



*Proef al onze smaken! Dégustez toutes nos saveurs !
Enjoy all of our flavours! Probieren Sie unser gesamtes Angebot!*



Voorwoord

De REO Veiling is een belangrijke schakel tussen producent en consument, van grond tot mond. Want de REO Veiling verkoopt meer dan 65 verschillende groente- en fruitsoorten in grote volumes aan afnemers in Europa, Canada, Amerika en Azië. De kopers op de REO Veiling zijn in hoofdzaak de grootdistributie, exporteurs en groothandelaars.

In weer en wind worden de dagverse kwaliteitsgroenten en -fruit door een 1.000-tal actieve leden-producenten met passie en vakkennis marktklaar gemaakt. Samen brengen ze jaarlijks ongeveer 200 miljoen kg groenten en fruit naar de REO Veiling, van gangbaar tot bio, van klassieke rassen tot culinaire specialiteiten, van vergeten groenten tot innovatieve variëteiten, dit alles geteeld volgens de strengste normen voor veilige en gezonde voeding. De REO Veiling controleert en biedt de aangevoerde producten snel en efficiënt aan. Zo kunnen de geveilde groenten en fruit daags na de oogst al in de winkel liggen. Maak kennis met onze dynamische groenteveiling en contacteer ons voor een antwoord op uw vragen. Proef ook al onze smaken!



Avant-propos

REO Veiling constitue un maillon très important entre le producteur et le consommateur, de la terre à l'assiette. En effet, REO Veiling commercialise plus de 65 espèces de fruits et légumes en gros volume à une clientèle présente en Europe, au Canada, en Amérique et en Asie. Les acheteurs de REO Veiling sont principalement la GMS, des exportateurs et des grossistes.

Par tous les temps, nos fruits et légumes frais du jour et qualitatifs sont préparés par un millier de producteurs, membres actifs, passionnés et experts dans leur métier. Ensemble, ils livrent annuellement 200 millions de kg de fruits et légumes à REO Veiling, du conventionnel au bio, des espèces classiques aux spécialités, des légumes oubliés aux variétés innovantes, le tout cultivé selon les normes les plus strictes, pour des aliments sûrs et sains. REO Veiling contrôle et vend rapidement et efficacement les produits livrés. Ainsi, les fruits et légumes vendus se retrouvent dans les magasins dès le lendemain de leur récolte. Découvrez notre criée dynamique et contactez- nous pour obtenir une réponse à vos questions. Dégustez aussi toutes nos saveurs !

Introduction

The REO Auction is the link between producer and consumer, from the soil to the mouth. This is why the REO Auction sells over 65 different types of fruit and vegetables in large volumes for clients in Europe, Canada, the US and Asia. Our clients are mainly retailers, exporters and wholesalers.

In all weathers, the daily fresh fruit and vegetables are prepared to market by a thousand member-producers with passion and

professional skills. Together they deliver annually around 200 million kg of fruit and vegetables to the REO Auction, from standard to organic, from classic varieties to culinary specialties, from forgotten vegetables to innovative varieties, all grown according to the strictest standards for safe and healthy food. The REO Auction checks and offers the supplied products fast and efficiently. Because of this, the auctioned fruit and vegetables can already be in the shops the day after the harvest. Get to know our dynamic fruit and vegetable auction and contact us for an answer to your questions. Enjoy all of our flavours!

Vorwort

Die REO Veiling ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Erzeugern und Verbrauchern, vom Boden bis zum Teller. Denn die REO Veiling verkauft mehr als 65 verschiedene Obst- und Gemüsesorten in großen Mengen an Abnehmer in Europa, Kanada, Amerika und Asien. Die REO Veiling wird hauptsächlich von Exporteuren und Großhändlern besucht.

