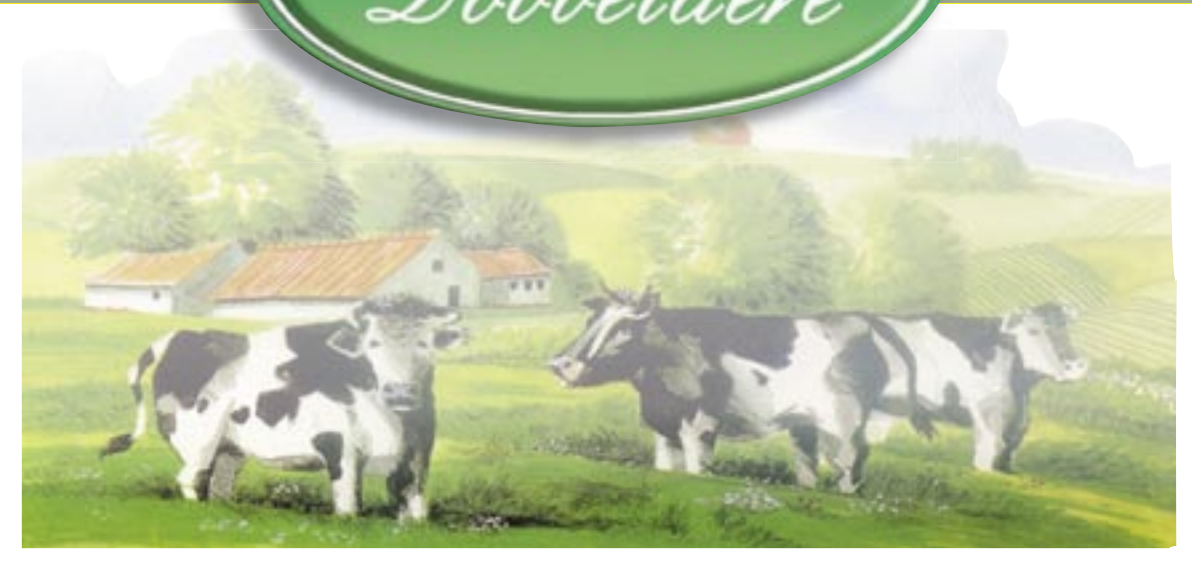


natuurvlees
Dobbelaere



De enige garantie op lekker en gezond vlees!



Trotse pionier

De voedselgezondheidsproblematiek schudde de consumenten massaal wakker. Het overgrote deel van de vleeseters zet vandaag alleen nog de tanden in natuurlijke producten.

Ze gaan op zoek naar stevig en natuurlijk plattelandsvlees. Dat is gezonder en smakelijker, braadt makkelijker en verliest minder vocht. Zo'n voedzame en eerlijke delicatessen mag desnoods wat meer kosten.

Een paar decennia geleden was het aanbod aan natuurslagers nog beperkt. Hooguit een half dozijn spelers waren actief op deze markt. Natuurvlees Dobbelaere was erbij.

We zijn best fier op onze pioniersrol. Onze intussen verworven reputatie verplicht ons bijna te blijven investeren in deze gezonde en lekkere producten. Maar we doen het graag en met niet aflatend enthousiasme.

Rudy Dobbelaere,
Zaakvoerder

Pionnier et fier de l'être

Les problèmes de santé alimentaire ont brutalement secoué le consommateur. La grande majorité des mangeurs de viande n'achètent plus aujourd'hui exclusivement que des produits naturels.

Leur quête est donc celle d'une viande saine et naturelle, de préférence produite dans un environnement rural. Ce type de viande est plus sain, a plus de saveur, est plus facile à cuire et perd moins d'eau à la cuisson. Les consommateurs sont aussi prêts, aujourd'hui, à payer un peu plus cher pour des produits de viande de meilleure qualité nutritive et aux propriétés gustatives supérieures.

Il y a quelques dizaines d'années, les bouchers bio étaient peu nombreux. Je dirais qu'à cette époque, une demi-douzaine d'entre eux tout au plus étaient actifs dans le segment de la viande bio. Dobbelaere comptait déjà parmi eux.

Nous sommes très fiers de notre rôle de pionnier dans ce domaine. La réputation que nous avons acquise entre-temps nous oblige presque à continuer à investir dans notre niche, celle des produits à la fois sains et délicieux. Mais bon sang ne peut mentir, et force nous est d'admettre que ces investissements, nous les faisons volontiers et toujours avec le même enthousiasme.

