



Foto: © KarlBruninx

**100 % lokaal en duurzaam:  
van stal tot bord**

**Duurzaamheidsverslag 2022**

# Voorwoord

De Belgische vleessector behoort tot de absolute wereldtop op het vlak van smaak, traceerbaarheid, voedselveiligheid en dierenwelzijn. Breydel wil nog een stapje verdergaan en neemt sinds 2019 het beheer van de volledige keten – van stal tot bord – in eigen handen. “We werken keihard om onze keten kort en duurzaam te houden.”, zegt Ivan De Keyser, zaakvoerder en bezieler van Breydel. “We proberen alles te doen in een straal van 25 kilometer: het telen van het varkensvoeder, de varkenskweek,... Ik vind het belangrijk dat er zo weinig mogelijk economische schakels in de ketting zijn. We kunnen zodoende meer garanties bieden.”

## **Meer dan smaak en traditie**

Door de korte keten in een straal van 25 km te organiseren steunt Breydel de lokale economie, beperken we de ecologische voetafdruk en zetten we in op lokale werkgelegenheid. “Niet alleen de afstanden worden ingeperkt, maar ook het aantal leveringen per week werd fors teruggeschoefd (4 drops per week i.p.v. ruim 20). Doordat we onze varkens in een driewekensysteem kweken op drie verschillende locaties

kunnen we de toevoer veilig borgen en is de herkomst van elk stukje vlees één-op-één traceerbaar.” Transparantie is uiteraard ook wettelijk bepaald, maar Breydel maakt het verschil door geen mengloten te gebruiken. ‘Weet wat je eet’ is bij Breydel dus geen loze term maar kan 100 % hard gemaakt worden. Dat is op onze schaal uniek. Net als de smaak die wordt bepaald door de geheime kruidenmix en het traditionele bakproces. “We zijn er ook van overtuigd dat we door te kiezen voor lokale productie een meerwaarde creëren voor alle partijen. Het zal zaak blijven om deze meerwaarde gevaloriseerd te krijgen.”

## **Breydel wil het verschil maken**

Er zijn heel wat uitdagingen binnen de voedingssector. Voor ons blijft prioriteit nummer één een lekker, gezond, ambachtelijk en duurzaam bereid product in de markt zetten. Dit gaat gepaard met slimmer omspringen met water, energie en verpakkingen maar ook het bestrijden van voedselverlies. Op die manier draagt Breydel ook bij aan de klimaatdoelstellingen en de bescherming van onze planeet.



“Onze mensen zijn de drijvende krachten achter onze ambities. Daarom blijven we investeren in het creëren van een veilige en gezellige werkplek. Bovendien willen we ons verder profileren in een duurzame nichemarkt. De afgelopen decennia werd in onze sector vooral gewerkt aan kwantiteit, maar dat ging helaas gepaard met een verminderde kwaliteit. Het is tegen mijn natuur en visie om grootschalig tegen de laagste prijs te produceren. Ik pleit voor meer duurzame samenwerking, waarbij partners ‘gelijkwaardig’ aan tafel zitten en alle schakels in de ketting de kansen krijgen die ze verdienen.”

Ivan De Keyser

# Over het duurzaamheidsverslag

## Vleeswaren Antonio – beter gekend als Breydel



Vleeswaren Antonio bv is een familiebedrijf gespecialiseerd in de productie van ambachtelijke en duurzaam bereide ovengebakken delicatessen, afkomstig van onze eigen exclusieve en lokale varkenskweek. Breydel is sinds 1989 gevestigd op het industrieterrein Legen Heirweg 2 in Asper (Gavere).

Sinds het ontstaan in 1979 in Gent, is het bedrijf uitgegroeid van een slagerij met een klein productieatelier tot een KMO met 30 werknemers. Het voedingsassortiment bestaat uit ongeveer 20 producten, hoofdzakelijk (70%) verkocht onder de geregistreerde merknaam Breydel.

De ankers zijn nog steeds 'Breydelham' en 'Breydelspek'.

Daarnaast fabriceert Breydel ook hammen en vleesbrood die onder private label of zonder merk op de markt worden gebracht.

## Afbakening van het verslag

Dit duurzaamheidsverslag omvat het productiebedrijf Vleeswaren Antonio bv en Breydel nv, hierna verder aangeduid met haar merknaam Breydel.

Dit rapport behelst de voorbije jaren 2015 tot 2021. Dit verslag is opgemaakt volgens de GRI-standaarden, niveau Core. Het is onze bedoeling om vijfjaarlijks een update te publiceren.

## Inhoud

- 04 Over Breydel
- 06 Onze markt
- 07 Zoveel meer dan charcuterie alleen
- 08 Proef gezelligheid
- 09 Duurzaamheidsverklaring
- 11 Duurzaam: van stal tot bord
- 12 Korte keten
- 15 Traag gebakken voor de beste smaak
- 16 Het productieproces
- 18 Kwaliteit hoog in het vaandel
- 19 De Breydelfamilie
- 22 Onze stakeholders
- 24 Breydel steunt...
- 26 Reductie milieu-impact
- 27 Zoveel meer dan een productiegebouw!
- 28 Blik op de toekomst
- 29 GRI-inhoudstafel

# Over Breydel

**+40 jaar**  
vakmanschap

**+10 jaar**  
Breydel belevingscentrum

**+30 jaar**  
gevestigd in Gavere

**+15 jaar**  
Breydelfeesten

**+10 jaar**  
gevestigd in  
nieuwbouw in  
Gavere



## Onze missie

Breydel bereidt (h)eerlijk lokaal varkensvlees. Authentiek en duurzaam. Met vakmanschap en passie. Zo laten we jong en oud genieten van onze pure en unieke smaken.

## Onze vijfsterrenaanpak

Breydel staat voor 40 jaar vakmanschap en passie, met (h)eerlijke vleeswaren van eigen bodem. Traag gebakken voor de beste smaak. Onze kwaliteit maakt ons geliefd bij chef-koks, foodies en fijnproevers.

Met onze vijfsterrenaanpak onderstrepen we ons engagement voor mens, milieu en dier.

## Breydel is EERLIJK

Met onze transparante aanpak zorgen we ervoor dat ieder stukje vlees 100% traceerbaar is: van in de stal tot op het bord.

## Breydel is LOKAAL

We leveren op en top Belgisch vlees en organiseren onze ganse korte keten binnen een straal van 25 km. Zo steunen we de lokale economie, beperken we onze ecologische voetafdruk en zetten we in op duurzaamheid.

## Breydel is ENIG

Onze geheime kruidenmix en onze authentieke oven combineren traditionele ambacht met innovatieve technieken.

## Breydel is EXPERT

We zijn dé specialist in ovengebakken varkensvlees. Dat vakmanschap begint al op varkensboerderijen die exclusief voor ons werken en de Breydelvarkens met zorg en liefde kweken.

## Breydel is FIER

We zijn fier op onze lekkernijen en op onze familiale gezelligheid. Bij Breydel mogen mensen thuiskomen en genieten.

## BELEEF BREYDEL

Als je de B van Breydel combineert met de eerste letters van de vijfsterrenaanpak, krijg je het woord 'beleef'. En dat is niet toevallig, want Breydel is een open huis. Iedereen is er welkom voor bedrijfsbezoeken, kooksessies of events op maat.

## Kerncijfers 2021

**1.180 ton**  
product

**8 miljoen**  
euro omzet

**30**  
medewerkers

**3.000 m<sup>2</sup>**  
productiegebouw

**750**  
varkens  
per week



## Lidmaatschappen en erkenningen

**Fevia**

FENAVIAN

**unizo**

**vo  
ka** Kamer van  
Koophandel

ambassadeur  
**LEKKER  
VAN BIJ  
ONS**

**iQuila**  
Food Family

**lekker**  
Oost-Vlaams



Breydelham en Breydelspek zijn door VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en visserijmarketing) erkend als streekproducten.

