

DETRY



Tradition und Know-how im Dienste unserer Kunden und Verbraucher

Seit 1963 produziert und vermarktet Detry ein großes Sortiment an Wurstwaren, 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

- **1963** : Gründung der DETRY GmbH auf Initiative der 4 Brüder Detry.
- **1967** : Niederlassung in Aabel, einer Region die für gewissenhafte Arbeit, Tradition und Pflichtbewusstsein steht.
- **1990** : Einstieg der zweiten Detry-Generation in die Firmenleitung...ein wachsender Familiensinn.
- **1998** : Diversifikation in das Selbstbedienungsgeschäft und Kreation der Marke «Aabel».
- **2003** : Erhalt der 1. BRC-Zertifizierung.
- **2013** : 50 jähriges Firmenjubiläum.
- **2014** : «D-Trans» Logistik-Plattform in Aabel.
- **2015** : Gründung eines Forschungs- und Entwicklungszentrum und Investition in ein neues Labor. - Umzug unserer Aspikwarenfabrik an einem neuen Standort in Battice.

«Aabel» : der Name steht für eine Region und eine Marke

Gebürtig aus Aabel im Herver Land kennt, achtet und fördert die Familie Detry die regionalen Werte. «Aabel» 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.

Detry hat die Marke «Aabel» für seine Wurstwaren eingeführt. Eine 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.

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



Seit 1995 wendet Detry das HAC-CP-Konzept (Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte) minutiös an. Dank dieser freiwilligen Vorgehensweise konnten spezifische, für diesen Bereich erforderliche Zertifizierungen erlangt werden: BRC & IFS.

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

- 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 2017

Beschäftigte :

308 Personen

Produktion :

300 Tonnen vermarktete
Wurstwaren pro Woche.

Jahresumsatz :

- 83,2 Millionen €
- 67% in Belgien
- 33% durch die Export-
abteilung

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



Detry, ein hohes Niveau an Sachverstand und Qualität

Die Detry A.G. gehört zur Gruppe Detry, die sich aus 11 Firmen zusammensetzt. Die Betriebsaktivitäten erstrecken sich auf Produktion, Kommerzialisierung und Vermarktung von Nahrungsmitteln. Die Gruppe Detry beschäftigt 1.360 Personen und erzielt einen konsolidierten Umsatz von 268 Millionen Euro.