

Persbericht

Binnen La Lorraine Bakery Group versterkt de site van Barchon haar positie als centre of excellence voor ambachtelijk brood dankzij de nieuwe productielijn en de expertise van haar medewerkers.

Inhoudiging van een nieuwe ambachtelijke broodproductielijn bij La Lorraine Barchon door ministers Daerden & Morreale.

Barchon, 13 mei 2024 - Aan de vooravond van haar 30-jarig bestaan bevestigt La Lorraine Barchon haar positie binnen La Lorraine Bakery Group (LLBG) als centre of excellence voor de productie van ambachtelijk brood. De vestiging van LLBG in Barchon heeft vandaag haar nieuwe productielijn ingehuldigd in aanwezigheid van de ministers Daerden en Morreale.

50 jaar expertise

Het verhaal begon 50 jaar geleden. Twee ambachtelijke bakkers, de familie Derkenne uit Jupille en de familie Couline uit Herstal, bundelden hun krachten en richtten de site van Barchon op.

In 1995 neemt de Belgische familiegroep La Lorraine vervolgens de versbakkerij Derkenne-Couline over, die in financiële moeilijkheden verkeerde. De broers Guido en Marc Vanherpe zagen het potentieel van de lokale expertise en besloten te investeren in de groei en de toekomst van de site.

In de eerste jaren ontwikkelde La Lorraine Barchon zich tot een van de beste bakkerijen in de regio met dagverse producten en een breed assortiment klassieke broden, ambachtelijke broden en gebak aan de supermarkten in de regio. De groep nam daarna ook de bakkerij La Mosanne over, waarvan het productieteam en het personeel geïntegreerd werden in de site van Barchon. Met deze overname werd La Lorraine Bakery Group marktleider in bakkerijproducten in Wallonië en België.

In 2003 besloot de groep op basis van zijn technologie en knowhow te investeren in de productie van diepvriesbakkerijproducten. Die beslissing was een groot succes. Dankzij de nieuwe "bake-off" technologie, die een revolutie betekende voor de bakkerijmarkt, konden producten die "verser dan vers" waren, op het laatste moment afgebakken worden op het verkooppunt. Dit was het begin van de internationale expansie van La Lorraine Barchon. De site boorde nieuwe markten aan door diepvriesbakkerijproducten van ambachtelijke kwaliteit te exporteren naar het Verenigd Koninkrijk, Duitsland en de Scandinavische landen.

De belangrijkste producten zijn ambachtelijke broden zoals bucheron- en forestièrebrood, zuurdesem baguettes en ciabatta's, waarvan de productie op de site leidde tot de installatie van een nieuwe hal met vier productielijnen en een geautomatiseerd opslagmagazijn.

“Vandaag hebben we de geest en passie van onze stichters behouden, terwijl we onze knowhow en technologie in de loop der jaren ontwikkelden om in heel Europa brood van dezelfde artisanale kwaliteit te produceren”, zegt **Marc Vanherpe, CEO Bakery Fresh van La Lorraine Bakery Group.**

Nieuwe lijn, nieuwe ambitie

Voortbouwend op dit elan heeft La Lorraine Bakery Group de afgelopen jaren fors geïnvesteerd in capaciteitsuitbreiding, zowel in Oost-Europa als in België. In Vlaanderen renoveert de groep haar vestiging in Erpe-Mere volledig, terwijl in Wallonië de bouw van een nieuwe state-of-the-art productielijn in 2023 van start ging. Na bijna 12 maanden werk en een investering van ongeveer €20 miljoen start de nieuwe lijn nu met de eerste commerciële productieruns. Ze zal op grote schaal rustiek brood en baguettes van artisanale kwaliteit produceren, alsook ciabatta's van topkwaliteit.

La Lorraine Barchon put uit 30 jaar ervaring

Het succesrecept van de Group brengt de allerbeste ingrediënten samen. Van natuurlijke bloem gemaakt van lokale tarwe, ook van bij haar eerste Belgische regeneratieve landbouwprojecten, tot haar eigen zuurdesemcultuur om een traditionele “à l’ancienne” smaak en kruimstructuur te verkrijgen.

