

editie  
**Kalmthout**  
n° 15

Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers - december 2016

## Welkom

Beste medewerker,  
Beste buurtbewoner,

Nu het jaar op zijn einde loopt, brengen we je naar goede gewoonte, voor de start van 2017, op de hoogte van de laatste nieuwtjes en ontwikkelingen bij Noordvlees Van Gool.

In deze nieuwsbrief geven we graag wat meer uitleg over onze China-afdeling die sinds 4 november 2015 actief is. Je leert meer over het reilen en zeilen op deze afdeling en welke speciale maatregelen er genomen dienen te worden voor export naar China.

Bij Noordvlees Van Gool hechten wij veel belang aan kwaliteit, hygiëne en veiligheid en dit voor zowel onze werknemers, buurtbewoners als consumenten. Onze inspanningen op het vlak van milieu en hygiëne zijn niet onopgemerkt gebleven. Noordvlees Van Gool werd door het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen verkozen tot meest veilige en hygiënische slachthuis van België.

We wuiven ook enkele medewerkers uit die hun mooie carrière bij Noordvlees Van Gool dit jaar afsloten. Voor Renilda De Koning, Jozef Brocatus, Achille Janssens en Joseph Nuytemans is het pensioen aangebroken.

Wist je trouwens dat de werken aan het nieuwe slachthuis te Oevel afgerond zijn en we van start zijn gegaan met de eerste proefslachtingen? Een korte uitleg over de opstart van het nieuwe slachthuis vind je op de laatste pagina van deze nieuwsbrief.

Tenslotte vind je in deze nieuwsbrief de uurregeling voor de eindejaarsperiode van onze vleeshal terug.

Voor je verder leest willen we je eerst nog op de hoogte brengen van de laatste stand van zaken in de heraanleg van het Heiken. De plannen voor de onverharde berm en het breed fiets- en voetpad zijn goedgekeurd door de gemeente. Wij zullen nu overgaan tot de aanvraag van een stedenbouwkundige vergunning en het aanstellen van een aannemer voor de werken. De werken zouden normaal kunnen starten in de zomer van 2017. Wij houden je verder op de hoogte over de exacte datum.

Veel leesplezier en we wensen je alvast een fijne eindejaarsperiode en onze allerbeste wensen voor een gezond en gelukkig 2017.

De directie van Noordvlees Van Gool

## Erkenning voor Noordvlees Van Gool door het FAVV



**Afgelopen zomer kreeg Noordvlees Van Gool, net als alle andere Belgische slachthuizen, het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) over de vloer voor een onaangekondigde inspectie. De inspectie startte reeds in de vroege uurtjes, vòòr de opstart van de slachtingen, zodat de hygiëne van de productiehal gecontroleerd kon worden. Vervolgens werd het volledige productieproces aan een grondige controle onderworpen.**

Op basis van de resultaten van deze inspectie stelde het onafhankelijk voedselagentschap een ranking op van de meest veilige en meest hygiënische slachthuizen in België. **Trots kunnen we meedelen dat Noordvlees Van Gool de hoogste score behaalde en bovenaan de ranking staat.**

Bij Noordvlees Van Gool hechten wij veel belang aan kwaliteit, hygiëne en veiligheid en dit zowel voor onze werknemers, buurtbewoners als consumenten. Deze positieve beoordeling van een onafhankelijk voedselagentschap is een erkenning voor ons goede werk de afgelopen jaren en een motivatie om in de toekomst dezelfde weg verder te zetten.

Ook inzake duurzaam ondernemen willen wij deze kwaliteit blijven bieden.

In lijn met onze milieuvergunning voerden we vorig jaar reeds enkele veranderingen uit, zoals de installatie van een nieuwe afvaltank voor dierlijk afval, het koelen van de afvalleidingen naar de afvaltank en de nieuwe techniek voor het wegpompen van de afvalstroom, om de geurimpact voor de buurtbewoners te verminderen. Ook in de toekomst zal **Noordvlees Van Gool** maximale kwaliteit, hygiëne en veiligheid voor alle betrokken partijen nastreven.





