



**FRESH FOOD SERVICE
À LA CARTE !**

WE

Familie

PAGINA 3

Historiek & visie

PAGINA 4

MAKE

Kwaliteit

PAGINA 8

Activiteiten

PAGINA 10

Assortiment

PAGINA 12

YOUR

Klanten

PAGINA 16

Troeven

PAGINA 18

DAY

Distributie

PAGINA 22

Duurzaamheid

PAGINA 24



Een familie met passie voor klant en product

Duurzaamheid van generatie op generatie

Dekeyzer-Ossaer, een familiebedrijf met diepe wortels in familiewaarden, levert kwaliteitsvlees, gevogelte, en bereidingen aan grootkeukens in gans België. Wat in 1980 begon als een kleine slagerij, groeide uit tot een toonaangevend vleesverwerkend bedrijf. Vandaag blijven we innoveren en opschalen om aan de hoogste verwachtingen van onze klanten te voldoen.

Onze kracht?

Een persoonlijke aanpak. Management, directie en verantwoordelijken zijn altijd benaderbaar. Samen met een hecht team werken we met passie aan topproducten voor u én voor uw klanten.

Welcome to the family!

Bij Dekeyzer-Ossaer zijn klanten en medewerkers deel van onze 'family'. Hun welzijn en tevredenheid staan centraal. Elke dag werken we met één doel: een happy team én tevreden klanten.

“Van slagerij tot marktleider, dankzij 200 medewerkers die elke dag topkwaliteit waarmaken”

1985 – 1999

Groei in Koekelare

Het echtpaar Dekeyzer-Ossaer bouwt een nieuwe slagerij met werkplaats van ± 200 m² in Koekelare. Zowel de toonbankverkoop als de leveringen aan grootkeukens nemen sterk toe. Het team groeit naar 8 medewerkers.

2000 – 2007

Spatie tussen deze woorden

Dekeyzer-Ossaer investeert fors in digitalisering. Als voortrekker in de sector introduceert het bedrijf een gedigitaliseerd traceerbaarheidssysteem. Dit als antwoord op de nieuwe overheidsverplichtingen na de dioxinecrisis. In dezelfde periode wordt ook een e-commerceplatform opgericht — bijzonder vernieuwend binnen deze traditionele sector. Dankzij gerichte marketing en de uitbreiding van het salesteam, groeit het klantenbestand aanzienlijk. Vanaf 2000 versterken zonen Kurt en Steven het familieteam en telt het bedrijf meer dan 50 medewerkers.

2010 – 2016

Uitbreiding infrastructuur, kwaliteit en digitalisering

Dekeyzer-Ossaer breidt zijn bedrijfsgebouwen uit tot 8.000 m², met extra productie- en opslagcapaciteit en aangepaste sanitaire voorzieningen voor bijkomend personeel. In deze periode behaalt het bedrijf de kwaliteitslabels ACS en IFS, als erkenning voor de doorgedreven focus op voedselveiligheid en proceskwaliteit. Tegelijk wordt een eigen IT-afdeling opgericht, die de verdere digitalisering van de bedrijfsprocessen krachtig ondersteunt.

2020 – 2025

Automatisering, snelheid en generatiewissel

Dekeyzer-Ossaer bouwt een volledig automatisch logistiek magazijn van meer dan 3.000 m² op de 2e verdieping van zijn productiegebouw. Dit wordt geïntegreerd met het e-commerceplatform, waardoor de distributiecapaciteit aanzienlijk toeneemt en levertermijnen sterk verkorten. In 2024 dragen oprichters Johan en Marie-Rose de operationele leiding officieel over aan hun vier zonen: Kurt, Steven, Stijn en Kevin. Ze blijven actief in de raad van bestuur en waken mee over de langetermijnvisie van het bedrijf.

1980 – 1985

Start in Beerst-Diksmuide

Johan Dekeyzer en Marie-Rose Ossaer openen een kleinschalige slagerij in een huurpand in Beerst, bij Diksmuide. Naast toonbankverkoop starten ze met leveringen aan lokale restaurants en scholen.

