

VAN O BEL

60 χρόνια εμπειρίας στη σφαγή πουλερικών
30 χρόνια αδιάλειπτης παρουσίας στην Ελλάδα

Η εταιρεία Van-O-Bel, ιδρύθηκε το 1964 στο Βέλγιο και αποτελεί σήμερα έναν από τους ηγέτες της αγοράς στην Ευρώπη, με δυνατότητα σφαγής άνω του **1.000.000 πουλερικών ανά εβδομάδα**. Κομβικά τοποθετημένη στην πόλη Waregem, στην επαρχία της Δυτικής Φλάνδρας, συνεργάζεται με πάνω από 400 πτηνοτροφικές μονάδες. Διαθέτοντας υπερσύγχρονη τεχνολογία και πλήρως αυτοματοποιημένες συνεχείς γραμμές παραγωγής, ο Van o Bel προσφέρει ποικιλία κοπών, από φιλέτο, καρίνα, μπούτι, φτερούγες, κοπανάκια, νωπά και κατεψυγμένα. Στις εγκαταστάσεις του έχει δυνατότητα αποθήκευσης 12.000 παλετών έτοιμου προϊόντος ενώ εξάγει τα εμπορεύματά του σε 138 χώρες παγκοσμίως.

Ένα πλήρες σύστημα ελέγχου βάσει GMP & HACCP εγγυάται την αυστηρή παρακολούθηση της διαδικασίας παραγωγής και την **απόδοση προϊόντων υψηλής ποιότητας**. Επιπρόσθετα, το σύστημα διασφάλισης ποιότητας Belplume, καλύπτει όλο τον κύκλο παραγωγής από το αγρόκτημα μέχρι τον καταναλωτή και **διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα και την ασφάλεια των τροφίμων**. Η καλή διαβίωση των ζώων και η περιβαλλοντική φροντίδα αποτελούν σημαντικές προτεραιότητες της εταιρείας.

Σε μια προσπάθεια για συνεχή εκσυγχρονισμό και βελτιστοποίηση της διαδικασίας παραγωγής, ο Van o Bel έχει συνεργασία με την εταιρεία Meyn, κορυφαίο παραγωγό εξοπλισμού για την επεξεργασία πουλερικών. Μάλιστα αποτελεί εργοστάσιο αναφοράς δοκιμών και ελέγχου των μηχανών Meyn και έχει συνεχή πρόσβαση σε ό,τι πιο νέο και αποδοτικό από πλευράς εξοπλισμού.

Η εταιρεία Van o Bel εξάγει τα προϊόντα της στην Ελλάδα από τις αρχές της δεκαετίας του '90 μέσω της **εταιρείας Αργυρίου**,

VAN O BEL

QUALITY & QUANTITY WORLDWIDE



POULTRY SLAUGHTERHOUSE

αποκλειστικού της αντιπροσώπου. Το όνομα Van o Bel είναι συνυφασμένο με την αξιοπιστία, την υψηλή ποιότητα και τη μεγάλη ευελιξία στις φορτώσεις και τις απαιτήσεις των πελατών. Νωπές κοπές κοτόπουλου φορτώνονται καθημερινά για τη χώρα μας, ενώ ολόκληρα container με κατεψυγμένες κοπές τροφοδοτούν τις ανάγκες της HO.RE.CA με συστηματικές παραδόσεις στα λιμάνια του Πειραιά και της Θεσσαλονίκης. ●