

Dupont



Professional Food Equipment

Dirk en Sarah Dupont over DUPONT 2.0 | Interview met Bram Couvreur, Maister
Kurt Ostyn en zijn koffiemachine | Productgroepen in de kijker



Professional Food Equipment





Kwaliteit staat altijd voorop

1 + 1 = 3. Daarom hebben wij onze kookwinkel Dupont's Kookboetiek en onze groothandel Dupont samengesmolten tot 1 huis van vertrouwen: **Dupont Professional Food Equipment**. Het maakt onze ambitie duidelijk: het walhalla zijn voor iedereen, particulier of professional, die gepassioneerd bezig is met voeding en op zoek is naar professioneel & kwalitatief materiaal. Want uiteindelijk gaat u, hobbykok of professional, toch allemaal voor hetzelfde: met topmateriaal het beste van uw culinaire zelf geven. Kwaliteit staat altijd voorop. Bij u en bij ons.



Nieuwe ambities, nieuwe locatie. Daarom hebben wij in oktober 2019 onze vertrouwde locatie op 't Hoge te Kortrijk ingeruild voor een gloednieuwe vestiging op Pluim 5 te Zwevegem. Spring eens binnen in onze nieuwe uitvalsbasis, laat u verrassen door ons nog uitgebreider gamma en u zal zien: onze piekfijne service, onze jarenlange ervaring & ons enthousiaste team zijn intact gebleven! Gaan we samen op zoek naar het beste materiaal om uw culinaire passie op bot te vieren? Graag!

Sarah, Dirk & het ganse Dupont-team





INTERVIEW
DIRK & SARAH

Zoals Icarus het ons geleerd heeft.

Een babbel met Sarah en Dirk Dupont over hun liefde voor de klant, de kracht van wendbaarheid en het vinden van de gulden middenweg.

De enige weg van de vooruitgang.

Het bureau van Dirk is geïntegreerd in de nieuwe winkelruimte. Dat is typerend. Als slager Franky, die al dertig jaar klant is, in de winkel opduikt, dan is Dirk er als de kippen bij om hem een goedendag te zeggen en persoonlijk advies te geven. Niet veel later duikt ook Sarah op. Het toont hun klantgedrevenheid. "Het was al van bij het begin duidelijk dat we in onze nieuwe vestiging geen 'cash and carry' wilden. Daarvoor is het persoonlijk contact met de klant voor ons te belangrijk. Onze medewerkers zijn adviseurs. Dat is al sinds jaren zo en het is één van de fundamenten waar we niet wilden aan raken", merkt Sarah op.

Nochtans zetten Sarah en Dirk een belangrijke volgende stap met hun bedrijf. "Als ik eraan denk dat ik ooit startte vanuit mijn garage en als ik nu onze nieuwbouw zie, dan moet ik even slikken.", vertelt Dirk. "Maar aan de andere kant: ter plaatse trappelen is nooit een optie als ondernemer. In die zin was 't Hoge 'the safe option'. Als je klein blijft, kan je ook niet groeien. Het is nu eenmaal niet meer van deze tijd om twintig jaar hetzelfde te doen. De wereld verandert, de klant evolueert en wij moeten mee", vult Sarah aan.

"Als ik eraan denk dat ik ooit startte vanuit mijn garage en als ik nu onze nieuwbouw zie, dan moet ik even slikken."

DIRK DUPONT



Ons eigen ding.

Met de glimlach, zo blijkt. Want ook al is de winkel een veelvoud van de vestiging op 't Hoge, toch voelt alles meteen vertrouwd aan. "We wilden ruimte en licht creëren en onze klanten ontvangen in aangename omstandigheden, maar nooit de sjeike, dure toer opgaan. Ik herinner me nog heel goed het verhaal van Icarus in de Latijnse les: 'Vlieg niet te hoog, want dan verbrand je je vleugels. Maar vlieg ook niet te laag, want dan worden je vleugels verzwaard door het water.'

