



## Welkom

Beste buurtbewoner,  
Beste medewerker,

Welkom bij de 22e editie van onze nieuwsbrief!

Wij hopen dat u en uw familie het goed maken tijdens deze crisis. Ook in deze bizarre tijden houden wij jullie graag op de hoogte van wat er zich binnen de muren van ons bedrijf afspeelt.

We beginnen met een update over de status van onze eerder aangekondigde, milieuvriendelijke investeringen. Alle info over de huidige stand van zaken vindt u in het artikel hiernaast.

Zoals u ongetwijfeld wel verwacht had, stond het dagelijks leven de laatste maanden ook bij ons in het teken van het coronavirus. We doen uit de doeken hoe wij deze periode ervaren hebben en welke initiatieven we genomen hebben om het virus tegen te gaan.


Ons bedrijf stond ondertussen echter niet stil. Zo vond er een kwaliteitsaudit plaats, zetten we op 16 april enkele medewerkers in de bloemetjes en bouwden we onze LinkedIn-pagina verder uit.

Tot slot lichten we u graag in over enkele openstaande vacatures binnen ons bedrijf. Nog op zoek naar een job? Neem dan snel een kijkje op de achterzijde van deze nieuwsbrief voor meer informatie!


**De directie van Noordvlees wenst u alvast veel leesplezier en een deugddoende, zonnige zomer!**

## Milieuvergunning en investeringen



 In onze vorige nieuwsbrieven lichtten we jullie reeds in over onze vier extra milieuvriendelijke maatregelen die we op onze site plannen. Deze investeringen zijn gericht op het vermijden van hinder en het moderniseren van onze bestaande infrastructuur. De aanpassingen betekenen in geen enkel opzicht een uitbreiding van onze slachtcapaciteit. We frissen graag nog even uw geheugen op wat betreft deze investeringen.

Concreet gaat het over het plaatsen van twee geluidswanden aan de Bloemstraat en de Zandstraat, en een overkapping van de wasplaats van de veewagens. Deze twee maatregelen dienen ter bestrijding van geluidshinder. Daarnaast plaatsen we een reinigingsinstallatie voor de wielen van onze vrachtwagens, in het kader van preventie van de verspreiding van de Afrikaanse varkenspest en andere dierenziektes. Tot slot plannen we een volledige vernieuwing van onze diepvries (wanden, koelinstallaties en snelvriezer) en van de hoogspanningscabine. Deze maatregelen zullen voor een aanzienlijke energie-efficiëntiewinst zorgen.

Eind februari keurde de Provinciale Omgevingsvergunningscommissie (POVC) onze aanvraag goed. Ondertussen is ook de beroepsprocedure afgelopen en werden er geen bezwaren ingediend. Wij starten met het plannen van de uitvoering en houden jullie uiteraard verder op de hoogte van de vorderingen. 







# Noordvlees tegen corona

Dat het coronavirus een enorme impact heeft op ons leven, hoeft niemand u nog te vertellen. Op 14 maart sloten scholen en horeca de deuren, op 18 maart volgden alle 'niet-essentiële' winkels en bedrijven. Ook bij **Noordvlees** zijn we erg onder de indruk van de hele situatie. Maar we bleven niet bij de pakken zitten! Aan het begin van de lockdown erkende een ministerieel besluit de voedingssector immers als 'essentiële sector'. Om de voedselvoorziening van de Belgische bevolking te kunnen blijven garanderen, mochten we al die tijd dus operationeel blijven. Dat was echter niet gelukt zonder de fantastische inzet van onze mensen, die zich dag in dag uit trouw op post meldden en alle voorschriften en maatregelen perfect opvolgden. Ontzettend bedankt voor jullie inzet en harde werk! **Jullie zijn onze helden!** Om aan de regels van social distancing te kunnen voldoen, veranderde er uiteraard het één en het ander op onze werkvloer.

## VOORAF

Lang voor de regering maatregelen oplegde, waren wij al volop in de weer om ons zo goed mogelijk te weren tegen het virus. Zo startten we reeds eind februari met een campagne naar onze werknemers toe om extra aandacht te vragen voor handhygiëne, correct niezen en hoesten en om op te roepen thuis te blijven bij ziekte. Alle niet-essentiële bijeenkomsten worden sinds begin maart uitgesteld of via videoconferentie georganiseerd.

