

# SUS CAMPINIAE



Nieuwsbrief voor buurtbewoners en medewerkers  
12/ 2021

## Welkom

Beste buurtbewoners,  
Beste medewerkers,

De feestdagen staan voor de deur! Traditiegetrouw zorgen wij met onze nieuwsbrief dan voor wat leesvoer. Ook deze keer hebben we wel wat zaken te vertellen.

Zo was **Sus Campinae** een populaire gast in de vakpers de voorbije maanden. Zowel Aquarama als Varkensbedrijf wijdden een uitgebreid artikel aan ons bedrijf.

Als duurzaam bedrijf proberen we ook steeds ons energie- en warmtegebruik te optimaliseren. Daarom installeerden we in 2019 een warmtekrachtkoppeling. In deze nieuwsbrief leggen we uit hoe de installatie werkt en welk voordeel dit heeft voor zowel het milieu als onszelf!

Verder buigen we ons ook over de vraag waarom een lekker stukje vlees een plaats heeft in een gezond voedingspatroon en geven we jullie alvast wat inspiratie voor het kerstmenu!

Veel leesplezier en alvast fijne feestdagen gewenst,

De directie van NV Sus Campinae 




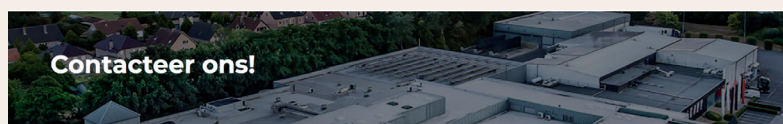
## Meldpunt

Bij **Sus Campinae** houden wij steeds rekening met de bezorgdheden van onze buurtbewoners en gaan we graag de interactie aan om te kijken waar en hoe we ons bedrijf kunnen verbeteren. In dit kader hebben wij sinds begin 2018 een speciaal meldpunt actief. Dit is digitaal te bereiken via het e-mailadres [meldpunt@sus-campinae.be](mailto:meldpunt@sus-campinae.be) en op het telefoonnummer **014 84 88 80**.

Sinds de vorige nieuwsbrief in december 2020, hebben wij één melding over mogelijke geurhinder ontvangen. Wij hebben deze melding onmiddellijk ter harte genomen en onze kwaliteits- en milieumanager heeft meteen een onderzoek ingesteld. Een snuffelronde rond het bedrijf, waarbij geen abnormale waarnemingen vastgesteld werden, en een meteorologisch onderzoek, dat een tegenovergestelde windrichting aantoonde, leerden dat de melding onmogelijk aan ons bedrijf gelinkt kon worden. Dit werd tevens gecommuniceerd aan de melder.

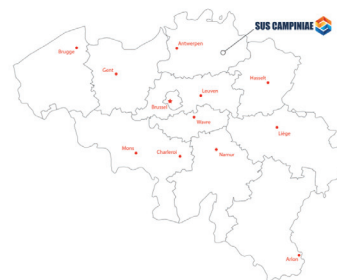
Wij blijven uiteraard proactief inzetten op het beheersen van de mogelijke impact van ons bedrijf op de nabije en ruime omgeving.

Is er iets dat u wilt melden? Gebruik dan zeker ons meldpunt. Dit **direct contact** stelt ons in staat om iedere melding **snel en grondig** te behandelen en de oorzaak van eventuele hinder op te sporen. 



- Adres**  
Nijverheidsstraat 24, 2260 Oevel
- Telefoonnummer**  
+32 (0)14/84 88 80
- Fax**  
+32 (0)14/85 03 82
- E-mailadres**  
[info@sus-campinae.be](mailto:info@sus-campinae.be)

Ondervindt u hinder van ons bedrijf? Gelieve ons rechtstreeks te contacteren op [meldpunt@sus-campinae.be](mailto:meldpunt@sus-campinae.be), met een zo specifiek mogelijke beschrijving en datum van de hinder. Wij nemen steeds uw bezorgdheden ter harte. Door ons rechtstreeks te contacteren via ons meldpunt, kunnen wij bij elke melding snel, grondig en efficiënt onderzoeken wat een mogelijke oorzaak van hinder zou kunnen zijn.



Meldpunt en contactformulier website Sus Campinae.



