

CURRICULUM VITAE

1. **Familienaam:** VANFLETEREN
2. **Voornaam:** Peter Gerard Omer
3. **Geboortedatum:** 20 augustus 1960 te Kortrijk
4. **Nationaliteit :** Belge
5. **Burgerlijke staat :** Gehuwd met MUNSALA SILENDI Rachel, vader van 03 kinderen.

6. Opleiding:

1976-1980 : Vormingsschool (Syntra-West); Slager spekslager traiteur; Kortrijk.
- Diploma : Slager – Spekslager- Traiteur.
- Diploma : Bedrijfsleider, slager spekslager ; - Bekroond, best geslaagde; 1978.
- Diploma : Industrieel vleeswarenbereider, - Bekroond, best geslaagde 1980

1972-1976 : Lager school ; Saint Amand college te Kortrijk (België)

7. Spreekende talen (van 1 tot 5)

TAAL	LEZEN	SPREKEN	SCHRIJVEN
Engels	1	1	2
Frans	1	1	1
Nederlands	1	1	1
Duits	1	1	3
Lingala – Nationale Taal Congo	1	1	2

9. Andere kwalificaties:

Excel, Word, Internet, lesgever, seminarie leider consultant,
specialisatie :Productontwikkeling , Vlees – Vleeswaren industrie, Visverwerkende industrie,
conservenindustrie, bereide maaltijden, sausen, enz...
Productontwikkeling: kruidenmengelingen en functionele hulpstoffen voor de volledige
voedingsindustrie.

10. Huidige functie :

Stichter van het privaat label **PVF** ; Stichter van de firma's **PVF Food INGREDIENTS & PVF CONSULTING INTERNATIONAL** (consultant over gans de wereld, in het kader van het scholen en onderrichten in de moderne voedingsindustrie, meer specifiek (vlees – vleeswaren en vis industrie).

11. Jaren actief:

Zelfstandig sinds 2001 tot heden.
Gedelegeerd bestuurder; **PVF Food Ingredients & PVF Consulting International** .
Stichter – bestuurder; firma : **TECHNOFOOD** Tunis (Tunesië) Mengfirma van functionele
hulpstoffen, aroma's, marinades en kruidenmengelingen voor de volledige HALAL
voedingsindustrie.

12. Belangrijkste kwalificaties :

Moderne technologie in de verwerkende VLEES - VIS industrie en voedselveiligheid.
Vanaf de vetmesterij, slachtlijn, vleesverwerkende en vleeswarenindustrie.
(runderen, varkens, schapen, paard, wild en gevogelte)

Vis en schelpdieren; Verwerking en ontwikkeling van ambachtelijke visproducten zowel in de pasteurisatie tot en met de conserven industrie.

HALLAL; Moderne vlees en vleeswarenindustrie voor de moslim markt (internationale markt)

Ontwikkeling, samenstelling van kruiden en aroma mixen voor de internationale voedingsindustrie.

Ontwikkeling, samenstelling van (mixen) functionele hulpstoffen voor de volledige internationale voedingsindustrie.

Ontwikkeling, samenstelling van speciale marinades voor de internationale voedingsindustrie.

13. Ervaring in verschillende landen;

In een periode van (10 jaar) min of meer 30 landen per jaar.

- **In Afrika** : R.D.C Kongo, Kongo Brazzaville, Kameroen, Ivoorkust, Zuid Afrika, Botswana, Kenia, Angola, Oeganda, Marokko, Tunesië, Algerije, Egypte, Madagaskar, Tsjaad, Burkina Faso, Rwanda, Burundi, Tanzania.
- **In Azië** : Arabische emiraten, China, Philippine, Vietnam, Indonesia, Thailand, Hong Kong, Taiwan, Jordanië, Libanon, Syrië, Kuwait, Qatar, Saudi Arabia, Turkije, Iran, Z-Korea .
- **In Amerika** : Canada, New York, Arizona.
- **Zuid – Amerika** : Mexico, Costa Rica, Brasilia, Venezuela, Colombia, Argentinië, Uruguay, Chili.
- **In Europa** : België, Frankrijk, Engeland, Holland, Denemarken, Duitsland, Spanje, Portugal, Italië, Griekenland, Oostenrijk, Zwitserland, Frankrijk, Luxemburg, Finland.
- **In Oost Europa** : Litanië, Estland, Rusland, Polen, Bosnië, Macedonië, Kosovo, Servië, Montenegro, Tsjechië, Hongarije, Ukraine, Bulgarije, Roemenië en Slovenië.

