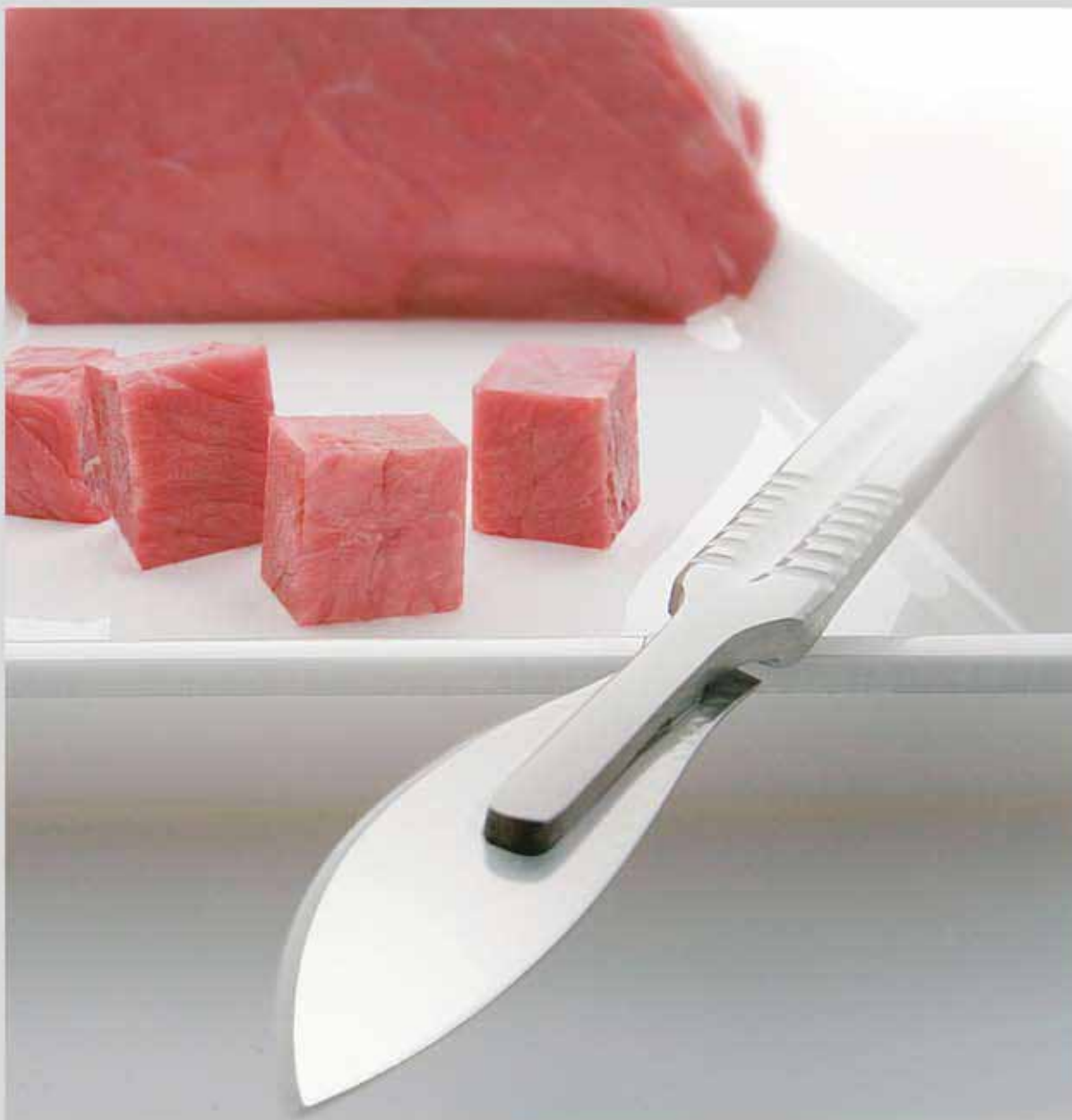


DEBAENST

VLEES - VIANDES



Uit het juiste vlees gesneden.
Sous la coupe de perfection.