### De herkomst van Breydel

Onze naam hebben we ontleend aan Jan Breydel, leider van de Brugse slagersgilde anno 1300. Samen met zijn kompaan Pieter De Coninck was hij de spilfiguur in het verzet van de Klauwaarts tegen de Fransgezinde Leliaards, dat escaleerde tijdens de Brugse Metten.

Deze opstand gaf rechtstreeks aanleiding tot de Guldensporenslag op 11 juli 1302.

De enige strijd in de geschiedenis van het mensdom waarin een volksleger erin slaagde om een beroepsleger te verslaan.

Jan Breydel stond en staat voor puurheid en loyaliteit.

Breydel blijft trouw aan de traditie van zijn befaamde slagersnaam en zet in op authenticiteit en kwaliteit.



# Onze markt

De Breydelproducten zijn verkrijgbaar bij de traditionele slager en geselecteerde supermarkten. Samen is dit goed voor ongeveer 65% van onze verkoop.

## Industrie

Ongeveer 10% van onze producten gaat naar verwerking in andere afgeleide producten zoals de Breydelhammousse, de Breydelhampaté en de Breydelhamkroketten.

## Foodbag

Eind 2021 zijn we een partnership aangegaan met de Belgische maaltijdbox-aanbieder Foodbag. Net als ons kiezen ze voor lokale partners met kwalitatieve ingrediënten van Belgische bodem en proberen ze steeds op zoek te gaan naar duurzame alternatieven.

## Export

Iets minder dan 10% wordt geëxporteerd naar Frankrijk en Nederland. We willen onze bestaande klanten in het buitenland verder aanleveren, maar gaan niet op zoek naar nieuwe.

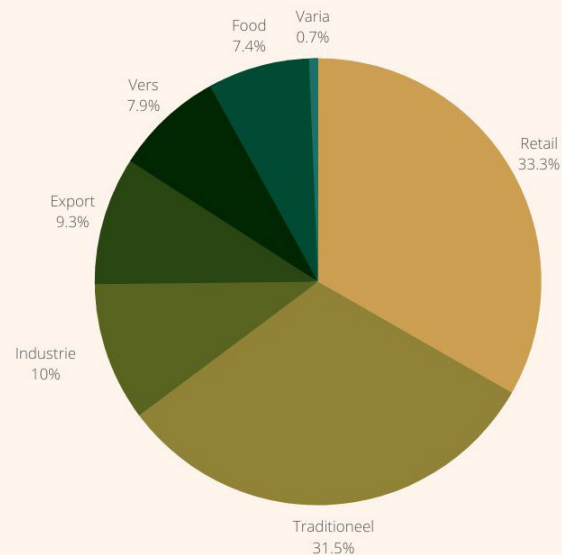
Verder verkopen we ongeveer 8% vers vlees. Dit zijn voornamelijk snijresten die niet meer verder verwerkt kunnen worden in onze producten.

Ook hier gaan we voluit voor zero waste!

## Foodservice

Tenslotte gaat ongeveer 7% naar de foodservice, zijnde restaurants, cateringbedrijven maar bijvoorbeeld ook aanbieders van maaltijdboxen. In dit kanaal zien we nog verdere groeikansen.

## Indeling markt



# Zoveel meer dan charcuterie alleen

Door het ovengebakken karakter is Breydel veel meer dan charcuterie. Innovatie & productontwikkeling krijgen onze volle aandacht. Dit resulteert in een uitgebreid gamma kwaliteitsproducten zoals het Breydelboutje, de Breydel-sparerib, de Breydelhammousse, de Breydelhamkroket, de Breydel côte à l'os, het Breydelvleesbrood (natuur, met kaas en met mosterd), enz.



## Erkend als streekproduct

In het gamma bevinden zich ook twee, door de VLAM erkende **streekproducten**: de Breydelham en het Breydelspek.

Een bevestiging voor ambachtelijkheid en vakmanschap!

## Culinair tafelen met Breydel

De producten lenen zich uitstekend in **culinaire toepassingen en warme bereidingen**.

Breydel heeft een scala aan mogelijkheden: bij het ontbijt, als hapje, op de barbecue, als volwaardige maaltijd of verwerkt in een salade.

Heel wat topchefs, TV-koks, restauranthouders, horecazaken en foodbloggers werken met Breydel. Op de Breydel-website, onder 'Recepten' ontdekken zowel foodies, hobbykoks als professionals originele gerechten en creaties.



## Breydel vecht tegen verspilling met Too Good To Go

We sloegen de handen in elkaar met Too Good To Go, een app waarmee zowel handelaars als particulieren voedselverspilling bestrijden. Breydelproducten met korte houdbaarheidsdatum worden hier voor 1/3de van de waarde aangeboden. Download de app, red heerlijke onverkochte Breydelproducten of maaltijden (overschotten van onze kookworkshops) en maak een verschil in de strijd tegen voedselverspilling. Laat je verrassen door pakketjes met onze heerlijke charcuterie, tapas en maaltijdcomponenten.

# Proef gezelligheid

## Breydel is een open huis

In het Breydel belevingscentrum vinden diverse activiteiten plaats. Bijna dagelijks organiseert Breydel bedrijfsbezoeken voor zowel scholen als verenigingen.

In de praktisch ingerichte kookstudio worden kookworkshops geleid door de huiskok en talrijke gerenommeerde gastchefs.

Verder kan je er ook terecht voor evenementen en teambuilding-activiteiten op maat.



## Gezelligheid centraal

Breydel is aanwezig op tal van degustaties, evenementen en beurzen. Hierbij staat gezelligheid steeds centraal. Beleef Breydel ten volle en geniet samen met familie en vrienden van een heerlijk moment met Breydel.



## Pop-up Breydelshop

Je kan elke eerste zaterdag van de maand terecht in de Pop-up Breydelshop in ons Breydel Belevingscentrum (Legen Heirweg 2 in Gavere). We dompelen je met plezier onder in onze korte keten en voorzien gratis proevertjes. Je kan er ook je favoriete Breydeldelicatessen aankopen, zo kan je ook thuis gezellig tafelen met Breydel. Ons café is doorlopend open van 9 tot 12 uur. Bij mooi weer is het ook gezellig vertoeven op het terras.





# Duurzaamheidsverklaring

Communicatie met relevante groepen en zelfs met het brede publiek draagt bij tot wederzijds vertrouwen en tot een betere verstandhouding tussen alle partijen. Het versterkt de positie van het bedrijf op middellange en lange termijn en leidt tot innovatieve voorstellen en initiatieven.

Daarom willen we naast de focus op het economische aspect ook het duurzame aspect van onze bedrijfsmissie duidelijk communiceren. We willen immers veel meer doen dan het naleven van de van toepassing zijnde wetgevingen.

De 17 duurzaamheidsdoelstellingen van de VN geclusterd rond de 5 P's vormen daarbij een dankbare leidraad.



## Mensen (People)



Breydel zorgt voor een veilige en aangename werkomgeving. We organiseren permanent opleidingen en ontvangen tal van stage-studenten. De zorg voor en begeleiding van onze mensen is een rode draad doorheen de organisatie.

Ook diversiteit is bij ons geen loos begrip. Breydel engageert zich verder rond lokale en internationale projecten met sociale doelen.

## Vrede (Peace)



De missie/visie wordt continu uitgedragen naar alle stakeholders en betrokkenen.

Er wordt permanent gewaakt over behoorlijk bestuur en corporate governance.

Wij streven permanent naar een goede dialoog tussen werkgever-werknemer en met de omgeving. Klachtenbehandeling krijgt primordiaal belang.

## Welvaart (Prosperity)



De focus op hernieuwbare energie was van bij de voorbereiding van de huidige bedrijfsgebouwen aanwezig en wordt permanent scherp gehouden.

