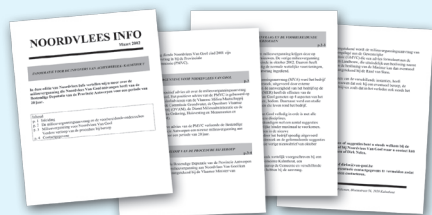




Welkom

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,

Van harte welkom in deze jubileumeditie van de nieuwsbrief! De nieuwsbrief in zijn huidige hoedanigheid rolde in juli 2009 immers voor het eerst van de drukpersen en is daarmee aan zijn 25ste editie toe. Leuk weetje voor de jongeren onder jullie: de nieuwsbrief zelf bestaat al sinds het begin van de jaren '90, maar toen zag die er helemaal anders uit, zoals je hier kan zien.



Ook de rest van de nieuwsbrief zit in een jubileumjasje. Zo lees je hiernaast dat we al 20 jaar gecertificeerd zijn volgens ISO 14001, een prestatie waar we een mooie erkenning voor kregen. Daarnaast zijn er ook heel wat medewerkers die hun werkjubileum bij **Noordvlees Group** vieren. We zetten hen, samen met al onze starters en gepensioneerden, uitgebreid in de bloemetjes verderop in deze nieuwsbrief.

Verder brengen we ook andere interessante lectuur deze kerstvakantie, zoals waarom Linda Van Gool de 'bekendste onbekende Vlaming' is, en waarom een lekker stukje vlees zeker een plaats heeft in een gezond voedingspatroon.

Mocht je nog twifelen over het kerstmenu, neem dan snel een kijkje op de achterkant van de nieuwsbrief: we zorgen alvast voor wat inspiratie.

Dan rest er ons verder niets anders dan jullie veel leesplezier, een fijne Kerst en een fantastisch 2022 te wensen!

De directie van Noordvlees



Erkenning van Lloyd's



Noordvlees kreeg afgelopen zomer de erkenning voor Excellent Kwaliteitsmanagement van onafhankelijke keuringsinstantie Lloyd's. De erkenning werd ons toegewezen omdat we al 20 jaar lang gecertificeerd zijn volgens ISO 14001. Dat is een milieukwaliteitslabel dat garandeert dat **Noordvlees** duurzaam produceert, met respect voor alle betrokkenen, volgens de meest vooruitstrevende internationale standaarden.

In 2001 verkregen we dit certificaat als eerste slachthuis in België. Om het certificaat te krijgen - en al 20 jaar te behouden - moeten we als bedrijf kunnen aantonen dat onze structuren en processen optimaal en efficiënt werken én dat we op een continue basis de impact op onze directe omgeving en het milieu in bredere zin opvolgen en tot een minimum proberen beperken.

Carlo van der Mast, Chief Quality Environment Safety Health Officer bij Noordvlees, mocht de plaquette in ontvangst nemen: *"Dat we in 2001 als eerste slachthuis in België het ISO 14001 certificaat kregen, was een uitzonderlijke prestatie. Dat we nu al 20 jaar voldoen aan die standaard, is dat evenzeer. We zijn erg trots op onze milieu- en kwaliteitszorg en doen er alles aan om die continu te optimaliseren. We zijn dan ook erg blij met deze erkenning van Lloyd's!"*



Nieuws over onze medewerkers

NOORD VLEES

Als bedrijf staan we natuurlijk nergens zonder de dagdagelijkse inzet van onze medewerkers. In 2021 viel er op dat vlak heel wat te vieren. Daarom zetten we, met gepaste trots, onze starters, nieuw gepensioneerden en werkjubilarissen in de schijnwerpers.

MET PENSIOEN:



Luc Van Gool

Met pensioen sinds mei
43 jaar werkzaam bij de Technische Dienst

"Tijdens mijn pensioen wil ik vooral veel genieten, hier thuis. En hopen op veel goed weer, zodat ik vaak kan gaan wandelen en fietsen."



