

DETRY



Traditie en knowhow ten dienste van onze klanten en consumenten

Sinds 1963 verwerkt Detry een bijzonder uitgebreid gamma fijne vleeswaren en delikatessen welke de onderneming ook zelf in de markt zet. 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 gebroeders 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

- **1963** : Oprichting Detry sprl, een initiatief van de 4 gebroeders DETRY.
- **1967** : Installatie te Aubel, een fijne regio om in te werken, vol traditie en vertrouwen.
- **1990** : Introductie van de 2e generatie Detry, voortzetting van het familiebedrijf.
- **1998** : Oprichting zelfbediening productie en introductie van het merk «Aubel».
- **2003** : 1^e BRC certificering.
- **2013** : 50^e verjaardag van het bedrijf.
- **2015** : Oprichting van een R&D-centrum en investeringen in een nieuw laboratorium. - Verplaatsing van onze geleiproducten fabriek naar een nieuwe vestiging in Battice.

“Aubel”: de naam die verwijst naar een streek 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.

Detry introduceerde het merk Aubel voor de eigen fijne vleeswaren. Het 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. 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 Meesterslagers 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: met schaafsel van beukenhout.



Certificeringen en kwaliteit



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: BRC & IFS normen .

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

- De systematische controles gedurende het hele verwerkingsproces: microbiologische analyses, fysisch-chemische metingen, ...;
- Het identificeren van 3 te onderscheiden risico-niveaus, waarbij elk niveau de specifieke uitrusting van de medewerkers en de genomen controlemaatregelen bepaalt.



Enkele cijfers voor 2017

Personeelsbestand :

308 personen

Productie :

300 ton verkochte fijne vleeswaren per week.

Omzet cijfers :

- € 83.200.000
- 67% in België
- 33% in 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.



Detry, high level know-how en kwaliteit!

Detry s.a. behoort tot de Detry Groep, welke uit 11 bedrijven bestaat. Alle activiteiten hebben betrekking op zowel productie, commercialisatie en distributie van delicatessen. Detry Groep omvat 1.360 medewerkers en realiseert een jaarmzet van € 268.000.000.