1999 – 2000

Nieuwe vestiging op Coudenhove in Koekelare

Om de groei op te vangen en met het oog op opvolging, investeren Johan en Marie-Rose in een terrein van 2 ha op de ambachtelijke zone Coudenhove. Zij richten samen de vennootschap DEKEYZER-OSSAER op. De eerste bouwfase van 2.500 m² wordt gerealiseerd, midden in de dioxinecrisis van 1999, een turbulente periode voor de vleessector.

2007 – 2010

Productinnovatie en eerste industriële partners

Dekeyzer-Ossaer ontwikkelt innovatieve voorgegaarde convenience producten onder de namen Easy Cook en Easy Grill, met als doel ontzorging in de keuken. Deze producten vinden vlot hun weg naar de foodservicemarkt. Tegelijk worden de eerste contracten afgesloten met industriële partners. In deze periode treden ook Stijn en Kevin toe tot het familieteam.

2016 – 2020

Erkenning, schaalvergroting en klantgerichte productie

Dekeyzer-Ossaer wordt in 2016–2017 bekroond tot KMO van het Jaar. In 2017 wordt FoodExpress opgericht, waarmee de logistieke activiteiten worden losgekoppeld van het productiebedrijf. Het is het begin van een duurzaam model voor deeldistributie. In 2018 ontvangt het bedrijf de prestigieuze Factory of the Future Award, een beloning voor zijn doorgedreven digitalisering, automatisering en duurzame bedrijfsvoering. De gebouwen en installaties worden nog verder uitgebreid. Dankzij diverse productielijnen kan het bedrijf zeer flexibel produceren, volledig afgestemd op de wensen en maat van de klant.

Gisteren, vandaag en morgen

Klaar voor de toekomst

Dekeyzer-Ossaer is uitgegroeid tot een toonaangevende speler in de Belgische vleessector. Met de overname van Vleeswaren Den Huilaert is de groep vandaag actief in de volledige vleesketen, van boer tot bord. Duurzaamheid vormt een rode draad in de bedrijfsstrategie. Het doel: duurzame waarde creëren in elke schakel van de keten, met aandacht voor mens, dier en milieu. Onder leiding van de tweede generatie blijft Dekeyzer-Ossaer bouwen aan een toekomstgerichte en veerkrachtige organisatie — lokaal verankerd, met een heldere visie op de uitdagingen van morgen.

ONZE VISIE

Vakmanschap in elke hap

Bij Dekeyzer-Ossaer is het onze missie om onze klanten te voorzien van de beste vleesproducten, zodat hun consumenten kunnen genieten van een smakelijke en gezonde maaltijd. Samen met gespecialiseerde foodpartners bieden we ook aanvullende kwaliteitsproducten, die de menukeuze perfect aanvullen.

Onze filosofie? Vakmanschap is geen exacte wetenschap, maar het resultaat van toewijding, ervaring en expertise. Onze waarde is dan ook onze kwaliteit vermenigvuldigd met een excellente service in het kwadraat:

$$\text{Value} = \text{Quality} \times \text{Service}^2$$



Lekkere maaltijden

WE **MAKE** YOUR DAY

Waar efficiëntie en kwaliteit samenkomen

Dekeyzer-Ossaer onderscheidt zich door hoge efficiëntie, met een sterke focus op flexibiliteit en kwaliteit. Door innovatieve technologieën en geavanceerde productiemethoden kunnen we snel inspelen op klantbehoeften zonder concessies te doen aan de kwaliteit. Dit stelt ons in staat om duurzaam en klantgericht te werken.



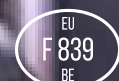
KWALITEIT

Kwaliteit zonder compromis

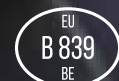
Perfectie tot op het bord

Met zorg selecteren we een assortiment vleesproducten van hoogwaardige kwaliteit. Elke grondstof wordt streng gescreeend en is in elk stadium volledig traceerbaar. Ons kwaliteitsteam houdt continu toezicht op de productieprocessen in de diverse werkruimten, en zorgt ervoor dat alle machines steeds optimaal functioneren. Alles wat onze productie verlaat, voldoet consistent aan de hoogste voedselveiligheidsnormen. Zo leveren wij perfectie tot op het bord, elke dag opnieuw.

