

# NV NOORDVLEES VAN GOOL



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers December 2010

## Welkom

Beste buurtbewoners  
en medewerkers,

We zijn alweer aan onze laatste nieuwsbrief van het jaar toe. In deze editie lichten we de recente ontwikkelingen binnen ons bedrijf toe. Zo hebben we recent BGMC te Lochristi overgenomen. Dit familiebedrijf is marktleider in de valorisatie van rode organen. De overname kadert in de strategie van Noordvlees Van Gool om te blijven investeren in de toekomst. Vanaf 1 januari 2011 zullen de activiteiten van Noordvlees Van Gool te Sint-Niklaas verder gezet worden bij BGMC in Lochristi en zal onze site in Sint-Niklaas aldus gesloten zijn.

Daarnaast besteden we in deze editie extra aandacht aan de recente investeringen en de toekomstige inspanningen die we gaan doen hier in Kalmthout om ons bedrijf verder te vernieuwen en te moderniseren.

Verder vindt u meer informatie over ons peter-en-meter project. En om het jaar in schoonheid af te sluiten geven wij u graag nog een over-heerlijk feestrecept mee.

Tot slot wensen wij u een

*Zalig Kerstfeest  
en  
Gelukkig Nieuwjaar!*

De directie van  
Noordvlees Van Gool

Begeleiding op maat:

## het meter- & peterproject



Welkom aan alle nieuwe medewerkers! Bij Noordvlees Van Gool trachten we jullie optimaal te begeleiden, want we willen dat iedereen zich goed voelt in ons bedrijf. Daarom werkten we samen met Novare een peter- en meterproject uit.

Een peter of meter heeft als taak nieuwe medewerkers op de werkvloer te begeleiden. Bij hem of haar kan je terecht met al je vragen en opmerkingen. Zij staan je bij en helpen je waar nodig, zowel op technisch als sociaal vlak.



## het meter- peterproject



» Een perfecte match tussen begeleider en nieuwkomer is een absolute must om dit project tot een succes te maken. Want het peterschap kan een win-win-win situatie zijn voor iedereen:

- Zo voelt de nieuwe medewerker zich meteen thuis bij ons, kan hij altijd bij iemand terecht met vragen of bemerkingen en leert hij veel sneller bij
- Een peter of meter krijgt meer sociale verantwoordelijkheid en dat draagt bij tot persoonlijke ontwikkeling en een goed mentorschap.
- Wij winnen er ook bij, want wij zien dat de nieuwe medewerkers zich snel integreren in ons bedrijf, wat de motivatie van al onze medewerkers verhoogt.

Met dit project willen we een lerende organisatie zijn. Samen maken we van onze organisatie een bedrijf volgens het boekje en daar zijn we trots op.

Wil je zelf peter of meter worden en nieuwkomers wegwijs maken bij Noordvlees van Gool? Neem dan contact op met X. Hij/zij geeft je graag meer informatie over dit project.

## Varkensgebraad met rozemarijn



Op grootmoeders wijze

Met de feestdagen voor de deur geven wij u graag een succesrecept mee. Verras uw gasten met een varkensgebraad met rozemarijn.

### Uw boodschappenlijstje:

- 800g varkenshaasje
- Enkele takjes rozemarijn
- Een bosje peterselie
- 3 teentjes look
- Pijnboompitten
- Olijfolie
- Witte wijn
- Sjalotjes
- Zout en peper



### Zo gaat u te werk:

Verwarm uw oven voor op 180°C. Strooi peper en zout op het varkenshaasje. Pel de teentjes look. Doe ze in een kom samen met de naalden van 2 takjes rozemarijn, pijnboompitten en peterselie. Hak alles fijn. Voeg 2 eetlepels olie, zout en peper toe.

Maak een inkeping van 2 cm diep over de hele lengte van het gebrad. Vul die met 2/3 van het kruidenmengsel. Bind er een touwtje rond en schuif er nog een extra takje rozemarijn onder. Bestrijk het gebrad met de rest van het kruidenmengsel.

Pel de sjalotjes. Bak het gebrad goudbruin in de olijfolie. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Blus even met witte wijn en bak nog 10 minuten af in de oven. Leg er de sjalotjes rond en laat het geheel 40 minuten verder garen. Overgiet het ondertussen op regelmatige tijdstippen met het bakvocht, dan droogt het gebrad niet uit. Als het vlees gaar is, verwijder dan de draad. Snij het vlees in plakken en schik ze samen met de sjalotjes op een bord. Dien de saus apart op.

Dit gebrad is overheerlijk met krokettes en knapperige wintergroenten zoals witlof, wortelen, broccoli en spruitjes.

Smakelijk!