14. Professionele ervaring:

Sinds januari 2001 tot heden:

- Stichter van een eigen **label (PVF)**.
- Stichter van de firma PVF **FOOD INGREDIENTS & PVF CONSULTING INTERNATIONAL**.
- Stichter en mede gerant van de firma : **TECHNOFOOD Tunesië**
- Technisch Directeur **VEOS** , firma van de **VEOS GROUP** gevestigd in Zwevezele (België) gespecialiseerd functionele bloedeiwitten voor de voedingsindustrie.
- Consultant voor de firma **DISEX** (Royal proteïnes) gevestigd in Girona (Spanje) zich gespecialiseerd in gedroogd functioneel, collageen eiwit uit varkens zwoerd.
- Consultant (directeur techniek) voor de groep SFINC (Pellicula, Rejo) in België voor de exportlanden.
- Consultant voor de groep IDI INGREDIENTS Arras (France) gespecialiseerd in melkeiwitten; Dir techniek (produit salé).

1995-2000 : Technisch verantwoordelijke en productontwikkelaar BENELUX firma **RAPS**. Consultant; Raps Magreb en andere exportlanden in Europa en Oost Europa.

Sedert 1995 tot vandaag : Gast lesgever

- KaHo te Gent (universiteit) Afdeling; Industrieel Vlees en vleeswaren technoloog.
- Ter – Groene – Poorte : Slagerij – Traiteurschool te Brugge; Examen commissie en gast lesgever (7° jaar vleeswaren industrieel).
- Syntra - West Kortrijk; Gast lesgever (België)
- KTA Diksmuide ; Hoofdlesgever; Cursus; Industrieel vleeswaren fabrikant (2 jaar, avond cursus)

1990-1995 : Zelfstandige uitbater slagerij Vanfleteren te Schilde Antwerpen (.België) Aankoop van levend vee (runderen, varkens en schapen), zelfslachter en alle vleeswaren in eigen huis bereid, wel 100 verschillende internationale specialiteiten. Service traiteur.

1986-1990 : Stichter en gedelegeerd bestuurder van de firma **ETTRAL**, "Etablissement de Transformation Alimentaire" gevestigd in Kinshasa Kongo (Ex Zaïre)

1981-1986 : Bedrijfsleider en productie chef **FERME DE LA LUKAYA** Kinshasa Congo (Ex Zaïre) Varkens en kipkwekerij, eigen slachthuis, vleesverwerking, vleeswarenindustrie en traiteur bedrijf. (Groep Dokolo)

15. Andere belangrijke informatie:

Ontvangen eretitels.

- Twee maal bekroond met grote onderscheiding (Best geslaagde leerling) Vormingsinstituut te Kortrijk (1980 en 1981)

- Ontvangen erediploma's van gegeven seminaries in het kader van de moderne voedingsindustrie meer bepaald « VIS en VLEES »

& Université de la viande à Taipei, (Taiwan)

& Mexique

& Costa Rica

& Universiteit van Gent (vleestechnologie) België.

& Lid, expert bij: ISCA Brussel (international senoir consulting association.

CDE Brussel.

PUM Nederlandse senoir- experts.

EX – CHANGE Vlaamse experts voor Afrika.

EURO CONSULTANTS

Volbrachte projecten: Algerije; Marokko; Oeganda; Rusland; Burkina Faso; Burundi; Tanzania; Madagaskar; Oeganda, Jobo Farm (président); Z Afrika .

Eigen restaurant: LE NOSTALJIC. Schilde België

www.nostaljic.be