Ambachtelijke snit aan hoge snelheid, nauwkeurig tot op een gram



Erkenning voor het versnijden van vlees



Erkenning voor het bereiden van vlees



Erkenning voor het bereiden van gehakt



Erkenning voor het opslaan en transporteren van vlees



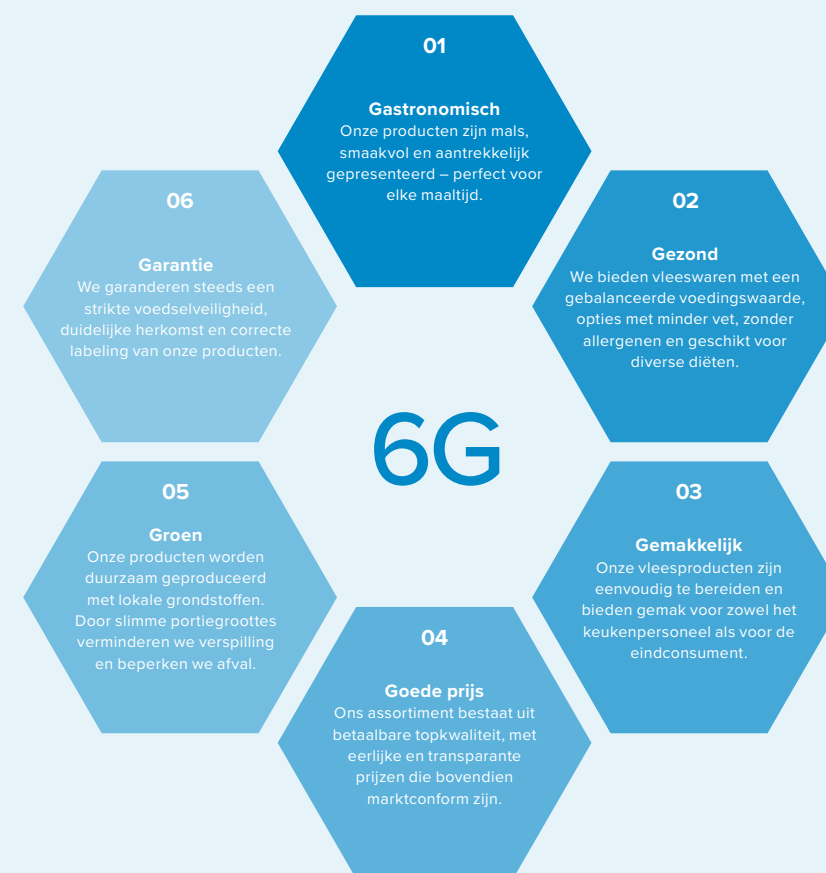
Erkenning voor het versnijden van gevogelte



Erkenning voor het verwerken van vis

Kwaliteit in zesvoud

Bij Dekeyzer-Ossaer draait alles om producten die niet alleen heerlijk smaken, maar ook meerwaarde bieden op elk niveau. Onze 6 G's vormen de kern van onze kwaliteitsstandaard, waarbij elke G een essentieel aspect vertegenwoordigt van wat wij als kwaliteitsvol beschouwen.



“Voedselveiligheid: geen loze belofte, maar onze dagelijkse garantie”*
“We make your day safe and delicious”



Factory of the Future

Dekeyzer-Ossaer kreeg de erkenning ‘Factory of the Future’ dankzij de unieke productieomgeving waarin we maatwerk combineren met industriële efficiëntie. Door automatisering en informatisering kunnen we een breed assortiment dagverse producten aanbieden, volledig afgestemd op de wensen van onze klanten. Met performante en flexibele productielijnen verwerken we moeiteloos een constante stroom van bestellingen.

