



“AMBITIES OM DE GROOTSTE VAN EUROPA TE WORDEN”

Icefactory Europe vestigt zich met hypermoderne ijsblokjes productie op de site van voormalig Ijsboerke in Beerse.

Beerse, 3 oktober – Waar vroeger de lekkerste ijsjes werden gemaakt, rollen nu volop glasheldere ijsblokjes van de band. Icefactory Europe is opnieuw ‘up and running’ en ambitieuzer dan ooit. Vandaag zijn ze al met voorsprong de grootste producent en verdeler in de Lage Landen. In de toekomst mikken ze op de nummer één-positie in Europa.

“We zijn helemaal terug”, klinkt het enthousiast in de kille wandelgangen van de gloednieuwe vestiging van Icefactory Europe. Het Belgische bedrijf is lang geen onbekende in de markt. Al meer dan 15 jaar leveren ze ijsblokjes en gemalen ijs aan retailers, horeca, grootverbruikers zoals events en festivals, privéfeesten én aan particulieren. De focus ligt vandaag echter voornamelijk op retail in héél Europa.



Enorme capaciteit groene energie

Met de opening van de productie in Beerse, op de site aan de Lilsesdijk waar ooit het gekende Ijsboerke zat, begint voor Icefactory Europa een gloednieuw hoofdstuk. "Aan ervaring geen gebrek", steekt CEO Michael Beers van wal. "En de verhoogde capaciteit en het volledig geautomatiseerde proces, inclusief verpakkingslijnen, zetten duidelijk de toon naar de toekomst toe. We koesteren de ambities om resoluut de grootste ijsblokkenproducent van Europa te worden. Dat doen we met ons eigen merk, maar even goed produceren we ijsblokjes en gemalen ijs voor private labels." "Waarbij we ook erg duurzaam te werk gaan", treedt CFO Michael De Maeyer hem bij. "Dankzij zonnepanelen garanderen we hier een enorme capaciteit aan groene energie."



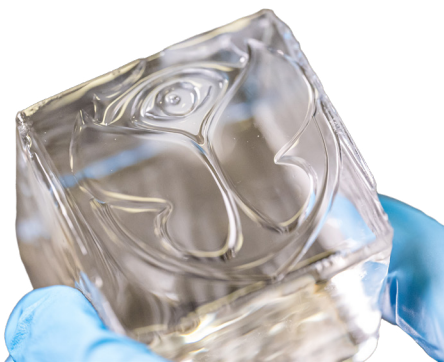
Enkele cijfers

Nieuwe locatie = **15.000 m²**

Vriesstockage = **6.000 pallets**
= **4.032.000 kg ijs**

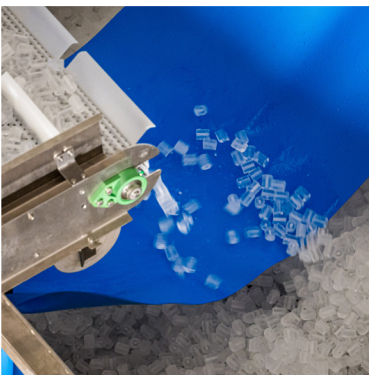
Maximale productiecapaciteit per dag
= **120 ton** (and counting)

15 jaar ervaring sinds 2008



Glashelder en voeding (s) gecertificeerd?

“Onze enorme capaciteit gaat ook hand in hand met een bijzondere kwaliteit. Ons ijs is glashelder en verfrist zonder enige smaakverandering. En dankzij de verpakking die volledig handsfree gebeurt, beantwoorden we aan alle internationale voedingsnormen, waardoor we voeding (s) gecertificeerd zijn. Verder blijven we inzetten op innoverende producten. Zo zijn we exclusief verdeler van square cubes, ijsballen en tot gepersonaliseerde barblokken. Op die manier willen we ons nog meer onderscheiden binnen onze sector”, besluit Michael Beers van Icefactory Europe.



INFO



IceFactory Europe
Michael Beers
+32 (0)497 70 06 00

Pers (BUZZ)
Seppe Slaets
+32 (0)477 62 87 66