

# De Spiegeleire nv



**Sales & Administration**  
**De Spiegeleire nv**  
Merelstraat 7A  
B-3950 Bocholt  
Tel: +32(0)89 460560  
Fax: +32(0)89 460570

**Production**  
**Ropa nv**  
Industrieterrein 1/9  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest  
Tel: +32(0)13 352080  
Fax: +32(0)13 352090





*Inhoud*

|         |                              |
|---------|------------------------------|
| p 01-02 | Voorwoord                    |
| p 03-04 | Contact<br>Organisatieschema |
| p 05-16 | Historie                     |
| p 17-40 | Productieproces              |

*Table des matières*

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| p 01-02 | Avant-propos            |
| p 03-04 | Contact<br>Organigramme |
| p 05-16 | Historique              |
| p 17-40 | Processus de production |

*Inhalt*

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| p 01-02 | Vorwort                        |
| p 03-04 | Kontakt<br>Organisationsschema |
| p 05-16 | Geschichte                     |
| p 17-40 | Produktionsprozess             |

*Contents*

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| p 01-02 | Foreword                         |
| p 03-04 | Contact<br>Organisational scheme |
| p 05-16 | History                          |
| p 17-40 | Production process               |

*Vergeet nooit het moeilijk te bereiken maar uiterst mooie bloempje... edelweiss.*

Heeft iemand onder ons er ooit al bij stilgestaan waarom er in het 'De Spiegeleire'-logo een edelweiss staat? Wel, het edelweiss is een zeldzaam, bijna onmogelijk te bereiken, maar uiterst mooi bloempje. Hetzelfde kunnen we zeggen over de manier waarop mijn vader destijds dacht over de oprichting van de huidige zaak. In 1972 ging hij de uitdaging aan en koos zo om een edelweiss op te nemen in het logo. Een logo dat ons blijvend zal doen denken aan de 30 jaar waarin hij de zaak runde en ze met behulp van toegewijde medewerkers, door ups en downs heen, tot dit succes heeft gebracht.

Met onze service en kwaliteit als belangrijkste troeven, behoren we tot één van de voornaamste patéfabrikanten in België. We hebben er een erezaak van gemaakt om klanten volledig naar hun wensen te bedienen. Sinds 1972 zorgt een onveranderd ambachtelijk productieproces voor een verfijnde en constante smaak. Ons ruim assortiment van patésorten en de vele verpakkings-mogelijkheden spelen volledig in op de "Tailor made"-wensen van onze klanten.

Kwaliteit is in dit hele verhaal een onmisbare factor. Om de versheid van onze producten te waarborgen, wordt er enkel "just-in-time" gewerkt. Dagelijks wordt dus exact de bestelde hoeveelheid geproduceerd zodat wij ten allen tijde superverse paté bij de klant aanleveren. Deze werkwijze garandeert een product dat niet alleen goed oogt, maar ook goed smaakt! Een product boordevol verse ingrediënten die een succesvolle verkoop garandeert.

Door de voedselveiligheid hierbij hoog in het vaandel te dragen en aan de strenge criteria te voldoen, werden we in 1999 beloond met het behalen van het eerste HACCP-certificaat in de Belgische vleeswarenindustrie. Later behaalden we ook het BRC-certificaat op Foundation Level en vervolgens op Higher Level.

Dit alles kunnen we enkel realiseren dankzij de inzet en motivatie van onze medewerkers. Zij zijn als het ware de fundamenten van ons bedrijf. Door te kunnen rekenen op hun kennis, ervaring en inzet, leveren we steeds weer kwalitatief hoogstaande producten af.

Al deze peilers vergen een hoogstaand productieapparaat. Middels deze brochure willen we u een rondleiding geven in ons bedrijf.

"Vergeet nooit het moeilijk te bereiken maar uiterst mooie bloempje... edelweiss." (uit de laatste toespraak van Freddy De Spiegeleire voor zijn medewerkers)

David De Spiegeleire

*N'oubliez jamais la petite fleur difficile à atteindre mais extrêmement belle, ... l'edelweiss.*

Quelqu'un parmi nous s'est déjà demandé pourquoi il y avait un edelweiss dans le logo 'De Spiegeleire' ? Et bien, l'edelweiss est une fleur rare, presque impossible à atteindre mais extrêmement belle. Nous pouvons dire la même chose de la manière dont mon père envisageait à l'époque la création de l'entreprise actuelle. En 1972, il a relevé le défi et a choisi de placer un edelweiss dans le logo, un logo qui nous fera toujours penser aux 30 années pendant lesquelles il a géré la société et ce, assisté de collaborateurs dévoués, avec des hauts et des bas, pour la faire fructifier et en faire ce qu'elle est aujourd'hui.

Forts de notre service et de notre souci d'une qualité irréprochable, nous sommes l'un des plus grands fabricants de pâté en Belgique. Nous avons mis un point d'honneur à servir nos clients en respectant scrupuleusement leurs désirs. Depuis 1972, un processus de production artisanal inchangé garantit une saveur raffinée et constante. Notre vaste assortiment de sortes de pâté et les nombreuses possibilités d'emballage rencontrent parfaitement les souhaits personnels des clients.

Dans toute cette histoire, la qualité est un facteur incontournable. Pour assurer la fraîcheur de nos produits, nous travaillons uniquement suivant le principe "just-in-time". Chaque jour, nous produisons donc exactement la quantité commandée de manière à livrer à tout moment au client un pâté on ne peut plus frais. Cette méthode de travail garantit non seulement un produit à l'apparence irréprochable mais aussi à la saveur exquise! Un produit uniquement composé d'ingrédients frais, le secret d'une vente réussie.

En portant haut l'étendard de la sécurité alimentaire et en respectant les critères stricts, nous avons été récompensés en 1999 car nous nous sommes vus décerner le premier certificat HACCP dans l'industrie charcutière belge. Plus tard, nous avons obtenu également le certificat BRC Foundation Level et ensuite Higher Level.

Nous n'avons pu réaliser tout ceci que grâce à l'engagement et à la motivation de nos collaborateurs. Ils sont les véritables fondements de notre entreprise. Comme nous pouvons compter sur leur savoir, leur expérience et leur implication, nous sommes à mêmes de livrer des produits de très haute qualité.

Tous ces piliers exigent un appareil de production exceptionnel. Avec cette brochure, nous souhaitons vous faire visiter notre entreprise.

"N'oubliez jamais cette petite fleur difficile à atteindre mais extrêmement belle... l'edelweiss." (extrait du dernier discours de Freddy De Spiegeleire pour ses collaborateurs)

David De Spiegeleire

*Vergesst nie die schwer erreichbare, aber äußerst schöne Blume ... Edelweiß.*

Hat sich jemand von uns jemals überlegt, warum sich im Logo von ‚De Spiegeleire‘ ein Edelweiß befindet? Na ja, das Edelweiß ist eine seltene, beinahe unmöglich erreichbare, aber äußerst schöne Blume. Das Gleiche können wir von der Art und Weise behaupten, in der mein Vater seinerzeit über die Gründung des heutigen Unternehmens dachte. Im Jahr 1972 stellte er sich der Herausforderung, und entschied sich darum dafür, ein Edelweiß im Logo aufzunehmen. Ein Logo, das uns immer an die 30 Jahre erinnern wird, in denen er das Geschäft leitete, und es mit Hilfe von engagierten Mitarbeitern durch Höhen und Tiefen hindurch zu diesem Erfolg geführt hat.

Mit unserem Service und unserer Qualität als wichtigste Trümpfe gehören wir zu den wichtigsten Pastetenherstellern in Belgien. Wir haben eine Ehrensache daraus gemacht, Kunden völlig nach ihren Wünschen zu bedienen. Seit 1972 sorgt ein unverändert handwerklicher Produktionsprozess für einen verfeinerten und konstanten Geschmack. Unser umfangreiches Sortiment an Pastetenarten und die vielen Verpackungsmöglichkeiten gehen völlig auf die „Tailor made“-Wünsche unserer Kunden ein.

Qualität ist in dieser ganzen Geschichte ein unverzichtbarer Faktor. Um die Frische unserer Produkte zu garantieren, wird ausschließlich „just-in-time“ gearbeitet. Es wird also täglich genau die bestellte Menge produziert, damit wir jederzeit superfrische Pasteten an den Kunden liefern. Diese Arbeitsweise garantiert ein Produkt, das nicht nur gut aussieht, sondern auch gut schmeckt! Ein Produkt, randvoll mit frischen Zutaten, die einen erfolgreichen Verkauf garantieren.

Da wir die Lebensmittelsicherheit hoch auf unsere Fahne schreiben, und den strengen Kriterien entsprechen, wurden wir 1999 mit der Erlangung des ersten HACCP-Zertifikats der belgischen Fleischwarenindustrie belohnt. Später erlangten wir auch das BRC-Zertifikat auf ‚Foundation Level‘ und daraufhin auf ‚Higher Level‘.

Dies alles können wir nur dank dem Einsatz und der Motivation unserer Mitarbeiter realisieren. Sie sind gleichsam die Fundamente unseres Unternehmens. Weil wir uns auf ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihren Einsatz verlassen können, liefern wir immer wieder qualitativ hochwertige Produkte.

All diese Pfeiler erfordern einen fortschrittlichen Produktionsapparat. Mittels dieser Broschüre möchten wir Sie durch unseren Betrieb führen.

“Vergesst niemals die schwer erreichbare, aber äußerst schöne Blume ... Edelweiß.“ (Aus der letzten Ansprache von Freddy De Spiegeleire an seine Mitarbeiter)

David De Spiegeleire

*Never forget that hardest to reach, but most beautiful of flowers ... the edelweiss.*

Has anybody amongst us ever stood and wondered why there is an edelweiss on the ‘De Spiegeleire’ logo? Well, the edelweiss is a rare, almost impossible to reach, but extremely beautiful flower. The same can be said for the way in which my father thought about creating this business all those years ago. In 1972 he decided to accept the challenge and chose the edelweiss for the logo. A logo which will help us keep in mind the 30 years in which he ran the business and with the help of dedicated staff, and through the ups and downs, brought about our current success.

With our service and quality as the key factors, we belong amongst the foremost pâté manufacturers in Belgium. We have made it a point of principle to provide our clients with their wishes in full. Since 1972 an unaltered traditional production process has provided a refined and consistent taste. Our assortment of pâtés and the many different packaging possibilities facilitate the tailor-made needs of our clients.

Quality is an essential ingredient to this process. In order to preserve the freshness of our products we only work on the “just in time” principle. Therefore the exact quantity is produced daily to ensure we deliver the absolute freshest pâté to the clients. This production process not only guarantees a product that looks good, but tastes good as well! A product full of fresh ingredients guarantees successful sales.

