



Sus Campinae NV is een “state-of-the-art” varkensslachthuis en vormt het resultaat van de samenwerking tussen de Groep Noordvlees en de Groep Vanden Avenne. Beide bedrijven zetten met Sus Campinae in op hun verdere groei in binnen- en vooral buitenland. Sus Campinae, gelegen te Oevel in de provincie Antwerpen, is met een capaciteit van 40.000 varkens per week, of 720 varkens per uur, het grootste en modernste slachthuis van België.

Sus Campinae NV est un abattoir de porcs à la pointe de la technologie. C’est le résultat de la collaboration entre le groupe Noordvlees et le groupe Vanden Avenne. Avec Sus Campinae, les deux sociétés ont misé sur la croissance future à la fois dans le pays et surtout à l’étranger. Grâce à une capacité de 40.000 porcs par semaine soit 720 porcs par heure, Sus Campinae, situé à Oevel dans la province d’Anvers, est l’abattoir le plus grand et le plus moderne de Belgique.

Sus Campinae NV is a state-of-the-art pig slaughterhouse. It is the result of the collaboration between Noordvlees Group and Vanden Avenne Group. With Sus Campinae, both companies put their stakes on future growth, both at home and abroad. Thanks to a capacity of 40,000 pigs per week or 720 pigs per hour, Sus Campinae, located in Oevel in the province of Antwerp, is Belgium’s biggest and most modern slaughterhouse. →



GROOTSTE EN MODERNSTE
SLACHTHUIS VAN BELGIË!

LE PLUS GRAND ET LE PLUS MO-
DERNE DE BELGIQUE!

BELGIUM’S BIGGEST AND MOST
MODERN SLAUGHTERHOUSE!



Sus Campinae investeert in kwaliteit. Naast haar hoogtechnologische tracking en labeling systemen worden de temperatuur, hygiëne en microbiologische waarden voortdurend en systematisch gecontroleerd. Alle bedrijfsactiviteiten gebeuren ook onder nauw toezicht van het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Daarenboven heeft Sus Campinae ondermeer het Certus en BRC Food label dat garant voor strenge normen, controles en vooral voor een doorgedreven traceerbaarheid.

Met haar unieke exportnummers EG888 en EG888/8, zijn producten van Sus Campinae overal gemakkelijk te herkennen. Naast België en Europa heeft het slachthuis de nodige erkenningen om naar alle uithoeken van de wereld varkensarkassen en bijproducten uit te voeren. Sus Campinae is dan ook volledig uitgerust voor de export, met performante snelkoelingen en product gebonden inpaklijnen, om aan de strengst mogelijke richtlijnen en eisen te kunnen voldoen.

Bij Sus Campinae staan het welzijn voor mens en dier centraal. Vier animal welfare officers zien er elke dag op toe dat varkens in de best mogelijke omstandigheden behandeld worden. Sus Campinae verkreeg dan ook het Beter Leven label voor dierenbescherming. Moderne sociale voorzieningen, ergonomische werkposten, en daglicht op de slachtlijn maken van Sus Campinae een aangename werkomgeving.

Sus Campinae investit dans la qualité. Outre les systèmes de suivi et d'étiquetage, les normes de température, d'hygiène et microbiologiques sont surveillées de manière systématique et continue. Toutes les opérations commerciales se déroulent sous la stricte surveillance de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire). De plus, Sus Campinae a reçu entre autres les label Certus et BRC Food qui garantissent l'application et le respect de normes et de contrôles stricts ainsi qu'une traçabilité étendue.

Grâce aux numéros uniques d'exportation EG888 et EG888/8, les produits Sus Campinae sont facilement reconnaissables partout. En plus de la Belgique et de l'Europe, l'abattoir dispose de permis nécessaires pour exporter des carcasses et des sous-produits de porcs vers les coins les plus reculés du monde. Par conséquent, Sus Campinae est entièrement équipé pour le commerce d'export avec des systèmes performants de refroidissement rapide et des lignes d'emballage spécifique pour chaque produit. Ainsi, l'entreprise respecte les directives et les exigences internationales les plus strictes.

Sus Campinae est fortement préoccupé par le bien-être des animaux ainsi que des personnes. Chaque jour, quatre agents de protection des animaux veillent à ce que les porcs soient traités le mieux possible. C'est pourquoi Sus Campinae a obtenu le label "Vivre Mieux" pour la protection des animaux. Les installations sociales modernes, les postes de travail ergonomiques et la lumière du jour sur la ligne d'abattage font de Sus Campinae un environnement de travail agréable.



Nijverheidsstraat 24
2260 Oevel-Westerlo

Tel +32 14 84 88 80 - Fax +32 14 85 03 82

info@sus-campinae.be - www.sus-campinae.be

Sus Campinae invests in quality. Apart from state-of-the-art tracking and labeling systems, temperature, hygiene and microbiological values are monitored continuously and systematically. All business operations take place under strict surveillance of the FASFC (Federal Agency for Safety of the Food Chain). In addition, Sus Campinae has been granted among others the Certus and the BRC Food label, which guarantee that strict standards and controls are applied as well as extensive traceability.

Thanks to the unique export numbers EG888 and EG888/8, Sus Campinae products are easily recognizable everywhere. Apart from Belgium and Europe, the slaughterhouse has the requisite permits to export pig carcasses and by-products to the farthest corners of the world. Hence, Sus Campinae is fully equipped for the exportation business, with high-performance rapid cooling systems and product-specific packaging lines. This enables the company to comply with even the strictest international directives and requirements.

Sus Campinae feels strongly about the well-being of humans and animals. Every day, four animal welfare officers see to it that pigs are treated as well as possible. That is why Sus Campinae obtained the "Better Life" label for animal-friendly produced meat. Modern social facilities, ergonomic workplaces, and daylight on the slaughter line make Sus Campinae a pleasant working environment.

...