



Traditie en knowhow ten dienste van onze klanten en consumenten

Sinds 1963 verwerkt Detry de beste delen van het varken tot een bijzonder uitgebreid gamma fijne vleeswaren en vleesproducten die de onderneming ook zelf op de markt brengt. Kwaliteit berust, aldus Detry, op goede kweekomstandigheden en voedingsvoorwaarden, respect voor de dieren, knowhow van de medewerkers, een luisterbereidheid naar de klanten toe en een investeringsgericht beleid.

Beknopte geschiedenis



In 1963 houden de vier broers Detry de bvba, die ze overigens hun eigen naam geven, boven de doopvont. Het jonge bedrijf spitste zich toe op de aankoop van levende varkens en de vleesversnijding. Sindsdien kende de onderneming een gestage groei; niet alleen qua bedrijfsoppervlakte, maar ook qua aantal medewerkers en verscheidenheid aan activiteiten.

Enkele sleutelmomenten

- 1967: de onderneming vestigt zich in Aubel.
- 1970: de productie van fijne vleeswaren wordt opgestart.
- 1994: het bedrijf zet een eigen slachtafactiviteit op.
- 1995: Detry introduceert het HACCP systeem.
- 1996: het slachthuis, de vleesversnijding en de vleesverwerking met fijne vleeswaren worden ondergebracht in drie verschillende zones met het oog op een slagvaardigere productie.
- 1998: het merk "Aubel" ziet het levenslicht.
- Sinds 2002: Detry richt zich steeds meer op de eindconsument. De organisatie zet de activiteit 'voorsnijden' en 'verpakken in porties' in de steigers.

"Aubel": de naam die verwijst naar een streek, een varkensketen en een merk



De familie Detry is afkomstig uit de streek van Aubel in het Land van Herve. Ze kent, respecteert en koestert dan ook de waarden van haar voorouderlijke streek. "Aubel" zet de toon bij het ontplooiën van de activiteiten: de zin voor perfect uitgevoerd werk, het gehecht zijn aan tradities en een absoluut plichtsgevoel. Diezelfde waarden worden ook op natuurlijke wijze gedragen door de medewerkers.

De "Aubel varkens" keten

Het beheer van de keten omvat het toezicht houden op en bevorderen van een complete keten varkens vanuit een honderdtal familiebedrijven gespecialiseerd in het fokken, de teelt of de vetmesterij. Concreet controleert de vzw PROMOBEL (via een aantal onafhankelijke en erkende instellingen) de voorwaarden rondom het kweken en vetmesten van varkens (voldoende ruimte, voldoende licht, voldoende lucht, etc.). PROMOBEL stelt de conventies op waarin de verplichtingen van de verschillende leveranciers van levende varkens en van varkensvoer worden gedefinieerd met het oog op het streven naar en behouden van hun erkenning. Er werd ook een kwaliteitshandvest uitgewerkt dat door alle partners wordt nageleefd.

Tot slot introduceerde Detry het merk Aubel voor de eigen fijne vleeswaren en vleesproducten. Het sterke en frisse merk stelt "de authentieke smaak van onze traditionele Belgische producten" centraal.

Kennis & Traditie

Bij Detry vervangt een machine alleen de fysische kracht van de mens, maar nooit zijn kennis. Het versnijden gebeurt door slachters onder leiding van meesterslachters. Die deskundigen geven geen duimbreed toe wat betreft de kunst van het versnijden en meer bepaald wat betreft het ontbenen; want precies hier hangt ook de kwaliteit van het versneden vlees vanaf – met als resultaat: 'vlees om van te genieten'.

Traditie houdt ook in dat er rekening wordt gehouden met de typische smaak van de streek; zowel voorwat betreft de keuze van de grondstoffen, als het uitwerken van de recepten. En hier staan dan weer de meesterslaggers voor garant. Het respect voor de smaak wordt vertaald naar een precieze methodologie. Zo gebeurt het roken in de overigens zeer moderne rokerijen nog op de oude, traditionele manier; nl. met schaafsel van beukenhout.



Certificeringen en kwaliteit

HACCP
BRC • IFS

Quality
Systems

Sinds 1995 past Detry nauwgezet het HACCP systeem toe: Hazard Critical Control Point. Dankzij deze benadering – die volledig op vrijwillige basis gebeurde – konden specifieke certificeringen worden verkregen, die onontbeerlijk zijn in deze sector: de vleesunit beantwoordt aan de BRC-normen en de fijne-vleeswareneunit beantwoordt zowel aan IFS- als aan de BRC-normen.



Naast die certificeringen maakt Detry het verschil op het gebied van kwaliteit dankzij :

- Het uitwerken van een fijnmazig traceerbaarheidssysteem van fokkerij tot distributie;
- Het beantwoorden van de varkensleveranciers aan de bestekvoorwaarden van de "Aubel varkens" keten;
- De systematische controles gedurende het hele verwerkingsproces: microbiologische analyses, fysisch-chemische metingen, ...;
- Het identificeren van 3 te onderscheiden risiconiveaus, waarbij elk niveau de specifieke uitrusting van de medewerkers en de genomen controlemaatregelen bepaalt.

Enkele cijfers voor 2009

Personeelsbestand : 680 medewerkers

Bedrijfsoppervlakte : 40.000 m²

Productie :

- 10.000 geslachte varkens per week.
- 6.500 versneden varkens per week.
- 3.500 geslachte dieren per week voor de exportmarkt
- 243 ton verkochte fijne vleeswaren per week.

Omzet : 153 miljoen euro, waarvan 63% in België en 37% uit de export

Detry nv reikt distributeurs en consumenten een compleet gamma gezonde en overheerlijke producten aan welke stuk voor stuk worden geproduceerd met respect voor traditie, de voedselveiligheid en het milieu.