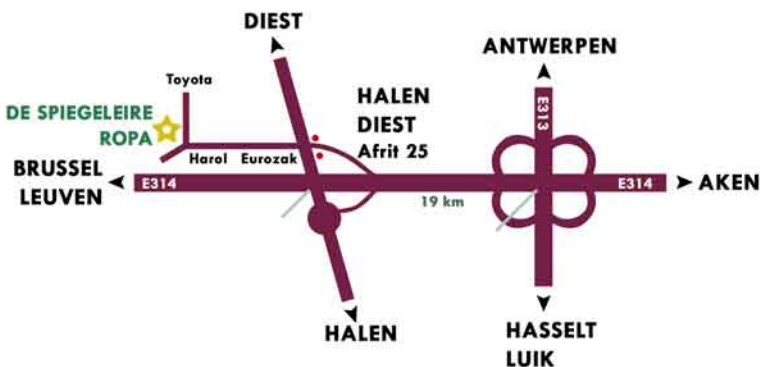
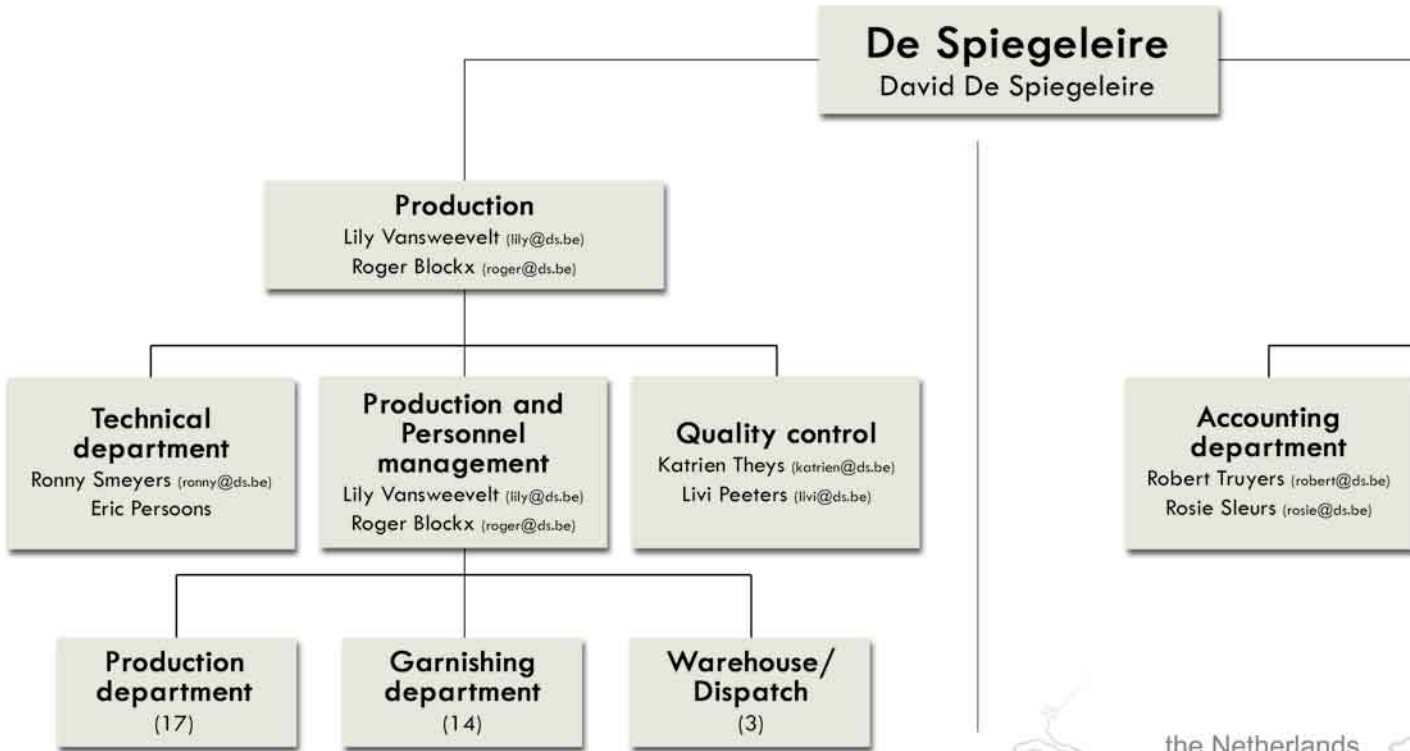
We were rewarded in 1999 by being awarded the first HACCP certificate in the Belgian meat industry, by maintaining high standards in food safety and complying with strict criteria. Subsequently we have also been awarded the BRC certificate at the Foundation and Higher Level.

We are only able to realise all this thanks to the efforts and motivation of our staff. They are so to speak the foundation of our company. By counting on their knowledge, experience and effort, we consistently deliver the highest quality of product.

All of this requires a high-level production system. With this brochure we would like to provide you with a guide to our business.

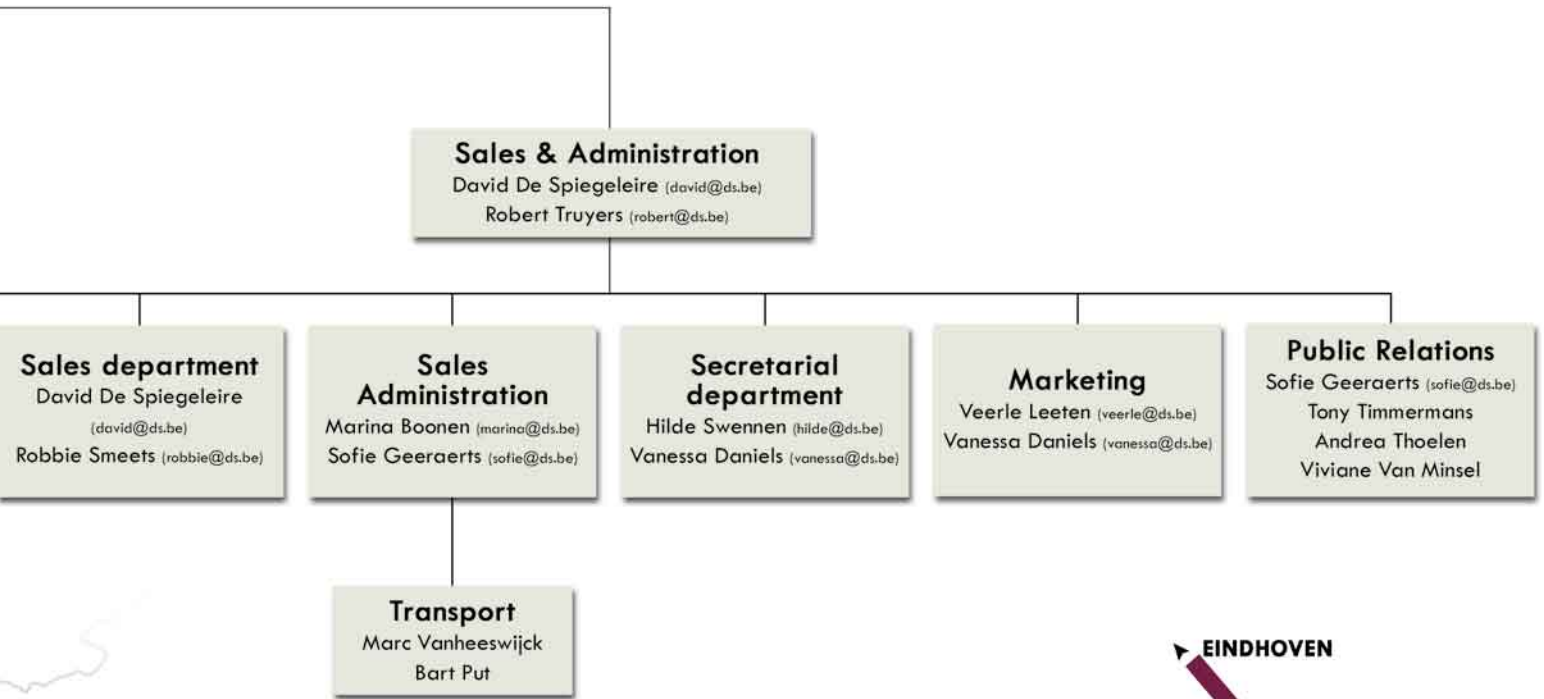
“Never forget that hardest to reach, but most beautiful of flowers... the edelweiss” (from the last speech by Freddy De Spiegeleire to his staff).

David De Spiegeleire

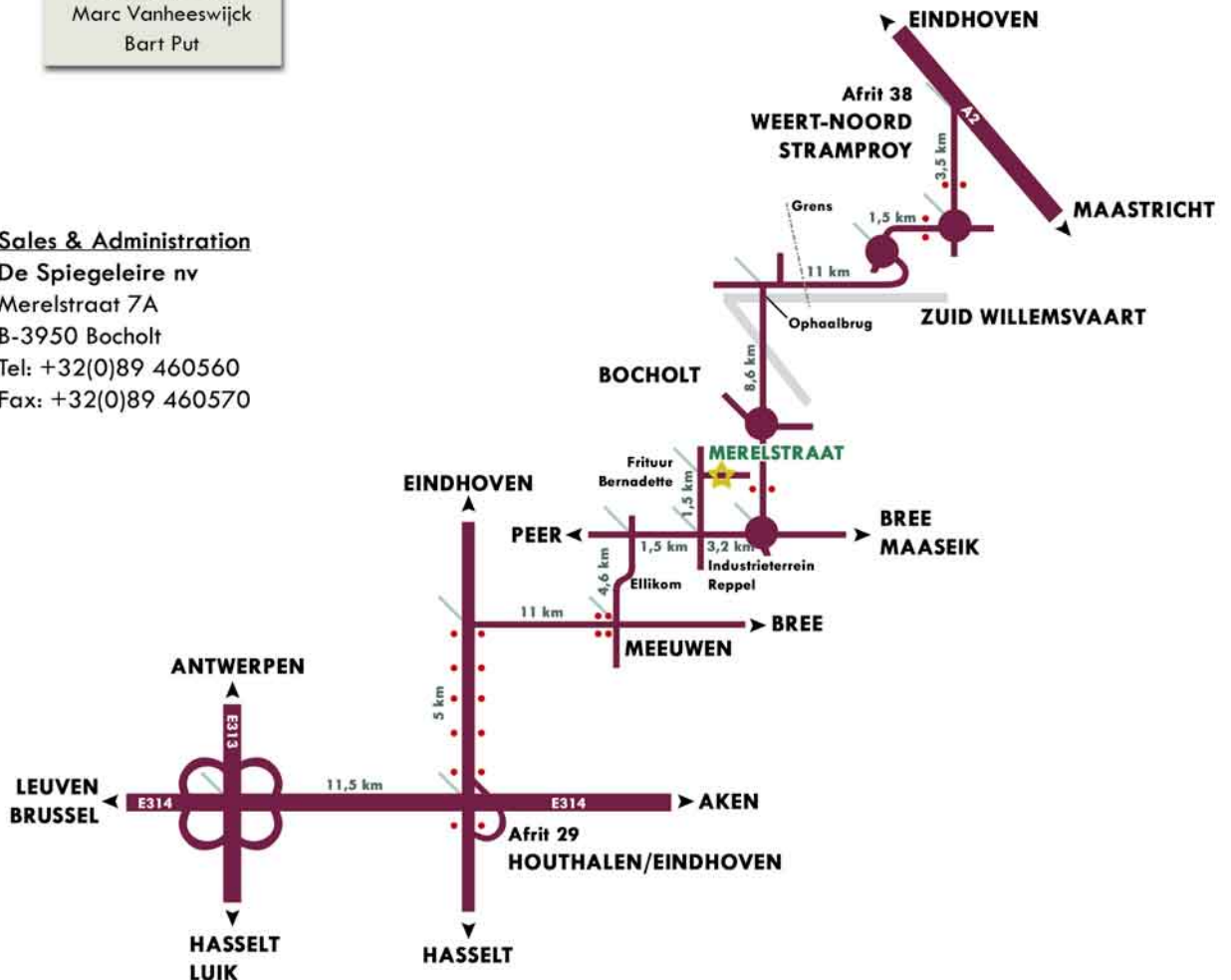


**Production**  
 Ropa nv  
 Industrieterrein 1/9  
 I.Z. Webbekom 1041  
 B-3290 Diest  
 Tel: +32(0)13 352080  
 Fax: +32(0)13 352090

Organizational scheme



**Sales & Administration**  
De Spiegeleire nv  
Merelstraat 7A  
B-3950 Bocholt  
Tel: +32(0)89 460560  
Fax: +32(0)89 460570



1972



Historie

### *Oprichting De Spiegeleire*

Begin jaren 70, in 1972 om precies te zijn, wordt de firma DE SPIEGELEIRE te Bocholt opgericht en wordt meteen een exclusieve overeenkomst gesloten met patéfabrikant Ropa te Kortenaken. Vanuit Belgisch Limburg richten we ons in eerste instantie op de Nederlandse markt. Paté was destijds voor de Nederlandse consument nog een luxeproduct en het was een ultieme uitdaging om deze markt te gaan veroveren. Inmiddels is onze Belgische kwaliteitspaté niet meer weg te denken uit het dagelijkse Nederlandse voedingspatroon. DE SPIEGELEIRE is niet voor niets al tientallen jaren een moderne, toonaangevende patéproducent.

