nieuws

Pareltjes van de voedingsindustrie in beeld gebracht

nieuws

Naar aanleiding van zijn 80-jarig bestaan maakt de federatie van de Belgische voedingsindustrie (FEVIA) een videoreeks om voedingsbedrijven en hun medewerkers in de kijker te zetten. Imperial Meat Products, maker van de bekende Ardeense Marcassou-worst, was de eerste die aan de beurt kwam. Ondertussen kan je ook de bedrijfsverhalen ontdekken van bijvoorbeeld zuivelproducent Inex, boterspecialist Corman en de Europese pionier en marktleider in sojadrinks Alpro. Wist je bijvoorbeeld dat Inex lactosearme melk ontwikkelde voor de Aziatische markt? Corman speciale boter in huis heeft voor het maken van croissants? En een bedrijf als Alpro techniekers zoekt die het vandaag bijzonder moeilijk vindt op de arbeidsmarkt?

28 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:33

Lees meer over:
voedingsindustrie



Naar aanleiding van zijn 80-jarig bestaan maakt de federatie van de Belgische voedingsindustrie (FEVIA) een videoreeks om voedingsbedrijven en hun medewerkers in de kijker te zetten. Imperial Meat Products, maker van de bekende Ardeense Marcassou-worst, was de eerste die aan de beurt kwam. Ondertussen kan je ook de bedrijfsverhalen ontdekken van bijvoorbeeld zuivelproducent Inex, boterspecialist Corman en de Europese pionier en marktleider in sojadrinks Alpro. Wist je bijvoorbeeld dat Inex lactosearme melk ontwikkelde voor de Aziatische markt? Corman speciale boter in huis heeft voor het maken van croissants? En een bedrijf als Alpro techniekers zoekt die het vandaag bijzonder moeilijk vindt op de arbeidsmarkt?
De pareltjes van de Belgische voedingsindustrie worden door sectorfederatie FEVIA één voor één in de kijker gezet door middel van een videoreeks. Behalve de bedrijven leer je ook enkele mensen kennen die er werken. Je kan best zelf een kijkje nemen op de website van FEVIA. Wij klikten de video van Inex aan omdat dit bedrijf de nauwste band heeft met de landbouwsector. Daisy Pycke, die het vierde generatie familiebedrijf leidt, vertelt hoe belangrijk innovatie is. Suikerreductie is daar een voorbeeld van, en de ontwikkeling van lactosearme melk voor de Aziatische markt. Blijkt dat daar ook op de thuismarkt een groeiende interesse voor is. Aandacht is er ook voor de productiewijze van de grondstof die verwerkt wordt. Koen Lowagie, verantwoordelijke melkaanvoer bij Inex, legt uit dat de melkveehouders waar ze de rauwe melk aankopen 365 dagen per jaar waken over de kwaliteit. Ook de manier waarop de melk gewonnen wordt, is belangrijk. Daarom zijn alle Inex-leveraars IKM-gecertificeerd en nemen ze deel aan de duurzaamheidsmonitoring. IKM staat voor Integrale Kwaliteitszorg Melk en zorgt ervoor dat de goede landbouwpraktijken toegepast worden. Op de meeste bedrijven wordt beweiding toegepast zodat de koeien natuurlijk graasgedrag kunnen vertonen. De ophaling van de melk gebeurt met grote en zuinige vrachtwagens.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada