

Vlaamse familie-KMO: wereldtop in food business

Hoe groei je uit van West-Vlaamse kippenslachterij tot internationale speler in de food business, actief in meer dan 150 landen en met een omzet van 121 miljoen euro? “Door te durven, te doen en te blijven deuregoan!”



Hoezo, van lokale KMO tot internationale speler?

Bijna 60 jaar geleden begonnen grootvader en vader Vandaele in Oostrozebeke met kippenslachterij Kipco, het latere Kipco-Damaco. Onder de vleugels van derde generatie Bruno en Iris groeide het bedrijf uit tot een sterke internationale speler: Damaco Group. De kippenslachterij evolueerde tot producent van separatorenvlees van kip en kalkoen. Maar de pioniersdrive typeert nog altijd het bedrijf. Bruno Vandaele: “Waar anderen bedreigingen zien, zien wij kansen. We houden vol en vernieuwen constant.” Zus Iris vult aan: “We durven, doen, en blijven deuregoan.”

Hoe maken jullie het verschil?

Bruno: “Door stap voor stap in te zetten op alles waar we goed in zijn en tegelijk open te staan voor vernieuwingen. Kippen blijven onze roots, met Kipco-Damaco als vlaggenschip, maar we doen met Damaco Group intussen veel meer.” Iris: “Daarom ook hebben we 3 overzichtelijke business units gecreëerd. In food processing zijn we bij de grootste producenten ter wereld van mechanisch ontbeend kip-en kalkoen vlees voor verwerking. In food distribution bieden we diepvriesproducten aan voor de retail en foodservice: vlees, frieten, groenten, vis en convenience producten. En in onze jongste business unit, nutrient science,



Bruno & Iris Vandaele

staan circulaire economie en innovatie centraal.”

Circulair en innovatief: makkelijk gezegd, maar wat is dat concreet?

Bruno: “Ons motto is: niets verloren laten gaan. Uit nevenstromen van pluimvee halen we bouwstenen voor de voedingsindustrie, aquacultuur & dierenvoeding. Van het bot maken we beendermeel, en we halen er proteïnes uit die terug in de voedselketen komen. We creëren ook totaal nieuwe segmenten, zoals biostimulanten. Ons bedrijf zelf is gebouwd op een duurzame ecologische manier, met aandacht voor zuinig verbruik en recuperatie van energie en water.”

High-tech en toch familiaal, gaat dat goed samen?

Iris: “Het familie gaat veel verder dan Bruno en ik die broer en zus zijn. Natuurlijk draait het om zakendoen, maar we vinden goede persoonlijke relaties met klanten en collega's wereldwijd minstens even belangrijk. We hebben superenthousiaste medewerkers, in al onze lokale kantoren. Dankzij hen begrijpen we de plaatselijke markten, zodat we ons snel kunnen aanpassen. Dat alles versterkt onze reputatie en helpt ons groeien.”

MEER INFORMATIE?

Kipco-Damaco | Member of Damaco Group

Dentergemstraat 164
8780 Oostrozebeke
T: 056 67 62 11
www.damaco-group.com
export@kipco-damaco.be



**KIPCO
DAMACO**
member of Damaco Group

**DAMACO
GROUP**
bringing excitement to the food business