



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers - December 2015

Welkom

Beste medewerker,
Beste buurtbewoner,

Nu het nieuwe jaar al om de hoek komt loeren, wordt het opnieuw tijd om jullie op de hoogte te brengen van de laatste nieuwtjes bij Noordvlees Van Gool. Zo kunnen we samen 2015 uitzwaaien en 2016 met open armen verwelkomen.

In deze nieuwsbrief lichten we graag even toe welke inspanningen we tot nu toe hebben geleverd in het kader van onze nieuwe milieuvergunning. Graag geven we jullie ook een kleine update mee rond de heraanleg van het Heiken.

Voor sommige van onze medewerkers is een mijlpaal in hun carrière aangebroken. We willen hen dan ook graag even in de spotlights plaatsen en bedanken voor hun jarenlange diensten en verwezenlijkingen binnen het bedrijf. Voor Hilda Hagdorn, Simonne Dils, Erik Lammens, Herman Mertens, Hugo De Crom en Hugo Neefs is het pensioen aangebroken. Herman Van Gool en Willy Van Gool vieren hun 40 jaar in dienst en Jan Vercauteren werd gehuldigd als Laureaat van de Arbeid.

Wisten jullie trouwens dat de cyclocross Noordvlees Van Gool op 5 december 2015 in Essen heeft plaatsgevonden? Dit jaar was het een jubileumeditie en mocht de cyclocross 50 kaarsjes uitblazen. We geven jullie dan ook graag enkele sfeerbeelden mee.

Tot slot inspireren we jullie graag met een heerlijke maaltijd om te bereiden tijdens de feestdagen. Het recept vind je terug op de laatste pagina, samen met de uurregeling van de vleeshal tijdens de eindejaarsperiode.

Smakelijk en een fijne kerstperiode gewenst!

De directie van Noordvlees Van Gool

Welke maatregelen hebben we genomen in het kader van de nieuwe milieuvergunning en wat is de stand van zaken bij de heraanleg van het Heiken?

Bij Noordvlees Van Gool houden we steeds rekening met de bezorgdheden van de buurtbewoners en streven we continu naar verbetering.

In het kader van onze nieuwe milieuvergunning, staan we dan graag ook even stil bij een aantal veranderingen die we recent hebben uitgevoerd. In het kader van ons geurreductieplan werd een nieuwe opslagtank geplaatst die het dierlijk afval opvangt. We zijn eveneens van start gegaan met het koelen van de leidingen die naar de afvaltank leiden. Zo daalt de temperatuur van het dierlijk afval en verkleinen we de kans op gisting. Het wegpompen van de afvalstroom werd ook aangepast: nu wordt er minder lucht meegezogen tot in de opslagtank, waardoor de tank minder vaak ontluicht moet worden. Deze maatregelen zorgen er allemaal voor dat de geurimpact nog vermindert!

Daarnaast hebben we ook de ophalingen van de afvalstromen gereorganiseerd. Het afval wordt nu tot tweemaal per dag opgehaald, waaronder een volledige ophaling 's avonds. Alle ophalers ontvingen ook een grondige briefing om te vermijden dat de ophalingen zeer vroeg in de ochtend of laat in de avond zouden plaatsvinden.

In onze vorige nieuwsbrieven hebben we jullie ook meer informatie gegeven over de heraanleg van het Heiken. Momenteel wordt er samen met het studie bureau onderzoek gedaan naar de ligging van de nutsleidingen. Een landmeter komt de werkelijke rooilijnen bepalen ter hoogte van de woningen.





Hugo Neefs

(SINDS 1976)
PENSIOEN

- Startte in 1976 in de snijzaal, om vervolgens zijn loopbaan verder te zetten als medewerker in de verlading.
- Gehuwd met Rita, vader van 3 kinderen en 6 kleinkinderen.
- Geïnteresseerd in voetbal, kijkt graag naar motorcross.