Rudy Dobbelaere,
Gérant



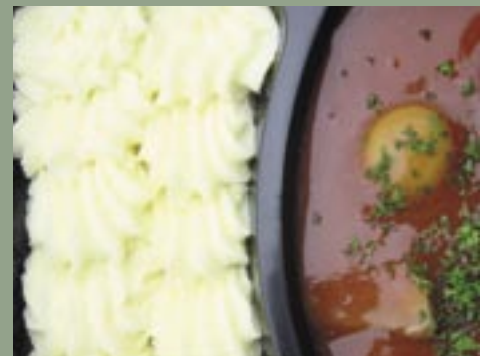


Gezonde trendsetter

23 jaar geleden waren wij de West-Vlaamse pionier in natuurvlees. De vernieuwende, hormonen-vrije aanpak van de slagerij in Vivenkapelle bleek meteen een schot in de roos. De zaak groeide uit tot een groothandel en een verhuis naar een ruimere locatie drong zich op.

Précurseur de la santé alimentaire

Il y a 23 ans, nous avons été les premiers à promouvoir la viande bio en Flandre occidentale. La politique novatrice de la viande sans hormones de la boucherie de Vivenkapelle fut un coup dans le mille. Le développement de notre activité et notre évolution vers le métier de grossiste en viande nous ont obligés à déménager dans des locaux plus vastes.



In 1999 betrok natuurvlees Dobbelaere een riant en modern bedrijfsgebouw in Moerkerke. Joeri en Iwan, zonen van zaakvoerder Rudy, kwamen de rangen versterken.

Ook door hun jeugdige impulsen nam het aanbod toe. Zo brachten we dagschotels en voorverpakte vleesbereidingen op de markt. We werden een gevestigde waarde als vleesgroothandel en leveren nu aan talrijke restaurants, slagerijen en superettes.

En 1999, Dobbelaere s'est donc installé dans un bâtiment moderne de Moerkerke. Joeri et Iwan, les fils du dirigeant de l'entreprise Rudy, ont rejoint les rangs.

Leurs idées "neuves" ont donné à l'activité de nouvelles impulsions qui ont mené à un élargissement de la gamme des produits proposés. C'est ainsi que nous avons commercialisé, e.a. nos plats du jour et les préparations de viande préemballées. Nous jouissons d'une très bonne réputation en tant que grossiste en viande et fournissons de nombreux restaurants, boucheries et supérettes.



Ambachtelijke stieliefde

Het bedrijf groeide ook geografisch uit. Naast het hoofdkwartier in Moerkerke kwamen er slagerijen in Eeklo, Gent en Oostende. In totaal zijn er een 25-tal medewerkers aan de slag, gespreid over alle vestingen. Samen staan we in voor een totaalconcept van gezond, natuurlijk plattelandsvlees.

L'amour du métier et de son côté artisanal

Notre entreprise s'est aussi étendue géographiquement. Outre notre siège principal à Moerkerke, nous possédons aussi des boucheries à Eeklo, Gand et Ostende. Au total, nous occupons 25 collaborateurs répartis entre nos différents sièges. Ensemble, nous défendons le concept de qualité totale d'une viande saine, naturelle et rurale.



Vanuit het moederbedrijf in Moerkerke worden alle activiteiten geleid. De moderne ateliers en de slagerij zijn ondergebracht onder één dak. We werken er ambachtelijk met producten waarvan we één voor één de oorsprong kennen.

Alles wat we verwerken in onze bereidingen, is zuiver en gezond. Ofwel maken we het zelf, ofwel kopen we het aan bij bedrijven die strikte normen naleven. Zo komen alleen gecontroleerde producten en grondstoffen zonder additieven in onze vleesbereidingen terecht.

Toutes les activités sont dirigées à partir de la maison mère de Moerkerke. Nos ateliers modernes et la boucherie se trouvent sous le même toit. Nos méthodes de travail sont artisanales et nous ne travaillons qu'avec des produits dont nous connaissons l'origine.

Tout ce qui entre dans nos préparations est pur et sain. Soit parce que nous le faisons nous-mêmes, soit parce que nous ne l'achetons qu'à des sociétés qui respectent des normes très strictes. C'est ainsi que nous n'utilisons, pour nos préparations de viande, que des produits et des matières premières sans additifs.





Van boer tot bord

Wij verzekeren de pure kwaliteit vanaf het prille begin. De varkens en zelfgekweekte runderen worden gevoederd met aardappelen, graan en zelfgemaakt natuurzuiver meel.

Alleen natuurzuivere grondstoffen komen terecht in de voederbakken. Van industriële voeding is geen sprake. Dat weerspiegelt zich uiteraard in onze eindproducten. Het verrukkelijke stuk vlees op uw bord is het resultaat van onze eerlijke en gezonde aanpak in de stallen.