Bei Wind und Wetter wird das täglich frische Qualitätsgemüse und -obst von etwa 1.000 aktiven Mitgliedern (Erzeugern) mit Leidenschaft und Fachkenntnis verkaufsfertig gemacht. Gemeinsam bringen sie jährlich ca. 200 Millionen kg Obst und Gemüse zur REO Veiling, von gängigen bis hin zu Bioprodukten, von klassischen Sorten bis hin zu kulinarischen Spezialitäten, von vergessenem Gemüse bis hin zu innovativen Varietäten, wobei all dies nach den strengsten Normen für eine sichere und gesunde Ernährung angebaut wird. Die REO Veiling kontrolliert und bietet die gelieferten Produkte schnell und effizient an. So kann das versteigerte Obst und Gemüse bereits am Tag nach der Ernte im Laden liegen. Lernen Sie unsere dynamische Gemüseversteigerung kennen und nehmen Sie Kontakt mit uns auf, wenn Sie Fragen haben. Probieren Sie auch unser gesamtes Angebot!



Rita Demaré
President

Hoe het begon

De REO Veiling werd op 12 juli 1942 opgericht als een telersvereniging onder de vorm van een coöperatieve vennootschap, waarvan de leden-producenten de aandeelhouders zijn. De samenwerkende vennootschap "Coöperatieve Leveringsplaats Roeselare" veranderde in augustus 1943 van naam naar "Coöperatieve Veiling Roeselare". Sindsdien is het letterwoord REO Veiling (Roeselare En Omstreken) algemeen in gebruik.

Op 21 november 1944 had de eerste veildag plaats in een loods van een aardappelhandelaar in het stadscentrum van Roeselare. Op die eerste veildag werd 21 ton groenten aangevoerd. Een ingehuurd afmijner-roeper uit Brugge met ervaring in de vismijn leidde de verkoop in goede banen. De prijsvorming gebeurde per opbod. De houten zittribune voor de kopers was gebouwd met gerecupereerd scheepsmateriaal. De REO Veiling verhuisde enkele keren om het hoofd te bieden aan de sterke stijging van de tuinbouwproductie in West-Vlaanderen. Wat klein begon, is vandaag een betrouwbaar afzetapparaat van groenten en fruit voor de Belgische en internationale versmarkt.





How it all began

The REO Auction was founded on 12 July 1942 as a producer organisation in the form of a cooperative society, where the members-producers are the shareholders. The cooperative society “Coöperatieve Leveringsplaats Roeselare” changed its name in August 1943 to “Coöperatieve Veiling Roeselare”. From that moment on, the acronym REO Auction (Roeselare En Omstreken) is commonly used. The first auction day was on the 21st of November 1944 in a shed of a potato trader in the city centre of Roeselare. On that first day of auction 21 tons of vegetables were supplied. A hired auctioneer from Bruges with experience in the fish market steered the sale in the right direction. Bidding was the price-making process. The wooden grandstand for buyers was built with recuperated ship materials. The REO Auction moved a few times to meet the major increase of horticultural production in West Flanders. What started out small is now a reliable seller of fruit and vegetables for the Belgian and international fresh-food sector.

Comment tout a commencé

REO Veiling a été fondée le 12 juillet 1942 en tant qu'organisation de producteurs sous la forme d'une société coopérative, dont les membres producteurs sont les actionnaires. La société coopérative “Coöperatieve Leveringsplaats Roeselare” a changé son nom en août 1943 pour devenir “Coöperatieve Veiling Roeselare”. Depuis lors, l'acronyme REO (Roeselare En Omstreken / Roeselare et alentour) est utilisé.

C'est le 21 novembre 1944 que la première vente a eu lieu dans l'entrepôt d'un marchand de pommes de terre situé dans le centre-ville de Roulers. 21 tonnes de légumes ont été livrés lors de cette première vente. Un commissaire-priseur de Bruges, ayant une expérience dans la vente aux poissons, a mené cette vente à bonne fin. Le prix était fixé selon un mécanisme d'enchères. La tribune en bois destinée aux acheteurs était construite avec des matériaux de récupération provenant de bateaux. REO Veiling a déménagé plusieurs fois afin de faire face à la forte augmentation de la production maraîchère en Flandre-Occidentale. Ce qui a commencé petit est aujourd'hui une unité de commercialisation fiable de fruits et légumes pour le marché frais belge et international.