Erkenningen en certificaten

Kwaliteit claimen doen we niet zomaar. Bij Dekeyzer-Ossaer hebben we de nodige erkenningen en certificaten die onze standaarden bevestigen:

7 FAVV-erkenningen: Voor versnijden, bereiden en transporteren van vlees.

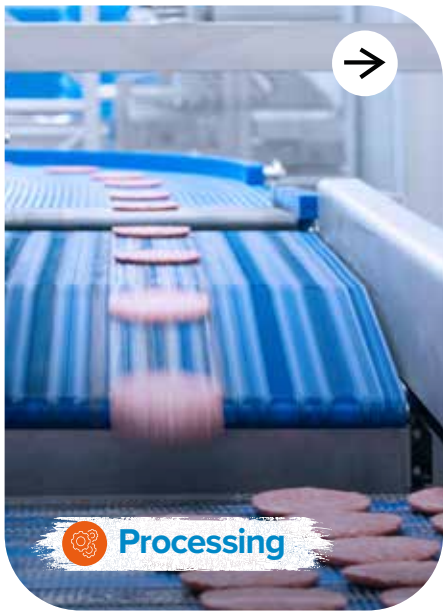
ACS-certificering: Voor strikte naleving van HACCP-normen.

IFS-certificaat Higher Level: Een bevestiging van onze dagelijkse kwaliteitscontrole.

De korte keten, een geïntegreerd geheel



Onze gestroomlijnde productie garandeert een perfect eindproduct, altijd van onberispelijke kwaliteit.



Dagelijks vers

Op onze productieafdeling gaat het er gesofisticeerd aan toe. Dagelijks worden vers geslachte karkassen verwerkt tot zorgvuldig geportioneerde en gebruiksklare vleesproducten. Met onze moderne snij- en portioneer-technologie werken we snel en tot op de gram nauwkeurig. We beschikken over meerdere gehaktlijnen die performant genoeg zijn om snel in te spelen op een verhoogde vraag en spoedbestellingen.

Hightech en hygiëne

Maar daar houdt het niet op. In onze gaarafdeling brengen we onze verse vleesproducten naar een hoger niveau, mét respect voor het ambachtelijke karakter. We garen, bakken, grillen of koken met hoge efficiëntie en liefde voor de smaak. Op de slicing-afdeling verwerken we met behulp van 3D-scanning zelfs de meest onregelmatige stukken charcuterie tot perfecte, fijne plakjes, zonder menselijke handelingen. Hygiëne en houdbaarheid blijven gegarandeerd, want ook het verpakken gaat automatisch en zonder buffer.

Slim verpakken

Doordacht verpakken is essentieel in de vleesverwerkende sector. Dankzij vacuüm- en atmosferische verpakkingen bereiken we maximale versheid en langere houdbaarheid. Onze kartonnen omverpakkingen voldoen aan de standaarden om perfect te kunnen stapelen en zijn dus afgestemd op een efficiënte logistiek en opslag.

Efficiëntie en flexibiliteit

We investeren continu in verbeterde machines zodat onze productielijnen efficiënt en soepel blijven draaien. Deze voortdurende innovatie zorgt er bovendien voor dat we flexibel kunnen inspelen op veranderende klantenbehoeften, terwijl kwaliteit en snelheid behouden blijven.

En flexibiliteit is ons handelsmerk, want geeft u uw bestelling voor 12 uur 's middags door, dan kunt u de levering de volgende werkdag verwachten.

ASSORTIMENT

Uitgebreid assortiment

Voorloper in vers vlees

Ons gevarieerde aanbod omvat meer dan 15.000 vleesreferenties van rund, kalf, varken, lam, konijn, wild en gevogelte. Ontdek het in dit overzicht. Alles wordt bovendien in exacte porties versneden of bereid volgens uw wensen.

Fleximeat & vegan

Om een zo breed mogelijke groep van consumenten te kunnen bedienen, werken we onder andere samen met Greenway voor het aanbieden van plantaardige vleesvervangers. En dankzij onze eigen drijfveer tot vernieuwing en continue streven naar duurzaamheid, ontwikkelden we 'fleximeat' of hybride vlees. Ons gamma 'Great' is het perfecte antwoord op de vraag naar duurzamere vleesvarianten.

“Met onze kwaliteits-producten geniet de eindconsument van het beste op zijn bord.”