Historique

### *Création de la société De Spiegeleire*

Au début des années 70, en 1972 pour être précis, la firme DE SPIEGELEIRE voit le jour à Bocholt et un contrat exclusif est immédiatement conclu avec le fabricant de pâté Ropa à Kortenaken. Au départ du Limbourg belge, nous nous adressons d'abord au marché néerlandais. A l'époque, le pâté était encore un produit de luxe pour le consommateur néerlandais et ce fut un ultime défi de conquérir ce marché. Entre-temps, notre pâté de qualité belge est devenu indissociable du mode d'alimentation néerlandais au quotidien. DE SPIEGELEIRE n'est pas pour rien depuis déjà des dizaines d'années un producteur de pâté moderne et précurseur.

Geschichte

### *Gründung De Spiegeleire*

Anfang der Siebziger Jahre - 1972, um genau zu sein - wird die Firma DE SPIEGELEIRE in Bocholt gegründet, und es wird sofort eine exklusive Vereinbarung mit dem Pastetenfabrikant Ropa in Kortenaken abgeschlossen. Vom belgischen Limburg aus richten wir uns in erster Linie an den niederländischen Markt. Pastete war seinerzeit für den niederländischen Konsumenten noch ein Luxusprodukt, und es war eine wirkliche Herausforderung, diesen Markt zu erobern. Mittlerweile ist unsere belgische Qualitätspastete nicht mehr aus den täglichen niederländischen Ernährungsgewohnheiten wegzudenken. DE SPIEGELEIRE ist nicht umsonst bereits seit Dutzenden Jahren ein moderner, tonangebender Pastetenproduzent.

History

### *Creating De Spiegeleire*

At the start of the 70s, or 1972 to be precise the DE SPIEGELEIRE company is created in Bocholt and an exclusive agreement is concluded immediately with the pâté manufacturer Ropa in Kortenaken. In the first instance we target the Dutch market from Belgian Limburg. At that time pâté was still a luxury product for the Dutch consumer and it was the ultimate challenge to succeed in this market. Since then our quality Belgian pâté has become a staple of daily Dutch eating habits. DE SPIEGELEIRE has been for good reason for decades a modern, trend setting pâté producer.





## 1972-1980



### *Verse opmaak van pâté*

In de beginjaren wordt er hard gewerkt aan het uiterlijk van de pâté. Onder het motto 'het oog wil ook wat' worden de verschillende pâtésmaken elk van een andere opmaak voorzien en zijn ze gemakkelijk van elkaar te onderscheiden. Deze verse opmaak maakt van onze pâté nog steeds een herkenbaar luxueus product.

### *Nouvelle décoration du pâté*

Au début de notre existence, nous travaillons assidûment sur l'aspect extérieur du pâté. Suivant la devise 'l'œil a aussi ses exigences', les divers saveurs de pâté ont une présentation différente qui les distingue facilement les unes des autres. Cette décoration propre de notre pâté en fait toujours un produit de luxe reconnaissable.

### *Frische Aufmachung der Pastete*

In den Anfangsjahren wurde hart am Aussehen der Pasteten gearbeitet. Unter dem Motto ‚das Auge isst mit‘ werden die verschiedenen Pastetengeschmacksrichtungen jeweils mit einer anderen Aufmachung versehen, und sie sind einfach voneinander zu unterscheiden. Diese frische Aufmachung macht aus unserer Pastete noch immer ein erkennbares luxuriöses Produkt.

### *A fresh look for pâté*

In the early years efforts were expended to develop the ultimate pâté. Under the motto "Pleasant to the eye too!" the various pâté flavours were each provided with a different look to easily distinguish between them. This fresh look still makes our pâté a recognisably luxury product.

## 1980



### *De Spiegeleire introduceert het uniek patébroodje*

De R&D-afdeling van De Spiegeleire is permanent actief op het gebied van productontwikkeling. Zo ontwikkelde men aan het begin van de jaren tachtig een nieuwe verpakkingsvorm: het unieke patébrood. De gebakken paté gaat na het garneren uit de bakvorm en wordt dan meteen vacuümverpakt. Deze verpakkingsvorm biedt vele voordelen voor de detaillist :

- de pâté blijft langer houdbaar
- de pâté is gemakkelijk te snijden met quasi geen snijverlies
- er is geen terrine meer om nadien schoon te maken.

### *De Spiegeleire introduit le pain de pâté unique*

Le département R&D de De Spiegeleire est actif en permanence dans le domaine du développement de produits. Au début des années quatre-vingts, nous avons conçu une nouvelle forme d'emballage : le pain de pâté unique. Après avoir été garni, le pâté cuit est sorti du moule et immédiatement emballé sous vide. Ce type d'emballage offre de nombreux avantages pour le détaillant :

- le pâté se conserve plus longtemps
- le pâté est facile à découper sans quasi aucune perte
- il n'y a plus de terrine à nettoyer par la suite.

### *De Spiegeleire stellt das einzigartige Pastetenbrot vor*

Die F&E-Abteilung von De Spiegeleire ist permanent im Bereich der Produktentwicklung aktiv. So entwickelte man am Anfang der Achtziger Jahre eine neue Verpackungsform: das einzigartige Pastetenbrot. Die gebackene Pastete wird nach dem Garnieren aus der Backform genommen, und wird dann sofort vakuumverpackt. Diese Verpackungsform bietet viele Vorteile für den Einzelhändler:

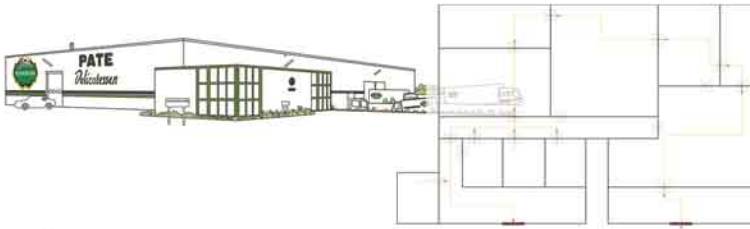
- Die Pastete bleibt länger haltbar
- Die Pastete ist einfach zu schneiden, praktisch ohne Schnittverlust
- Es gibt keine Terrine mehr, die man danach reinigen muss.

### *De Spiegeleire introduces the unique pâté loaf*

De Spiegeleire's R&D department is constantly active in product development. At the start of the eighties the department developed a new form of packaging: the unique pâté loaf. The baked pâté once cooked is removed from the baking moulds and is immediately vacuum wrapped. This form of packing offers many advantages to the distributor:

- the pâté has a longer shelf-life
- the pâté is easier to slice with almost no loss
- no terrines need subsequently to be cleaned.

## 1989



### Realisatie nieuwe geavanceerde fabriek

Eind jaren tachtig ontstaat er bij De Spiegeleire een "luxeprobleem". De vraag naar onze paté is zo overweldigend, dat onze exclusieve leverancier niet meer aan de productiecapaciteit kan voldoen. Zo besluiten we om een nieuwe, geavanceerde fabriek te gaan bouwen. Eind november 1989 was de nieuwe fabriek een feit. Een absoluut hoogtepunt, dat we met de nodige trots gevierd hebben. De nieuwe productie-eenheid voldoet aan de allerlaatste EG-normen en garandeert bovendien een enorme productiecapaciteit. Dankzij deze ontwikkeling kunnen we nu niet alleen in Nederland maar ook in andere Europese landen "De Spiegeleire-paté" afzetten, o.a. in Duitsland, België, Engeland en Spanje.

### Réalisation d'une nouvelle usine de pointe

A la fin des années quatre-vingts survient un "problème de luxe" chez De Spiegeleire. La demande de notre pâté est tellement considérable que notre fournisseur exclusif n'est plus capable de satisfaire à la capacité de production. Nous décidons donc de construire une nouvelle usine de pointe. Fin novembre 1989, la nouvelle usine est devenue une réalité. Un point d'orgue absolu que nous avons célébré dignement. La nouvelle unité de production répond aux normes CE les plus récentes et garantit en outre une capacité de production énorme. Grâce à ce développement, nous pouvons désormais non seulement desservir les Pays-Bas mais également les autres pays européens avec les produits 'De Spiegeleire', e.a. l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Espagne.

### Realisierung der neuen, modernen Fabrik

Ende der Achtziger Jahre entsteht bei De Spiegeleire ein "Luxusproblem". Die Nachfrage nach unserer Pastete ist so überwältigend, dass unser exklusiver Lieferant der Produktionskapazität nicht mehr entsprechen kann. So beschließen wir, eine neue, moderne Fabrik zu bauen. Ende November 1989 war die neue Fabrik Realität. Ein absoluter Höhepunkt, den wir mit dem entsprechenden Stolz gefeiert haben. Die neue Produktionsanlage entspricht den aktuellsten EG-Normen, und garantiert darüber hinaus eine enorme Produktionskapazität. Dank dieser Entwicklung können wir jetzt nicht nur in den Niederlanden, sondern auch in anderen europäischen Ländern „De Spiegeleire-Pastete“ absetzen, u.a. in Deutschland, Belgien, England und Spanien.

### Realisation of a new, advanced factory

At the end of the eighties De Spiegeleire has an "exclusiveness problem". The demand for our pâté is so great that our exclusive supplier cannot handle the production capacity anymore. Therefore we decide to build a new, advanced factory. At the end of November 1989 the new factory becomes a reality. This was a great moment for us, which we celebrated with pride. The new production unit satisfies all of the very latest EC standards and in addition guarantees an enormous production capacity. Thanks to this development we were able to sell "De Spiegeleire" pâté in other European countries, including Germany, Belgium, England and Spain, as well as the Netherlands.

## 1992

Ropa nv  
+  
De Spiegeleire nv

### Integratie productiecapaciteit

In 1992 wordt het productiebedrijf Ropa NV te Diest overgenomen door De Spiegeleire NV. De 2 locaties, het productiebedrijf in Diest en het administratief/commercieel centrum in Bocholt, blijven gehandhaafd.

### Intégration de la capacité de production

En 1992, l'entreprise de production Ropa NV à Diest est reprise par De Spiegeleire NV. Les 2 sites, l'entreprise de production à Diest et le centre administratif/commercial à Bocholt, sont maintenus.

### Integration der Produktkapazität

Im Jahr 1992 wird der Produktionsbetrieb Ropa NV in Diest von der De Spiegeleire NV übernommen. Die 2 Standorte, der Produktionsbetrieb in Diest und die administrative und kommerzielle Zentrale in Bocholt, bleiben aufrecht.

### Integration of production capacity

In 1992 De Spiegeleire NV takes over the production company Ropa NV in Diest. Two locations, that is the production company in Diest and the administrative/commercial centre in Bocholt are now maintained.

## 1995



### *Introdactie Kip- en Kalkoenfilet Speciaal*

Na ruim 20 jaar allerlei patéproducten te hebben vervaardigd, besluit De Spiegeleire NV om de concurrentie voor te blijven door nieuwe productranges te gaan ontwikkelen. De 'dieet- en gezondheidstrend' vormen voor ons in 1995 het uitgangspunt om magere, caloriearme en gezonde vleesvarianten te gaan introduceren. In Nederland was het meteen een schot in de roos en alle Nederlandse kranten kondigden het nieuws aan. Vanaf dat moment behoren de Kip- en Kalkoenfilet Speciaal mede tot onze belangrijkste afzetproducten.

### *Introduction du Filet de poulet et de Dindonneau*

Après avoir fabriqué toutes sortes de pâté pendant près de 20 ans, De Spiegeleire NV décide de devancer la concurrence en développant de nouvelles gammes de produits. La 'tendance régime et santé' constitue pour nous en 1995 le point de départ du lancement de variantes de viandes maigres, pauvres en calories et saines. Aux Pays-Bas, ce fut immédiatement un coup dans le mille et tous les journaux néerlandais ont annoncé la nouvelle. Depuis lors, les filets de poulet et de dindonneau spéciaux font désormais partie de nos principaux produits de vente.

