



Welkom

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,

Daar is hij weer, die mooie zomer: zon, vakantieplannen en barbecue, maar ook... de nieuwste **Noordvlees** nieuwsbrief! Ga even ontspannen zitten, en ontdek mee wat er zich de afgelopen maanden heeft afgespeeld in de Bloemstraat 56.

Beginnen doen we met de opening van het vernieuwde speelpleintje op ons bedrijfsterrein. De gemeente Kalmthout gaf dat immers een update, waardoor het een mooie ontspanningsplek voor jong en oud werd. Benieuwd naar het resultaat? Hiernaast vinden jullie alvast een paar mooie foto's, maar kom gerust zelf een kijkje nemen. Steeds welkom!

We zetten ook de schijnwerpers op onze medewerkers. We verwelcomden heel wat jong talent, vierden enkele mooie werkjubilea en zagen Danny, al jarenlang onze rots in de branding, met welverdiend pensioen vertrekken. Al het nieuws over onze medewerkers is te vinden op pagina 2.

Daarnaast hadden we ook een interessant gesprek met onze CEO, Dirk Nelen. De vleessector is immers constant - en dan vooral de laatste jaren - in beweging. Hoe gaat een bedrijf als het onze daarmee om? Welke verwachtingen hebben we voor de toekomst? Het resultaat van ons vragenvuur lees je verderop in deze nieuwsbrief.

Zoals jullie zien, hebben we weer heel wat leesvoer gesprokkeld.

 **Geniet van deze nieuwsbrief, de vakantie en de zomer!**

De directie van Noordvlees

Speelterrein feestelijk geopend

Op woensdag 20 april, niet toevallig ook de Buitenspeeldag, werd het vernieuwde speelpleintje op ons terrein feestelijk geopend. De gemeente Kalmthout blies het speelplein nieuw leven in, zodat de Kalmthoutse kinderen, jongeren en gezinnen er optimaal van kunnen genieten. Dat doen ze voortaan in het centrale bloemen-thema, een knipoog naar de straatnaam.

Naast de klassieke speeltoestellen, inclusief avonturenzone met een uitkijktoren, kabelbaan en zandbak, zijn er ook heel wat andere ontspanningsmogelijkheden. Zo kan je er niet alleen gezellig picknicken, maar is er ook ruimte voorzien om te fietsen, steppen, crossen en een balletje te trappen. Ook peuters, kleuters en jonge gezinnen zullen er zeker hun gading vinden.

We zijn ervan overtuigd dat het Achterbroekse speelplein een gezellige buurtplek voor jong en oud wordt, en zijn erg trots dat **Noordvlees** hieraan zijn steentje kon bijdragen. Onze speciale dank gaat uit naar de gemeente Kalmthout voor het realiseren van deze mooie speelzone.

Hopelijk mogen we jullie snel verwelkomen!



Nieuws over onze medewerkers

NOORDVLEES

Onze medewerkers zijn het hart en de ziel van Noordvlees. Het afgelopen half jaar mochten we weer wat nieuwe mensen opnemen in de Noordvlees-familie, vierden we enkele werkjubileums en zwaaiden we met spijt in ons hart een oude getrouwe uit. Een overzicht.

MET PENSIOEN:

Daniel Van Loon



Dag Danny! 44 jaar bij Noordvlees, wat een carrière! Hoe ben je destijds bij Noordvlees terecht gekomen? Van Gool was natuurlijk gekend in de streek, maar Jeanneke, die samen met haar man Stan het bedrijf had opgericht, was een nicht van mijn vader. Ik ging niet graag naar school, dus voor mij was de keuze snel gemaakt. Toen ik 16 was, solliciteerde ik en mocht ik beginnen in de snijzaal. Later ben ik doorgeschoven naar de verlading, waar ik de rest van mijn loopbaan gewerkt heb. Ik was er verantwoordelijk voor het laden van de vrachtwagens vooraleer ze naar de klanten vertrokken, en alles wat daarbij komt kijken. Kijk je met de glimlach terug naar je tijd bij Noordvlees? Zeker, ik heb het er altijd naar mijn zin gehad. Het was wel hard werken, maar waar moet je dat niet? Ik zie mezelf als deel van de 'oude garde', en dat zijn allemaal aangename mensen. Er werd zeker al eens goed gelachen bij ons. Het feit dat ik niet ver van huis kon werken en altijd goed mijn kost heb kunnen verdienen, speelt zeker ook mee.

Wat blijft je uit al die jaren het meeste bij?

Dat is makkelijk: het mooiste aan Noordvlees vind ik dat het is uitgegroeid van een kleine slachterij tot zo'n gigantisch bedrijf. Het is op al die jaren enorm veranderd. En dat doet mij wel iets, dat ik daar mijn steentje aan heb kunnen bijdragen. Je doet dat natuurlijk niet alleen, maar ik ben blij dat ik daar een rol in heb kunnen spelen.

