

Voorwoord Op ALLES voorbereid

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,

Graag stellen wij u het derde nummer van onze nieuwsbrief voor, tevens de eerste editie van 2010. U vindt er onder andere meer informatie over onze extra investeringen in kwaliteit en veiligheid. Verder hebben wij geconstateerd dat de genomen maatregelen om geurhinder tegen te gaan, hun vruchten afwerpen.

Deze halfjaarlijkse nieuwsbrief bewijst des te meer dat wij graag met u communiceren. We doen dit niet alleen om te tonen dat de omgeving ons nauw aan het hart ligt, maar ook om u correct te informeren over welke inspanningen wij leveren om de kwaliteit van uw leef- en werkomgeving te waarborgen. Aarzel dus niet contact met ons op te nemen, wij doen van onze kant hetzelfde met u. In deze vernieuwde editie vertellen wij u meer over het recentste nieuws van **Noordvlees Van Gool**.

Tot slot willen wij van deze gelegenheid gebruik maken om u een aangename en zonnige vakantie toe te wensen!

**De directie van
Noordvlees Van Gool**

Enige tijd geleden hebben we samen met onze medewerkers en de brandweer van Kalmthout een aantal oefeningen gehouden mochten we ooit te kampen hebben met een brand of een chemische lek. Uiteraard is voorkomen beter dan genezen, maar we willen toch op alles voorbereid zijn.

Vooreerst verkende de brandweer onze gebouwen om risicoplacaten zoals hoogspanningscabines, opslagplaats voor gassen, chemische producten, bouwmaterialen en blusvoorzieningen in kaart te brengen. Vervolgens werden onze 'interne' brandweermannen in kleine groepjes opgeleid. Daarbij werd de nadruk gelegd op de te volgen procedure in geval van brand. Allereerst moet er alarm geslagen worden door middel van een centraal intercomsysteem. De 'interne' brandweermannen stellen het probleem vast en waarschuwen de externe brandweer. Belangrijk is dat duidelijk wordt aangegeven langs waar de brandweer best

het bedrijf kan betreden. Van zodra de externe brandweer ter plaatse is, kunnen zij beroep doen op onze 'interne' brandweermannen voor het uitrollen en aankoppelen van de spuitslangen. We hebben deze procedure enkele malen geoefend en enkele aandachtspunten genoteerd.

Ons brandplan werd met deze oefening nog eens getest en aangevuld waar nodig.



De koudeketen

We blijven nog even achter de schermen bij Noordvlees Van Gool. Nu de zomer voor de deur staat, is het heel belangrijk om uw vlees koel te bewaren. Zo geeft u bacteriën geen kans.

Hoe wij dat doen?

Op het einde van het productieproces koelen wij het vlees onmiddellijk tot een temperatuur lager dan 7°C. Organvlees wordt zelfs nog kouder bewaard: minder dan 3°C. Als het vlees geëxporteerd moet worden, mag het niet warmer dan 7°C zijn. Het laden van het vlees in de koelwagen gebeurt in een gekoelde ruimte om een stijging van temperatuur te vermijden. In geval van kort transport, kunnen we

eventueel afwijken van deze 7°C, maar onder strikte voorwaarden en verscherpte controle. Noordvlees Van Gool voert trouwens extra bacteriologische testen uit om erop toe te zien dat het vlees niet aan versheid en kwaliteit inboet.

Ook onze klanten lossen het vlees in gekoelde losplaatsen en bewaren het in een koelcel voor ze het verwerken. De volledige verwerking van het vlees gebeurt daar ook in gekoelde ruimten. Het afgewerkte product wordt koud bewaard tot het wordt overgebracht naar uw slager. Ook hij zorgt er steeds voor dat het fris bewaard blijft, tot het moment dat het van de koeltoeg in uw boodschappentas verdwijnt.

