



VLEES



TRAITEUR



LOGISTIEK

Viangro, natuurlijk!

Hoe wij uw organisatie van dienst kunnen zijn



Viangro



BEDRIJFSINFORMATIE

→ Onze missie	4
→ Het verhaal van Viangro	6
→ Onze organisatie. Ons aanbod	8
→ Viangro in een oogopslag	12
→ Onze troeven	14
→ Klantenreferenties	18

PROCESSEN EN INNOVATIES

→ Processen	22
→ Innovaties	24

LOGISTIEKE ORGANISATIE

→ Distributie logistiek Ultravers	32
→ Binnendienst ter uwer dienst	34
→ Digitaal bestelsysteem (EDI)	35

KWALITEITSBELEID

→ Externe controles	38
→ Interne controles	41
→ Traceerbaarheid	44
→ Wettelijke voorschriften	46
→ Certificaten	48
→ Toekomstgericht kwaliteitsbeleid	49

VEILIGHEID EN HYGIËNE

→ Voorkomen is beter dan genezen	52
→ Het belang van goederen scheiding	54

MILIEU EN MAATSCHAPPIJ

→ Zo engageert Viangro zich voor milieu en maatschappij	58
→ Duurzame ontwikkeling	60



Eerste editie - November 2016

©Viangro N.V.

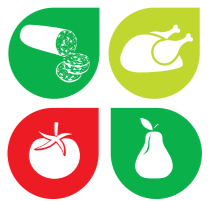
Viangro natuurlijk!

De voedingsindustrie is een sector waarin vakmanschap centraal staat. Daarom investeert Viangro niet alleen in technologie en productie, maar ook in menselijk kapitaal. Elk personeelslid wordt continu opgeleid en bijgeschoold, met als finaal doel: een waardevolle bijdrage leveren tot een optimaal eindproduct.



De missie van Viangro

- Viangro wil voor uw organisatie of bedrijf een grote variëteit aan vlees en smakelijk producten bereiden en verdelen. Dat doen we door flexibiliteit, creativiteit, knowhow en vakmanschap met elkaar te verbinden.
- Daarnaast willen wij meerwaarde en duurzame rentabiliteit creëren door een optimale dagelijkse samenwerking tussen u als klant en onze medewerkers.



DE WAARDEN VAN VIANGRO

PASSEN HARMONIEUS BIJ DEZE VAN UW ORGANISATIE

- wederzijds respect
- engagement voor elkaar en de maatschappij
- bescheidenheid
- leerzaamheid & ontwikkeling van het vakmanschap
- inzet en initiatief
- performantie

KIEZEN VOOR VIANGRO IS KIEZEN VOOR ZEKERHEID



Elke dag rekenen mensen op u voor een verse, lekkere maaltijd. Daarom moet u kiezen voor partners waarop u zelf kunt rekenen. Als marktleider geniet u van die zekerheid bij Viangro. Elke dag opnieuw staan wij paraat bij duizenden klanten over heel het land. Zij kozen voor Viangro omwille van enkele belangrijke troeven, die wij ook graag tot uw dienst stellen.












Het verhaal van Viangro

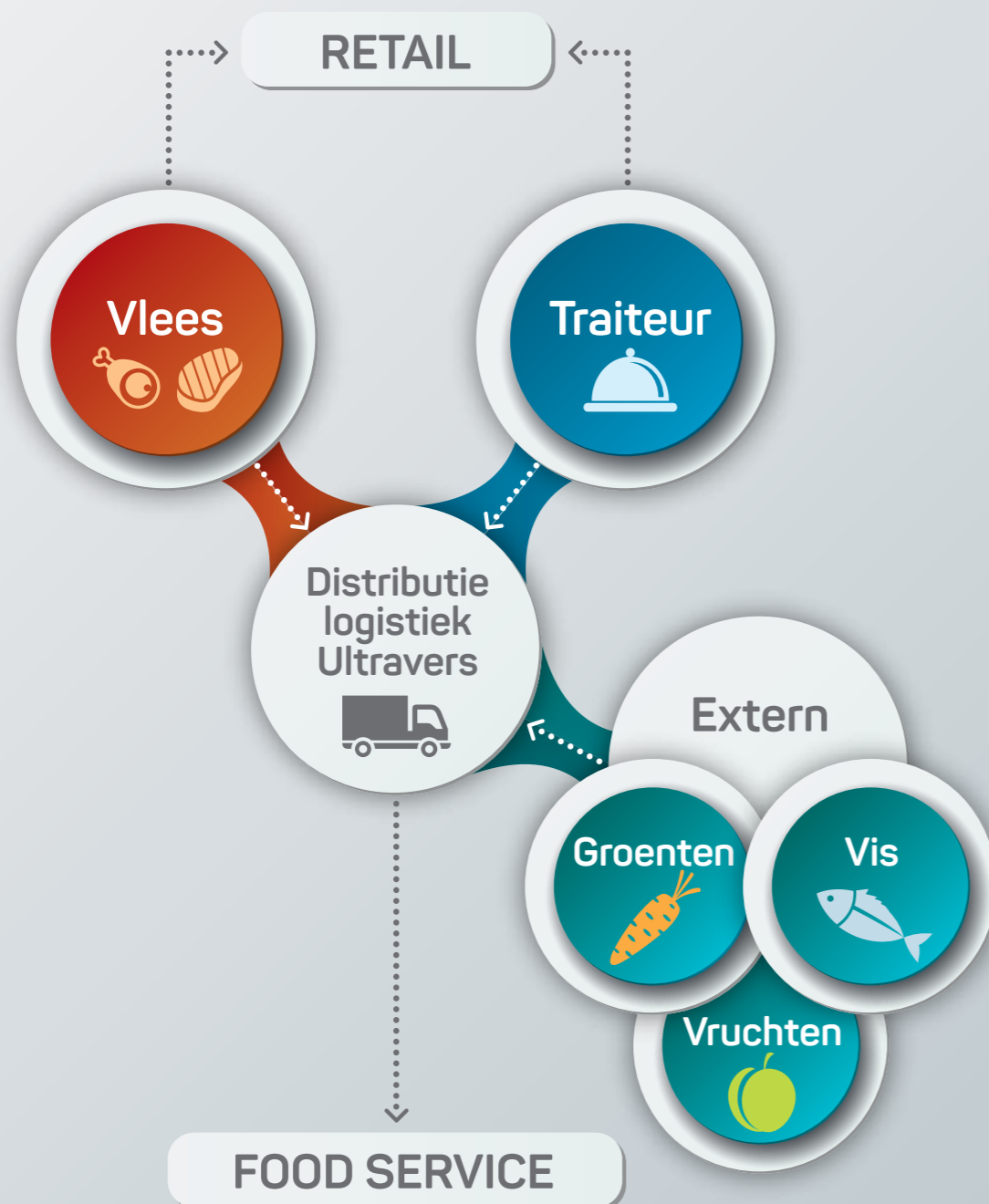


De geschiedenis van Viangro laat zich lezen als een jongensboek. Ooit begonnen als een eenmanszaak groeit het bedrijf uit tot een vooraanstaande speler in de markt, die meer dan een halve eeuw na de opstart nog steeds het voortouw neemt in kwaliteit, service en vernieuwing.

- 1960** >  Jean-Armand Borremans start in 1960 samen met zijn vrouw Christiane De Potter in het Brusselse Sint-Jans-Molenbeek als groothandelaar in vlees.
- 1980** >  Fast food begint zijn opmars in België. Quick vertrouwt aan Viangro het recept en de bereiding van zijn hamburgers toe. Dat gebeurt op basis van ultravers premium rundvlees, zonder additieven en met een houdbaarheid van 5 dagen.
- 1982** >  Overname van een runderslachthuis in Rupelmonde.
- 1989** >  Verhuis van de werkplaatsen en het slachthuis naar de site in Anderlecht, liefst 20.000 m² groot.
- 1990** >  Opstart van een nieuwe business unit die zich specifiek richt op retail zoals Carrefour (GB), Delhaize en Mestdagh.

- 1996** >  Lancering van een nieuw concept ultraverse bereide maaltijden.
- 1997** >  De tweede generatie – Philippe, William en Brigitte – neemt de fakkel over van Armand.
- 1999** >  Door de overname van Bollaerts N.V. verstevigt Viangro zijn leiderspositie in de markt van de collectiviteiten.
- 2009** >  Installatie van een volledig geautomatiseerd logistiek platform voor de complete behandeling van het ultraverse assortiment (vlees, groenten & fruit, vis, snacks,...).
- 2010** >  Overname van Divine Cuisine N.V. en fusie met de traiteurafdeling van Viangro.
- 2011** >  Viangro bouwt een geprivilegieerde relatie op met lokale runds- en varkenshouders, en staat zo meer dan ooit synoniem voor vers vlees uit de buurt.
- 2012** >  Overname van JJ Delvaux in Temploux, marktleider in Wallonië voor foodservice activiteiten en collectiviteiten. Investing in de renovatie van de "productie van koude". Milieuvriendelijk en ultra efficiënt frigorifisch systeem.
- 2015** >  Investing in een nieuwe productielijn voor hamburgers. Meer efficiëntie en ergonomie dankzij de herinrichting van de productiewerkplaats voor voorverpakte verpakkingen.
- 2016** >  Strategische investering van 4 miljoen euro in de vernieuwing van de traiteurafdeling en de bouw van een centrale keuken op de Viangro site.

Onze organisatie. Ons aanbod



U ZET ZICH IN VOOR DE **BESTE MAALTIJDEN**. **VIANGRO** ZET ZICH IN VOOR U.