"In 1976 startte ik mijn loopbaan bij Noordvlees. Mijn werkdag startte elke dag om 05u, als sportieveling kwam ik telkens met de fiets. Ik ga vooral de leuke sfeer onder de collega's onthouden. Één van mijn collega's was bijvoorbeeld Herman Mertens, die dit jaar ook op pensioen gaat. Nu ik op pensioen ben, ga ik vooral tijd maken om te wandelen en dan nog het liefst in de bergen!"

Erik Lammens

37 JAAR BIJ
BGM C

- Chauffeur bij BGM C: ophaling van slachtafval in het binnenland
- Gehuwd met Frieda, 3 kinderen: Marijke, Raya, Xeno en 1 kleinkind

"Op de baan zijn was mijn passie. In de beginjaren deed ik dan ook vaak lange dagen. Om de lange dagen gezellig te maken, durfde ik al wel eens een kerstboomje of iets dergelijk in de cabine plaatsen ter versiering. Als chauffeur is elke dag een verrassing: je weet wanneer je begint, maar je weet nooit wanneer je zal eindigen. Bij Noordvlees heb ik hele fijne collega's gehad, je kon steeds op elkaar rekenen voor allerlei zaken, onder andere voor de vakantie-regeling. Nu is het tijd om te rusten en ben ik van plan om extra tijd met mijn gezin te spenderen."



Herman Mertens

(SINDS 1985)
PENSIOEN

- In dienst bij Noordvlees Van Gool sinds 1985. Eerst in de snijzaal, de laatste jaren als medewerker verlading.
- Gehuwd met Greet, vader van 4 kinderen

"Ik heb steeds graag gewerkt bij Noordvlees, anders blijf je er geen 30 jaar hé. In de beginjaren stond ik in de snijzaal om het vlees te versnijden, nadien ben ik in de laadploeg terechtgekomen. Net zoals bij Hugo startte mijn werkdag om 05u. Vroeg opstaan was dus de boodschap! Nu ik op pensioen ben, kan ik een beetje slaap inhalen. Grote plannen heb ik niet meteen, maar wandelen met mijn vrouw, fietsen en een beetje aan ons huis sleutelen staan zeker nog op het programma."



Hugo De Crom

PENSIOEN

- Startte zijn loopbaan bij Noordvlees in 1974 en werkt bij Euforgia sinds december 1996. Zijn eerste ervaring deed hij op in de snijzaal, nadien werd hij chauffeur bestelwagen, om vervolgens achter het stuur te zitten van een trekker-opleggercombinatie voor binnenlands vervoer.
- Gehuwd met Rina en al jarenlang gepassioneerd jager.

"Ik heb mijn werk altijd graag gedaan. Zoals iedereen heb ik ups en downs gehad, maar gelukkig bestond mijn werkervaring vooral uit veel ups. Sinds de start ben ik er al bij en ik heb dan ook alle vernieuwingen en vooruitgang in die 40 jaar tijd mogen meemaken. Nu ik op pensioen ben, ga ik mij nog meer bezighouden met mijn andere passie: jagen. Ook mijn vrouw is blij dat ik meer thuis ben, want als ze thuiskomt, dan staat het eten altijd klaar. Je zou mij dan ook 'de oude nieuwe man' kunnen noemen."

Werknemers in de bloemetjes



Bedankt Simonne Dils, Hilda Hagdorn, Hugo Neefs, Herman Mertens, Erik Lammens, Hugo De Crom, Willy en Herman Van Gool voor jullie jarenlange inzet bij ons. Zij zullen naar jaarlijkse gewoonte gevierd worden met een receptie in december.

Willy Van Gool

(SINDS 1975)
40 JAAR IN DIENST

- Startte zijn loopbaan met het sorteren van de geslachte varkens en groeide door tot één van de bestuurders. Zijn hele leven al in dienst bij Noordvlees Van Gool Kalmthout.
- Gehuwd met Anita, hebben samen 2 zonen, Maarten en Lode en een kleindochter Blanche. Heeft gevoetbald en paardgereden.

