



manna

Hemelse sauzen Les sauces divines Divine sauces

● “Hemelse sauzen van Belgische topkwaliteit”

“Fijnproevers overal ter wereld laten genieten van hemelse koude of warme sauzen. Dit vormt iedere dag opnieuw de uitdaging van onze 70 gemotiveerde collega's bij Manna.

De combinatie van onze Belgische eetcultuur met de gedrevenheid en passie van iedereen die deel uitmaakt van Manna, leidde tot ons hedendaags gamma van meer dan vijftig smaakvolle kwaliteitssauzen.

Het is een plezier om met dit dynamisch en jong team onze vijf bedrijfswaarden dagelijks in de praktijk te brengen en zo onze sterke bedrijfgroei vorm te geven.”

● “Des sauces divines de première qualité belge”

“Faire déguster aux gourmets du monde entier de divines sauces froides ou chaudes: chez Manna, tel est chaque jour le défi que relèvent nos 70 collègues motivés.

La combinaison de notre culture alimentaire belge avec l'enthousiasme et la passion de chaque collaborateur de Manna a conduit à notre gamme contemporaine de plus de cinquante sauces savoureuses de qualité.

Mettre chaque jour les cinq valeurs de notre entreprise en pratique avec cette équipe jeune et dynamique et donner ainsi forme à la forte croissance de notre entreprise est un véritable plaisir.”

● “Divine sauces made with Belgium's finest quality”

“Giving food lovers around the world the pleasure of divine sauces, both cold and hot. This is the challenge that our 70 motivated team members take up each day at Manna.

The combination of our Belgian culinary culture and the dedication and passion of all those who are part of Manna has allowed us to create a contemporary range of over 50 delicious, high-quality sauces.

It is a joy to work with this dynamic, young team each day to embody the five core values that underpin our strong business growth.”

Sylvie Van den Broeck
CEO Manna Foods





● Familiebedrijf sinds 1935

Henri Van den Broeck startte in 1935 met het verkopen van in zuur ingelegde haring. Verschillende generaties later genieten miljoenen mensen dagelijks van 'zijn' sauzen.

Met Manna bedacht de stichter alvast een prachtige bedrijfsnaam die in alle talen verstaanbaar is.

Nog meer dan de naam bracht hij ook gedrevenheid en klantgerichtheid in het bedrijf, twee pijlers die vandaag nog steeds de fundamenten vormen onder het succes van Manna.

Met achterkleindochter Sylvie Van den Broeck aan het roer is Manna nog voor de volle 100% een familiebedrijf.

Meer dan ooit kijkt Manna ook ver buiten de Belgische landsgrenzen heen om iedereen te laten genieten van haar hemelse sauzen.

● Entreprise familiale depuis 1935

Henri Van den Broeck a commencé en 1935 avec la vente de hareng mariné. Plusieurs générations plus tard, des millions de personnes savourent chaque jour ses sauces.

Avec Manna, le fondateur a d'ores et déjà trouvé un magnifique nom d'entreprise compréhensible dans toutes les langues.

Plus encore que le nom, il a introduit la passion et l'orientation client dans l'entreprise, deux piliers qui constituent aujourd'hui encore la base du succès de Manna.

Avec son arrière-petite-fille Sylvie Van den Broeck à la barre, Manna est encore une entreprise 100% familiale.

Plus que jamais, Manna regarde bien au-delà des frontières belges pour faire profiter tout un chacun de ses sauces divines.

● A family business since 1935

In 1935, Henri Van den Broeck began selling pickled herring. Several generations later, millions of people enjoy 'his' sauces every day.

The founder chose Manna as a company name that's attractive and understandable in any language.

Beyond the name, the company was built on dedication and service-mindedness, and these two pillars remain the foundation of Manna's success today.

With great-granddaughter Sylvie Van den Broeck at the helm, Manna is still 100% a family business.

More than ever, Manna is setting its sights far beyond the Belgian borders so that the whole world can enjoy our divine sauces.





● Wereldwijd aanwezig in verschillende markten

Wij bieden onze koude en warme sauzen aan in diverse verpakkingen, gericht op verschillende marktsegmenten.

- Consumenten vinden onze sauzen in handige verpakkingen terug in de winkelrekken van hun vertrouwde supermarkt.
- Voor de food service ontwikkelden we gebruiksvriendelijke verpakkingen die een snelle verwerking toelaten.
- Grootverbruikers (b2b) bedienen we met ruime verpakkingen om snel grote hoeveelheden sauzen te verwerken.