De opvolging van de temperatuur gebeurt niet alleen door computers die de temperatuur nauwgezet in de gaten houden, maar ook door tal van visuele controles in de koelruimtes en op het vlees zelf. Overal en op elk moment wordt de temperatuur onder controle gehouden. Men spreekt daarom over een koudeketen. Graag geven wij u mee dat u als consument deze keten best in stand kan houden. Leg uw vlees meteen na thuiskomst in de koelkast en haal het er pas uit wanneer u het gaat klaarmaken. Niet alleen geeft u bacteriën geen kans zich in het vlees te nestelen, de smaak van het vlees blijft ook beter bewaard.

SOS BBQ-CHEF

Tijd om de BBQ van onder het stof te halen, want het KMI voorspelt een zalige zomer.



Komt het water u ook in de mond wanneer de wind alle aroma's van uw buurman z'n BBQ de heg overblaast? Dan wordt het hoog tijd om zelf de grill buiten te zetten en er ook een festijn van te maken. Het enige wat u hoeft te doen, is lekker mals vlees halen, wat verse groenten snijden en een goede fles wijn openen. Barbecueën is altijd een leuke familieaangelegenheid en de ideale formule wanneer er vrienden op bezoek komen. Toch willen wij u erop wijzen dat barbecueën alleen maar leuk is, als u alle veiligheidsnormen in acht neemt. Want hoe plezierig zo'n grill ook is, het blijft een gevaarlijk kookinstrument als u niet oplet, zeker als er kinderen en zelfs huisdieren in de buurt zijn.

Alles begint met een goede ondergrond. Zorg ervoor dat de BBQ stevig staat en niet kan kantelen of wegzakken in mul zand. Een tafel is geen geschikte ondergrond! Check altijd eerst even van waar de wind komt. Plaats de BBQ als het kan op een windvrije plek, wees gerust, de zalige BBQ-geur zal niet verdwijnen.

Indien u de BBQ graag binnen handbereik heeft, pas dan op voor tafellakens, parasols en andere stoffen die door een plotse windvlaag in brand kunnen schieten. Dat geldt ook voor de naaste struiken en planten.

Hou dus steeds een emmer koud water bij de hand, opdat u meteen kan ingrijpen mochten de vlammen hoog oplaaien. Verder is het aangewezen om enkel houtskool te gebruiken die geschikt is voor op de BBQ. Experimenteer nooit met methanol, benzine, petroleum of brandgel als aanmaakmiddel. In combinatie met vuur kunnen deze producten een steekvlam veroorzaken met heel wat pijnlijke brandwonden tot gevolg. Bruine aanmaakblokken zijn milieuvriendelijk, onbeperkt houdbaar, reukloos en niet giftig. Plaats de aanmaakblokken altijd bovenop en nooit onder de houtskool of briquettes. Zo is de juiste zuurstoftoevoer gegarandeerd. Wanneer de houtskolen wit gloeien, is de BBQ klaar.

Belangrijk is dat u het vlees goed koel bewaart. Want de salmonellabacterie woekert graag wanneer het lekker warm is. Laat uw vlees na aankoop dus niet in uw wagen liggen, maar hou het fris in een speciaal daarvoor ontworpen koelzak. Zet het meteen in de koelkast als u thuiskomt en haal het er pas uit als de BBQ klaar is om vlees te grillen. Indien u toch uw assortiment wil tonen aan uw gasten, zet uw vleesbuffet dan binnen in een frisse keuken.

Tips & tricks:

- Draag een linnen schort en handschoenen, zeker geen synthetische.
- Gebruik spiesen met een houten handvat. Metalen spiesen beginnen snel te gloeien, inclusief de handvaten, wat tot lelijke brandwonden kan leiden.
- Prik niet in het vlees, dat spat en geeft extra vlammen. Aangewezen is het vlees om te draaien met een houten tang.
- Verplaats de BBQ niet als hij brandt, ook al gaat het maar om enkele centimeters. Dit is levensgevaarlijk! Vergis u niet, een BBQ blijft nog lang nagloeien, wilt u hem toch snel kunnen verplaatsen, doof hem dan met zand en/of water.
- Veilig barbecueën = afstand houden!
- Smakelijk!



