



De Laet & Van Haver bouwt met 'Butcher's Craft' groothandel uit

"Consument sensibiliseren om minder maar beter vlees te consumeren"

Aartselaar, 12 maart - Twee succesvolle slagerijen, een vleesrestaurant en een foodtruck verder is het hoog tijd om de groothandel van De Laet & Van Haver verder uit te bouwen én te optimaliseren. Tot voor kort werden de karkassen uitgebeend, het vlees gezouten of gerookt, zowel in de originele beenhouwerij in Hove als in een gehuurd pand in Wommelgem. 'Butcher's Craft' brengt alles nu bij elkaar in een nieuwe eigen fabriek aan de A12 in Aartselaar. "Naast een showroom voor demonstraties en workshops integreren we ook een immense keuken. Alles kan daar bereid worden op vraag van onze klanten", legt bezieler Luc De Laet uit, amper enkele dagen na het uitbreken van het zoveelste voedselchandaal veroorzaakt door een omstreden slachthuis. "Met een rondleiding in de vestiging tonen we hoe belangrijk kwaliteit voor ons is. Door het aanbieden van uitzonderlijke vleeswaren willen wij sensibiliseren om minder maar wel véél beter vlees te consumeren. Wij werpen resoluut een dam op tegen de huidige smaakvervlakking."

De Laet & Van Haver is een pionier in ons land op het vlak van 'dry aged rundsvlees' en zet ook de zogeheten lang vergeten charcuterie opnieuw op de kaart. De klok wordt 70 jaar teruggedraaid, alles weliswaar bereid met de meest hedendaagse technologieën. Hun delicatessen brengen ze aan de man in slagerij 'Butcher's Store Antwerp City Brewery', slagerij 'Butcher's Store Hove' en zelfs in restaurant 'Butcher's Dining' in Hove, een paradijs voor vleesliefhebbers waar verrukkelijke entrecôtes en seizoensgebonden gerechten op de kaart staan. De Foodtruck 'Butcher's Beast', sinds de zomer

van vorig jaar lid van de familie, brengt het assortiment dan weer naar een heel ander breed publiek. Er is het partnership in het trendy pop up-restaurant Lazy Jack aan het Kattendijkdok in Antwerpen. En met het 'Belgian Steakhouse' laat De Laet & Van Haver onder meer de internationale festivalgangers van het dancefestival Tomorrowland in Boom al vier jaar watertanden.



Naast al deze consumenten blijft het overgrote deel van de klanten van De Laet & Van Haver zich in de horecasector bevinden, met de beleving van meer dan 150 restaurants in binnen- en buitenland. Daarom intensiveert het team de focus op het uitbouwen én optimaliseren van de groothandel, waarmee De Laet & Van Haver vandaag overigens al 25 jaar actief is. In de lijn van de merknaam van de andere concepten brengt de internationaal bekende vleesfabrikant zijn hele productieproces bij elkaar in het gloednieuwe 'Butcher's Craft' in Aartselaar, met een uitstekende verbinding naar Antwerpen en Brussel meteen een ideale uitvalsbasis voor de bevoorrading. "We zijn met onze groothandel gestart om tegemoet te komen aan de veeleisende slager, restaurateur en traiteur. Onze passie en hart voor het ambacht in combinatie met onze liefde voor de culinaire wereld, maakt dat we met onze groothandel de perfecte basis hebben gecreëerd om de visie niet alleen via onze winkels met particulieren te delen. Maar dus ook met heel het horecasegment", vertelt Luc De Laet.

Dat vakmanschap, de passie voor vlees en de kwaliteitsfilosofie van de groep vinden onderdak bij 'Butcher's Craft'. "In de groothandel leggen we de focus op onze ambachtelijk bereide producten en uiteraard op het befaamde 'dry aged rundsvlees' dat door het trage droogproces op een specifieke temperatuur boterzacht wordt en een zeer intense smaak krijgt." Met de integratie van een showroom en een state of the art-keuken in 'Butcher's Craft' (de realisatie gebeurt in een tweede fase die momenteel volop wordt uitgevoerd) wil De Laet de beleving voor zijn klanten uniek maken. "Dit laat ons toe de visie van De Laet & Van Haver nog meer over te brengen op de culinaire wereld. Want de rode draad doorheen al onze vennootschappen blijft passie en liefde voor vlees en het ambacht", herhaalt De Laet. "Elke dag trachten we onze stempel te drukken door gekende producten te 'upgraden' naar een hoger niveau. Wel blijven we koste wat kost vasthouden aan onze kwaliteitsfilosofie. Zo bezoeken en kiezen we nog steeds alle boerderijen waarmee we samenwerken. We vormen een ideaal partnership met de trotse boer, die alleen de beste kwaliteit wil aanbieden en niet toegeeft aan massaproductie. Op deze manier geven wij gehoor aan de massale kritiek op de almaar toenemende productie en consumptie van vlees. Door het aanbieden van uitzonderlijk kwalitatieve vleeswaren willen wij de consument sensibiliseren om minder maar wel véél beter vlees te consumeren."

Fase 1 van 'Butcher's Craft' is vandaag – op her en der een klein detail na – volledig operationeel. Tegen de zomer moet ook fase 2 helemaal klaar zijn. De ploeg in Aartselaar telt nu zo'n zes werknemers, maar op korte termijn moeten dat makkelijk 20 mensen worden. Dit gebeurt deels ook door verschuivingen en verplaatsingen vanuit de huidige locaties. De hele groep De Laet & Van Haver telt anno 2018 65 mensen, verdeeld over de verschillende projecten. De Laet & Van Haver is in minstens tien landen zichtbaar met zijn producten.

INFO:

<http://www.thebutchersstore.com/nl/>

<https://www.facebook.com/butcherscraftDLVH/>

CONTACT: Luc De Laet, 0475 42 76 46

HOLY2
PRESS - COMMUNICATION - EVENTS

info@holy2.com of +32 (0)477 62 87 66