

NV NOORDVLEES VAN GOOL

editie
Kalmthout
n°8

Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers

December 2012

Welkom

Beste medewerkers en buurtbewoners,

Het is weer zover. Met de eindejaarsperiode in zicht heeft Noordvlees Van Gool een volgende nieuwsbrief voor je in petto. Ook in deze editie brengen we je zoals gebruikelijk op de hoogte van de laatste nieuwtjes binnen Noordvlees Van Gool.

We beginnen alvast met een foto-verslag van de opendeurdag, die na enkele jaren afwezigheid dit jaar plaatsvond op zondag 9 september. Het snikhete weer heeft jullie niet weerhouden om in grote getale af te zakken naar de Bloemstraat. Het was een groot succes en we wensen iedereen te bedanken voor zijn aanwezigheid.

Daarnaast vinden we het interessant om wat informatie mee te geven over Noordvlees Van Gool als onderneming. In deze nieuwsbrief vind je een korte voorstelling van de export-cijfers van ons bedrijf en een overzicht van de indrukwekkende internationale afzetmarkt.

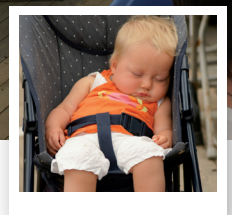
Tevens zet Noordvlees Van Gool zich in voor sociale projecten uit de regio. Als slachthuis hebben we besloten een samenwerking aan te gaan met de sociale kruidenier 't Kabaske. Intussen zijn we gestart met de levering van vlees aan de vzw, die zich inzet voor mensen in financiële moeilijkheden.

Tot slot, onze sympathieke medewerker Maarten Vissers werkt reeds veertig jaar bij Noordvlees. Hij kijkt terug op de goede oude tijd en vertelt ons over de evolutie van Noordvlees Van Gool doorheen de jaren.

We wensen jullie veel leesplezier, fijne eindejaarsfeesten en veel geluk en een goede gezondheid voor 2013!

De directie van Noordvlees Van Gool

Opendeurdag
9 september 2012



Op 9 september 2012 zette Noordvlees Van Gool haar deuren open voor het grote publiek. In samenwerking met en op initiatief van de Landelijke Gilde werd na lange afwezigheid een nieuwe opendeurdag georganiseerd. Buurtbewoners, medewerkers en hun families, en geïnteresseerden waren op deze snikhete dag talrijk aanwezig om een kijkje te nemen binnen de muren van Noordvlees Van Gool. Zo werden maar liefst 5000 bezoekers verwelkomd en 60 helikopter-vluchten (met telkens 5 passagiers) geïnitieerd.

De directie van Noordvlees Van Gool wenst dan ook iedereen die deze dag tot een succes maakte van harte te bedanken!

Het was een topeditie!



Maarten Vissers: 40 jaar bij Noordvlees Van Gool



Hoe lang ben je al bij Noordvlees Van Gool en wat doe je hier juist?

Sinds 3 juli 1972 ben ik aan de slag bij Noordvlees Van Gool. Ik was nog maar net 14 jaar. In die tijd ging dat zo. Ik kwam uit een landbouwersgezin, waar het harde werken niet ongewoon was. Op twee maanden tijd werd ik bij Noordvlees klaargestoomd voor het grote werk. De daaropvolgende 40 jaar heb ik zowat overall gestaan in het slachthuis en ben ik betrokken geweest bij elke stap in het slachtingsproces.

Noordvlees Van Gool is in al die jaren sterk gegroeid. Hoe heb jij deze evolutie ervaren?

Vroeger waren we maar met een 12 à 13 man in het slachthuis. Het was een gezellige, gemoedelijke en familiale sfeer. Vandaag zijn we met een stuk meer, waardoor deze sterk intieme sfeer logischerwijze verminderd is. Zo heeft het bedrijf de voorbije jaren ook aan verjonging gedaan, met het oog op de toekomst. Hoewel ik bijna bij de oudsten ben in het bedrijf, kan ik het heel goed vinden met mijn jonge en ambitieuze collega's. In deze 4 decennia bij Noordvlees heb ik de evolutie van het bedrijf van dag tot dag meegemaakt. Zo vroeg de directie zelfs geregeld naar mijn mening en werd ik

mee betrokken in de groei van het bedrijf. Dit heb ik altijd enorm geapprecieerd.

Wat zijn vandaag je voornaamste taken in het slachthuis, en hoe denk je dat deze de komende jaren zullen evolueren?

