

NIEUW – Olivier Van Bogaert pompt 15 miljoen euro kapitaal in Belgian Pork Group

Date : 30 november 2021

Olivier Van Bogaert heeft het kapitaal van Belgian Pork Group opgetrokken met 2 miljoen euro. Op die kapitaalverhoging werd 13 miljoen euro aan uitgiftepremies betaald. In ruil krijgt hij 4,6 % van de aandelen van de grootste Belgische slacht- en versnijdingsgroep van varkensvlees. Samen met zijn vader Jan exploiteert Olivier Van Bogaert het gelijknamige bedrijf in Zele dat is gespecialiseerd in het versnijden en uitbenen van varkenshammen en -schouders. De Belgian Pork Group ontstond in 2016 als een fusie van Westvlees en Covalis, respectievelijk in handen van de [familie Claeys](#) en van de Boerenbond. De groep is als netwerk van Belgische bedrijven jaarlijks goed voor de verwerking van 420.000 ton varkensvlees waarvan een belangrijk deel wordt geëxporteerd naar meer dan 50 landen wereldwijd.

Frans Van Bogaert ging in 1974 in Antwerpen van start met de verwerking van varkensvlees. Het jonge bedrijf verhuisde in 1978 naar Temse waar het tot op vandaag nog gevestigd is. Wanneer Jan Van Bogaert in 1991 samen met echtgenote Kristien het roer overnam, werd de focus gelegd op het uitbenen en versnijden van hammen en buiken op maat van de klant. 23 jaar later, in 2012, besloot ook zoon Olivier na het afwerken van zijn studies industrieel ingenieur in de zaak te stappen waardoor het bedrijf aan zijn 3de generatie toe is. “Elke week wordt er een 140 ton aan hammen en buiken uitgebeend en versneden naar wens van de klant. Elk product dat het bedrijf binnen komt wordt stuk voor stuk gecontroleerd en geselecteerd door ons vakkundig personeel volgens verscheidene criteria”, staat op hun website te lezen.

In 2020 ontving het bedrijf op voorstel van Vlaams landbouwminister Hilde Crevits (CD&V) 1 miljoen euro strategische transitiesteun. “Het transformatieproces omvat de opstart van een in-house ontwikkeld productieproces dat het mogelijk maakt om de verwerking van vlees op de meest efficiënte, flexibele, duurzame en kwaliteitsvolle manier uit te voeren, met focus op digitalisering, automatisering en robotisering”, staat te lezen in de beslissing van de Vlaamse regering. Recent richtte de familie Van Bogaert nog de nieuwe vennootschap ProTenderMeat op. Die naam refereert naar een kweekmethode waarbij meer vet in varkens wordt aangewend om tot een betere vleeskwiteit te komen. Doorheen de jaren werden

via genetische selectie steeds magerder dieren gekweekt. Dat leidt tot vervlakking van de smaak.

Met meer dan 1.600 werknemers en een omzet van ongeveer 750 miljoen euro is Belgian Pork Group de grootste slacht- en versnijdingsroep in België. Het beheersen van de hele keten in de verwerking van varkensvlees, en de specialisatie en automatisatie van de verschillende verwerkingseenheden, moet Belgian Pork Group de voordelen bieden van schaalvergroting.