Wie alles angefangen hat

Die REO Veiling wurde am 12. Juli 1942 als Erzeugervereinigung in Form einer Genossenschaft gegründet, deren Mitglieder die Genossenschaftler sind. Der Name der Genossenschaft “Coöperatieve Leveringsplaats Roeselare” wurde im August 1943 in “Coöperatieve Veiling Roeselare” geändert. Seitdem wird die Abkürzung REO Veiling (Roeselare En Omstreken) verwendet.

Am 21. November 1944 fand der erste Versteigerungstag in einer Halle eines Kartoffelhändlers im Zentrum von Roeselare statt. An diesem ersten Versteigerungstag wurden 21 Tonnen Gemüse geliefert. Ein engagierter Auktionator aus Brügge mit Erfahrung bei der Fischversteigerung sorgte für einen reibungslosen Verkauf. Die Preisbildung erfolgte pro Gebot. Die Sitztribüne aus Holz für die Käufer war aus recyceltem Schiffsmaterial angefertigt worden. Die REO Veiling zog einige Male um, um sich auf die hohe Produktionssteigerung im Gartenbaubereich einstellen zu können. Was klein angefangen hat, ist gegenwärtig ein zuverlässiger Absatzapparat von Obst und Gemüse für den belgischen und internationalen Frischemarkt.

Bedrijfsvoering

650 ton gezonde groenten en fruit. Dat is de gemiddelde aanvoer per dag op de REO Veiling. Via vooroogst- en residucontroles worden de groenten en fruit op voorhand geanalyseerd op voedselveiligheid en gezondheid. Bij de aanvoer staan kwaliteitsverantwoordelijken van de REO Veiling klaar voor een vaste productcontrole bovenop de autocontrole die de producenten met zorg doen op hun tuinbouwbedrijf. Naast deze directe keuring bij aanvoer houdt de REO Veiling ook houdbaarheidscontroles. Gecontroleerde producten gekoppeld aan een gecontroleerde teelt, hebben een naam. Ze noemen Flandria, Tomabel of Fine Fleur. De REO Veiling vermarkt haar dagverse groenten en fruit onder deze drie kwaliteitslabels.

De REO Veiling verkoopt het volledige aanvoervolume in het belang van haar leden-producenten tegen de best mogelijke marktprijs. Dat doet de coöperatie door een concentratie van het productaanbod en de organisatie van diverse verkoopsystemen. De veilingklok is het belangrijkste verkoopinstrument van de REO Veiling. De veilingklok staat garant voor een transparante en marktconforme prijsvorming bepaald door vraag en aanbod.

Gestion de l'entreprise

650 tonnes de fruits et légumes sains, tel est l'apport moyen quotidien à REO Veiling. Grâce aux contrôles avant récolte et résiduels, les fruits et légumes sont préalablement analysés pour assurer la sécurité alimentaire. Lors de la livraison, les agréés de REO Veiling effectuent un contrôle approfondi du produit, en plus de l'autocontrôle que les producteurs réalisent avec soin dans leur entreprise maraîchère. Outre cette inspection directe à la livraison, REO Veiling effectue des contrôles de conservation. Ces produits liés à une culture contrôlée ont un nom. Ils s'appellent Flandria, Tomabel ou Fine Fleur. REO Veiling commercialise ses fruits et légumes frais du jour sous ces trois labels de qualité.

REO Veiling vend l'intégralité du volume livré dans l'intérêt de ses producteurs membres au meilleur prix du marché possible, ce que la coopérative assure par le biais d'une concentration de l'offre de produits et par l'organisation de différents systèmes de vente. Le cadran est le principal instrument de vente de REO Veiling. Le cadran garantit une fixation des prix de manière transparente et conforme au marché, déterminée par l'offre et la demande.





productaanvoer
livraison de produits
product supply
produktlieferung

kwaliteitscontrole
contrôle qualité
quality control
qualitätskontrolle

voedselveiligheid
sécurité alimentaire
food safety
nahrungsmittel-
sicherheit

Operational management

650 tons of healthy fruit and vegetables. That is the average supply per day at the REO auction. Through preharvest and residue control, the fruit and vegetables are analysed before on food safety and health. When they have been delivered, quality controllers at the REO Auction are ready for regular product testing in addition to the self-checking done by the producers with great care at their market garden. Apart from this immediate inspection upon delivery, the REO Auction also checks the shelf life. Inspected products combined with a checked harvest have a name. They are called Flandria, Tomabel or Fine Fleur. The REO Auction sells its daily fresh fruit and vegetables under these three quality labels.