"Mijn vader, Stan Van Gool, was de stichter en bezieler van het bedrijf Noordvlees Van Gool. Toen vader gestopt is, heb ik de leiding overgenomen in het slachthuis. Mijn job was mijn passie. Niet de grootste willen zijn, maar de beste. Het bedrijf heeft voor mij altijd op de eerste plaats gestaan, en ik zette me steeds in met hart en ziel. Het hele aan- en verkoopproces start bij het klasseren van de varkens. Ieder varken is verschillend: dik-dun, groot-klein, vet-mager... Het is het hart van de zaak en behoort ook tot mijn taak. Momenteel hou ik mij buiten de job ook graag bezig met wandelen, ik vertoef het liefst buiten in de natuur. En op tijd en stond maak ik ook eens tijd om op reis te gaan met mijn vrouw en vrienden."

Herman Van Gool

- Gestart in 1975. Heeft eerst overal eens gevolgd, om het proces helemaal te kennen om vervolgens in zijn huidige functie van productieverantwoordelijke terecht te komen.
- Gehuwd met Ingrid, vader van 2 zonen en grootvader van 2 kleinkinderen met een derde op komst.

"De kriebels om bij Noordvlees te werken heb ik van mijn vader geërfd. Je zou kunnen zeggen dat ik recht uit de wieg in het bedrijf gerold ben. Ik was altijd als eerste op het bedrijf en als laatste weg. De laatste jaren is dat gezien mijn leeftijd wel wat moeilijker geworden. De leukste herinnering moet toch wel de viering van het 100 000ste varken geweest zijn. Het was een echt feest met de nodige ambiance, drank, eten en zelfs een fanfare! Als ik niet aan het werken ben, fiets ik heel graag. Dat varieert van mountainbiken in de winter, tot fietsen op de baan in de zomer en als het echt te slecht weer is, hou ik het bij spinning. Voor mij is dat pure ontspanning."



Simonne Dils

PENSIOEN

- Op 1 april 2003 gestart als interim, sinds 1 januari 2004 vast in dienst. 2004-2011 zowel werkzaam op de boekhouding als op de personeelsdienst, in 2011 personeelsdirecteur.
- Relatie met Bob, 1 zoon, 2 kleinkinderen.

"Er is geen herinnering die er voor mij echt uitspringt, ik heb mijn job altijd graag gedaan. Het was telkens een grote uitdaging en veel afwisseling. Maar er is een tijd van komen en een tijd van gaan en dit jaar ben ik 66 geworden, tijd om het een beetje rustiger aan te doen dus. Mijn vrije tijd ga ik vooral gebruiken om te helpen met de kleinkinderen en zorgen voor mijn moeder, die ondertussen al 88 jaar is. Daarnaast wil ook tijd vrijmaken om meer te gaan fietsen, door tijdsgebrek is dat er vroeger nooit veel van gekomen."

Hilda Hagdorn

PENSIOEN

- Gestart in 1999 als poetsvrouw, nadien de kans gekregen om in het slachthuis aan de weging te werken
- Gehuwd met François, 2 zonen en 2 kleinkinderen

"Ik heb steeds met heel veel liefde bij Noordvlees gewerkt. Aan de weging staan in het slachthuis was echt mijn ding. Bij het team van de weging klikte het altijd, er is nooit ruzie geweest en wij kwamen altijd goed overeen. Het moment dat mij elk jaar opnieuw het meest raakte, was 'secretaressedag'! Omdat wij maar met 2 vrouwen aan de weging stonden, kregen we telkens ook een heel mooi boeket bloemen, super was dat! Nu ik met pensioen ben, ga ik werk maken van mijn grote droom: ooit de 10 miles lopen! Veel gaan joggen en trainen is dus de boodschap."

Jan Vercauteren

- Sinds 2006 commercieel medewerker bij Noordvlees Van Gool. Verkoop van halve karkassen op de binnenlandse markt. Sinds kort Laureaat van de Arbeid - Meester in Verkoop.
- Gehuwd met Annemie, 2 kinderen en 2 kleinkinderen.