Veehandel

Om de continuïteit en de kwaliteit van de levende aanvoer van runderen te garanderen beschikt NV DEBAENST over veebedrijven in Vlaanderen en in Wallonië. Al het vlees is afkomstig van runderen die gefokt worden volgens de lastenboeken Meritus en/of Promeat. De controleorganismen SGS of Procerviq houden toezicht op de boerderij, de snijzaal en het verkooppunt of het rundvlees voldoet aan de eisen opgelegd door het label.

Elevage bestiaux

Pour garantir la continuité et la qualité de l'arrivage d'animaux vivants, la SA DEBAENST dispose d'entreprises d'élevage à la fois en Flandre et en Wallonie. Des organismes de contrôle, Meritus et/ou Procerviq, exercent une surveillance sur la ferme, la salle de découpe et le point de vente pour s'assurer que la viande de boeuf satisfait à toutes les exigences imposées.





HISTORIEK

De start

In 1950 startte Romain Debaenst met de verkoop van rundvlees aan enkele bevriende collega-beenhouwers. Toen in 1960 zijn zoon Wilfried Debaenst in de zaak meewerkte werd de activiteit verder uitgebreid en bouwden zij samen een versnijzaal in de Esenweg te Diksmuide.

Verhuis

In 2000 nam Kurt Debaenst de zaak over en verhuisde naar Moeskroen. Daar bouwde hij een nieuwe versnijzaal die rechtstreeks verbonden is met het slachthuis. Dit zorgt voor een hogere kwaliteit van het vlees dat vacuum of in kwartieren verkocht wordt. Er werd naast de versnijzaal eveneens een atelier ingericht voor het portioneren van panklare producten. Voortaan kunnen onze klanten dus rekenen op een perfect vers produkt, zij het onversneden of handig voorverpakt.

Klanten

Naast het bestaand cliënteel van beenhouwers en zelfstandige warenhuisuitbaters kan Debaenst nv nu ook de belangrijkste spelers in de grootdistributie aan haar klantenbestand toevoegen. Op vandaag kunnen we stellen dat Debaenst heel wat know-how bezit om kwaliteit en capaciteit aan elkaar met succes te meten.

HISTORIQUE

Le début

En 1950, Romain Debaenst, a commencé à vendre de la viande de boeuf à plusieurs collègues bouchers. Lorsque en 1960 son fils, Wilfried Debaenst, a commencé à travailler dans l'établissement, l'extension de l'activité s'est poursuivie.

Déménagement

En 2000, Kurt Debaenst a repris le commerce et a déménagé à Moeskroen. Il y a construit une nouvelle salle de découpe reliée directement à l'abattoir. Cela permet une meilleure qualité de la viande qui est vendue en quartiers ou découpée et emballée sous vide. En 2002, l'activité s'est étendue à la production de préparations de viande hachée qui sont emballées sous film ou dans un atmosphère modifié. Nos clients peuvent donc désormais compter sur un produit parfaitement frais, soit non-découpé, soit emballé selon leurs choix.

Clientèle

Outre la clientèle existante de bouchers et d'exploitants indépendants de grandes surfaces, Debaenst SA peut maintenant également ajouter à sa clientèle les plus importants acteurs de la grande distribution. A ce jour, nous pouvons affirmer que Debaenst SA possède un énorme savoir-faire qui permet de combiner avec succès qualité et capacité.

SNIJZAAL

Dankzij de snijzaal, die aan de strengste kwaliteitsnormen (HACCP, BRC) voldoet, kunnen onze klanten rekenen op het beste ronds- kalfs, - en lamsvlees. Een half rund, een voor- of achterkwartier en allerhande technische stukken, van filet pur tot américain maken deel uit van het ruime aanbod.

SALLE DE DÉCOUPE

Grâce à la salle de découpe, qui satisfait aux normes de qualité les plus strictes (HACCP, BRC) vous pouvez compter sur une meilleure qualité de viande de boeuf, de veau et d'agneau. Un demi-boeuf, un avant ou un arrière de boeuf ainsi que toutes les pièces techniques allant du filet pur à l'américain, font parties de notre offre étendue.





PRÉPACK

In de nieuwe snijzaal te Moeskroen werd eveneens een atelier ingericht voor het portioneren en verpakken van ronds-, kalfs-, varkens-, en lamsvlees. Hier worden eveneens gehakt en gehaktbereidingen zoals worsten, hamburgers, vinken, ... geproduceerd. Wij nodigen U uit om kennis te maken met ons gamma 'voorverpakte producten' op onze website www.debaenst.be.