### *Einführung Hühner- und Truthahnfilet Spezial*

Nachdem wir rund 20 Jahre allerlei Pastetenprodukte hergestellt haben, beschließt die De Spiegeleire NV, der Konkurrenz durch die Entwicklung neuer Produktsortimente einen Schritt voraus zu bleiben. Der Diät- und Gesundheitstrend bilden für uns im Jahr 1995 den Ausgangspunkt, um magere, kalorienarme und gesunde Fleischvarianten einzuführen. In den Niederlanden war das sofort ein Volltreffer und alle niederländischen Zeitungen kündigten die Neuigkeit an. Seit diesem Zeitpunkt gehören das Hühner- und Truthahnfilet Spezial zu unseren wichtigsten Absatzprodukten.

### *Introduction of Chicken and Turkey Fillet Special*

After almost 20 years of production of a variety of pâté products De Spiegeleire NV decided to stay ahead of the competition by developing a new product range. The "diet and healthy eating trend" became a starting point for us in 1995 to introduce lean, healthy meat varieties, which were low on calories. This was an instant hit in the Netherlands, and all clients welcomed the news. From that point on Chicken and Turkey Fillet Special belonged to our most important turnover products.

## 1995



### *Introdactie leverkaas/blokpaté*

Het jaar 1995 is voor De Spiegeleire NV echt een jaar van productinnovaties. De introductie van leverkaas/blokpaté, verwant aan de paté, blijkt een logische en smaakvolle aanvulling op het paté-assortiment. Een kwalitatief hoogstaand product, dat de detaillisten veelvuldig afnemen, omdat het dankzij het geringe snijverlies een uitstekend rendement geeft. Bovendien is de leverkaas behalve in natuursmaak ook als Griekse leverkaas en Leverkaas met tuinkruiden te verkrijgen.

### *Introduction du pâté en bloc*

L'année 1995 constitue véritablement pour De Spiegeleire NV une année d'innovations de produits. L'introduction du pâté en bloc, apparenté au pâté, semble être un complément logique et savoureux de la gamme de pâtés. Un produit de très haute qualité que les détaillants achètent en nombre parce qu'il permet un excellent rendement en raison des faibles pertes de découpe. En outre, le pâté de foie existe également à la Grecque et aux fines herbes, en plus de la saveur naturelle.

### *Einführung Leberkäse/Blockpastete*

Das Jahr 1995 ist für die De Spiegeleire NV ein Jahr der Produktinnovationen. Die Einführung von Leberkäse/Blockpastete, verwandt mit der Pastete, stellt sich als logische und schmackhafte Ergänzung zum Pastetensortiment heraus. Ein qualitativ hochwertiges Produkt, das die Einzelhändler vielfach abnehmen, weil es aufgrund des geringen Schnittverlustes eine hervorragende Rendite bringt. Darüber hinaus ist der Leberkäse außer in Naturgeschmack auch als griechischer Leberkäse und Leberkäse mit Gartenkräutern erhältlich.

### *Introduction of block pâté*

1995 was a real year for product innovations at De Spiegeleire NV. The introduction of block pâté, which is a type of pâté, seemed a logical and tasty addition to our pâté range. It is a high quality product, which is popular with the distributors, since because it is easy to slice there is very little loss and therefore provides an excellent profit. In addition, along with the plain variety of liver cheese, there is also Greek block pâté and Block pâté with garden herbs.

1997



### *Haccp*

Kwaliteit staat bij De Spiegeleire NV en Ropa NV zeer hoog in het vaandel. Speciaal daarom besluiten wij in 1996 om de HACCP-zelfcontrole methode integraal in ons bedrijf te gaan toepassen. Dit betekent dat we de meest uiteenlopende procedures gaan ontwikkelen voor onze productie- en administratieafdelingen. Alle personeelsleden volgen een speciale opleiding en de nodige technische en bouwkundige aanpassingen worden doorgevoerd. Midden 1997 ronden we middels een I.V.K.-audit de gehele procedure af en is de HACCP-methode volledig geïmplementeerd.

### *Haccp*

Chez De Spiegeleire NV et Ropa NV, la qualité occupe une place prépondérante. C'est donc pour cela que nous décidons en 1996 d'intégrer dans notre entreprise la méthode d'autocontrôle HACCP. Concrètement, ceci signifie que nous allons développer les procédures les plus différentes pour nos départements production et administration. Tous les membres du personnel suivent une formation spéciale et les adaptations techniques et architecturales sont effectuées. A la mi-1997, nous clôturons toute la procédure avec un audit I.V.K. et la méthode HACCP est entièrement mise en œuvre.

### *Haccp*

Qualität steht bei De Spiegeleire NV und Ropa NV im Vordergrund. Besonders darum beschließen wir im Jahr 1996, die HACCP-Selbstkontrollmethode integral in unserem Unternehmen einzusetzen. Das bedeutet, dass wir die unterschiedlichsten Verfahren für unsere Produktions- und Verwaltungsabteilungen entwickeln. Alle Personalmitglieder absolvieren eine spezielle Ausbildung, und es werden die erforderlichen technischen und baulichen Anpassungen durchgeführt. Mitte 1997 schließen wir mit einem I.V.K.-Audit das gesamte Verfahren ab, und die HACCP-Methode ist vollständig umgesetzt.

### *Haccp*

Quality is part of the De Spiegeleire NV and Ropa NV ethos. That is why in 1996 we specifically decided to adopt the HACCP self-inspection method in full in our business. This means that we will develop the most divergent procedures for production and administration departments. All members of staff will undertake special education and the necessary technical and structural changes will be carried out. We completed the entire procedure in the middle of 1997 by way of an I.V.K. audit and the HACCP method has been fully implemented.

1998



### *Lancering Berliner*

Eind jaren negentig voegt De Spiegeleire NV een nieuw product toe aan het assortiment: de Berliner. Geen echte nieuwkomer, maar toch onderscheidt hij zich van de Berliners van de concurrenten. Het is een romige, snijvaste paté met een dun speklaagje, die net zoals alle andere producten ambachtelijk bereid is. Met deze karaktertrekken die het product zeer aantrekkelijk maken, kunnen we inspelen op de wensen van onze klanten.

### *Lancement du Berliner*

A la fin des années nonante, De Spiegeleire NV ajoute un nouveau produit à l'assortiment: le Berliner. Ce n'est pas vraiment un nouveau venu mais il se distingue tout de même des Berliners des concurrents. C'est un pâté crémeux, facile à couper, recouvert d'une fine couche de lard qui, comme tous les autres produits, est fabriqué de manière artisanale. Avec ces caractéristiques qui rendent le produit très attrayant, nous pouvons répondre aux souhaits de nos clients.

### *Einführung Berliner*

Ende der Neunziger Jahre fügt De Spiegeleire NV ein neues Produkt an das Sortiment hinzu: den Berliner. Er ist kein wirklicher Neuling, unterscheidet sich aber doch von den Konkurrenten. Es ist eine sahnige, schnittfeste Pastete mit einer dünnen Speckschicht, die genauso wie alle anderen Produkte handwerklich zubereitet wird. Mit diesen Charakterzügen, die das Produkt sehr attraktiv machen, können wir auf die Wünsche unserer Kunden eingehen.

### *Launch of the Berliner*

At the end of the nineties De Spiegeleire NV added a new product to the range: the Berliner. Not really a newcomer, but this Berliner differs from those of the competition. It is a creamy, sturdy pâté with a thin layer of bacon, which is prepared just like the other products in a traditional way. These characteristics of the product enable us to fulfil our clients' needs.

1999



<http://www.despiegeleire.com/>

[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)

De digitale snelweg is voor De Spiegeleire NV geen toekomstbeeld meer, maar echte realiteit. Vanaf 10 mei 1999 kan je surfen door onze site en er onze grote troeven ontdekken. Je vindt er o.a. onze bedrijfsgegevens (historie, profielschets, routebeschrijving), een waaier aan productinformatie (productiewijze, gebruikstips) en het enorme assortiment aan smaken en verpakkingen.

[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)

L'autoroute digitale n'est plus un mirage pour De Spiegeleire NV, c'est désormais une réalité depuis le 10 mai 1999 : vous pouvez surfer sur notre site et y découvrir nos grands atouts, en plus des informations relatives à l'entreprise (historique, profil, description de l'itinéraire), une foule de renseignements sur les produits (mode de production, conseils d'utilisation) et la vaste gamme de saveurs et d'emballages.

[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)

Der digitale Highway ist für die De Spiegeleire NV kein Zukunftsbild mehr, sondern echte Realität. Seit 10. Mai 1999 können Sie durch unsere Website surfen und dort unsere großen Trümpfe entdecken. Sie finden u.a. unseren Unternehmensdaten (Geschichte, Profilskizze, Routenbeschreibung), eine Reihe von Produktinformationen (Produktionsart, Gebrauchstipps) und das enorme Sortiment an Geschmacksrichtungen und Verpackungen.

[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)

The digital highway is no longer an image of the future for De Spiegeleire NV, but is now a reality. From the 10 May 1999 you are able to browse our site and discover our great products. You can find out about the company (history, profiles, route description), product information (production methods, tips for use) and an enormous amount of information about tastes and packaging, amongst other things.

1999



*Haccp-Certificatie*

Na de invoering van de HACCP-werkwijze in 1996 zijn we klaar om nu ook een officiële certificatie door een erkende instantie te laten uitvoeren. Eind juli 1999 wordt door TÜV Nederland een certificatie-audit uitgevoerd met positief resultaat. Op 1 oktober wordt vervolgens het eerste HACCP-certificaat in de Belgische Vleeswarenssector aan ons uitgereikt door de toenmalige Minister van Landbouw de heer J. Gabriëls.

*Certification Haccp*

Après l'introduction de la méthode HACCP en 1996, nous sommes prêts à faire exécuter maintenant aussi une certification officielle par une instance agréée. Fin juillet 1999, l'organisme de contrôle TÜV Pays-Bas effectue un audit de certification avec un résultat positif. Le 1er octobre, le premier certificat HACCP dans le secteur charcutier belge nous est décerné par le Ministre de l'Agriculture de l'époque, monsieur J. Gabriëls.

*Haccp-Zertifizierung*

Nach der Einführung der HACCP-Arbeitsweise im Jahr 1996 sind wir bereit, jetzt auch eine offizielle Zertifizierung durch eine anerkannte Instanz ausführen zu lassen. Ende Juli 1999 wird von TÜV Niederlande ein Zertifizierungs-Audit durchgeführt, und zwar mit positivem Ergebnis. Am 1. Oktober wird uns daraufhin vom damaligen Landwirtschaftsminister Herrn J. Gabriëls das erste HACCP-Zertifikat im belgischen Fleischwarenssektor verliehen.

*Haccp Certification*

Once the HACCP working practices had been introduced in 1996 we were then ready to be officially certificated by a recognised institution. At the end of July 1999 a certification audit was carried out by TÜV Nederland with a positive result. Subsequently on 1 October the first HACCP certificate in the Belgian meat sector was awarded to us by the then Minister for Agriculture Mr J. Gabriëls.

1999



### Introdactie Puntje Paté

De vraag naar kleinverpakkingen in de hele sector blijft groeien en De Spiegeleire NV speelt daar perfect op in. Met trots introduceren we een nieuwe exclusieve verpakking: 'het vers verpakte puntje paté'. Een unieke kleinverpakking heel specifiek gericht op de consument en in alle verkoopkanalen inzetbaar. Deze verpakking vorm speelt qua hoeveelheid en houdbaarheid geheel in op de wensen van de consument. Eind november 1999 rollen de eerste puntjes paté van de band en al gauw zijn zij niet meer weg te denken uit ons assortiment.