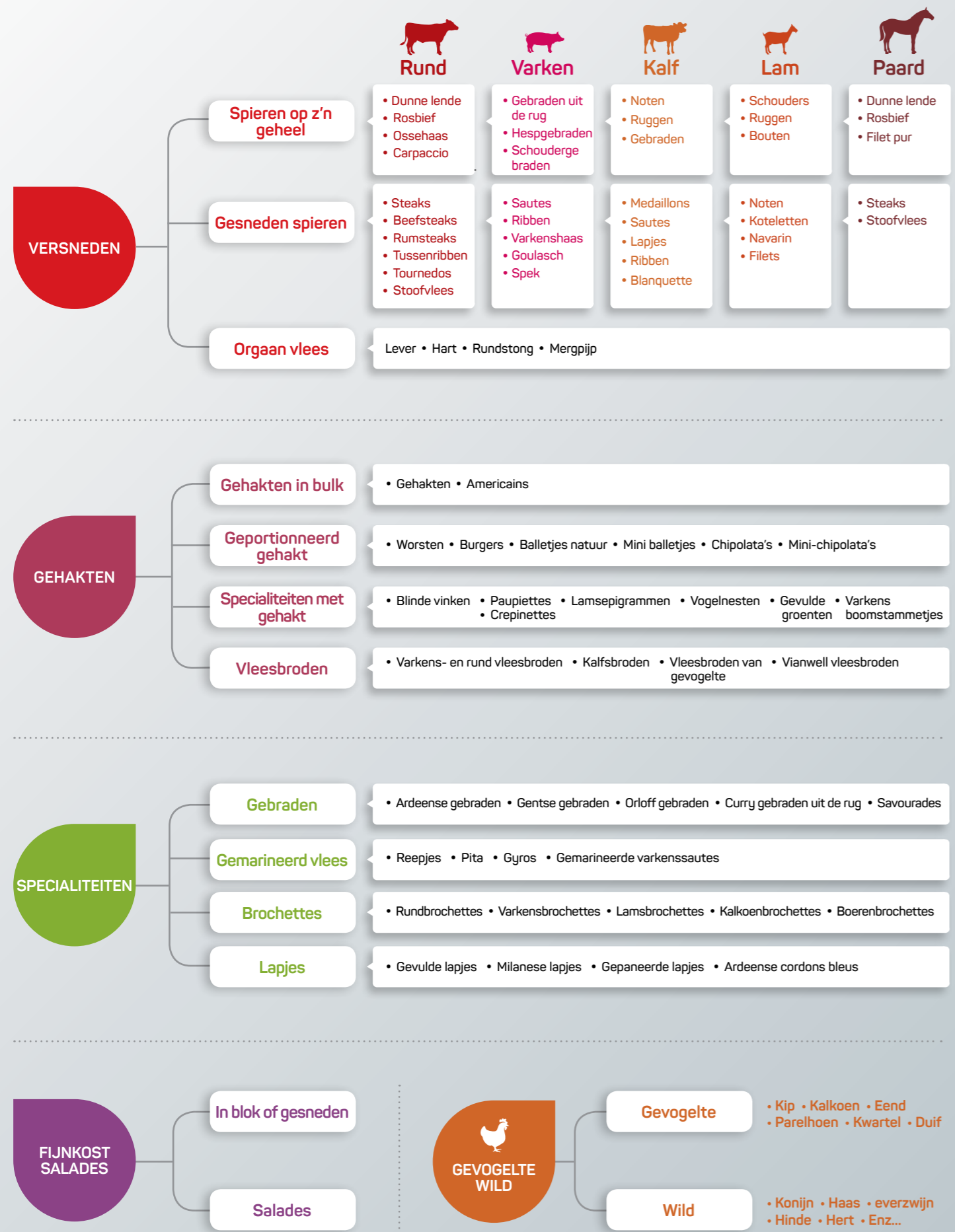
Maaltijden bereiden voor anderen is een job die veel voldoening met zich meebrengt. Maar die tegelijk ook veel energie van u vraagt. **Viangro kan u daarbij helpen.** Niet door samen met u achter het fornuis te staan, maar wel door ervoor te zorgen dat u zich volledig aan uw werk kunt wijden. Door te zorgen voor verse, gezonde ingrediënten, die tijdig bij u geleverd worden. Door uw aanbod aan te vullen met nog meer heerlijke gerechten. Zo geeft Viangro uw organisatie of onderneming een duwtje in de rug bij een prettige taak: mensen laten genieten van lekker eten, elke dag opnieuw.

WAT DOET **VIANGRO** PRECIES?

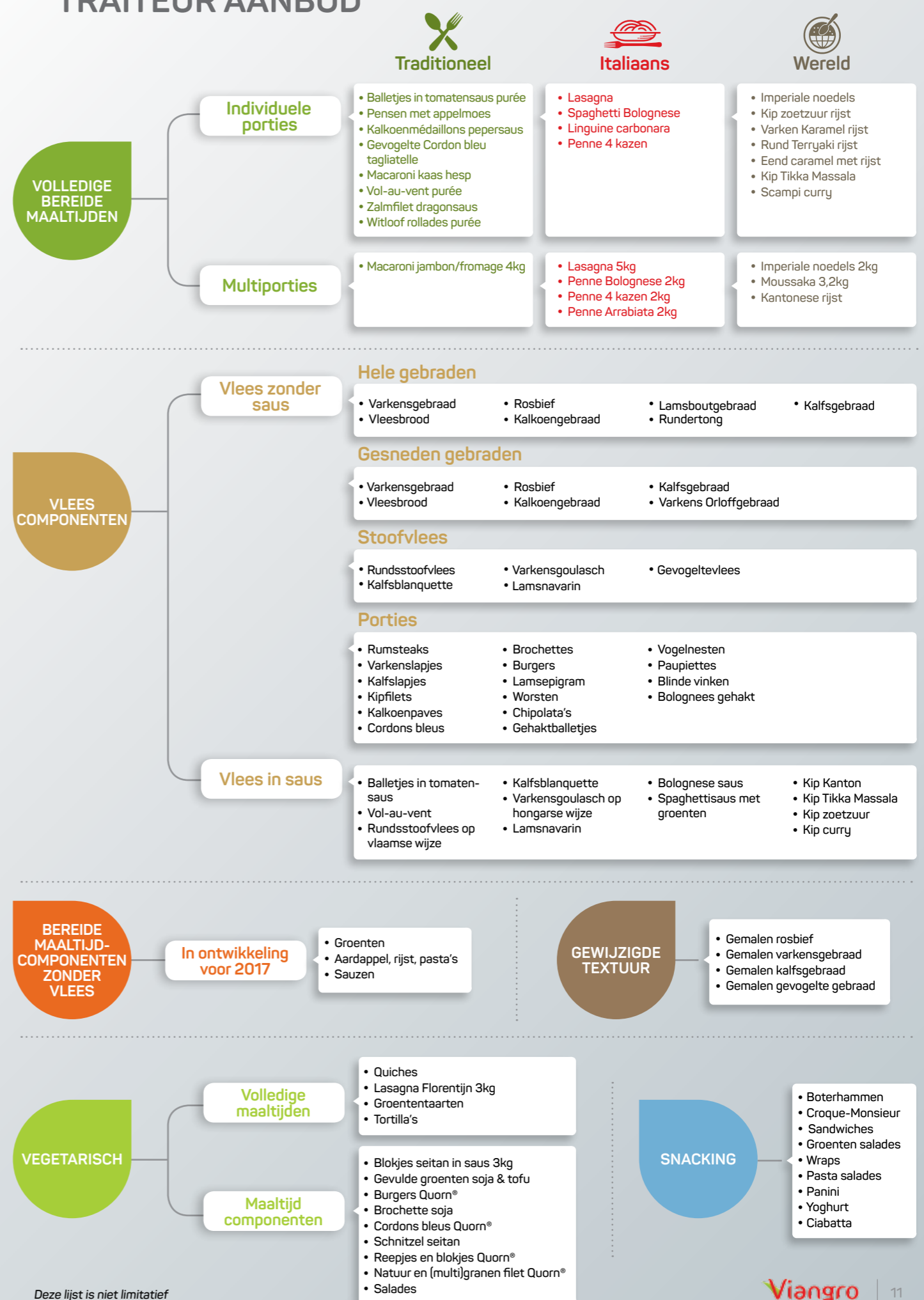
Onze onderneming oefent twee kerntaken uit, namelijk de verwerking van vleesproducten en de verwerking van traiteurproducten. Omdat service hoog in ons vaandel staat geschreven, ontwikkelde Viangro daarnaast nog een derde activiteit: de distributie van deze producten via een eigen logistieke organisatie. Als specialist in ultraverse producten zijn wij perfect in staat om ook producten van externe

leveranciers in dit logistieke platform te integreren. Zo brengen wij samen met onze eigen producten ook groenten, fruit en vis tot bij onze klanten. Deze zijn actief in de retail en foodservice over heel het land. Ziekenhuizen, scholen, rusthuizen en bedrijven doen dagelijks een beroep op Viangro. Het levert ons een rijke ervaring en knowhow op, die wij nu ook graag ten dienste stellen van uw organisatie.

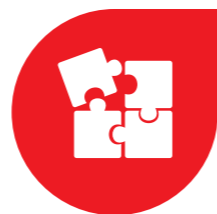
VLEES AANBOD



TRAITEUR AANBOD



Viangro in een oogopslag



EEN SOLIDE PARTNER TOT UW DIENST



150.000.000
zakencijfer
(2015)



30.000 ton
ultraverse producten
per jaar, geleverd
bij de klanten
van de groep



600
medewerkers
waaronder
een honderdtal
beenhouwers



gebouw op een totale
grondoppervlakte
van **20.000 m²**



25 koelruimtes
(temperatuur +2°C)
met een totale
oppervlakte
van **15.000 m²**



5 diepvriezers
(temperatuur -25°C)
met een totale
oppervlakte
van **1000 m²**



ononderbroken
koude keten met
traceerbaarheid
van de producten



toepassing van
HACCP en **IFS**
normen plan



wagenpark van **50**
koelvrachtwagens

Onze troeven tot uw dienst



Belangrijk foodservice netwerk:
Viangro belevt dagelijks liefst 1.500 collectiviteitskeukens in heel België.



Daarnaast bedient Viangro ook retail klanten. Zo zijn wij perfect op de hoogte van de nieuwe trends in de consumentenmarkt. Als klant plukt u mee de vruchten van deze kennis.



Door onze sterke link met retail bieden we u eveneens een waardevolle ervaring in risicobeheer.
Ook ons partnership met Quick België is een belangrijke troef. Al meer dan 35 jaar beheersen wij perfect het productieproces van de hamburgers (consistente mix van de ingrediënten, controle van het vetgehalte, gebruik van ultravers vlees, geen bewaarmiddelen).



Viangro beschikt over een centrale keuken voor bereide maaltijden (individuele porties – multi-porties – gebakken vleescomponenten – gekookte zetmeel en groenten componenten).



Wij beheren optimaal het ultraverse aanbod dankzij een grondige kennis van de vleesmarkt. Daarbij stellen wij hoge vereisten op het vlak van traceerbaarheid en certificatie, zoals HACCP en IFS.



Viangro beschikt over een performante ICT afdeling en een geïntegreerde logistiek & cross-docking platform (robot met automatische sortering van bakken en leveringen, park van 50 koelwagens).



Wij werken samen met de Universiteit Gent (laboratorium van Prof. de Vlieger) voor een verbetering van de processen omtrent levensmiddelentechnologieën.



Eigen geïntegreerd microbiologisch laboratorium.



Onze productie-eenheid, logistiek en distributie bevinden zich op één en dezelfde site.



Onze productie geschiedt op maat en op industriële schaal in een ultramodern bedrijf.



EEN ASSORTIMENT NAAR UW SMAAK

- Liefst **17 recepten met gehakt vlees**: dieetgehakt zonder zout / light / Vianwell.
- **Continue ontwikkeling** van nieuwe recepten.
- Gediversifieerd aanbod van meer dan **50 soorten specialiteiten** op basis van gehakt vlees.
- Uitgebreid **gamma van charcuterie**.
- Breed gamma van **lokale gecertificeerde producten**.
- **Bereide maaltijden naar keuze**, die permanent worden aangepast naar uw wensen en noden.
- **Brede waaier aan ultraverse producten**, afgestemd op elke behoefte met een specifieke verpakking (individueel versneden vlees en in multi-porties, technische stukken vacuüm verpakt, atmos verpakking).



BEHEERSING VAN 4 BEREIDINGSTECHNOLOGIEËN

- De technologische aanpak voor bereide maaltijden wordt afgestemd op uw voorkeur:
 - **gaarlijn** voor geportioneerd vlees;
 - **vacuüm koken in saus**: stoofpot, gehaktballetjes in tomatensaus,...;
 - **hot fill**: langere DLC voor ultraverse producten rechtstreeks van de keuken (Aziatisch assortiment, pasta, pastasalades,...);
 - **koude montage**: bereiden van maaltijden, dierlijke en plantaardige eiwitten + zetmeel.



REKEN OP DE EXPERTISE EN MOTIVATIE VAN ONZE MEDEWERKERS

- Onze medewerkers zijn professioneel en flexibel. Zij handelen steeds in functie van uw tevredenheid (kwaliteit van de producten, respecteren van volumes en leveringstermijnen).
- Zij krijgen ondersteuning van een marketingteam, een culinair adviseur, 4 bio-ingenieurs en een creatieve R&D ploeg.
- Meer dan 100 slaggers, zowel algemene als gespecialiseerde profielen.
- Waardevolle expertise in aankoop en sourcing.
- Ons informaticateam kent de voedingsector door en door. Daarom doen zij meer dan alleen processen optimaliseren. Onze IT-afdeling zorgt er ook voor dat nieuwe software, technologieën en machines snel geïmplementeerd worden.
- In ons vernieuwend personeelsbeleid werken we met de beenhouwerschool CERIA/COOVI. Nieuwe werknemers zijn dus prima opgeleid, meteen ingewerkt, snel inpasbaar en rendabel. Daarnaast scholen we onze mensen permanent bij en vragen we met de regelmaat van de klok hun feedback. Een planningsteam stemt human resources en productie harmonieus op elkaar af.
- Viangro voert een voorbeeldig integratiebeleid naar minderheden toe. Ook mensen met een lager opleidingsniveau krijgen kansen in onze onderneming.