De technologie van La Lorraine Bakery Group is gericht op innovatie en respecteert het deeg. Dat doet het met een zeer lange fermentatietijd, een oven met hoge temperaturen en automatisering van repetitieve handelingen. Het assortiment is altijd afkomstig van lokale landbouw, binnen een straal van maximaal 300 kilometer.

Dankzij deze nieuwe lijn zal de site van Barchon haar volumes van diepgevroren artisanale producten de komende jaren kunnen verdrievoudigen en haar positie als ‘center of excellence’ van de Groep voor artisanale broden versterken. Het is de combinatie van spitstechnologie en de knowhow van de medewerkers van Barchon die deze kwaliteit mogelijk maakt.

Frédéric Daerden, Minister van Begroting & Vicevoorzitter van de Regering van de Federatie Wallonië-Brussel: “Met de inhuuldiging van deze nieuwe lijn voor artisanale broden vieren we een erfgoed van knowhow en authenticiteit. Lorraine Bakery Group staat al jaren voor uitmuntendheid en traditie en belichaamt zo de waarden van onze lokale cultuur en onze regio.”

“Het is belangrijk om te kunnen vertrouwen op bedrijven die de toekomst van onze lokale economie, innovatie en knowhow blijven garanderen. Met deze nieuwe productielijn investeert La Lorraine Bakery Group opnieuw in veelbelovende perspectieven in ons land”, zegt **Christine Morreale, Waals Minister van Tewerkstelling.**

350 medewerkers zijn klaar om ‘mouwen op te rollen’

Om haar toekomstige ambities waar te maken, zijn de meer dan 350 medewerkers van La Lorraine Barchon en hun ongeëvenaarde vakkennis essentieel voor de productie van kwaliteitsproducten. Om het beste talent aan te trekken, heeft La Lorraine Bakery Group daarom een nieuwe rekruteringscampagne gelanceerd onder de slogan “Klaar om je mouwen op te rollen?” De investering in de nieuwe productielijn zal alvast bijdragen tot de groei van de werkgelegenheid in de vestiging in Barchon.

“We zijn een snelgroeiend familiebedrijf met Belgische roots en sterke waarden. Al onze medewerkers maken het verschil, of ze nu in het management, de verkoop of aan de productielijn werken: iedereen draagt zijn steentje bij. Ondanks de snelle groei van onze organisatie blijven we zeer wendbaar en ondernemend. Ook bij Barchon steken we graag de handen uit de mouwen: de inhuldiging van deze nieuwe lijn met artisanale producten van topkwaliteit is daar het bewijs van. Het is iets waar onze teams erg trots op mogen zijn”, zegt **Marc Vanherpe**.

Contact

Nele Van Malderen

n.vanmalderen@llbg.com

+32 (0)470 500 200

Over de La Lorraine Bakery Group

La Lorraine Bakery Group (LLBG) is een 100% familiebedrijf met hoofdzetel in België dat internationaal actief is in de maalderij- en bakkerijsector met een breed gamma aan authentieke, verse en diepgevroren bakkerijproducten. Dagelijks produceren en verkopen meer dan 5.000 enthousiaste medewerkers wereldwijd hoogwaardige bakkerijproducten aan consumenten, supermarkten en de foodservice sector.

We bouwen aan een toonaangevend internationaal bedrijf, actief in meer dan 35 landen, met bakkerijproductie in 9 landen, gepassioneerd door groei en de ambitie om de bakkerijmarkt te transformeren door middel van jarenlange expertise, nieuwe technologieën en gemotiveerde en getalenteerde medewerkers. Het bedrijf opereert in 4 business units: Bakery Frozen, Bakery Fresh, Store Concepts & Milling.

De belangrijkste financiële doelstellingen zijn waarde creatie op lange termijn en kwalitatieve groei door innovatie en ondernemerschap. De groep rapporteerde een omzet van 1,36 miljard euro in 2023.

We willen generaties lang een duurzaam, ondernemend bedrijf blijven met hart en ziel voor kwaliteit en innovatie, dat het goed doet voor al zijn stakeholders, waardoor we niet alleen een groter, maar vooral ook een beter bedrijf worden.

www.llbg.com

2023 At a Glance: [Klik hier >](#)

2023 Sustainability Report: [Klik hier >](#)