Met al onze klanten bouwen we stapsgewijs een langetermijnsrelatie op. U krijgt van ons alle nodige ondersteuning inzake sales en marketing.



● Présent dans le monde entier sur différents marchés

Nous proposons nos sauces chaudes et froides dans différents emballages, visant différents segments de marché.

- Les consommateurs trouvent nos sauces dans de pratiques emballages dans les rayons de leur supermarché familial.
- Pour le food service, nous avons développé des emballages faciles à utiliser, permettant un traitement rapide.
- Pour les grands consommateurs (b2b), nous travaillons avec de grands emballages afin de traiter rapidement de grandes quantités de sauces.

Avec tous nos clients, nous construisons progressivement une relation à long terme. Nous vous offrons tout le soutien nécessaire en matière de ventes et de marketing.



● A global presence across diverse markets

We offer both cold and hot sauces in various packaging forms, tailored to diverse market segments.

- Consumers find our sauces in convenient packaging on the shelves of their local supermarkets.
- For the food service sector, we have developed user-friendly packaging designed for rapid processing.
- We provide industrial users (b2b) with bulk packaging to allow them to quickly process large quantities of sauces.

We systematically build a long-term relationship with each one of our customers, and provide them with all the necessary sales and marketing support.



● Koude en warme sauzen

Naast onze eigen merkproducten maken we ook sauzen onder private label

Koude sauzen

Naast de traditionele toppers (mayonaise, tartaar, cocktail, andalouse,...) vindt u in ons uitgebreid assortiment koude sauzen ook enkele verrassingen. Jammie, bijvoorbeeld!

Elke saus bieden we aan in verschillende verpakkingsmogelijkheden.

Warme sauzen

Onze kant-en-klare warme sauzen passen heerlijk bij rijst of pasta.

Elke saus is verkrijgbaar met varken- of rundvlees, telkens van Belgische kwaliteitsoorsprong.

In België prijkt onze Bolognaisesaus al jarenlang onbedreigd op nummer één.

Andere toppers:

Groentesaus - Carbonara - Chinese curry - Napolitaanse saus

● Sauces froides et chaudes

Outre les produits de notre propre marque, nous faisons aussi des sauces sous marque propre

Sauces froides

Outre les vedettes traditionnelles (mayonnaise, tartare, cocktail, andalouse, ...), notre vaste assortiment de sauces froides comporte aussi quelques surprises. Jammie, par exemple !

Nous proposons chaque sauce dans différentes options d'emballage.

Sauces chaudes

Nos sauces chaudes prêtes à l'emploi sont délicieuses avec du riz ou des pâtes.

Chaque sauce est disponible avec porc ou bœuf, toujours d'origine belge de qualité.

En Belgique, notre sauce bolognaise trône depuis des années en première position incontestée.

Autres vedettes:

Sauce aux légumes - Carbonara - Curry chinois - Sauce napolitaine

● Cold and hot sauces

Along with our own brand-name products, we also produce sauces under private labels

Cold sauces

In addition to the traditional favourites (mayonnaise, tartar, cocktail, andalusian, etc.) our wide range of cold sauces also includes a few original flavours. 'Jammie', for example!

Each sauce is available in a range of packaging options.



Hot sauces

Our heat-and-serve sauces are delicious over rice or pasta.

Each sauce is available made with pork or beef, always from Belgian sources with certified quality.

Our Bolognese sauce has been the undisputed number 1 in Belgium for many years.

Other favourites:

Vegetable sauce, Carbonara, Chinese curry, Neapolitan sauce



● Onze vijf bedrijfswaarden

Onze vijf bedrijfswaarden dragen we zowel intern als extern uit. Ze vormen onze leidraad voor het omgaan met elkaar en met onze klanten.

● Les cinq valeurs de notre entreprise

Nous transmettons les cinq valeurs de notre entreprise aussi bien au niveau interne qu'externe. Elles constituent notre guide dans le cadre de nos rapports mutuels ainsi qu'avec nos clients.

● Our five core values

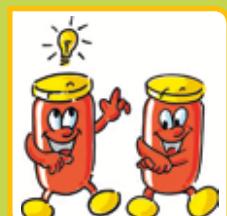
As a business, we express our five core values both internally and externally. They form the common thread in all of our interactions with one another and with customers.