We wilden hier vooral ons eigen ding doen, gebaseerd op jarenlange ervaring in de sector. We hebben dit pand dan ook zelf ingericht, met eigen rekken, allemaal op maat gemaakt zodat ze aan onze wensen en die van onze klant konden voldoen. Bij ons zal je geen corners vinden waar merken ongebreideld hun ding kunnen doen. Wij houden het liever uniform en strak", zegt Sarah.



Partners in goede en kwade dagen.

Dat dergelijke afspraken met de grote merken kunnen, is mee de verdienste van de jarenlange trouwe samenwerking met die leveranciers.

“We zijn geen hoppers. Als we in zee gaan met een merk en we voelen dat er een klik is, dan is dat de start van een lange termijnrelatie. Met een aantal onderhen werken we intussen al dertig jaar samen. Bij de inrichting van de zaak hebben we dan ook niet gekozen voor meer merken, maar wel voor een uitbreiding van het gamma van onze bestaande merken. Wij hechten heel veel belang aan een persoonlijke band met de

vertegenwoordigers. We zien onze leveranciers als partners, in goede en kwade dagen. Een goede band betekent immers ook dat je een betere service na verkoop krijgt als het eens fout loopt,” zo vertelt Dirk.

“Het valt me op dat we ons eigenlijk in een erg traditionele markt bevinden. Innovatie dringt maar met mondjesmaat door. Op termijn droom ik ervan dat we materialen in 3D kunnen printen waardoor we nog beter op maat van de klant kunnen werken”, zo stelt Sarah.





"We wilden ons eigen ding doen, gebaseerd op onze jarenlange ervaring in de sector."

SARAH DUPONT

Kwaliteit voor iedereen.

"Het is misschien niet meteen de meest vooruitstrevende markt, maar het voordeel is wel dat er altijd 1 constante blijft en dat is kwaliteit. We hebben een tijd gehad waarin mensen enkel voor het goedkoopste gingen en kwaliteit minder belangrijk bleek, maar die ligt gelukkig achter ons", pikt Dirk in. En die kwaliteit is er bij Dupont Professional Food Equipment zowel voor de foodie als voor de professional.

"In 2007 maakten we bij de inrichting van onze zaak een duidelijk onderscheid tussen de professionele en de particuliere wereld. Toen was daar nood aan, nu niet meer. De markt evolueert en het is één van onze troeven dat we als Vlaamse KMO wendbaar blijven. Dus maken we er bij Dupont 2.0 nu geen onderscheid meer in, want dat doet die klant ook niet meer. Als die hobbykok een kwaliteitsniveau hoger wil schakelen en wij hebben een aanbod voor hem, waarom zouden we hem dat dan ontzeggen? Net zoals die topslager die geconfronteerd wordt met klanten die ook een visuele belevenis willen in zijn zaak en daarom naar ons toe komt om wat blitsere producten aan te kopen. Het voornaamste is dat we voor elk van hen het meest uitgebreide aanbod aan kwalitatief & professioneel materiaal hebben waarop ze hun culinaire passie bot kunnen vieren", aldus Sarah.

Alert blijven voor de noden en trends van zowel particulieren als professionals en dat nog eens combineren met een flinke hap export met hun huismerk Plexi Line, het vraagt veel energie van Sarah, Dirk en het team.

"Maar weet je, we doen het zo graag, meneer...", zo besluit Dirk.



01

Potten & Pannen

Potten en pannen, we hebben ze in alle maten, vormen en gewichten. Van traditionele kookpotten tot exotische tajines. Van vlakke pannenkoekenpannen tot diepe wokpannen. Van zomerse paellapannen tot winterse braadsledes. Voor elk gerecht vindt u bij Dupont de juiste pot en pan.