We streven naar aanhoudende duurzame economische groei en productieve tewerkstelling met waardig werk voor alle medewerkers.

Goede interne communicatie en de zorg voor een fijne werkomgeving maken deel uit van ons beleid.

## Planeet (Planet)



De bescherming van het milieu wordt aanzien als een logische attitude. Het monitoren van onze biologische waterzuivering moge daarvan een mooi voorbeeld zijn.

Ook duurzaam watergebruik en grondstoffenbeheer verdienen onze aandacht.

Het gebruik van milieuvriendelijke producten en processen staat centraal.

Voedselverliezen worden permanent in vraag gesteld en geoptimaliseerd. Ook afvalreductie en -verwerking krijgen aandacht.

Rationeel energiegebruik en reductie van energieverliezen zijn top of mind.

Fietsvervoer wordt aangemoedigd en de ingebruikname van een eerste hybridewagen (eind 2016) en een volledig elektrische wagen (2019) evenals het ter beschikking stellen van een Blue Corner laadpaal moet aanzetten tot meer.

## Partnerschap (Partnership)



Breydel steunt lokale economie, events en projecten met diverse goede doelen en onderhoudt een goede relatie met de klanten, leveranciers, buurt en de maatschappij. Bovendien steunen we permanent een landbouw-economisch project in het Zuiden (Ecuador) van de Belgische NGO TRIAS. Daarnaast vindt Breydel het ook belangrijk om het gezicht achter het product te tonen en elke schakel aan het woord te laten, dat geeft vertrouwen.

## Onze waardeketen

Onze activiteiten hebben een impact op het milieu en de gemeenschappen waarin we actief zijn. Om te bouwen aan een duurzame toekomst moeten we meer doen dan alleen onze eigen impact verkleinen. Daarom voeren we veranderingen door in elk onderdeel van onze waardeketen.

Onderstaande figuur geeft de belangrijkste thema's weer waarop we inzetten.



# Duurzaam: van stal tot bord

Breydel garandeert een duurzaam en lokaal product van stal tot bord.

De Breydelvarkens worden met de grootste zorg gekweekt. Ze krijgen een speciaal ontwikkeld plantaardig voer dat gezonder is voor de dieren én de kwaliteit van het vlees verbetert. Door maximaal in te zetten op reststromen van humane voeding – bijvoorbeeld van avocado als natuurlijke bron van vetten – gaan we in tegen voedselverspilling. Ook door antibiotica te beperken en een langere kweektijd, speeltjes en muziek te voorzien, wordt het welzijn van de dieren verhoogd.



Vlees van varkens met minder stress is immers lekkerder, sappiger en van betere kwaliteit. Doordat we enkel met lokale partners werken, is de transporttijd minimaal. Zo beperken we onze ecologische voetafdruk en verkleinen we de files. We realiseren bovendien een beter inkomen voor de boer.

Het engagement voor natuur en milieu dat op de boerderijen aanwezig is, bijvoorbeeld door het gebruik van groene energie uit zonnepanelen, biologische mestverwerking en het hergebruik van regenwater, vind je ook terug in het bedrijfsgebouw van Breydel.



Al van bij de oprichting is de productiehal een voorbeeld van duurzaamheid met verschillende ecologische ingrepen zoals perfecte oriëntatie en isolatie, biologische waterzuivering, zonne-energie, warmterecuperatie uit zonneboilers en koelcompressoren.

Dit met maximale zorg voor kwaliteit en voedselveiligheid.



De grootste kracht van Breydel is de motivatie van onze mensen. Hetgeen ons verbindt, hetgeen ons deel laat uitmaken van de Breydelfamilie, is het enthousiasme waarmee we ons werk uitvoeren.

Die verbondenheid staat ons toe elkaar te inspireren, motiveren en aan te moedigen. We gaan met elkaar om vanuit respect en vertrouwen. Iedereen is samen verantwoordelijk voor het naleven van onze kernwaarden. Zo beleven we Breydel elke dag. Vriendelijk zijn voor elkaar vertaalt zich bovendien in vriendelijk zijn voor onze klanten, partners en leveranciers.

We gidsen je doorheen de weg van stal tot bord, waar traditionele ambacht hand in hand gaat met duurzame moderne technieken.

# Korte keten

Breydel werkt met vaste leveranciers die garant staan voor puur Belgisch varkensvlees van de hoogste kwaliteit. Een grondige leveranciersscreening via lastenboek en jarenlange selectie brengt ons bij twee kwekers waar gewerkt wordt met liefde voor het vak en het varken.

In het driewekensysteem worden de varkens twee weken aangeleverd door Marvaco en de derde week door Hapro. Die laatste volgt ook de kwaliteit van de Breydelvarkens op en stuurt bij waar nodig. Samen was dit in 2021 goed voor 73% van de aankoop van vers vlees. Dit was in 2019 slechts 59%.

Het merendeel van de producten wordt verkocht onder het merk Breydel. Daarnaast worden ook een aantal producten specifiek op vraag van klanten gemaakt en onder private label in de markt gezet (ongeveer 30%).

Binnen ons streven naar milieuvriendelijkheid en innovatie werd in april 2019 'Beleef Breydel' gelanceerd. Het is een totaalconcept van beleving, vakmanschap en smaak.

De belangrijkste schakel hierin is de kweek van een eigen Belgisch Breydelvarken, met focus op dier-vriendelijk, lokaal, gezond en duurzaam.

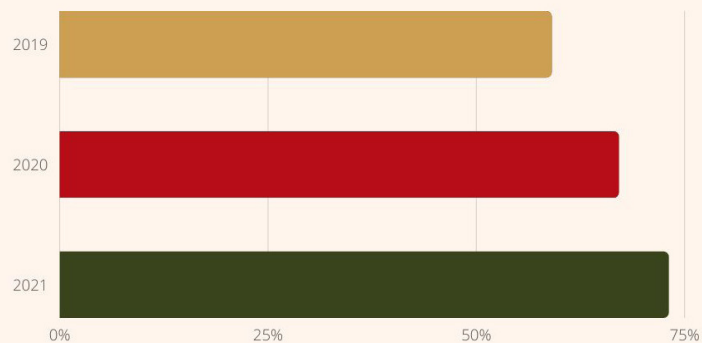
Om dit te kunnen garanderen, werd een eigen lastenboek opgesteld waaraan onze kwekers dienen te voldoen.

Daarnaast wordt van elke schakel in deze 'Beleef Breydel'-keten verwacht met voldoende regelmaat open en eerlijk te communiceren.

## Highlights

- Korte keten, recht van bij de boer
- In alle transparantie, zonder tussenschakels
- 1-op-1 traceerbaar
- 100 % plantaardig veevoeder
- Stressvrije omgeving
- Lokale economie en werkgelegenheid
- In de onmiddellijke omgeving van het Breydel productie-atelier

## Evolutie lokale sourcing



Breydel streeft binnen vijf jaar naar 85% lokale sourcing, hierdoor kunnen we onze korte keten extra kracht bijzetten maar dit geeft ons ook ruimte om het aandeel private label op peil te houden.

## Hapro en Breydel gaan voluit voor lokale productie voor lokale consumptie

Hapro stelt zich als neutrale partner ten dienste van bedrijven die actief zijn in de varkenssector. Met 'lokale productie voor lokale consumptie' als uitgangspunt is Hapro een betrouwbare partner voor zowel kwekers, handelaars, slachthuizen als vleesverwerkers in West- en Oost-Vlaanderen.

Hapro verzekert een stabiele aanvoer en afname van varkens binnen de Breydel varkensfilière en waakt ook over de kwaliteit van de Breydelvarkens.