De erkenning van de Pro's



HET BESTE BEWIJS VAN DE **ALLERBESTE KWALITEIT**

Viangro investeert veel in de kwaliteit van het productieproces. Het doet ons dan ook veel genoeg dat die kwaliteit erg op prijs wordt gesteld. Zowel bij consumentenorganisaties als bij retailers vallen onze producten in de prijzen.



👑 **BEKRONINGEN VAN ONZE VLEESPRODUCTEN**

★ **Sterrenchef Johan Segers** (t Fornuis - 1 Ster van Michelin, 17/20 van GaultMillaut) verkoos onze witte pens (verkrijgbaar bij Albert Heijn) tot de beste in de markt.

Het Nieuwsblad



★ Proefde u al de bekendste burger van het land? Sinds de oprichting van **Quick** is Viangro er hofleverancier. We ontwikkelden voor de grootste hamburgerketen van het land een burger die voldoet aan de strengste eisen op het vlak van kwaliteit, hygiëne en smaak.

👑 **PRIJZEN VOOR ONZE TRAITEURPRODUCTEN**



★ **Sterrenchef Tim Boury** (Restaurant Boury) en zijn gezin – want kinderen zijn dé referentie als het op dit gerecht aankomt – verkozen onze balletjes in tomatensaus (verkrijgbaar bij Albert Heijn) met een straatlengte voorsprong tot de beste in de markt.

Het Nieuwsblad



★ Met een smaakscore van 89,5% verdiende onze schotel "Kip met rode curry en rijst" **2 gouden sterren op de "Superior Taste Award"**. Onze schotels "Kip Hanoi met rijst" en "Rund Terriyaki met noedels" kregen eveneens 2 sterren van het International Taste & Quality Institute (ITQI). Datzelfde instituut kende eveneens een "Superior Taste Award" toe aan onze "Kip tikka massala met rijst", en dat met een score van 88,8%.



★ De "Rund Terriyaki met noedels" ontving nog een tweede bekroning. Op de **MDD Expo**, een gerenommeerde beurs in de retailmarkt, werd het gerecht uitgeroepen tot beste vleesproduct door "**Trophées des Savoir-Faire Innovants**".

Klantenreferenties

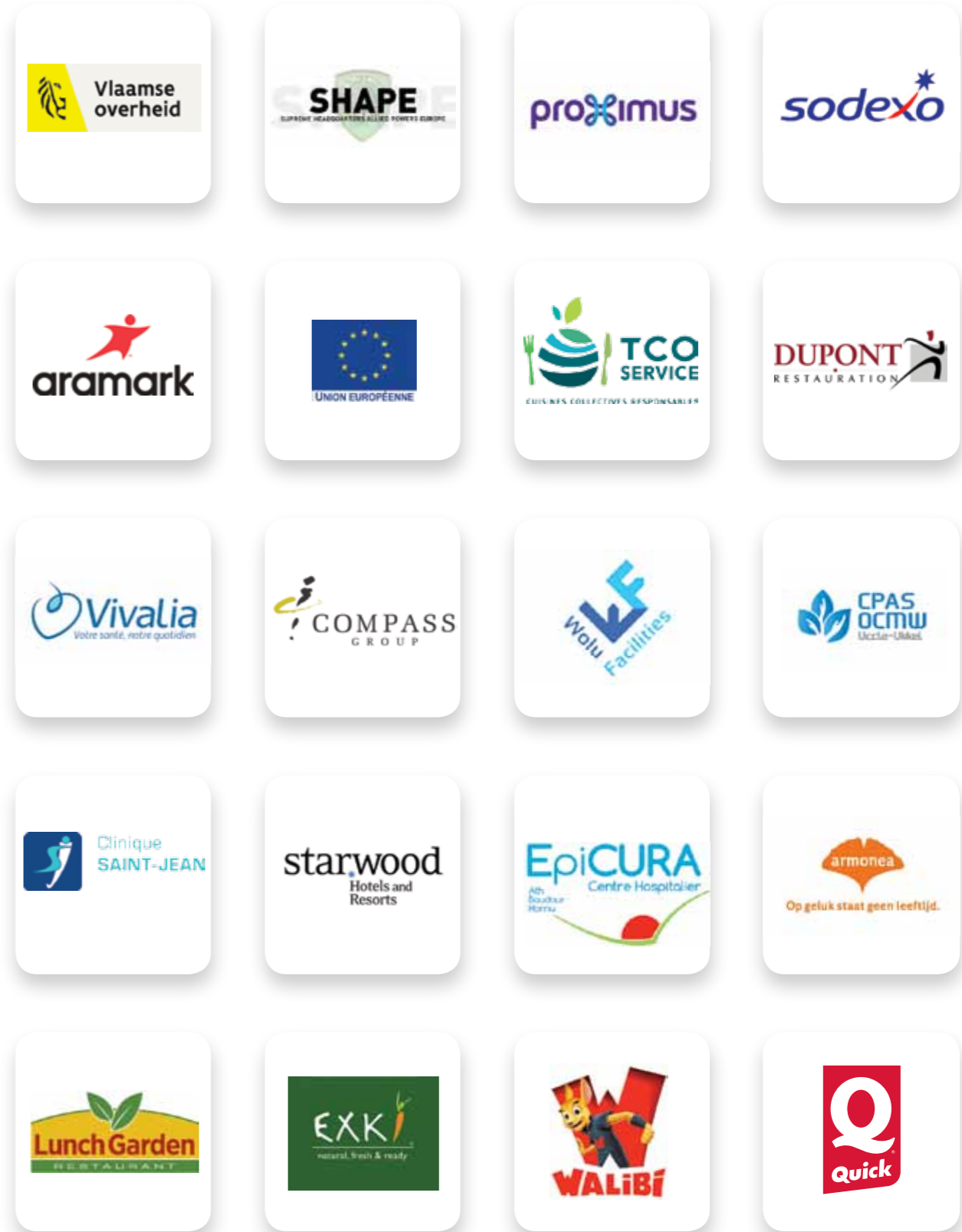


“Viangro heeft gedurende de periode van het contract, leveringen uitgevoerd volgens de gevraagde kwaliteitsnormen”

Dan

“Viangro heeft de gevraagde hygiënenormen gerespecteerd gedurende de ganse contractperiode”

Dan





Het productieproces: uw garantie op kwaliteit

Ons productieproces van zowel vlees als traiteurproducten kan samengevat worden in drie woorden: controle, controle en controle. Daarom doen wij zoveel mogelijk van deze productie in eigen beheer. Het resultaat is een optimaal eindproduct, dat de hoogste scores haalt in de strengste testen.

Processen



Het proces begint uiteraard met de selectie en aankoop van de dieren. Dat doen onze eigen mensen, die specialisten zijn in hun vakgebied. Door onze directe link met de kwekers en de goede kennis van het aangebrachte dier kunnen wij kwalitatieve en stabiele producten garanderen.



Ook onze traiteur afdeling werkt volgens een zorgvuldig georganiseerd proces. De verwerking zelf wordt opgedeeld in vier verschillende technologies:

Onze vleesproductie

Bij aankomst van de kwartieren op onze productiesite volgt een nieuwe **controle en validatie**. Zelfs bij het uitbenen kan nog een extra controle plaatsvinden, wanneer onze slaggers dat op basis van hun ervaring en expertise nodig vinden.

De verwerking zelf wordt opgedeeld in verschillende disciplines: **portioneren – gehakt maken – specialiteiten maken**. Dat gebeurt telkens door andere werknemers in aansluitende werkplaatsen, die zo zijn ingericht dat de kwaliteit optimaal bewaard blijft.

Meteen daarop volgt de verpakking. Dat gebeurt zo snel mogelijk, om de versheid te bewaren.

DIT HELE PROCES VERLOOPT IN OPTIMALE OMSTANDIGHEDEN.

Dat bewijzen onze **IFS-certificaten (hoogste graad)**. Al meer dan 25 jaar – ook daarin is Viangro pionier – staat onze productie onder strenge controle. Daardoor zijn wij alle kinderziekten ontgroeid en staan we aan de top in de foodservicemarkt. Onze productieprocessen en producten krijgen het hoogst mogelijke kwaliteitslabel. Om deze optimale score te behouden, blijven we investeren in de nieuwste technologieën. Alleen zo kunnen we de processen en producten continu verbeteren.

Onze productie van traiteurproducten

- gaarlijn voor geportioneerd vlees
- vacuüm koken in saus
- hot fill (langere DLC voor ultraverse producten rechtstreeks van de keuken)
- koude montage

De innovatie van vandaag is de kwaliteit van morgen



Viangro is een pionier in de foodservice. Dankzij onze halve eeuw ervaring weten wij beter dan wie ook hoe een optimaal eindproduct te bereiken. Om dat hoge kwaliteitsniveau ook in de toekomst te handhaven, investeren wij continu in innovatie. En dat niet alleen in onze vlees- en traiteurproducten, maar ook in verpakking, logistiek en etikettering.

RECENTE INNOVATIES IN ONZE VLEESPRODUCTEN



Veel artikelen in ons gamma "gehaktproducten" hebben een "light" en/of "zoutarme" variëteit.

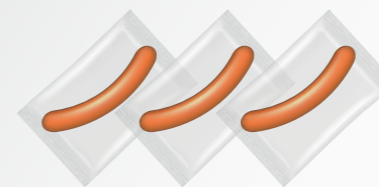
Zo maakt u altijd een keuze afgestemd op uw noden en die van uw gasten. Bovendien kunt u mensen op dieet hetzelfde menu voorschotelen.



Producten identificatie

U identificeert onze producten bijzonder makkelijk.

Een concreet voorbeeld: we gebruiken een andere kleur paneermeel voor gevogeltegehakt dan voor vleesgehakt.



U kunt onze worsten en chipolata's ook "individueel versneden" verkrijgen

Dat creëert tijdwinst en bevordert de hygiëne. Er is immers minder manipulatie nodig in uw keuken. In onze verpakkingen met beschermende atmosfeer is het vlees altijd individueel versneden. Zo kan er meer in en hoeven we niet onnodig verpakking te verkwisten.



U krijgt de charcuterie aangeboden in verschillende vormen

Kies maar uit wat u het beste past: in zijn geheel, geheel versneden of versneden in kleine verpakkingen. Zo zorgen we voor minder productafval, verminderen uw kosten en dragen we samen bij tot een duurzamer milieu.

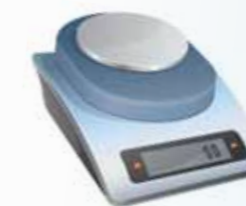


We verwerken in onze producten zo weinig mogelijk niet-eetbaar materiaal

(zoals stokjes en elastiekjes), bijvoorbeeld in onze blinde vinken.

En wat met de toekomst ?

3D-visualisatie en volumetrische balans



Op technologisch vlak werken wij aan het aanleveren van vaste gewichten. Daarom blijven we investeren in technologie met 3D-visualisatie en volumetrische aanpak. Zo kunnen we het door u gevraagde gewicht zo precies mogelijk benaderen.