VOOR U UITGELICHT

LE CREUSET

Wie kent de kleurige stoofpotten van Le Creuset niet? Al sinds 1925 staat dit Franse topmerk gekend voor zijn gietijzeren cocottes met geëmailleerde binnenkant die hoge kookprestaties combineren met een tijdloos design. Naast deze gerenommeerde potten, heeft Le Creuset zijn kleurrijke assortiment ondertussen aangevuld met tal van braadpannen, ovenschalen, tajines, fluitketels en klein keukenmateriaal.





02

Klein keuken- materiaal

Als een kind dat een snoepwinkel bezoekt, zo voelt u zich als u onze keukenaccessoires ontdekt. Van robuuste messen tot de fijne appelschillers. Van kernthermometers tot worstenprikkers. Van silicone bakvormen tot handige kersenontpitters. Van keukenwekkers tot raviolimakers. Noem het, we hebben het.



VOOR U UITGELICHT

DICK MESSEN

Deutsche Grundlichkeit, het geldt meer dan ooit voor de messen van Dick. Wat in 1778 in het Duitse Esslingen begon als een klein mes-senatelier, groeide mede door doorgedreven research and development doorheen de tijd uit tot een wereldleider op vlak van mes-sen en wetstalen. Dat blijkt ook uit de vele awards die intussen hun trofeekast vullen...





03

Tableware

Omdat het oog ook wat wil, helpt Dupont u graag bij uw tafeldecoratie. Van tijdloze glazen tot hippe ijsemers. Van porseleinen borden tot uitgebreide besteksets. Van Scandinavische koffietassen tot oerdegelijke pepermolens. Samen dekken we uw tafel.



VOOR U UITGELICHT

VILLEROY & BOCH

Tijdloze elegantie, innovatief design en buitengewone kwaliteit, het zijn de succesingrediënten waarmee Villeroy & Boch sinds 1748 tafelcultuur naar een hoger niveau tilt. Prachtige glazen, stijlvolle borden, glanzend bestek, elegante koffietassen of originele theepotjes. Villeroy & Boch wil mensen inspireren om van elke maaltijd een feestmoment te maken, op elke dag, op elk moment ...





04

Presentatie- materiaal

Serveer en presenteer uw culinaire realisaties in stijl want uw werk, dat mag gezien worden. Maak daarom kennis met ons gevarieerd gamma aan presentatiemateriaal. Van plexi toonbankschalen tot inox serveerplateaus. Van frivole broodmanden tot vintage saladekommen. Maar ook voor houten serveerplanken of toogkappen kan u bij Dupont terecht.



VOOR U UITGELICHT

PLEXI LINE

Met Plexi Line zetten we graag even het huismerk van Dupont in de kijker. Plexi Line omvat een uitgebreid gamma aan schalen en plateaus in plexi, ideaal voor het aantrekkelijk en efficiënt presenteren van uw voedingswaren in uw toonbank. Daarnaast kan u ook voor accessoires als gehaktscheppers, lepels of toogkappen op Plexi Line rekenen. Een breed professioneel assortiment, gebaseerd op onze jarenlange vakkennis en op onze fascinatie voor presentatie.

05

Kledij & Schoenen

De kleren maken nu eenmaal de man of vrouw. Dupont kleedt dan ook elke keukenheld. Van lederen keukenschorten tot spierwitte koksvesten. Van beschermhandschoenen tot comfortabele werkschoenen. Kledij die aanvoelt als een tweede huid zodat u zich goed in uw vel voelt.





VOOR U UITGELICHT

SIKA FOOTWEAR

We hoeven het u niet te vertellen: het beoefenen van uw culinaire passie vraagt tijd & levert vaak vermoeide benen en voeten op. U kiest dus maar beter voor kwalitatieve schoenen die uw voeten en uw gewrichten beschermen. Het Deense merk Sika zette letterlijk en figuurlijk in 1870 haar eerste stappen in de wereld van de werkschoenen. En 150 jaar ervaring, dat voel je gewoon. De Sika-werkschoenen zijn er trouwens niet alleen voor keukenpersoneel. Ook voor zaalpersoneel of verpleegkundigen heeft Dupont een Sika-oplossing.