"Breydel staat voor lokaal en eerlijk. We waarderen de correcte samenwerking in een ketenverhaal waarbij elke schakel gehoor krijgt en geapprecieerd wordt.", zegt Wim Haeck, zaakvoerder Hapro.

"Het in kaart brengen van wat de impact van lokale varkensproductie is en de manier waarop deze kweek tot stand komt vormen de belangrijkste uitdagingen. We moeten niet bang zijn om te vergelijken met andere voedingswaren of gelijkaardige producten in het buitenland."

## Enkel het allerbeste voor een varken bij Breydel

Een varken van Breydel staat op een streng dieet van gezond **100% plantaardig veevoeder** dat **op de boerderij** zelf wordt **gemengd**. Zo kan het rantsoen zorgvuldig worden samengesteld op basis van de specifieke behoeften van ieder dier.



Door maximaal in te zetten op reststromen van humane voeding (minimum 6 kg per dier en dit gedurende minimum de laatste 4 weken voor slacht), bijvoorbeeld van avocado als natuurlijke bron van gezonde vetten, gaan we bovendien in tegen voedselverspilling.

Deze reststromen kunnen niet meer verwerkt worden voor menselijk gebruik en worden dus gerecycleerd en geherwaardeerd. Op die manier dragen we ons steentje bij aan circulaire economie. We beperken zo de ecologische voetafdruk, of pootafdruk in dit geval.

Door de diversificatie van onze voeding kunnen we bovendien het gebruik van geneesmiddelen beperken en garanderen we natuurlijk en gezond vlees.

We mesten de dieren af in 21 weken.

## 100 % Vlaams varken

Het Breydelvarken knort vrolijk rond in varkenskwekerijen van enkele Vlaamse boeren die we uitkiezen op basis van enkele specifieke criteria zoals o.a. traceerbaarheid (het geleverde varkensvlees is uitsluitend afkomstig van Belgische varkens uit Belgische bedrijven) en locatie.

Zo bevinden al onze partners (productie varkensvoeder, varkenskweek, slachthuis, uitsnijderij en productie Breydel) zich in een **straal van 25 km**. Daardoor moeten de varkens minder lang vervoerd worden. Goed voor het milieu, voor de files én goed voor de smaak.

Elk varken wordt grootgebracht met respect voor dier én omgeving. En daar profiteert niet enkel het varken van, maar ook jij als consument.

Door een gegarandeerde traceerbaarheid zorgen we voor een veilige voedselketen en veilig vlees. Elk stukje vlees is één-op-één traceerbaar, zodat je weet wat je eet.





### Onze varkens worden in de watten gelegd

Weinig mensen weten dat een varken een intelligent en nieuwsgierig dier is. Daardoor vervelen ze zich snel. We zorgen voor een **stressvrije omgeving** door muziek (de varkens krijgen de laatste 4 weken voor slacht 2 x 3 uur per dag muziek.) in de varkensstal te laten weerklinken.

Verder leiden we hun aandacht af door hen van gepaste speeltjes in de stallen te voorzien.

Door de extra ruimte en het natuurlijk licht leidt het varken een rustig leven. Dezelfde muziek (vaste playlist) als in de stallen speelt trouwens ook bij het transport en in de wachtzaal van het slachthuis vooraleer de dieren worden verdoofd. Het herhalings-effect maakt de dieren rustiger.

### Niet enkel het varken wint

We geven niet alleen het varken een beter leven, maar zorgen ook voor het welzijn van de varkenshouder. We ijveren bijvoorbeeld voor een beter inkomen voor onze boeren en creëren extra jobs. Zodoende steunen we de **lokale economie**. Door een exclusieve samenwerking hebben de varkenshouders een verzekerd inkomen. Bovendien krijgen ze een toeslag bovenop de marktprijs. Op die manier leveren we, als één team, **Belgisch kwaliteitsvlees op ambachtelijke wijze**. Die extra aandacht en liefde voor ons product, dat proef je gewoon!

### Marvaco gaat dankzij Breydel nog een stap verder in duurzaamheidsbeleid

De missie van Marvaco luidt: op een duurzame manier én met de nodige aandacht voor het welzijn van de dieren kwaliteitsvol varkensvlees afleveren. David en Inge namen in 2001 het bedrijf over van Davids ouders. Hun frisse ideeën rond korte keten en duurzaamheid gaven het bedrijf meteen een nieuw elan. Breydel is sinds 2019 exclusief afnemer bij Marvaco. Breydel heeft een reputatie voor topkwaliteit en stelt dan ook hoge eisen aan zijn leveranciers. Ook wat dierenwelzijn en duurzaamheid betreft ligt de lat hoog.

Bij Marvaco vond Breydel dan ook de ideale partner. “We zetten al volop in op korte keten, waterrecuperatie en dierenwelzijn, maar dankzij de samenwerking met Breydel gaan we nu nog een stap verder”, legt David Martain, zaakvoerder Marvaco, uit. “Zo krijgen de dieren naast muziek ook meer ruimte, recupereren we al het regenwater dat we opvangen en maken we gebruik van groene energie via zonnepanelen op onze daken, goed voor 575.000 kWh duurzaam opgewekte elektriciteit per jaar.”

Om aan de kwaliteitseisen van Breydel te voldoen, besliste David om de veevoederproductie volledig in eigen handen te nemen: een beslissing met behoorlijk wat impact. “Voeding is van doorslaggevend belang voor de algemene gezondheid, en het stimuleren of afremmen van de groei van de dieren”, zegt David.

“Voor Breydel moeten we dieren afleveren die perfect binnen een bepaalde gewichtsklasse vallen. Dat vereist een heel specifieke voeding per type varken: van zeug tot big en vleesvarken. In totaal hebben we daarom 12 verschillende recepten uitgewerkt, die heel regelmatig door voedingsexperts worden geëvalueerd en aangepast.”

# Traag gebakken voor de beste smaak

Breydel is uniek door de manier waarop het varkensvlees wordt bereid. Met kennis van zaken, maar evenzeer met liefde voor het product.

Onze authentieke oven en geheime kruidenmix zorgen voor de unieke Breydelsmaak.

Het is een recept dat van vader op zoon werd doorgegeven. Een recept dat met veel zorg wordt bereid. Een recept dat Breydel zo uniek maakt en dat het varkensvlees z'n perfecte smaak geeft. Want we gaan er prat op: geen ander vlees heeft dezelfde smaak! Neem gerust de proef op de som.