Ik ben nu 55, maar voel me zeker niet te oud om mee te draaien in het slachthuis, ook omwille van de jonge sfeer die er heerst. Het werk houdt me jong. Vandaag hou ik me vooral bezig met het herkeuren van de karkassen. De karkassen die iets mankeren worden verder manueel volledig opgekuist en afgewerkt. Het woord pensioen staat overigens niet in mijn woordenboek. Ik voel me goed bij Noordvlees Van Gool, dat is de voorbije jaren steeds zo geweest en dat zal ongetwijfeld nog lang zo blijven.

Laatste vraag: in die 40 jaar, zijn er bepaalde momenten of anekdotes die je sterk zijn bijgebleven?

Dat is een moeilijke vraag. Hoewel ik mijn hele leven bijzonder hard gewerkt heb, heb ik me mijn jobkeuze nooit beklagd. Ik heb ook steeds een goede band gehad met de familie Van Gool. Zo beschouwde ik Stan Van Gool als een vader. Hier kan ik dan wel een korte anekdote bij vertellen. Op een dag organiseerde mijn schoon-

vader een feest voor zijn 25ste huwelijksverjaardag. Terzelfdertijd organiseerde Stan Van Gool eveneens een feest. Ik ging naar het feest van Van Gool terwijl mijn vrouw naar dat van haar vader ging. Stan Van Gool, die op de hoogte was van het feest van mijn schoonvader, vroeg me wat ik hier deed en of ik niet best naar het feest van mijn schoonvader zou gaan, waarop ik antwoordde: "Maar Stan, ik ken u al veel langer dan mijn schoonvader!"



Een sterke exportstrategie

Noordvlees Van Gool is een internationaal bedrijf, dit blijkt ook uit onze exportcijfers. Amper 34% van onze totale productie in 2011 was bestemd voor de Belgische markt, terwijl de overige 66% naar het buitenland werd getransporteerd. Duitsland is overigens de belangrijkste afzetmarkt voor Noordvlees Van Gool. Opvallend is ook dat bijna 1/5de van alle Noordvlees-productie naar Oost-Europa gaat. Landen als Rusland, Polen en Roemenië hebben tevens de kwaliteit van onze varkens ontdekt.

Bijgaande grafiek toont dat de producten van Noordvlees Van Gool in een groot deel van Europa worden geconsumeerd. Onze zusteronderneming BGMC uit Lochristi, gespecialiseerd in het vijfde kwartier en de valorisatie van rode organen, doet het zelfs nog beter op dat vlak. Hoewel een gelijkaardig percentage van de productie in België blijft, is er een veel bredere verspreiding van BGMC-producten over de hele wereld. Zo wordt maar liefst 18% van de totale BGMC-productie naar Azië geëxporteerd. En zelfs in Haïti vallen onze producten in de smaak!

Export Noordvlees Van Gool 2011



Export BGMC 2011



In zee met sociale kruidenier

't Kabaske

Noordvlees Van Gool gaat samenwerken met de sociale kruidenier 't Kabaske. Door middel van het aanleveren van vleesproducten aan 't Kabaske tegen een voordelig tarief, wil Noordvlees Van Gool aantonen dat het begaan is met de Antwerpse gezinnen die in financiële moeilijkheden zitten.

VZW 't Kabaske is een sociaal winkelpunt van het ACW, opgericht in Essen in 2009 als kwaliteitsvol alternatief voor noodhulp. In samenwerking met de OCMW's van Kalmthout en Essen, biedt 't Kabaske voeding aan maar liefst 193 gezinnen uit de streek: mensen in armoede, mensen met een laag inkomen en mensen uit kwetsbare groepen, ongeacht hun verblijfsstatuut. Het winkelpunt werkt enkel samen met vrijwilligers, die samen strijden tegen armoede en uitsluiting in hun buurt.

Met dit initiatief beantwoordt Noordvlees Van Gool aan de stijgende vraag naar vleesproducten in het sociaal winkelpunt. Het

productaanbod van vzw 't Kabaske zal uitgebreid worden met verpakt vlees, dat voortaan aangeboden wordt onder de marktprijs. De producten zullen aan een opmerkelijke korting, en in bepaalde gevallen zelfs gratis, aan de sociale kruidenier uit Essen bezorgd worden.

"Als Kalmthouts bedrijf hechten wij veel belang aan onze band met de regio en de bewoners. Daarom zet Noordvlees Van Gool zich in voor sociale projecten uit de regio", zegt Linda Van Gool, bestuurder bij Noordvlees Van Gool. "We dragen graag ons steentje bij en willen deze gezinnen die met moeite de eindjes aan elkaar kunnen knopen, steunen."