## IN DE KANTOREN

Bij het ingaan van de lockdown, schakelden we nog een tandje hoger. In onze kantoren werden alle werkeilanden opengetrokken om nog meer fysieke afstand tussen de werknemers te creëren. Opdat zo weinig mogelijk mensen zich op hetzelfde moment in dezelfde ruimte zouden bevinden, werden de pauzes gespreid en de zitplaatsen in de kantines en vergaderzalen drastisch verminderd. Aan de receptie en het HR-loket werd plexiglas voorzien.

## IN DE VLEESHAL

In de vleeshal wordt betaald met kaart sterk gepromoot, om contact via cash geld tot een minimum te beperken. Tevens worden alle winkelkarren ontsmet. Er worden maximum 6 klanten tegelijk binnengelaten. Signalisatie op zowel de binnen- als buitenvloer geven de correcte afstand van 1,5 meter aan. Omdat het aan de kassa onmogelijk is dicht contact tussen de kassier en de klant te vermijden, werd ook hier plexiglas geplaatst.

## OP HET BUITENTERREIN

Omdat ook op het terrein rond de gebouwen veel mensen met elkaar in contact komen, werden ook hier strenge maatregelen opgelegd. Aan onze eigen en externe chauffeurs werd gevraagd alle contact tot

een minimum te beperken, zo veel mogelijk in hun vrachtwagen te blijven en na elke uitwisseling van documenten de handen te ontsmetten. Al onze interne transportmiddelen kregen de nodige voorzieningen om alle contactpunten regelmatig te ontsmetten. Ook ons speelpleintje, dat ter beschikking staat van de kinderen uit de buurt, werd door de gemeente uiteraard gesloten.

## HYGIËNE OP DE WERKVLOER

Uiteraard is hygiëne voor ons als voedingsbedrijf steeds cruciaal. Lang voor de coronacrisis beschikten we standaard reeds over nauwkeurige hygiëneregels. Bovenop onze meer dan 80 dispensers voor handontsmetting en meer dan 80 handwasgelegenheden, bestelden we extra ontsmettende handgels, worden alle contactpunten tussentijds extra gereinigd en worden er mondklappers gedragen op plaatsen waar 1,5 meter afstand niet altijd kan gegarandeerd worden.

Nu, nog meer dan ooit, hopen we een voorbeeld te kunnen stellen voor alle andere bedrijven, zowel in onze eigen sector als daarbuiten. We hopen samen met jullie dat we snel weer naar een 'normale' situatie kunnen evolueren.

## wist je dat...

...we sinds de start van de lockdown in België op 14 maart tot eind mei, 47.402 karkassen hebben geleverd aan de binnenlandse markt? Dat zijn maar liefst 2.370.000 koteletten, 853.000 karbonades en 94.800 varkenshaasjes. Zo hebben we meegeholpen om België ook tijdens de lockdown van vers vlees te blijven voorzien.

# Kwaliteitsaudit

In mei werd ons bedrijf, net als elk jaar, onderworpen aan een externe audit. 5 dagen lang controleerde een OCI (Onafhankelijke Certificering Instelling) alle aspecten die een rol spelen bij ons productieproces. En dat zijn er heel wat! Maar wat houdt zo'n audit nu eigenlijk in?

Als bedrijf staan wij uiteraard onder streng toezicht, zowel door de overheid als door externe controle instanties. Die laatste controleren regelmatig alle aspecten die nodig zijn om de veiligheid en goede kwaliteit van een product te kunnen garanderen. Je kent ze wel, deze controle instanties: ze hebben jullie elektriciteitskasten thuis gekeurd, of de liften waarin je wel eens hebt gestaan.

Net zoals ze controleren of die elektriciteitskasten en liften veilig zijn, gaan ze dus ook na of ons productieproces wel veilig is. Of het

stukje vlees dat op uw bord komt wel voldoet aan de strenge veiligheidsregels. Bovendien willen wij dat het vlees dat we exporteren of leveren aan de groothandel, voldoet aan een internationale standaard (GFSI). Aan de hand van de regels in deze standaard, gaat de auditor na of ons vlees werkelijk in ideale en veilige omstandigheden verwerkt wordt. Daardoor kunnen onze klanten zeker zijn dat ze een kwalitatief stukje vlees aankopen dat aan deze internationale standaarden voldoet.

