

NV **NOORDVLEES** **VAN GOOL**



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers **December 2009**

Voorwoord **Noordvlees Van Gool** investeert in kwaliteit, veiligheid en diervriendelijkheid

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,

Graag presenteren wij u de tweede editie van onze nieuwsbrief, tevens de laatste van 2009. Zoals u van ons gewend bent, dragen wij een open communicatie hoog in het vaandel. In deze editie gaan we opnieuw dieper in op het reilen en zeilen bij **Noordvlees Van Gool**.

We besteden in deze editie extra aandacht aan de investeringen die we in 2010 zullen doen in de vernieuwing en modernisering van het bedrijf in Kalmthout. Verder leest u enkele nieuwigheden over samenwerkingsverbanden van **Noordvlees Van Gool** met een aantal universitaire en andere instellingen.

Graag maken we van deze gelegenheid ook gebruik om u een Zelig Kerstfeest en Gelukkig Nieuwjaar te wensen.

Wij wensen u veel leesplezier en alvast Prettige Feesten.

**De directie van
Noordvlees Van Gool**

Het slachthuis hier in Kalmthout is ondertussen al 17 jaar oud en we vonden het hoog tijd om een en ander te vernieuwen en te moderniseren. Bovendien willen wij blijven voldoen aan de steeds strenger wordende wetten en reglementen van de verschillende overheidsinstanties en de eisen van de klanten.

Daarom starten vanaf januari 2010 de renovatiewerken aan de volledige slachtlijn: de stal, het reine en onreine gedeelte en de koelkasten zullen allen volledig of gedeeltelijk vernieuwd worden. We vernieuwen tevens een deel van ons machinepark om aan de steeds strengere kwaliteitseisen te blijven voldoen.

Ook het buitenterrein ondergaat een facelift. Er komt een nieuwe afsluiting,

de bestaande verharding wordt vernieuwd en we laten camera-bewaking installeren.

Het totale investeringspakket heeft een kostenplaatje van 6 miljoen euro.



Noordvlees Van Gool beoogt met deze vernieuwingen geen enkele vorm van capaciteitsuitbreiding. Jaarlijks verwerkt ons bedrijf 830.000 stuks en dat aantal willen we in geen geval opvoeren.

Naast de vernieuwingen van de bestaande infrastructuur is er ook uitbreiding van een koelkast voor gekoelde afgewerkte producten. Ook deze koelkast vormt geen capaciteitsuitbreiding en dient er enkel toe in een betere transportorganisatie te voorzien. Het vlees dat het bedrijf verlaat, moet aan strenge temperatuseisen voldoen.

Om aan deze wettelijke eisen te kunnen blijven voldoen, wordt de koelruimte iets uitgebreid. Door de manier van koelen te wijzigen, kan dit tevens met minder energie en dus milieuvriendelijker gebeuren.

Daarnaast gaan we de stal voor de varkens volledig moderniseren met een splinternieuwe en veiligere vloer. **Noordvlees Van Gool** streeft van oudsher steeds, naast een optimale kwaliteit, ook een zo hoog mogelijke diervriendelijkheid na. Daarom wordt ook de verdoving van de dieren nu diervriendelijker door toepassing van de nieuwste en meest geavanceerde CO₂-methode die we sinds kort toepassen.

Al deze veranderingen zullen worden doorgevoerd in de loop van 2010. Wij willen ons nu reeds excuseren voor de mogelijke ongemakken die de werken met zich mee kunnen brengen. Aarzel niet om ons te contacteren. Onze ideeënbus wordt dagelijks leeggemaakt!



NV **NOORDVLEES VAN GOOL**

Samen werken aan de toekomst



Noordvlees Van Gool zorgt voor de productie van voedsel, afkomstig van varkens. Zo levert een varken onder meer de gekende varkensballetjes, spek, varkenshaasje... Maar er is meer dan dat!

Naast het vlees van een varken krijgen ook andere zaken een zeer nuttige bestemming. Zo worden verscheidene toepassingen weleens uit het oog verloren. Een varken levert ook de nodige grondstoffen voor de farmaceutische industrie. **Noordvlees Van Gool** werkt daarom reeds verschillende jaren samen met meerdere farmaceutische bedrijven, om onnodige verspilling van heel nuttige 'grondstoffen' tegen te gaan. Zo wordt bijvoorbeeld insuline gemaakt van de pancreas van het varken.

Niet alle afval wordt vernietigd. Er is ook herbruikbaar afval waarmee in bio-installaties energie kan opgewekt worden. Slachtafval wordt dan weer verwerkt tot diervoeding. Producten als de lever, longen en het hart die bij **Noordvlees Van Gool** toch voor menselijke consumptie zijn goedgekeurd, worden door de klant gebruikt voor het vervaardigen van diervoeding.