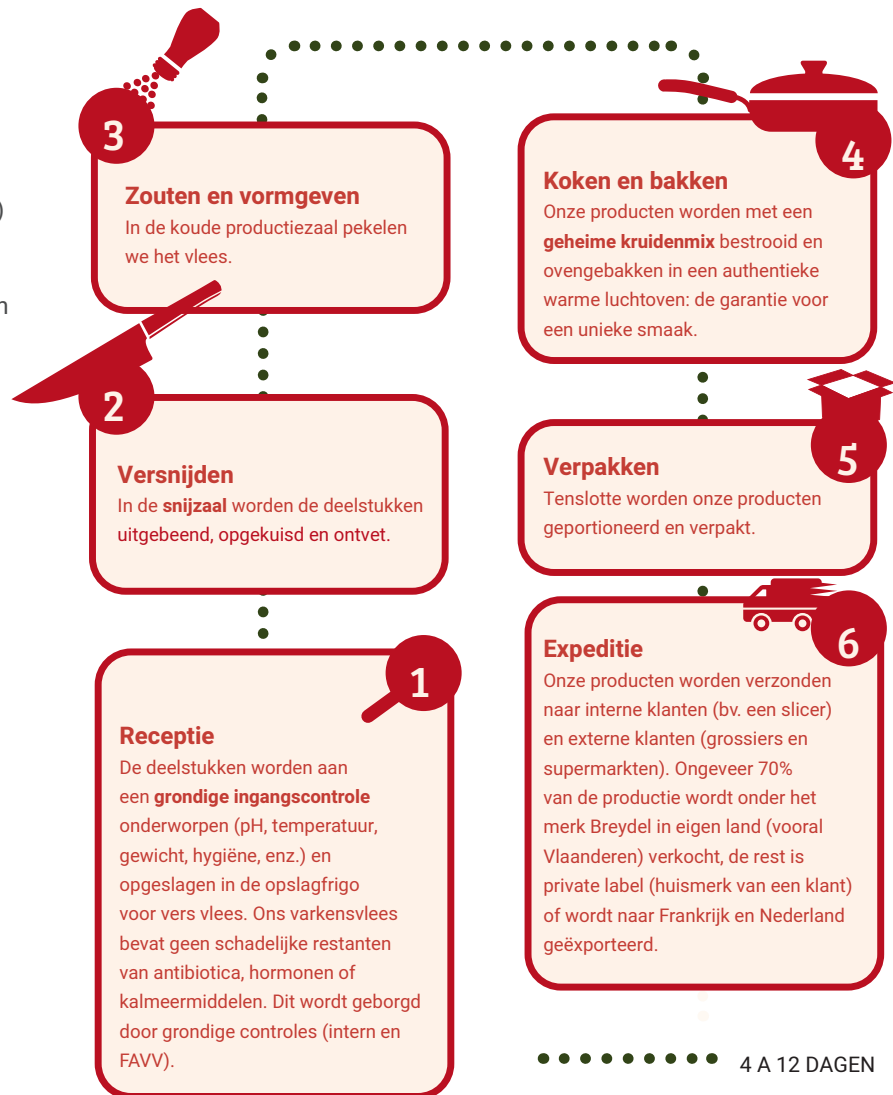
Dat Breydelham en Breydelspek officieel erkend zijn als streekproducten is een fijne erkenning voor het harde werk.

Al blijft de appreciatie, het enthousiasme en het culinair genot van de fans van Breydel de allermooiste bevestiging van ons goed bewaarde geheim: gezelligheid op een bord. Gezelligheid om te beleven. Breydel om te beleven.



# Het productieproces

Onze productiehal is in lineaire flow opgebouwd. Hier worden onze hoofdproducten (Breydelham, Breydelspek, schenkels, boutjes en côte à l'os) gemaakt. Alle afgeleiden, zoals de mousse, kroketten, paté en vleesbroden, worden door derden volgens ons recept en met onze ingrediënten gemaakt. Ook het slicen wordt uitbesteed.







# Kwaliteit hoog in het vaandel

Als voedingsproducent wil Breydel lekkere, maar ook voedselveilige en kwaliteitsvolle producten op de markt brengen. Zo hanteert Breydel een grondig HACCP-plan (productiecontrolesysteem) om de veiligheid en kwaliteit van de producten continu te kunnen garanderen.

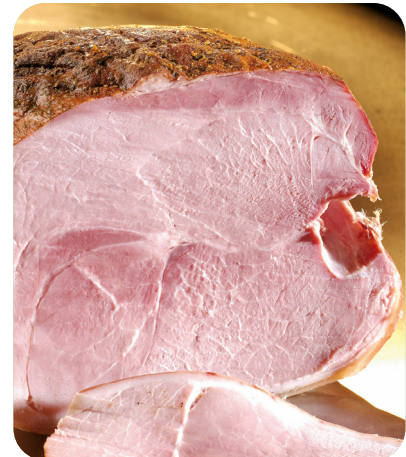
Dit vertaalt zich in een constante controle tijdens het volledige productieproces. Dit begint bij het binnenkomen van de verse grondstoffen waarbij temperatuur, pH, gewicht en het visuele uitzicht van het vlees uitgebreid worden beoordeeld.

Ook tijdens het productieproces worden de verschillende stappen, van pekelen tot inpakken en verzenden naar de klant, nauwkeurig bewaakt door kwaliteitscontroles.

Breydel haalde aanvankelijk de **ISO-9002** norm, vervolgens het **BRC-certificaat** en ondertussen ook het **IFS food-** en **ACS-certificaat**, dat jaarlijks wordt vernieuwd.

Wist je trouwens dat onze Breydelham en Breydelspek **glutenvrij** zijn? Gluten zijn eiwitten die in graanproducten voorkomen en waaraan sommige mensen allergisch zijn.

Verder zet Breydel ook in om zo min mogelijk bewaarmiddelen te gebruiken in zijn recepturen en ook het zoutgehalte te verminderen.

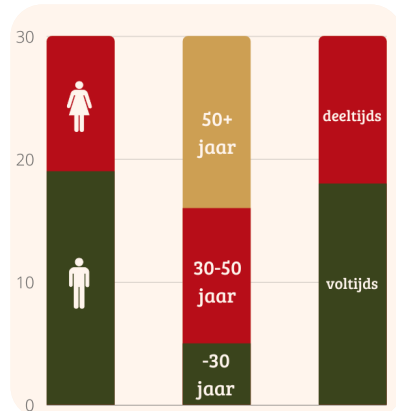


# De Breydelfamilie

De grootste kracht van Breydel is de motivatie van onze mensen. Breydel biedt verschillende carrièreopties en stelt mensen in staat om nieuwe uitdagingen aan te gaan en nieuwe vaardigheden te leren. Daarvoor besteden we aandacht aan opleiding, maar bovenal aan gezondheid, veiligheid en welzijn van werknemers.

Door een brede focus op duurzaamheid en vanuit de visie op maatschappelijk verantwoord ondernemen, maken onze mensen van Breydel een bedrijf van de toekomst. Een bedrijf waarop vader Antoine zaliger trots zou zijn!

## Ons team



## Wist je dat?

- Ons team sinds 2000 is verdubbeld.
- De gemiddelde leeftijd bij Breydel 48,88 jaar bedraagt.
- Het goed werken is bij Breydel: gemiddeld hebben onze medewerkers 7,89 jaar anciënniteit.
- Onze zaakvoerder maandelijks luncht met een groepje collega's om zo beter voeling te krijgen met wat er leeft op de werkvloer
- Onze personeelsruimte gezellig is ingericht met een bar.
- We wekelijks joggen op woensdag.
- We na de werkuren geregeld samen het glas heffen. Zomaar of naar aanleiding van het behalen van mooie resultaten.
- Je bij Breydel groeit in kennis en kunde. Want goed opgeleide mensen zijn een must voor een hoogkwalitatief product.
- We gemiddeld meer dan 15 dagen opleiding per medewerker per jaar voorzien.



## De impact van Corona bij onze medewerkers

2020 en 2021 waren geen evidente jaren maar net hierdoor toonde Breydel zich erg wendbaar als onderneming.

Er werd onmiddellijk vinger aan de pols gehouden door in te zetten op zelftests en 'anderhalvemeteren' werd een werkwoord. Zo schakelden we onder meer over naar twee shifts voor de pauzes zodat ook in de refter slechts halve bezetting was.

Verder werd ook geïnvesteerd in mondklappers en extra handhygiëne. Flexibiliteit vormde de basis van ons personeelsbeleid. Om te benadrukken hoe bijzonder dit is probeerden we o.a. verbinding te zoeken via extra interne nieuwsbrieven en kregen alle medewerkers een gratis maaltijd voor hun hele gezin. We zijn oprecht fier op onze #foodheroes.



## “Jobdiversiteit en familiale sfeer maken het aangenaam werken bij Breydel”

“Bij Breydel kan je meewerken aan het vervaardigen van lekkere producten gekweekt met liefde voor de dieren en oog voor duurzame voeding. Er heerst een familiale sfeer. De diversiteit van de job maakt dat je steeds een aangename dag beleeft.”