06

Keukenelektro

Time is money. Ook in de culinaire wereld. Waarom iets eigenhandig doen als er een efficiënte elektrische evenknie bestaat? Onze keukenhulpen en kooktoestellen voor binnen en buiten maken het leven van elke professional of foodie zoveel makkelijker. Ontdek de meerwaarde van onze kwalitatieve mixers, koffietoestellen, snijmachines, vleesmolens, grilltoestellen of sapcentrifuges.



VOOR U UITGELICHT

KITCHENAID

“Het maakt niet uit hoe je het noemt, ik kan je alleen zeggen dat dit het beste keukenhulpje is dat ik ooit had.” Het was de vrouw van een van de bedrijfsleiders die de eerste eierklopper uitvond, die onbewust de naam bedacht van dit iconische merk dat door de jaren heen symbool geworden is voor innovatieve oplossingen die het leven van koks een stuk makkelijker maken. Ervaar zelf het gemak en de kwaliteit van hun brede gamma aan keukenrobots, blenders, broodroosters en mixers die allen gekenmerkt worden door hun prachtige retro design.





07

Barbecues

Waarom binnen kokerellen als het ook buiten kan?
Zoek de buitenlucht op met ons uitgebreid gamma aan barbecues. Duik binnen in de wondere wereld van het grillen, roken, bakken, braden en koken. En ga zelf creatief te werk met onze topbarbecues op gas, houtskool of elektriciteit.



VOOR U UITGELICHT

BIG GREEN EGG

Geef toe, wie is niet benieuwd naar een barbecuetoestel dat eeuwenoude Japanse tradities verenigt met revolutionaire, door NASA ontwikkelde technologieën? Het is wat Big Green Egg al sinds 1974 voor elkaar krijgt. Het Amerikaanse merk ontwikkelde een hip keramisch toestel dat op een gezonde en duurzame manier de meest verfijnde smaken naar boven haalt. Noem het gerust het groene ei van Columbus. Een must have voor elke foodie...



Meubilair

Als keukenheld heeft u werkruimte nodig, op uw maat en volgens uw wensen. Daarom staat Dupont ook voor uw professionele keukeninrichting aan uw zijde. Met stevige inox werktafels, handige spoeltafels of robuuste hakblokken. Maar ook met machinetafels, transportkarren en serveerwagens. Zodat alles op wieltjes loopt...





VOOR U UITGELICHT

TOURNUS EQUIPEMENT

Vanuit de gelijknamige stad in de Bourgogne is Tournus Equipement al meer dan 100 jaar actief in de productie van professionele inox keukenmeubelen. Het maakt hen tot Europees marktleider in benodigheden voor de industriële keukensector. Een status die je niet zomaar bereikt. Productkennis, gecombineerd met een uitstekende service maken hen tot de Rolls Royce onder de professionele keukenuitrustingen.



06

Prijsaanduiding

Een stijlvolle toonbankpresentatie wordt op prijs gesteld. Dit geldt natuurlijk voor uw eetwaren maar ook voor uw prijsaanduiding. Daarom vindt u bij Dupont een divers gamma aan prijskaarten en printers waarmee u zelf uw prijsetiketten kan ontwerpen en afdrukken. In uw huisstijl, volgens uw behoeften. Maar ook voor accessoires zoals prikkers, voetjes & klemmen, bent u bij ons aan het juiste adres.



VOOR U UITGELICHT

EDIKIO

Met de Edikio-printers van Evolis kan u zelf snel en makkelijk prijskaartjes ontwerpen en printen. Enkelzijdig of dubbelzijdig. Korte of lange kaartjes. Zwart, wit of gekleurd. U kiest, u ontwerpt, Edikio print. Het zorgt voor een nog professionelere uitstraling van uw producten, volledig in lijn met uw huisstijl. Voor als het echt af moet zijn...