Sociale kruidenier winkelen en ontmoeten

Sociaal Winkelpunt

- welkom
- wie zijn we?
- missie en visie
- praktische werking
- situering binnen ACW
- sociale winkelpunten
- word partner
- in de media
- contacteer ons



"Dergelijke solidariteit uit de voedingsindustrie stemt ons uiteraard bijzonder tevreden", zegt Marc Hense, verantwoordelijke van vzw 't Kabaske. "Dankzij deze uitbreiding van ons aanbod naar vlees kunnen wij nu nog meer gezinnen gelukkig maken. Onze organisatie, die gefundeerd is op liefdadigheid en vrijwilligerswerk, krijgt zo een verdiend duwtje in de rug."



Een integraal zorgsysteem voor optimale kwaliteit

NOORDVLEES VAN GOOL



Noordvlees Van Gool streeft naar een continue verbetering van haar prestaties op het vlak van kwaliteit. Om dit te behalen hebben wij een integraal zorgsysteem (IZS) uitgebouwd waarin hygiëne, veiligheid en milieu geïntegreerd zijn. Dit IZS, dat van toepassing is op het slachthuis, bepaalt het volledige productieproces inclusief alle nevenprocessen en nutsvoorzieningen.

Als uitgangspunt staan het naleven van de toepasselijke wetgeving, het produceren van veilige kwaliteitsvolle producten, het voorkomen van onveilige en ongezonde werksituaties voor haar werknemers en het voorkomen en het beperken van de milieu-belasting centraal. Door onder meer de aanstelling van 3 plantverantwoordelijken, stellen wij een goed nabuurschap voorop. Daarnaast wordt bij de omgang met de levende dieren ook belang gehecht aan het dierenwelzijn.

Met betrekking tot het preventief beleid inzake gebruik van alcohol en drugs, verbiedt Noordvlees Van Gool het gebruik van alcohol en drugs op de werkvloer en is het niet toegestaan zich onder invloed van alcohol of drugs op de werkvloer te

begeven. Noordvlees Van Gool verwacht van zijn leidinggevend personeel in deze een voorbeeldrol en een passend optreden ten aanzien van hun medewerkers in probleemsituaties.

Deze basisprincipes worden nagestreefd door voortdurend en op een systematische wijze:

- de evolutie in de wetgeving op te volgen en te implementeren, onder andere door:
 - Freon 22 te vervangen
 - de accreditatie van eigen trichinelabo
- het gebruik van grondstoffen en hulpstoffen te optimaliseren in functie van de kwaliteit van het eindproduct, de veiligheid van de arbeidsomstandigheden en het minimaal verbruik ervan. Zo zal meer bepaald het water- en energieverbruik van kortbij worden opgevolgd en zal aandacht besteed worden aan:
 - efficiënte omgang met verlichting
 - conforme opslag van chemische stoffen
 - vermindering van nutsvoorzieningen: water, elektriciteit en gas
- de gevolgde productieprocessen te optimaliseren zodat de kwaliteit en veiligheid van de producten gegarandeerd blijven,

de arbeidsomstandigheden verbeteren en de emissies en de hinder die eruit voortkomen verminderen en waar mogelijk worden vermeden. Hierbij wordt dan voornamelijk aandacht besteed aan:

- de emissies van het afvalwater
 - het werken met derden
 - de aankoop van nieuwe arbeidsmiddelen
 - de preventie van salmonella
 - het bepalen van de CO₂-afdruk
 - de toetsing van de verschillende processen aan BBT en BREF's
 - het verder uitwerken van een continue borgingssysteem om de algemene en slachthygiëne te verbeteren.
- het personeel te informeren over het beleid van de onderneming en hen de nodige opleidingen aan te bieden
 - betrokkenen of belanghebbende partijen de nodige informatie te verschaffen over het beleid en hieromtrent de nodige mogelijkheden tot dialoog te voorzien

Noordvlees Van Gool draagt het naleven van alle bepalingen uit dit IZS hoog in het vaandel. Dit IZS draagt bij tot een optimale werking van onze slachtprocessen en zelfs tot de groei van onze onderneming.

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 langskomt, bent u uiteraard steeds welkom:

Kalmthout

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

UURREGELING VLEESHAL

De vleeshal in Kalmthout is, buiten de normale openingsuren, tijdens de eindejaarsperiode op zondag 23 en zondag 30 december geopend. Maandag 24 en maandag 31 december zal de winkel tevens open zijn om uw bestellingen af te halen. Van 9u tot 16u kan u er terecht voor uw dagverse bestelling vlees.

Let wel, op 25 en op 26 december alsook op 1, 2 en 3 januari is de vleeshal gesloten. Vanaf vrijdag 4 januari zijn we opnieuw open. 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 online platform (www.vleeshal-van-gool.be). Het volledig aanbod uit de vleeshal vind je ook op onze website!