



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers - juli 2017

Welkom

Beste medewerker,
Beste bewoner,



Het is alweer een poos geleden sinds wij jullie voor het laatst informeerden over het reilen en zeilen binnen ons bedrijf. Voor jullie de zomervakantie volledig induiken, geven wij dan ook graag de laatste nieuwtjes mee over Noordvlees Van Gool.

Wij bij Noordvlees Van Gool vinden dierenwelzijn erg belangrijk. Als één van de grootste varkensslachthuizen van het land vinden wij het onze taak om veel aandacht te besteden aan het welzijn van onze varkens. In deze nieuwsbrief vertellen wij jullie graag meer over hoe wij ons hiervoor inzetten. Daarnaast vertelt Herman Van Gool, een van onze Animal Welfare Officers, over zijn job in het slachthuis en hoe hij en zijn collega's ervoor zorgen dat onze varkens steeds een waardige en correcte behandeling krijgen.

Naar goede gewoonte zetten wij ook enkele medewerkers in de bloemetjes die dit jaar hun carrière bij Noordvlees Van Gool afsluiten. Guido Vissers, Maarten Vissers, Marc Van Dijk en Jan Vercauteren mogen (bijna) genieten van hun welverdiende pensioen. Wij bedanken hen voor hun inzet en de fijne samenwerking.

Op de laatste pagina van deze nieuwsbrief kunnen jullie lezen dat wij begin dit jaar begonnen zijn met de eerste slachtingen in het slachthuis in Oevel.

Ten slotte verwijzen wij voor de openingsuren van de vleeshal ook naar de achterkant van deze nieuwsbrief.

Wij geven ook nog graag mee dat de stedenbouwkundige vergunning voor de heraanleg van het Heiken werd afgeleverd. Een concrete datum voor de start van de werken is er nog niet. Zodra wij hierover duidelijkheid hebben, brengen wij jullie op de hoogte.

Wij wensen jullie veel leesplezier en een prettige zomer!

De directie van Noordvlees Van Gool



Dierenwelzijn in het hart van Noordvlees Van Gool



Bij Noordvlees Van Gool zijn wij sterk begaan met dierenwelzijn. Wij deden al verschillende inspanningen om te garanderen dat onze varkens op elk moment, op een rustige, diervriendelijke en stressvrije manier behandeld worden. Zo werden wij in 2011 als eerste slachthuis in de Benelux bekroond met het label "Beter Leven 1 ster" voor de correcte behandeling van onze varkens.



Ook op Europees niveau is Noordvlees Van Gool een voorloper inzake dierenwelzijn. Bij Noordvlees Van Gool namen we al in 2011 verschillende maatregelen in het kader van dierenwelzijn, waarvan er een aantal verder gaan dan de Europese maatregelen die in 2013 gelanceerd werden. De maatregelen hebben zowel betrekking op de infrastructuur van het slachthuis als op de gebruikte werkmethodes.

Zo werken wij met drie **Animal Welfare Officers** of functionarissen (de Europese wetgeving verplicht de aanwezigheid van minstens één functionaris) die voortdurend toezien op het dierenwelzijn binnen Noordvlees Van Gool. Onze functionarissen werden opgeleid aan de Universiteit van Bristol (Groot-Brittannië), het Mekka in Europa op het vlak van kennis over dierenwelzijn. Sinds 2013 bepaalt de Europese wet dat iedereen die betrokken is bij het laden, lossen of verdoven van de varkens, een vakbekwaamheidskursus moet volgen. Bij Noordvlees Van Gool hebben wij niet tot dan gewacht, maar gaven onze functionarissen reeds in 2011 intern cursussen over de kennis die zij opdeden aan de Universiteit van Bristol. De Thomas More Hogeschool in Geel bracht in 2013 bovendien een bezoek aan ons slachthuis om zich te informeren voor hun vakbekwaamheidskursussen. Op de volgende pagina vertelt Herman Van Gool meer over zijn job als **Animal Welfare Officer** bij Noordvlees Van Gool.



Ook wat betreft het gebruik van elektrische prikkelaars voor het drijven van de varkens gaat Noordvlees Van Gool verder dan de Europese wetgeving. Terwijl de wet het gebruik van elektrische prikkelaars onder bepaalde omstandigheden nog toelaat, heeft Noordvlees Van Gool dit al in 2011 volledig verbannen uit het productieproces. Andere maatregelen die wij in 2011 namen zijn: verwarming en koeling in de stallen en de aanwezigheid van speelgoed om stress te verminderen.