INTERVIEW
KURT OSTYN

Het is meer dan passie, 't is pure liefde.

**Een gesprek met marketeer Kurt Ostyn over passie,
de durf om op je bek te gaan en de eindeloze
klantenservice van het team Dupont.**

Kurt kent Dirk Dupont al sinds 2001 toen die met de Kookboetiek startte. "Dirk was een van mijn eerste klanten, toen ik nog maar pas actief was als prille zelfstandige. Drie weken voor de opening liet ik vallen dat ik het logo niet goed genoeg vond. Dirk volgde, gaf me gelijk en we gooiden alles nog om. Het typeert Dirk. Hij gelooft in jonge starters en wil ze oprecht alle kansen geven. Met een buikgevoel om U tegen te zeggen en een portie lef is hij een heel wendbare ondernemer, wat in deze tijden een onmiskenbare troef is."

Het is ook de tijd waarin de baseline van Dupont's Kookboetiek ontstaat:
'Omdat koken passie is.'

"In het geval van Sarah en Dirk is dat ook zo, de slogan klopt nog steeds, al is het meer dan vluchtige passie. Eigenlijk is het liefde op verschillende vlakken. Liefde voor de klant. Liefde voor de medewerkers. Voor de leveranciers. Liefde voor het ondernemen ook. Ooit openden we samen de eerste pop up van Kortrijk, vlakbij de Grote Markt. We noemden het toen nog een kortwinkel. Het werd geen onverdeeld succes, maar nadien was er geen sprake van hard feelings tegenover elkaar. Af en toe eens op je bek gaan, het hoort volgens Dirk en Sarah tot de essentials van het ondernemen."



Monsieur Dirk

Maar er is ook de liefde voor het koken en de mens achter het fornuis. “Dupont durft al jaren innoveren. Dat is gewoon hoe ze zijn. Onlangs was ik met vrienden in Italië. Dirk had me aangeraden om met zijn groeten een bezoekje te brengen aan de bekende showkok Dario Cecchini, iemand die kind aan huis is bij sterren als Jamie Oliver. Toen ik Dirks naam liet vallen, klaarde zijn gezicht op. “Monsieur” Dirk bedoelt u... Dirk had hem jaren geleden als eerste naar België gehaald...”

“Eerlijk? Aanvankelijk twijfelde ik eraan of Sarah evenveel lef en zin voor risico zou hebben als haar vader. Maar als ik nu de nieuwbouw in Zwevegem bekijk waarbij de schotten tussen B2C en B2B radicaal weggehaald worden, dan weet ik dat de genen goed zitten. Dupont 2.0 staat er. Het is Sarahs onderneming. Haar droom. Haar visie. En papa Dirk is zichtbaar trots op haar ondernemerschap.”

Extreem oplossingsgericht

“Prachtig trouwens hoe complementair die verwante zielen van Dirk en Sarah zijn. Dirk is de man van de flair en het buikgevoel, Sarah becijfert haar dromen meer. En terecht... Maar alle twee hebben ze die glimlach. Niet alleen bij het relativeren van het harde zakenleven, maar ook en vooral bij het bedienen van hun klanten. Zo herinner ik me dat ik ooit een Jura koffietoestel bij hen kocht, maar het ding als handige Harry niet geïnstalleerd kreeg. Ik belde hen op zaterdagmorgen, nog voor openingstijd en kreeg het antwoordapparaat. Geen tien minuten later belde de techniekier me op. Opgelost. Case closed. Laat ons eerlijk zijn, daarin schuilt toch een van de oneerlijke voordelen van het team Dupont: de klant staat centraal. Wie Dupont bezoekt, gaat met een glimlach naar buiten ...

Ik wens Dirk, Sarah en het hele team nog heel veel liefdevolle momenten toe!”