# Het reilen en zeilen op de China-afdeling

Zoals jullie waarschijnlijk wel weten hebben wij sinds ongeveer één jaar een akkoord voor de export van varkensvlees naar China. Dit akkoord is belangrijk om onze positie aan de top van de Europese uitvoerders te versterken. Cruciaal om te weten is dat wij hiervoor niets veranderen aan onze jaarlijkse slachtcapaciteit zoals vastgelegd in onze milieuvergunning. Met 1,4 miljard consumenten is China een belangrijke afzetmarkt, maar zij zijn vooral verzot op de kop, de tong, de nieren, het hart en de oren van het varken. Onderdelen die Europeanen minder graag eten en waarvoor we dus geen extra varkens moeten slachten.

Op de China-afdeling werken een 20-tal personen die de koppen en rode organen voor export naar China voorbereiden. Hierbij moeten zij zich houden aan de strenge regels opgelegd door China zoals regels over de temperatuur, scheiding in productie, bacteriologische onderzoeken,...

Na koeling en versnijding van de karkassen komen de koppen aan op de China-afdeling waar we ze onderwerpen aan een laatste kwaliteitscontrole. Vervolgens worden de koppen per vier verpakt en ingevroren voor transport.

De rode organen die aankomen op de China-afdeling moeten voor ze worden ingepakt en ingevroren eerst nog versneden worden. Sommige producten zoals harten en tongen spoelen we ook nog eens.

De ingevroren koppen en rode organen worden vervolgens klaargemaakt voor export via containers naar China. Het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen verzegelt elke container voor transport en ondertekent het exportcertificaat van elke container.

In één jaar tijd verwerkte de afdeling meer dan 7000 ton varkensvlees voor export naar China. Het overgrote deel daarvan, meer dan 4500 ton, waren varkenskoppen.

Omdat exporteren naar het verre China natuurlijk niet hetzelfde is als exporteren naar Europese landen, werd een speciale China-afdeling opgericht. We vertellen je graag meer over de werking hiervan.



## Renilda De Kooning

..... (SINDS 1971) .....  
**PENSIOEN**

- Heeft 45 jaar op de dienst administratie gewerkt.
- Weduwe, moeder van 2 dochters en grootmoeder van 4 kleinkinderen met een 5de op komst.

"Noordvlees Van Gool was mijn eerste en enige werkgever. Ik heb altijd op de administratie gewerkt. In de beginperiode was dit praktisch alles: aankoop, verkoop, boekhouding,... maar het bedrijf groeide en ik ben me meer gaan specialiseren en hield ik me enkel nog bezig met alles wat betrekking had tot verzending. Ik heb hier altijd zeer graag gewerkt, anders was ik natuurlijk nooit 45 jaar gebleven! Ook al ben ik nu op pensioen, Noordvlees is nog altijd een beetje deel van de familie, want mijn oudste dochter Ellen werkt er al bijna 20 jaar."



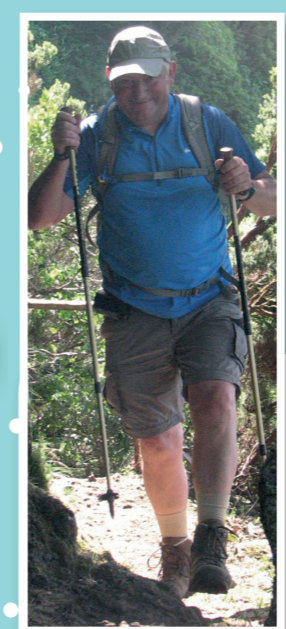
..... (SINDS 1999) .....  
**PENSIOEN**

## Achille Janssens

- Verantwoordelijke wagenpark sinds 1999.
- Gehuwd met Annie Huysmans, vader van 2 dochters en 1 zoon en grootvader van 8 kleinkinderen.

"Het was een zeer afwisselende job, elke dag iets anders. Ik werkte in de garage, klussen aan de vrachtwagens en de aanhangwagens, ermee naar de controle rijden,... Af en toe mocht ik ook in de slachterij helpen bij het onderhoud en de reparatie van de ontharingsmachine. Ik deed mijn job heel graag, mede door mijn collega's, dat waren plezierige mannen. Elke dag kwam ik met de fiets naar Noordvlees Van Gool en nu ik op pensioen ben heb ik mijn fiets nog niet aan de haak gehangen maar trek ik er regelmatig op uit."

