



Welkom

Beste medewerker,
Beste buurtbewoner,

Met de zomervakantie voor de deur, brengen we u graag op de hoogte van het reilen en zeilen de afgelopen maanden bij **Noordvlees Van Gool**.

Allereerst kondigen we graag aan dat we bij **Noordvlees Van Gool** dit jaar deelnemen aan Openbedrijvendag, georganiseerd op zondag 7 oktober 2018. Eerder deden we al verschillende kleinschalige opendeurdagen, maar dit jaar zien we het iets groter. We houden u zeker verder op de hoogte over wanneer en hoe u hiervoor kan inschrijven, want we verwachten heel wat geïnteresseerden.

Daarnaast willen wij u in deze nieuwsbrief informeren over de laatste ontwikkelingen in het vergunningsdossier rond **Sus Campiniae**, ons nieuwe hypermoderne slachthuis in Oevel.

Ook houden we u op de hoogte van de werken in en rond het Heiken, die binnenkort zullen afgerond worden. We zijn blij dat we door de aanpassingen aan de verkeerssituatie kunnen bijdragen tot een veiligere en aangenamere school-, woon- en werkomgeving. Wist u trouwens dat wij samen met de politie enkele medewerkers opgeleid hebben tot gemachtigd opzichters die de kinderen veilig laten oversteken?

Verder maakt u in deze nieuwsbrief ook kennis met het gloednieuw management team van **Noordvlees Van Gool**, dat volledig is samengesteld uit mensen uit de regio.

Tot slot nog goed nieuws: de vleeshal is tijdens de zomerperiode doorlopend open op de normale openingsuren! Meer informatie vindt u op de achterzijde van deze nieuwsbrief.

Dat en nog veel meer leest u in deze zomereditie van onze nieuwsbrief. Veel leesplezier! Wij wensen u alvast een prettige zomer toe.

De directie van Noordvlees Van Gool



SUS CAMPINIAE 

Milieuvergunning Oevel



Vorig jaar in september huldigden wij plechtig ons nieuw slachthuis in Oevel, **Sus Campiniae**, in. Op 29 maart 2018 besliste de Raad van State om de eerder verleende milieuvergunning voor **Sus Campiniae** te vernietigen, niet op basis van inhoudelijke redenen, maar omwille van onvoldoende motivering. Dit betekent dat het beroep hernomen wordt en de minister van Omgeving, Natuur en Landbouw Joke Schauvliege nog enkele maanden de tijd krijgt om haar motivering opnieuw te beoordelen en bijkomend te staven. Onze stedenbouwkundige vergunning werd al eerder definitief goedgekeurd. We hebben er alle vertrouwen in dat na een bijstelling van de motivering van de minister de milieuvergunning ook definitief zal worden goedgekeurd. Ondertussen blijft **Sus Campiniae** operationeel op basis van de eerder door de provincie afgeleverde vergunning. 





Heiken



Na meer dan anderhalf jaar van plannen, overleggen met de gemeente en uitvoeren van de werken krijgt het nieuwe Heiken stilaan vorm. Daarom houden wij u graag op de hoogte van de recente ontwikkelingen in de heraanleg van het Heiken.

Zoals wij u al meedeelden in vorige nieuwsbrieven, wordt door de aanleg van een onverharde berm langs de ene kant van de rijweg en een breed fiets- en voetpad aan de andere kant van de rijweg definitief komaf gemaakt met de vervelende verkeerssituatie in en rond het Heiken. Hierdoor worden het comfort en de veiligheid van de zwakke weggebruiker en de vrachtwagenchauffeur aanzienlijk verbeterd.

De heraanleg van de rijbaan en het fietspad is ondertussen afgerond. Hierdoor verloopt de aanvoer naar ons bedrijf opnieuw via het Heiken. In het Heiken en in de zijstraten die naar de Brasschaatsteenweg lopen, is tijdens de werken een snelheidsbeperking ingevoerd van 30 kilometer per uur. In het najaar zullen er hagen aan beide kanten van de rijbaan gepland worden.

De omleiding tijdens de werken zorgde voor geen of weinig extra verkeershinder. In de eerste weken kreeg ons slachthuis wel enkele vragen en opmerkingen van buurtbewoners omtrent het verkeer in en rond het Heiken. We namen de bezorgdheden van de omwonenden ter harte en traden steeds meteen op naar onze transporteurs toe.

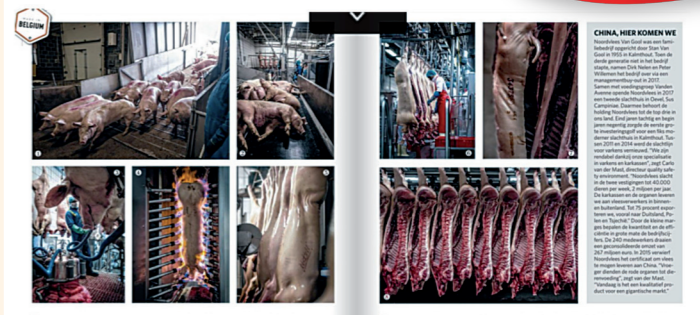
Daarnaast hebben we ook onze duit in het zakje gedaan om de verkeersveiligheid te garanderen tijdens de werken. In samenwerking met de politie hebben wij twaalf van onze medewerkers opgeleid tot gemachtigd opzichter. Op schooldagen helpen zij de kinderen veilig oversteken. Misschien hebt u hierover zelfs in de krant gelezen, want zowel Het Laatste Nieuws als Gazet van Antwerpen kwamen in april langs voor een artikel in hun regionale edities.