### Introduction de la Pointe de pâté

La demande en petits emballages ne cesse de croître dans tout le secteur et De Spiegeleire NV s'y adapte parfaitement. Avec fierté, nous introduisons une nouvelle forme d'emballage exclusif: 'la pointe de pâté frais emballée'. Un petit emballage unique spécialement axé sur le consommateur et intégrable dans tous les canaux de vente. Cette forme d'emballage répond entièrement aux desiderata du consommateur en termes de quantité et de conservation. Fin novembre 1999, les premières pointes de pâté sortent de la chaîne et très vite, elles deviennent incontournables dans notre assortiment.

### Einführung der „Tortenschnitte“

Die Nachfrage nach Kleinverpackungen im gesamten Sektor nimmt weiterhin zu, und die De Spiegeleire NV geht darauf perfekt ein. Mit Stolz stellen wir eine neue exklusive Verpackungsform vor: 'die frisch verpackte Pastetenschnitte'. Eine einzigartige Kleinverpackung, spezifisch auf den Konsumenten abzielend und in allen Verkaufskanälen einsetzbar. Diese Verpackungsform geht im Hinblick auf Menge und Haltbarkeit völlig auf die Wünsche der Konsumenten ein. Ende November 1999 rollen die ersten Pastetenschnitten vom Band und schon bald sind sie aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken.

### Introduction of the Wedge of Pâté

The demand for small quantities continued to grow throughout the entire sector and De Spiegeleire NV was in a perfect position to answer the demands. We proudly introduced a new exclusive form of packaging: 'the freshly packaged wedge of pâté'. A uniquely small quantity specially aimed at the consumer and available for all sales channels. The packaging combines quantity and shelf life to satisfy consumer demands. At the end of November 1999 the first pâté wedges rolled off the production line and quickly become a staple in our range.

2000



### Tavola

Sinds Tavola 2000 willen we met de hoogste prioriteit ook ons aandeel op de Belgische patémarkt uitbreiden. Door gebruik te maken van de tools die gedurende de afgelopen 30 jaar binnen de firma zijn ontwikkeld en het aanwerven van nieuwe mensen trachten we België geografisch te voorzien van de nodige strategische verkooppunten. Het is onze intentie om de juiste lange termijn partners te kiezen voor de wederzijdse ondersteuning die we elkaar te bieden hebben om zo te kunnen doortoten in eigen marktgebied. We trachten nu ook het op Tavola gecreëerde beeld van De Spiegeleire NV zoveel mogelijk te laten terugkomen op de Belgische markt, door o.a. met steeds dezelfde look op de meeste beurzen aanwezig te zijn.

### Tavola

Depuis Tavola 2000, nous voulons également accroître en priorité notre part de marché en Belgique. En utilisant les outils développés au cours des 30 dernières années dans la firme et en engageant de nouvelles personnes, nous essayons d'implanter géographiquement en Belgique les points de vente stratégiques nécessaires. Nous entendons sélectionner les bons partenaires à long terme pour le soutien que nous avons à nous offrir mutuellement pour pouvoir ainsi pénétrer notre zone de marché. A présent, nous essayons aussi de faire revenir autant que possible sur le marché belge l'image de De Spiegeleire NV créée à la foire Tavola, e.a. en étant présents toujours avec le même look aux principales foires.

### Tavola

Seit Tavola 2000 möchten wir mit höchster Priorität auch unseren Anteil am belgischen Pastetenmarkt erweitern. Durch die Verwendung der Tools, die während der vergangenen 30 Jahre innerhalb des Unternehmens entwickelt wurden, und durch Anwerbung neuer Mitarbeiter versuchen wir, Belgien geographisch mit den erforderlichen strategischen Verkaufsstellen zu versehen. Es ist unsere Absicht, die richtigen langfristigen Partner für die gegenseitige Unterstützung zu wählen, die wir einander zu bieten haben, um so am eigenen Markt vorstoßen zu können. Wir versuchen jetzt auch, das auf der Tavola geschaffene Bild der De Spiegeleire NV möglichst viel auf dem belgischen Markt zu zeigen, u.a. indem wir mit dem selben Look auf den meisten Messen vertreten sind.

### Tavola

Since Tavola 2000 we have made it our highest priority to broaden our share of the Belgian pâté market. We have attempted to provide Belgium geographically with the necessary strategic sales outlets by using the tools which have been developed over the last 30 years in our business and by employing new people. Our intention is select the right long-term partners available to advance our own market area in a mutually supportive way. We are striving to ensure that the image created at Tavola is reflected in the Belgian market, by always being present with the same look at most of the trade fairs, amongst other things.

## 2000



### *Horeca assortiment*

Binnen de horeca komt er een steeds grotere vraag naar pâté-producten. Belangrijk voor deze markt is een mooie snijvorm en aangepaste hoeveelheden. Om hierop te kunnen repliceren heeft De Spiegeleire NV een assortiment uitgebouwd met het tunneltje pâté en de pâté en croûte, eveneens in tunnelvorm, als belangrijkste producten.

### *Assortiment Horeca*

Dans l'horeca, la demande en produits de pâté ne cesse de croître. L'important pour ce marché, c'est d'avoir une belle forme de découpe et des quantités adaptées. Pour pouvoir y répondre, De Spiegeleire NV a conçu un assortiment avec le petit tunnel de pâté et le pâté en croûte, également en forme de tunnel, comme principaux produits.

### *Gastronomie-Sortiment*

Im Gastronomiesektor besteht eine immer größere Nachfrage nach Pastetenprodukten. Wichtig für diesen Markt ist eine schöne Schnittform und angepasste Mengen. Um darauf reagieren zu können, hat die De Spiegeleire NV ein Sortiment mit der Tunnelpastete und der Krustenpastete (ebenso in Tunnelform) als wichtigste Produkte ausgebaut.

### *Catering assortment*

There is an increasing demand within the catering industry for pâté products. The cut of the pâté and modified quantities are the most important aspects for this market. In order to respond to this De Spiegeleire NV has developed a range, including sausage-shaped pâté and pâté encroûte, which is also sausage-shaped, as the most important products.

## 2001-2004



### *Uitbreiding gevogeltegamma en leverkaas*

Vanaf 2001 tot op heden wordt er veel aandacht besteed aan de uitbreiding van het gevogeltegamma. Zo werden achtereenvolgens enkele vernieuwende producten op de markt gebracht: Kipfilet met groene pesto / rode pesto, Kipfilet met kerrie, Kipfilet met hazelnoten en Kipfilet met asperges. Hiernaast is er ook gewerkt aan het aanbod van leverkaas. Leverkaas met asperges en Leverkaas met groene pesto vervolledigen nu het gamma.

### *Elargissement de la gamme volaille et pâté en bloc*

Depuis 2001 jusqu'à aujourd'hui, nous sommes très soucieux d'élargir la gamme volaille et nous avons lancé successivement sur le marché plusieurs produits innovants : le filet de poulet au pesto vert / au pesto rouge, le filet de poulet au curry, le filet de poulet aux noisettes et le filet de poulet aux asperges. Nous avons également innové dans la gamme du pâté de foie en la complétant par les pâtés de foie aux asperges et au pesto vert.

### *Erweiterung Geflügelsortiment und Leberkäse*

Von 2001 bis heute wird der Erweiterung des Geflügelsortiments viel Aufmerksamkeit gewidmet. So wurden aufeinanderfolgend einige innovative Produkte auf den Markt gebracht: Hühnerfilet mit grünem Pesto / Rotem Pesto, Hühnerfilet mit Curry, Hühnerfilet mit Haselnüssen und Hühnerfilet mit Spargel. Darüber hinaus wurde auch noch am Leberkäse-Angebot gearbeitet. Leberkäse mit Spargel und Leberkäse mit grünem Pesto vervollständigen jetzt das Sortiment.

### *Expansion of the poultry range and block pâté:*

Between 2001 to the present a lot of attention has been devoted to the expansion of the poultry range. New products were successively brought onto the market: Chicken fillet with green pesto / red pesto, Chicken fillet with curry, Chicken fillet with hazelnuts and Chicken fillet with asparagus. In addition, attention was also paid to the block pâté range: Block pâté with asparagus and Block pâté with green pesto now complete this range.

27/09/2002 - 23/05/2003



### BRC

Kwaliteit komt op de eerste plaats! Na jaren te blijven investeren in een hoogstaande kwaliteit, worden we op 27 september 2002 beloond met het behalen van het BRC-certificaat Foundation Level. De vooropgestelde richtlijnen van de BRC-standaard waaraan je als levensmiddelenproducent moet voldoen gaan verder dan alleen het HACCP-plan. Er zijn uitgebreide GMP-regels voor bijvoorbeeld de omgeving van de fabriek, eisen omtrent organisatie en communicatie,... om alzo de voedselveiligheid te verzekeren. Het behalen van een BRC-certificaat wordt dan ook een steeds vaker gestelde eis bij de verschillende klanten.

In mei 2003 behalen we het certificaat vervolgens op Higher Level. Hierbij zijn de criteria nog strenger en meer uitgebreid op vlak van de toepassing van HACCP-principes, het gedocumenteerde kwaliteitssysteem en de richtlijnen met betrekking tot de infrastructuur, processen, producten en het personeel. Om het certificaat te kunnen behouden, wordt het kwaliteitssysteem op regelmatige tijdstippen doorgelicht door een geaccrediteerde instelling.

### BRC

La qualité occupe la première place! Après des années d'investissement continu dans une qualité de haut niveau, nous avons été récompensés le 27 septembre 2002 par l'attribution du certificat BRC Foundation Level. Les directives fixées de la norme BRC auxquelles il faut satisfaire en tant que fabricant de produits alimentaires, dépassent le simple plan HACCP. Il existe des règles GMP élargies, par exemple pour l'environnement de l'usine, des critères concernant l'organisation et la communication, ... dans le but d'assurer la sécurité alimentaire. L'obtention d'un certificat BRC constitue dès lors un critère posé de plus en plus souvent chez les différents clients.

En mai 2003, nous obtenons ensuite le certificat Higher Level. A cet égard, les critères sont encore plus stricts et plus étendus en matière d'application des principes HACCP, de systèmes de qualité documenté et de directives relatives à l'infrastructure, aux processus, aux produits et au personnel. Pour pouvoir conserver le certificat, le système de qualité est contrôlé régulièrement par un organisme accrédité.

### BRC

Qualität steht an erster Stelle! Nachdem wir jahrelang in hochwertige Qualität investiert haben, wurden wir am 27. September 2002 mit der Erlangung des BRC-Zertifikats 'Foundation Level' belohnt. Die vorausgesetzten Richtlinien des BRC-Standards, die man als Lebensmittelproduzent erfüllen muss, gehen weiter als nur der HACCP-Plan. Es gibt umfangreiche GMP-Vorschriften für beispielsweise die Umgebung der Fabrik, Anforderungen bezüglich Organisation und Kommunikation ... um so die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Die Erlangung eines BRC-Zertifikats wird folglich eine häufiger gestellte Anforderung bei verschiedenen Kunden.

Im Mai 2003 erlangten wir das Zertifikat gemäß 'Higher Level'. Hierbei sind die Kriterien noch strenger und umfangreicher, vor allem im Bereich der Anwendung der HACCP-Prinzipien, dem dokumentierten Qualitätssystem und den Richtlinien im Hinblick auf Infrastruktur, Prozesse, Produkte und Personal. Um das Zertifikat behalten zu können, wird das Qualitätssystem regelmäßig durch eine akkreditierte Einrichtung geprüft.

### BRC

Quality comes first! After years of continuing to invest in a high-level of quality we were rewarded on 27 September 2002 with the BRC Foundation Level certificate award. The existing guidelines for the BRC standard which you need to satisfy as food producer go further than just the HACCP plan. There are extensive GMP regulations regarding, for instance the factory environment, requirements regarding organisation and communication, etc. All of which ensure food safety. The BRC certificate is increasingly being demanded by various clients.

In May 2003 we obtained the Higher Level certificate. The criteria for this are even stricter and more extensive in the field of application of the HACCP principles, the documented quality-control system and guidelines regarding the infrastructure, processes, products and personnel. In order to maintain the certificate the quality-control system is inspected at regular intervals by an accredited institution.



