

editie
Kalmthout
n° 11

Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers - December 2014

Welkom

Beste medewerker, beste buurtbewoner,

Met het jaareinde in het vooruitzicht, zetten wij naar goede gewoonte nog eens alle laatste bedrijfs-nieuwtjes op een rij in een nieuwe editie van onze nieuwsbrief.

Allereerst willen we u graag melden dat we vanaf dit jaar de trotse hoofdsponsor zijn van de eerste editie van de Noordvlees Van Gool Cyclocross in Essen op 20 december. Daarnaast krijgt u een update in verband met onze milieuvergunningaanvraag. We willen graag ook van deze gelegenheid gebruik maken om enkele van onze medewerkers in de bloemetjes te zetten. Deze keer zijn dat Wiske de Jaeger, Wout Raaijmakers en Hugo De Crom. En in deze editie vindt u ook meer informatie over het voorstel voor de heraanleg van het Heiken.

Tot slot vindt u in deze nieuwsbrief een heerlijk feest-recept voor het ideale kerst- of eindejaarsmenu en de uurregeling van de Vleeshal voor de eindejaarsperiode!

Geniet ervan en prettige feesten!

De directie van Noordvlees Van Gool

Noordvlees Van Gool Cyclocross Essen

Op 20 december vindt in Essen de eerste editie van de **Noordvlees Van Gool Cyclocross** plaats waar het kruim van de Belgische en internationale cyclo-crosswereld voor spektakel zal zorgen. **Noordvlees Van Gool** is sinds dit jaar de trotse hoofdsponsor van deze cross die deel uitmaakt van de Bpost Bank-trofee.

De beloften starten om 12u, de dames om 13u45 en vanaf 15u betreedt de elite het veld. Zin om naar de cross te komen? Dan kan u tickets in voorverkoop kopen in volgende verkooppunten te Essen:

- Optiek Michiels, Kerkstraat 88
- Café Volkshuis, Stationsstraat 136
- Café De Meeuw, Stationsstraat 90
- Fietsen Schenk, Nieuwstraat 59
- Tenniscentrum Rozenhof, Dreef 6

Meer informatie vindt u op www.moleneidevrienden.be.

In onze Vleeshal loopt een wedstrijd tussen 1 en 15 december waarbij 10 duo VIP-tickets kunnen gewonnen worden. U hoeft enkel het juiste gewicht van de hesp in de Vleeshal te raden! De 10 personen die het dichtst bij het correcte gewicht zitten, winnen!

Wij kijken er alvast naar uit om u talrijk te mogen verwelkomen!



Noordvlees Van Gool heeft op 16 september 2014 een nieuwe milieuvergunningaanvraag (MVA) ingediend bij de Provincie Antwerpen. In het kader van deze MVA werd eerder door erkende deskundigen een milieueffectenrapport (MER) opgesteld, dat werd goedgekeurd op 13 augustus 2014. Dit MER geeft een concreet beeld van de mogelijke effecten die onze activiteiten hebben op de omgeving. Volgens de procedure wordt binnenkort een openbaar onderzoek ingesteld. In het kader hiervan zal de gemeente later deze maand ook een infoavond organiseren voor de nabije buurtbewoners. Wij brengen u in de volgende editie van onze nieuwsbrief zeker op de hoogte van het verdere verloop van de milieuvergunningaanvraag.

Milieu-
vergunning-
aanvraag

Hugo De Crom

- In dienst bij Noordvlees Van Gool sinds september 1974 en bij Euforbia sinds december 1996. Begonnen in de snijzaal, dan chauffeur bestelwagen geworden, om daarna over te stappen op een trekker-opleggercombinatie voor hoofdzakelijk binnenlands vervoer.
- Gehuwd met Rina en gepassioneerd jager: schiet op een afstand van meer dan 250 meter in het middelpunt van een bierkaartje en heeft thuis meer dan 300 trofeeën hangen (tot grote tevredenheid van zijn echtgenote).



Hugo aan het woord:

"Op de baan zijn is altijd mijn passie geweest. Ik was dan ook blij toen ik, na 22 jaar in de snijzaal, chauffeur kon worden en wat meer van de buitenwereld kon zien. Van een kleine bestelwagen, stapte ik al snel over naar een trekker-oplegger en deze is ondertussen mijn tweede thuis geworden.

De 40 jaar dienst bij Noordvlees en Euforbia zijn voorbij gevlogen. Ik heb fantastische collega's en doe mijn werk graag. Noordvlees is een heel mooi bedrijf om voor te werken dat altijd klaarstaat voor zijn medewerkers. Ik doe er dus met plezier nog enkele jaren bij tot aan mijn pensioen."