We plannen ook een verbetering van ons gamma "gewijzigde textuur". Daarin voorzien we een uitbreiding naar specifieke diëten toe.

Verbetering van de gewijzigde texturen





RECENTE INNOVATIES IN ONZE TRAITEURPRODUCTEN

Zowel in rauwe als in bereide producten bieden wij u een breed en evenwichtig assortiment, tot kant-en-klare individuele maaltijden toe. Zo kunt u uw keuze maken in functie van uw organisatie (denk aan vakantie of ziekte van uw kok, tijdens weekends of nachtploegen) en uw technische mogelijkheden (bijvoorbeeld: beschikt u over een assemblagekeuken of niet).



We investeren liefst 4 miljoen € in de totaal hernieuwde keukens in Anderlecht.

Daar koken wij voor u bereide maaltijden en doen we de assemblage van gegaarde componenten. Zo krijgt u de keuze uit een ruimer aanbod en spelen we in op al uw vragen. Voor tal van toepassingen bieden wij u een hapklaar antwoord: gegaard geheel/gesneden vlees – vlees in sauzen – gekookte componenten – individuele/multi-portie bereide maaltijden.



Innovatieve Hot Fill technologie

Onze gaarkeuken wordt uitgerust met de innovatieve "hotfill" technologie. Zo kunnen wij koken op traditionele wijze en toch een langere houdbaarheid garanderen.



Innovatieve Gyro-Freeze Toren

Dit systeem (spiraal koeltoren) wordt binnenkort uitgebreid met een zogenaamde "gyro-freeze" toren. Deze zorgt voor een nog snellere koeling in onze ateliers voor voorgegaarde artikelen, en dus een nog betere beheersing van het productieproces.

INNOVATIES IN VERPAKKING

- **U hebt de keuze uit verschillende verpakkingen:** bulk, vacuüm en atmos. De verpakking kan bovendien klein of groot zijn, afhankelijk van uw wensen in verband met opslag en houdbaarheid.
- **De meeste van onze verpakkingen hebben het formaat van halve gastro.** Dit is makkelijk hanteerbaar en stemt overeen met de helft van de gastro's gebruikt in uw keuken (ovenformaat). Een kleiner formaat zou zorgen voor teveel afval in uw grootkeuken. Groter verhoogt dan weer onnodig het gewicht.
- **De meeste voorgesneden charcuterie is voorzien van een "easy peel" verpakking.** Zo kunt u het product gewoon stockeren in dezelfde verpakking. De makkelijke hersluitbaarheid verlengt ook de houdbaarheid na opening.
- **Onze laatste innovatie – "Savourades":** 3 soorten varkensgebraad met smaak tot in de kern – is ook beschikbaar in een vacuümverpakking die u direct mee in de oven zet. Zo hebt u minder werk en bent u verzekerd van een beter eindproduct.



INNOVATIES IN BEHANDELING

- **Stockruimte kost geld. Daarom krijgt u uw bestelling aangeleverd in stapelbare bakken.** De hoogte van een bak varieert met het geleverde product, zodat u elke plaats optimaal benut.
- **De leverbakken zijn licht en ergonomisch, en dus handig te gebruiken.** De bodem is geperforeerd, zodat de koude lucht makkelijk passeert en ideale bewaaromstandigheden ontstaan. U hoeft de producten dus niet in andere bakken over te laden – zo bespaart u gevoelig in tijd en kosten.



Onze logistiek is afgestemd op uw wensen

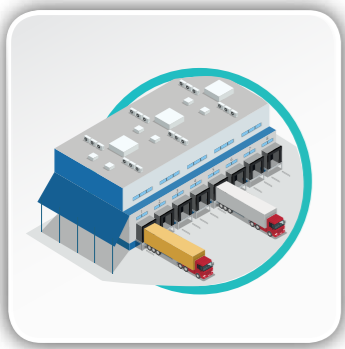
De beste vlees- en traiteurproducten bereiden is onze passie. Maar belangrijk is ook dat onze producten tijdig en ultravers bij u geraken. Omdat de voedingsindustrie een heel eigen logistiek vereist, neemt Viangro deze volledig in eigen handen. Met als doel: onze kwaliteitsproducten in de ideale omstandigheden bij u afleveren, op de wijze die perfect aansluit bij uw eigen organisatie.

Distributie logistiek

Ultravers



easy
fresh
LOGISTICS



EASY FRESH LOGISTICS: MAATWERK IN LOGISTIEK

De logistieke afdeling van Viangro heet Easy Fresh Logistics (EFL). Deze divisie is gespecialiseerd in de levering van ultraverse voeding, en biedt u maatwerk op elk logistiek domein: distributie, warehousing, cross-docking en picking. Dankzij een doorgedreven integratie slaan we de logistieke brug tussen uw bedrijf en de verschillende producenten.

Indien u wenst, kunt u alle vleeswaren, verse vis, groenten, fruit en aardappelen bestellen via onze e-commerce website. U slaat dus alle ultraverse producten in met één enkele bestelling op één enkel platform. Dat bespaart u veel administratief werk.

Vervolgens verzorgt EFL het volledige proces van bestelling tot levering, in de ideale omstandigheden en binnen de afgesproken timings. Er is dus slechts één leveringsmoment. Dat is niet alleen tijdbesparend voor u, het draagt eveneens bij tot het verkleinen van de ecologische voetafdruk. Niet voor niets kreeg EFL zowel het BRC- (distribution & warehousing) als het BIO-certificaat.

Met EFL kiest u dus voor een optimalisatie en vereenvoudiging van uw interne logistieke activiteiten: één bestelling, één levermoment, één verzendnota en één (elektronische) factuur.

MODERN WAGENPARK MET EIGEN CHAUFFEURS

U krijgt de goederen aangeleverd door professionele chauffeurs in eigen beheer. EFL werkt dus niet met onderaannemers. Onze 50 vrachtwagens zijn uitgerust met de nieuwste track & tracing technologie.

Easy Fresh Logistics kan 6 dagen op 7 leveren. Ons model laat ons toe om snel in te spelen op uw last-minute wensen.

Ook voor noodleveringen kunt u op ons rekenen. Elke dag staan 1 tot 3 chauffeurs klaar om toe te snellen bij dringende problemen. Krijgt ons call center uw oproep binnen, dan zoeken zij meteen naar een oplossing. Indien het tijdstip, uw locatie en de artikelsoort dit toelaten, wordt u geholpen in minder dan twee uur.



Hebt u een vraag?
Onze klantendienst staat graag tot uw dienst. U bent welkom van maandag tot en met vrijdag tussen 07u00 en 17u00 en op zaterdag tussen 07u00 en 12u00 (02/558 32 32)
Buiten deze uren kunt u altijd ons externe Sales Team bereiken per telefoon of SMS.

Binnendienst ter uwer dienst

DE BINNENDIENST GARANDEERT EEN GESTROOMLIJND PROCES

Onze binnendienst ondersteunt u
De binnendienst van Viangro is georganiseerd rond een Key Account Management. De samenstelling van het team verschilt naargelang de procesfase.



→ Bij de start van het project is er een:

Operationeel Team, bestaande uit de Sales & Marketing Manager, de Logistics Manager, de Product Manager (voor e-commerce) en de Call Center Manager.



Field team, bestaande uit het Sales Team en de Culinair Adviseur.

Deze Culinair Adviseur adviseert over menuplanning, assortiment-screening, bak- en kooktechnieken, voedselveiligheid, algemene productkennis en keukenmanagement. U kunt als klant ook beroep doen op zijn expertise voor receptontwikkeling en bereidingstips. Heeft u specifieke voedingsvragen of wenst u aangepaste producten, dan wordt onze R&D-afdeling ingeschakeld.

→ Wanneer het project op de rails staat, zijn volgende functies betrokken:

Operationeel Team, bestaande uit de Sales & Marketing Manager, de Logistics Manager, de Product Manager (voor catalogusbeheer) en de Sales Administration (voor de input van de tarieven in het ERP-systeem).



Op operationeel niveau: het Call Center.

Onze binnendienst geeft u overzicht

Elke maand krijgt u een heldere kijk op de geleverde services en de financiële transacties. Ook ontvangt u elk kwartaal een opsomming van de innovaties en vernieuwingen. En jaarlijks krijgt u duidelijk overzicht van de kosten. Deze overzichten zijn allemaal gekoppeld aan ons KPI monitoringsysteem. Dat garandeert een efficiënte en transparante communicatie met u als klant.

Onze binnendienst controleert de leveranciers

De binnendienst houdt ook nauwkeurig cijfers bij over derde partijen. Zo kennen wij van elke externe leverancier het aantal foute orders, het aantal klachten (afwijkingen), het aantal orderlijnen, de procentuele verhouding tussen het aantal klachten en het aantal orderlijnen, het aantal annuleringen, het totaal aantal dagen dat leveringen te laat aankwamen op het platform en het aantal inbreuken op de temperatuur.



Digitaal bestelsysteem

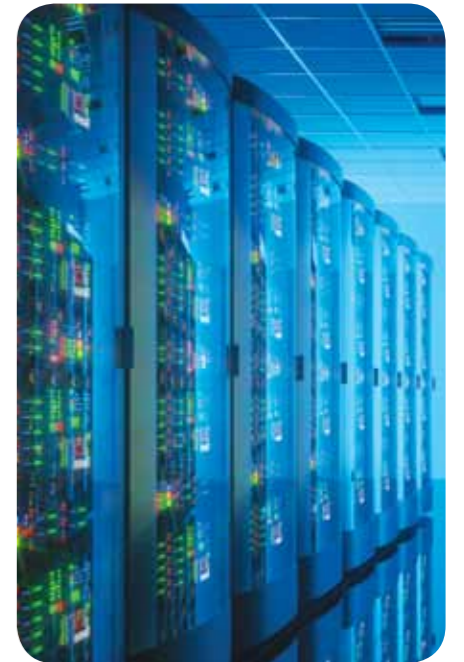
HET GEAUTOMATISEERD DIGITAAL PROCES VERHOOGT UW GEBRUIKSGEMAK

Zo eenvoudig verloopt het proces

- U plaatst uw bestelling via ons online bestelsysteem (e-commerce).
- Onze e-procurement website stuurt vervolgens automatisch een orderbevestiging terug per e-mail. Is ons e-procurement systeem geïntegreerd met uw ERP-systeem, dan wordt daarin meteen een PO (Purchase Order) aangemaakt.
- De ondertekening van de verzendnota voor akkoord en de vermelding van het aantal stuks leeggoed geldt als basis voor de facturatie. Deze gebeurt – indien gewenst – elektronisch.
- Ook de verzendnota's worden digitaal gearchiveerd.
- De facturatie en eventuele creditnota's kunnen gekoppeld worden aan uw OPX-ERP systeem. Deze documenten kunnen elektronisch verstuurd worden via een gestructureerd EDI bericht of via mail.
- Ons robotsysteem stemt de theoretische en reële gewichten op elkaar af. Op basis van deze match wordt de verzendnota opgesteld, die op zijn beurt de basis vormt voor de facturatie. Dit zogenaamde "Proof of Delivery" systeem is uniek in de markt.
- Viangro staat dus erg ver in ICT automatisering. Daarom is een Electronische communicatie van bestellingen vereist om onze Proof of Delivery op het EFL-platform te optimaliseren. Zo weten wij zeker dat u de informatie hebt ontvangen die wij u hebben gestuurd.