20/06/2003



*David De Spiegeleire neemt het vaandel van zijn ouders over*

Na jaren onder het wakend oog van zijn ouders binnen het bedrijf te fungeren als commercieel directeur, neemt op 20 juni 2003 David De Spiegeleire de leiding van hen over.

*David De Spiegeleire reprend le flambeau de ses parents*

Après avoir travaillé des années dans l'entreprise en tant que directeur commercial sous l'œil vigilant de ses parents, David De Spiegeleire reprend les rennes le 20 juin 2003.

*David De Spiegeleire übernimmt das Steuer von seinen Eltern*

Nachdem er jahrelang unter dem wachenden Auge seiner Eltern im Unternehmen als kommerzieller Direktor tätig war, übernimmt David De Spiegeleire am 20. Juni 2003 die Leitung.

*David De Spiegeleire takes over the reins*

After years of working under his parents' watchful eyes as commercial director, David De Spiegeleire takes over the leadership of the company on 20 June 2003.

2003



*Groter aanbod zelfbediening*

Door de grotere vraag naar consumentenverpakkingen in een verscheidenheid aan patésmaken, breidt De Spiegeleire NV het assortiment aan kleinverpakkingen uit. Mousse de Canard wordt voortaan in een luxeverpakking aan de consument aangeboden, het assortiment aan miniterrines is vergroot en het unieke puntje paté wordt in een grote variëteit aan patésmaken onder de vorm van thema's aangeboden.

*Offre plus importante de self-service*

Etant donné la demande croissante d'emballages consommateurs dans une diversité de saveurs de pâtés, De Spiegeleire NV élargit la gamme des petits emballages. La Mousse de Canard est désormais proposée au consommateur dans un emballage de luxe, l'assortiment de mini-terrines est agrandi et la pointe de pâté unique est proposée dans une grande variété de saveurs sous la forme de thèmes.

*Größeres Angebot Selbstbedienung*

Durch die größere Nachfrage an Konsumentenverpackungen in einer Vielfalt an Geschmacksrichtungen, erweitert die De Spiegeleire NV das Sortiment an Kleinverpackungen. Mousse de Canard wird dem Konsumenten künftig in einer Luxusverpackung angeboten, das Sortiment an Miniterrinen wurde vergrößert und die einzigartige „Tortenschnitte“ wird in einer größeren Vielfalt an Geschmacksrichtungen in Form von Themen angeboten.

*Greater self-service range*

The greater demand for consumer packaging in a variety of pâté flavours encourages De Spiegeleire NV to expand the small packaging range. Mousse de Canard from now on is offered in luxury packaging to the consumer, the mini-terrines range is expanded and the unique pâté wedge is offered in a large variety of themed pâté flavours.

20/11/2003



### *Overlijden Freddy De Spiegeleire*

We nemen afscheid van een pionier in de vleeswarenssector en de grondlegger van de groep De Spiegeleire.

### *Décès de Freddy De Spiegeleire*

Nous disons au revoir à un pionnier dans le secteur de la charcuterie et au fondateur du groupe De Spiegeleire.

### *Ableben Freddy De Spiegeleire*

Wir nehmen Abschied von einem Pionier am Fleischwarenssektor und dem Gründer der Gruppe De Spiegeleire.

### *Death of Freddy De Spiegeleire*

We take our leave of a pioneer in the meat industry and founder of the De Spiegeleire group.

2004



**terreinprofiel X-X'**

### *Milieubewuste investering*

Bij onze productieafdeling gaat weldra de bouw van een waterzuiveringssysteem van start. We opteren hierbij voor een biologische zuivering, wat wil zeggen dat de afvalstoffen die na het productieproces in het water aanwezig zijn door micro-organismen op een natuurlijke wijze worden afgebroken. Het uiteindelijk gezuiverde water is van een zodanig goede kwaliteit dat het in principe in het oppervlaktewater kan geloosd worden.

### *Investissement écologique*

Dans notre département production, la construction d'un système d'épuration des eaux va bientôt débuter. Nous optons ici pour une épuration biologique, ce qui veut dire que les déchets présents dans l'eau après le processus de production sont détruits de manière naturelle par des micro-organismes. L'eau épurée ainsi obtenue est d'une telle qualité qu'elle peut être déversée en principe dans l'eau de surface.

### *Umweltbewusste Investition*

In unserer Produktionsabteilung beginnt bald der Bau einer Wasserkläranlage. Wir entscheiden uns hierbei für eine biologische Klärung, das heißt, dass die Abfallstoffe, die nach dem Produktionsprozess im Wasser vorhanden sind, durch Mikroorganismen auf eine natürliche Art und Weise abgebaut werden. Das schlussendlich gereinigte Wasser ist von einer derart guten Qualität, dass es im Prinzip in das Oberflächenwasser abgeleitet werden kann.

### *Environmentally conscious investment*

A water purification system will soon start to be constructed in our production department. We have chosen a biological purification system, that is to say waste products which are present in the water after the production process will be broken down by micro-organisms in a natural way. The final purified water is of such good quality that, in principle, it can be released as surface water.

HACCP

**TUV**  
NEDERLAND QA

Herewith certifies that



Diest

has demonstrated an HACCP-system which and approved according to the requiremer Central Committee of Experts -

Criteria for testing an operational HACCP-system, Sep

Scope:

Production, packaging and of fried and boiled meat

This certification is subject to a semi-annual evaluation TÜV Nederland QA.

Certificate registration number : 1350/3.3  
Valid till : 06-09-2005  
Date of issue : 06-09-2002  
Certified since : 06-09-1999

Managing Director



**TUV**  
NEDERLAND QA

verklaart dat het voortbrengingsproces van:



**Ropa N.V.**  
Industrieterrein 9  
B-3290 Diest

voldoet aan de eisen gesteld in de CBL-BRC-standaard, januari 2001.

**Foundation Level**

Toepassingsgebied:

Productie, verpakking en vervoer van gebakken en gekookte vleesproducten.

Dit inspectiecertificaat behoort bij inspectierapport met  
Registratienummer : 1350/2.1  
Inspectiedatum : 27-09-2002

Algemeen directeur

BRC

**TUV**  
NEDERLAND  
Member of RWTÜV Group

verklaart dat het voortbrengingsproces van:



**Ropa N.V.**  
Industrieterrein 9  
B-3290 Diest

voldoet aan de eisen gesteld in de CBL-BRC-standaard, januari 2001.

**Higher Level**

Toepassingsgebied:

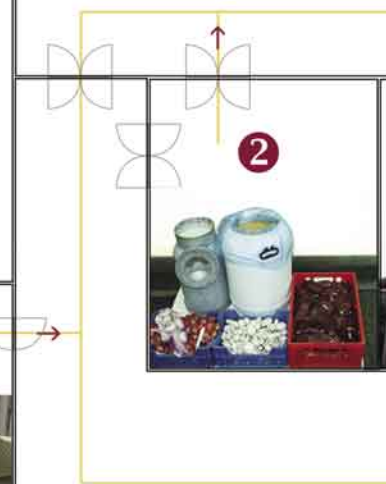
Productie, verpakking en vervoer van gekookte en gebakken vleesproducten. (Nace code 15,11)

Dit inspectiecertificaat behoort bij inspectierapport met  
Registratienummer : 1350/2.2  
Inspectiedatum : 23-05-2003

Algemeen directeur

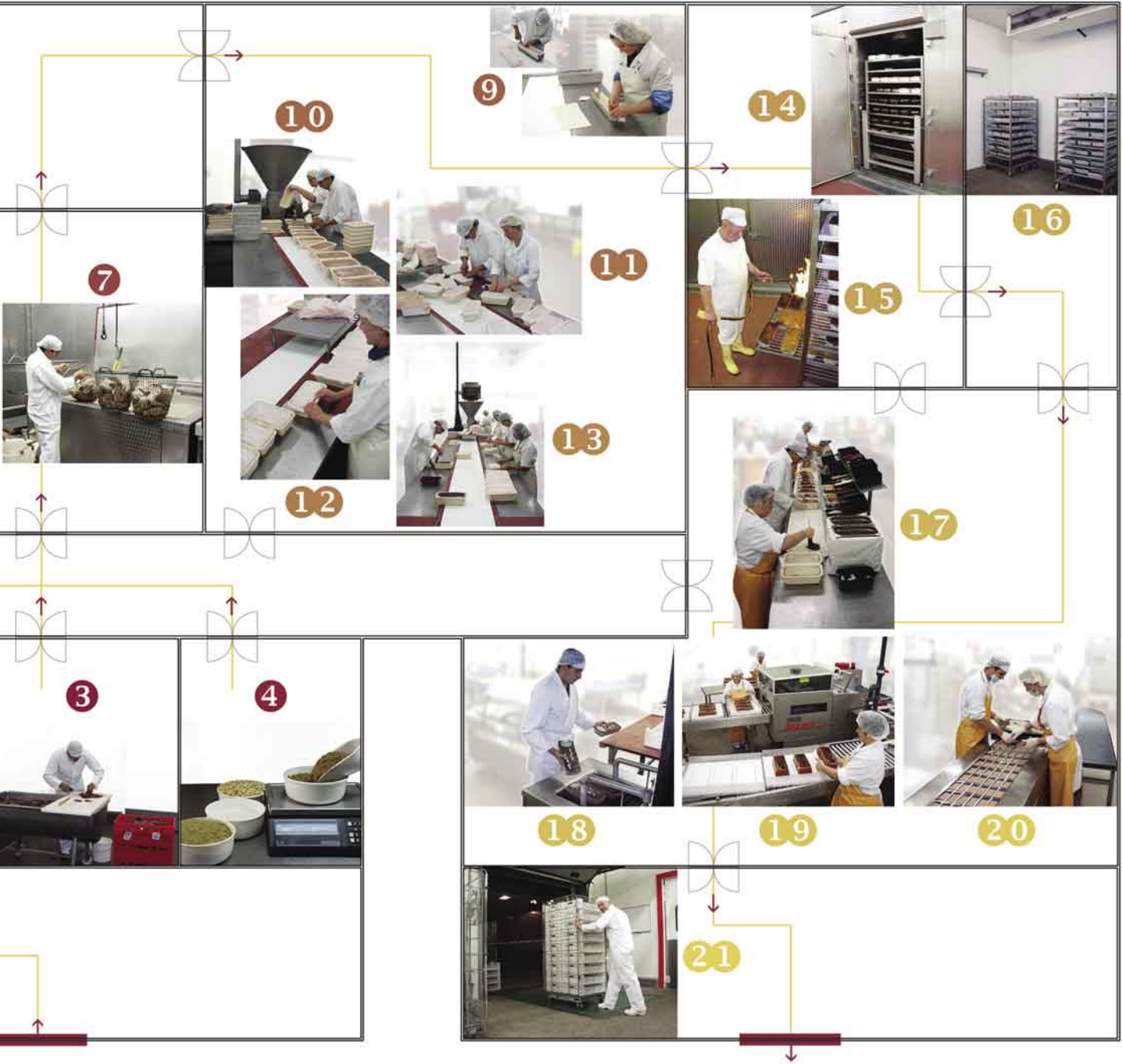


- 1 Productieplanning  
Planning de production  
Die Produktionsplanung  
Production planning | p 19
- 2 Verse grondstoffen  
Matières premières fraîches  
Frische Rohstoffe  
Fresh raw material | p 20
- 3 Voorbereiding levers = handwerk  
La préparation des foies = un travail manuel  
Vorbereitung der Leber = Handwerk  
Preparing the livers = Manual work | p 21
- 4 Kruidensamenstelling  
Assortiment d'herbes  
Kräutermischung  
Mixture of herbs and spices | p 22
- 5 Rijstpap maken  
Fabrication du riz au lait  
Reisbrei zubereiten  
Rice pudding production | p 23
- 6 Veenbessenconfituur maken  
Fabrication de confiture aux canneberges  
Preiselbeeren-Konfitüre zubereiten  
Cranberry jam production | p 24
- 7 Lever afbroeien  
Ebullanter les foies  
Leber abbrühen  
Heating the liver | p 25
- 8 Cutteren van de pâté  
Découpage du pâté  
Cuttern der Pastete  
Grinding the pâté | p 26
- 9 Vormen voorbereiden  
Préparation des moules  
Formen vorbereiten  
Preparing the moulds | p 27
- 10 Afvullen van terrine  
Remplissage de la terrine  
Abfüllen in Feinkost-Pasteten-Terrine  
Filling the terrine | p 28
- 11 Afdekken met spekbandje  
Dépôt d'une tranche de lard  
Abdecken mit Speckschicht  
Covering the terrine with bacon | p 29
- 12 Netje op de terrine  
Filet sur la terrine  
Netz auf der Terrine  
The terrine covered with a small layer of fat | p 30
- 13 Krokant korstje op de terrine  
Croûte croustillante sur la terrine  
Knusprige Kruste auf die Feinkost-Pasteten-Terrine  
Crusty layer for the terrine | p 31
- 14 Bakproces  
Processus de cuisson  
Backprozeß  
Baking process | p 32
- 15 Bijbranden van de broodjes  
Cuisson ultérieure de la croûte  
Nachbrennen der Pastetenbrote  
Burning the bread | p 33
- 16 Koelproces  
Processus de refroidissement  
Kühlprozeß  
Cooling process | p 34
- 17 Vers lijn  
Touche de fraîcheur  
Frischwaren  
Fresh line | p 35
- 18 Vacuum verpakking  
Emballage sous vide  
Vakuumverpackung  
Vacuum packaging | p 36



