



Vlees van boer tot bord
Natuurlijk gekweekt, dat proef je







Ons verhaal

(H)eerlijk

Jongensdroom

Het nobele slagersvak

Astronaut of brandweerman worden: daar dromen vele jongens van. Ik, Philippe, niet. Ik wil als kleine jongen ... slager worden. En zo geschiedt: na een slagersopleiding in Diksmuide ga ik in Gent aan de slag.

De liefde brengt me terug naar de polders. Ik trouw er met Veerle, een gepassioneerde kokkin uit een eeuwenoud landbouwersgeslacht van wie het boerhof, de Schoorbakkehoeve, teruggaat tot de twaalfde eeuw.

Samen werken we in de populaire horecazaak die Veerle's familie in haar mooie hoeve uitbouwt. We verwenden er onze gasten met heerlijke gerechten. En een uitmuntende service.

Pioniersgeest

Van boer tot bord

Het is achter het fornuis van de Schoorbakkehoeve dat mijn ondernemingsplan rijpt. Het zijn eerlijke producten die heerlijk smaken, is mijn overtuiging. En die (h)eerlijke smaak, moet je bewaken. Van boer tot bord.

Meer dan twintig jaar geleden – dus lang voor de notie van 'de korte keten' ingang vindt – koop ik onze eerste Limousinrunderen. En start ik het duurzame kweekprogramma op dat aan de basis ligt van Meatier.

Ik geloof dan al – en vandaag meer dan ooit – dat gezonde en gelukkige dieren het smakelijkste vlees garanderen. Daarom waken we erover dat onze dieren geen stress hebben en geven we ze natuurlijke voeders die we zelf telen.



De droom waargemaakt

Van eigen boerderij tot eigen slagerij

Vandaag groeien runderen, varkens, schapen en kippen in onze boerderijen en die van onze kwekers in de beste omstandigheden op. In ons eigen slagersatelier versnijden onze ervaren ambachtslui het vlees en maken er heerlijke bereidingen.

Ons vlees en onze bereidingen bekoren winkel- en horecaondernemers – van ambachtelijke slaggers tot Michelinsterrenchefs – die samen met hun klanten bewust kiezen voor kwalitatieve voedingsproducten.

Vele liefhebbers lusten het (h)eerlijke vlees van Mea-tier. Zij waarderen onze eerlijke aanpak, onze heerlijke smaak.



5932

Onze dieren

Het goede leven

Geselecteerd

Unieke rassen in ere hersteld

Het ene rund is het andere niet. Elk ras heeft zijn unieke smaak. We maken er een erezaak van om die unieke smaken terug tot leven te wekken. Gepassioneerd kweken we bijzondere runderrassen als Limousin, Blonde d'Acquitaine, Parthenais en West-Vlaams Rood.

Ook de varkens en lammeren die we voor onze klanten selecteren, hebben bijzondere stambomen. En onze unieke Schorenaerkip stamt af van de traaggroeiende Hubbard.

Wat ook de herkomst is van onze dieren, we verzorgen ze allemaal even goed. We geven ze de weidse leefruimte en de natuurlijke voeding die ze tot gelukkige en gezonde dieren maakt.

Gelukkig

Met zorg omringd

Net zoals wij hebben dieren behoefte aan rust en een warm nest. Daarom zorgen wij ervoor dat onze dieren in de beste omstandigheden opgroeien: zonder stress en niet geforceerd.

Zo worden onze kalveren zonder keizersnede geboren en groeien ze samen met hun moeder op. En onze Schorenaer-kuikentjes: zij krijgen veel meer tijd dan andere kippen om groot te worden.

Wij laten onze dieren opgroeien bij zorgvuldig geselecteerde boeren die hen verwennen op hun familiale boerderijen. Het zijn gesloten bedrijven waar onze dieren worden geboren en hun hele leven blijven. Omringd met de beste zorgen, genieten zij er van het goede leven.



Gezond

Dat smaakt

Je bent wat je eet. En dat gaat ook op voor onze dieren. Daarom eten zij lekker en gezond. Zij smullen van de natuurlijke voeding die wij zelf telen. Onder andere het voedzame spelt en het eiweitrijke luzerne staan bij onze runderen op het menu. En suikerbiettopjes als snoepjes.

We weten dus perfect wat onze dieren eten. En daar voegen we niets schadelijks aan toe. Antibiotica en groeiversterkers komen bij onze dieren niet op het bord!

Ook onze klanten weten dus wat ze eten: vlees van natuurlijk gekweekte, gezonde en gelukkige dieren. Dat smaakt heerlijk.



Onze troeven

Me(a)tier, Artisans of Craft Meat

Vakmanschap

Liefde voor het vak

Met veel passie houden we de boerenstiel en het slagere-ambacht in ere. Het zijn lange dagen, maar de liefde van onze dieren en de voldoening van onze klanten drijven ons om door te gaan.

Al vele generaties dragen onze familie en die van onze kwekers hun waardevolle vakkennis over aan hun opvolgers. En Veerle en ik gaan dat ook aan onze zonen doen.

Samen met onze getalenteerde en ervaren medewerkers zijn we trots op ons métier. En op de pure producten die we voor onze klanten kweken en bereiden. Samen zijn we Me(a)tier.

Duurzaam

Respect voor de natuur

Onze familie plukt al honderden jaren de vruchten van het rijke polderland dat onze hoeve omringt. We behandelen de natuur dan ook met groot respect. Zo wekken we met zonnepanelen groene energie op voor ons slagereatelier.

Niet alleen brengen we onze dieren op organische wijze groot. Ook de bereidingen die we maken, zijn natuurlijk. Bewaarmiddelen en kunstmatige smaak- en kleurstoffen komen er bij ons niet in.

Onze partners liggen ons zeer nauw aan het hart. Letterlijk – de afstand tot onze lokale toeleveranciers is klein – en figuurlijk: wij delen dezelfde waarden. Bovendien betalen we hen een correcte prijs. Want eerlijk duurt het langst.



Klantgericht

Passie voor jou

We zijn uitgegroeid tot een flink uit de kluiten gewassen KMO. En daar zijn we trots op. We willen nog verder groeien, maar zonder de flexibiliteit van een middelgrote organisatie te verliezen. We blijven wendbaar om maximaal in te spelen op de wensen van onze klanten.

Niemand heeft de wijsheid in pacht, ook wij niet. Wij schrikken er dan ook niet voor terug om kennis te delen met onze kwekers, onze partners én onze klanten.

Samen met onze afnemers gaan we telkens weer op zoek naar de oplossing die het best beantwoordt aan hun behoeften. Onze aanpak is altijd eerlijk, onze smaak immer heerlijk, ons aanbod exact op maat van jou.

Een voorstel op maat?

Contacteer ons!

Jo Huyghebaert, CEO | Meat Artisan
jo@meatier.be, +32 478 88 65 86

Willem Denutte, Relations | Meat Artisan
willem@meatier.be, +32 497 47 78 81

