

GMG Meat & Meals

Service en kwaliteit primeren op alles

In 2005 werd GMG Meat & Meals uit Sint-Truiden overgenomen door iemand met een eerder atypisch profiel voor de Haspengouwse ondernemerswereld. Gedreven door een passie voor puur ondernemerschap, laat de jonge, Oost-Vlaamse Katrien Janssens uit Merelbeke GMG Meat & Meals verder groeien als dé specialist voor vers vlees en ambachtelijk bereide charcuterie in Zuid-Limburg. Een ambitie die ze verzoent met het behoud van het typerende familiale karakter van een bedrijf dat al meer dan 30 jaar bestaat.

30 jaar ervaring

GMG staat voor Guy, Maurice en Gaston. Zij liggen aan de basis van twee slagerijen die in 1976 te Sint-Truiden en Gelmen-Heers werden opgericht en die doorheen de jaren naam maakten door versheid, kwaliteit en service. In 2005 nam Katrien Janssens de zaak over. Als telg uit een Oost-Vlaams ondernemersgezin erkent zij de meerwaarde van het familiale karakter dat aan de grondslag van GMG Meat & Meals ligt. "Onze ambachtelijke bereidingen zoals kipkap, spek, paté en bloedpens worden nog steeds gemaakt op basis van de oorspronkelijke recepten. Persoonlijke en vriendelijke bediening blijft ons handelskenmerk en als zaakvoerder onderhoud ik nauwe contacten met het personeel. 'Kwaliteit, service en vriendelijkheid' is en blijft de rode draad in de bedrijfsvoering van GMG Meat & Meals," aldus Katrien Janssens. Op het moment van de overname bestond GMG uit een supermarkt van 700 m² in Gelmen-Heers en een versmarkt van 400 m² in Sint-Truiden. Alhoewel vlees en charcuterie steeds de core-business zijn gebleven, werd het aanbod uitgebreid met groenten, kaas, brood, gebak en culinaire schotels.



- Katrien Janssens, 39 jr
- Licentiaat en Aggregaat in Biologie, richting biotechnologie optie plantkunde (RUG)
- Postgraduaat Biomedische ingenieurs-technieken (RUG)
- Master Bedrijfsmanagement en communicatie (SBPA)
- Gedelegeerd bestuurder GMG Meat & Meals nv te Sint-Truiden
- Woonachtig te Merelbeke, gehuwd, 2 kinderen
- Passie voor helikopters en literatuur



Investeren in duurzame groei

Katrien Janssens wil haar bedrijf verder verankeren in een markt die sterk gedomineerd wordt door de grote warenhuisketens. Via enkele gerichte investeringen beoogt ze een duurzame groei. Professionele HACCP-begeleiding verzekert dat alle producten van GMG Meat & Meals beantwoorden aan de strengste normen inzake hygiëne en gezondheid. Een nieuw atelier naast het slachthuis van Sint-Truiden maakt een snelle en rechtstreekse aanvoer van vers vlees mogelijk. "Wij kiezen de dieren zelf uit en kunnen flexibel inspelen op vragen naar specifieke producten," merkt Katrien Janssens op. In Wellen werd een derde GMG-vestiging geopend in de vorm van een 100 m² grote buurtwinkel met uitgebreide verstoog. De opening van een vierde vestiging als buurtwinkel staat op stapel. Via een besteldienst kunnen klanten ook in deze buurtwinkels terecht voor het brede assortiment dat wordt aangeboden in Gelmen-Heers en Sint-Truiden. GMG levert eveneens aan restaurants, rusthuizen en scholen in de regio. Momenteel wordt bekeken hoe de ambachtelijke bereidingen via de groothandel ruimer verspreid kunnen worden.

KMO op mensenmaat

Door de investeringspolitiek van Katrien Janssens groeide het personeelsbestand van 30 naar 44 vaste medewerkers. "Maar we blijven een bedrijf op mensenmaat met een onmiskenbaar familiaal karakter," benadrukt ze, "het is daarin dat we ons onderscheiden van de groot-distributie. Bij ons is de klant geen anonieme consument en kwaliteit komt op de eerste plaats."



Slachthuisstraat 26, 3800 Sint-Truiden, Tel.: 011-70 50 80
Fax: 011-68 66 68, info@gmgversmarkt.be, www.gmgversmarkt.be