Eric Vorsselmans

Met pensioen sinds augustus
23 jaar werkzaam bij Noordvlees in de koeling

"Ik heb 23 jaar bij Noordvlees gewerkt en heb altijd in de koeling gestaan. Nu ik met pensioen ben, wil ik vooral heel veel gaan wandelen, fietsen en in de tuin werken."



Karel Houdmeyers

Met pensioen sinds mei
13 jaar werkzaam bij Noordvlees bij de verlading

"Ik denk nog regelmatig aan de collega's: hoe het nog met hen zou zijn, wie er ondertussen ook al op pensioen is... Onlangs kwam ik mijn verantwoordelijke tegen, het deed me deugd om nog eens met hem te babbelen. Ik spring ook regelmatig binnen in de Vleeshal. Ik ben Noordvlees dus zeker nog niet vergeten!"



Leo Van Roosbroeck

Met pensioen sinds februari
24 jaar werkzaam bij Noordvlees, in verschillende functies

"Ik heb veel verschillende zaken gedaan bij Noordvlees. Ik heb er gekuist, aan de slachtlijn gestaan, aan de laadpost... Ik ben thuis aan het verbouwen, dus ik heb zeker ook nu mijn bezigheid. De collega's mis ik het meest: we zijn altijd goed overeengekomen en ik heb het altijd plezant werk gevonden."

JUBILEUM:

Veel van onze medewerkers zijn erg trouw aan hun job en mogen we dan ook al jarenlang tot ons team rekenen. Bedankt voor jullie jarenlange inzet!

30 jaar	Vissenbergh Frankie	25 jaar	Vervaeet Wim	20 jaar	Raats Alfons, I Made Beratha, Goorden Aloisius, Dries Peter
15 jaar	Martinez Jimenez Ariel Antonio	10 jaar	Van Den Abbeele Manuella, Truyen Peter, Pauwels Eric, Janssen Rudi, Hurmuzache Petronela, Hotag Rita, Deweerdt Koen		



Ook wij zijn steeds op zoek naar nieuwe mensen om ons team te versterken. Dit jaar mochten we heel wat nieuwe gezichten verwelkomen. Van harte welkom en veel succes!

Mannarino Emilio, Van Den Broeck Sofie, Adu Borffour, Akomia Yaw, Amponsah Isaac, Antonio Mena, Atomii Gheorghita, Bamba Musa, Beleca Alin-Petrica, Ben El Mahdi Abdellilah, Cas Phechrada, Castillo Alvin Santos, Curca Cosmin-Calin, Diop Bamba, Dom Nico, Drilea Gheorghe-Andras, Gutierrez Jimenez, Hagan Oswald, Janus Marcin, Joseph Sunday Solomon, Kacou Paul, Khajo Alkhajo, Kolsteren Silvia, Laison Phairin, Lo Ndiouga, Lupu Gabriel, Majerczyk Krzysztof, Mihaila Marian-Daniel, Norocel Sinziana-Paula, Peprah Samuel, Pirvulescu Georgel, Proteasa Claudiu Vasile, Przybylak Pawel, Raulet Tommy, Rusu Corneliu Constantin, Soldanescu Gheorghe-Mihai, Vanden Kieboom Warre, Verhaegen Winifred, Wojcik Monika, Yaw Boateng Patrick en Zoker Michael.

STARTERS:



Linda Van Gool op Radio 2

"Oh, en voor ik het vergeet, Linda van slagerij Van Gool Komt waarschijnlijk ook niet meer naar school."

Klinkt het bovenstaande u bekend in de oren? Waarschijnlijk wel, want het is de slotzin van het prachtige nummer 'Ruimtevaarder' van de Essense broers Raf en Mich Walschaert van Kommil Foo. Onze eigenste **Linda Van Gool**, dochter van de oprichters van **Noordvlees** en al 40 jaar het gezicht van **Vleeshal van Gool**, werd intussen al bijna 20 jaar geleden vereeuwigd in Kommil Foo's bekendste nummer. Regelmatig wordt haar gevraagd of zij 'Linda van Kommil Foo' is. Dat is ze zeker, maar gek genoeg heeft ze Raf en Mich nog nooit ontmoet!