Nog efficiënter bestellen dankzij uw productcatalogus op maat

- U kunt ook bestellingen plaatsen via de EFL website (ecom.easyfresh.be). Hiervoor wordt een "gesloten" catalogus opgesteld, zodat u enkel uw eigen productfolio ziet. Dat maakt het beheer ervan – in functie van toevoeging, schrapping en seizoensproducten – veel efficiënter.
- U kunt uw bestelhistoriek altijd raadplegen en ook meteen herbestellingen plaatsen. De EFL e-commerce applicatie is gekoppeld aan ons ERP-systeem, zodat de bestel-module perfect werkt.
- U krijgt uw factuur naar wens op papier, elektronisch of allebei. EFL past reeds elektronische facturatie toe. Het EDI-protocol is beschikbaar en operationeel.



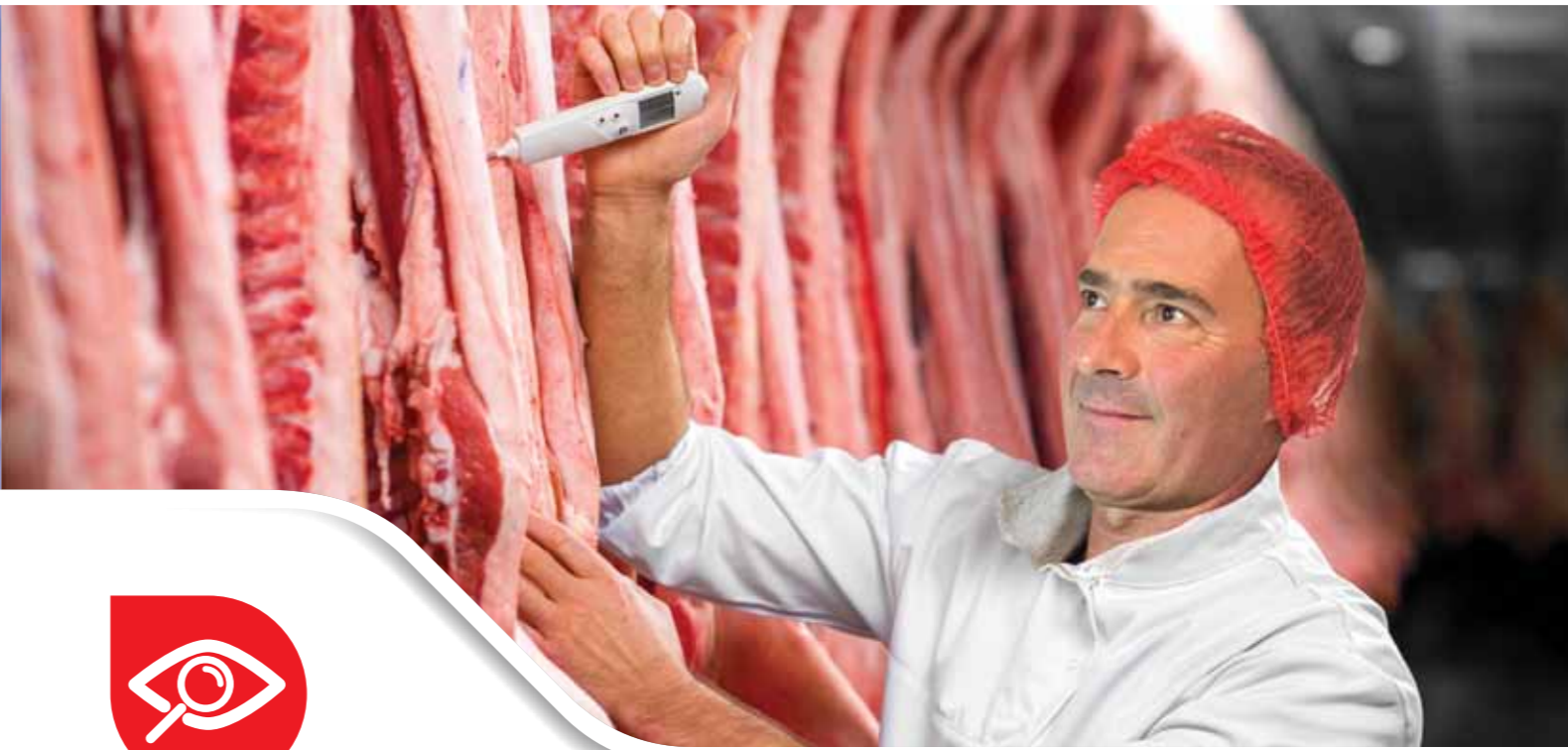
Een bedrijfsbeleid in het teken van kwaliteit

Het was een beroemde uitspraak van de gewezen Belgische premier Jean-Luc Dehaene: "Ik zal de problemen oplossen als ze zich voordoen". Maar zo werkt het niet in de voedingsindustrie. Daarom vormen interne en externe controles de hoeksteen van ons succesvolle kwaliteitsbeleid.

Omdat kwaliteit altijd tweerichtingsverkeer is, zorgt Viangro er bovendien voor dat al onze producten perfect traceerbaar zijn. Alleen dan kunnen wij meteen inspelen op uw feedback, en zo ons aanbod continu beter maken. Het spreekt ook voor zich dat Viangro beantwoordt aan alle wettelijke vereisten. Sterker nog: we gaan nog een stap verder dan de regels voorschrijven.

Op het einde van dit hoofdstuk verneemt u hoe wij ons kwaliteitsbeleid communiceren: in heldere technische fiches die u alle uitleg geven. U leest ook meer over onze certificaten, die u de zekerheid bieden dat u met Viangro kiest voor een partner waar kwaliteit met onuitwisbare inkt in het vaandel staat geschreven.

Externe controles



1. VALIDATIE VAN EEN NIEUWE LEVERANCIER VAN NIET-LEVEND VEE

Elke nieuwe potentiële leverancier krijgt vooraf een bezoek. Is de uitslag positief, dan volgt een proefperiode waarin ons intern laboratorium bacteriologische analyses uitvoert op de nieuwe producten.

Bovenop de permanente evaluatie van de leveringen volgt ook een globale evaluatie. Deze vindt plaats op de jaarlijkse evaluatiemeeting waar alle leveranciers worden besproken. Op basis van deze vergadering beslist de aankoper of de samenwerking wordt verder gezet of niet.



2. CONTROLE BIJ ONTVANGST VAN DE GOEDEREN

De controles bij aankomst van de goederen hebben als doel om de kwaliteit en conformiteit van het vlees, van het voor- of achterkwartier en van de technische stukken na te gaan. Ook de naleving van de gezondheidsvoorschriften wordt gecheckt.

Het receptiepersoneel van de kade en de afdelingschef zijn verantwoordelijk voor de goede uitvoering van deze procedure. Het lossen van de vrachtwagens gebeurt enkel in aanwezigheid van een **verantwoordelijke beenhouwer**. Is deze niet aanwezig, dan blijft de chauffeur buiten wachten.

De controles vinden plaats op vier niveaus:

- **administratieve** controle
- **visuele en sensorische controle**. Daarbij wordt zelfs de netheid van **vrachtwagen** en chauffeur nagegaan.
- **fysieke** controle. Is de **verpakking** intact? Is het product niet verontreinigd? Is de koeling correct?
- **conformiteit** van het product ten opzichte van de bestelling. Op basis van zijn expertise en knowhow beslist onze expert of een product voldoet aan de kwaliteitsvereisten.

Wordt er tijdens de controle een afwijking vastgesteld, dan kunnen wij het product weigeren. Het wordt dan teruggestuurd naar de leverancier, zelfs zonder weging. De bestelbon krijgt dan de vermelding: "geweigerd + schatting van het gewicht".

In deze fase wordt ook de houdbaarheid vastgesteld door middel van bacteriologische en organoleptische tests. Deze worden uitgevoerd door de kwaliteitsdienst, die op basis van het resultaat de uiterste verbruiksdatum toewijst.



3. EVALUATIE VAN DE LEVERANCIERS

Ook al zijn onze vaste leveranciers gecertificeerd (onder meer IFS), toch worden zij op regelmatige basis door onze aankoper en kwaliteitsdienst bezocht. Alle werkplaatsen krijgen eerst een visuele controle. Pas wanneer zij slagen voor een interne audit – gebaseerd op een checklist over onder meer traceerbaarheid, hygiëne en processen – mogen onze leveranciers aan Viangro blijven leveren. Uiteraard moeten ook nieuwe leveranciers deze testen doorstaan.

Elke leverancier krijgt een jaarlijkse beoordeling op basis van zijn score in het klachtenregister. Elk type product wordt geëvalueerd op basis van specifieke criteria:



4. EVALUATIECRITERIA VOOR DE DIENSTEN

Niet alleen de leveranciers van vlees worden geëvalueerd, ook de dienstenleveranciers krijgen een beoordeling. Dat gebeurt op basis van de volgende criteria:



Interne controles



1. INTERNE TESTEN VAN DE PRODUCTEN

Op basis van strenge steekproeven testen wij bij Viangro continu de kwaliteit van onze waren.

- smaaktesten en baktesten garanderen dat deze kwaliteit zich ook vertaalt naar het bord van uw gasten.
- via testen van het vetgehalte verzekeren wij de stabiliteit van onze producten.
- bacteriologische testen houden de hygiëne op een perfect niveau.

2. VAN AFWIJKING NAAR OPLOSSING

Ondanks onze strenge screening kan er zich toch een afwijking voordoen aan een product. Bij melding kunnen wij automatisch alle gegevens oproepen: bestelbon, artikelnummer, etiket, verzendingsnota, factuur en zelfs de route die de chauffeur bij de levering heeft gevolgd. Zo vinden wij met één druk op de toets alle klanten terug die een product hebben ontvangen van hetzelfde lot.

Elke afwijking wordt toegewezen aan een verantwoordelijke bij Viangro. Hij is aanwezig op een operationele meeting, die plaatsvindt ten laatste een dag na de encodering van het probleem in de database. Ook de productieverantwoordelijke, de kwaliteitsverantwoordelijke en de call center verantwoordelijke zijn daarbij aanwezig. Na deze meeting krijgt de klant een bevredigend antwoord.

Elke afwijking wordt meteen opgenomen in een databank. De gegevens worden ondergebracht in een bepaalde categorie, bijvoorbeeld "vergissingen in de levering" of "problemen met de malsheid". Op basis van deze geregistreeerde en gecodeerde afwijkingen maakt Viangro statistieken op. Dit cijfermateriaal wordt dagelijks besproken, en laat ons toe om structurele problemen snel te identificeren en meteen op te lossen.



3. INTERN LABORATORIUM

In het eigen laboratorium voor microbiologische controles voert Viangro alle analyses uit die voorzien zijn in de wetgeving, in ons HACCP-plan en in ons hygiëne- en schoonmaakplan.

Bij die analyses wordt een brede waaier producten, van grondstof tot eindproduct, grondig bekeken. Onze kennis van terrein en productieprocessen vormt daarbij een belangrijk voordeel. Door de snelle interpretatie van de resultaten kunnen wij meteen of zelfs proactief ingrijpen in onze autocontrole of sensibilisering van het personeel. Vooral bij recall is die hoge reactiesnelheid van groot belang.

Alle analyseprocedures worden uitgevoerd volgens de ISO17025 norm. De wettelijke microbiologische criteria zijn gebaseerd op de Europese wetgeving. Daarnaast volgen wij ook de aanbevelingen vastgelegd door het microbiologisch laboratorium van de Universiteit Gent.

Ons laboratorium maakt deel uit van het interlaboratoriumnetwerk RAEMA. Omdat ons labo een fundament is van de garantie op kwaliteitsvolle producten, zijn voor het personeel bepaalde opleidingsniveaus vereist:

- voor de Quality Manager, Environmental & Sustainability: ingenieur chemie en landbouwindustrie (specialisatie voedingsmiddelenindustrie).
- per business unit (retail, foodservice, Tastyfood): 1 kwaliteitsverantwoordelijke niveau biotechnologie of microbiologie.
- voor de labotechnicus: licentiaat microbiologie.