Wiske

Wiske De Jaeger

- Administratief bediende in de productie bij BGMC en manusje van alles
- Gehuwd met Robert, 1 zoon Danny en 2 kleinkinderen, Lisa en Jonas

Een van haar voormalige collega's, Nadine, aan het woord over Wiske:

"Een beschrijving geven van 'ons Wiske', dat is een hele opgave. Het is haast onmogelijk om in een paar zinnen te beschrijven wat Wiske allemaal deed. Ze kende het bedrijf van a tot z: ieder personeelslid kende ze bij naam, maar ze wist ook heel wat af van de technische kant van BGMC en zelfs in de elektriciteitskast wist ze alles te vinden.

Alles wat hier werd besteld, werd eerst aan Wiske gevraagd: plastic, karton, pallets, schoonmaakproducten, noem maar op. Zelfs het rollend materiaal zat onder haar vleugels.

Een grap en een grol waren nooit ver weg bij Wiske. We zijn nu zes maand verder en we missen haar nog steeds. Maar we durven en mogen nog steeds beroep doen op haar kennis als we het even niet meer weten en gelukkig springt ze regelmatig nog eens binnen om een 'klapke' te doen."

Werknemers in de bloemetjes



Wij danken Hugo, Wout en Wiske voor hun jarenlange inzet. Zij zullen op 17 december gevierd worden met een receptie in ons bedrijf.

Wout aan het woord:

"In december '74 ben ik als techniker begonnen bij Noordvlees. In die tijd slachtten we 4000 à 5000 varkens per week en een 100-tal runderen. Mijn eerste werk was het maken van stalpoorten voor de nieuwe stal en algemeen onderhoud, samen met mijn collega Frans Beijers. Toen was er in het slachthuis bijna niets geautomatiseerd.

Stan Van Gool wenste zijn slachthuis voortdurend aan te passen aan de eisen van de tijd, dus er was zeker en vast werk genoeg! Als technikers hadden wij veel vrijheid om onze eigen ideeën uit te voeren en vanaf 1979 begonnen we dan ook sommige toestellen te automatiseren. We kochten als één van de eersten in België een kapmachine voor het zware splijten van de varkensarkassen en in 1984 werd het handmatig bedwelmen geautomatiseerd door een verdovingsinstallatie, waar ik samen met Frans ook nog veel aan bijgesteld heb. Nadien heb ik nog verschillende machines mee ontworpen, zoals een potenknip-machine en een overhangrobot om het slachtproces te verbeteren.

In 1990 begonnen we met het ontwerp van de huidige nieuwe slachterij, wat zorgde voor stijgende slachtaantallen en een uitbreiding van de technische dienst. In 1994 kwam het slachthuis van Sint-Niklaas erbij. Toen kreeg ik de titel van technisch directeur. In 2010-2011 hebben we de slachtlijn vernieuwd. Toen dit achter de rug was, heeft Maarten Voeten mijn job als technisch directeur overgenomen zodat ik nog een paar jaar op een rustigere manier mijn loopbaan kon beëindigen.

Samen met de collega's was het aangenaam werken. Ik kijk tevreden en ook een beetje fier terug op de afgelopen 40 jaar."

Wout Raaijmakers

- In dienst sinds eind 1974 als technicus en technisch directeur tot eind 2011 en daarna als verantwoordelijke technische dienst voor bepaalde projecten.
- Gehuwd met José, 4 kinderen en 6 kleinkinderen (dochter Annemiek was bij ons personeelsdirecteur van 1999 tot 2007).



Wout



Mobiliteitsstudie Heiken



In het kader van de MER-procedure werd een nieuwe mobiliteitsstudie uitgevoerd door het extern onderzoeksbureau MINT. De resultaten werden ondertussen besproken met het buurtcomité, de dorpsraad, het gemeentebestuur en de buurtbewoners en er werd een eerste voorstel uitgewerkt.

Het Heiken heeft momenteel een breedte van 5 meter waardoor enerzijds het kruisen van (vracht)wagens soms moeilijkheden geeft en anderzijds de passage voor fietsers en voetgangers te krap is bij het aan- en afrijden van vrachtwagens. Wij hechten veel belang aan de leefomstandigheden van onze buurtbewoners en daarom werd in overleg met het buurtcomité, de dorpsraad, de gemeente en de buurtbewoners besloten om het Heiken opnieuw aan te leggen.