Zo zijn we een betrouwbare schakel in het duurzame netwerk 'van boer tot bord' van de vzw Plattelands-ontwikkeling. Die gesloten keten weert hormonen, antibiotica of andere kunstmatige groeimiddelen op de boerderijen, en waarborgt natuurzuivere en eigen ambachtelijke vleeswaren in de slagerijen.



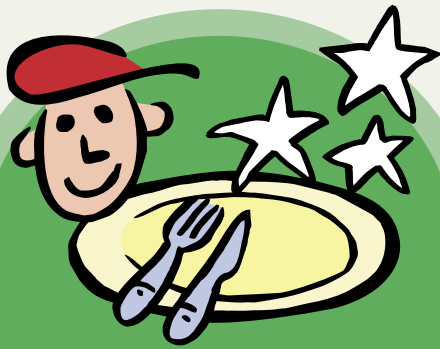
De l'éleveur à l'assiette

Nous garantissons la pureté et la qualité de nos produits tout au long de la chaîne. Les porcs et les boeufs de notre propre élevage sont nourris avec des pommes de terre, des céréales et de la farine maison 100% naturelle.

Nos auges ne contiennent que des matières premières 100% naturelles. Chez nous, aucun animal n'est élevé au fourrage industriel. Et ce choix de la qualité se retrouve dans nos produits finis. Ce délicieux morceau de viande sur votre assiette est le résultat de nos choix sains et de nos bonnes pratiques qui commencent dès le seuil de l'étable.

Nous sommes donc un maillon fiable dans le réseau durable 'de la ferme à l'assiette' que promeut l'asbl Plattelandsontwikkeling. Ce réseau fermé interdit l'utilisation d'hormones, d'antibiotiques et d'autres agents de croissance artificielle dans les fermes et garantit des produits de viande 100% naturels fabriqués de manière artisanale.





**VAN BOER
TOT BORD®**

gewaarborgde natuurproducten
van ons platteland

Beste kwaliteit tegen beste prijs

Niet alleen zijn we zelf superwaakzaam over de gezonde kwaliteit van ons vlees. Geregeld krijgen we externe controleurs over de vloer. Voor deze grondige bedrijfsinspecties zetten we graag onze deuren open. Want ... we doen er alles aan om elke HACCP-richtlijn minutieus op te volgen – zowel voor de productie, registratie, hygiëne en tracering.

Omdat we zelf de hele keten bestrijken, zijn onze producten makkelijk traceerbaar. Dat verplicht ons uiterst gewetensvol en nauwgezet te werk te gaan. Het grote voordeel is dat we zelf het hele proces controleren.

Deze werkwijze vertaalt zich uiteindelijk in een verantwoorde meerprijs, die alle extra inspanningen voor gezond en lekker eten belooft. Onze klanten kunnen gerust zijn: zij krijgen de beste kwaliteit tegen de beste prijs!

La meilleure qualité au meilleur prix

Non seulement nous sommes personnellement hypervigilants quant à la qualité et au caractère sain de notre viande, mais nous recevons également régulièrement la visite d'inspecteurs externes. Et ces inspections approfondies ne nous font pas peur, au contraire! Car nous mettons tout en œuvre pour respecter scrupuleusement toutes les recommandations HACCP – aussi bien au niveau de la production que de l'enregistrement, de l'hygiène ou encore de la traçabilité.

Etant donné que nous sommes actifs sur l'ensemble de la chaîne, le parcours de nos produits est facile à tracer. Cela nous oblige à nous montrer extrêmement consciencieux et à travailler de manière très rigoureuse. Le grand avantage de ce système est que nous avons un contrôle total sur l'ensemble du processus.

Cette façon de travailler se solde par un surcoût qui se justifie pleinement par tous les efforts consentis pour garantir des produits alimentaires à la fois sains et délicieux. Nos clients peuvent être rassurés: ils bénéficient de la meilleure qualité au meilleur prix!