- 19 Skin verpakking  
Emballage pelliculé  
Skin-Verpackung  
Skin packaging | p 37

- 20 Vers verpakt puntje pâté  
La pointe de pâté fraîchement emballée  
Die frisch verpackte Torten-Pastete  
Freshly packed slice of pâté | p 38



21

Container op vrachtwagen  
Pâté en container chargé sur le camion  
Containerpastete für den Lkw-Transport  
Container onto freight truck

p 39

22

HACCP - BRC Higher Level p 40



22



### Productieplanning

Het zenuwcentrum van de productieplanning. Elke dag nieuwe bestellingen. Om alles in goede banen te leiden, stuurt de productieplanning voortdurend en nauwgezet de dagelijkse productie door, om zo efficiënt mogelijk te werken. Ook hier probeert De Spiegeleire zich positief te profileren, en dat zeker niet zonder resultaat.

### Planning de production

Le centre nerveux du planning de production. De nouvelles commandes affluent tous les jours. Pour assurer une bonne gestion de l'ensemble, le planning de production réexpédie la production quotidienne en permanence et avec minutie pour garantir un travail aussi efficace que possible. Ici également, De Spiegeleire entend se profiler positivement et les résultats sont là.

### Die Produktionsplanung

Produziert wird nur auf Bestellung, damit tägliche Frische der Ware gewährleistet ist. Der Produktionsplanung steuert dauernd und pünktlich die tägliche Produktion.

### Production planning

The nerve centre of the production planning. New orders every day. In order to keep everything on a good track, the production planning send the daily production continuously and accurately through, to work as efficiently as possible. In this respect De Spiegeleire also tries to position itself positively, which is certainly having an effect.



### Verse grondstoffen

Om een zo vers mogelijk product te bekomen, wordt uitsluitend slachtvers varkenslever- en vlees gebruikt. Iedere dag wordt er ook verse melk, eieren en groenten aangeleverd.

### Matières premières fraîches

Pour obtenir un produit aussi frais que possible, nous utilisons exclusivement de la viande et du foie de porc frais. Tous les jours, nous sommes également approvisionnés en lait, œufs et légumes frais.

### Frische Rohstoffe

Um ein möglichst frisches Produkt herzustellen, verwenden wir ausschließlich schlachtfrisches Schweinefleisch und schlachtfrische Schweineleber. Jeden Tag werden auch frische Milch, Eier und frisches Gemüse angeliefert.

Wir verwenden also nur traditionelle Zutaten der überlieferten Pasteten-Rezepturen.

### Fresh raw material

In order to arrive at a product that is as fresh as possible, only freshly slaughtered pigs liver and meat is used. In addition, fresh milk, eggs and vegetables are also delivered every day.



*Voorbereiding van de levers = Handwerk*

De levers worden nog steeds op traditionele wijze gereinigd. Dit betekent dat de galkanalen zorgvuldig met de hand uitgesneden worden, wat ervoor zorgt dat er geen bittere nasmaak zal zijn in de pâté. Daarna worden de levers nogmaals goed gewassen.

*La préparation des foies = un travail manuel*

Les foies sont toujours nettoyés de manière traditionnelle. Cela signifie que les canaux biliaires sont minutieusement découpés à la main pour éviter tout arrière-goût amer dans le pâté. Ensuite, les foies sont encore lavés avec soin.

*Vorbereitung der Leber = Handwerk*

Die Leber wird immer noch auf herkömmliche Weise gesäubert, d.h. die Gallengänge werden sorgfältig von Hand ausgeschnitten, so dass die Pastete keinen bitteren Nachgeschmack hat. Danach wird die Leber zusätzlich gesäubert.

*Preparing the livers = Manual work*

The livers are still cleaned in a traditional manner. This means that the bile duct is carefully cut out by hand, in order to ensure that there is no bitter aftertaste in the pâté. After which the livers are thoroughly washed again.





### *Kruidensamenstelling*

Elke patésoort heeft zijn eigen kruidensamenstelling.

Deze kruidenmix is een goed bewaard geheim van de familie De Spiegeleire.

### *Assortiment d'herbes*

Chaque pâté contient son propre mélange d'épices dont la famille De Spiegeleire garde jalousement le secret.

### *Kräutermischung*

Jede Pastetensorte hat ihre eigene Kräutermischung.

Die Kräutermischung ist Geheimnis der Familie De Spiegeleire.

### *Herbs and Spices*

Each type of pâté has its own mixture of herbs and spices

This mixture is a well-kept secret in the De Spiegeleire family.



### Rijstpap maken

Men kan met alle mogelijke moderne producten zorgen voor de binding in de paté. Bij De Spiegeleire gaan we elke dag verse melk halen bij de boer. Met deze verse melk en rijstpoeder maken we rijstcrème. Deze rijstcrème dient als natuurlijk en vers bindmiddel in de paté.

### Fabrication du riz au lait

Il est possible de lier le pâté avec tous les produits modernes imaginables. Chez De Spiegeleire, nous allons chercher chaque jour du lait frais chez le fermier; en ajoutant de la poudre de riz, nous préparons une crème de riz qui sert de liant naturel et frais dans le pâté.

### Reisbrei zubereiten

Zur Herstellung der Pastete werden nur frische Zutaten verwendet (z.B. wird die frische Milch täglich beim Bauer abgeholt). Wir verwenden nur traditionelle Zutaten der überlieferten Pasteten-Rezepturen.

### Rice pudding production

One can use all possible types of modern products for the binding in the pâté. At De Spiegeleire we collect fresh milk every day from the farmer. With the fresh milk and rice powder we make a rice cream. This rice cream works as a natural and fresh binding agent in the pâté.



### Veenbessenconfituur maken

De cranberry pâté is niet zomaar een fijne pâté met veenbessen erin. Nee, we maken eerst zelf een confituur van deze cranberry's. Deze cranberry confituur wordt dan in een fijne pâté verwerkt. Op deze manier krijgen we een lekkere, zoete veenbessen smaak doorheen de hele leverpâté.

### Fabrication de confiture aux airelles

Le pâté aux airelles n'est pas simplement un pâté fin contenant des airelles. Non, nous commençons par faire nous-mêmes une confiture avec ces airelles. Elle est ensuite incorporée au pâté de foie pour le rendre plus savoureux grâce aux airelles.

### Preiselbeeren-Konfitüre zubereiten

Die Preiselbeerenpastete ist mehr als eine feine Pastete mit Preiselbeeren. Denn aus diesen Preiselbeeren stellen wir selber zuerst eine Feinkost-Konfitüre her. Diese Preiselbeerkonfitüre wird dann zu einer feinen Pastete verarbeitet. Auf diese Weise erhält die ganze Leberpastete einen leckeren süßen Preiselbeerengeschmack.

### Cranberry jam production

The cranberry pâté is not just a fine pâté with cranberries. No, firstly we make a jam from these cranberries. This cranberry jam is then added to a fine pâté. In this way we obtain a tasty, sweet cranberry savour through the whole pâté.



### Lever afbroeien

Met het afbroeien van de lever verdwijnen de laatste galsappen uit de kleinste galkanaaltjes. Het geheel zorgvuldig met de hand ontgallen en afbroeien, heeft als gevolg dat deze patés een zuivere (dus geen bittere) nasmaak hebben.

### Ebouillanter les foies

Une fois ébouillantés, les derniers sucs amers disparaissent des petits canaux biliaires. L'opération de nettoyage se déroule à la main et nous obtenons ainsi des pâtés à l'arrière-goût plus pur (et donc moins amer).

### Leber abbrühen

Durch das Abbrühen der Leber bekommt die Leber bereits eine höhere Temperatur, die für das perfekte Durchschlagen der Bindung während des Cutterprozesses erforderlich ist, und werden die kleinsten Gallenkanäle zusammengepreßt, wodurch die eventuell noch vorhandenen Gallenreste entfernt werden.

### Heating the liver

Heating the liver removes the last amount of gall from the smallest bile ducts. Removing the gall extremely carefully by hand and heating it through, ensures that these pâtés have a clear (therefore not bitter) aftertaste.



### Cutteren van de pâté

Alle ingrediënten (per soort pâté) worden tot vloeibare pâté massa (fijn, half grof, grof) verwerkt.

### Découpage du pâté

Tous les ingrédients (par type de pâté) sont transformés en une masse liquide (fine, semi-grosse, grosse).

### Cuttern der Pastete

Alle Zutaten bleiben unbehandelt und werden unter strengsten hygienischen Vorschriften beim Mischen nochmals sorgfältig geprüft.

### Grinding the pâté

All ingredients (for each type of pâté) are reduced to a pâté pulp (fine, semi-coarse, coarse).



### Vormen voorbereiden

Elke vorm wordt handmatig bekleed: voor de blokpaté gebeurt dit met een speklaagje en bij paté en croûte gebruikt men bladerdeeg. Na vulling worden de vormen afgedekt met een deksel.

### Préparation des moules

Chaque moule est recouvert à la main: pour le pâté en bloc, on dispose une couche lard et pour le pâté en croûte, on utilise de la pâte feuilletée. Après le remplissage, le couvercle est posé sur la forme.

### Formen vorbereiten

Jede Form wird mit der Hand bekleidet: Bei der Blockpastete erfolgt dies mit einer Speckschicht und bei der Krustenpastete verwendet man Teig.

### Preparing the moulds

Each mould is covered by hand: For the block pâté this is with a layer of bacon and for pâté en croûte a puff pastry is used. Following the filling the cover goes on.



### *Afvullen in terrine*

Elke terrine krijgt nauwkeurig hetzelfde gewicht mee. Regelmatig steekproeven garanderen het exacte gewicht van iedere terrine.

### *Remplissage de la terrine*

Chaque terrine reçoit précisément le même poids. Des prélèvements réguliers d'échantillons garantissent le poids exact de chaque terrine.

### *Abfüllen in Terrine*

In jede Terrine wird das gleiche Gewicht abgefüllt. Dieses Gewicht wird stichprobenweise kontrolliert, um Abweichungen zu vermeiden.

### *Filling the terrine*

Each terrine receives precisely the same weight. Regular sample tests guarantee the exact weight for each terrine.



### Afdekken met spekbandje op de terrine

Na het afvullen van de schalen worden de pâtés afgedekt met een spekbandje. Dit voorkomt:

- een overtollige verdamping van de, voor zijn smaak en aroma, noodzakelijke vleessappen.
- dat er zuurstof rechtstreeks aan de pâté kan, zodat de houdbaarheid gewaarborgd blijft.

