nieuws

Vanden Avenne neemt slachthuis De Lokery over

nieuws

De Lokery, het slachthuis van Lokeren, is overgenomen door het mengvoederbedrijf Vanden Avenne uit het West-Vlaamse Ooigem. "De personeelsleden moeten niet vrezen voor hun job, want we willen het bedrijf nog laten groeien", zegt kersvers directeur Nick Galle. De vorige eigenaar, Dobbels Quality, wil zich voortaan concentreren op een nieuw concept voor varkensvlees: Think Pork.

2 APRIL 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
toelevering

De Lokery, het slachthuis van Lokeren, is overgenomen door het mengvoederbedrijf Vanden Avenne uit het West-Vlaamse Ooigem. "De personeelsleden moeten niet vrezen voor hun job, want we willen het bedrijf nog laten groeien", zegt kersvers directeur Nick Galle. De vorige eigenaar, Dobbels Quality, wil zich voortaan concentreren op een nieuw concept voor kwaliteitsvol varkensvlees: Think Pork.
"Wij nemen zowel de gebouwen als alle activiteiten en het personeel over", zegt Nick Galle, bestuurder bij Vanden Avenne in Ooigem en de nieuwe directeur van De Lokery. "Dat betekent dat er niets verandert aan de structuur van het slachthuis en dat het personeel op beide oren mag slapen. Wij zijn trouwens van plan om het bedrijf nog te laten groeien".
Vanden Avenne neemt het slachthuis over van de firma Dobbels Quality uit Pittem. De transactie komt er net op het moment dat het bedrijf door natuurvereniging vzw Durme onder vuur wordt genomen in verband met de mogelijke vervuiling van de Durme door het slachthuis. Galle maakt zich sterk ervoor te zorgen dat het slachthuis geen bron van vervuiling is. 'Wij zullen daarop kunnen anticiperen. Dat hebben wij met Vanden Avenne in Ooigem ook gedaan. Wij willen eventuele problemen behoorlijk oplossen".

Dobbels Quality kocht het slachthuis in september 2006, na het faillissement van de Lokerse Vleesveiling. Het bedrijf van Ludo Dobbels stoot De Lokery nu af om zich te concentreren op een nieuw concept voor varkensvlees, Think Pork. "Dit type varkensvlees scoort hoog op het vlak van smaak, textuur, gezondheid, welzijn en ecologische voetafdruk", zegt Dobbels.
Hij onderstreept dat de varkens voor Think Pork ook in de toekomst in De Lokery geslacht zullen worden. "Het focussen op de productie en vermarkting van Think Pork is voor ons nu strategisch de beste keuze".

Bron: Het Nieuwsblad/eigen berichtgeving

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