En hoe vul je je dagen, nu je op pensioen bent?

Ik moet zeggen, ik ben nog maar weinig thuis geweest! Wij hebben een caravan, en momenteel staat die in Woubrugge, in Nederland. We pendelen regelmatig heen en weer, dan gaan we daar enkele dagen wandelen, fietsen of vissen, want dat doe ik ook heel graag. En als ik dan terug in Kalmthout ben, ga ik twee keer per week 'jeu de boulen'. Nee, mij zal je voorlopig niet veel thuis vinden!

Bedankt voor dit fijne gesprek, Danny.

Geniet van je meer dan verdiende pensioen!



De gemeentes Kalmthout, Essen en Wuustwezel sloegen de handen opnieuw in elkaar om de regiojobbeurs 2022 te organiseren. Net als vele andere bedrijven zijn wij ook voortdurend op zoek naar nieuw talent. Dus was Noordvlees naar goede gewoonte weer van de partij om geïnteresseerden te informeren over ons bedrijf en onze openstaande vacatures onder de aandacht te brengen. Fijn om samen met 67 andere bedrijven uit de regio na 2 jaar afwezigheid door corona terug rechtstreeks contact te leggen met potentiële collega's!

Benieuwd welke jobs er nog openstaan?

Neem dan snel een kijkje op de achterkant van deze nieuwsbrief.



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!

Carlo van der Mast - 30 jaar dienst - Chief Quality Safety Environment Officer
Samuel Nyambar - 20 jaar dienst - Medewerker rein gedeelte slachthuis
Marleen Vergouwen - 15 jaar dienst - Medewerker Vleeshal Van Gool
Ivan Maes - 10 jaar dienst - Plantverantwoordelijke
Tomasz Jendrzewski - 10 jaar dienst - Medewerker rein gedeelte slachthuis



STARTERS:

In het eerste half jaar van 2022 mochten we 18 nieuwe medewerkers verwelkomen in Kalmthout. Van harte welkom en veel succes:

Chirila Gheorghe-Marius, Abdul Razak Larry Mohammed, Acquah Samuel, Agyemang Kwaku, Bassani Isis, Chiriloaia Iulian, Coker Albert, Dinu Elisei-Aurel, Jean Bogolo, Kropidowski Daniel, Kuijpers Collin, Norocel Vladut Vasile, Onofrei Dorina-Elena, Opoku-Ware Michael, Spoeala Iustin Bogdan, Stasinski Kamil, Tofan Ionut en Vasiu Marian-Adelin!



In februari waaide er een frisse wind door de Noordvlees-gangen. We mochten immers Stijn Voeten verwelkomen, onze stagiar IT. Stijn is een student ICT in het Gitok in Kalmthout, en voor Noordvlees geen onbekende. Hij is namelijk de zoon van Maarten Voeten, onze vroegere technisch directeur, die enkele jaren geleden helaas veel te vroeg van ons is heengegaan. In het kader van zijn opleiding kwam Stijn 2 weken lang ons team van de Technische Dienst vervoegen. Samen met Chris Jacobs en Marc Van den Broeck werkte hij aan een programma om de efficiëntie van het technisch gedeelte van onze slachtlijn te analyseren. Het verzamelt data van de machines waarmee we op termijn het rendement van onze slachtlijn kunnen meten en optimaliseren.

"De stageperiode liep fantastisch," vertelt Stijn. "Iedereen was supervriendelijk en behulpzaam. Ik had echt niks beter kunnen wensen. Ik had ook een leuke



Welkom Stijn!

opdracht gekregen die zeker wel zijn nut gaat hebben voor Noordvlees. Alles was er natuurlijk heel indrukwekkend, zeker als je als student in zo'n groot bedrijf terechtkomt. Ik kan ook niet zeggen dat ik niet zenuwachtig was voor mijn eerste dag, maar die zenuwen waren al snel weg toen ik er aankwam. Alles was top geregeld!"

Dat iedereen erg tevreden was over het werk van Stijn, hoeft geen verdere uitleg. Deze zomer vervoegt hij ons immers opnieuw, deze keer als jobstudent, om zijn programma verder te optimaliseren en te verfijnen. We zijn erg trots dat Stijn Noordvlees uitkoos voor zijn stage en vakantiewerk.

Niet alleen heeft zijn werk op termijn een enorme meerwaarde voor onze productie, het is ook een prachtig eerbetoon aan zijn vader Maarten, in wiens voetsporen hij treedt op 'zijn' Technische Dienst.