Duurzaamheid in mijn job betekent respectvol omgaan met het product zelf, maar ook de nevenproducten zoals kruiden of rationeel omgaan met water. Elke dag kunnen we een bijdrage leveren aan een duurzame onderneming door het energieverbruik te beperken (bv. opletten dat frigodeuren niet onnodig blijven openstaan), efficiënter te produceren (bv. producten die op dezelfde wijze vervaardigd worden (kook- en bakproces) zoveel mogelijk samenvoegen), het leveren en transporteren van eindproducten zo efficiënt mogelijk beheren of het restafval trachten te herleiden tot een minimum door middel van recyclage van plastic, papier en karton.”

De Backer Rudi  
Productiemedewerker Breydel

## Breydel ambassadeurs

Sinds 2020 is Breydel een duurzaam partnership aangegaan met enkele Breydel Ambassadeurs. Dit zijn horecazaken, cateraars en Breydelverkooppunten die mee het korte ketenverhaal uitdragen vanuit hun eigen DNA en waarden. Voor Breydel is dit een manier om dichterbij de consument te komen en vlotter te communiceren over de korte keten en haar producten.

Ontdek alle Breydel ambassadeurs op [www.breydel.be/ambassadeur](http://www.breydel.be/ambassadeur)



## Slagerij St. Pierre onderstreept duurzame korte keten

“De Breydelproducten staan voor kwaliteit en vakmanschap. Een garantie waar wij als klant volledig achter staan en waarin wij geloven. De inzet op een korte en duurzame toeleveringsketen is een eerlijk en authentiek verhaal dat best wat meer bekendheid mag krijgen. Als klant staan we erachter dat aan duurzaamheid een prijskaartje hangt. Maar zolang de consument dit niet mee ondersteunt en bereid is om meer te betalen voor duurzame producten, is duurzaamheid helaas niet alleen onze keuze. Daarin willen we graag verandering brengen.”

Julie Hamerlinck  
Slagerij St.Pierre

# Onze stakeholders

Breydel wil aan een breed publiek duidelijk maken dat het bereid is om de totaliteit van haar beleid op een overzichtelijke en gestructureerde manier naar buiten te brengen. Communicatie met relevante groepen draagt bij tot wederzijds vertrouwen en een betere verstandhouding tussen alle partijen.

Het verstevigt de positie van Breydel op middellange en lange termijn en leidt tot innovatieve voorstellen en initiatieven.



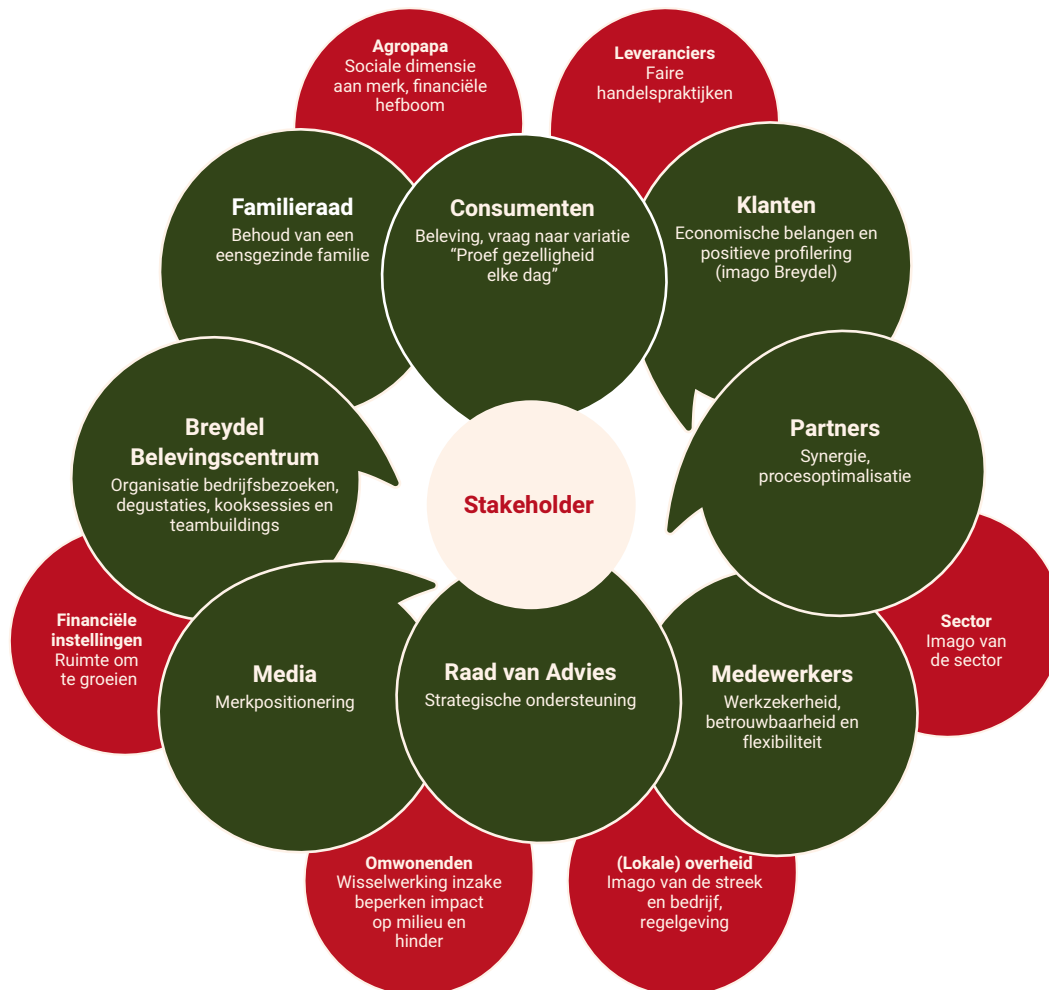
## Duurzaamheid als kers op de taart

“Duurzaamheid focust zich in de retail vooral op verpakkingen, duurzame energie en dierenwelzijn. Vraag is natuurlijk, gezien de om diverse redenen stijgende grondstofprijzen, wie bereid zal zijn om meer te betalen voor duurzaamheid?”

“Ik blijf erbij dat de kwaliteit van het product (met smaak als belangrijkste challenge), service en innovatie de driver zijn, met duurzaamheid als kers op de taart.”

“Breydel zet op al deze aspecten in. Het eindproduct blijft key, ook met de Raad van Advies blijven we focussen hoe we dit kunnen onderscheidend maken alsook hoe we samen het korte ketenverhaal op een eenvoudige manier kunnen brengen vanuit de beleving van de consument.”

Tony De Bock, lid Raad van Advies



### Impact van Corona

Ondanks de dalende verkoop tijdens de coronacrisis bleven de varkenshouders Breydel trouw en konden ze de veestapel op peil houden. Ook Breydel heeft als essentiële sector de productie

niet stilgelegd. We kozen voor verstandige savings om de rentabiliteit van het bedrijf niet te ondermijnen. Zo werd voor de medewerkers, zowel arbeiders als bedienden, afwisselend 'technische werkloosheid' ingeroepen.

Op die manier was slechts een beperkt aantal medewerkers op de vloer aanwezig en kon de productie coronaproof verder draaien.

# Breydel steunt ...

Breydel is meer dan een productiebedrijf. Sociaal engagement was en is nog steeds een belangrijk aspect van de bedrijfsmissie. Breydel steunt diverse goede doelen via allerlei evenementen en onderhoudt ook een structurele samenwerking met de Belgische ngo TRIAS ([www.trias.ngo](http://www.trias.ngo)). Deze organisatie verbindt wereldwijd gelijkgestemde boeren en ondernemers die onderling samenwerken om hun dromen waar te maken. Breydel ondersteunt met de Breydelfeesten systematisch Agropapa, een project ten voordele van kleinschalige aardappelboeren in de Ecuadoraanse Andes.