# NV NOORDVLEES VAN GOOL investeert!

Noordvlees Van Gool blijft investeren in de laatste nieuwe technologie om de topkwaliteit van de producten te handhaven. Ook nu weer doen we een heel aantal nieuwe inspanningen:

### CO2 verdooving

De nieuwe CO2 verdooving biedt tal van voordelen. Zo komen de varkens via één brede gang binnen in plaats van door 2 smalle gangen. Hierdoor zijn de dieren minder gestresseerd. De varkens worden ook langer verdoofd waardoor hun welzijn nog beter wordt gegarandeerd. Dit betekent bovendien dat de veiligheid van de werknemers verbetert. Ook qua geluidsproductie is de nieuwe machine een flinke verbetering, wat niet alleen voor de werknemers goed is, maar ook de mogelijke hinder naar buiten toe voorkomt.



### Een blik op de toekomst

Volgend jaar willen we de koelingplaats uitbreiden en vernieuwen om aan de steeds strengere temperatuursvoorschriften voor ons eindproduct te voldoen. Zo zullen we overschakelen op de nieuwste manier van 'voorkoeling' van onze eindproducten. We willen immers een zo hoog mogelijk rendement halen op het koelingsproces.

Daarnaast gaan we de opslag van bepaalde dierlijke bijproducten in de toekomst extra gaan inkapselen in een gekoelde ruimte. Nu worden ze bewaard in gesloten tanken met toevoeging van bewaarmiddelen.

### Verlenging van de broeikuip

Door de broeikuip te verlengen, stijgt de kwaliteit van het eindproduct.

### Brander

Door het plaatsen van een nieuwe brander, recupereren we nog meer warmte zodat we daarmee water kunnen opwarmen dat we opnieuw kunnen inzetten voor de productie. Dat betekent een nog beter rendement van het energieverbruik.

### Nieuwe productiemachines

Deze nieuwe machines zijn stuk voor stuk de meest moderne machines die ons toelaten te voldoen aan de verschillende hoge kwaliteitseisen van ons eindproduct.



## Verslag vergadering buurtcomité

Dat we bij Noordvlees Van Gool de vinger aan de pols trachten te houden wat betreft de buurt, getuigt het recente buurtcomité. Op 25 november nodigden we de leden van het buurtcomité (Fons Elst, Robert Neys, Andre Van Staey, Walter Tilborghs en Jos Loos) uit voor een informatieve avond waarop we onder meer de reeds uitgevoerde en de toekomstige investeringen uit de doeken hebben gedaan. Want als bedrijf blijven we investeren om te voldoen aan de steeds strenger wordende kwaliteitseisen. Omdat dit ervoor zorgt dat er soms extra activiteit is rond onze site (zoals bijvoorbeeld werfverkeer), willen we onze buurtbewoners goed inlichten over onze vernieuwingen. Op gebied van milieu-investeringen hebben we de zonnepanelen, warmterecuperatie en de behandeling van recuperatiewater besproken.

Omdat we hoorden dat sommige vrachtwagens de aangegeven routes niet volgen, hebben we besloten om een extra communicatiecampagne op te zetten zodat onze leveranciers en klanten weten welk traject ze moeten volgen opdat de rust in de buurt bewaard blijft. Ook meldden enkele buurtbewoners dat niet alle vrachtwagens afgedekt worden. Dat zullen we onderzoeken.

Daarnaast hebben we de recente wijzigingen omtrent onze site in Sint-Niklaas en BGMG toegelicht.

We sloten de vragenronde af met een rondleiding.

Heeft u zelf nog vragen of opmerkingen, aarzel niet om ons te contacteren.

# NV NOORDVLEES VAN GOOL

## Uurregeling Vleeshal

De vleeshal in Kalmthout is tijdens de eindejaarsperiode op vrijdag 24 en 31 december open om uw bestellingen af te halen. Van 9u tot 15u kan u er terecht voor uw dagverse bestelling vlees. **Let wel, op 26 december en op 2 januari is de vleeshal gesloten.**

U kan uw eindejaarsbestellingen ook gewoon via e-mail doorgeven ([vleeshal@van-gool.be](mailto:vleeshal@van-gool.be)). Zo bespaart u lange wachtrijen in de winkel en kan u snel uw bestelling komen afhalen.

Bekijk ons volledig aanbod op de website! [www.vleeshal-van-gool.be](http://www.vleeshal-van-gool.be)



## Wist je dat?

## Distributie Noordvlees Van Gool nieuwsbrief en contact

De **Noordvlees Van Gool** nieuwsbrief wordt verdeeld in de buurt van onze vestigingen 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. 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](mailto:kalmthout@van-gool.be).