

NV NOORDVLEES VAN GOOL



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers

December 2011

Welkom

Beste medewerkers en buurtbewoners,

Met het jaareinde in zicht heeft Noordvlees Van Gool alweer de volgende nieuwsbrief voor jou in petto. In deze editie brengen we je op de hoogte van de vele Noordvlees Van Gool nieuwtjes en weetjes.

Zo worden naar goede gewoonte de laatste investeringen en innovaties binnen ons bedrijf voorgesteld: een vernieuwde parking en nieuwe werkbordessen zijn ditmaal de voornaamste nieuwigheden.

Daarnaast brengen we ander gevarieerd nieuws zoals onder andere het recentelijk behaalde kwaliteitslabel "Beter Leven". Een toelichting over waarom vlees eten gezond is en de huidige problematiek van de varkenscastratie, vormen tevens onderwerp van deze kersteditie.

Ook willen we je er reeds op attent maken dat we volgend jaar, op zaterdag 8 september 2012, een opendeurdag houden. Op deze dag zijn zowel onze werkplaatsen als de kantoorruimten te bezoeken en kan je dus een kijkje komen nemen naar hoe het er dagelijks aan toe gaat in een slachthuis als dat van Noordvlees Van Gool. Meer nieuws over deze dag volgt in onze nieuwsbrief van juni 2012.

Tot slot wensen we jullie, naast plezier bij het lezen van deze nieuwsbrief, alvast een zalig kerstfeest en een gelukkig nieuwjaar!

De directie van Noordvlees Van Gool

Noordvlees Van Gool bekroond voor dierenwelzijn



Dat Noordvlees Van Gool een slachthuis is dat zich inzet voor het milieu en het welzijn en correct behandelen van de dieren, staat al langer buiten kijf. Dit is ook ter ore gevallen van de Nederlandse vereniging Dierenbescherming. De organisatie heeft Noordvlees Van Gool bekroond, en dit als eerste slachthuis in de Benelux, met het label "Beter Leven 1 ster". Dit "Beter Leven" kenmerk is een vorm van sterrenstelsel dat in Nederland meer en meer op productverpakkingen van vlees, kip en eieren te vinden is. Hoe meer sterren een bepaald product behaalt, hoe diervriendelijker het tot stand is gekomen. Deze eerste ster betekent dat het slachthuis steeds rekening houdt met een reeks beschermende maatregelen voor de varkens. Enkele van deze maatregelen zijn: meer leefruimte, het ter beschikking stellen van speelmaterialen en een diervriendelijke behandeling bij het lossen, stallen, opdrijven en verdoven.



Bovendien heeft Noordvlees Van Gool 3 *animal welfare officers*, namelijk "functionarissen voor het dierenwelzijn" opgeleid. Deze medewerkers moeten erop toezien dat de behandeling van de dieren op een correcte, hygiënische en diervriendelijke wijze gebeurt en dat deze kennis wordt doorgegeven aan alle medewerkers binnen ons bedrijf.





Iedereen heeft VLEES nodig...

Er zouden geruchten bestaan dat vlees eten ongezond is. Maar integendeel. Volgens verschillende wetenschappelijke en medische bronnen heeft het menselijke lichaam nood aan vlees. Het bevat essentiële voedingsstoffen voor het lichaam en maakt deel uit van de voedingsdriehoek. Een aanbevolen 100 gram vlees per dag, naast brood, aardappelen, groenten, fruit en melkproducten, draagt bij tot een goede, gezonde en evenwichtige voeding. Bovendien bevat het de energie die onmisbaar is voor bijvoorbeeld een atleet die op hoog niveau aan sport doet of een student die in zijn blokperiode zit. Beiden zullen immers beter presteren door het eten van vlees.