Koel- en Vriescarrosserieën



Totaaloplossing voor ombouw van Uw bestelauto voor geïsoleerd vervoer, volgens HACCP normen. Ook BE-opleggers en bakwagens van 1 t/m 100 m³

Exclusieve invoerder
voor België & Zeeland



Tel. 0032 9 222 4326
Fax 0032 9 222 4325
Email: cmj@skynet.be

De sterke schakel in de koude keten

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

PUBLI center

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

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

**Met dank aan:
Remerciements à:**

Carrosserie Matthys nv
Charles De Nil & Zoon nv
Fish Express Trade nv
Kemper/Bever BV
Maarten's Kaas
Maréchal Verzekeringen nv



www.kemperkip.com

KEMPER Mais-Scharrelkip

KEMPER Landhoen (biologisch)

KEMPER Parelhoen



Fish Express
FISH EXPRESS TRADE NV

Groothandel : Kattegatstraat 306/307 (EFC)
B-8380 Zeebrugge
Tel. +32(0)50 55 75 75
Fax +32(0)50 55 75 70
Tel. Boekhouding : +32(0)50 55 75 79

Winkel : St.-Pieterszuidstraat 45
B-8000 Brugge/St.-Pieters
Tel. +32(0)50 31 81 64
Fax +32(0)50 31 93 22



VISGROOTHANDEL - MAREE EN GROS
VERS - GEROOKT - DIEPVRIES / FRAIS - FUME - SURGELE
MOSSLEN - KRABBEN / MOULLES - HOMARDS VIVANT

Constant vernieuwen

In onze 1.800 vierkante meter grote ateliers in Moerkerke beschikken we over de modernste machines. Maar dat belet ons niet om constant te vernieuwen. De permanente controles en steeds strengere normen zetten ons daartoe aan.



We passen ons aan met de glimlach. Onze klanten zijn van ons de beste en smakelijkste producten gewoon. Aan ons om alle middelen daarvoor in te zetten.

Met onze expertise in de duurzame branche, onze trouwe medewerkers en de jonge dynamiek van Joeri en Iwan zijn we goed gewapend voor de toekomst.

Innover en permanence

Dans nos ateliers de Moerkerke, qui couvrent 1.800 mètres carrés, nous disposons des machines les plus modernes, ce qui ne nous empêche pas de continuer à constamment innover. Ces innovations sont encouragées, entre autres, par nos contrôles permanents et les normes toujours plus rigoureuses.



Nous nous adaptons avec le sourire. Nos clients sont tout simplement habitués à ce que nos produits soient les meilleurs tant en termes de qualité que de goût. Et nous, nous mettons tout en œuvre pour qu'il en soit toujours ainsi.

Notre expertise dans la production durable, la fiabilité de nos fidèles collaborateurs et le dynamisme de nos dernières recrues, Joeri et Iwan, nous permettent d'envisager l'avenir en toute confiance.



ambacht
in praktijk



Kwaliteit
Gezondheid
Traditie

www.denilvleeswaren.be
E-mail: info@denilvleeswaren.be
Zwaarveld 39, 9220 Hamme-Durme
Tel. 052 47 73 42, Fax 052 47 64 83



Maarten's  **Kaas**®

Wist u dat:

- Dobbelaere Natuurvlees naast vlees ook een uitgebreid assortiment biologische kaas uit verschillende Europese landen aanbiedt;
- Die kazen stuk voor stuk gecertificeerd zijn en afkomstig van melk van uitsluitend biologische landbouw: Voor u gezond en erg lekker.
- Er een kaas voor elke goesting is: jong, jong belegen, belegen, extra belegen, oud en overjarig, harde korst, zachte korst, verse kaas, van koeien, geiten en schapen enz. enz

Bovendien kunt u kiezen uit kazen van rauwe melk (rechtstreeks van één boer) of gepasteuriseerde melk (meestal van een fabriek die de melk van verschillende boeren verwerkt)

Hebt u vegetarische sympathieën, ook dan laat Dobbelaere u niet in de kou staan. Er is een assortiment kazen die met microbieel stremsel gemaakt zijn, waarbij het niet noodzakelijk is om de enzyme uit een kalvermaag te gebruiken, maar de sporen van een paddestoel.

Hebt u nog vragen? Stel ze gerust aan ons vakkundig personeel!

Dobbelaere's Natuurvlees en biologische kaas,

om u te dienen

Maarten's kaas
Rusthuisstraat 1
1980 Zemst
Tel.: 015/62 38 74
Fax: 015/61 02 24
info@maartenskaas.be

maréchal

VERZEKERINGSMAKELAARS



**Alle verzekeringen,
beleggingen,
kredieten**



Gaston Roelandtsplein 20 • 8310 Assebroek
Tel.: 050/28.80.70 • Fax: 050/28.80.79
E-mail: info@marechalverzekeringen.be

Trotse pionier
Pionnier et fier de l'être





Natuurvlees Dobbelaere bvba

Tarwerentestraat 2

8340 Moerkerke - Damme

T. 050 / 50 05 42

F. 050 / 50 05 49

info@natuurvleesdobbelaere.be

www.natuurvleesdobbelaere.be