## Breydelfeesten

Sinds 2005 organiseert Breydel jaarlijks 'Breydelfeesten'. Het concept is eenvoudig: in een gigantische pan van 3,40 meter diameter wordt een Breydelgerecht bereid op een authentiek houtvuur. Hier kunnen meer dan duizend mensen samen van proeven.

Sinds 2011 gaat Breydel met deze formule ook 'on tour' door Vlaanderen en zelfs buiten de landsgrenzen!

Zo organiseert Breydel sinds 2014 de Breydelfeesten langs het parcours van de Tour de France.

Live muziek, van onder meer onze vaste partner Studentenfanfare Ghendt, zorgt voor een uitermate gezellige sfeer. De opbrengsten van deze populaire volksfeesten gaan steevast naar het goede doel.



## SOS Wallonië

Na de verschrikkelijke beelden van de wateroverlast in Wallonie in de zomer van 2021 besliste Breydel om ook een steentje bij te dragen. Zo verdeelden we voedsel voor de ergst getroffen gebieden i.s.m. enkele klanten, waren we inzamelpunt voor hulpgoederen en hebben we samen met onze partner Euro-Délices Distribution logistiek transport van hulpgoederen naar Luik voorzien.

## Familiaal ondernemerschap met brede blik op de wereld

"Breydel is een duidelijk lokaal verankerd familiebedrijf dat aandacht heeft voor alle dimensies van het duurzaamheidsdenken, maar dat het lokaal werken wel degelijk verbonden heeft met een internationale connectie en concrete invulling van grens- en cultuuroverschrijdende solidariteit. Een KMO met aandacht voor wat er in de wereld gebeurt!"

Lode Delbare, directeur Trias







# Reductie milieu-impact

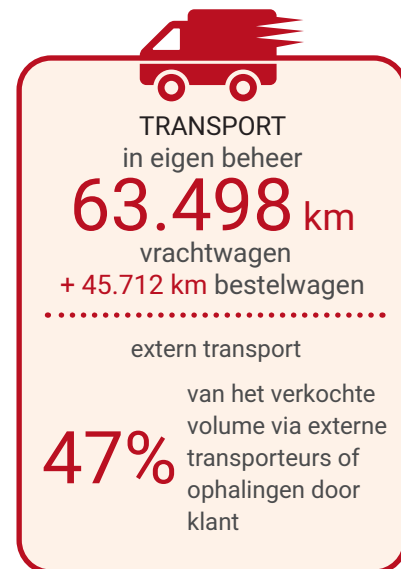
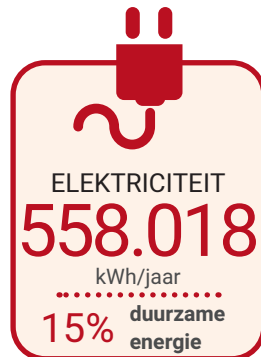
Breydel doet al het mogelijke om bij te dragen tot de gezondheid van de mens en de bescherming van het milieu. Het nemen van milieubeschermdende maatregelen, bovenop de wettelijk verplichte bepalingen, behoort tot de bedrijfsmissie. Zo beschikken we over een milieuzorgsysteem met bijzondere aandacht voor waterverbruik en het beperken van verontreinigingen (water, lucht en lawaai). Afvalstoffen worden maximaal gesorteerd en waar mogelijk vermeden. De geproduceerde afvalstoffen worden op een milieuverantwoorde manier verwerkt.

Er wordt omzichtig omgegaan met warmte en koude. Wij waken steeds over de meest efficiënte koudeketting in onze productieruimten. Er werd geïnvesteerd in snelsluitende deuren en systemen. Een waterbalans (op basis van wekelijkse metingen) toont ons het verbruik van het stadswater en de lozing van ons afvalwater in functie van een rationeel verbruik.

Jaarlijks wordt een analyse gemaakt van alle energieposten. We berekenen de prestatieindicatoren in functie van het verbruik per geproduceerde kilogram.

Het installeren van kookkasten op stoom verminderde het verbruik van water aanzienlijk. De installatie van zonnepanelen leverde ons 15% eigen duurzame energie op wat leidde tot een opmerkelijke besparing van elektriciteit en zorgde voor 31 ton vermeden CO<sub>2</sub>.

## Kerncijfers 2021



# Zoveel meer dan een productiegebouw!

In juni 2009 nam Breydel zijn intrek in het huidige bedrijfsgebouw van 3.300 m<sup>2</sup>. Aan het project hing een prijskaartje van zo'n 5,5 miljoen euro, waarvan ongeveer 30% aan milieuvriendelijke ingrepen werd besteed.

## Zonneboilers

Op het dak van het magazijn staan 48 m<sup>2</sup> thermische zonnecollectoren. De 30.000 kWh zonne-energie staat jaarlijks in voor de productie van warm water.

## Warmterecuperatie

Uit de koelcentrales, de persluchtinstallatie en uit ventilatielucht wordt warmte gerecupereerd voor de productie van warm water.

## Frigo's georiënteerd op de noordzijde

Alle frigo's zijn georiënteerd op de noordzijde om zo energie-efficiënter te produceren. Zo zal de juiste temperatuur sneller op peil zijn en langer behouden blijven.

## LED-verlichting frigoruimtes

In de verschillende frigoruimtes werden de armaturen en noodunits vervangen door LED-armaturen. Een energiereductie van ca. 20%.

## Waterzuivering

Voor de zuivering van ons afvalwater is geïnvesteerd in een biologische zuiveringsinstallatie. Het afvalwater doorloopt een biologische cyclus van voorfiltratie met zeefilter, denitrificatie, bezinking, bacteriële werking en beluchting vooraleer het geloosd wordt.

## Regenwater

Voor de sanitaire voorzieningen en de reiniging van de (buitenkant van de) voertuigen wordt regenwater gebruikt.

## Warmtepomp

Voor de verwarming en koeling van de kantoren kozen we voor een warmtepomp. Hiermee wordt een energiebesparing gerealiseerd tot 40 % t.o.v. conventionele klimatisatiesystemen.

## Milieuvriendelijke koelmiddelen

Voor de HFK-koelgassen werd vervoegd omgeschakeld naar alternatieven die minder milieubelastend zijn, d.w.z. een lagere Global Warming Potential (GWP) hebben. 400 kg koelmiddel R404a (GWP=3922) werd vervangen door R448a (GWP=1387), een koelmiddel dat bovendien ook 5 tot 10% energie-efficiënter is.

## Isolatie

Bij het ontwerp van het gebouw werd speciaal gelet op de thermische isolatie om het energieverbruik voor koeling en voor verwarming zoveel mogelijk te beperken. De doelstelling was een K-peil lager dan K30 te bereiken dat heel wat beter is dan de wettelijke K55 norm voor industriegebouwen.

## 425 zonnepanelen

Op het plat dak van de centrale productie werden 425 zonnepanelen geplaatst in O-W opstelling. Dit moet ons toestaan om jaarlijks ca 140.000 kWh aan energie te produceren. Deze productie kan grotendeels zelf verbruikt worden, zonder bijkomende belasting van het net.

## Afvalstromen

Afvalstromen worden maximaal gesorteerd en waar mogelijk vermeden. De geproduceerde afvalstoffen worden op een milieuverantwoorde manier verwerkt. Pekelresten worden apart gerecycleerd.

# Blik op de toekomst

Ik ben ervan overtuigd dat om de algemene positie van ons bedrijf veilig te stellen naar de toekomst een brede aanpak rond MVO steeds belangrijker zal worden. Als we ons merk Breydel verder selectief wensen te versterken naar de huidige en nieuwe consumenten zal een goede communicatie rond onze inspanningen op dit terrein cruciaal blijven. Ook bij het benaderen van nieuwe markten zal duurzaamheid en CO<sub>2</sub>-neutraliteit een steeds belangrijker issue worden.

