

NV NOORDVLEES VAN GOOL



Nieuwsbrief voor de buurtbewoners en medewerkers

Juni 2013

Welkom

Beste medewerkers en buurtbewoners,



Met de zomervakantie voor de deur heeft Noordvlees Van Gool weer een nieuwe nieuwsbrief voor u in petto. Ook in deze editie brengen we u zoals gebruikelijk op de hoogte van de laatste nieuwtjes binnen Noordvlees Van Gool.

Begin juli worden in Achterbroek de buurtBURT-banken onthuld! Noordvlees Van Gool levert drie van de zes banken en draagt zo zijn steentje bij tot een nog beter leefbare buurt.



Daarnaast werft Noordvlees Van Gool 20 nieuwe medewerkers aan. Dankzij de maatregelen van de federale regering om de loonlasten voor bepaalde groepen te verlagen, krijgt Noordvlees Van Gool de kans om nieuwe mensen aan te werven.

Dit jaar werken ook maar liefst drie medewerkers reeds 40 jaar bij Noordvlees Van Gool. We maken dan ook graag van deze gelegenheid gebruik om hen in de bloemetjes te zetten.

Tot slot, bij hoge zomertemperaturen wordt het extra belangrijk om aandacht te besteden aan voedselveiligheid en hygiëne. We tonen u in deze nieuwsbrief hoe wij door tal van controles en maatregelen iedere dag van het jaar ijveren voor de allerhoogste kwaliteit. Daarnaast geven we u ook enkele praktische tips mee om ook thuis van diezelfde kwaliteit te blijven genieten.

Wij wensen u een aangename en zonnige vakantie toe!

De directie van Noordvlees Van Gool



Noordvlees Van Gool sponsort drie buurtBURTbanken!



Noordvlees Van Gool engageert zich om de gezelligheid van de buurt te verhogen en sponsort drie buurtBURTbanken.

De Dorpsraad van Achterbroek daagde haar inwoners uit om samen buurtBURT-banken te ontwerpen en vervolgens van mozaïek te voorzien. Verschillende instanties hielpen mee aan dit project: zo deden de gemeentelijke cultuurraad en de coöperatieve vennootschap voor welvaart en welzijn CERA hun duit in het zakje.

Het initiatief biedt aan de buurt de mogelijkheid om op een meer informele manier samen te komen. Een zitbank op straat nodigt mensen uit om gezellig samen te zitten en bij te praten, om gezellig te 'burten'. Buurtbewoners die de uitdaging wilden aangaan, engageerden zich om samen na te denken over het ontwerp van hun bank, waarna een tienkoppige jury bestaande uit onder meer sponsors en jeugdbewegingen de finale ontwerpen selecteerde. Tijdens workshops werden de banken voorzien van mozaïektegels. Eén van de drie banken die Noordvlees Van Gool sponsort, knipoogt met varkenshoofdjes in het motief naar de dagelijkse activiteiten van Noordvlees Van Gool. De zes originele banken zullen tijdens een buurtBURTbankenwandeling op 8 juli tijdens Achterbroek kermis worden ingehuldigd. De Noordvlees Van Gool banken zijn vanaf dan te bewonderen in de Bloemstraat, de Achterstraat en de Kalmthoutsteenweg.



Noordvlees Van Gool maakt prioriteit van uw voedselveiligheid

De laatste jaren wordt de lat voor alles wat te maken heeft met voedselveiligheid steeds hoger gelegd. Consumenten eisen volkomen terecht een uitstekende kwaliteit voor de producten die op hun bord komen. Noordvlees Van Gool maakt er al jaren de hoogste prioriteit van om de beste garanties te kunnen bieden omtrent hygiëne en kwaliteit. We geven u een overzicht van enkele maatregelen die we hiervoor nemen.