VLEES

Rundvlees
Kalfsvlees
Varkensvlees
Lamsvlees
Konijn
Wild



GEVOGELTE

Kip
Kalkoen
Parelhoen
Klein gevogelte
Wild



VLEESWAREN

Kookwaren
Salami
Gezouten & gerookt
Paté & mousses
Kopbereidingen



VERSE BEREIDINGEN

Vleesbereidingen
Gehaktproducten
Saladebereidingen



CONVENIENCE/ GEGAARD

Varken
Kalf & rund
Gevogelte
Gehakt producten
Bereide schotels
Frituur & snacks
Sauzen & soepen
Halal



FLEXI & VEGAN

Flexivoeding
Greenway-burgers
Balletjes
Gyros



Great

SERVICE-ARTIKELEN



WE MAKE **YOUR** DAY

Precisie en kwaliteit in elk product

Bij Dekeyzer-Ossaer staat precisie en kwaliteit centraal. Wij bieden onze klanten hoogwaardige vleesproducten, zorgvuldig geselecteerd, geportioneerd en verpakt. Zo helpen we hen om hun consumenten te laten genieten van smaakvolle maaltijden, keer op keer. Elk product weerspiegelt onze belofte: constante kwaliteit, gebruiksgemak en een onvergetelijke smaakervaring.



ONZE KLANTEN

Een oplossing voor elke keuken



01 Grootkeuken & Catering

Efficiëntie in dienst van mensen

Bent u verantwoordelijk voor de maaltijdbereidingen in een ziekenhuis, zorgcentrum, school of bedrijf? Bij Dekeyzer-Ossaer begrijpen we dat elke keuken unieke behoeften heeft. Daarom leveren we producten die perfect aansluiten op uw keuken, uw culinaire creaties en de wensen van de mensen die u dagelijks serveert.

Bereidingen & convenience

We versnijden niet alleen puur vlees, maar maken ook allerlei vleesbereidingen klaar. Marineren, kruiden, larderen, paneren, braiseren. Vrijwel alles is mogelijk. Onze dagverse producten zijn zorgvuldig samengesteld om de bereiding te vereenvoudigen, zonder in te leveren op smaak of kwaliteit. Daarnaast bieden wij convenience producten aan die 'vlugklaar' zijn. Deze zijn ontworpen voor een snelle en efficiënte bereiding. Zo wint de kok tijd en kan hij zich nog meer focussen op creativiteit en verfijning.

- ✓ Bestel dagelijks uit een uitgebreid assortiment
- ✓ Werk met dagverse producten van topkwaliteit
- ✓ Geniet van leveringen over heel Vlaanderen



02 Industrie

Focus op R&D

Heeft uw bedrijf een aan vlees gerelateerd project? Dan worden we graag uw nieuwe foodpartner Samen brengen we de beste producten op de markt, via een actieve co-creatie met onze vleesspecialisten. Onze volledig uitgeruste faciliteiten staan ter beschikking om het specifiek product te ontwikkelen. Smaken, texturen, snijwijzen en portioneringen, alles gebeurt volgens uw wensen. Onze geavanceerde toestellen garanderen bovendien een uiterst hygiënisch productieproces.

- ✓ Werk samen met ons uw project uit
- ✓ Maak gebruik van ons volledig uitgeruste machine park
- ✓ Vertrouw op een uiterst hygiënische werkwijze



03 Retail

Krachtig in het winkelschap

Wilt u uw klanten verrassen met kwaliteitsvolle vleesproducten die perfect aansluiten bij hun dagelijkse behoeften? Als retailpartner denken wij actief met u mee. Van concept tot verpakking zorgen we ervoor dat uw assortiment inspeelt op smaak, gemak en actuele consumententrends. Dankzij onze doorgedreven productkennis en flexibele productiecapaciteit ontwikkelen we samen producten die het verschil maken in het schap. Porties, snit, kruiding en presentatie worden zorgvuldig afgestemd op uw doelgroep en winkelformule.

Innovatie & betrouwbaarheid

Onze moderne faciliteiten en geavanceerde processen garanderen een constante kwaliteit en maximale voedselveiligheid. Of het nu gaat om huismerken, seizoensacties of innovatieve productlanceringen: wij ondersteunen u met een efficiënte aanpak en marktgerichte oplossingen.

We combineren ambachtelijke expertise met industriële precisie, zodat u uw klanten elke dag opnieuw een vers, aantrekkelijk en betrouwbaar aanbod kunt bieden.