Interview met Dirk Nelen, onze CEO

NOORDVLEES

Al sinds mensenheugenis, meer dan 2,5 miljoen jaar om precies te zijn, eet de mens vlees. De consumptie van vlees werd tot het midden van de vorige eeuw nauwelijks in vraag gesteld. De laatste decennia is de vleessector echter steeds vaker het onderwerp van menig maatschappelijk debat. Is de consumptie van vlees, en bijgevolg de activiteiten van slachthuizen, nog te verantwoorden in een maatschappij waar milieu en dierenwelzijn dagelijks aan belang winnen en waar er steeds meer alternatieven voor vlees te vinden zijn? Wij legden ons oor te luisteren bij onze CEO, Dirk Nelen. Een gesprek over maatschappelijke debatten, dierenwelzijn, alternatieve diëten en de plaats van een slachthuis in de moderne samenleving.

Dag Dirk, de vleessector staat de laatste jaren vaak ter discussie. Hoe kijkt u daarnaar als CEO van een slachthuis?

Uiteraard volgen wij die maatschappelijke debatten op de voet. Het is belangrijk om te weten wat er leeft bij de consument, bij de gebruikers van ons eindproduct. Ik vind het een bijzonder goede evolutie dat mensen zich vragen stellen bij wat er op hun bord komt. Dat daagt ons uit om in de eerste plaats tegemoet te komen aan de veranderende verwachtingspatronen van de consument, maar in de tweede plaats ook om verder te denken. Ik durf zelfs stellen dat de evolutie van ons bedrijf een mooie spiegel is van de veranderingen die de maatschappij doormaakt. De laatste 40 jaar is de aandacht voor milieu in de wereld bijvoorbeeld enorm toegenomen, zo ook bij ons. We zijn al vele jaren bezig om onze impact op het milieu - zowel op onze directe omgeving als het milieu in de ruimere zin van het woord - tot een minimum te beperken. In de eerste plaats denk ik daarbij aan onze inspanningen op vlak van energieverbruik. Denk maar aan de 1350m² zonnepanelen die op ons dak liggen. Daardoor stoten we jaarlijks 800 ton minder CO₂ uit. We doen ook aan warmterecuperatie en investeren in de nieuwste uitrustingen, machines en installaties om zo energie-efficiënt mogelijk te zijn. Die energie-inspanningen leverden ons in 2009 een nominatie voor KMO voor Kyoto van UNIZO op.

We hebben ook oog voor ons waterverbruik, dat onder de Vitonorm voor toegestane verbruikte hoeveelheid per varken ligt. Daarnaast wordt ons afvalwater al sinds 1994 gezuiverd door een biologische waterzuiveringsinstallatie; en onze vrachtwagens zijn allemaal van het type Euro 6, de minst vervuulende soort. In 2001 kregen we als eerste slachthuis in Vlaanderen het ISO 14001 certificaat. Een vereiste om dat certificaat te krijgen is het feit dat je als bedrijf milieuzorg centraal plaatst. Hoewel er altijd verbeteringen mogelijk zijn, durf ik gerust zeggen dat wij op vlak van milieu goed bezig zijn.

Als slachthuis levert u duidelijk inspanningen om uw milieu-impact te beperken. Maar het is gekend dat de veeteelt en vleessector in het algemeen voor een groot deel verantwoordelijk zijn voor de opwarming van de aarde. Als we als maatschappij vlees willen blijven eten, moeten we dan met z'n allen niet inzetten op alternatieven, zoals kweekvlees? Vlees wordt daarbij als het ware gecreëerd, zonder dat er nog dieren gekweekt of geslacht moeten worden.

Uiteraard is het goed dat we manieren zoeken om onze impact op de planeet te verminderen. Natuurlijk vlees daarbij volledig opgeven en focussen op kweekvlees, lijkt mij echter niet de oplossing. Kweekvlees is voorlopig nog erg duur, veel duurder dan gewoon vlees. Aangezien vlees voor heel wat mensen een belangrijke bron van broodnodige eiwitten is - in sommige armere landen is het vaak zelfs één van de enige eiwitbronnen - kunnen we het ons niet veroorloven om vlees zomaar te vervangen door kweekvlees. De technologie en het schaalvoordeel zijn daarvoor nog niet sterk genoeg. Daarnaast is het een misvatting dat dankzij kweekvlees alle klimaatproblemen plots van de baan zouden zijn. De productie van kweekvlees vraagt enorm veel energie. Als dit geen duurzame energie

is, zetten we in principe weinig stappen vooruit. Bovendien zijn voor de productie van kweekvlees vaak nog dierenfoetussen nodig, waardoor het 100% diervriendelijke argument ook niet volledig opgaat. In mijn ogen staat de technologie achter kweekvlees simpelweg nog niet ver genoeg om een verandering in onze maatschappij teweeg te brengen.