# Werknemers in de Bloemetjes



## Joseph Nuytemans

..... (SINDS 1973) .....  
**PENSIOEN**

- Begonnen bij Noordvlees in 1973 in de snijhal, nadien verantwoordelijke diepvries.

"Mijn eerste stappen bij Noordvlees Van Gool heb ik gezet in de snijhal van het slachthuis. Daarna ben ik doorgeroeid naar de afdeling diepvries. Als verantwoordelijke diepvries stond ik onder andere in voor het stockbeheer en de controle van de temperatuur. Het was altijd een gezellige sfeer bij Noordvlees Van Gool. Nu ik met pensioen ben hou ik me bezig met tuinieren, fietsen, wandelen en reizen."



## Josef Brocatus

..... (SINDS 1968) .....  
**PENSIOEN**

- Gestart in 1968 bij Noordvlees Van Gool met een borstel, een aftrekker en een kar en doorgeroeid tot verantwoordelijke expeditie.
- Gehuwd met Francine Wuyts.

"Wij woonden vlak achter het slachthuis, voor de rest was er in die tijd nog niks. Mijn eerste varken heb ik geslacht toen ik 13 was, samen met vader Van Gool. Ik heb altijd heel graag bij Noordvlees Van Gool gewerkt. Ze mochten me altijd bellen, Jefke stond altijd paraat!

Ik heb nog veel goede herinneringen aan mijn tijd bij Noordvlees Van Gool. Ééntje die er wel uitspringt, is het moment waarop we voor de 1ste keer het 100.000<sup>e</sup> varken in een jaar slachten. Dat was een groot feest toen, met een fanfare en de nodige bakken bier! Ik ben de firma heel dankbaar en kijk met trots terug naar mijn carrière bij Noordvlees. Nu verzamel ik LP's en CD's, ik heb er al heel veel, misschien te veel."

# Start proefslachtingen

## SUS CAMPINIAE



De bouwwerken van het nieuwe slachthuis te Oevel werden eind vorige maand afgerond en enkele weken geleden zijn wij begonnen met de eerste proefslachtingen. Tijdens deze opstartfase testen we de slachtlijn grondig om zo volledig in orde te zijn met alle voorwaarden inzake kwaliteit en voedselveiligheid. De volledige slachtlijn wordt gesynchroniseerd om alle machines op elkaar af te stemmen en de volledige lijn efficiënt te laten draaien. Vervolgens zal de slachtcapaciteit stelselmatig opgedreven worden tot 30.000 varkens per week tegen midden 2017 om vervolgens verder te groeien naar de maximale slachtcapaciteit van 40.000 varkens per week.



Het project **Sus Campiniae** is een samenwerking tussen de groep Noordvlees en de groep Vanden Avenne. Dankzij dit nieuwe slachthuis kunnen we niet alleen verder bouwen aan onze exportstrategie, maar creëren we ook extra jobs in de regio. Net zoals in Kalmthout engageren we ons ertoe om dit slachthuis uit te baten met respect voor het milieu en de buurtbewoners. Het slachthuis bevindt zich op de site van het vleesverwerkende bedrijf Bens NV, onderdeel van de groep Vanden Avenne.



### UURREGELING VLEESHAL TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Tijdens de eindejaarsperiode zijn er kleine wijzigingen van de openingsuren van onze vleeshal. Op vrijdag 23 december en 30 december is de vleeshal open van 9u tot 12u en van 13u tot 18u. Op zaterdag 24 december en 31 december zijn we doorlopend open voor het afhalen van bestellingen van 9u tot 15u. De vleeshal is gesloten op zondag 25 december en 1 januari. Voor het overige gelden de normale openingsuren.

Aarzel niet om op voorhand te bestellen zodat je niet hoeft te wachten wanneer je langskomt. Bestellen kan telefonisch (03 666 30 00), maar ook per e-mail ([vleeshal@van-gool.be](mailto:vleeshal@van-gool.be)). Bekijk ons ruim assortiment op [www.vleeshal-van-gool.be](http://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'. Jullie kunnen steeds bij ons terecht met al jullie vragen, opmerkingen of suggesties.

Indien jullie graag persoonlijk langskomen, zijn jullie uiteraard steeds welkom te Bloemstraat 56 2920 Kalmthout  
E-mail: [info@van-gool.be](mailto:info@van-gool.be)  
Tel : 03 666 70 80