4. AUDITS EN CONTROLES VAN DE WERKPLAATSEN

Deze houden we minstens éénmaal per jaar. Gevoelige werkplaatsen – zoals “bereide maaltijden” en “productie gehakt” – krijgen zelfs tweemaal per jaar een grondige inspectie.

5. AUDITS VAN DE INFRASTRUCTUUR

De diensten kwaliteit en onderhoud houden elk twee audits per jaar. Ook de uitrusting wordt aan een grondige screening onderworpen, waarbij geen detail over het hoofd wordt gezien. Zo keuren we onder meer de hygiëne, de ontsmetting en de werkomgeving.

6. CONTROLES OP HET PRODUCTIEDEPARTEMENT

Elke productiestap wordt onderworpen aan een strenge HACCP-controle. Ook een minutieuze gewichtscontrole staat op het programma. Worden nieuwe productiestappen ingevoerd? Dan brengen wij de mogelijke kwaliteitsproblemen duidelijk in kaart.

7. HOUSEKEEPING

Elke werkplaats wordt maandelijks gecontroleerd op basis van een specifieke checklist. De externe zones van het gebouw worden daarbij eveneens uitgekamd.

8. DAGELIJKS CONTROLES VAN DE ONDERHOUDSAFDELING

Elke dag verifiëren experts de temperatuur in de werkplaatsen, de koelkasten en de vriezers. Tegelijkertijd krijgt de productie-uitrusting een grondige nakijkbeurt.

9. DIENST LOGISTIEK

De KPI van laattijdige leveringen wordt nauwkeurig bijgehouden. Zo zijn we continu op de hoogte of we nog steeds op koers liggen om onze doelstellingen te halen. Zogenaamde OTIF-cijfers (On Time In Full) registreren onze prestaties vanaf uw bestelling tot aan de levering. De dienst logistiek controleert ook de temperatuur in de bestelwagens.



Traceerbaarheid



Transparantie is een sleutelwoord binnen Viangro. Ook in onze leveringsketen garanderen wij een complete openheid. Zo zijn onze producten op elk moment traceerbaar. Dat laat u toe om correcte feedback te geven op de leveringen die u van ons ontvangt, terwijl wij op basis van uw reactie meteen actie kunnen ondernemen. Dat verbetert niet alleen onze onderlinge relatie, maar ook de kwaliteit van de producten. Wij kunnen immers steeds beter rekening houden met uw wensen.

1. TRACEERBAARHEID VAN VLEES EN CHARCUTERIE

Van leverancier tot receptie

- Entiteit: receptie en diepvries: runds-, varkens-, kalfs-, lams- en paardenvlees.
- Entiteit: IN OUT (charcuterie, gevogelte).

Een ontvangstbon wordt opgemaakt en gearhiveerd samen met de verzendbon van de leverancier.

Van receptie tot productiewerkplaats

Bij ontvangst drukken we een traceerbaarheidsetiket met een lotnummer. Dit lotnummer stemt overeen met de ontvangstdatum van de goederen. Het traceerbaarheidsetiket volgt het product door heel de cyclus.

Ontvangen grondstoffen: runds-, varkens-, kalfs-, lams- en paardenvlees

- Rundskwartieren: één reeks producten, die overeenstemmen met één lijn van de receptie, worden op een gegroepeerde manier opgeslagen op dezelfde rail. Aan begin en eind van elke serie wordt een reeks etiketten aangebracht.
- Kalfskarkassen: één etiket wordt aangebracht per halve karkas.
- Technische stukken van varken in bulk ontvangen
 - stockering in bakken = één etiket per bak
 - stockering op picking = een etiket wordt aangebracht aan begin en eind van elke serie. Deze serie omvat één reeks producten, die overeenstemmen met een lijn van de receptie.
- Technische stukken ontvangen per pallet: we drukken etiketten die het pallet volgen. Na de ontmanteling van een pallet plaatst de productieafdeling één etiket per product. Dat etiket blijft aanwezig tijdens het hele productieproces.

Ontvangen grondstoffen: fijnkost, gevogelte, wild

- Bij fijnkostproducten worden geen traceerbaarheidsetiketten afgedrukt. Bij levering scant Viangro de EAN 128-code die door al onze fijnkostleveranciers gebruikt wordt. Hierin zit het lotnummer.
- Gevogelte-wild: we drukken etiketten die het pallet volgen. Bij het verwijderen van dit pallet brengt de productie op elk product een begeleidend etiket aan.



2. OPVOLGING VAN DE TRACEERBAARHEID DOOR DE PRODUCTIE

Bij ontvangst krijgen rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, gevogelte en wild een traceerbaarheidsnummer. Vanaf dan zijn er verschillende mogelijkheden:

- het ontvangende batchnummer wordt gecodeerd (gescand) in een database (bijvoorbeeld in de snijzaal).
- de traceerbaarheid wordt handmatig gecheckt. Het batchnummer wordt dan op het traceerbaarheidsformulier manueel gelinkt aan het vlees.



3. ANDERE LEVENSMIDDELEN DAN VLEES

Het economaat stelt een ontvangstbon op en archiveert het samen met de leveringsbon van de leverancier. Voedingsmiddelen die door het economaat worden ontvangen moeten altijd een batchnummer dragen, los van het feit of ze daar ook worden gestockeerd.

4. ARCHIVERING VAN DE TRACEERBAARHEID

Wij houden alle documenten twee jaar lang zorgvuldig bij.

5. RETOURVERWERKING

Bij een kwaliteitsprobleem wordt onze logistieke afdeling Easy Fresh Logistics telefonisch op de hoogte gebracht. Dat gebeurt bij voorkeur meteen na levering, of zeker binnen 24 uur. EFL haalt de goederen dan terug op na schriftelijk akkoord (per e-mail) van de toeleverancier. Tot zolang dient de levering bewaard te worden volgens de voorschriften.

Er bestaat eveneens een spoedprocedure, waarbij het contact rechtstreeks verloopt met de platformleveranciers van de uitbatingen. Op deze wijze kan nog sneller en efficiënter ingespeeld worden op kwaliteitsafwijkingen.

Bij pech en ongeval ligt er eveneens een draaiboek klaar. EFL sloot interventiecontracten af voor de Belux met de leverancier van onze vrachtwagens. Ook met andere partners – zoals bandencentrales – zijn afspraken gemaakt, zodat onze leveringen altijd gegarandeerd zijn. Beschadiging of verlies van vracht wordt gedekt door de geldende CMR reglementen.

Kwaliteitsafwijkingen, ongevallen en beschadiging of verlies van goederen worden opgenomen in een KPI monitoring. Zo houdt Viangro continu de vinger aan de pols over het behalen van de gestelde doelen.

Een stapje verder dan wettelijk vereist



Uiteraard voldoet Viangro aan alle wettelijke voorschriften. Sterker nog: onze strenge autocontrole gaat vaak nog een stapje verder dan de wet voorschrijft.



1. WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN WAARAAN VIANGRO VOLDOET

- **CE 26/1 BE:** vers vlees (rundsvlees, varkensvlees, lamsvlees, kalfsvlees, paardenvlees).
- **CE26-H BE:** gehakt vlees, vleesbereidingen.
- **CE B713 BE en CE B458 BE:** producten op basis van vlees (vis inbegrepen) en gekoelde traiteurproducten.
- **CE UD 5713 BE:** gevogeltevlees, konijn en wild.
- **CE KF26 BE:** receptie, stockering, picking, tri-logistic, dispatch, cross-dock en distributie van ultraverse producten.

2. BEHEER VAN CRISSEN IN DE VOEDINGSSECTOR

Doen zich problemen voor in de voedingssector, dan volgt Viangro een welomschreven procedure. Deze voorziet onder meer in de onmiddellijke stopzetting van leveringen en een eventuele terugname van producten die een risico voor de consument kunnen betekenen.

Een crisiscomité met alle verantwoordelijke personen legt de urgentie van het noodgeval vast. Ook wordt bepaald welke acties nodig zijn, wie deze acties coördineert, wat de verantwoordelijkheden zijn van iedereen en welke informatie wordt verstrekt aan klant en overheid. De personen die zetelen in het crisiscomité dragen verantwoordelijkheid in hun eigen competentiedomein.

In elke fase van het proces wordt een rapport opgemaakt, dat verstuurd wordt naar het FAVV en naar het certifiërende organisme IFS. Het nummer van de noodlijn is 7 dagen op 7 en 24 uur op 24 bereikbaar (02/558 32 12).

3. NIET-GGO

De Europese regelgeving over GGO's – Verordening (EG) nr. 1830/2003 – geldt niet voor vlees. Voor andere ingrediënten vraagt Viangro een "niet-GGO"-garantie aan de leveranciers. Ook onze garantie op vlees zonder hormonen is waterdicht. Viangro koopt het vlees uitsluitend aan in erkende slachthuizen waar de FAVV controles uitvoert om elke aanwezigheid van hormonen uit te sluiten.



U weet altijd wat u eet

Viangro kan over elk artikel een boek schrijven: wat is de productiewijze, welke allergenen bevat het, hoe laag is het zoutgehalte, zijn er smaakversterkers aanwezig, welke certificaten kreeg het artikel. Deze informatie wordt opgeslagen in een database, vermeld op de productfiche en gedeeld met onze klanten. Ook elke verandering wordt gecommuniceerd, zodat u altijd weet wat uw gasten voorgeschoteld krijgen.

1. DE TECHNISCHE FICHE GEEFT U ALLE UITLEG

Het toevoegen van nieuwe producten aan het gamma of het aanpassen van bestaande recepten gebeurt volgens een goedkeuringscircuit. Daarbij wordt nagegaan welke grondstoffen het product bevat, welk productieproces het doorloopt, wat de wettelijke kwaliteitsvereisten zijn, hoe de verpakking eruitziet en onder welke condities het product moet worden bewaard.

De kwaliteitsdienst van Viangro stelt voor elk ingrediënt een technische fiche op, en controleert of deze voldoet aan de wettelijke eisen, aan de kwaliteitseisen van Viangro en aan uw wensen als klant. U krijgt een duidelijk overzicht van de ingrediënten, allergenen en voedingswaarden. Bij elke update van een product wordt de technische fiche aangepast.

2. U BLIJFT OP DE HOOGTE VAN ELKE WIJZIGING

Bij aanpassingen aan de receptuur van een product wordt u verwittigd door onze SPOC (Single Point of Contact). Deze wijzigingen kunnen bijvoorbeeld zijn: gebruik van andere vleessoorten, een verschillende portionering, andere allergenen, nieuwe ingrediënten of een gewijzigde smaak.

Onze certificaten bieden u de ultieme garantie

IFS Food certificatie: Global Standard for Food Safety

Viangro behaalde de IFS certificering met een score van 99,44%. Wij definieerden een uitgebreid kwaliteitssysteem en voerden dit uit volgens de IFS aanbevelingen. De activiteiten op de site van Anderlecht zijn IFS, Standaard Food, versie 6 gecertificeerd.

BRC certificatie: Global Standard for Storage and Distribution

Ons distributieplatform EFL is gecertificeerd BRC, storage and distribution versie 2. Wij zijn BIO gecertificeerd voor de distributie van biologische producten (logistiek).

