E.coli bacterie treft ook Danis en Stefaan Lambrecht

Date : 29 april 2019

400 liter spaghettisaus die werd verkocht ten voordele van Kom op tegen Kanker is mogelijk besmet met de e.coli bacterie en moet worden vernietigd. Meer is er niet nodig om de pers te alarmeren. De e.coli besmetting van het verwerkte rundsgehakt in de saus is een lelijke streep door de rekening van de ‘Belgian Meat Partners’, een opmerkelijk consortium van vijf bedrijven uit de vleesindustrie dat de noodlijdende groep Derwa en meteen ook het slachthuis van Luik terug op de sporen wil zetten. Eén van hen is de varkensverwerker Danis in handen van Stefaan Lambrecht en zijn echtgenote Ann Danis.

De Luikse familie Derwa maakte naam en faam als producent van de bekende “boudin blanc”, de witte tegenhanger van de donkere bloedworst. De familie bouwde een belangrijke voedingsgroep uit, gespecialiseerd in het versnijden en verwerken van varkens- en rundsvlees. Op die manier werd Derwa de belangrijkste afnemer van het openbare slachthuis van Luik. 70 % van de productie van dat slachthuis werd verwerkt door Derwa.

Wanneer Derwa de voorbije jaren diep in de rode cijfers zakte, was dat meteen ook een noodsignaal voor het Luikse slachthuis. Bij Derwa ging het ondertussen van kwaad naar erger. Eind 2017 trok het Voedselagentschap de vergunning in van haar vleesverwerkend atelier La Vieille Abbaye in Luik. Er waren vervallen hamresten verwerkt tot worst. Enkele maanden later nam Belgian Meat Group alle aandelen van het bedrijf over van de familie Derwa en veranderde de naam van

het bedrijf in “Viande de Liège”. Exit Derwa. *(Lees verder onder de foto)*

Belgian Meat Partners is een opmerkelijke constructie van vijf bedrijven uit de vleesindustrie die samen een soort operationeel netwerk vormen, een samenwerkingsvorm die niet zoveel voorkomt in België. Partners zijn de groep De Brauwer, één van de belangrijkste handelaars in varkenskarkassen en onderdeel van de Danis Groep, Euro Meat Group, geleid door Johan Castelein, dat runderen en paarden slacht en daarmee vooral geïnteresseerd is in het slachthuis van Luik, het Luikse familiebedrijf Piron-Gotta dat vleesproducten verkoopt aan slagers en kleine en middelgrote retailers, vleesveehandelaar Sobemax van de Naamse familie Mailleux die marktleider is in Wallonië, en tot slot de voedingsgroep Q-group met veel grootkeukens en foodservice-klanten onder het cliënteel. Q-Group is in handen van de Lokerse familie De Bruycker en omvat onder meer de gekende Breydel ham.

Nu moet blijken hoe sterk hun coalitie is om deze crisis te overwinnen. Samen plannen ze op middellange termijn een investering van 4 miljoen euro in “Viande de Liège”. Het Voedselagentschap tempert ondertussen de gemoederen. De e.coli besmetting is zeer klein, wellicht beperkt tot één karkas. En de besmetting is al helemaal uitgesloten wanneer het vlees goed wordt verwarmd. Dus ook in de 400 liter spaghettisaus. Maar het veiligheidssysteem heeft wel gewerkt, ook al omdat distributeur Colruyt zijn verantwoordelijkheid nam en het Agentschap zelf

op de hoogte bracht van de mogelijke besmetting.

Onderstaande bedrijfsvideo geeft een mooi beeld van de activiteit van Viande de Liège.