We geven hieronder een kort lijstje mee met de voornaamste voedingsstoffen die men in vlees kan vinden, en waarom deze nu net zo belangrijk zijn:

- ▶▶ **Eiwitten:** na water zijn eiwitten het belangrijkste bestanddeel in vlees. Deze zijn nodig voor de opbouw en het onderhoud van de spieren, de botten en het bloed. De eiwitten die vlees levert zijn goed verteerbaar en van een goede biologische kwaliteit.
- ▶▶ **Vetten:** Vetten zijn de bouwstenen van een cel en zorgen voor de isolatie van de cel. Een voorbeeld is cholesterol, dat belangrijk is voor de celwand. Vetten dienen als brandstof voor het lichaam, maar het is belangrijk om op de hoeveelheid te letten.
- ▶▶ **Vitamines en mineralen** (ijzer en zink): Vitamine B 12, dat enkel te vinden is in dierlijke producten, is nodig voor de aanmaak van rode bloedcellen en voor de goede werking van het zenuwstelsel. De aanwezige vitamines en mineralen zijn belangrijk voor het opbouwen van een immuunsysteem en het voorkomen van sommige ziekten.

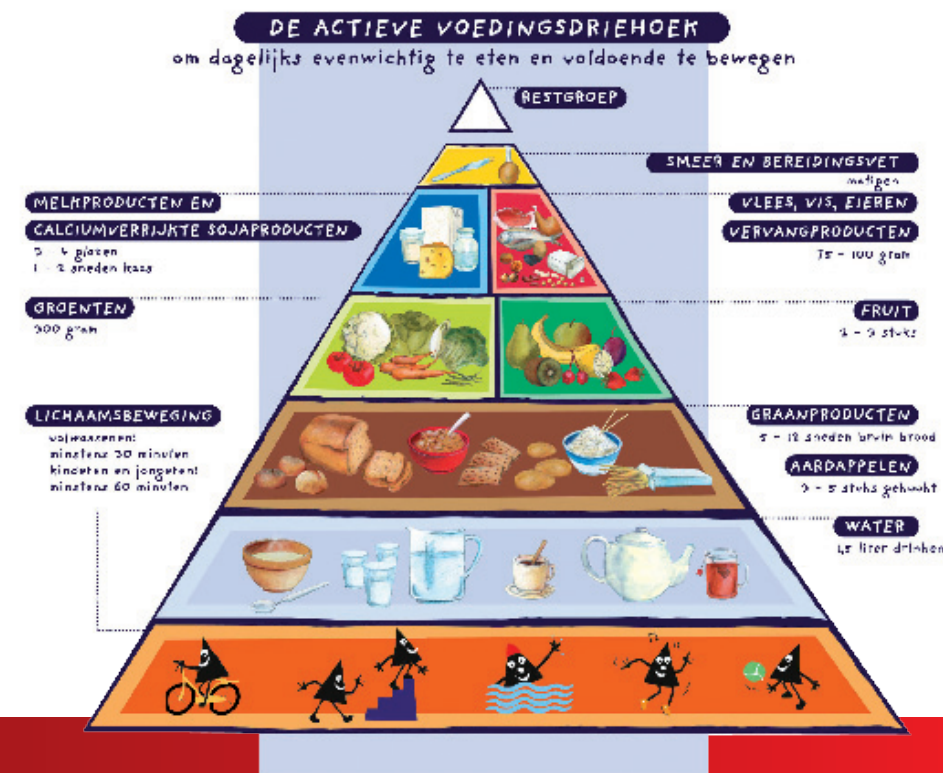
En bovendien, een goed gebraden varkenskotelet is gewoon heel erg lekker! Voor meer informatie over de voedingswaarde van vlees, kan je steeds een kijkje nemen op www.vlees.nl.

Noordvlees Van Gool voert actie voor verdoofde varkenscastratie

Er wordt tegenwoordig bijzonder veel aandacht besteed aan het welzijn van dieren in slachthuizen, waaronder ook het castreren van varkens. Zo pleegt FEBEV (De Federatie van het Belgisch Vlees) voortdurend overleg met haar leden over het onverdoofd castreren van varkens. Dit is een vrijwillig initiatief, gesteund door Noordvlees Van Gool, om geen varkens meer te slachten die afkomstig zijn van boeren die mannelijke biggen pijnlijk, en dus onverdoofd, gecastreerd hebben.

Noordvlees Van Gool zal deze maatregel reeds op 1 januari 2012 doorvoeren. Bij ons ondersteunen wij enkel het verdoofd, chemisch en CO2 castreren als toegestane castratietechnieken, of het simpelweg niet-castreren van de varkens.