The REO Auction sells the entire supply volume in the interest of its member-producers at the best possible market price. The cooperative does this through a concentration of the product range and the organisation of various sales systems. The auction clock is the most important sales instrument of the REO Auction. The auction clock guarantees transparent and competitive pricing determined by supply and demand.

Betriebsführung

650 Tonnen gesundes Obst und Gemüse. Das ist die Menge, die jeden Tag zur REO Veiling gebracht wird. Mittels Vorernte- und Rückstandskontrollen wird das Obst und Gemüse vorher auf Nahrungsmittelsicherheit und Gesundheit analysiert. Bei der Anlieferung werden die Produkte von Qualitätsverantwortlichen der REO Veiling kontrolliert – zusätzlich zur Selbstkontrolle, die die Erzeuger selbst sorgfältig in ihrem Gartenbauunternehmen durchführen. Neben dieser direkten Prüfung bei der Lieferung führt die REO Veiling auch Haltbarkeitskontrollen durch. Kontrollierte Produkte in Kombination mit einem kontrollierten Anbau haben einen Namen. Sie heißen Flandria, Tomabel oder Fine Fleur. Unter diesen drei Qualitätslabels vermarktet die REO Veiling ihr täglich frisches Obst und Gemüse.

Die REO Veiling verkauft die gesamte zugeführte Menge im Interesse ihrer Mitglieder zum bestmöglichen Marktpreis. Dies macht die Genossenschaft durch eine Konzentration des Produktangebots und mittels verschiedener Verkaufssysteme. Die Versteigerungsuhr ist das wichtigste Verkaufsinstrument der REO Veiling. Sie garantiert eine transparente und marktkonforme Preisbildung auf der Basis von Nachfrage und Angebot.

Productaanbod

De REO Veiling ligt in West-Vlaanderen, de moestuin van Europa. West-Vlaanderen aan de Belgische kust is een productierijke groentestreek dankzij haar gematigd zeeklimaat, vruchtbare bodem, het vakmanschap van lokale telers en de aanwezigheid van moderne systemen voor productie, verkoop en kwaliteitscontroles. Met haar breed palet aan glasgroenten en een groot aanbod van openluchtgroenten onderscheidt de REO Veiling zich van andere tuinbouwveilingen in Europa. Prei, tomaten, aardbeien, paddenstoelen, witloof en serresla zijn de belangrijkste producten in een gevarieerd assortiment dat zorgt voor een vrij gelijkmatige spreiding van het productaanbod over de vier seizoenen heen, waardoor het mogelijk is het jaar rond kwaliteitsgroenten en -fruit in grote hoeveelheden aan te kopen op de REO Veiling.

De kwaliteitsproducten van de REO Veiling vinden in prima omstandigheden hun weg naar de consument. De geografisch centrale ligging van de REO Veiling dichtbij verstedelijkte gebieden in Europa verkort bovendien de afstand en tijd tussen de oogst en de verkoop in de winkel. Dit komt de houdbaarheid van de REO producten ten goede.





Offre de produits

REO Veiling est situé en Flandre-Occidentale, le jardin potager de l'Europe. Située sur la côte belge, la Flandre-Occidentale est une zone riche en production de légumes grâce à son climat maritime tempéré, à son sol fertile, au savoir-faire des producteurs locaux ainsi qu'à la présence de systèmes modernes de production, de vente et de contrôle de la qualité. Avec sa large gamme de légumes de serre et une vaste offre de légumes cultivés en plein air, REO Veiling se distingue des autres criées maraîchères d'Europe. Poireaux, tomates, fraises, champignons, chicons et salades de serre sont les produits principaux d'un assortiment varié assurant une répartition homogène de l'offre de produits sur les quatre saisons, ce qui permet d'acheter toute l'année des fruits et légumes de qualité en grande quantité à REO Veiling.

