

# NV NOORDVLEES VAN GOOL



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers

Juli 2011

## Welkom

Beste buurtbewoners en medewerkers,

Graag stellen wij u het vijfde nummer van onze nieuwsbrief voor, tevens de eerste editie van 2011. U vindt er onder andere meer informatie over onze investeringen in kwaliteit en veiligheid, onze nieuwe collega's bij BGMC en onze groene initiatieven. Deze halfjaarlijkse nieuwsbrief bewijst des te meer dat wij graag met u communiceren. We doen dit niet alleen om te tonen dat de omgeving ons nauw aan het hart ligt, maar ook om u correct te informeren over welke inspanningen wij leveren om de kwaliteit van uw leef- en werkomgeving te waarborgen. Aarzel dus niet contact met ons op te nemen, wij doen van onze kant hetzelfde met u. In deze zomereditie vertellen wij u meer over het recentste nieuws van Noordvlees Van Gool en geven wij u een extra nieuwtje mee op gebied van barbecueën. Zo kan u de zomer alvast goed inzetten.

Wij wensen u een aangename en zonnige vakantie toe!

De directie van Noordvlees Van Gool



## Noordvlees Van Gool investeert

Om de topkwaliteit van de producten te handhaven, blijven we investeren in de laatste nieuwe technologie op gebied van machines en processen. Ook nu weer doen we een heel aantal nieuwe inspanningen en die doen we u graag uit de doeken:

### Bouwwerken

Zoals u reeds gemerkt heeft, en zoals u ook in onze vorige versie van de nieuwsbrief kon lezen, is er vanalles gaande op onze site. U ziet vrachtwagens aan en af rijden en u ziet en hoort dat er werken aan de gang zijn.

Er werden reeds tal van bestaande machines vervangen door nieuwere, modernere modellen. We plaatsten een nieuwe CO<sub>2</sub>-verdoovingssysteem met als doel een steentje bij te dragen in het dierenwelzijn. De broeiketel werd verlengd en we installeerden een nieuwe brander. Dit om een kwalitatief eindproduct te kunnen blijven garanderen. Net als de vorige brander wordt ook bij het nieuwe model de warmte gerecupereerd om water op te warmen. Zo draagt deze machine ook bij tot het milieubewust omgaan met energie.





## Frigocapaciteit

We zijn bezig de koelingplaats uit te breiden en te vernieuwen om aan de steeds strengere temperatuurvoorschriften voor ons eindproduct te voldoen. We schakelen ook over op de nieuwste manier van 'voorkoeling' van onze eindproducten. Zo willen we immers een zo hoog mogelijk rendement halen uit het koelingsproces.



## Opslag dierlijk afval

Bepaalde dierlijke bijproducten werden voorheen, na het toedienen van bewaarmiddel, bewaard in een gesloten tank. Op deze manier verkleinden we de kans op geurhinder. Om echter niets aan het toeval over te laten, zal deze tank ook nog eens ingekapseld worden in een gekoelde ruimte.

## Nieuwe kantoren

Om de ruimte boven de nieuwe frigo volledig te benutten, worden hier een aantal extra kantoren gebouwd.



## Milieubewuste medewerkers

Niet alleen wij, maar ook onze medewerkers willen hun ecologische voetafdruk verkleinen. Dat doen ze elk op hun eigen manier. Omdat wij hen daarin willen steunen, bieden we hen graag bedrijfsfietsen en het gebruik van een bedrijfstaxi aan. We zijn fier u de resultaten van enkele groene initiatieven te kunnen medelen.

- 15 mensen maken gebruik van car-pooling, wat niet alleen milieubewust is, maar ook nog eens heel gezellig
- 9 mensen maken gebruik van de bedrijfstaxi die hen van en naar een centrale plaats in Antwerpen brengt
- 5 mensen komen werken met de bedrijfsfiets om zich tussen station en bedrijf te verplaatsen
- 15 mensen komen met hun eigen fiets naar kantoor

In totaal noteren we ongeveer een 20% van het personeelsvervoer dat op die manier hun steentje bijdraagt aan het milieu.

Bedankt collega's!