Daar bracht Radio 2 in oktober verandering in. In het kader van het 'Veerkrachtige Dorpen'-project van Provincie Antwerpen, sloegen zij voor één middag hun tenten op in ons dorp Achterbroek, waar ze interessante verhalen sprokkelde. Één van die verhalen was dat van Linda. Niemand minder dan Raf Walschaert zelf kwam een woordje uitleg geven over Linda's rol in het nummer. En wat blijkt? Haar passage berust op louter toeval. "Het verhaal achter het nummer is toeval, gek genoeg," begint Raf. "Ik zocht vooral een naam die rijmde met 'school'. Ik ben opgegroeid in Essen, en omdat er daar wel meerder Van Goolen waren, is het die naam geworden. En 'Linda' is puur toeval. Maar ondertussen is het zo ingeburgerd, dat het voor mij niet meer als toeval voelt."



"Linda van slagerij Van Gool" uit liedje "Ruimtevaarder" van Kommil Foo bestaat echt



Op vraag van de dorpsraad van Achterbroek, is de gemeente Kalmthout ingestapt in het project Veerkrachtige Dorpen voor het dorp Achterbroek. Met het project wil de provincie Antwerpen in samenwerking met de lokale bevolking en het gemeentebestuur het dorpsleven extra schwing geven. Bedoeling is om in verschillende fases de noden en kansen van Achterbroek in kaart te brengen. De passages van Linda, Ingrid van het krantenwinkeltje en Ann van Gazet van Achterbroek op Radio 2, zorgden in elk geval voor heel wat animo!

Het volledige interview kan je beluisteren op www.vrt.be/vrtnws/nl/2021/10/19/linda-van-slagerij-van-gool-van-kommil-foo-bestaat-echt/

De voedingswaarde van vlees

De voedingswaarde van vlees staat vaak ter discussie. De één zegt dat we als omnivoor vlees nodig hebben voor een goede werking van ons lichaam, de ander meent dat we de essentiële bouwstenen uit vlees gemakkelijk uit plantaardige producten kunnen halen en vlees dus overbodig is. De waarheid ligt, zoals vaak, ongetwijfeld ergens in het midden. We zetten de bouwstenen van vlees even op een rijtje.

Vitamine B

Vlees bevat verschillende soorten vitamine B: B1, B2, B6 en B12. Vitamine B12 zorgt voor een goede werking van het zenuwstelsel en is een stof die we enkel en alleen maar uit dierlijke producten, zoals vlees en zuivel, kunnen halen.

Eiwitten

Eiwitten zorgen voor het versterken en herstellen van onze cellen en zijn essentieel voor de aanmaak van spierweefsel. 100 gram vlees bevat al snel 20 gram eiwitten. Die eiwitten zijn in de juiste verhouding aanwezig, waardoor vlees een zeer goede en makkelijke bron van eiwitten vormt. Eiwitten zijn uiteraard ook in groenten, granen en peulvruchten aanwezig, maar in andere verhoudingen. Daarom moet je deze producten juist combineren om tot dezelfde eiwitwaarde van vlees te komen.

Conclusie:

Een gematigde consumptie van vlees staat een gezonde levensstijl niet in de weg, integendeel. In theorie kan je vlees vervangen door alternatieven, maar een dieet zonder vlees moet wel exact juist gecombineerd en uitgebalanceerd zijn om alle voedingsstoffen binnen te krijgen. Daarom heeft de aanbevolen hoeveelheid van 100g vlees per dag meer dan terecht een plaats in een evenwichtig voedingspatroon. Bij **Noordvlees** staan we hier volledig achter. Wij scharen ons steeds achter het doel om niet méér, maar wel kwalitatief vlees te produceren, en zo bij te dragen aan een gezond voedingspatroon voor iedereen.

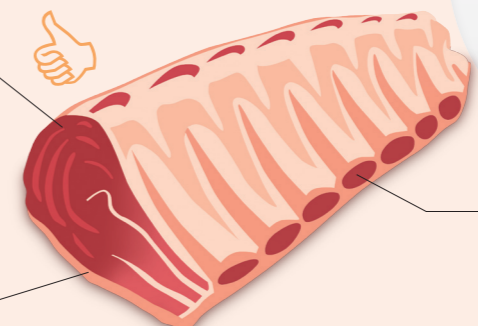


WIST JE DAT...