Trends

ACHTER DE SCHERMEN VAN VARKENSSLACHTERIJ NOORDVLEES VAN GOOL

In 24 uur van varken tot gekoelde karkas



1. VARKENS RUSTEN IN STALLEN
2. VARKENS WERVEN
3. EEN GERECHTE STEEK
4. CO2 VERDOOFD VARKENS
5. ORGANEN UITSMIDDEN
6. KEUREN EN CLASSIFICEREN
7. PLATTFORM VAN SLACHTERS

Noordvlees Van Gool Made in Belgium

Naar aanleiding van de negatieve berichtgeving over enkele Belgische slachthuizen het afgelopen jaar, wilden wij bij **Noordvlees Van Gool** graag tonen dat het ook anders kan. Op vraag van het economische magazine Trends zetten wij onze deuren open voor een fotoreportage die in de rubriek 'Made In Belgium' in mei werd gepubliceerd. In de reportage worden de verschillende stappen in het slachtproces nauwkeurig uitgelegd. **Het resultaat: een interessante blik achter de schermen van ons slachthuis, waarop we erg positieve reacties kregen!**

Werknemers in de bloemetjes



Kristiaan Laeveren

- Met pensioen sinds 1 mei
- Werkte de afgelopen 5 jaar als site manager en conciërge

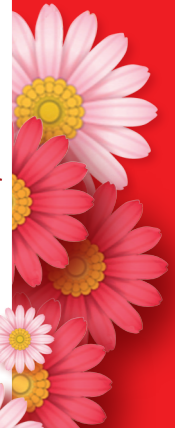


Marc Hectors

- Met vervroegd pensioen sinds 1 mei
- Was verantwoordelijk voor de loonadministratie

"Als site manager was ik verantwoordelijk voor alles wat op het terrein rondom het slachthuis gebeurde: het binnenvrijden van de vrachtwagens, het afgeven van de vrachtbrieven, het afsluiten van de vrachtwagens, enz. Mijn belangrijkste taak was ervoor zorgen dat 's maandags alles meteen kon opgestart worden om te beginnen met slachten. Ik had best wel wat verantwoordelijkheid en ik werkte met hart en ziel voor **Noordvlees Van Gool**. Ik had ook een heel goede band met mijn collega's, die ik erg zal missen. Ook met de chauffeurs was het contact optimaal. Maar ze moesten wel luisteren naar mij, hé, want buiten op het terrein was ik de baas!"

"Iets minder dan twee jaar geleden ben ik aan de slag gegaan bij **Noordvlees Van Gool**. Ik was verantwoordelijk voor alles wat met loonadministratie te maken had: het opvolgen van onderaannemers, de werk- en overuren, noem maar op. Ik had heel goede collega's en de sfeer in het bedrijf was top! Jammer genoeg heb ik dit werk maar korte tijd kunnen doen en ben ik omwille van gezondheidsredenen sinds begin mei op vervroegd pensioen."





Maak kennis met het gloednieuw management team van de **Noordvlees Van Gool Groep**

Zoals jullie weten is **Noordvlees Van Gool** een familiebedrijf opgericht in 1955 door de familie Van Gool. Eind 2017 deden Dirk Nelen en Peter Willemen een managementbuy-out (MBO) van de familie Van Gool. Dit betekent dat Dirk Nelen en Peter Willemen voortaan als gelijke Managing Partners de leiding hebben over de **Noordvlees Van Gool Groep** met elk 50 procent van de aandelen.



Jan Vriens,
CLO (Chief Logistics Officer),
is verantwoordelijk voor de logistieke diensten en transport.



Stefan Eyckmans,
COO (Chief Operations Officer), heeft de operationele leiding van het bedrijf en rapporteert als hoofd van het management team rechtstreeks aan de Managing Partners.



Carlo Van der Mast,
CQESHO (Chief Quality Environment Safety Health Officer), is verantwoordelijk voor alles wat met kwaliteit, milieu, veiligheid en gezondheid in het slachthuis te maken heeft.



Chris Jacobs,
CIO (Chief IT Officer),
is verantwoordelijk voor alle informatica.



Maarten Voeten,
CTO (Chief Technical Officer),
is als technisch directeur verantwoordelijk voor innovatie, zoals de ontwikkeling van nieuwe (productie)technologieën en producten.



Ellen Van Ginneken,
CAO (Chief Accountancy Officer),
is verantwoordelijk voor de afdeling Boekhouding en Administratie.



Marc Verschraege,
CHRO (Chief Human Resources Production Officer),
is verantwoordelijk voor het personeelsbeleid.



Paul Andriessen,
CCO (Chief Commercial Officer),
is verantwoordelijk voor de commerciële tak, met name het verkoopsluik.

Het Management Team

Omdat **Noordvlees Van Gool** doorheen de jaren sterk is gegroeid, werd eind vorig jaar besloten een **Management Team** op te richten. Dit team, dat zodanig samengesteld is dat alle belangrijke takken in de organisatie vertegenwoordigd zijn, zal de leiding nemen om het bedrijf op alle vlakken efficiënt en rendabel te beheren. De volledige samenstelling van dit **Management Team** vindt u hieronder. Leuk weetje is dat alle leden van het team uit Kalmthout en omgeving afkomstig zijn!



VAKANTIEREGELING VLEESHAL & BBQ

Tijdens de zomerperiode gelden de normale openingsuren voor onze vleeshal, die de hele vakantie zal geopend zijn.

Speciale aandacht verdienen onze heerlijke BBQ pakketten, die u ook in onze vleeshal kan verkrijgen.

Aarzel niet om op voorhand te bestellen zodat u niet lang hoeft te wachten wanneer u langskomt. Bestellen kan telefonisch (03 666 30 00), maar ook per e-mail (info@vleeshal-van-gool.be) en via de website www.vleeshal-van-gool.be. Op onze website vind je ook ons ruim assortiment terug.

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