

# SUS CAMPINIAE

Nieuwsbrief voor buurtbewoners  
09/2015



## Welkom

Beste buurtbewoner,

De **NV Sus Campiniae**, een samenwerking tussen de groep Noordvlees Van Gool en de groep Vanden Avenne, hecht belang aan het informeren van de buurtbewoners. Met deze nieuwsbrief willen we u op de hoogte houden van de nieuwe ontwikkelingen voor de bouw van het nieuwe slachthuis op het industrieterrein in Oevel.

We gaan van start met de beslissing van Vlaams minister van Omgeving, Natuur en Landbouw, Joke Schauvliege, die de milieuvergunningaanvraag goedkeurde op 22 juli 2015. We zijn uiteraard opgetogen en opgelucht dat de minister vertrouwen in het project te Oevel stelt, maar we vinden ook uw vertrouwen zeer belangrijk! Daarom willen we benadrukken dat we het belangrijk vinden om de impact op de buurt tot een minimum te beperken. Wij zullen er dan ook over waken dat de bijzondere voorwaarden inzake geur, mobiliteit en afvalwater steeds nageleefd worden en streven ernaar om dit nieuwe slachthuis te bouwen met respect voor het milieu en de buurtbewoners.

We begrijpen dat het geuraspect één van uw grootste bezorgdheden is. Diverse onderzoeken tonen aan dat verschillende technieken de geur tot een aanvaardbaar niveau kunnen reduceren. Wij hebben dan ook verschillende luchtbehandelingstechnieken onderzocht. Om tegemoet te komen aan het besluit van de minister zal er een biologische luchtwasser geplaatst worden, en niet de verticale biofilters.

Deze techniek zal op jaarlijkse basis geëvalueerd worden om na te gaan of het gewenste rendement behaald wordt.

Aansluitend op de milieuvergunningaanvraag geven we jullie graag een stand van zaken over de stedenbouwkundige vergunningaanvraag. Naar aanleiding van de weigering van de stedenbouwkundige vergunning zijn we op 3 juli 2015 in beroep gegaan. Ten laatste op 18 oktober 2015 zal hierover een beslissing vallen. We hopen op een gunstig besluit van de deputatie en houden u op de hoogte.

Verder in deze nieuwsbrief lichten we graag het belang van vlees als voedsel voor de mens toe en geven we een overzicht van de koolstofvoetafdruk en de impact van vlees op het milieu.

Tot slot vindt u ook een duidelijk overzicht van het slachtproces en de uitgebreide kwaliteitscontrole die hiermee gepaard gaat.

U kan steeds terecht op [www.sus-campiniae.be](http://www.sus-campiniae.be) om op de hoogte te blijven van de laatste nieuwtjes. Via onze website kan u ook nog steeds uw CV insturen, indien u geïnteresseerd zou zijn in één van de verschillende functies die wij aanbieden.

Wij wensen u veel leesplezier!

De directie van NV Sus Campiniae 





-1-

De eerste stap in het proces is het aanleveren van varkens met gespecialiseerde vrachtwagens, bestuurd door chauffeurs die bij de overheid een getuigschrift behaalden om dieren te vervoeren. Zo wordt het dierenwelzijn reeds bij het laden, transporteren en lossen gegarandeerd. Na het lossen van de varkens via een loopbrug worden de vrachtwagens telkens volledig gereinigd en ontsmet. Het lossen en reinigen gebeurt binnen, in een afgesloten ruimte, om zo de hinder te beperken. Dit alles onder toezicht van het FAVV, dat de varkens meteen ook keurt. Varkens die niet voldoen aan de verschillende criteria kunnen niet in de voedselketen terecht komen.



-2-

Eens de varkens in de stal aangekomen zijn, krijgen ze 2 uur rusttijd om eventuele stress bij de dieren te voorkomen. De stallen waar de varkens even in vertoeven worden op een aangename temperatuur gehouden, in optimale omstandigheden qua lichtintensiteit en geluidsniveau. Deze maatregelen worden genomen omwille van het dierenwelzijn en betere vlees kwaliteit.



-3-

Na de rustperiode gaan we over tot het verdoofd slachten. De varkens worden in een verdoovingsruimte geplaatst waar ze door middel van CO<sub>2</sub> worden verdoofd. Het verdoovingsproces gebeurt onder toezicht van gekwalificeerde medewerkers, die erop toezien dat alle varkens voldoende verdoofd zijn tijdens het slachten. De varkens worden onthaard, de rode en witte organen worden verwijderd en de karkassen worden gepoetst en gedroogd. Elk goedgekeurd karkas krijgt een stempel onder toezicht van het FAVV.