Met deze sectoriële actie lopen we vooruit op de verklaringen van de Europese Commissie, die als lange-termijnmaatregel chirurgische castratie van varkens uiterlijk op 1 januari 2018 volledig wil afschaffen.



Noordvlees Van Gool BLIJFT INVESTEREN

Noordvlees Van Gool blijft investeren in nieuwe technologieën op gebied van machines en processen. De voornaamste investeringen werden reeds in de vorige nieuwsbrief aangekaart, waaronder de plaatsing van een nieuw CO2-verdovingssysteem (met als doel nog meer aandacht te schenken aan het dierenwelzijn) en een uitbreiding en optimalisering van de koelcapaciteit.

Verder, wat jullie ongetwijfeld niet onopgemerkt voorbij is gegaan, kregen de parking en de verharde bodem om en rond ons bedrijf een nieuwe laag asfalt. Op dit moment worden de werken gefinaliseerd. We zijn dus verheugd jullie binnenkort te mogen ontvangen in een nieuwe omgeving met een gloednieuwe parking en oprit. Tot slot starten we in het eerste kwartaal van 2012 met de

werken en renovaties van de werkbordessen en werkposten. Deze worden dan allemaal vervangen door nieuwe. Bij het ontwerpen van deze werkbordessen werd niet enkel rekening gehouden met de hygiënische vereisten maar ook, in de mate van het mogelijke, met ergonomische aspecten. Hierboven krijg je alvast een voorsmaakje van hoe de nieuwe werkposten er zullen uitzien. ■

Fleurige varkensskarkassen op jaarlijkse corsostoet in Zundert

Op een dag kregen we deze foto's van de corsostoet in Zundert (Nederland) in onze bus. De afgebeelde praalwagen van 19 meter lang en 9,25 meter breed, stelt 16 varkensskarkassen voor, prachtig bekleed met maar liefst 400.000 dahlia's.



Vincent Van Hooijdonk, secretaris van het buurtschap Klein Zundert, weet het mooi te formuleren: "Hier zijn de varkens herkenbaar aan de buitenkant, terwijl van binnen de schoonheid van het vlees al zichtbaar is. Onze intentie was om een alledaags beeld te laten zien van hoe het er aan toe gaat in een slachthuis. En daar zijn we wat ons betreft mooi in geslaagd." Ook wat ons betreft. Wij zijn onder de indruk van dit prachtig staaltje bloemschikking. Jammer genoeg dacht de jury hier anders over. Het buurtschap behaalde met slechts 460 punten een teleurstellende 17de plaats. In Zundert strijden jaarlijks twintig buurtschappen met elkaar om de mooiste corsowagen. De stoet, die sinds 1936 bestaat en dus een rijke geschiedenis heeft, vond plaats op 2 en 3 september 2011. Voor meer informatie, neem gerust een kijkje op de website van buurtschap Klein Zundert www.kleinzundert.nl.

Met dank aan Frans Schrauwen, schepen in de gemeente Essen, en Vincent Van Hooijdonk, secretaris van het buurtschap Klein Zundert, voor het beeldmateriaal en de informatie.





NV NOORDVLEES VAN GOOL

Wist je dat:



Er deze zomer
een koppel ooievaars op bezoek
was bij Noordvlees Van Gool?
De geboorte van de nieuwe parking
is alvast een feit.
Misschien zijn er nog geboortes
in het vooruitzicht?

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 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:

Kalmthout

telefoon: 03 666 70 80,
fax: 03 666 45 37,
e-mail: info@van-gool.be

UURREGELING VLEESHAL VAKANTIEPERIODE

De vleeshal in Kalmthout is, buiten de normale openingsuren, tijdens de eindejaarsperiode op zaterdag 24 en zaterdag 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 25 december en op 1 januari is de vleeshal gesloten. De gewone openingsuren van de vleeshal zijn dinsdag, woensdag en vrijdag van 9u tot 12u en van 13u tot 18u, donderdag van 9u tot 12u, en zaterdag van 9u tot 16u.

U kan uw eindejaarsbestellingen doorgeven via e-mail (vleeshal@van-gool.be) of via ons gloednieuwe online platform (<http://www.vleeshal-van-gool.be/>). Het volledig aanbod uit de vleeshal vind je ook op onze website!