

Vleesverwerkend bedrijf niet bang van lageloonlanden

nieuws

Welgeteld één minuut duurt het bij Q-group om een karkas te ontbenen. Tien minuten later is de klomp vlees verwerkt tot panklare hamburgers. Om verder te groeien, investeert het bedrijf in het Lokerse industriepark E17/3 zo'n tien miljoen euro in een gloednieuw gebouw voor het ontbenen en bereiden. Door onze technologische voorsprong moeten we geen concurrentie uit de Oostbloklanden vrezen, aldus directeur Guy De Bruycker.

🕒 21 NOVEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Welgeteld één minuut duurt het bij Q-group om een karkas te ontbenen. Tien minuten later is de klomp vlees verwerkt tot panklare hamburgers, netjes verpakt met de nieuwste technologie. Om verder te groeien, investeert het bedrijf in het Lokerse industriepark E17/3 zo'n tien miljoen euro in een gloednieuw gebouw voor het ontbenen en bereiden.

De klanten van de Q-group zijn warenhuizen, ziekenhuizen, scholen en horeca. In de diepvries van het bedrijf is plaats voor één miljoen kilogram vlees. Het zijn dan ook gigantische hoeveelheden vlees die er verwerkt worden. Elk uur draait het bedrijf zes ton door de gehaktmolen. "Soms plaatst een klant een spoedbestelling van dertigduizend kilogram, en dan kunnen wij die een paar uur later al leveren" zegt directeur Guy De Bruycker om aan te geven dat Q-Group een grote speler is op de nationale markt.

De groep bestaat uit Q-beef die levend vee aankoopt en in Dendermonde laat slachten. Q-meat neemt de karkassen in ontvangst en scheidt het vlees van het been. Waarop Q-food het vlees verwerkt, en bij de klant levert. Met die nieuwe structuur verdwijnen de vroegere namen Vlees-Cash en Excell Meat.

Schrik voor concurrentie uit de voormalige Oostbloklanden heeft de directeur niet. "De lonen zijn daar wel veel lager, maar wij hebben onze expertise. Door deze investering van tien miljoen euro vergroten we onze technologische voorsprong. Zo hebben we nu naast vacuümverpakking ook, in primeur voor België, gasverpakking. Zo is het vlees

langer houdbaar en behoudt het zijn kleur. Dat vindt de consument heel belangrijk" geeft De Bruycker nog mee.

Bron: Gazet van Antwerpen

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra