

LMJ

L. Michielsse



LMJ

L. Michielssen



Het was reeds in het begin van de 20ste eeuw dat de familie Michielssen interesse begon te tonen voor vee en vlees, wat resulteerde in de opening van een slagerij in 1926.

In 1969 barst de slagerij Michielssen uit haar voegen en beslist Louis Michielssen om zich verder toe te spitsen op zijn grote passie, namelijk kwaliteitsvleeswaren produceren. De geboorte van **LMJ** is een feit.

Met de jaren wordt er een kwaliteitsgamma uitgebouwd dat ondanks alle veranderde eetgewoontes nog steeds een “must” is voor elke slagerij.

Déjà au début du 20^e siècle la famille Michielssen s'intéressait au monde du bétail et de la viande ce qui a abouti à la fondation d'une boucherie en 1926.

*En 1969 la boucherie avait crû énormément de sorte que Louis Michielssen ait décidé de s'orienter vers sa passion : la production de charcuterie de haute qualité. La firme **LMJ** est née.*

Au cours des années une gamme de première qualité a été composée en nous adaptant sans cesse aux habitudes alimentaires toujours changeantes. C'est pourquoi nos produits se présentent toujours comme «un must » pour chaque boucherie.





Een wereld van ambachtelijke vleeswaren



Rond 1990 geeft Louis zijn bedrijf door aan zijn drie gedreven zonen Lou, Ji en Luc, en zij bouwen de firma verder uit steunende op drie belangrijke pijlers, namelijk:

- “Prijs”: Kwaliteitsvleeswaren tegen zeer scherpe prijzen.
- “Kwaliteit”: Produceren volgens zeer strikte hygiënische normen.
- “Service”: Snelle leveringen met eigen transport en het inspelen op de vragen van de klant.

In 2005 wordt de zeer strenge BRC-norm behaald. Onder deze strenge en strikte normen en reglementeringen blijft ook nu de oorspronkelijke drijfveer dezelfde, namelijk kwaliteitsvleeswaren produceren zonder het ambachtelijk karakter uit het oog te verliezen.

En 1990 le fondateur Louis a été succédé par ses trois fils aussi passionnés que lui-même: Lou, Ji et Luc Michielssen. Se basant sur ces trois principes de base importants, ils continuent à développer notre firme :

- « Prix »: De la charcuterie de haute qualité aux prix fort favorables.
- « Qualité »: Une production selon des normes hygiéniques très sévères.
- « Service »: Des livraisons rapides par notre propre service de transport et une réponse immédiate aux urgences de nos clients.

En 2005 on obtient la norme très sévère de BRC. Même sous ces conditions exigeantes nous poursuivons toujours l'idée originale : une production de charcuterie de haute qualité sans perdre de vue son caractère artisanal.



Un monde de salaisons artisanales



Het dagelijks beheer van de firma **LMJ** ligt tot op heden nog steeds in de handen van de familie Michielssen, met daaronder een gemotiveerd vakteam dat zorgt voor lekkere, ambachtelijke hoogwaardige kwaliteitsvleeswaren zodat wij heden kunnen ogen op een ruim assortiment van gezouten, gerookte, gekookte en gebakken vleeswaren of anders gezegd “Een wereld van ambachtelijke vleeswaren”.

La gestion quotidienne est toujours aux mains de la famille Michielssen. Avec l'aide d'un team de professionnels motivés nous réalisons chaque jour notre but : la production d'une gamme de charcuterie salée, fumée, bouillie et cuite artisanalement produite d'une qualité supérieure, ou mieux dit « Un monde de salaisons artisanales ».

*Zouten, roken, koken en bakken
Saler, fumer, cuire et rôtir*



dicen



slicen



IMJ

L. Michielsse