Wij controleren en nemen preventieve maatregelen

Onze interne kwaliteitscontrole begint nog voor de dieren bij ons aankomen. Via het VKI, de zogenaamde **Voedselketen-informatie**, wordt ons een beeld gegeven van de algemene gezondheid van de dieren, zodat we indien nodig voortijdig extra voorzorgsmaatregelen kunnen nemen. Bij hun aankomst worden de dieren nogmaals gecontroleerd op aspecten die te maken hebben met hun gezondheid, zoals vermoeidheid of eventuele opgelopen verwondingen tijdens het transport, maar ook op reinheid en stress. Niet minder dan drie animal welfare officers, die opgeleid werden door medewerkers van de universiteit van Bristol in Engeland, staan gedurende het volledige proces in voor het dierenwelzijn. Verder wordt ook nog gekeken of de varkens de juiste identificatie dragen, wat de traceerbaarheid van het vlees achteraf vergemakkelijkt.

Naast een grondige controle van de varkens en de eindproducten, voeren we ook tal van controles uit doorheen het proces. Zo controleert de productieverantwoordelijke zowel voor als tijdens het productieproces **elke ruimte op reinheid** en een **correcte werking van de verschillende installaties**. De ruimtes en installaties moeten volledig proper zijn, alle gegevens worden in een register bijgehouden. Materialen zoals messen worden voortdurend minstens om de vijf geslachte varkens gesteriliseerd met water van 82°C. En in onze beenhouwerij worden afzonderlijke snijplanken gebruikt voor verschillende vleessoorten. Tijdens pauzes worden schorten, messen en handschoenen met ontsmettingsmiddel ontsmet. Ook het water, gebruikt in het productieproces, wordt op frequente basis gecontroleerd zowel op bacteriologische als chemische veiligheid. En alle glas in de productieruimte wordt afgekleefd met folie, om te vermijden dat het in het voedsel terecht kan komen bij glasbreuk. Om een eventuele besmetting door ongedierte, zoals muizen, ratten, vliegen of kruipende insecten, te vermijden voeren gespecialiseerde firma's regelmatig zeer gerichte controles uit.

Temperatuurbeheersing is door het hele productieproces net als gedurende de hele voedselketen van zeer groot belang. Dit om de uitgroei van bacteriën te voorkomen

en bederf tegen te gaan. Vandaar dat na slachting het vlees vrijwel onmiddellijk gekoeld wordt voor bewaring. Het blijft in deze gekoelde ruimtes tot het in de vrachtwagens geladen wordt, om daarna vervolgens meteen naar de klant te vertrekken. Ook het laden en vervoer van het vlees gebeurt in gekoelde opslagruimtes, bij een temperatuur van 7°C. Op die manier start reeds in het slachthuis de koudeketen, die een laatste stop kent bij u thuis in de koelkast.

Naast de nodige controles van het eindproduct en het productieproces, nemen we ook de nodige **maatregelen voor en naar onze medewerkers**. Elke medewerker wordt jaarlijks medisch onderzocht op geschiktheid om in de voedingsindustrie te werken. Daarnaast is het voor onze medewerkers niet alleen verplicht om de hoofdhaaren en baard te bedekken, maar is het tevens verboden om te roken, te eten of te drinken op de werkplek. Ook juwelen, piercings en horloges zijn niet toegestaan op de werkvloer, niet alleen omwille van hygiënische redenen, maar ook om te vermijden dat medewerkers tijdens het werk ergens aan zouden blijven hangen en zich zo zouden kunnen verwonden. Zelfs sterk geurende parfums en nagellak zijn bij ons uit den boze. Dit om te voorkomen dat op deze manier uw stukje vlees besmet zou kunnen geraken.

Vanaf de aanwerving geven wij elke medewerker via een onthaalprocedure meteen de nodige kennis mee over het belang van hygiëne doorheen ons productieproces. Om ook daarna consistent en continue de aandacht te vestigen op hygiëne organiseren we regelmatig opleidingen.

Onze **voorzorgsmaatregelen** of controles **stoppen niet na de slacht**: zo nemen we van elk karkas een staal om het te controleren op aanwezigheid van de trichinelarve, hoewel de EU België trichinevrij heeft verklaard. We controleren daarnaast het vlees visueel ook op lever- en longafwijkingen en brengen de boer onmiddellijk op de hoogte van belangrijke informatie. Ook worden iedere week vleesstalen genomen door een extern laboratorium en is Noordvlees Van Gool ingestapt in het nationale monitoringsprogramma van de Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV). Alle eindproducten worden zowel bacteriologisch als chemisch gecontroleerd.