Tijdens deze audit wordt ons proces niet alleen getoetst aan deze internationale standaarden. Er wordt ook gecontroleerd of ons autocontrole-systeem (ACS) voldoet aan de door het FAVV goedgekeurde sectorgids.

Maar wát wordt er dan exact onderzocht, vraagt u zich waarschijnlijk af. Wat wordt er nu

precies beschreven in deze bijbels van meer dan 150 pagina's vol regels inzake voedselveiligheid? Om u een idee te geven, vindt u hieronder een praktisch voorbeeld.

## Wat was het resultaat van deze audit?

Zo'n moment van controle is niet alleen noodzakelijk voor de voedselveiligheid, het helpt ons ook om onze procedures nog verder te optimaliseren. Ook al behaalden we tijdens deze audit een mooie score en kunnen we trots zijn op het resultaat, toch zullen we ons verder verbeteren op volgende vlakken:

- Het uitvoeren van registraties in ons zorg-systeem en onze nieuwe softwareoplossing
- Het verder uitwerken van de risicoanalyse voor food defense (= voeding beschermen tegen opzettelijke besmettingen)
- Het managen van de onderafdeling voor de verwerking van witte bijproducten

## Praktisch voorbeeld:

Op zondagmiddag maak je een lekker varkensgebraad klaar. Je legt het vlees in een ovenschaal met wat kruiden en een klontje boter en zet de schaal in een oven van 180°. Na een half uurtje haal je het eruit, snijd je het in plakken en serveer je het met groenten en een sausje. Simpel! Of toch niet? Mocht je keuken een vleesverwerkend bedrijf zijn, zou je jezelf deze vragen moeten stellen om aan de GFSI-standaarden te voldoen.

- Droeg je juwelen tijdens het koken? Ook je oorbellen? Wat als je er één kwijt raakt? **Zichtbare sieraden (inclusief piercings) en horloges mogen niet worden gedragen.**
- Had je een haartje op? Zeker dat er geen haar in je bereiding is gekomen? **Alle hoofdhaaren en baardhaaren moeten bedekt worden in onze productie.**
- Hoe vaak waste je je handen tijdens het koken? **Op sommige plaatsen in onze productie worden handen bijna om de minuut gewassen.**
- Hielpen je partner of kinderen mee in de keuken? Hebben zij een opleiding gekregen van jou? Kan je dat bewijzen? **Al onze medewerkers moeten een opleiding krijgen. De inhoud van de opleiding moet aantoonbaar zijn. Het gekregen hebben van de opleiding moet bewezen worden met een handtekening.**
- Volgens het recept moet je 20 gram boter gebruiken. Maar is je weegschaal wel correct? **Werd deze gekalibreerd? Binnen onze productie moeten alle weegtoestellen regelmatig geijkt en gekalibreerd worden. Hiervoor moeten attesten kunnen worden voorgelegd.**
- Volgens het recept moet het vlees 30 minuten in de oven op 180°. Maar is 180° in jouw oven wel degelijk 180°? En ben je wel zeker dat het vlees dan klaar is? **Ook onze thermometers moeten regelmatig geijkt en gekalibreerd worden. Hiervoor moeten attesten kunnen worden voorgelegd. De vleesbereidingen moeten ook gevalideerd worden.**
- Is het glas van je oven wel breukvrij? **Glas in onze productie moet breukvrij zijn. Hiervan moeten attesten worden voorgelegd.**
- Zijn al de ramen in je keuken voorzien van een vliegenraam? **Kwam er geen vlieg op het vlees? In onze productie moeten alle ramen voorzien zijn van een hor.**
- Hoe vaak heb je je mes, snijplank en aanrecht ontsmet tijdens het koken? **In onze productie worden messen om de 6 seconden ontsmet.**
- Na het eten heb je natuurlijk nog wat saus over. Nog even bijhouden in de koelkast. Maar hoe lang? Heb je een houdbaarheidstest laten doen? **Van al onze producten moet de houdbaarheid worden bepaald op basis van bacteriologische testen. Deze moeten kunnen worden voorgelegd.**
- En werkt die koelkast eigenlijk wel goed? **De temperaturen in onze koelingen moeten gemeten én geregistreerd worden. Deze registraties worden bij de audit gecontroleerd. We moeten ook bewijzen dat het vlees effectief aan die temperatuur kan vertrekken.**
- Ben je zelfs zeker dat alles nadien proper uit de vaatwasmachine komt? Heb jij een verklaring van de leverancier van deze machine? **Van al de machines in onze productie moeten we de nodige documenten kunnen voorleggen.**
- Wordt deze machine wel goed onderhouden? **Wanneer werd hij het laatst ontkalkt? Het hele machinepark binnen ons bedrijf hoort in een onderhoudsplan te zitten. Dit plan moet aantonen hoe en wanneer de machines onderhouden worden en werden.**