Les produits qualitatifs de REO Veiling trouvent leur chemin vers le consommateur dans des conditions optimales. L'emplacement géographique central de REO Veiling, à proximité des zones les plus urbanisées d'Europe, raccourcit la distance et le temps entre la récolte et la vente en magasin. Ce qui est un atout majeur pour la conservation des produits de REO Veiling.

Range of products

The REO Auction is in West Flanders, the vegetable garden of Europe. West Flanders by the Belgian coast is a production-rich vegetable area because of its maritime climate, fertile soil, the craftsmanship of local growers and the presence of modern systems for production, sale and quality checks. With its wide range of greenhouse vegetables and open air vegetables, the REO Auction distinguishes itself from other market garden auctions in Europe. Leek, tomatoes, strawberries, mushrooms, Belgian endive and greenhouse lettuce are the main products in a varied assortment that takes care of an even spread of the product range across the four seasons, which makes it possible to buy quality fruit and vegetables in large amounts all year round at the REO Auction.

The quality products of the REO Auction find their way to the consumer in perfect conditions. The geographically central location of the REO Auction near urbanised areas in Europe also reduces the distance and time between the harvest and sale in the shop. This benefits the shelf life of REO products.

Produktangebot

Die REO Veiling befindet sich in Westflandern, dem Gemüsegarten von Europa. Westflandern an der belgischen Küste begünstigt die Gemüseproduktion dank seines gemäßigten Meeresklimas. Auch die Fachkenntnis der lokalen Erzeuger und das Vorhandensein moderner Systeme für Produktion, Verkauf und Qualitätskontrollen sorgen dafür, dass hier sehr viel Gemüse angebaut werden kann. Mit ihrem umfangreichen Angebot von Gewächshausgemüse und einem großen Angebot von Freilandgemüse unterscheidet sich die REO Veiling von anderen Gartenbauversteigerungen in Europa. Porree, Tomaten, Erdbeeren, Pilze, Chicorée und Kopfsalat sind die wichtigsten Produkte in einem abwechslungsreichen Sortiment, das für eine ziemlich gleichmäßige Verteilung des Produktangebots über die vier Jahreszeiten sorgt, sodass ganzjährig Qualitätsgemüse und -obst in großen Mengen auf der REO Veiling zum Verkauf angeboten werden kann. Die Qualitätsprodukte der REO Veiling finden unter ausgezeichneten Bedingungen ihren Weg zum Verbraucher. Die zentrale geografische Lage der REO Veiling in der Nähe städtischer Gebiete in Europa verkürzt außerdem die Entfernung und die Zeit zwischen der Ernte und dem Ladenverkauf, was der Haltbarkeit der REO-Produkte zugutekommt.





- Authentieke teelt
- Unieke producteigenschappen
- Sterke betrokkenheid van producenten

- *Culture authentique*
- *Caractéristiques uniques du produit*
- *Forte implication des producteurs*

- Authentic cultivation
- Unique product properties
- Major involvement of producers

- *Authentischer Anbau*
- *Einzigartige Produkteigenschaften*
- *Starkes Engagement der Erzeuger*

www.finefleur.be



- Smaakvolle presentatie
- Grote flexibiliteit van telers
- Optimale service

- *Présentation élégante*
- *Grande flexibilité des producteurs*
- *Service optimal*

- Tasteful presentation
- Major flexibility of growers
- Optimal service

- *Geschmackvolle Präsentation*
- *Hohe Flexibilität der Erzeuger*
- *Optimaler Service*

www.tomabel.be





- Duurzame teelt
- Aantrekkelijke volumes
- Met vakkennis geteeld op familiale bedrijven
- *Culture durable*
- *Volumes attrayants*
- *Cultivés avec expertise dans des exploitations familiales*
- Sustainable cultivation
- Attractive volumes
- Harvested professionally at family businesses
- *Nachhaltiger Anbau*
- *Attraktive Mengen*
- *Mit Fachkenntnis in Familienunternehmen angebaut*

www.flandria.be



- Natuurlijke bescherming
- Geteeld op vruchtbare bodem
- Met groot respect voor mens, plant en milieu
- *Protection naturelle*
- *Cultivé sur sol fertile*
- *Avec un grand respect pour les personnes, les plantes et l'environnement*
- Natural protection
- Grown on fertile soil
- With great respect for person, plant and planet
- *Natürlicher Schutz*
- *Anbau auf fruchtbarem Boden*
- *Mit viel Respekt für Mensch, Pflanze und Umwelt*