HACCP

Elk jaar wordt onze HACCP-benadering herbekeken. Daarbij wordt gefocust op fysieke, chemische en biologische gevaren en kritische controlepunten die een impact kunnen hebben op de gezondheid van de consument. Doel is om de voedselveiligheid in elke fase van het productieproces te garanderen en zo te komen tot een gezond en veilig product voor de eindgebruiker. De controle spitst zich toe op tal van factoren: hygiëne van het personeel, strijd tegen ongedierte, transport, water, schoonmaak en desinfectie, bescherming van het product, lokalen, materiaal, productiestroom en goederenopslag. Ook worden kritische controlepunten in kaart gebracht. Deze omvatten onder meer de temperatuur van lokalen, koelkasten en diepvriezers, de temperatuur van producten, de combinatie tijd/temperatuur van het bakken en metaaldetectoren.

Autocontrole certificaat ISACERT (Vincotte Company)

Viangro is gecertificeerd voor de autocontrole G006, G017, G018, G019 en G039. De audits hebben betrekking op productie, verwerking en bewaring van vers vlees, gehakt, vleesbereidingen en producten op basis van vlees en bereide maaltijden.

De autocontrole wordt gegarandeerd door 5 experts in de kwaliteitsdienst, onder meer via productiecontroles, interne analyses en interne audits. Ook de kwaliteitscontroleurs staan mee in voor de controles. Zij zijn opgeleid om de kwaliteit op te volgen aan de productie- en verpakkinglijnen (visueel aspect, ingrediënten, etikettering, metaaldetectoren,...). In elk atelier zijn kwaliteitscontroleurs aanwezig.

Door de certificatie van onze autocontrolesystemen – en door de uitstekende resultaten van deze systemen heeft het FAVV de frequentie van haar controles verminderen op bereide maaltijden, versnijding van vlees, versnijding van gevogelte en portionering van gehakten.



Wat brengt de toekomst?

Ook in de toekomst blijft Viangro ambitieus.

Wij willen focussen op nieuwe erkenningen, omdat zij een bewijs vormen van de meerwaarde die onze onderneming voor u als klant kan betekenen.

Afvaloptimalisatie in kantoren en eetzaal

Viangro zet nog meer in op de organisatie van afvalverzameling in kantoren en eetzaal. Daarbij sensibiliseren we werknemers tot het inzamelen van onder meer papier, PMD (Fost+) en inktpatronen.

Waterverbruik

We meten en beschrijven het waterverbruik, zodat we tot de laatste druppel kunnen verklaren waarvoor het gebruikt wordt: machines, koeling of reiniging. Indien nodig installeren we een bijkomende teller. We voorzien ook het uitschrijven van een reductieplan.

Elektriciteitsverbruik

Ook het elektriciteitsverbruik wordt gemeten en beschreven met hetzelfde doel: nagaan waarvoor we de elektriciteit gebruiken. We voorzien eveneens een bijkomende teller, plus het verder uitschrijven van een reductieplan. Daarnaast plannen we een test om het verbruik te meten op zondag, de enige dag van inactiviteit.



Hygiëne en veiligheid bij Viangro

Een product van hoge kwaliteit garanderen en gezondheidsrisico's voorkomen die gelinkt zijn aan manipulatie, voorbereiding en stockage: zie hier ons objectief in het kader van hygiëne en veiligheid.

Wie met voeding werkt, is bezig met de gezondheid van de mensen. Daarom neemt Viangro geen enkel risico in het productieproces. Alle procedures zijn erop afgestemd om gevaarlijke situaties, die kunnen ontstaan door de aanwezigheid van vreemde voorwerpen in een product, absoluut uit te sluiten. En daarin gaan wij heel ver, zoals u hier leest.

Voorkomen is beter dan genezen



Onze hygiënespecialisten scannen alle afgewerkte producten met een metaaldetector, om na te gaan of er geen metaal in het voedsel aanwezig is.



VAN METAALDETECTOR TOT BLAUWE HANDSCHOENEN

Ook de aanwezigheid van glas en plastic wordt minutieus gecontroleerd. Het gebruik van glas is strict verboden in productie. Alle ramen zijn beschermd door een film. In geval van gebroken glas bestaat er een spoed procedure. **Viermaal per jaar houdt de onderhoudsdienst een controle**, waarbij alle machines met glas of hard plastic worden gecontroleerd. Zelfs de verlichtingsbakken krijgen dan een grondig nazicht.

Waar nodig voert de onderhoudsdienst meteen herstellingen of vervangingen uit. Alle groepsleiders en afdelingshoofden worden daarvan op de hoogte gebracht. De onderhoudsdienst kan ook in actie schieten op vraag van een groepsleider, wanneer een plasticbreuk wordt vastgesteld tussen twee onderhoudsbeurten in. Werkelijk niets wordt aan het toeval overgelaten. Glas wordt altijd apart van andere materialen opgeslagen. De vervanging van neonlampen gebeurt uitsluitend buiten de productie-uren.



ANDERE MAATREGELEN

→ Nog andere maatregelen helpen de aanwezigheid van vreemde voorwerpen te voorkomen. Zo gebruiken wij bij Viangro **detectbare blauwe balpennen, blauw verband, blauw plastic voor de verpakking en werken wij met blauwe handschoenen**. Tot in het kleinste detail merkt u hoe ver wij gaan in hygiëne: onze productieschorten hebben geen borstzakken.

→ Tijdens de productieperiodes wordt **het afval meerdere keren per dag verwijderd**, om opstapeling op de werkplaats te voorkomen. Het afval wordt geperst buiten de gebouwen, op een specifieke plaats die hiervoor wordt gereserveerd. Karton wordt wekelijks verwijderd. Viangro werkt daarvoor samen met **goedgekeurde afvalverwijderingsbedrijven**, die een erkenning kregen voor de behandeling van dierlijke bijproducten (categorie 1 en 3).



EEN VLEKKELOOS HYGIËNEPLAN

→ Bij Viangro volgen wij een vlekkeloos hygiëneplan, dat een in drukwerkende reeks van **procedures omvat**. Zo staat een gespecialiseerd team in voor de reiniging en ontsmetting van ruimtes apparatuur. Dat gebeurt volgens vaste procedures, een gedefinieerd schema en **een strikte planning buiten de productie-uren**. Voor een kwaliteitscontrole op reiniging en desinfectie gebruikt Viangro **hygiënoogrammen** op de gereinigde oppervlakken.

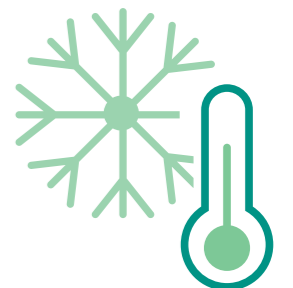


BESTRIJDING VAN ONGEDIERTE

→ Voor de bestrijding van **knaagdieren** (ratten en muizen), **kruipende en vliegende insecten** doet Viangro beroep op een gespecialiseerd extern bedrijf, **SGS Sanitec**. Dat gaat te werk volgens een duidelijk en efficiënt controleplan. Aas, valstrikken en anti-vliegen systemen staan duidelijk aangegeven op een bijgewerkt bedrijfsplan, waarop elke val genummerd is. De selectie van de plaatsen en de plaatsing van de vallen en het onderhoud zelf gebeurt door SGS Sanitec.

TEMPERATUURREGELING

→ Ook de temperatuur houden we bij Viangro nauwlettend in het oog. Bij te hoge temperatuur kan immers bacteriegroei ontstaan op het eindproduct. Om de temperatuur te beheersen, voeren wij een uitvoerige controle uit op zowel de temperatuur van de werkplaats als deze van het eindproduct. Doet er zich een probleem voor, dan wordt een vaste procedure gevolgd die kan leiden tot vernietiging van het product.



Het belang van goederen scheiding



Workflow en risico's management



De aanvoer van rauwe goederen wordt volledig gescheiden van de aanvoer van gegaarde of gebakken producten zoals bereide maaltijden. Dat is ook het geval voor de aanvoer van enerzijds "naked products" en anderzijds verpakte producten. Tussen risicozones bevinden zich luchtsluizen met faciliteiten om de handen en de schoenen te ontsmetten.

Op de plannen staat de indeling vermeld van alle risicozones, met hun volledige lay-out, de workflow en de werkstromen. De werksystemen worden beschreven in gedocumenteerde procedures: stroom van goederen, palletten en kartonnen dozen, fabrieksplan, flux, definitie van de risicozones in de productiewerkplaatsen.



RIGOUREUZE VOEDSEL STOCKAGE

- De voedingstoffen zijn geordend met inachtneming van het FIFO (First In, First Out). Bederfbare voedingstoffen worden zo snel mogelijk in de koelcel ondergebracht. Andere goederen worden, afhankelijk van het type voedingsmateriaal, opgeslagen in de passende opslagplaats.
- De temperatuur van de diepvriezer is -18°C of minder, de koelcellen staan op max 4°C. Deze koelcellen zijn uitgerust met een automatisch ontdooiingssysteem. Deze ruimtes worden ook wekelijks onderhouden.
- Niet-voedingsgerelateerde producten (zoals verpakkingen) worden steeds gescheiden van het voedsel. Schoonmaak- en onderhoudsmiddelen liggen opgeslagen in aparte, gesloten ruimtes.

EEN GOEDE HYGIËNE BEGINT BIJ DE MEDEWERKER

- Elke medewerker (vast en interim) krijgt **instructies over hygiëne op de werkvloer en persoonlijke hygiëne**. Nieuwe werknemers ontvangen een boekje dat de voorschriften in de onderneming haarfijn uitlegt. Het interim-kantoor voorziet eveneens een cd-rom en een infosessie over deze hygiënische regels. Daarnaast houdt de preventieadviseur nog een extra informatieronde bij aankomst van de tijdelijke werkkrachten.
- Sommige werkposten vereisen afzonderlijke hygiënevoorschriften. Deze instructies zijn opgenomen in de procedures die gelden voor deze werkpost, en staan meestal ter plaatse aangegeven. **Het interne planningsprogramma van Viangro vermeldt de specifieke functies en instructies van elke afdeling**, net als de namen van de werknemers die ervoor opgeleid zijn (skills matrix).
- **Elk personeelslid dat in contact komt met voedsel wordt medisch onderzocht**. Deze keuring door de bedrijfsarts geldt voor alle medewerkers, ongeacht hun statuut – dus ook voor interim en tijdelijk personeel. Binnen Viangro zijn daarvoor alle medische faciliteiten aanwezig.



Milieu en Maatschappij

Duurzaamheid als kern van de Viangro bedrijfsfilosofie

Als marktleider willen wij een voorbeeldrol vervullen.
Daarom wordt er dagelijks gezorgd voor mens, dier en milieu.

Zo engageert Viangro zich voor milieu en maatschappij



Viangro is een onderneming die haar maatschappelijke taak hoog in het vaandel draagt. Sterker nog: als marktleider willen wij een voorbeeldrol vervullen. Dat doen wij niet alleen door de levering van verse en kwalitatieve producten aan u als klant, maar ook door duurzaam zorg te dragen voor de sector, de consumenten, het milieu en onze medewerkers.



DIERENWELZIJN

AANDACHT VOOR DE SECTOR: ONZE LEVERANCIERS EN DE DIEREN

Van het veld naar de vork is voor Viangro maar een kleine stap. Wij staan garant voor een korte voedselketen, waarbij streekproducten absolute voorrang krijgen. Al onze producten met varkensvlees zijn **100% puur Belgisch**, net als het overgrote deel van het rundvlees en de producten waarin rundvlees is verwerkt.

Deze dieren zijn de grondstof van Viangro, en dus krijgt hun welzijn de hoogste prioriteit. Onze onderneming heeft een belangrijke stem in het **FEBEV** (Federatie van het Belgisch Vlees) en de "werkgroep vlees" van **Comeos** (Belgische Federatie van de Distributie-ondernemingen). Beide organisaties zijn bevoegd voor het dossier dierenwelzijn op sectorieel niveau.

