

Belgian Pork Group, sostenibilità e sicurezza nella lavorazione della carni suine

DI ROBERT BONETTI

“BELGIAN PORK GROUP è il più grande gruppo di lavorazione e sezionamento di Carni Suine del Belgio. Una rete di 7 aziende che garantiscono Alta Specializzazione nel comparto Agroalimentare e nell'intera filiera delle Carni di Maiale. Un fatturato di 750 milioni di Euro e un'esportazione che raggiunge i mercati di oltre 50 paesi nel mondo”.



Jos Claeys, CEO Belgian Pork Group

Gand. (Belgio). Belgian Pork Group garantisce la produzione sostenibile di carne suina, dall'allevatore al consumatore. Si tratta di una rete di 7 aziende belghe specializzate nella macellazione, taglio e lavorazione di carne di maiale di alta qualità. Ogni anno il Gruppo lavora circa 420.000 tonnellate di carne di maiale, la maggior parte della quale viene esportata in oltre 50 paesi in tutto il mondo.

Belgian Pork Group è anche il più grande gruppo di macellazione e sezionamento del Belgio con oltre 1600 dipendenti e un fatturato di



Quentin Claeys, International Account Manager, Belgian Pork Group

loro produttori, dipendenti e clienti in una rete che garantisce la produzione sostenibile di carne di maiale. Attraverso il Gruppo si creano relazioni reciprocamente vantaggiose lungo l'intera catena alimentare, basate su un'ampia attenzione al consumatore finale, che consente di offrire una soluzione sana e gustosa per ogni pasto.

Tutte le aziende facenti parte del Gruppo, vanta no numeri da leader nel proprio settore. Westv

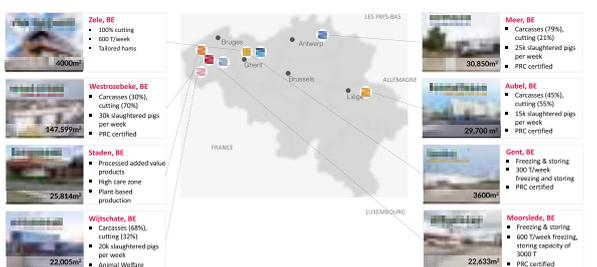


circa 750 milioni di euro all'anno. La gestione dell'intera catena di lavorazione delle carni suine e l'automazione delle varie unità di lavorazione offrono opportunità esclusive ai clienti. Il Gruppo, del resto, investe continua-

mente nella propria infrastruttura e nella gestione della qualità, per integrare tutti i processi di produzione. La grande famiglia Belgian Pork Group connette quindi tra



BELGIAN PORK GROUP





che vengono macellati ogni anno. Covameat conta invece 135 dipendenti, una produzione di carcasse completamente automatizzata, sala taglio e 1 milione di animali macellati ogni anno. Lavameat, specializzata nella lavorazione di prodotti a base di carne suina, conta 25 dipendenti, una produzione di carni affumicate, bollite e preparate, con soluzioni anche su misura per il cliente. Mentre Locks è l'azienda partner per la frigo conservazione, Comeco, rinomata per il suo servizio, è un'altra azienda di macellazione che conta 90 dipendenti, una produzione di carcasse completamente automatizzata e 1,2 milioni di suini macellati ogni anno. Lovenfosse, specializzata nelle carni biologiche, ha 340 dipendenti, un reparto di confezionamento e una capacità di macellazione di 600.000 suini all'anno. Van Bogaert, specialista in disossamento e taglio su misura di prosciutti e pancette, vanta una sala di taglio all'avanguardia,



Belgian Pork Group: Un Brand di alta qualità, che garantisce "Gusto & Benessere" al Consumatore e ai Partner della Distribuzione Moderna

puntando tutto sulla flessibilità nei confronti del cliente. D'Hulster, infine, partner per la frigo conservazione, conta 10 dipendenti e ha una capacità di stoccaggio di 15 milioni di chilogrammi.

"Gusto & Benessere Garantito" ai partner di Belgian Prok Group, ai clienti e, naturalmente, al consumatore, che la carne è di altissima qualità, ha un gusto superiore ed è stata prodotta nel massimo rispetto dell'ambiente. "Gusto & Benessere Garantito" è il risultato tangibile di anni di sforzi nel campo del benessere delle persone e degli animali, della qualità e della sostenibilità.

Proprio a proposito di benessere animale, i partner di Belgian Pork Group fanno ogni sforzo per ridurre il livello di stress degli animali. Il percorso che un suino deve seguire fino alla macellazione viene controllato ogni tre mesi. Eventuali stimoli non necessari come correnti d'aria, ombre, rumori e parti taglienti sono valutati e adattati. L'allevatore può anche utilizzare un misuratore di decibel sul suo smartphone per verificare se i suoni emessi rimangono al di sotto di 85 decibel. Belgian Pork Group, peraltro, preferisce il trasporto climatizzato. Ciò privilegia la salute e la sicurezza dei suini e li protegge dalle intemperie, dal vento e dagli stimoli esterni. Il Gruppo ha anche esortato le autorità a delineare un quadro normativo europeo per questo, affinché il trasporto climatizzato sia obbligatorio per le distanze più lunghe. I danni alla pelle e il modo in cui si muovono i maiali sono infatti tutti indicatori della qualità del trasporto.

Come afferma Jos Claeys, CEO di Belgian Pork Group, "Il nostro gruppo è leader in Europa nelle carni suine; garantisce la carne di maiale dalla A alla Z: dalla lavorazione, taglio, congelamento,



confezionamento ed etichettatura fino alla preparazione di piatti pronti per la cottura. Nulla viene lasciato al caso: le tendenze sono identificate accuratamente per sapere come, quando e perché ai consumatori piace mangiare e che modelli di consumo preferiscono. Non solo sono monitorati cambiamenti alimentari, ma anche tutte le conoscenze sulla migliore consegna possibile, sui diversi servizi richiesti, le varie opzioni di packaging, i processi logistici e la sicurezza e salubrità del prodotto. In poche parole, il "Belgian Pork Group" è un partner affidabile e sicuro". ■