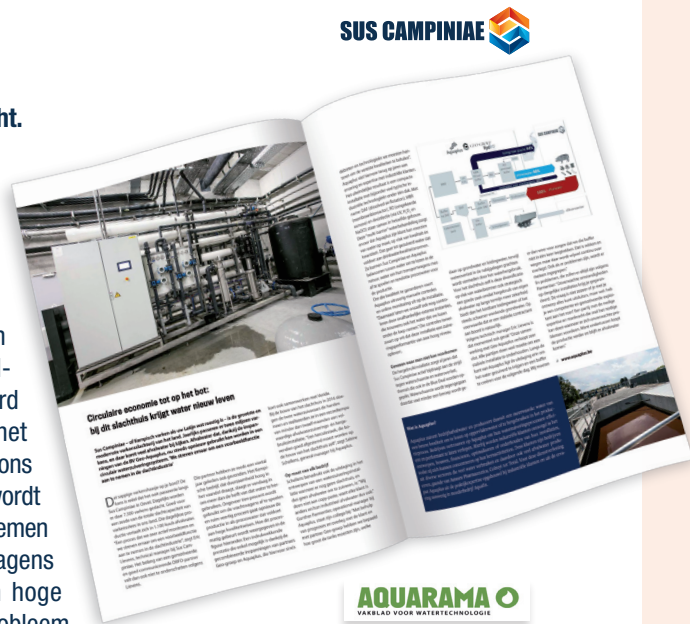


# Sus Campiniae in de pers

Een gezond en modern bedrijf als het onze, krijgt al wel eens wat media-aandacht. De voorbije maanden werden er opnieuw meerdere Belgische mediabladzijden aan Sus Campiniae gewijd. Een overzicht.

## Circulaire economie tot op het bot: bij dit slachthuis krijgt water nieuw leven

**Aquarama**, het Belgische vakblad voor watertechnologie, kwam een kijkje nemen in onze waterhuishouding. Ons productieproces zorgt dagelijks voor 1.100 m<sup>3</sup> afvalwater. Aangezien we duurzaamheid hoog in het vaandel dragen en het onverantwoord zou zijn om dit water zomaar verloren te laten gaan, namen we bij de bouw van het slachthuis onze partners Geo-groep en Aquaplus onder de arm. Zij creëerden voor ons een afvalwaterzuiverings- en hergebruikinstallatie, waardoor ons water gezuiverd wordt tot op drinkwaterniveau én makkelijk hergebruikt kan worden. Deze gesofisticeerde systemen zorgen ervoor dat zo'n 10% van het gezuiverde water wordt gebruikt om de vrachtwagens te reinigen; 46% gaat opnieuw de productie in als proceswater dat voldoet aan hoge kwaliteitseisen. De overige 44% wordt ook gezuiverd, zodat het zonder enig probleem of gevolg voor aanwezige fauna en flora geloosd kan worden. **Eric Lievens, Technical Manager** bij **Sus Campiniae**, vat het in het artikel mooi samen: "De productie en hergebruik van ons afvalwater is een proces dat we zeer actief monitoren en we streven ernaar om een voorbeeldfunctie aan te nemen in de slachtindustrie."



**AQUARAMA**  
VAKBLAD VOOR WATERTECHNOLOGIE

## Nieuwe generatie aan het roer bij Vanden Avenue

We wekten ook de interesse van **Varkensbedrijf**, het vakblad van de varkenssector. Het magazine dook in de rijke geschiedenis van de familie Vanden Avenue, samen met Noordvlees mede-eigenaar van **Sus Campiniae**. In 1889 vormde Zeno Vanden Avenue zijn landbouwbedrijfje om tot een grondstoffenhandel in granen, oliehoudende zaden en meststoffen. Zijn drie zonen werkten verder op de basis die door hun vader gelegd was en stonden vanaf 1933 aan het hoofd van een mengvoederbedrijf. De activiteiten van het familiebedrijf werden zo omvangrijk dat de derde generatie ze opsplijste in Vanden Avenue Ooigem en Vanden Avenue Izegem. De vierde generatie bouwde de veevoederactiviteiten stelselmatig verder uit en voegde nieuwe activiteiten aan de portefeuille toe: zo kwamen er varkens- en kippenversnijdingsbedrijven bij, werd er een slachthuis overgenomen en werden verschillende vleeswarenproducenten samengebracht onder 'Bens Retail'.



De vijfde en huidige generatie, **Maurits en Thomas Vanden Avenue**, trad in 2013 aan. Toen ze zagen dat het huidige slachthuis in de groep niet meer kon worden uitgebouwd, richtten ze samen met **Noordvlees Sus Campiniae** op, oftewel 'het modernste slachthuis in de EU'. Alle bedrijven die de familie Vanden Avenue onder haar hoede heeft - gaande van veevoederbedrijven tot slachthuizen en vleeswarenproducenten - dienen hetzelfde doel: "Goed voer en vlees vervaardigen is wat we doen. Samen met onze partners gaan we voor gezonde dieren voor een gezonde mens", aldus de broers.