"Het is een hele eer om de Laureaat van de Arbeid in ontvangst te mogen nemen. Niet alleen op professioneel vlak, maar ook op sociaal vlak reageren de mensen zeer positief. De varkenssector zit in mijn genen. Vroeger als jong ventje ging ik al mee met mijn vader om biggen te kopen bij de boeren en sinds 1974 ben ik actief in een slachthuis. Momenteel ben ik 61 jaar en zit nog steeds in dezelfde sector, hopelijk tot aan mijn pensioen."



Enkele sfeerbeelden van de NOORDVLEES VAN GOOL Cyclocross

Op zaterdag 5 december vond de cyclocross Noordvlees Van Gool plaats te Essen. Dit jaar was een jubileumeditie en mocht de cross zijn 50ste verjaardag vieren. We geven jullie dan ook maar al te graag een aantal sfeerbeelden mee:





EINDEJAARSRECEPT

STOFPOTJE VAN VARKENSSCHENKEL MET GRATIN VAN KOOLRABI EN ZOETE AARDAPPEL



In uw winkelmandje (voor 4 personen):

Voor het stoofpotje

4 varkensschenkels van ± 150 g/stuk
 olijfolie, peper, zout, paprikapoeder
 ½ liter witte wijn, 1 ui, fijngesneden, 1 takje citroentijm
 1 laurierblad, 1 el venkelzaad, 1 wortel (in kleine blokjes)
 1 takje selder (in kleine blokjes)
 2,5 dl bruine fond (kant-en-klaar), 2,5 dl passata van tomaten
 geraspte schil van 1 citroen, 1 handvol peterselie (fijngesneden)

Voor de gratin

2 zoete aardappels
 1 koolrabi
 3 grote, vastkokende aardappelen
 peper, zout, nootmuskaat
 2 teentjes knoflook (geplet)
 2,5 dl room
 2,5 dl melk

Bron: www.lekkervanbijons.be

Aan de slag:

Start met de bereiding van de schenkels:

1. Breng de schenkels op smaak met peper, zout en paprikapoeder
2. Bak ze mooi goudbruin in een diepe pan met een scheutje olijfolie
3. Overgiet nadien met een glas witte wijn en laat de wijn volledig weg koken
4. Haal de schenkels uit de pan en hou ze even apart
5. Fruit in dezelfde pan de ui glazig samen met de tijm, de laurier en het venkelzaad
6. Voeg dan de wortel en selder toe, en voeg er de schenkels opnieuw bij
7. Overgiet het geheel met de bruine fond, passata van tomaten en de rest van de wijn
8. Laat vervolgens 1 uur zachtjes sudderen

Ondertussen kan u al van start gaan met de bereiding van de gratin:

1. Snij en schil de zoete aardappelen, koolrabi en grote vastkokende aardappelen in plakjes van 3 mm. Gebruik hiervoor eventueel een mandoline
2. Schik alle groenten dakpansgewijs in een grote ovenschaal en breng goed op smaak met peper, zout, nootmuskaat en de knoflook
3. Overgiet de groenten met room en melk
4. Zet ± 45 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven

Aan tafel:

1. Bestrooi de schenkels net voor het serveren met geraspte citroenschil en peterselie
2. Serveer met een fris slaatje van 2 fijngesneden stronkjes witloof en 2 bosjes waterkers, met een eenvoudige vinaigrette van 4 el olijfolie, 1 el citroensap, peper en zout



UURREGELING VLEESHAL EINDEJAARSPERIODE

Tijdens de eindejaarsperiode wijzigen de uren van onze vleeshal lichtjes. Op donderdag 24 december en 31 december zijn we doorlopend open van 09u tot 16u, wel enkel voor bestellingen en charcuterie.

De vleeshal zal gesloten zijn van vrijdag 25 december tot en met maandag 28 december en van vrijdag 1 januari tot en met maandag 4 januari. Andere dagen blijven de uren ongewijzigd.

Aarzel niet om op voorhand te bestellen zodat u niet hoeft te wachten wanneer u langskomt. Bestellen kan telefonisch (03 666 30 00), maar ook per e-mail (vleeshal@van-gool.be). Bekijk ons ruim assortiment op www.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