# Vacatures



## MOMENTEEL STELLEN WIJ BIJ NOORDVLEES MEER DAN 120 MENSEN TEWERK.

We zijn echter steeds op zoek naar enthousiaste nieuwe medewerkers. Op dit ogenblik zoeken we een slachthuisarbeider en een arbeider verlading. Heb je oog voor hygiëne en veiligheid en zie je een job in de voedingssector wel zitten? Stuur dan zeker je CV en motivatiebrief naar [personeelsdienst@noordvlees.be](mailto:personeelsdienst@noordvlees.be).



Intern zorgen wij voor opleidingen waarbij wij de kans bieden aan medewerkers om de kneepjes van het vak te leren. Bovendien zorgen onze opleidingen en jaarlijkse bijscholingen ervoor dat onze medewerkers steeds nauwgezet, hygiënisch en conform de voedselveiligheidsvoorschriften en met oog voor dierenwelzijn werken.

Voor een overzicht van de meest recente vacatures, verwijzen we u graag door naar de rubriek 'Jobs' op onze website [www.noordvlees-group.be/noordvlees](http://www.noordvlees-group.be/noordvlees).



## LinkedIn

In de nieuwsbrief van december 2019 konden jullie al lezen dat we een LinkedIn-pagina voor **Noordvlees Group** hebben opgestart. Naast onze website en nieuwsbrieven, bood dit ons een extra kanaal om jullie op regelmatige basis over de gebeurtenissen binnen ons bedrijf - zowel **Noordvlees** als **Sus Campinia**, **Euforbia** en de **Vleeshal** - in te lichten. Vandaag, een half jaar na de lancering, bereiken onze video's, wist-je-datjes en bedrijfsupdates al zo'n 550 geïnteresseerden. Volg dus snel de LinkedIn-pagina van **Noordvlees Group** voor al onze updates!



## Medewerkers in de bloemetjes

Iedere derde donderdag van april is een hoogdag in het Belgische bedrijfsleven: dan wordt immers het talent en inzet binnen de onderneming gevierd. De dag heeft doorheen de jaren al verschillende namen gekregen - secretaressedag, dag van de medewerker... - maar bij **Noordvlees** hebben we al jaar en dag de gewoonte om dan enkele medewerkers in de bloemetjes te zetten met een kleine attentie. Daarmee willen we jullie bedanken voor jullie harde werk, tomeloze inzet en jarenlange - voor sommigen zelfs decennialange - loyaliteit. Deze leuke foto's en blije gezichten wilden we jullie dan ook niet onthouden!



## VAKANTIEREGELING VLEESHAL

Tijdens de vakantieperiode gelden de normale openingsuren voor onze vleeshal. Omwille van het coronavirus zijn wij voorlopig elke donderdag gesloten. Raadpleeg onze website voor de meest recente openingsuren ([www.vleeshal-van-gool.be](http://www.vleeshal-van-gool.be)).

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 ([info@vleeshal-van-gool.be](mailto:info@vleeshal-van-gool.be)). Laat u tijdens de zomermaanden verleiden door onze heerlijke BBQ-pakketten en bekijk ons ruim assortiment op [www.vleeshal-van-gool.be](http://www.vleeshal-van-gool.be).

Maandag:	gesloten	Vrijdag:	9u-12u & 13u-18u
Dinsdag:	9u-12u & 13u-18u	Zaterdag:	9u-16u doorlopend open
Woensdag:	9u-12u & 13u-18u	Zondag:	gesloten
Donderdag:	gesloten		

## Distributie en contact

De Noordvlees nieuwsbrief wordt verdeeld in de buurt van onze vestiging in Kalmthout en aan onze medewerkers. Deze nieuwsbrief 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@noordvlees.be](mailto:info@noordvlees.be)  
Tel : 03 666 70 80