Voor deze heraanleg waren er verschillende mogelijkheden. De voorkeur van zowel het buurtcomité, de dorpsraad, de gemeente als de buurtbewoners gaat op dit moment uit naar de variant waarbij naast de rijweg aan beide zijden een eenrichtingsfietspad komt. Dit zorgt ervoor dat de verharde weg van 5m naar 6m60 verbreedt en maakt het kruisen van (vracht)wagens beter mogelijk. Bovendien verhoogt een aparte strook ook het comfort voor fietsers en voetgangers, waardoor zij niet meer tussen de vrachtwagens moeten lopen of rijden. De wegcode laat toe dat zowel voetgangers als fietsers gebruik maken van dit eenrichtingsfietspad, omdat er geen andere begaanbare voetpaden of bermen zijn.



Deze oplossing houdt echter in dat enkele huizen de parkingplaats voor hun deur verliezen. Om hiervoor een oplossing te bieden zal Noordvlees Van Gool het braakliggend stuk grond ter hoogte van huisnummer 10 omvormen tot parkeerplaats en ter beschikking stellen van de mensen die door de heraanleg van het Heiken hun parkeerplaats verliezen.



Braakliggend stuk grond dat wordt omgevormd tot parking, ter hoogte van Heiken 10.

In 2015 zal een stedenbouwkundige vergunning worden aangevraagd, een lastenboek worden uitgewerkt en een aannemer worden aangewezen voor deze werken. In de loop van 2016 zouden de werken klaar moeten zijn!



FEESTRECEPT

VARKENSKROONTJE MET RODE BIET, POSTELEIN & RODEWIJNSAUS



Met de feestdagen voor de deur geven wij u graag een succesrecept mee.
Verras uw gasten met een varkensgebraad met rode biet, postelein en rodewijnsaus!

Uw boodschappenlijstje (voor 4 personen):

1 varkenskroon
400 g aardappelen (puree)
400 g rode bieten
½ l bruine fond
½ l rode wijn
200 g postelein
1 bot waterkers
peper & zout



1 ajuin
1 scheutje plantaardige room
4 el plantaardige vetstof
4 el honing
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 kruidnagels
1 el bloem



Zo gaat u te werk:



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe een klontje vetstof in een pot. Kruid het vlees met peper en zout. Bestrijk het vlees met een beetje honing. Strooi er wat gehakte rozemarijn en tijm over. Kleur het mooi aan langs alle kanten. Plaats voor 45 minuten in de oven.
3. Schil de aardappelen. Schil de rode biet. Snij ze iets kleiner dan de aardappelen. Stoom ze samen gaar.
4. Schil en snij de ajuin. Stoof hem aan in wat vetstof. Voeg 2 takjes tijm, de kruidnagels en peper en zout toe. Bestrooi met wat bloem. Laat drogen, blus met rode wijn en bruine fond. Laat inkoken met 1 el honing.
5. Was de waterkers en de postelein.
6. Stamp de aardappelen en rode biet tot puree. Kruid met peper en zout. Verfris met wat yoghurt. Meng alles goed onder elkaar.
7. Schep wat stampot op een bord, voeg wat sla toe en plaats wat van het varkenskroontje op het bord. Werk af met de saus.

* Bron: <http://koken.vtm.be>



UURREGELING VLEESHAL EINDEJAARSPERIODE



Opgelet: tijdens de eindejaarsperiode geldt een speciale uurregeling voor onze Vleeshal:

Maandag	22/12	Gesloten
Dinsdag	23/12	Open van 9u00 tot 12u00 en van 13u00 tot 18u00
Woensdag	24/12	Open van 09u00 tot 15u00: enkel voor afhalen bestellingen (bestellingen doorgeven mogelijk t.e.m. 20/12)
Donderdag	25/12	Gesloten
Vrijdag	26/12	Gesloten
Zaterdag	27/12	Open van 9u00 tot 16u00
Maandag	29/12	Gesloten
Dinsdag	30/12	Open van 9u00 tot 12u00 en van 13u00 tot 18u00
Woensdag	31/12	Open van 09u00 tot 15u00: enkel voor afhalen bestellingen (bestellingen doorgeven mogelijk t.e.m. 27/12)
Donderdag	01/01	Gesloten
Vrijdag	02/01	Gesloten
Zaterdag	03/01	Gesloten



Voor meer info, online bestellingen en ons volledig aanbod, kan u altijd terecht op onze website: www.vleeshal-van-gool.be of kan u een e-mail sturen naar info@vleeshal-van-gool.be.

Distributie Noordvlees Van Gool nieuwsbrief en contact

De Noordvlees Van Gool nieuwsbrief zal worden verdeeld in de buurt van onze vestiging in Kalmthout en aan onze medewerkers. Deze regeling verandert echter niets aan onze 'open deur'. U kunt steeds bij ons terecht met al uw vragen, opmerkingen of suggesties.

Indien u graag persoonlijk langskomt, bent u uiteraard steeds welkom te Bloemstraat 56 2920 Kalmthout
E-mail: info@van-gool.be
Tel : 03 666 70 80