U haalt het zelf al aan: dierenwelzijn. Want niet alleen de impact op het milieu is voor velen een reden om op de barricaden tegen de vleessector te gaan staan, ook - en misschien zelfs vooral - dierenwelzijn.

Toegegeven, ik kan mij voorstellen dat het voor een absolute buitenstaander vreemd lijkt: een slachthuis dat van dierenwelzijn één van zijn belangrijkste stokpaardjes heeft gemaakt. Maar het is niet omdat dieren in een slachthuis aan hun einde komen, dat het hele voorafgaande proces niet netjes, respectvol en diervriendelijk kan verlopen. Het is een grove misvatting dat het er in slachthuizen bruut aan toe gaat. Bij Noordvlees hebben wij 8 Animal Welfare Officers in dienst, en dat terwijl er bij wet slechts één verplicht is. Sommigen van hen kregen een speciale opleiding in Bristol, hét kenniscentrum in Europa op vlak van dierenwelzijn. Ze kijken dag in, dag uit toe op het comfort van de varkens, en alles wat daarbij komt kijken. Het welzijn van de dieren is hun prioriteit, en die mensen behalen ook graag eer aan hun job. Onze varkens hebben speelgoed, verkoeling, verwarming, verneveling... Mochten we dierenwelzijn niet oprecht enorm belangrijk vinden, zouden we er dan zoveel tijd en energie in steken? We zijn dan ook de trotse houder van verschillende diervriendelijke labels. Het label 'Beter Leven 1 Ster' kregen we zelfs als eerste slachthuis in België. Reken er maar op dat wij zullen blijven inzetten op dierenwelzijn en de rest van de sector willen uitdagen hetzelfde te doen.

Tot slot: anno 2022 zijn er steeds meer alternatieven voor een vleesrijk dieet. De groep vegetariërs en flexitariërs wordt steeds groter. Hoe ziet u de toekomst van het slachthuiswezen?

Ik krijg die vraag vaker, en mijn antwoord is steeds hetzelfde: zolang mensen vlees blijven eten, zullen wij als slachthuis blijven bestaan. Het klopt dat mensen minder vlees eten en veel bewuster bezig zijn met wat er op hun bord komt. Maar dat is ook waar wij al jaren voor staan. We zijn al lang niet meer bezig met méér te slachten, wel met een correct, goed en kwalitatief stuk vlees te kunnen aanbieden. Bovendien gaat er ook haast niets van een varken verloren: wat hier minder in trek is, wordt geëxporteerd naar landen waar dat stukje vlees wel populair is, én heel wat bijproducten vormen een belangrijke grondstof voor andere sectoren. Op die manier zal onze sector nog erg lang in business blijven.

Bedankt voor dit leerrijke gesprek!





VACATURES:

Bdrf zkt m/v

Momenteel stellen we bij Noordvlees zo'n 130 mensen tewerk. We zijn echter steeds op zoek naar enthousiaste nieuwe medewerkers. Op dit ogenblik zoeken we onder meer kandidaten voor onderstaande functies.

Kwaliteitsverantwoordelijke

Een passie voor voedselveiligheid en -kwaliteit, oog voor detail en kennis van kwaliteitsstandaarden? Zoek niet langer! Een job als kwaliteitsverantwoordelijke bij Noordvlees vormt de perfecte uitdaging.

Onderhoudsmonteur/ Mechanieker Technische Dienst

Ben je een handige harry of een manusje-van-alles en op zoek naar een gevarieerde job? Dan hopen we dat je het team van de Technische Dienst wil vervoegen!

De volledige vacatures kan je nalezen op onze website www.noordvlees-group.be/noordvlees, bij de rubriek 'Jobs'.
Interesse? Stuur dan zeker je CV en motivatiebrief naar personeelsdienst@noordvlees.be.

Intern zorgen wij voor opleidingen waarbij wij de kans bieden aan medewerkers om de kneepjes van het vak te leren. Bovendien zorgen onze opleidingen en jaarlijkse bijscholingen ervoor dat onze medewerkers steeds nauwgezet, hygiënisch en conform de voedselveiligheidsvoorschriften en met oog voor dierenwelzijn werken.



VAKANTIEREGELING VLEESHAL

Tijdens de vakantieperiode gelden de normale openingsuren voor onze vleeshal.

Dinsdag, woensdag, vrijdag: 9u-12u & 13u-18u

Zaterdag: 9u-16u doorlopend open

Maandag, donderdag, zondag: 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).



Laat u tijdens de zomermaanden verleiden door onze heerlijke **BBQ-pakketten** en bekijk ons ruim assortiment op 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