



Tradition und Know-how im Dienste unserer Kunden und Verbrauchern

Seit 1963 produziert und vermarktet Detry ein großes Sortiment an Wurst- und Fleischwaren, in denen nur das Beste vom Schwein verarbeitet wird. Detry ist überzeugt, dass Qualität ausschließlich auf optimale Zucht- und Futterbedingungen, Respekt den Tieren gegenüber, Know-how der Mitarbeiter, ein offenes Ohr für die Wünsche der Kunden und eine Verwaltung mit regelmäßigen Investitionen beruht.

Kurze Entstehungsgeschichte



Die vier Brüder Detry gründeten 1963 die Gesellschaft mit beschränkter Haftung und gaben ihr ihren Familiennamen. Ziel des Unternehmens war der Ankauf lebender Schweine und das Zerlegen von Fleisch.

Seit der Gründung wächst das Unternehmen unaufhörlich sowohl hinsichtlich der Betriebsfläche, der Zahl der Beschäftigten als auch der Geschäftstätigkeiten.

Einige Schlüsseldaten

- 1967 Das Unternehmen lässt sich am Standort Aubel nieder.
- 1970 Beginn der Herstellung von Wurstwaren.
- 1994 Aufnahme des eigenen Schlachtbetriebs für Schweine.
- 1995 Detry führt das HACCP-Konzept ein.
- 1996 Das Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten wird in drei getrennte Bereiche verlagert, um eine leistungsfähigere Produktion zu gewährleisten.
- 1998 Der Markenname „AUBEL“ wird eingeführt.
- Seit 2002 nähert Detry sich unaufhörlich dem Endverbraucher. Das Unternehmen entwickelt vorgeschchnittene und portionierte Produkte.

«AUBEL»: Der Name steht für eine Region, eine Schweinebranche und eine Marke



Aus Aubel im Herver Land gebürtig kennt, achtet und fördert die Familie Detry die regionalen Werte. „Aubel“ verleiht der Geschäftstätigkeit ihren Namen; die Freude an herausragender Arbeit, das Festhalten an althergebrachten Traditionen und das Pflichtgefühl. Alle unsere Mitarbeiter fühlen sich selbstverständlich ebenfalls diesen Werten verpflichtet.

Das dokumentierte Qualitäts-Sicherungs-System „Aubeler Schwein“

Die Aubel Schweinebranche Die Verwaltung dieser Branche besteht erst einmal in der Überwachung und der Förderung einer ganzen Schweinebranche, ausgehend von rund einhundert Familienunternehmen, die sich mit der Fortpflanzung, Zucht und Mast von Schweinen beschäftigen. Zugelassene unabhängige Organe kontrollierten die Zucht- und Mastbedingungen der Schweine (ausreichende Freiräume, Helligkeit, Lüftung usw.). Sie bestimmen die Vereinbarungen, mit denen die Pflichten der verschiedenen Lieferanten von lebenden Schweinen und Futtermitteln für Schweine festgelegt werden und die dazu dienen, nicht nur die Zulassung zu bekommen, sondern sie auch zu behalten. Darüber hinaus wurde eine Qualitätscharta entwickelt, auf die jeder Beteiligte achten muss.

Detry hat die Marke „Aubel“ für seine Wurst- und Fleischwaren eingeführt. Eine starke und verjüngte Marke, die „den authentischen Geschmack unserer traditionellen belgischen Produkte“ hervorhebt.



Know-how und Tradition

Bei Detry ersetzt die Maschine nur den körperlichen Kraftaufwand des Menschen, nicht sein Know-how. Von Metzgermeistern überwachte Metzger übernehmen das Zerteilen. Und diese Fachleute sind unnachgiebig, wenn es insbesondere beim Entbeinen um den Messerschnitt geht; von diesem Schnitt hängt nämlich die Qualität des abgeschrittenen Stücks ab, „einen Rubin oder Ausschuss daraus machen“.

Tradition heißt aber auch, sowohl bei der Wahl der Zutaten als auch bei der Entwicklung der Rezepte, den regionalen Geschmack als Motto hervor zu heben. Diese Rezepte verdanken wir den Metzgermeistern. Die Wahrung des Geschmacks ist auf die Art und Weise der Herstellung zurückzuführen. In den modernen Räuchereien wird noch nach althergebrachter Tradition mit Buchensägemehl geräuchert.



Zertifizierung und Qualität

**HACCP
BRC • IFS**

**Quality
Systems**

Seit 1995 wendet Detry das HACCP-Konzept (Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte) minutiös an. Dank dieser freiwilligen Vorgehensweise konnten spezifische, für diesen Bereich erforderliche Zertifizierungen erlangt werden. Der Bereich Fleischwaren ist BRC zertifiziert und der Bereich Wurstwaren ist sowohl BRC als auch IFS zertifiziert.



Über diese Zertifizierungen hinaus setzt Detry sich noch zusätzlich für die Qualität ein und zwar durch:

- ein System der Rückverfolgbarkeit, das bereits in den Zuchtbetrieben eingesetzt wird.
- die Einhaltung der im Lastenbuch „Filière Porc Aubel“ aufgeführten Auflagen der Schweinelieferanten.
- die systematische Überwachung im gesamten Verlauf der Verarbeitung: mikrobiologische, physikochemische Analysen.
- die Identifizierung von 3 neuen gesonderten Risikostufen. Jede einzelne Stufe erfordert eine spezifische Ausrüstung der Mitarbeiter und typische zu ergreifende Maßnahmen.

Einige Zahlen 2009

Beschäftigte: 680 personnes

Betriebsfläche: 40.000 m²

Produktion:

- 10.00 geschlachtete Schweine pro Woche.
- 6.500 zerteilte Schweine pro Woche.
- 3.500 vermarktete, hauptsächlich ausgeführte Schweineschlachtkörper pro Woche
- 243 Tonnen vermarktete Fleisch- und Wurstwaren pro Woche.

Jahresumsatz: 153 Millionen EUR wovon 63% in Belgien und 37% durch die Exportabteilung

Detry bietet den Vertreibern und Konsumenten ein vollständiges Angebot an gesunden und schmackhaften Produkten, die der Tradition und Nahrungsmittelsicherheit gemäß, umweltfreundlich hergestellt wurden.