Zo ondertekende het FEBEV in 2006 het zogenaamde "**Charter voor het Welzijn van Boerderijdieren**". Dit handvest wil het welzijn van de mens bevorderen via dierenwelzijn. Het voorziet in een aanvaardbaar levenskader voor boerderijdieren en moedigt positieve initiatieven aan die verder gaan dan de wettelijke verplichtingen.

Ook op Europees vlak is Viangro actief. Onze onderneming neemt deel aan de vergaderingen ter voorbereiding van Europese wetgeving inzake dierenwelzijn.



Andere engagementen van Viangro in verband met dierenwelzijn:

- Wij verwerken uitsluitend vlees van dieren die vòòr de slacht verdoofd werden;
- Onze aankopen van varkens gebeuren bij slachthuizen die hun kwekers het "Codiplan" opleggen: geen enkel gekochte varken heeft een castratie ongedoofd ondergaan;
- ons gerookt paardenvlees komt uit Frankrijk en Spanje, nooit uit Zuid-Amerika.

ONZE INZET VOOR KLANTEN EN CONSUMENTEN

→ **Reeds een halve eeuw doet Viangro onderzoek naar gezonder eten.** Bij de ontwikkeling van onze producten volgen wij het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan (NVGP). Dit betekent dat we minder zout en vet gebruiken en toch de authentieke, karaktervolle smaak van onze producten behouden. Zelfs de ontwikkeling van een vegetarisch gamma past in dit kader, als alternatief voor dierlijke proteïnen.

→ Voor wie de voeding ook is bestemd – **peuters in de crèche en kinderen op school, klanten van bedrijfsrestaurants en gewone restaurants, patiënten in ziekenhuizen en bejaarden** – altijd is het streven naar kwaliteit en smaak onze leidraad. Onze grote flexibiliteit en uitgebreide productiecapaciteit zorgen ervoor dat we assortimenten kunnen bereiden op maat van elke doelgroep. Met als doel: de gezondheid en het welzijn van alle klanten bevorderen.



National
Food and
Health
Plan



Duurzame ontwikkeling



DUURZAAMHEID

SPITSTECHNOLOGIE BEPERKT HET VERBRUIK VAN ELEKTRICITEIT EN WATER

Het spreekt voor zich dat de koelinstallaties een grootverbruiker zijn van energie. Om de impact op het milieu tot een minimum te herleiden, maken wij gebruik van een gloednieuw NH₃/CO₂ koelingsysteem. Deze ultra-moderne technologie doet méér dan de uitstoot van broeikasgassen beperken. Bij de koudeproductie recupereren wij alle warmte terwijl geen druppel water wordt verbruikt.

Daardoor vermindert meteen ook ons elektriciteitsverbruik. Dat laatste wordt nog verder gereduceerd door:

- de vervanging van alle lampen door **LED-lampen met langere levensduur**;
- de installatie van **1.000 zonnepanelen** op de site in Brussel.



We letten op transport en koeling



De meeste CO₂ produceert Viangro bij het transport en opslag van voeding. Daarom analyseren wij continu deze procedures via een welomlijnd protocol, dat voorziet in onder meer de monitoring, het vastleggen van benchmarks en het toepassen en opvolgen van zogenaamde "best practices". Deze werkwijze leidt tot even concrete als effectieve oplossingen.



1. MEER RATIONEEL TRANSPORT MET MINDER CO₂ UITSTOOT

- **Hergroepering van de producten:** klanten worden bezocht door één vrachtwagen die alle verse producten – groenten, fruit, vis en melkproducten – brengt, in plaats van door verschillende vrachtwagens die elk één vers product leveren.
- **Dubbel gebruik van dezelfde vrachtwagen:** in plaats van leeg terug te keren, kan de vrachtwagen leeggoed van de klant meenemen of verse producten oppikken van leveranciers die zich langs zijn traject bevinden.
- **Lokale leveranciers:** Viangro doet zoveel mogelijk beroep op producenten uit de streek. Dat beperkt uiteraard gevoelig het aantal gereden kilometers.
- **Softwaregestuurde trajectoptimalisatie:** de optimale reisweg wordt berekend – en gevolgd in real time – door een computer. De tijdswinst vertaalt zich in een lager brandstofverbruik en minder kosten. Een inkorting van de reisweg met 10% zorgt voor een vermindering van de transportkosten met bijna 5%.
- **Bevordering van eco-driving:** elke chauffeur kan zijn verbruik volgen tijdens de rit. Dat stimuleert hem om ecologisch te rijden.



2. MEER ENERGIEVRIENDELIJKE OPSLAG VAN VOEDING

- **Betere prestaties in koeling:** het gekoeld bewaren van voeding neemt 13% van de CO₂ uitstoot in de logistieke sector voor zijn rekening. Daarom nam Viangro verregaande maatregelen:
 - meer stockage in ultra-vers (tussen 2 en 4 graden) dan in diepvries (-18 graden). Dat levert 66% energiebesparing op!
 - nieuwe afgedichte – en dus energie-efficiëntere – laadkaaien.
 - laden van de vrachtwagens wanneer de buitentemperatuur het laagst is: bij nacht.
 - de koelwagens worden aangesloten op het elektriciteitsnet tijdens het laden.
- **Betere verlichting:** de verlichting vertegenwoordigt liefst 80% van het totale elektriciteitsverbruik. Daarom zette Viangro ook op dit vlak belangrijkste stappen:
 - vervanging van de klassieke energievretende lampen door LED-lampen met langere levensduur en minder warmte - uitstoot – wat ook een positief effect heeft op de koeling.
 - lichtschaakelaars met bewegingssensoren.
 - Ischachten voor natuurlijke lichtinval.
- **Vernieuwing van de koelinstallaties:** nieuwe koeltechnieken zijn bijzonder performant zonder broeikasgassen te produceren.
 - we installeerden krachtiger ventilatoren die de koude verspreiden (niveau SPF2).
 - de nieuwe NH₃/CO₂ koelinstallaties zijn omkeerbaar: ze kunnen ook warmte produceren.
- **Monitoring van het energieverbruik:** via **Gecentraliseerd technisch beheer** meet Viangro continu het energie- en waterverbruik. Abnormale stijgingen worden meteen gesignaleerd, zodat wij passende maatregelen kunnen nemen. Ook het brandstofverbruik van onze vrachtwagens worden langs deze weg opgevolgd en bijgestuurd.
- **Productie van hernieuwbare energie:** het einddoel blijft uiteraard om helemaal emissieloos te werken, door zelf schone en hernieuwbare energie te produceren. Daarvoor zette Viangro een eerste grote stap met de installatie van 1.000 zonnepanelen van 220 kWc, goed voor 200 MWu/jaar. Dat levert een jaarlijkse besparing op van 43 ton CO₂.



600 medewerkers die zich dagelijks naar, van en voor het werk verplaatsen: dat brengt behoorlijk wat uitstoot met zich mee. Daarom voorzag Viangro ook hier belangrijke maatregelen.

3. EFFICIËNTER WERK- EN WOON-WERKVERKEER

- **De CO₂ uitstoot** en het verbruik van de bedrijfsvoertuigen zijn opgenomen in de maandelijkse renting.
- **Het bedrijfswagenpark** wordt stelselmatig vernieuwd met milieuvriendelijke voertuigen, die een automatische versnellingsbak hebben en beter gestroomlijnd zijn. Een betere aërodynamiek levert vrachtwagens bij een gemiddelde snelheid tot 20% rendement op. Op autosnelwegen is dat zelfs 40%.
- **Ook het rijgedrag wordt bijgestuurd.** De nieuwste technologie in onze vrachtwagens stelt ons in staat in te spelen op de topografie (helling) van het wegverloop. In samenspel met de geautomatiseerde transmissie wordt zo een aan de topografie aangepaste rijstijl bereikt.



ACTUELE DUURZAAMHEIDSPROJECTEN ROND TRANSPORT EN KOELING

Wie zich inzet voor duurzaamheid gaat een continu engagement aan. Daarom zijn de vorige projecten geen eindpunt. Op dit moment lopen bij Viangro tal van initiatieven om nog meer energie- en milieuvriendelijk te werken.

1. ROND HET TRANSPORT VAN VOEDING.

→ Aankoop van efficiëntere vrachtwagens:

- met elektrische motor en een modus "Power" gedesactiveerd.
- lichtere vrachtwagens met lichtere onderdelen (bijvoorbeeld in aluminium), die door hun lagere gewicht minder verbruiken.

→ Onze chauffeurs:

- volgen een cursus eco-driving, die hun brandstofverbruik op termijn met 7% kan terugdringen.
- krijgen een score volgens hun verbruik en rijgedrag. Op basis daarvan wordt een ranglijst onder de chauffeurs opgemaakt, en krijgen de chauffeurs rijtips op maat van een expert.
- leveren zoveel mogelijk 's nachts om de files te vermijden.

→ Optimaliseren van uw andere leveringsbehoeften als klant

- Viangro bekijkt samen met u wat uw andere logistieke behoeften zijn. Indien mogelijk stemmen wij onze service daar zoveel mogelijk op af.

2. ROND DE OPSLAG VAN VOEDING.

Via warmteopsporingstechnieken worden muren, vloer en dak van de opslagruimtes nagekeken op hun isolerende prestaties. Waar mogelijk worden verbeteringen aangebracht.



Stimulerend werkklimaat



De medewerkers van Viangro zijn de kostbaarste activa van het bedrijf. We nemen dan ook tal van initiatieven om hun motivatie, knowhow en talent verder te vergroten. Want een tevreden werknemer is de beste garantie op een tevreden klant.



ONZE KERNWAARDEN IN HUMAN RESEARCH: INTEGRATIE, OPLEIDING EN PROMOTIE

Viangro stimuleert daarom in belangrijke mate de interne promotie. Elk jaar worden alle arbeiders en bedienden geëvalueerd door hun overste, tijdens een vooruitgangsgesprek. Bovendien kan iedereen binnen de onderneming opleidingen volgen om verder te groeien en te evolueren. Viangro organiseert dan ook tal van opleidingen binnen de onderneming.

- In samenwerking met CERIA/COOVI volgen 8 medewerkers een tweejaarlijkse opleiding, bekroond met het diploma van beenhouwer
- Chauffeurs die geen rijbewijs C bezitten, kunnen dit behalen via een rijcursus gefinancierd door Viangro.
- Viangro verzorgt continu opleidingen in verschillende keuken-functies, als onderhoudstechnicus, als heftruck chauffeur en als bediener van nieuwe machines en uitrustingen.
- Ook een opleiding Eerste Hulp staat op het programma.



VIANGRO NEEMT OOK ZIJN MAATSCHAPPELIJKE VERANTWOORDELIJKHEID NAAR KWETSBARE GROEPEN TOE

Zo bieden wij jongeren carrièrekansen door stageplaatsen aan te bieden. Zij kunnen ook in de leer komen bij Viangro via verschillende formules die werken en leren optimaal combineren. Elk jaar maken een zestigtal jobstudenten kennis met het beroepsleven in de voedingsindustrie

Viangro werkt al 13 jaar samen met de beschermde werkplaats "Village nr.1". Onder begeleiding van gespecialiseerde monitors komen personen met een handicap aangepast werk uitvoeren, zoals verpakken en inpakken.

Ook multiculturaliteit staat hoog in ons vaandel geschreven. Bij Viangro werken liefst 27 verschillende nationaliteiten. Deze diversiteit weerspiegelt de Brusselse realiteit en bevordert de integratie van iedereen.

Le Village n°1
Reine Fabiola





Viangro

VIANGRO N.V. Verwelkomingsstraat 10 - 1070 Brussel

Tel +32 (0)2-558 32 11 - Fax +32 (2) 02-558 32 01 - viangro@viangro.be

www.viangro.be