- ✓ Ontwikkel samen met ons een onderscheidend retailassortiment
- ✓ Speel in op trends met innovatieve en kant-en-klare concepten
- ✓ Reken op consistente kwaliteit en een veilige productie



04 Horeca & Snacking

Aandacht voor ambacht en service

Restaurantuitbaters die de smaakpapillen van hun gasten willen prikkelen, zijn bij ons aan het juiste adres. Dekeyzer-Ossaer voorziet u van de bouwstenen voor een kwalitatief menu. We bieden een diversiteit aan vlees- en gehaktbereidingen, zodat u de nodige variatie op uw kaart kunt zetten. We hechten daarbij veel belang aan het ambachtelijke karakter van het product, en dat proeft u!

- ✓ Kies voor vleesproducten geportioneerd op maat
- ✓ Bied een gevarieerd menu aan dankzij een ruim assortiment
- ✓ Plaats uw bestelling 24/7

TROEVEN

Troeven om blijvend op te vertrouwen



“Bij Dekeyzer-Ossaer is vers vlees onze passie. We leveren innovatief maatwerk en gaan voor elke klant tot het uiterste.”



Gevarieerd aanbod

Vers vlees en hoogwaardige vlees- en gehaktbereidingen vormen samen een assortiment van meer dan 15.000 artikelen. Denk aan rund, kalf, varken, lam, konijn, wild en gevogelte, in exacte porties versneden of bereid volgens uw wensen. Nooit een saai menu dus, en altijd de juiste basis om eindeloos creatief te zijn in de keuken.



Vlugklare gerechten in de juiste porties

Voor het gemak van de chef en het keukenpersoneel bieden we convenience producten aan die 'vlugklaar' zijn. Deze producten zijn ontworpen voor een snelle en efficiënte bereiding, zodat u eenvoudig kunt variëren en elk gerecht een unieke touch kunt geven. Met onze hoogwaardige ingrediënten bent u verzekerd van smaakvolle resultaten.



Dagelijkse levering

Dankzij ons uitgekiend logistiek apparaat kan u rekenen op dagelijkse dagverse leveringen.



Scherpe prijzen

Dankzij efficiënte werkmethodes en het gebruik van geautomatiseerde verwerkingsmachines kunnen we kosten besparen zonder concessies te doen aan de kwaliteit. Hierdoor verhogen we de productiviteit en blijven de prijzen laag. Het resultaat? Een sterke, concurrerende prijszetting en producten die voor iedereen toegankelijk blijven.



Ervaring die telt

Met meer dan 45 jaar ervaring en expertise in onze branche, kan u bij ons vertrouwen op een professionele aanpak. Maar zelfs na al die jaren vinden we klanttevredenheid niet vanzelfsprekend. We blijven onze aanpak challengen en verbeteren waar mogelijk. Een hoogwaardig eindproduct en stevige klantenrelaties zijn het resultaat van die kritische aanpak.



Kwaliteitswaarborging

Op alle vlak en met de volledige organisatie streven we een permanente hoogstaande kwaliteit na.

WE MAKE YOUR **DAY**

Gisteren, vandaag en morgen

Dekeyzer-Ossaer ontving eerder de titel Factory of the Future en combineert slimme automatisering, data-gedreven inzichten en maatwerkoplossingen. Zo creëren we een krachtige mix aan efficiëntie, duurzaamheid én innovatie. We zetten nieuwe standaarden, bouwen aan de toekomst en verwerken dagelijks tonnen vers vlees. Zo blijven we pioniers in de voedingsindustrie **zowel gisteren, vandaag én morgen.**



DISTRIBUTIE

Dagelijkse distributie zoals het hoort

Stipt en gecontroleerd in eigen beheer

Bij Dekeyzer-Ossaer bent u zeker van stipte, dagelijkse leveringen. Met een eigen vloot van meer dan 30 bestelwagens en een fijnmazig distributienetwerk, kunnen we flexibel omgaan met rittenschema's. Onze gekoelde transportwagens hebben aparte compartimenten voor verse producten (max. 4 °C) en diepvriesproducten (max -18 °C), zodat alles veilig en volgens de HACCP-normen vervoerd wordt. Dankzij track & trace en temperatuurregistratie blijft de koudeketen gegarandeerd, van verzending tot bestemming.

