

Zaakvoerder Breydelham KMO Ondernemer 2006

nieuws

Het bedrijf Breydelham-Vleeswaren Antonio uit Gavere is laureaat KMO Ondernemer 2006 in Oost-Vlaanderen. Dit is een prijs die wordt uitgereikt door Unizo en die ondernemers in de bloemetjes wil plaats en die hun bedrijf op alle vlakken goed beheren. De bekroning van het bedrijf dat met zijn Breydelham en Breydelspek al naam en faam geniet, is geen verrassing. Zaakvoerder Ivan De Keyser heeft voor volgend jaar plannen klaar voor een forse uitbreiding van zijn onderneming.

🕒 3 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

Het bedrijf Breydelham-Vleeswaren Antonio uit Gavere is laureaat KMO Ondernemer 2006 in Oost-Vlaanderen. Dit is een prijs die wordt uitgereikt door Unizo en die ondernemers in de bloemetjes wil plaats en die hun bedrijf op alle vlakken goed beheren. De bekroning van het bedrijf dat met zijn Breydelham en Breydelspek al naam en faam geniet, is geen verrassing. Zaakvoerder Ivan De Keyser heeft voor volgend jaar plannen klaar voor een forse uitbreiding van zijn onderneming. De geschiedenis van Vleeswaren Antonio start in slagerij Saint-Pierre aan het station van Gent Sint-Pieters. Antoine De Keyser beschikte daar over een atelier voor de productie van artisanale vleeswaren. "De steeds strengere normen van de Europese Gemeenschap zetten mijn vader ertoe aan om een nieuwe vleeswarenfabriek te bouwen. In 1987 begon ik met mijn vader samen te werken. Zijn ervaring en mijn ambitie leidden tot de oprichting van de huidige vleeswarenfabriek die in 1989 in gebruik werd genomen in Gavere", legt Ivan De Keyser uit.

Het bedrijf startte met één werknemer op een minimale oppervlakte. Ondertussen heeft Breydelham 35 personeelsleden in dienst. Zij verwerken op jaarbasis ongeveer 1.200 ton vlees. De jaarlijkse omzet ligt boven de vijf miljoen euro. "Na moeilijke beginjaren begonnen we vanaf het jaar 2000 de vruchten van de investeringen te plukken. We kennen sindsdien een groei van vijftien tot twintig procent per jaar. Dertig procent van de productie is voor de export", schetst De Keyser.

De Breydelham en het Breydelspek zijn de topproducten van het vleesverwerkend bedrijf. De Keyser lag ermee aan de basis van de oprichting van de vereniging van streekproducenten Lekkers uit Oost-Vlaanderen. "Breydelspek en -ham worden geproduceerd met een pekel- en kruidenmengeling waarvan mijn vader het unieke recept in zijn hoofd prentte of hooguit op een

bierkaartje schreef. Ze worden nog steeds gebakken in een warmeluchtoven die de Amerikanen meebrachten tijdens de landing in Normandië", onthult Ivan De Keyser.

In de aanloop naar de bouw van een nieuw productiegebouw aan de overkant van de straat, werkt de bedrijfsleider aan de naambekendheid van zijn topproducten. "We hebben goede producten die we onder de merknaam Breydel moeten profileren. Breydel is een stuk geschiedenis, een symbool van Vlaamse ontvoogding. De merknaambekendheid zal ons helpen om de klappen te overleven die ons te wachten staat met de opkomst van de basischarcuterie uit Oost-Europa", stelt De Keyser.

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/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)