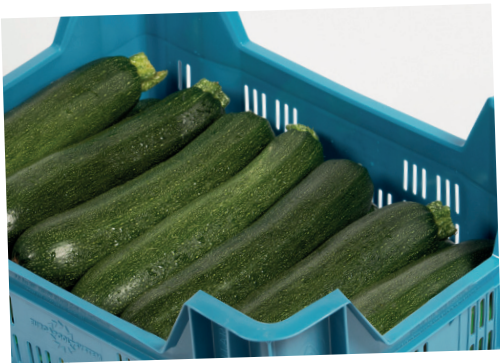
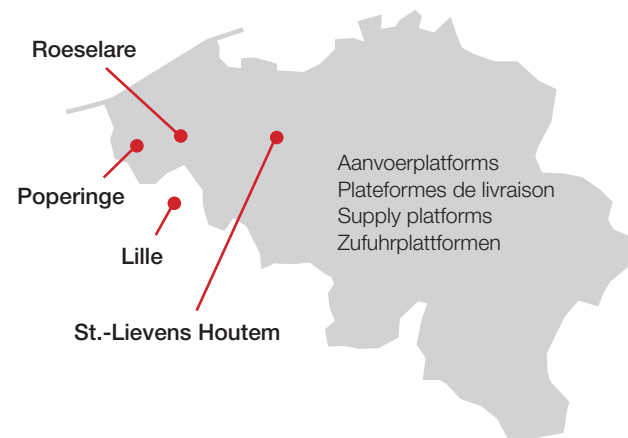


Commercialisatie

In de REO Veiling worden jaarlijks duizenden EPS-kisten (Euro Pool System) gewassen en verhandeld. Naast deze meermalige standaardverpakking worden op vraag van de kopers specifieke éénmalige verpakkingen en kleinverpakkingen aangeboden. De REO Veiling levert ook logistieke en technische ondersteuning aan haar kopers. Vacuümkoeling garandeert een langere versheid van de verkochte bladgewassen en gekoelde nachtkades verzekeren een 24-uren service voor het opladen van de geveilde producten. De REO Veiling met thuisbasis in Roeselare heeft een extra aanvoerplatform in Poperinge (West-Vlaanderen), Sint-Lievens-Houtem (Oost-Vlaanderen) en Rijsel (Noord-Frankrijk). Deze geografische spreiding zorgt voor een vlotte en duurzame mobiliteit bij de aanvoer en distributie van de REO producten.

Dankzij haar uitgebreide dienstverlening op maat en de flexibiliteit van haar producenten is de REO Veiling in staat een pasklaar antwoord te geven op de wensen en noden van haar kopers. Zo werkt de REO Veiling elke dag aan een vaste en betrouwbare langetermijnrelatie met haar afnemers.

Info: REO Veiling, Commerciële afdeling
Oostnieuwkerksesteenweg 101, B - 8800 Roeselare
T. +32(0)51 23 12 11 - F. +32(0)51 23 12 89 - info@reo.be



Commercialisation

Chaque année, des milliers de caisses EPS (Euro Pool System) sont lavées et négociées à REO Veiling. Outre ces emballages standards réutilisables, des emballages spécifiques à usage unique ainsi que des petits emballages sont proposés à la demande des acheteurs. REO Veiling fournit également un soutien logistique et technique à ses acheteurs. Le “vacuümkoeling” assure une fraîcheur prolongée des légumes à feuilles et les quais de nuit réfrigérés assurent un service 24 heures sur 24 pour le chargement des produits vendus. Basé à Roulers, REO Veiling a plusieurs plateformes de livraison supplémentaires: Poperinge (Flandre-Occidentale), Sint-Lievens-Houtem (Flandre-Orientale) et Lille (Nord de la France). Cette répartition géographique permet une mobilité rapide et durable pour la livraison et la distribution des produits de REO Veiling.