Tips & Tricks voor kwaliteitsvol vlees thuis

Ook u kan ervoor zorgen dat u thuis kan genieten van een lekker stukje vlees:

1. Hou uw vlees maximaal koel. Zorg ervoor dat u net gekocht vlees uit de winkel zo snel mogelijk in een koelkast kan bewaren, om de kans op besmetting zo gering mogelijk te houden. Controleer regelmatig ook de temperatuur van uw koelkast. De ideale temperatuur voor het bewaren van vlees ligt tussen de 3 en 4°C.
2. Gebruik verschillende snijplanken voor vlees en groenten, maar ook voor rauw en reeds gekookt vlees.
3. Lekker en gezond koken vereist in de eerste plaats een nette keuken. Hou de keuken proper en reinig tussendoor regelmatig en grondig alle plaatsen en materialen. Was voortdurend uw handen, voor, tijdens en na het koken.
4. Net zoals onze medewerkers, raden we ook thuis het dragen van losse juwelen tijdens het koken af.

Smakelijk!



Wij zetten optimaal in op traceerbaarheid van elk stukje vlees

Om beter en sneller te kunnen ingrijpen wanneer er iets fout loopt, heeft elke boer een **identificatiemerks** waarvan alles in ons systeem nauwgezet wordt geregistreerd. Zo kan elk karkas gekoppeld worden aan de bestemming waar het na slachting en verwerking door Noordvlees Van Gool naartoe werd gebracht alsook naar zijn origine. Deze tracerings zetten wij door in onze vestiging BGMC in Lochristi. Elk product dat van onze leveranciers komt wordt van een barcode voorzien, om de traceerbaarheid maximaal te verhogen. Deze **barcode** volgt het product doorheen het volledige het proces. Op die manier kunnen we zelfs tot op het niveau van een verpakkingseenheid van een doos van 10 kg de leverancier nagaan. Ook in de vleeshal hanteren we dit principe: zo kan vlees getraceerd worden naar de charcuterie waarin het verwerkt werd. Onze eigen bereide gerechten kunnen zo zelfs getraceerd worden tot aan de grondstof en hulpstof zoals bijvoorbeeld kruiden.

Ook wij staan onder toezicht

Het **Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)** volgt dagelijks ons volledige proces en houdt dus continue toezicht op het product, van het begin tot het einde. Pas na hun goedkeuring zijn onze producten geschikt voor consumptie. Daarnaast voeren ook andere overheden zoals de EU of veterinaire diensten van landen zoals Rusland of China controles uit in onze vestigingen om zich ervan te gewissens dat onze producten voldoen aan hun normen. Tot slot brengen ook de inspecteurs van diverse kwaliteitslabels zoals BRC, IFS, Certus en QS ons jaarlijks een bezoek.



Noordvlees Van Gool werft 20 arbeiders aan

Dit jaar nog zal Noordvlees Van Gool maar liefst 20 arbeiders aanwerven voor haar vestigingen in Kalmthout en Lochristi. Noordvlees Van Gool nam deze beslissing na een ontmoeting met federaal minister van Economie Johan Vande Lanotte en medewerkers van de beleidsafdeling van federaal minister van Werk Monica De Coninck.

De Belgische vleesindustrie heeft al jaren te kampen met hogere loonkosten dan de meeste andere Europese landen. Om op lange termijn een sterke positie te kunnen behouden op de internationale markt, ijvert FEBEV, de Federatie van het Belgisch Vlees, voor meer concrete beleidsmaatregelen. In het kader hiervan had Noordvlees Van Gool een persoonlijk onderhoud met de bevoegde ministers. Tijdens de meest recente begrotingsonderhandelingen nam de federale regering enkele initiatieven om de werkloosheid van een aantal kwetsbare groepen, onder andere jongeren, te verminderen. Door deze maatregelen daalde de loonkost voor deze groep met ongeveer 25%.

Hierdoor kan Noordvlees Van Gool 20 extra arbeiders aanwerven en kunnen we zo ons steentje bijdragen bij het terugdringen van de jeugdwerkloosheid. In samenwerking met de RVA en VDAB gaat Noordvlees Van Gool nu op zoek naar nieuwe jonge collega's voor onmiddellijke aanwerving, die na een gedegen interne opleiding en begeleiding ons bedrijf kunnen helpen om ook in de toekomst nog verder te groeien.