NV NOORDVLEES VAN GOOL

Waar uw biefstuk vandaan komt...

Om u de beste kwaliteit te garanderen, zorgt Noordvlees Van Gool voor vlees van 100% topkwaliteit. Wij houden immers nauwgezet bij welke stappen eerst het dier en daarna het vlees aflegt alvorens het op uw bord belandt. U mag dus gerust zijn dat wij nooit vlees van dubieuze kwaliteit verkopen. We kennen namelijk de geschiedenis van elke stukje vlees.

Hoe we dat allemaal kunnen controleren?

Daarvoor hebben we een hoogtechnologisch systeem laten ontwikkelen dat voldoet aan alle eisen inzake voedselveiligheid. Omdat we ons traceersysteem onlangs gemoderniseerd hebben, nemen we u graag even mee achter de schermen.

Elke veehouder in België heeft een erkenningsnummer, dat hij aanbrengt op elk varken dat naar Noordvlees Van Gool komt. Zo kunnen wij het opnemen in onze database van het productieproces. Ook wij hebben een eigen erkenningsnummer: EG153 voor Kalmthout en EG103 voor Sint-Niklaas. Op het einde van het productieproces krijgt elk stuk vlees dit erkenningsnummer mee, alsook een uniek volgnummer en een klantencode. Vanaf dan is er voor elk stuk vlees dus een link tussen klant en boer. Deze link maakt het mogelijk om in geval van problemen snel en accuraat de nodige tracing te doen naar de herkomst van de producten.

Producten waarvan wij zelf de verdere verwerking doen, komen in een systeem van barcodes terecht. Van zodra het vlees aankomt, krijgt het een unieke barcode. Aan de hand daarvan kunnen product, aanleverdatum, leverancier en zelfs aanlevertemperatuur opgezocht worden. Als we het vlees niet meteen verwerken,

slagen we het koel op. Op het moment van verwerking, waar we vaak met verschillende stukken vlees werken, scannen we de barcode in om zo een nieuw etiket te maken met een nieuwe barcode. Dat geeft toegang tot alle leveranciers en aanleverdata dat het stuk vlees doorlopen heeft. Indien de producten per doos worden verpakt, dan krijgt elke doos een etiket met barcode. Zo weet men perfect wat er in de doos zit en van waar de producten in de doos afkomstig zijn. De dozen worden op een pallet gestapeld, dat een palletetiket krijgt (een verzameling van alle afzonderlijke barcodes die op het pallet zitten). Deze weg van gedetailleerd noteren, zorgt ervoor dat ons traceersysteem waterdicht is.

Op dit moment investeren we in een IT-project om alle data over een stuk vlees vlotter te verzamelen. Bovendien vormt het systeem een link tussen alle verschillende terminals op de werkvloer. We chippen tevens ons intern transportmateriaal waardoor de data per dier meegenomen worden doorheen het hele productieproces. Alle data wordt automatisch overgenomen telkens het stuk vlees van locatie verandert. Naast alle gegevens van herkomst, meten we ook het vleespercentage om te kijken of alle vlees voldoet aan onze strenge kwaliteitseisen. Zo voegen we ook de keuringsgegevens van

Slap No	1	2	3	4	5
Slap No	2N93.V.1				
Slap Nr	201000041487	201000041488	201000041489	201000041490	201000041491
Aantal/kg	2740 / 100	2740 / 100	2740 / 100	2740 / 100	2740 / 100
Dier soort	Fabruken	Fabruken	Fabruken	Fabruken	Fabruken
Vlees %	0	0	0	0	0
Seizoen					
Totaal kg	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Weging kg	103,4	97,3	91,4	91,4	91,3
Herkomst	BELGIË	BELGIË	BELGIË	BELGIË	BELGIË
Totaal	909 / 977	909 / 977	909 / 977	909 / 977	909 / 977