Grâce à ses nombreux services sur mesure ainsi qu’à la flexibilité de ses producteurs, REO Veiling est en mesure de répondre instantanément aux souhaits et besoins de ses acheteurs. Ainsi, REO Veiling travaille tous les jours à une relation à long terme fiable avec ses clients.

Infos : REO Veiling, Service commercial
Oostnieuwkerksesteenweg 101, B - 8800 Roeselare
T. +32(0)51 23 12 11 - F. +32(0)51 23 12 89 - info@reo.be

Commercialisation

In the REO Auction thousands of EPS cases (Euro Pool System) are washed and handled every year. Apart from this multiple use standard packaging, at the request of buyers specific disposable packagings and unit packagings are offered. The REO Auction also offers its buyers logistic and technical support. Vacuum cooling guarantees longer freshness of the sold leaf vegetables and cooled night ramps guarantee a 24-hour service for loading the auctioned products. The REO Auction with a home base in Roeselare has an extra supply platform in Poperinge (West Flanders), Sint-Lievens-Houtem (East Flanders) and Lille (northern France). This geographic spread ensures smooth and sustainable mobility in the supply and distribution of the REO products.

Thanks to its extensive service and the flexibility of its producers, the REO Auction is capable of providing an immediate solution for the wishes and needs of its buyers. For instance, the REO Auction works on a fixed and reliable long-term relationship with its buyers on a daily basis.

Info: REO Auction, Commercial department
Oostnieuwkerksesteenweg 101, B - 8800 Roeselare
T. +32(0)51 23 12 11 - F. +32(0)51 23 12 89 - info@reo.be

Vermarktung

Bei der REO Veiling werden jährlich Tausende EPS-Kisten (Euro Pool System) gewaschen und verhandelt. Neben dieser Standard Mehrwegverpackung werden auf Verlangen der Käufer spezielle Einwegverpackungen und Kleinverpackungen angeboten. Die REO Veiling bietet ihren Käufern auch logistische und technische Unterstützung an. Vakuümkuhlung garantiert eine längere Frische der verkauften Blattpflanzen und gekühlte Nachtladestellen gewährleisten einen Service rund um die Uhr für das Einladen der versteigerten Produkte. Die REO Veiling mit Sitz in Roeselare hat eine zusätzliche Zufuhrplattform in Poperinge (Westflandern), Sint-Lievens-Houtem (Ostflandern) und Lille (Nordfrankreich). Diese geografische Verteilung sorgt für eine reibungslose und nachhaltige Mobilität bei der Zufuhr und dem Vertrieb der REO-Produkte.

Dank ihres umfangreichen Dienstleistungsangebots und der Flexibilität ihrer Erzeuger ist die REO Veiling in der Lage, den Wünschen und Bedürfnissen ihrer Käufer zu entsprechen. So baut die REO Veiling Tag für Tag ihre feste und zuverlässige Langzeitbeziehung mit ihren Abnehmern weiter aus.

Informationen: REO Veiling, Geschäftsabteilung
Oostnieuwkerksesteenweg 101, B - 8800 Roeselare
T. +32(0)51 23 12 11 - F. +32(0)51 23 12 89 - info@reo.be



Kwaliteitscertificaten

In functie van een optimale klantentevredenheid streeft de REO Veiling ernaar haar uitgebreid dienstenaanbod en operationele werking voortdurend te verbeteren door haar flexibele bedrijfsprocessen te versterken. De REO Veiling garandeert dit aan haar kopers met verschillende kwaliteitscertificaten: ISO 22000, IFS, QS, FCA en ACS G-014. Om haar certificaten te kunnen behalen en behouden, wordt de REO Veiling regelmatig geaudit door externe en onafhankelijke controle-instellingen.

Ook de productiebedrijven van de REO Veiling worden extern gecontroleerd op het naleven van strenge kwaliteitseisen. REO producenten beantwoorden aan de courante voedselveiligheidssystemen in Europa en GlobalG.A.P., een internationale standaard voor de primaire productie gebaseerd op de principes van de Goede Agrarische Praktijken (GAP), wat naast productkwaliteit en voedselveiligheid ook een duurzame teelt waarborgt. De duurzame vooruitgang in de productie van dagverse groenten en fruit in België is ook te herkennen aan het keurlabel Responsibly Fresh. Het lastenboek van dit collectief duurzaamheidslabel is geïntegreerd in de kwaliteitsnormen van Flandria, Tomabel en Fine Fleur.