-4-

Alle goedgekeurde karkassen worden vervolgens gewogen, de vleeshoeveelheid wordt gemeten en de karkassen worden geklasseerd op basis van kwaliteit. Nadien gaan de karkassen in de koeling, tot ze de vereiste temperatuur voor transport bereiken.



-5-

Aan het einde van het productieproces krijgt elk stuk vlees een volgnummer mee. Dit wordt de link tussen de klant en boer. De link zorgt ervoor dat we controle hebben over wat er met het voedsel tijdens het verwerkingsproces is gebeurd en of alles voldoet aan de voedselveiligheid. Zo kan de herkomst in geval van problemen ook snel en accuraat achterhaald worden. Dit waterdichte traceersysteem zorgt ervoor dat we nauwgezet elke stap van het dier en daarna het vlees kunnen volgen. Wij kennen dus de geschiedenis van elk stukje vlees!

Op de laadkade laden onze medewerkers de karkassen voor transport naar de klant. Zowel de laadkade als de vrachtwagen zijn volledig gekoeld om de koudeketen te respecteren. Alle machines, slachtruimtes en laadkades worden elke avond gereinigd en ontsmet.

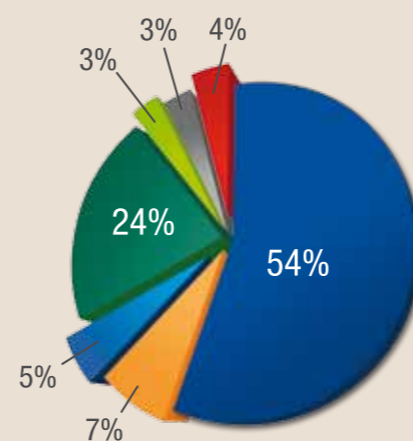


## KOOLSTOFVOETAFDruk

### Beperkte bijdrage slachtproces aan koolstofvoetafdruk van varkensvlees

De uitstoot van CO<sub>2</sub> is een onderwerp waar iedereen al eens wakker van ligt. Het is belangrijk dat iedereen beseft welke impact hij heeft op het milieu. Bedrijven hebben daarin zelfs een voorbeeldfunctie. Daarom willen wij ons engageren om het slachtproces op een milieubewuste manier te doen om zo onze koolstofvoetafdruk te beperken. Sommigen beweren dat wereldwijd 18% van de uitstoot van broeikasgassen voortkomt uit de veehouderij. De Vlaamse Overheid, in het bijzonder het Departement Landbouw en Visserij, onderzocht hoe het zit met de koolstofvoetafdruk in de Vlaamse veehouderij.

Resultaten van deze studie tonen aan dat het slachtproces (inclusief het uitsnijden) van varkens slechts voor 4% bijdraagt aan de koolstofvoetafdruk van varkensvlees. Bovendien bestaat het grootste deel van die bijdrage uit het energieverbruik. Volgens een studie, uitgevoerd door Eric Richardson, directeur van het Woods Hole Research Center in de Verenigde Staten, kan u uw eigen koolstofvoetafdruk verkleinen door uw vleeskeuze te veranderen. Kiezen voor gevogelte en varkensvlees, in plaats van rood vlees (rundsvlees), kan reeds een verschil maken.



### VARKENSVLEES bijdrage per kg vlees

- Aangekocht veevoeder - Productie & Transport
- Aangekocht veevoeder - LUC
- Maagdarmfermentatie (CH<sub>4</sub>)
- Mest (CH<sub>4</sub>+N<sub>2</sub>O)
- Energie & water
- Gebruik mestoverschot (N<sub>2</sub>O)
- Slachting