Wij zijn erg trots dat **Sus Campiniae** deel uitmaakt van deze rijke geschiedenis!

# 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.

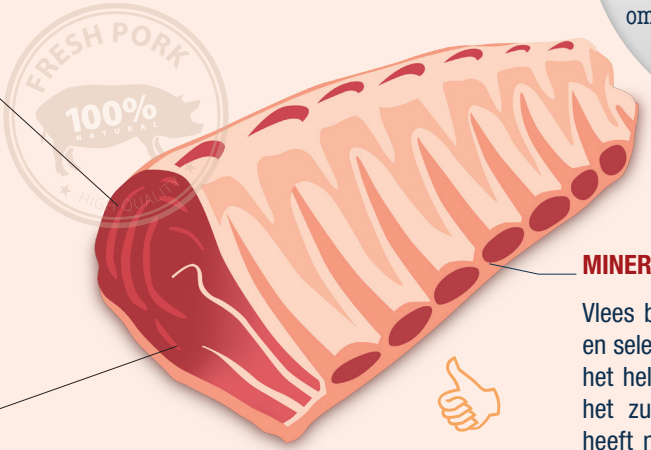
**Wist je dat...**  
...een recente studie heeft aangetoond dat een tekort aan selenium en zink de kans op ernstige Covid-symptomen aanzienlijk vergroot? Deze twee mineralen komen vooral voor in vlees en vis. De onderzoekers raden dan ook aan om gevarieerd en evenwichtig te eten, om zo zeker geen tekorten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

## 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 eiwittenwaarde van vlees te komen.



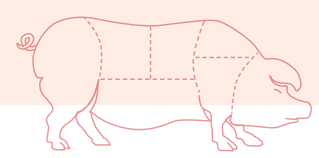
## MINERALEN

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.

## 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 **Sus Campiniae** 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.



**SUS CAMPINIAE**

# Warmtekrachtkoppeling

Sinds 2019 wordt een deel van onze energie geproduceerd door een warmtekrachtkoppeling (WKK). Dat is een installatie die met behulp van een motor met één brandstof tegelijkertijd warmte én energie opwekt. Dat kunnen we als duurzaam bedrijf erg appreciëren, want in vergelijking met een klassieke installatie waarbij elektriciteit in een centrale opgewekt wordt en warmte in een ketel, heeft een WKK heel wat voordelen:

- Er wordt brandstof uitgespaard
- Er wordt minder CO2 uitgestoot
- De verwarmingsfactuur ligt een stuk lager

foto: Detail warmtekrachtkoppelinginstallatie



## HOE WERKT DE WKK?



In 2020 hebben we zo 1.236.860 kWh elektrisch vermogen opgewekt, verspreid over 5973 draaiuren. Ter vergelijking: daarmee kan je gemiddeld 350 huishoudens een jaar lang van stroom voorzien!





# VARKENSKROONTJE MET GEPOFTE APPEL EN PUREE VAN PASTINAAK



## 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 varkensknootje kruisgewijs in. Snijd niet in het vlees. De inkerving zorgt voor een mooie bedruiping tijdens het braden.
- Wrijf het varkensknootje in met peper, zeezout en tijm. Verhit een eetlepel boter en olijfolie in een braadslede of ovenvaste pan en schroei het varkensknootje aan tot het mooi bruin ziet.
- Leg het varkensknootje 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 varkensknootje op de rooster en laat het varkensknootje 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 varkensknootje 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!



Bron: [www.lekkervanbijons.be](http://www.lekkervanbijons.be)

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

## Distributie NV Sus Campiniae nieuwsbrief en contact

De nieuwsbrief van **NV Sus Campiniae** wil u informeren over het reilen en zeilen in ons slachthuis. Neem ook zeker een kijkje op onze website, waar u op elk moment alle nodige informatie over ons bedrijf kan terugvinden: [www.sus-campiniae.be](http://www.sus-campiniae.be). Tot slot, herhalen wij graag dat u ook steeds terecht kan op ons meldpunt ([meldpunt@sus-campiniae.be](mailto:meldpunt@sus-campiniae.be) en **014 84 88 80**) indien u info wil inwinnen, mogelijke hinder zou willen melden of andere suggesties heeft voor ons bedrijf.