Certificats de qualité

En vue d'une satisfaction optimale des clients, REO Veiling cherche à améliorer en permanence son offre de services et son fonctionnement opérationnel en renforçant continuellement ses processus d'exploitation flexibles, ce qu'elle garantit à ses acheteurs par le biais de différents certificats de qualité : ISO 22000, IFS, QS, FCA et ACS G-014. Afin d'obtenir et conserver ses certificats, REO Veiling est régulièrement audité par des organismes de contrôle externes indépendants.

Les entreprises de production de REO Veiling sont également contrôlées par un organisme externe afin de veiller au respect des exigences de qualité très strictes. Les producteurs de REO répondent aux systèmes de sécurité alimentaires courantes en Europe ainsi qu'à GlobalG.A.P., une norme internationale pour la production primaire basée sur les principes des bonnes pratiques agricoles (BPA) qui, outre la qualité des produits et la sécurité alimentaire, garantit également une culture durable. Le progrès durable dans la production de fruits et légumes frais du jour en Flandre est également reconnaissable au label Responsibly Fresh. Le cahier des charges de ce label collectif de durabilité est intégré dans les normes de qualité de Flandria, Tomabel et Fine Fleur.

Quality certificates

To reach the best customer satisfaction the REO Auction aims to continuously improve its extensive service offer and operation by strengthening its flexible business processes. The REO Auction guarantees this to its buyers with various quality certificates: ISO 22000, IFS, QS, FCA and ACS G-014. In order to get and keep its certificates, the REO Auction is audited regularly by external and independent audit organizations.

The REO Auction production companies are also checked externally on meeting strict quality requirements. REO producers meet the current food safety systems in Europe and GlobalG.A.P., an international standard for primary production based on the principles of Good Agricultural Practice (GAP), which guarantees a sustainable crop alongside product quality and food safety. The sustainable progress in the production of fresh daily fruit and vegetables in Belgium can also be recognised by the Responsibly Fresh certification mark. The specifications of this collective sustainability label are integrated in the quality standards of Flandria, Tomabel and Fine Fleur.

Qualitätszertifikate

Im Hinblick auf eine optimale Kundenzufriedenheit strebt die REO Veiling danach, ihr umfangreiches Dienstleistungsangebot und ihren Geschäftsbetrieb kontinuierlich durch Verstärkung ihrer flexiblen Betriebsprozesse zu verbessern. Die REO Veiling garantiert dies ihren Käufern mit verschiedenen Qualitätszertifikaten: ISO 22000, IFS, QS, FCA und ACS G-014. Um ihre Zertifikate erwerben und behalten zu können, wird die REO Veiling regelmäßig von externen und unabhängigen Prüfgremien kontrolliert.

Auch die Produktionsunternehmen der REO Veiling werden extern auf die Einhaltung strenger Qualitätsforderungen überprüft. REO Erzeuger erfüllen die Bedingungen der gängigen Nahrungsmittelsicherheitsysteme in Europa und von GlobalG.A.P., einem internationalen Standard für die Primärproduktion auf der Basis der Grundsätze der guten landwirtschaftlichen Praxis (Good Agricultural Practices -GAP), was neben Produktqualität und Nahrungsmittelsicherheit auch einen nachhaltigen Anbau garantiert. Der nachhaltige Fortschritt bei der Erzeugung von täglich frischem Obst und Gemüse in Belgien geht auch aus dem Prüflabel Responsibly Fresh hervor. Das Lastenheft dieses kollektiven Nachhaltigkeitslabels ist in die Qualitätsnormen von Flandria, Tomabel und Fine Fleur integriert.



QS - Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel





Oostnieuwkerksesteenweg 101, B-8800 Roeselare
T. +32(0)51 23 12 11 - F. +32(0)51 23 12 89 - www.reo.be - info@reo.be

www.crea.be