



“Onze bedrijfscontinuïteit verzekerd, via één aanspreekpunt”

Almaar meer slagerijen, supermarkten en cateraars kloppen voor producten op basis van kippengehakt aan bij Eurokip in Temse. Voor de productie van zijn specialiteiten rekent het bedrijf op de machines – en de bijhorende expertise en service – van Claes Machines.



De productie van Eurokip vindt plaats in het moderne bedrijfsgebouw in Temse.

Eurokip ontstond in 1993, toen zaakvoerders Luc De Waele en Carla Van Osselaer een eenmanszaak overnamen die zich had gespecialiseerd in kip. Doorheen de jaren bouwden Luc en Carla het bedrijf in Temse verder uit. Vandaag is Eurokip een bedrijf met een kleine negentig medewerkers die samen jaarlijks 6.600 ton kip, kalkoen, lam, rund en wild verwerken. De klanten van het bedrijf zijn onder meer slagers, grootkeukens, charcuteriebedrijven, supermarkten, horeca- en cateringbedrijven. In het assortiment bevinden zich alle denkbare producten: van vers vlees, ook versneden en vermalen, tot allerlei bereidingen. “We bieden alle mogelijke versnijdingen aan, perfect op het gewicht dat de klant wenst, naast allerhande satés, worsten en burgers”, zegt Luc De Waele. “Maar even

goed staan we in voor bereidingen, zoals gebraden of gekookte stukken, grillworsten, frikandellen, vol-au-vent, enzovoort.”

VOEDSELVEILIGHEID VOOROP

Eurokip kweekt en slacht niet zelf. Daarvoor werkt het bedrijf nauw samen met partners. Voor het kippenvlees dat Eurokip onder de merknaam La Belle Flamande in de markt zet, moeten de kwekers nauwgezet een lastenboek volgen. “De kippen voor La Belle Flamande krijgen honderd procent plantaardige voeding en zijn in ruimere stallen behuisd, voorzien van daglicht.” Het levert een kip op met een specifieke smaak en textuur, die Eurokip exclusief onder de merknaam La Belle Flamande verkoopt. Daarnaast voert Eurokip ook de merken Kok O'rell voor verse bereidingen en Chandelier voor wild en gevogelte.

“Voor onze activiteiten behaalden we intussen al dertien jaar op rij het BRC-certificaat”, legt Luc De Waele uit. “Voedselveiligheid is voor ons van het grootste belang. Met het certificaat tonen we aan onze klanten en partners dat we met alle facetten op het vlak van onder meer hygiëne, temperatuurregistratie en traceerbaarheid voor honderd procent in orde zijn. Omdat we de voedselveiligheid van onze producten vooropstellen, voeren we bovendien zelf ook continu testen uit.”

CREATIEF MET KIPPENGEHAKT

Eurokip breidde zijn ateliers in Temse de voorbije vijftien jaar al vier keer uit. Vandaag werkt het bedrijf dan ook in een heel moderne, cleane omgeving. Voor de uitrusting van de



Claes Machines stroomlijnt bij Eurokip de productie van kippengehakt. Op de foto: Guy Kuypers van Claes Machines en Luc De Waele van Eurokip bij de K+G Wetter MWW E130 vleesmolen.

diverse ruimtes rekent Eurokip sinds jaar en dag op de machines en de bijhorende service van Claes Machines uit Paal-Beringen. In de gehaktafdeling springt de grote gehaktmolen van het Duitse merk K+G Wetter meteen in het oog. “De stukken vlees zijn eerder al versneden op een temperatuur van -10 °C in een diepvriesshaker”, zegt Luc De Waele. “Daarna cutteren we ze met kruiden en additieven. Daarna gaat het geheel door de gehaktmolen. Doorheen het hele proces blijft de temperatuur onder controle. Het gehakt verlaat de molen aan een temperatuur van 0 °C.”

Van de gehaktmolen gaat het naar een vulbus type F-Line 222 van het merk Frey, eveneens geleverd en geïnstalleerd door Claes Machines. “Daarmee werken we het product af volgens de wensen van de klant”, vervolgt Luc De Waele. “Soms gaat het om pakketjes kippenworst van drie kilogram, dan weer om consumentenverpakkingen van een paar honderd gram die we onder white label produceren voor de supermarkt.” De graad van afwerking bepaalt de klant zelf. “Voor heel wat bedrijven produceren we verpakkingen die meteen in de winkels kunnen, inclusief alle benodigde etiketten.”

Dat nogal wat bedrijven voor producten op basis van kippengehakt bij Eurokip aankloppen, hoeft trouwens niet te verbazen. “Almaar meer slagers en supermarkten stappen van de eigen productie van kippengehakt af”, legt Luc De Waele uit. “Het is geen makkelijk product. Voor bedrijven die ook rund- en varkensvlees verwerken, betekent de productie van kippengehakt bovendien telkens weer extra omstelwerk van de machines. Daarom kiezen ze ervoor kippengehakt aan te kopen bij een specialist.”

DE JUISTE MACHINE MET DE PASSENDE SERVICE

Om die productie zo efficiënt mogelijk te laten verlopen, rekent Eurokip op een machinepark dat zo goed als volledig van bij Claes Machines afkomstig is. “Doorheen de jaren is er tussen Eurokip en Claes Machines een hechte relatie ontstaan”, zegt Luc De Waele. “Claes Machines is voor ons een onmisbare partner.” De toegevoegde waarde van Claes Machines uit zich niet alleen in de begeleiding bij de keuze van een gepaste machine, maar ook in de installatie ervan en de service die daarna volgt. Claes Machines helpt zijn klanten onder meer proefdraaien met nieuwe machines, tot die perfect zijn afgestemd op het ritme en de behoeften van het bedrijf.

“Voor ons is het vooral belangrijk te weten dat we via Claes Machines onze bedrijfscontinuïteit verzekeren”, besluit Luc De Waele. Mocht er iets aan een machine haperen, dan komt er direct een technicus van Claes Machines ter plaatse om het euvel te verhelpen of om de productie aan de gang te houden met een vervangtoestel. “In die zin vinden we het heel prettig dat we met Claes Machines over één belangrijke partner voor ons machinepark beschikken. Dat houdt het voor ons heel overzichtelijk, omdat we zo op één aanspreekpunt kunnen rekenen.”

www.eurokip.be

Claes Machines nv

Beverlosesteenweg 128 - 3583 Paal-Beringen

T. 011-45 62 10

info@claes-machines.be - www.claes-machines.be



Vulbus Frey F-Line 222