...een recente studie heeft aangetoond dat een tekort aan selenium en zink de kans op een ernstige Covid-symptomen aanzienlijk vergroot? Deze twee mineralen komen vooral voor in vlees en vis. De onderzoekers raden dan ook aan om gevarieerd en evenwichtig te eten, om zo zeker geen tekorten op te bouwen.

Mineralen

Vlees bevat de mineralen ijzer, zink, fosfor en selenium. Vooral ijzer is hierbij belangrijk: het helpt immers bij onze stofwisseling en het zuurstoftransport in ons bloed. Toch heeft naar schatting 15% van de wereldbevolking last van ijzertekort, vooral vrouwen en kinderen. Ijzer zit uiteraard ook in plantaardig voedsel (denk maar aan Popeye en zijn blikjes spinazie) maar het ijzer in vlees is een vorm die het menselijk lichaam beter kan opnemen dan het plantaardig ijzer.





EINDEJAARSRECEPT

VARKENSKROONTJE MET GEPOFTE APPEL EN PUREE VAN PASTINAAK



LEKKER VAN BIJ ONS

Bron: www.lekkervanbijons.be

In de winkelmand (voor 6 personen)

- Varkenskroontje van +- 800g (met beentjes)
- 6 (niet te grote) appels, type Golden Delicious
- Klontje boter en 1 eetlepel olijfolie
- 300 g bloemig kokende aardappelen
- 400 g pastinaak
- 30 g boter
- 60 g zure room
- Peper en zeezout
- Tijm

Aan de slag!

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Kerf het vet van het varkenscroontje kruisgewijs in. Snijd niet in het vlees. De inkerving zorgt voor een mooie bedruiping tijdens het braden.
- Wrijf het varkenscroontje in met peper, zeezout en tijm. Verhit een eetlepel boter en olijfolie in een braadslede of overvaste pan en schroei het varkenscroontje aan tot het mooi bruin ziet.
- Leg het varkenscroontje op een rooster in een braadslede en schuif in de hete oven.
- Verlaag de temperatuur onmiddellijk tot 150°C. Leg na 20 minuten braden de appels naast het varkenscroontje op de rooster en laat het varkenscroontje samen met de appels nog 40 minuten braden, tot het vlees gaar is en de appels zacht.
- Schil de aardappelen en de pastinaken en kook ze afzonderlijk gaar in licht gezouten water. Giet de pastinaken af en mix ze fijn (met de handmixer of in een blender). Giet de aardappelen af en draai door de roerzeef voor een fijne puree zonder brokjes. Meng de twee purees en werk af met boter, zure room, peper en zout.
- Laat het varkenscroontje rusten op een rooster boven een diep bord, losjes verpakt onder aluminiumfolie.

Tip voor een extra feestelijke toets:

Smelt wat boter in een pan en bak er 50 g spekblokjes in, samen met 175 g broodkruim en een teentje look. Voeg dit in een kom samen met 2 theelepels citroenrasp, een handjevol salie en 45 g gehakte walnoten. Deze krokante crumble smaakt heerlijk bij dit gerecht!



EINDEJAARSREGELING VLEESHAL

Tijdens de vakantieperiode gelden de normale openingsuren voor onze vleeshal behalve op volgende dagen:

Donderdag 23/12 en 30/12: open van 13u tot 18u
 Vrijdag 24/12 en 31/12: doorlopend open van 8u tot 15u30, enkel voor het afhalen van bestellingen
 Zaterdag 25/12, Zondag 26/12, Zaterdag 01/01, Zondag 02/01: gesloten

Raadpleeg onze website voor de meest recente openingsuren (www.vleeshal-van-gool.be).

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 (info@vleeshal-van-gool.be) of via de website (www.vleeshal-van-gool.be).

Distributie en contact

De Noordvlees 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@noordvlees.be
 Tel : 03 666 70 80