We willen op vlak van duurzaamheid next level gaan en dit bijvoorbeeld ook in onze verpakkingen doortrekken en kiezen voor recycleerbare alternatieven. Verder is het ook onze ambitie om nog meer in te zetten op lokale sourcing en beogen we hierbij 85% tegen 2030.

Ons personeel was en is steeds de belangrijkste 'pijler' bij de uitbouw van ons verhaal. Ook in de toekomst zal een gemotiveerde ploeg medewerkers cruciaal blijven om de uitdagingen die op ons af komen vlot het hoofd te bieden.

Naast de vele inspanningen die we graag leveren tot een aangename en professionele HR-werking, zullen we ook blijven inzetten op informele contactmomenten.

Op het vlak van kwaliteitsbeleid willen we onze toonaangevende rol feilloos blijven vervullen zoals we dat in de afgelopen 40 jaar deden.

Een recente energiescan toonde aan dat we reeds vrij efficiënt werken maar we wensen alsnog een aantal kleinere inspanningen te doen om ons energieverbruik te optimaliseren. Ik denk daarbij onder meer aan het uitbreiden van ons zonnedak en het inzetten op hybride aandrijvingen.

Tenslotte hoop ik de moed te vinden bij mijn team om bestaande zaken (ook producten) in vraag te stellen, te schrappen en bij te sturen waar nodig en zal ik vooral de drive die moet leiden tot innovaties steeds verder aanmoedigen.

Meer dan ooit zijn we ervan overtuigd dat Breydel zijn plekje verdient bij de slager of in het schap van de supermarkt.

Want wie Breydel koopt, kiest voor een (h)eerlijk stukje varkensvlees van topkwaliteit. Dankzij onze korte keten kunnen we de kwaliteit steeds meten en op peil houden. We gaan voor de beste smaak: bestrooid met onze unieke Breydelkruiden en traag gebakken in onze authentieke oven. Dit zal onze focus blijven.

Kortom: Breydel wil een belangrijke rol blijven spelen in de gemeenschap. Als werkgever, als Belgische producent van ambachtelijke delicatessen en als duurzame onderneming.

Ivan De Keyser  
Zaakvoerder Breydel

# GRI-inhoudstafel

GRI 102 GENERAL DISCLOSURES		
GRI Standaard		Referentie
<b>1. ORGANISATIEPROFIEL</b>		
102-1	Naam van de organisatie	Cover
102-2	Voornaamste merken, producten en/of diensten	p. 3,7
102-3	Locatie van het hoofdkantoor van de organisatie	p. 3
102-4	Het aantal landen waar de organisatie actief is	p. 6
102-5	Eigendomsstructuur en rechtsvorm	p. 3
102-6	Afzetmarkten	p. 6
102-7	Omvang	p. 5
102-8	Medewerkers	p. 19
102-9	Beschrijf de toeleveringsketen	p. 11-14
102-10	Significante veranderingen tijdens de verslagperiode voor de organisatie en haar toeleveringsketen	p. 12,20,23
102-11	Beschrijf op welke manier het voorzorgsprincipe wordt gehanteerd	p. 28
102-12	Extern ontwikkelde MVO handvesten, principes of andere initiatieven die de organisatie onderschrijft	p. 9
102-13	Lidmaatschap v. verenigingen waarbinnen de organisatie functies uitoefent, financiële bijdragen levert of lidmaatschap als strategisch beschouwt	p. 5
<b>2. STRATEGIE</b>		
102-14	Een verklaring van de raad van bestuur over relevantie van duurzame ontwikkeling voor de organisatie en haar strategie	p. 2
<b>3. ETHIEK EN INTEGRITEIT</b>		
102-16	Intern ontwikkelde missie- of beginselverklaringen, gedragscodes en uitgangspunten met belang op vlak van MVO	p. 4
<b>4. BESTUUR</b>		
102-18	Bestuursstructuur	p.23
<b>5. STAKEHOLDERS ENGAGEMENT</b>		
102-40	Lijst van relevante groepen belanghebbenden die de organisatie heeft betrokken	p. 23
102-41	Percentage medewerkers dat onder een collectieve arbeidsovereenkomst valt	100 %
102-42	Basis voor inventarisatie en selectie van stakeholders	p. 22
102-43	Benadering voor het betrekken van belanghebbenden, waaronder de frequentie ervan per type en per groep belanghebbenden	p. 22-23
102-44	Voornaamste feedback van belanghebbenden en hoe de organisatie hierop heeft gereageerd	p. 13,14,20-24

## 6. RAPPORTAGEMETHODE

102-45	Operationele structuur, afbakening van het rapport	p. 3
102-46	Beschrijving proces voor bepalen inhoud van het rapport en toepassing verslaggevingsprincipes	p. 9-10
102-47	Oplijsting materiële aspecten	p. 9-10
102-48	Eventuele herformuleringen van eerder verstrekte informatie	n.v.t.
102-49	Significante veranderingen naar rapportering ten opzichte van vorige verslagperiodes	n.v.t.
102-50	Verslagperiode	p. 3
102-51	Datum meest recente verslag	2015
102-52	Verslaggevingscyclus	p. 3
102-53	Contactpunt voor vragen over het verslag of de inhoud ervan	Backcover
102-54	Rapportering conform GRI-standaarden	p. 3
102-55	GRI inhoudstafel	p. 29-31
102-56	Externe verificatie	n.v.t.

## MATERIËLE TOPICS

### ECONOMISCH

#### AANKOOPBELEID

103	Managementbenadering	p. 11-14
204-1	Lokaal aankoopbeleid	p. 12

### MILIEU

#### ENERGIE

103	Managementbenadering	p. 26-27
302-1	Energie (verbruik/opwekking) binnen de organisatie	p. 26

#### WATER

103	Managementbenadering	p. 26-27
303-1	Totale wateronttrekking per bron	p. 26

#### EMISSIES

103	Managementbenadering	p. 26-27
305-4	GHG emissions intensity	p. 26

#### MILIEUBEOORDELING LEVERANCIER

103	Managementbenadering	p. 12-14
308-2	Potentiële negatieve milieu-impact in de toeleveringsketen en ondernomen acties	p. 12-14

<b>SOCIAAL</b>		
<b>WERKGELEGENHEID</b>		
103	Managementbenadering	p. 19-20
401-1	Personeelsverloop en nieuwe aanwervingen	p. 19
<b>DIVERSITEIT EN GELIJKE KANSEN</b>		
103	Managementbenadering	p. 19
405-1	Diversiteit van bestuurslichamen en medewerkersbestand	p. 19
<b>LOKALE GEMEENSCHAP</b>		
103	Managementbenadering	p. 24
<b>SOCIALE BEOORDELING LEVERANCIER</b>		
103	Managementbenadering	p. 12-14
414-2	Potentiële negatieve sociale impact in de toeleveringsketen en ondernomen acties	p. 12-14
<b>GEZONDHEID EN VEILIGHEID VAN DE CONSUMENT</b>		
103	Managementbenadering	p. 18
416-1	Beoordeling van de gevolgen inzake gezondheid en veiligheid van producten met het oog op verbetering	p. 18



**Vleeswaren Antonio bvba | Industrierrein | Legen Heirweg 2 | B-9890 Gavere**



Volg ons op Facebook: [www.facebook.com/Breydel](http://www.facebook.com/Breydel)



Volg ons op Instagram: [www.instagram.com/breydel\\_belgium](http://www.instagram.com/breydel_belgium)



Volg ons op LinkedIn: [www.linkedin.com/company/breydel](http://www.linkedin.com/company/breydel)

Meer heerlijke recepten met Breydel  
[www.breydel.be/recepten](http://www.breydel.be/recepten)

**Vragen of suggesties ivm ons duurzaamheidsverslag?  
Contacteer ons op 09/389 69 80 of via [info@breydel.be](mailto:info@breydel.be)**