### Dépôt d'une tranche de lard sur la terrine

Après avoir rempli les plats, les pâtés sont recouverts d'une tranche de lard. Ceci évite :

- une évaporation surabondante des sucs de viande nécessaires au goût et à l'arôme.
- le contact direct de l'oxygène avec le pâté et garantit la conservation.

### Abdecken durch natürliche Speckschicht und Schweinenetz

Nach Abfüllen der Schalen wird die Pastete mit einer ganz speziellen Speckschicht und Zusätzlichem natürlichem Schweinenetz hergestellt, um folgendes sicherzustellen:

- einen optimalen Geschmack
- ein optimales Aussehen
- eine optimale Haltbarkeit

### Covering the terrine with bacon

Once the dishes have been filled the pâtés are covered with bacon. This prevents:

- an unnecessary evaporation of the meat juices which are necessary for taste and smell.
- ensures that no oxygen can enter the pâté directly, which means that the shelf-life can be preserved.





### Netje op de terrine

Elke pâté in een terrine wordt na de spekplaat ook nog eens extra afgedekt met een buikvliesnetje. Dit geeft naast een extra bescherming ook een mooie textuur aan het product.

### Filet sur la terrine

Chaque pâté dans une terrine est recouvert aussi d'un filet de périgrine en plus de la tranche de lard. Ce filet donne une belle texture au produit et constitue aussi une protection supplémentaire.

### Netz auf der Terrine

Jede Pastete in einer Terrine wird nach der Specklage auch noch einmal zusätzlich mit einem Bauchfellnetz abgedeckt. Dies verleiht dem Produkt neben einem zusätzlichen Schutz auch eine schöne Textur.

### The terrine cover

Each pâté in a terrine, following the bacon plate, is covered with a small layer of fat. This not only provides extra protection, but also a nice texture to the product.



*Krokant korstje op de terrine*

Een bruine jus bovenop het vetnetje gesmeerd, zorgt tijdens het bakproces voor een natuurlijk uitzienend krokant korstje.

*Croûte croustillante sur la terrine*

L'adjonction d'un jus brun au-dessus du filet de graisse permet d'obtenir une croûte croustillante à l'aspect naturel.

*Knusprige Kruste auf die Terrine*

Damit sich beim Backen eine gutaussehende knusprige Kruste bildet, wird eine spezielle Sauce über die Pastete gestrichen.

*Crusty layer for the terrine*

Spreading the fat cover with some brown gravy, ensures a naturally looking crusty layer following the baking process.



### Bakproces

Vervolgens worden de terrines in de hete luchtoven gebakken, niet gekookt, noch gestoomd. Deze twee laatste methodes zijn wel goedkoper omdat de paté minder gewicht verliest, in een reeds met vocht verzadigde omgeving, maar het resultaat is ook minder kwalitatief: de smaak verflauwt, verwatert. Door het bakproces daarentegen, wordt het aroma behouden, meer nog, zelfs geïntensifieerd.

### Processus de cuisson

Ensuite, les terrines sont rôties dans le four à air pulsé, pas bouillies ni cuites à la vapeur. Ces deux dernières méthodes sont effectivement moins chères parce que le pâté perd moins de poids, dans un environnement déjà saturé d'humidité, mais le résultat est aussi de moindre qualité : le goût s'estompe, se dilue. Le processus de cuisson permet par contre de préserver l'arôme, plus encore, il l'intensifie.

### Backprozess

Anschließend kommen die Terrinen zum Backen in die Trockenluftöfen. Die Pastete wird also gebacken, nicht gekocht und nicht gedünstet. Die beiden letztgenannten Verfahren sind zwar preisgünstiger, weil die Pastete weniger Gewicht in einem schon feuchtigkeitsgesättigten Umwelt verliert, doch die Qualität hinkt nach: der Geschmack ist flau und wässrig. Durch das Backen hingegen wird das Aroma bewahrt, ja sogar noch verstärkt.

### Baking process

Following this the terrines are baked in a hot-air oven, so that they are neither steamed, nor cooked. Those last two methods are cheaper, because the pâté loses less weight in a moist environment, but the effect is then also less quality: the taste fades and the product becomes watery. The baking process ensures the opposite, the aroma is maintained, and even intensified.



### *Bijbranden van de broodjes*

Om een natuurlijk uitzienend en krokant korstje te bekomen, brandt de patébakker de producten zonder spekplaat en vetnetje nog even na.

### *Cuisson ultérieure de la croûte*

Pour obtenir une croûte croquante à l'aspect naturel, le préposé à la cuisson des pâtés cuit encore un peu les produits sans couche de lard ni filet de graisse.

### *Nachbrennen der Pastetenbrote*

Um eine natürlich aussehende und krokante Kruste zu erhalten, brennt der Pastetenbäcker die Produkte ohne Specklage und Fettnetz noch einmal nach.

### *Burning the bread*

In order to achieve a natural, crusty look, those products without the layer of bacon or fat are burnt by the pâté oven, at the end.



### Koelproces

Specifieke afkoeltechniek: eerst snel en daarna geleidelijk.

- Het snel en diep koelproces zorgt voor het behoud van de preciese smaak en aroma's van de diverse soorten patés.
- Verder voorkomt deze werkwijze de ontwikkeling van bacteriën.

### Processus de refroidissement

Technique de refroidissement spécifique : d'abord rapide puis progressive.

- le processus de refroidissement rapide et en profondeur permet de conserver le goût et l'arôme des différentes sortes de pâté.
- cette méthode évite en outre le développement de bactéries.

### Kühlprozeß

Durch spezielle Abkühlungstechnik hat

- die Pastete Zeit, den gesamten Saft wieder aufzunehmen.
- wird die Bakterienentwicklung verhindert.

### Cooling process

Specific cooling process: first rapidly and then gradually.

- The rapid and deep cooling process ensures that the taste and aromas are kept for the various pâtés.
- This also prevents bacteria from developing.



### *Vers lijn*

#### Finishing touch

Met veel zorg voorziet het productieteam, afdeling „afwerking“, de verschillende soorten paté van een eigen garnering. Daardoor ontstaan bijzonder mooie blikvangers, sprankelend fris van kleur.

### *Touche de fraîcheur*

#### Touche finale

L'équipe de production, département „finition“, appose avec le plus grand soin une garniture spécifique sur les diverses sortes de pâté en vue de les rendre particulièrement attirants et colorés.

### *Garnieren der Pasteten*

Mit viel Sorgfalt werden die Pasteten – je nach Sorte – per Hand dekoriert. So entstehen formschöne interessante Blickfänge für die Theken.

### *Fresh line*

#### Finishing touch

With a lot of attention the production team from the “decorating” department, provide each type of pâté with its own garnish. This ensures for particularly eye-catching products, fresh with colours.



### Vacuüm verpakking

Als men opteert om de paté te vacumeren wordt er gebruik gemaakt van speciale krimpzakken. Deze zakken krimpen na het onderdompelen in heet water perfect rond het product. Dit vacumeringsproces heeft als doel de houdbaarheid tot 6 weken te garanderen. Deze garantie is er wel te verstaan enkel, indien de patés gekoeld bewaard en getransporteerd worden bij een temperatuur van max. 7°C.

### Emballage sous vide

Si l'on choisit d'emballer le pâté sous vide, on utilise des sachets rétractables spéciaux. Ces sachets rétrécissent et épousent parfaitement la forme du produit après avoir été plongés dans l'eau chaude. Ce processus d'emballage sous vide garantit une conservation jusqu'à 6 semaines, à condition seulement que les pâtés soient conservés au frais et transportés à une température de 7°C maximum.

### Vakuumverpackung

Wenn man sich dafür entscheidet, die Pastete in Vakuum zu verpacken, verwendet man spezielle Schrumpfbeutel. Diese Beutel schrumpfen nach dem Eintauchen in heißes Wasser perfekt rund um das Produkt. Der Vakuumprozess hat zum Ziel, die Haltbarkeit bis zu 6 Wochen zu garantieren. Diese Garantie gilt natürlich nur, wenn die Pastete bei einer Temperatur von max. 7°C gekühlt bewahrt und transportiert wird.

### Vacuum packaging

If one opts for vacuum packaging for the pâté, special shrink-wrapped cases are used. These cases shrink perfectly around the product when immersed in hot water. This vacuum process guarantees shelf-life for up to 6 weeks. This guarantee will last as long as the pâtés are stored in cool conditions and transported at a max. temperature of 7°C.



### *Skinverpakking*

De skinverpakking is een soort vacuüm verpakking die perfect de vorm van het product aanneemt. Het is als het ware een tweede huid.

### *Emballage pelliculé*

L'emballage pelliculé est une sorte d'emballage sous vide qui prend exactement la forme du produit. C'est comme une seconde peau.

### *Skin-Verpackung*

Die SKIN-Verpackung ist eine Art Vakuumverpackung, die sich der Form des Produktes perfekt anpaßt. Sie ist wie eine zweite Haut.

### *Skin packaging*

The skin packaging is a type of vacuum packaging which takes the shape of the product perfectly. It is, as it were, a second skin.





*Flet vers verpakt puntje pâté*

Een heel specifieke en unieke kleinverpakking gericht op de consument en in alle verkoopkanalen inzetbaar. Speelt qua hoeveelheid en houdbaarheid geheel in op de wensen van de consument.

*La pointe de pâté fraîchement emballée*

Un petit emballage très spécifique et unique destiné au consommateur et disponible dans tous les canaux de vente. Il répond entièrement aux désirs du consommateur en termes de quantité et de conservation.

*Die frisch verpackte, Torten-Pastete*

Dies ist eine ganz besondere, einzigartige Miniverpackung in Tortenstücken  
- für den Endverbraucher  
- für die Bedienungs-Theke.

*The freshly packed slice of pâté*

A specific and unique packaging system for small quantities of pâté, aimed at the consumer and available for all types of sales points. This enables the quantity and shelf-life to be directed at the wish of the consumer.



■ Container pâté die geladen wordt op de vrachtwagen

■ Pâté en container chargé sur le camion

■ Containerpastete für den Lkw-Transport

■ Container pâté loaded onto a freight truck



### *Haccp – Brc Higher Level*

Dit is het resultaat van een FIRMA die niet is blijven stilstaan.

Als Belgisch bedrijf in de vleeswarenssector is De Spiegeleire er als eerste in geslaagd een H.A.C.C.P. certificaat van de TUV te behalen. Ondertussen hebben we het BRC Higher Level certificaat behaald. Dit kwaliteitscertificaat wordt toegekend aan bedrijven die aan strenge criteria voldoen.

### *Haccp – Brc Higher Level*

C'est le résultat d'une FIRME qui va toujours de l'avant.

En tant qu'entreprise belge dans le secteur de la charcuterie, De Spiegeleire est la première à avoir obtenu un certificat H.A.C.C.P. du TUV. Entre-temps, nous avons obtenu le certificat BRC Higher Level. Ce certificat de qualité est accordé aux entreprises qui répondent à des critères stricts.

### *Haccp – Brc Higher Level*

Dies ist das Ergebnis einer Firma, die sich ständig weiterentwickelt.

Als erstem belgischen Unternehmen aus der Fleischwarenbranche ist es uns gelungen, vom TÜV HACCP - zertifiziert zu werden. Mittlerweile haben wir das BRC Higher Level-Zertifikat erhalten. Dieses Qualitätszertifikat wird an Unternehmen verliehen, die strengen Kriterien entsprechen.

### *Haccp – Brc Higher Level*

This is the result of a COMPANY that has not stood still.

De Spiegeleire has succeeded in the Belgian meat-market in being the first to obtain an H.A.C.C.P. certificate from the TUV. In the meantime we have obtained the BRC Higher Level certificate. This certificate of quality is awarded to companies satisfying stringent criteria.

**Sales & Administration**

**De Spiegeleire nv**  
Merelstraat 7A  
B-3950 Bocholt  
Tel: +32(0)89 460560  
Fax: +32(0)89 460570

**Production**

**Ropa nv**  
Industrieterrein 1/9  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest  
Tel: +32(0)13 352080  
Fax: +32(0)13 352090