Realtime voorraadbeheer

Ons geavanceerde voorraadbeheersysteem stroomlijnt de picking- en leverprocessen. Orders worden online verwerkt en met behulp van barcodes en weegstations foutloos afgewerkt, met nauwkeurige leveringsbonnen voor een heldere facturatie. Dit systeem ondersteunt onze logistiek en vereenvoudigt de opslag en belading van onze distributiewagens, wat resulteert in een snelle en efficiënte service.

Automatisch magazijn

In ons magazijn van 3000 m² combineren we ruimte met technologie. De efficiënte inrichting met verschillende temperatuurzones is volledig afgestemd op de eisen van een moderne voedingslogistiek. Inkomende goederen worden digitaal geregistreerd. Dankzij automatische picking verzamelen we orders snel, nauwkeurig en voedselveilig. Onze magazijniers werken met geavanceerde systemen die zorgen voor een efficiënte doorstroming en een foutloze afhandeling, zelfs van de meest complexe bestellingen.

E-shop

Bestellen bij Dekeyzer-Ossaer kan eenvoudig via ons online bestelplatform. Hier vindt u het volledige assortiment, inclusief duidelijke informatie over de samenstelling, allergenen en voedingswaarden. In uw persoonlijk dashboard volgt u lopende bestellingen op, beheert u favorieten, kan u technische fiches downloaden en digitale facturen raadplegen. Ook lopende promoties worden steeds meegedeeld. Alles is overzichtelijk en gebruiksvriendelijk opgebouwd, zodat u snel en efficiënt kunt bestellen, waar en wanneer het u past. Bestellingen komen rechtstreeks in ons systeem terecht en worden asap klaargemaakt voor levering.