1. Kwaliteit

Qualité

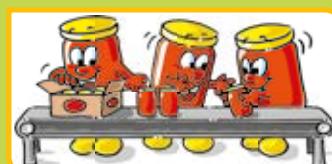
Quality



2. Ondernemingszin

Esprit d'entreprise

Entrepreneurship



3. Efficiëntie - Efficacité - Efficiency



4. Openheid

Transparance

Transparency



5. Klantgerichtheid - Orientation client

Service-mindedness



● **Strengste normen voor voedselveiligheid, kwaliteit en hygiëne**

Manna voldoet op alle vlakken aan de strengste normen.
Dit bewijst ons IFS-label Highest Level.

Wij bereiden alle sauzen in onze moderne productiesite in Schoten (Antwerpen, België).

In het nabijgelegen Wijnegem vindt u onze administratieve hoofdzetel met de afdelingen logistiek, sales en marketing.

● **Les normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire, de qualité et d'hygiène**

À tous les niveaux, Manna est conforme aux normes les plus strictes. Notre label IFS Highest Level en est la preuve.

Nous préparons toutes les sauces dans notre site de production moderne à Schoten (Anvers, Belgique).

Notre siège administratif, avec les départements logistique, ventes et marketing, est situé dans la ville voisine de Wijnegem.

● **The strictest standards in food safety, quality and hygiene**

Manna meets the strictest standards in all areas. Our Highest Level IFS label guarantees it.

We prepare all of our sauces at our production site in Schoten (Antwerp, Belgium).

Our administrative headquarters are located in the neighbouring town of Wijnegem, together with the logistics and sales and marketing departments.

UIEN SCHILBEDRIJF
Roussel

UIENRINGEN | UIENPARTJES | GESCHILDE UIEN | UIENBLOKJES

www.uienroussel.be



YOUR PARTNER FOR INDUSTRIAL FOOD AND MATERIALS



More than 20 years of experience in the industrial processing sector



CBG is a certified food broker (BRC – IFS – HACCP, etc.)



Focus on quality and continuity



Provide a comprehensive service, including follow-up



...and logistic support



Your guarantee for a successful, smoothly running partnership

Standaardprogramma
& Verpakkingen op maat

Verpakkingen met veiligheidssluiting
& sealbare schalen



PASSIE
ERVARING
& INNOVATIE
IN KUNSTSTOF
VERPAKKING



deca
pac

Decapac nv
Toekomstlaan 14
2200 Herentals
T +32 14 28 65 00
info@deca.be • www.deca.be

deca
technic

Doseersystemen
& Verpakkingsmachines



Metalen TO deksels
& glazen bokalen
voor voedingsproducten



Decatechnic nv
Toekomstlaan 14
2200 Herentals
T +32 14 28 65 00
info@deca.be • www.deca.be

terlet

Pure passie voor techniek en food processing



Ketel met speciale ontwerpfuncties zoals:

- Onderaangedreven ontwerp voorkomt het risico op contaminatie vanuit de aandrijving
- Onderaangedreven roerwerk maakt het mogelijk het complete deksel te openen
- Mogelijkheid voor uitvoering met hoge druk bodem om te roerbakken of producten aan te braden
- Opgedeelde mantel om verschillende batchgroottes te produceren
- Vacuüm uitvoering behoort tot de mogelijkheden
- Stationaire en kantelbare uitvoeringen



Terlet NV

Oostzeestraat 6, 7202 CM ZUTPHEN
Nederland - Tel: +31 575 593 100
info@terlet.com - www.terlet.com



● **Aangename kennismaking!**

Aarzel niet om ons te contacteren

● **Heureux de faire votre connaissance!**

N'hésitez pas à nous contacter

● **Pleased to meet you!**

Feel free to contact us

Food Service

Johan Bruynseels

johan_bruynseels@manna.be

Retail België - Retail Belgique

Retail Belgium

Filip Van Breedam

filip_vanbreedam@manna.be

Commercieel directeur & Export

Directeur Commercial & Export

Commercial director & Export

Hans Van de Venster

hans_vandevenster@manna.be

CEO

Sylvie Van den Broeck



Blijkhoevelaan 24
2110 Wijnegem
Belgique
Tél. : +32(0)3 327 32 80
Fax: +32(0)3 327 32 84
info@manna.be
www.manna.be