Hoe lang ben je al bij Noordvlees Van Gool?

Chris: ik werk hier ondertussen 40 jaar. Ik was nog maar net 16 toen ik hier begon, maar ik ken de familie en het bedrijf al veel langer. Als meisje woonde ik in de straat hierover. Toen een medewerkster na haar zwangerschapsverlof niet terugkwam, is Stan mij komen vragen of ik niet bij hem wou komen werken. Ik ben toen gestopt met school en hier beginnen werken.

Jef: ik werkte als tuinier, maar toen ik voor minder geld moest werken heb ik toch eens nagedacht. Toeval wil dat het toen ook 'Zomerfeesten' waren en die avond tussen pot en pint werd er besloten dat ik de maandag erop aan de slag zou gaan bij Noordvlees Van Gool. Guy was zelfs één van mijn eerste collega's.

Guy: ik ben begonnen als jobstudent en nooit weggegaan! Toen ik afstudeerde aan de landbouwschool is Stan komen vragen of ik niet voor hem wou gaan werken. Ik moet toegeven dat ik wat getwijfeld heb, want ik wou eigenlijk liever iets met land- en tuinbouw doen. Maar ja, mijn ouders konden toen geen grond missen en dus zou ik eerst een paar jaar bij Noordvlees Van Gool werken.

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

Jef: vooral de snelheid van het proces is flink gestegen.

Guy: er is over de jaren heen een zekere automatisatie opgetreden: vroeger moesten we de geslachte varkens manueel doorheen elke stap van het productieproces duwen en daarna ook zelf de diepvriezer induwen. Nu gebeurt dat allemaal automatisch via een kettingsysteem. Ook het stempelen gebeurt nu automatisch, terwijl we vroeger zelf de 12 verschillende stempels op de varkens zetten.

Chris: de grootste evolutie in de kantoren is de intrede van de computer en alle andere moderne technische snufjes. Zo werkten

we vroeger bijvoorbeeld met een telmachine, dat ik dan nog eens deelde met een andere collega. Ook werkten we toen nog met een telex.

Wat zijn vandaag je voornaamste taken?

Guy: ik sta in het slachthuis aan het einde van de productieketen. Daar ontvang ik alle informatie over de geslachte varkens, zoals gewicht en prijsklasse. Op basis daarvan wijs ik de geslachte varkens toe aan de klanten die hun bestelling plaatsten.

Chris: ik verwerk de gegevens van alle geslachte varkens en ondersteun daarnaast ook het verwerken van de handelsdocumenten en de verkoopfacturen.

Jef: ik ben verantwoordelijk voor de diepvries. Daarnaast help ik ook bij het uitwassen van de bakken die we gebruiken bij het slachten en kuis en ontsmet ik tijdens de pauzes mee het slachthuis.

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

Jef: ik herinner me nog goed toen de eerste gekleurde medewerker hier begon. De avond ervoor kregen we een briefing: de nieuwe medewerker had een zwarte huidskleur en heette Koffie, waarbij werd meegegeven dat niemand 'zwarte koffie', 'koffie met melk' of dergelijke mocht zeggen!

Guy: goh, er zijn zoveel mooie herinneringen, maar de beste hou ik toch over aan het oude slachthuis. Een bende jonge mannen, allemaal tussen 16 en 25 jaar oud. Dat er kattenkwaad werd uitgehaald, daar hoef ik geen tekening bij te maken. Graag wil ik de familie Noordvlees Van Gool bedanken voor de mooie tijd!

Chris: ik heb hier mijn man leren kennen, wat toch ook kan tellen als mooie herinnering!

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 TIJDENS DE ZOMERPERIODE

Onze vleeshal is tijdens juli en augustus niet gesloten. Ze zal dus zoals gewoonlijk elke dinsdag, woensdag en vrijdag geopend zijn, telkens tussen 9u en 12u en tussen 13u en 18u. Op donderdag zijn wij enkel in de voormiddag open (van 9u tot 12u) en op zaterdag doorlopend van 9u tot 16u. Aarzel niet om uw vlees op voorhand te bestellen zodat u niet hoeft te wachten wanneer u het komt afhalen. 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.