## Noordvlees Van Gool draagt dierenwelzijn hoog in het vaandel

Om nu reeds voorbereid te zijn op de Europese wetgeving die in 2013 van kracht wordt, maar vooral omdat Noordvlees Van Gool ook echt begaan is met het dierenwelzijn, hebben we rond de omgang met dieren een aantal extra maatregelen genomen.

Zo hebben we 3 "animal welfare officers" aangesteld, dat zijn "functionarissen voor het dierenwelzijn". Twee dagen lang genoten zij een opleiding, gegeven door specialisten van de Universiteit uit Bristol (Verenigd Koninkrijk), het Mekka in Europa als het gaat om kennis betreffende dierenwelzijn. Daarna hebben deze functionarissen voor het dierenwelzijn de reeds bestaande procedures en instructies aangepast en aangevuld met de door hen opgedane kennis. Vervolgens werden deze instructies ook doorgegeven aan de

mensen op de werkvloer die omgaan met dieren. De focus ligt op de rustige, diervriendelijke, stressloze omgang met dieren.

De "animal welfare officers" zullen door het implementeren van uitgebreide instructies, dagelijks gestructureerde controles uitvoeren op het dierenwelzijn binnen ons bedrijf.

Met deze unieke opleidingen en gestructureerde controles willen wij de dieren op de meest diervriendelijke manier behandelen.

# Bloemen voor Renilda



Onze sterke kracht binnen de dienst administratie, Renilda De Koning, vierde onlangs maar liefst 40 jaar dienst bij Noordvlees Van Gool. Daarom willen we haar graag extra in de bloemetjes zetten en even polsen wat nu haar meest memorabele momenten waren binnen ons bedrijf.

### Renilda, hoe is het allemaal begonnen voor jou?

*Ik was nog maar 19 jaar toen ik bij Noordvlees Van Gool begon, een gezellig en familiaal bedrijf met nog maar enkele bedienden. 's Middags werd er al eens een kaartje gelegd en moppen getapt. Ik heb Noordvlees zien groeien en groeien en alle veranderingen van dichtbij meegemaakt: de eerste facturatie-machine, het werken met een Telex om mensen in het buitenland te contacteren... Heel boeiend allemaal.*

### Wat houdt jouw huidige functie juist in?

*Ik ben administratief bediende, wat wil zeggen dat ik bestellingen opneem, facturen opmaak, douanedocumenten in orde maak... Dergelijke taken gaan nu veel sneller dan vroeger door de moderne*

*communicatiemiddelen. De komst van de computer en de groei van het bedrijf zorgen voor een leuke mix aan jobuitdagingen. Want ook het sociaal aspect is heel belangrijk: het contact met de klanten, collega's, chauffeurs...*

### Als je terug kijkt op de afgelopen 40 jaar, wat zijn dan de hoogtepunten geweest?

*Op persoonlijk vlak is er heel wat gebeurd: ik ben getrouwd, mama van Ellen en Liesbeth en ondertussen al fiere oma van Stijn, Dries en Hanne. Ellen werkt als boekhoudster binnen Noordvlees Van Gool en het is fijn elkaar hier tegen te komen. Wat niet wegneemt dat ik niet fier ben op Liesbeth, die verpleegster is.*

*De afgelopen jaren heb ik het bedrijf zien evolueren en ik ben heel dankbaar dat ik dat allemaal heb mogen meemaken, dat ik mee heb kunnen groeien en dat ik nu de kans krijg om al mijn kennis door te geven aan de nieuwkomers. Ik hoop dat ik dit nog lang mag blijven doen, want dit bedrijf en al zijn medewerkers hebben toch een speciaal plaatsje in mijn hart.*

## Wij verwelkomen BGMC in de Noordvlees Van Gool Groep

Zoals u eerder ongetwijfeld al vernam, heeft Noordvlees Van Gool het familiebedrijf BGMC overgenomen, de Belgische marktleider in de valorisatie van rode organen.

Jarenlang hebben we geïnvesteerd in duurzaam ondernemen om hoogwaardige kwaliteitsproducten te kunnen blijven aanbieden aan marktconforme kostprijzen, zodat een duurzaam rendement haalbaar bleef. De site in Sint-Niklaas was echter aan ingrijpende investeringen toe om te blijven voldoen aan de toenemende eisen op vlak van milieuzorg en voedselveiligheid. Omwille van de beperkte slachtcapaciteit van de site vonden we de investeringen onverantwoord, zowel op financieel vlak, als in het kader van het voortdurend streven van Noordvlees Van Gool naar een goed buerschap.