## VLEES ALS VOEDSEL

### Hebben we vlees nodig als mens?

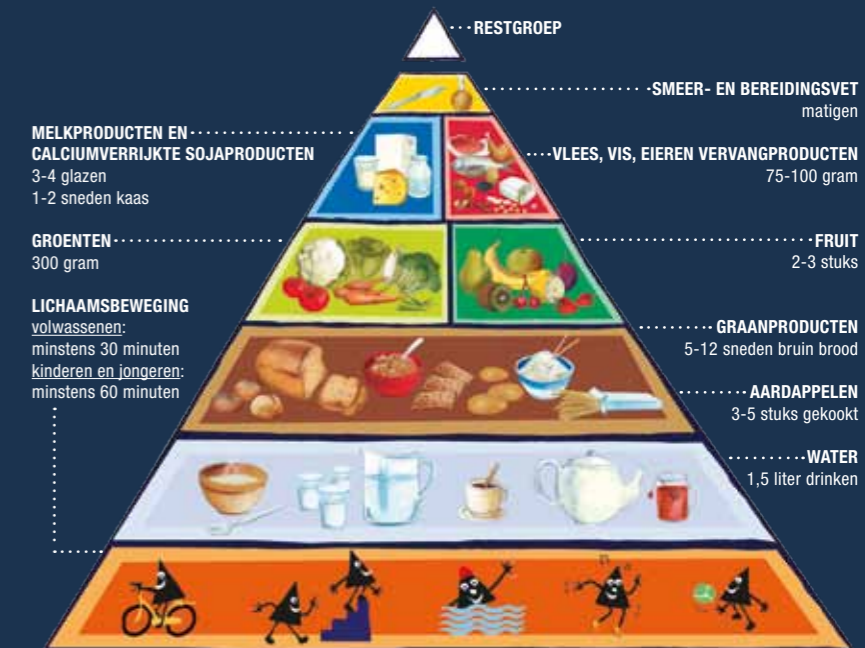
In tegenstelling tot wat we vaak horen, heeft het menselijk lichaam nood aan vlees. Het wordt aangeraden om op dagelijkse basis naast de nodige aardappelen, brood, groenten, fruit en melkproducten, toch 100 gram vlees te eten. Dit draagt bij tot een goede, gezonde en evenwichtige maaltijd.

Volgens medische en wetenschappelijke bronnen bevat vlees namelijk allerlei essentiële voedingsstoffen voor het lichaam en maakt het deel uit van de voedingsdriehoek. Het bestaat uit verschillende voedingsstoffen die het lichaam nodig heeft om optimaal te kunnen functioneren.

- Eiwitten en water zijn de belangrijkste elementen in vlees. Ze dragen bij tot de opbouw en onderhoud van onze botten, spieren en bloed.
- Daarnaast zijn de vetten uit vlees onmisbaar want zij dienen als brandstof voor het lichaam. Belangrijk wel om op de juiste hoeveelheid te letten!
- Vlees bevat ook verschillende vitamines en mineralen die ons immuunsysteem helpen opbouwen en sommige ziekten voorkomen.

Deze essentiële voedingsstoffen zorgen ervoor dat we dagelijks genoeg energie hebben en zijn bijvoorbeeld onmisbaar voor een atleet die aan topsport doet of een student die in zijn blokperiode zit.

### DE ACTIEVE VOEDINGSDRIEHOEK om dagelijks evenwichtig te eten en voldoende te bewegen







## 100 nieuwe jobs dicht bij huis

Met de komst van **NV Sus Campiniaë** kunnen Noordvlees Van Gool en Vanden Avenne bijdragen tot een grotere welvaart in de streek. Het nieuwe slachthuis zorgt namelijk voor minstens 100 jobs. We bieden niet enkel jobs dicht bij huis aan, maar we hechten er ook belang aan om het kwalitatieve en duurzame aspect door te trekken in ons personeelsbeleid.



We creëren graag jobs in ideale werkomstandigheden, ook voor medewerkers die van iets verder moeten komen. Voor hen zullen wij bijvoorbeeld concrete vervoersplannen uitwerken om de woon-werkverplaatsing te optimaliseren.

# SUS CAMPINIAE



Tot op heden mochten we al 55 sollicitaties ontvangen en bedanken we iedereen voor de interesse in ons slachthuis. Momenteel kunnen we nog niet concreet van start gaan met aanwerven, maar we nemen zeker contact op met geïnteresseerden wanneer de sollicitatieprocedure start.

**Als u interesse hebt in een job bij ons, kan u terecht op [www.sus-campiniaë.be](http://www.sus-campiniaë.be) voor alle vacatures. We hebben werkrachten nodig in diverse functies zoals: slachthuisarbeiders, logistieke arbeiders, administratieve & technische functies. In de komende maanden zullen de vacatures op de website verschijnen.**

Interesse in één van onze jobs? Stuur dan zeker uw CV en motivatiebrief naar [info@sus-campiniaë.be](mailto:info@sus-campiniaë.be).



## Distributie NV Sus Campiniaë nieuwsbrief en contact

De nieuwsbrief van NV Sus Campiniaë wil u informeren over de vooruitgang van de toekomstige vestiging in Oevel.

Bovenop de nieuwsbrief, hebben wij ook een website zodat u op elk moment in een oogopslag alle nodige informatie over ons project in Oevel kan vinden. Neem dus gerust een kijkje op [www.sus-campiniaë.be](http://www.sus-campiniaë.be).

Daarnaast kunt u altijd rechtstreeks bij ons terecht met al uw vragen, opmerkingen of suggesties via [info@sus-campiniaë.be](mailto:info@sus-campiniaë.be).