INTERVIEW
BRAM COUVREUR

“De som van alles maakt het verschil”

Beleving, het is één van de credo's van Bram Couvreur, zaakvoerder van Maister, het bureau dat tekende voor het nieuwe logo en huisstijl van Dupont Professional Food Equipment. Een bezoek aan de kantoren in Roeselare toont dat Bram het meent. Zo prijkt een Big Green Egg heel centraal op de royale binnentuin.



Voeding als motor voor oprechte gesprekken

‘Ik kook graag voor onze klanten. Het gebeurt vaak dat ik een van hen uitnodig en zijn lievelingskost klaarmaak. Het zorgt meteen voor een ander soort gesprek. De contacten met onze klanten hoeven zich niet te beperken tot puur zakelijke communicatie. Als we de mens achter de klant leren kennen, dan kunnen we nog beter hun DNA vatten en oprechter en juister advies op maat geven. En voeding werkt nu eenmaal perfect als motor om nieuwe gesprekken op gang te brengen...’

Een echte foodie of topkok noemt Bram zichzelf niet. ‘Ik ga graag aan de slag met mijn Big Green Egg. Ik bereid er alles op en vreemd genoeg is er nog nooit iets mislukt. Toch beschouw ik mezelf absoluut niet als een technisch onderlegde kok. Om een aantal basistechnieken onder de knie te krijgen, volgde ik wel twee jaar avondonderwijs bij Spermalie in Brugge. Dat leerde me vooral hoe ik smaken zoveel mogelijk kan respecteren bij het bereiden van gerechten. Maar verder ga ik er niet in. Koken moet vooral leuk blijven...’







"Je kan er voor de beste fles wijn gaan, maar dat geeft absoluut nog geen garantie op een succeservaring. Daarvoor moet het geheel kloppen.

BRAM COUVREUR

Ongezouten service

Diezelfde oprechte benadering van de klant merkt Bram ook bij het team van Dupont. 'Ik voel dat Dirk, Sarah en de hele ploeg mensen echt willen helpen. Ze zeggen ongezouten hun mening, willen niet verkopen om te verkopen en spreken vanuit een sterk geloof in hun producten en het concept dat ze nastreven. En ik voel me gewoon extreem goed bij zo'n aanpak.' Die drang naar het perfecte klantencontact is belangrijk, want volgens Bram is het de som van alles dat ervoor zorgt dat mensen tevreden huiswaarts keren. 'Vergelijk het met een restaurantbezoek. Je kan er voor de beste fles wijn gaan, maar dat geeft absoluut nog geen garantie op een succeservaring. Daarvoor moet het geheel kloppen: het eten moet uiteraard lekker zijn, maar ook de muziek of de bediening moeten top zijn. Die ambitie merk ik ook bij het complementaire duo Dirk en Sarah. Het zijn stuk voor stuk gepassioneerde mensen. Dirk is heel begeistert; zijn klanten zijn als vrienden voor hem. Sarah bewijst zichzelf als de waardige opvolgster voor haar vader. Met een duidelijke visie waar ze met het hele team voor gaat.'

Klaar voor de toekomst

Die visie is ook het samenbrengen van de professionele en de particuliere klant in het nieuwe Dupont. 'Een gedurfde keuze zou ik het niet per se noemen, ik vind het eerder een logische en duidelijke keuze die Dupont klaarzet voor de toekomst. Ze hebben begrepen dat de service naar de klant centraal staat, of hij nu professional is of niet.' De nieuwe huisstijl wil beide werelden ook samenbrengen. 'We hebben een stijl willen creëren die opvallend genoeg is om een breed publiek aan te spreken, maar met onze donkerrode kleurkeuze willen we ook de warme link met voeding behouden. En het is de kleur van de passie die bij Dupont overduidelijk aanwezig is...', zo besluit Bram.