Sinds kort werkt **Noordvlees Van Gool** nauw samen met verschillende ziekenhuizen en universiteiten. Ook aan scholen worden bijvoorbeeld ogen, harten, longen en nieren geleverd voor de biologielees.

Vanaf december 2009 zal **Noordvlees Van Gool** bijvoorbeeld kaakbeenderen van varkens aanleveren aan de faculteit tandheelkunde. Deze beenderen zijn niet nuttig voor de verwerking tot vlees maar zijn absoluut zeer geschikt als oefenmateriaal voor studenten in de tandheelkunde. Professor De Bruyn reageert: "Studenten kunnen de technieken en procedures die ze aanleren zo oefenen op echte beenderen. Het is heel belangrijk dat ze het werkgebied kunnen visualiseren en er echt inwerken. Je merkt dat studenten veel sneller leren."

Noordvlees Van Gool wil zo een duurzaam engagement aangaan met studenten en bedrijven uit andere sectoren, want we zijn meer dan enkel een vleesverwerkend bedrijf.



Wist je dat?

- De vleeshal in Kalmthout tijdens de eindejaarsperiode ook op donderdag 24 en 31 december open is om uw bestellingen af te halen? Van 9u tot 15u kan u er terecht voor uw dagverse bestelling vlees. Let wel, op 26 december en op 2 januari is de vleeshal gesloten.
- U uw eindejaarsbestellingen ook gewoon via e-mail kan doorgeven (vleeshal@van-gool.be)? Zo bespaart u lange wachtrijen in de winkel en kan u snel uw bestelling komen afhalen. Bekijk ons volledig aanbod op de website! www.vleeshal-van-gool.be
- Noordvlees Van Gool sinds 1955 actief is in Kalmthout en sinds 1994 in Sint-Niklaas?
- Wij onze producten ook exporteren naar Azië, Roemenië, Polen, het Verenigd Koninkrijk en onze buurlanden Duitsland, Frankrijk en Nederland?
- We in onze vestiging in Kalmthout medewerkers van 6 verschillende nationaliteiten tewerkstellen? Voor Sint-Niklaas zijn dat 4 nationaliteiten.
- Er bij Noordvlees Van Gool 11 mensen werken die al meer dan 30 jaar in dienst zijn? Wij feliciteren Walterus Raaijmakers, Renilda De Kooning, Christiane Denissen, Hugo Neefs, Luc Van Gool, Joseph Nuytemans, Daniel Van Loon, Guido Vissers, Martinus Vissers, Willy Van Gool en Herman Van Gool.
- We van 1 november 2008 tot 31 oktober 2009 door middel van de zonnepanelen 156.934 kWh elektriciteit opgewekt hebben? Dat is 3,2% van het totale gebruik van ons en meer dan we gedacht hadden (133.000 kWh). We hebben nu 944 ton CO² minder uitgestoten. (ter info: er zijn 18.880 bomen nodig om 944 ton CO² af te breken en om te zetten in zuurstof.) De zonnepanelen zijn sinds 8 oktober 2008 in werking. Met een gemiddeld verbruik per huishouden van 3500kWh betekent dit voor 45 gezinnen elektriciteit.

Distributie Noordvlees Van Gool nieuwsbrief en contact

De **Noordvlees Van Gool** nieuwsbrief wordt verdeeld in de buurt van onze vestigingen in Kalmthout en Sint-Niklaas en aan onze medewerkers. Deze regeling verandert echter niets aan onze 'open deur'. U kunt nog steeds bij ons terecht met al uw vragen, opmerkingen of suggesties.

Graag willen we van deze gelegenheid ook gebruik maken om onze ideeën- en klachtenbus opnieuw onder de aandacht te brengen. Sinds enkel jaren kan u deze terugvinden aan de Vleeshal te Kalmthout en aan de conciërgewoning aan de hoofdingang in de Jan Breydelstraat te Sint-Niklaas. In onze ideeën- en klachtenbus kan u al uw wensen, klachten, en ideeën kwijt over het bedrijf of de omgeving. Met de klachten- en ideeënbus wil **Noordvlees Van Gool** de klok rond ter beschikking staan voor commentaar.

Indien u graag persoonlijk langs komt, bent u uiteraard steeds welkom bij:

Kalmthout

telefoon: 03 666 70 80,
fax: 03 666 45 37,
e-mail: kalmthout@van-gool.be.

Sint-Niklaas

telefoon: 03 776 23 81,
fax: 03 776 60 65,
e-mail: sintniklaas@van-gool.be