Met de overname van de vestiging van BGMC in Lochristi konden we de activiteiten van de vestiging in Sint-Niklaas combineren

met die van BGMC en verhuisden we ineens naar een modern pand. Onze medewerkers konden hun werk verder zetten bij BGMC of op onze site in Kalmthout. De site in Sint-Niklaas werd ondertussen herbestemd. Met de overname van BGMC zijn we marktleider geworden in de valorisatie van rode organen. Samen produceren we nu 35 miljoen kilo eindproduct per jaar.

Deze structurele wijzigingen kaderen in het strategisch plan '2011-2026' waarin we streven naar een verdere optimalisatie van onze rendabiliteit, een verdere verbetering van onze concurrentiepositie in het koppelton van de slachthuissector en een waarborg van werkzekerheid en duurzaam ondernemen.



## De Vleeshal pakt uit met de Big Green Egg

Wie een trouwe fan is van keukenprogramma's en al eens een kijkje heeft kunnen nemen in professionele keukens, waaronder die van topchef Peter Goossens, heeft hem ongetwijfeld al zien staan: een groot groen ei, The Big Green Egg, oftewel een nieuw Oosters kooktoestel. In Amerika is deze BBQ-techniek een ware hit, bij ons is hij nog maar net aan zijn opmars bezig.

The Big Green Egg is een zeer veilige barbecue die je kan gebruiken voor het bakken, braden, koken, grillen en roken van vlees, vis, gevogelte, groenten, aardappelen, brood en zelfs pizza. Door het bijzondere warmtecirculatiesysteem blijven de smaak, geur en kleur van alle ingrediënten behouden. Omdat er geen warmte verloren gaat, is het eten sneller klaar en blijft het vlees langer mals.

Tot slot is het groene ei supergebruiksvriendelijk: gewoon aansteken en de temperatuur regelen. Het toestel is gemakkelijk in onderhoud, de binnenkant reinigt zichzelf. Omdat je het ei sluit als je het gebruikt, verbruik je een minimum aan houtskool en is het zelfs in te zetten bij een winter-BBQ.

Het ei is verkrijgbaar in de Vleeshal, net zoals de verschillende accessoires: onderstel, zij-elementen, special houtskool en roosters.



### Wist je dat:

- ▶ je nu ook online kan bestellen bij de Vleeshal? Check [www.vleeshal-van-gool.be](http://www.vleeshal-van-gool.be) en bestel rustig van thuis of op het werk. Zo hoeft u niet meer aan te schuiven en bent u toch zeker van de hoogste kwaliteit
- ▶ we onze website in een volledig nieuw jasje gestoken hebben? Neem gerust een kijkje en kom alles te weten over wie we zijn en wat we doen. Check [www.van-gool.be](http://www.van-gool.be)
- ▶ je The Big Green Egg het hele jaar door kan gebruiken? Het toestel is beschermd tegen weer en wind, dus haal hem gerust boven na een frisse herfstwandeling om marshmallows boven het vuur te houden



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](mailto:info@van-gool.be)

## 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.

### UUREGELING VLEESHAL VAKANTIEPERIODE

Onze Vleeshal is geopend elke dinsdag, woensdag en vrijdag telkens tussen 9u en 12u en tussen 13u en 18u. Op donderdag zijn wij enkel in de voormiddag open (van 9u tot 12u) en zaterdag doorlopend van 9u tot 16u gedurende de zomervakantie. Aarzel niet om uw vlees op voorhand te bestellen opdat u niet hoeft te wachten wanneer u het komt afhalen. Bestellen kan telefonisch (03 666 30 00), maar ook per email ([vleeshal@van-gool.be](mailto:vleeshal@van-gool.be)) Laat u verleiden door onze heerlijke BBQ-pakketten en bekijk ons ruim assortiment op [www.vleeshal-van-gool.be](http://www.vleeshal-van-gool.be). Ontdek ook de nieuwste BBQ-revelatie: The Big Green Egg. Meer informatie vindt u in de winkel.

**OPGELET: VAN 18 JULI TOT 1 AUGUSTUS GAAN WIJ MET VAKANTIE. DE VLEESHAL IS DAN GESLOTEN.**