Klanten aan het woord

“Alle topmerken voor de horeca onder 1 dak, het is een zaligheid voor elke topchef. Ik kan er voor alles terecht: van mijn robuuste Green Egg tot het verfijndste tangetje om mijn borden mee te dresseren.”

Sebastien Ververken
chef-kok van Vol Ver Marke

“Dupont, dat is ondernemen pur sang. Altijd met de juiste emoties, nooit bang om te innoveren, curieus om nieuwe zaken te ontdekken, steeds vooruitkijkend en met een grote liefde voor het vak en de mens.”

Fred Vanderbeke
zaakvoerder Linum, trouwe leverancier uit Kuurne



“Een bezoek aan Dupont geeft me altijd inspiratie.

Zo kocht ik er onlangs nog een taartrekje waardoor ik nu meer aandacht besteed aan de presentatie van mijn patisserie.”

Dimitri Vandeweghe
Patisserie Vandeweghe, Bellegem



Bij Dupont koop ik bewust lokaal. De expertise en klantvriendelijkheid van de medewerkers, de interessante demo's en de kwalitatieve producten; daar kan geen webwinkel tegen op!

Sabine Vanooteghem
hobbykok uit Kortrijk

Ik werk al meer dan 15 jaar samen met dit huis van vertrouwen. Je voelt de dynamiek van het bedrijf, je proeft er de smaak van de gedrevenheid. En ook van de goede koffie sinds we er ons Jura-koffietoestel kochten...

Jo Vandenbulcke
zaakvoerder van drukkerij Puntgaaf uit Kortrijk

“Het oog wil ook wat. De manier waarop ik mijn producten uitstal in de winkel wordt steeds belangrijker.

Gelukkig kan ik al meer dan 30 jaar rekenen op Dupont. Door hun uitgebreide aanbod kan ik trouwens makkelijk en snel variëren.”

Franky Declercq
slagerij Franky en Helga uit Moorsele



“Ik kocht destijds mijn eerste barbecue bij Dupont, maar was niet tevreden over de smaak van mijn vlees. Zoveel workshops en geanimeerde gesprekken later ben ik er meer dan ooit van overtuigd: de service voor, bij en na verkoop is bij Dupont gewoon top!”

Johan Deseyn
hobbykok uit Bellegem

“Het team van Dupont, dat blinkt uit in klantvriendelijkheid. Als ze iets niet hebben in hun nochtans erg indrukwekkende assortiment, zoeken ze wel tot ze het voor je vinden.”

Patrick Huyse
zaakvoerder van het Bellegems Friethuisje





Dupont in een notendop

1984

Na jobs als chef-kok in een bekende feestzaal en als manager bij een groot Brugs visbedrijf start Dirk zijn eigen zaak. Er bestaat op dat ogenblik namelijk geen enkele leverancier in klein materiaal voor slaggers en traiteurs.

1991

Dirk neemt afscheid van de garage van waaruit hij tot nog toe handel dreef en vestigt zich met zijn professionele groothandel Dupont NV op 't Hoge te Kortrijk.

2001

Dupont's Kookboetiek wordt boven de doopvont gehouden. Deze kookwinkel richt zich vooral op gepassioneerde hobbykoks & foodies.

2007

Dupont's Kookboetiek wint de prestigieuze GIA-award (Global Innovation Award) voor het prachtige en innovatieve karakter van hun kookwinkel.

2012

Dupont's Kookboetiek opent tijdens de kerstperiode de allereerste Pop-up store op de Grote Markt van Kortrijk

2013

Dochter Sarah neemt de zaak over, bouwt verder aan de strategie van de toekomst en legt de fundamenten voor Dupont 2.0.

2019

De groothandel Dupont & de kookwinkel Dupont's Kookboetiek smelten samen tot Dupont Professional Food Equipment. Op 1 oktober neemt het team zijn intrek in een gloednieuw gebouw op Pluim 5 in Zwevegem, het nieuwe walhalla voor iedereen met een passie voor koken.