PRÉEMBALLAGE

A Mouscron la nouvelle section préemballage se consacre aussi au découpage en portions et à l'emballage de la viande de boeuf, de porc, de veau et d'agneau. On y réalise également la production d'haché et de préparation d'haché telles que saucisses, hamburgers, paupiettes, ... destinées au libre service dans les supermarchés. Nous vous invitons à faire connaissance d'une partie de notre gamme sur notre site internet www.debaenst.be.



SPRL COUPET - DESOS
33 RUE PROFONDRIEUX
7190 ECAUSSINNES
TVA: 475 557 148
Gsm: 0476 99 25 04

DECOUPE DE VIANDE A FAÇONS



TITECA HENRI Accountancy

ROESELARE - MOESKROEN - MERELBEKE

Via Uw persoonlijk contactpunt bieden wij U graag een Pro-actieve ondersteuning bij:

- Accountancy — Fiscaliteit — BTW
- Startersadvies — Groei- en kredietbegeleiding
- Vennootschaps- en contractenrecht
- Familiale opvolging — Successieplanning



Erkend bedrijfsadviseur, Iso 9001/2000 gecertificeerd



INTEGRAAL ADVIES, LOKAAL CONTACT

Kantoor Roeselare

Heirweg 198
8800 Roeselare
t 051/268.268
e 051/211.963

) info@titeca-accountancy.be
www.titeca-accountancy.be

Kantoor Moeskroen

Futur X (bat. K)
Bld. Industriel 54
7700 Moeskroen
t 056 85 91 30
e 056 85 91 30

Kantoor Merelbeke

Fraterstraat 132
9820 Merelbeke
t 09 232 28 00
e 09 231 38 17

PROFILE

TYRECENTER



MEILLEUR, PAS SEULEMENT EN PNEUS

Profile Tyrecenter DE BRABANDERE

Zoning Mouscron
Rue du Plavitout 151
B-7700 Mouscron

Tél: +32 (0) 56 - 34 80 48

Aussi à

Gent: +32 (0) 9-253 16 25

Waregem: +32 (0) 56-60 34 01

NOUVEAU EN BELGIQUE: Offres online:
pour des pneus hiver: www.monpneuhiver.be
pour des pneus été: www.monpneu.be



REJO Specerijen NV

Traditionele Vlaamse smaken, exotische kruidenmixen, specerijen en aroma's brengen sensatie in uw fijne vleeswaren.

Al gedacht aan een kruidige vleesmarinade, een moderne "spice-rub" of een kleurrijke kruidencoating?

Rejo staat ook garant voor de fijnste koude en warme sausen voor professionele toepassingen.

Rozenstraat 15 - 9810 Eke-Nazareth - Belgium
Tel. + 32 9 3855615 - Fax + 32 9 385 8106 - info@rejo.be
www.rejo.be

Member of the SFINC-group 



Met dit magazine wenst de nv Debaenst hun medewerkers te danken voor hun trouw en inzet van de afgelopen jaren. Eveneens een woord van dank aan alle trouwe klanten en leveranciers die de firma hielpen opbouwen.

Par l'intermédiaire de ce magazine Debaenst SA souhaite remercier tous les collaborateurs de l'entreprise pour leur loyauté et leur engagement. Nous remercions également nos fidèles clients et fournisseurs qui ont participé au succès de l'entreprise.

Rue du Blanc Bleu Belge 11
7700 Mouscron
T 056 - 48 18 40
F 056 - 48 18 48
info@debaenst.be
www.debaenst.be

**Met Dank aan:
Remerciements à:**

Coupet Desos
De Brabandere Pneus sa
Rejo specerijen
Titeca Henri Accountancy cvba

Deze uitgave werd geheel verzorgd door:
Cette édition a été entièrement réalisée par:



Publi Center b.v.
Graafschap Hornelaan 182
6004 HT Weert
Tel.: 0031 (0)495 - 58 34 66
Fax: 0031 (0)495 - 58 34 92
e-mail: info@publicenter.nl

Publi Center b.v.b.a.
Herckenrodesingel 77 bus 5
B - 3500 Hasselt
Tel.: 0032 (0)11 - 85 92 00
Fax: 0032 (0)11 - 85 00 45
e-mail: publicenter@yucom.be