Geavanceerd voorraadbeheersysteem



Automatische picking



Eigen distributievloot



Met BI-temperaturen



Fijnmazig over volledig België



Volgens JIT-principe



23 verzendkades



3.000 m² automatisch magazijn



DUURZAAMHEID

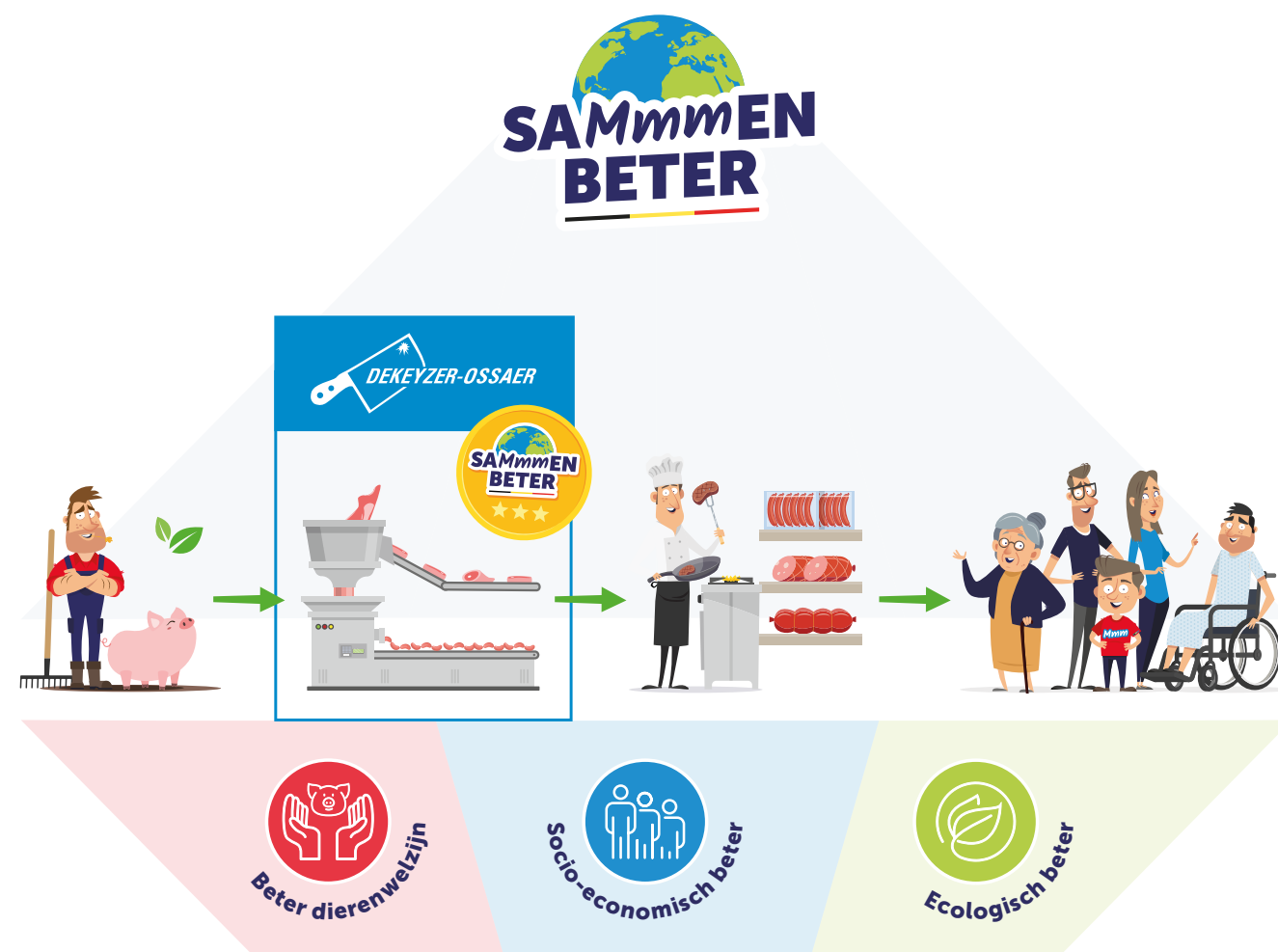
Duurzaam ondernemen doe je elke dag

Als vleesverwerkend bedrijf zet Dekeyzer-Ossaer zich dagelijks in voor een **verantwoorde en duurzame productie van varkensvlees**. Wij streven ernaar de impact op milieu, dierenwelzijn en de samenleving te minimaliseren door te investeren in een transparante en ecologisch verantwoorde productieketen.

Als trotse partner van **Samen Beter** dragen we bij aan een duurzamere en eerlijkere varkensvleesketen. Samen met andere schakels in de keten werken we aan het **verbeteren**

van dierenwelzijn, het realiseren van socio-economische voordelen en het verkleinen van onze ecologische voetafdruk. Samen Beter brengt alle schakels in de keten samen om te werken aan een **duurzame, evenwichtige en betrokken productie**.

Door deel te nemen aan dit initiatief nemen we onze verantwoordelijkheid serieus en tonen we dat duurzaam ondernemen voor ons **meer is dan een belofte, het is een daadwerkelijke missie**.



Duurzaam leven is voor iedereen.

Hoe maken we het verschil?



100% groene stroom

Onze productie draait volledig op hernieuwbare energie, wat onze ecologische voetafdruk aanzienlijk verlaagt.



Sociale impact

We ondersteunen projecten zoals **Brooddooosnodig**, een initiatief dat strijdt tegen lege brooddozen bij schoolkinderen.



Duurzaam transport

Onze vrachtwagens voldoen aan **Euronorm 6**, de strengste milieunorm, en verminderen zo de uitstoot.



Kwaliteit en transparantie

Onze certificeringen (**IFS & BePork**) garanderen voedselveiligheid, dierenwelzijn en eerlijke productie.



“Duurzaam ondernemen zit in het DNA van Dekeyzer-Ossaer. We willen niet alleen zeggen dat we duurzaam werken, maar het ook bewijzen. Dat doen we door continu te investeren in een schonere productie, een transparante keten en initiatieven die een echte impact hebben. Ons partnerschap met Samen Beter is een logische keuze: we geloven dat we alleen samen échte verandering kunnen realiseren.”



Samen werken we aan een betere keten.
www.samen-beter.be



WE MAKE YOUR DAY





Plan uw bedrijfsbezoek

Zelf ervaren hoe het eraan toegaat in ons familiaal bedrijf?
Plan uw bedrijfsbezoek, we geven u graag een rondleiding.



Bestel 24/24 en 7/7

Geef uw bestelling door vóór 12 uur 's middags en
ontvang ze op werkdagen de volgende voormiddag.



WWW.DEKEYZER-OSSAER.BE

051 59 10 59
bestelling@dko.be
Contacteer uw vertegenwoordiger