Ook nu blijven we ons bij Noordvlees Van Gool onverminderd inzetten voor het welzijn van onze varkens. Dit jaar zullen we drie extra werknemers opleiden tot **Animal Welfare Officer**.



Herman Van Gool en zijn team van **Animal Welfare Officers** houden een oogje in het zeil



Iedere werknemer bij Noordvlees Van Gool die in contact komt met de varkens moet steeds aandacht hebben voor het welzijn van de dieren. Maar voor Herman Van Gool en zijn team van Animal Welfare Officers is dit hun kerntaak: zij zien dagelijks toe op het dierenwelzijn in het slachthuis.

Herman Van Gool begon 42 jaar geleden zijn carrière bij het slachthuis en is er sinds 2011 onder andere actief als Animal Welfare Officer. "De tijd tussen het lossen en het slachten van de varkens wordt zo kort mogelijk gehouden met respect voor de nodige rustperiode en het is onze taak om ervoor te zorgen dat de varkens gedurende deze periode zo weinig mogelijk stress ervaren."

De Animal Welfare Officer staat in voor verschillende zaken. Zo zien ze erop toe dat het lossen van de varkens op een correcte manier gebeurt. Wanneer een varken het moeilijk heeft moet de chauffeur onmiddellijk stoppen met het lossen. Vervolgens wordt het varken zo snel mogelijk uit de groep verwijderd om stress bij de andere varkens te voorkomen.

Ten tweede zorgen de Animal Welfare Officers ervoor dat de varkens niet met te veel in de stallen staan en dat ze zich ook hier in een zo weinig mogelijk stresserende omgeving bevinden. De introductie van speelgoed in de stallen tegen stress in 2011 was trouwens een initiatief van Herman Van Gool.

Wanneer de varkens vervolgens naar de plaats gebracht worden waar ze verdoofd worden, zien de Animal Welfare Officers erop toe dat ze niet met teveel tegelijk gaan en dat de verdoving goed werkt.

Ten slotte geven de Animal Welfare Officers ook intern opleidingen aan de medewerkers die betrokken zijn bij het lossen, stallen of slachten van de varkens. Elk jaar worden één tot twee verplichte cursussen gegeven over dierenwelzijn, gevolgd door een examen in het bijzijn van een verantwoordelijke van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Werknemers die niet slagen voor het examen worden onmiddellijk overgeplaatst naar een functie waarbij ze niet in contact komen met de varkens. Pas wanneer ze slagen voor het examen kunnen ze naar de varkens terugkeren.

"Het is een kwestie van alles goed in het oog te houden", aldus Herman Van Gool. "Vanuit mijn bureau boven de stallen zie ik alles en kan ik waar nodig onmiddellijk ingrijpen."



Marc Van Dijk

..... (SINDS 2004)
PENSOIEN

- 13 jaar bij Noordvlees Van Gool
- Op pensioen sinds 1 mei 2017

"De afgelopen 13 jaar heb ik verschillende functies in het bedrijf gehad. Ik heb zowel in de stallen als aan de band gewerkt, de varkens opgedreven, de zaal opgekuist, noem maar op. Al die jobs heb ik met veel plezier gedaan, maar de laatste job die ik deed, als 'losman', was de leukste. Ik heb gemerkt hoe het bedrijf en de manier van werken heel veel is veranderd de voorbije twee decennia. De regels zijn nu veel strenger, vooral wat hygiëne betreft. Ook het werkrimte is opgedreven. Maar we hebben ons allemaal heel goed aangepast."



Werknemers in de Bloemetjes



Maarten Vissers

..... (SINDS 1972)
PENSOIEN

- 45 jaar bij Noordvlees Van Gool
- Gaat met pensioen in oktober 2017

"45 jaar geleden, op 3 juli 1972 ben ik begonnen bij Noordvlees Van Gool. Ik heb altijd in de productie gestaan. Eerst als arbeider en nadien als ploegbaas. Ik stuurde een team aan binnen de productie en het was echt een fantastisch team. Ik ga hen echt missen wanneer ik op pensioen ga. Als je ergens 45 jaar werkt dan zie je heel wat veranderen. Noordvlees Van Gool is van een klein bedrijf geëvolueerd naar wat het nu is. Ze namen altijd het voortouw in nieuwe evoluties en Noordvlees behoort tot de modernste slachthuizen ter wereld. Van heinde en verre kwamen andere slachthuizen naar ons kijken. Ik moet toch wel zeggen dat ik heel fier ben dat ik mijn steentje heb mogen bijdragen aan dit mooie bedrijf. Wanneer ik na de zomer op pensioen ga, zal het met een klein hartje zijn."



