

## KWALITEIT PRIMEERT BIJ DE VEURN'AMBACHTSE

UITGEROEPEN TOT WEST-VLAAMS ZELFSTANDIG ONDERNEMER VAN 2002

Al meer dan twintig jaar is de firma De Veurn'Ambachtse gespecialiseerd in het vervaardigen van heerlijke patés en terrines. Het betreft telkens hoogwaardige kwaliteitsproducten, die gemaakt zijn op basis van verse en natuurlijke ingrediënten. Dat die aanpak loont, bewijst het feit dat De Veurn'Ambachtse werd uitgeroepen tot West-Vlaams zelfstandig ondernemer van 2002.



### AMBACHTELIJKE KWALITEIT

We schrijven 1982 wanneer in Alveringem het vleeswarenatelier 'De Veurn'Ambachtse' werd opgestart door Jan Missiaen. Hij behoort tot de vijfde generatie van een slagersfamilie. Vanaf de eerste dag was het zijn bedoeling om ambachtelijk te werken. Zo gebruikt de firma nu nog steeds ambachtelijke procédés in plaats van hedendaagse industriële methoden. Dezelfde filosofie hanteert men ook bij de keuze van de ingrediënten. Bij de vervaardiging van de lekkernijen werkt De Veurn'Ambachtse uitsluitend met verse en natuurlijke grondstoffen. Enkel het beste is immers goed genoeg voor hun heerlijke terrines. Alle patés en terrines zijn trouwens stuk voor stuk kwaliteitsproducten die het 'Quality Control'-label dragen. Dit certificaat staat garant voor de gecontroleerde kwaliteit van de producten. Deze controle is strenger dan de wettelijke normen en erkend door menige verbruikersorganisatie.

### PROEFHUIS 'T POTJE PATÉ

In 2000 breidde 'De Veurn'Ambachtse' verder uit met de opening van 't Potje Paté. In dit

eet-, praat- en kunstcafé kan men immers gezellig keuzen bij het nuttigen van een hapje en een drankje. 't Potje Paté vormt tevens de ideale ontmoetingsplaats voor jong en oud en het 'proefhuis' bij uitstek voor talrijke gastronomische delicatessen.



het jaar 2002. Deze wedstrijd is een initiatief van het Liberaal Verbond voor Zelfstandigen (LVZ) en de KBC Bank en Verzekeringen. De jury loofde de aanpak van Jan Missiaen. "Aan de hand van een hele reeks strenge criteria heeft uiteindelijk het bedrijf van zaakvoerder Jan Missiaen het gehaald. De bvba Veurn'Ambachtse startte in 1982 als een klein familiebedrijf en telt ondertussen zeven arbeidskrachten. Het ambachtelijke karakter van de patés maakt het product zo specifiek in vergelijking met de vele industriële patés. Dit bedrijf is een toonbeeld van een typisch West-Vlaams familiebedrijf", aldus



De bezoeker kan er tevens kennismaken met een 22-tal soorten patés van De Veurn'Ambachtse. Toppers in hun assortiment zijn de Ouderwetsche Boerepaté (grijs gebakken boerepaté op basis van een oeroud recept), perenterrine, crèmepatés en de nieuwkomer paté met Liefmans Kriek.

### WEST-VLAAMS ZELFSTANDIG ONDERNEMER VAN HET JAAR

De Veurn'Ambachtse werd onlangs trouwens beloond voor haar jarenlang streven naar kwaliteit, want de firma is onlangs verkozen tot West-Vlaams zelfstandig ondernemer van

juryvoorzitter Georges Lagrou. In de nationale finale die in Brussel plaatsvond werd De Veurn'Ambachtse uitgeroepen tot laureaat. Dit betekent dat de firma bij de eerste tien kandidaten uit een lijst van 350 behoorde.

### De Veurn'Ambachtse

Kaatspelstraat 5  
8690 Alveringem  
Tel.: 058/28.80.86  
Fax: 058/28.99.20  
info@deveurnambachtse.be  
www.deveurnambachtse.be