Animal Groups	StableID	Exp.Qty	Act.Qty	All	Status	Rem. animalc.
1	27/04 11:01 NL1011	200	200			14
2	27/04 13:03 H24H/	88	88			
3	27/04 13:03 H47Z/	80	80			
4	27/04 13:04 HBNZ/	35	35			
5	27/04 13:06 HBNZ/R	100	100			
6	27/04 13:07 HBNZ/D	25	25			
7	27/04 13:07 HBNZ/D	2	2			
8	27/04 13:09 2HNL/	177	177			
9	27/04 13:09 2HNL/B	3	3			
10	27/04 13:30 2NAZ/1	103	103			
11	27/04 13:30 2MKN/1	55	55			
12	27/04 13:51 2KON/	208	194			

het FAVV (Federaal Agentschap voor Voedsel Veiligheid) toe. Later sturen we die gegevens terug naar de veehouders opdat ook zij weer aanpassingen kunnen doen op hun boerderij om nog betere dieren te fokken. En zo is de cirkel weer rond.

Noordvlees Van Gool blijft dus investeren in modernisering en kwaliteit om onze klanten alleen het allerbeste te kunnen voorschotelen.



Waar uw biefstuk vandaan komt...

Wat de tracing van het rundvlees in onze Vleeshal betreft: Elke levering rundvlees is vergezeld van een runderpaspoort dat meer informatie verschaft over product en herkomst. Zo is terug te vinden wanneer en waar het dier geboren is en allerhande andere infor-

matie over de afkomst. Ook alle eigenaars van het dier staan erin opgelijst. Dit paspoort wordt uitgehangen in onze vleeshal zodat u als klant kan zien vanwaar het rundvlees dat u bij ons koopt afkomstig is.



NV NOORDVLEES VAN GOOL

Uitnodiging buurtcomité

Noordvlees Van Gool nodigt het buurtcomité graag uit op X om Xu voor een kennismaking met de geplande investeringen binnen ons bedrijf. De leden van het buurtcomité (Fons Elst - Ludo Konings - Jos Loos - Bert Neys - Jan Van den Eynde - Marcel Van den Eynde - Dré Van Staey) zijn van harte welkom op onze site in Kalmthout. Omdat wij een transparante communicatie heel belangrijk vinden, doen wij graag de reden en omvang van enkele geplande investeringen inzake kwaliteit, veiligheid en diervriendelijkheid uit de doeken. Indien u als buurtbewoner vragen heeft, speel deze dan door aan de leden van het buurtcomité opdat zij ze kunnen meebrengen naar de vergadering of stop uw vragen in onze brievenbus.

Vriendelijke groeten en hopelijk tot dan,

De directie

Wist je dat?

- **Grillen of roosteren weinig of geen vet vraagt? Wees dus heel zuinig als u vetstof wenst te gebruiken.**
- **Je ook lijnvriendelijk kan barbecueën? Maak een marinade op basis van olijfolie en besprenkel de stukken vlees in plaats van ze erin te wentelen. Ook een slaususje kan heel licht zijn. Werk op een basis van magere yoghurt of platte kaas en meng met verse tuinkruiden.**
- **Je ook vleespapillot kan maken? Leg een mooi stukje vlees en rauwe groenten in aluminiumfolie op de BBQ en laat rustig garen. De smaken mengen zich en u krijgt een heerlijk en gemakkelijk gerecht.**

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

UURREGELING VLEESHAL VAKANTIEPERIODE

Onze Vleeshal is gedurende de zomervakantie (juli-augustus*) open elke dinsdag, woensdag en vrijdag telkens tussen 9u en 12u en tussen 13u en 18u. Op donderdag zijn wij enkel in de voormiddag open (van 9u tot 12u) en zaterdag doorlopend van 9u tot 16u. Aarzel niet om uw vlees op voorhand te bestellen opdat u niet hoeft te wachten wanneer u het komt afhalen. Bestellen kan telefonisch (03 666 30 00), maar ook per email (vleeshal@van-gool.be) Bekijk ons ruim assortiment BBQ-pakketten op www.vleeshal-van-gool.be. (*) Opgelet: van 19 juli tot 22 augustus gaan wij met vakantie.