..... (SINDS 2006)
PENSOIEN

Jan Vercauteren

- 11 jaar bij Noordvlees Van Gool
- Gaat met pensioen op 1 oktober 2017

"Gedurende de 11 mooie jaren bij Noordvlees Van Gool, had ik steeds een commerciële functie. Ik was verantwoordelijk voor zowel de prospectie als de verkoop op de binnenlandse markt. De uitdaging in de job gaf me veel energie. Ik ben blij dat ik, na 32 jaar werken in de Lokerse Vleesveiling, de juiste keuze heb gemaakt om bij Noordvlees Van Gool te komen werken. Het meest opvallende tijdens mijn carrière bij het bedrijf is de enorme evolutie die het bedrijf heeft doorgemaakt, vooral qua productie- en exporthoeveelheden. Maar wat ik me vooral zal herinneren is de warmte die je krijgt van de familie Van Gool. Ik voelde me meteen welkom in het bedrijf, zelfs nadat ik lang elders had gewerkt. Ik vind dat niet vanzelfsprekend. Ik ben hen daar oprecht dankbaar voor."



Guido Vissers

..... (SINDS 1973)
PENSOIEN

- 44 jaar bij Noordvlees Van Gool
- Gaat met pensioen in december 2017

"Ik heb 44 jaar bij Noordvlees Van Gool gewerkt. Ik kijk met veel plezier terug op de lange tijd dat ik hier gewerkt heb. De laatste 16 jaar stond ik in voor het bedienen van binnenlandse en buitenlandse klanten. Daarvoor heb ik nog verschillende andere functies binnen het bedrijf gehad, maar het is vooral mijn huidige functie die mij het meest voldoening heeft gegeven. Je moet erg veeleisend zijn voor jezelf. Pas als de klant helemaal tevreden is, kan jij dat ook zijn. Ik heb het bedrijf heel sterk zien veranderen, dat kan niet anders als je 44 jaar in dienst bent. Vroeger gebeurde bijna alles manueel: overpikken, openmaken van varkens, sorteren in frigo's, ik deed dat allemaal met de hand. Nu zijn het vaak robots die dat werk doen. Men moet met zijn tijd meegaan, hé."

Sus Campiniae in Oevel operationeel

Na de technische proefslachtingen zonder varkens in december en de verdere afstelling en afwerking van de slachtlijn begin dit jaar, werden op 17 februari de eerst varkens geslacht in het nieuwe slachthuis te Oevel. Momenteel draait **Sus Campiniae** aan een capaciteit van 50%, met als doel de productie tegen het einde van het jaar op te schroeven naar 75%. Het slachthuis beschikt reeds over een gevalideerd autocontrolesysteem, draagt het BRC-kwaliteitslabel en is officieel erkend als CERTUS-slachthuis.

Sus Campiniae is een samenwerking tussen de groep Noordvlees en de groep Vanden Avenue. Dankzij dit nieuwe slachthuis kunnen we niet alleen verder bouwen aan onze exportstrategie, maar creëren we ook extra jobs in de regio. Net zoals in Kalmthout engageren we ons ertoe om dit slachthuis uit te baten met respect voor het milieu, de dieren en de buurtbewoners. Het slachthuis bevindt zich op de site van het vleesverwerkende bedrijf Bens NV, onderdeel van de groep Vanden Avenue.



British Retail Consortium
Global Standard
for Food Safety



UURREGELING VLEESHAL TIJDENS DE VAKANTIEPERIODE

Tijdens de vakantieperiode gelden de normale openingsuren voor onze vleeshal. De vleeshal is gesloten op vrijdag 21 juli en op dinsdag 15 augustus. 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 (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.

Maandag	Gesloten
Dinsdag	9u-12u en 13u-18u
Woensdag	9u-12u en 13u-18u
Donderdag	9u-12u
Vrijdag	9u-12u en 13u-18u
Zaterdag	9u-16u doorlopend open
Zondag	Gesloten



Distributie Noordvlees Van Gool nieuwsbrief en contact

De **Noordvlees Van Gool** 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@van-gool.be
Tel : 03 666 70 80