



Welkom

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,

Welkom bij de 27e editie van onze nieuwsbrief!

Naar goede gewoonte willen wij jullie graag op de hoogte houden van de gang van zaken bij **Noordvlees**. Zoals jullie kunnen merken, hebben we weer heel wat leesvoer voor jullie voorzien.

Aangezien het nieuwe jaar in zicht is, starten we met een nieuwjaarsbrief van onze CEO's. In het afgelopen jaar stond het dagelijks leven nog steeds in het teken van het coronavirus en kwam ook de oorlog en de inflatie in beeld. Onze CEO's willen iedereen een hart onder de riem steken. Daarom willen zij iedereen bedanken voor de volharding in hun nieuwjaarsbrief. (zie pagina hiernaast)

Daarnaast zijn er ook heel wat medewerkers die hun werkjubileum bij **Noordvlees** vieren. We zetten hen, samen met al onze starters en gepensioneerden, uitgebreid in de bloemetjes verderop in deze nieuwsbrief. Philippe Abs en Cato Janssens zijn twee van die nieuwkomers in ons bedrijf en Bruno Raats vierde zijn 30-jarige carrière bij ons.

Verderop in deze nieuwsbrief nog een heleboel interessante lectuur over **Noordvlees**, zoals welke certificaten **Noordvlees** allemaal op haar naam heeft en waarvoor ze staan. Je kan ook onze nieuwe certificaat ontdekken die we dit jaar konden behalen.

Heb je nog geen inspiratie voor het kerstmenu? Op de achterkant van de nieuwsbrief vinden jullie de eindejaarsaanbiedingen van de Vleeshal terug en een feestelijk recept.

Veel leesplezier en alvast fijne feestdagen gewenst,

De directie van Noordvlees

Nieuwjaarsbrief CEO's

Beste medewerkers, beste buurtbewoners,

Het voorbije jaar was zeker niet gemakkelijk, we werden onverwacht met nieuwe uitdagingen geconfronteerd, zowel in het zakelijke als het privéleven. Ook Noordvlees heeft een bewogen jaar gehad. Meerdere factoren zoals de oorlog tussen Oekraïne en Rusland, het aanhoudende stikstofdebat waar onze boeren mee geconfronteerd worden en de alsmaar stijgende energieprijzen maakten het ons allen niet gemakkelijk. We leerden omgaan met de 'problematiek', maar er was te weinig ruimte voor positief nieuws.

Een blik terug naar 2022 en opnieuw voelden wij, ondanks de moeilijke periode, de steun die wij en het bedrijf ontvingen van jullie. Ondanks het negatieve nieuws zoals de algemene prijsstijgingen en de inkrimping van de veestapel bij de varkenshouders, bleven jullie ons steunen. We kunnen niet vaak genoeg benadrukken hoe dankbaar we jullie zijn. Als bedrijf zouden we nergens staan zonder de dagdagelijkse inzet en de vasthoudenheid van onze medewerkers en de steun en begrip van onze buurtbewoners. Jullie inspireren ons om een betere werkomgeving te creëren, om duurzamer te leiden, om te innoveren maar vooral om te investeren, ook in opleidingen zoals 'functionaris voor het dierenwelzijn'-opleiding. De buurtbewoners moedigen ons aan om steeds duurzamer te denken. We zullen er ook in 2023 alles aan doen om een trouwe werkgever en een goede buur te zijn zoals jullie dat ook voor ons zijn.

Voor 2023 drinken we op goede toekomstperspectieven in jullie zakelijke en familielevens!

En ten slotte, blijf inspireren!

Dirk Nelen en Peter Willemsen, co-CEO's Noordvlees



Nieuws over onze medewerkers

Als bedrijf staan we natuurlijk nergens zonder de dagdagelijkse inzet van onze medewerkers. Ook in 2022 viel er op dat vlak heel wat te vieren. Daarom zetten we, met gepaste trots, onze starters, werkjubilarissen en nieuw gepensioneerden in de schijnwerpers.

MET PENSIOEN:

Hugo De Crom, Jan Vriendts

We wensen hen van harte proficiat en willen hen graag danken voor zo veel jaren trouwe dienst. Geniet van jullie pensioen!

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 dienst: Bruno Raats

25 jaar dienst: Monday Napoleon

15 jaar dienst: Isaac Owusu

10 jaar dienst: Ionel Lupu, Petru Liute, Michael Jonk, Nicholas Frimpong, Banahene Alex Owusu, Maureen Heeren

STARTERS:

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:

Philippe Abs, Rabee Allouh, Andrei Bucatariu, Mihai-Puiu Iancu, Cato Janssens, Koi Rama Kaingo, Marcel Manolache, Gheorghita Niculau, Amoako William Owusu, Goran Van Immerseel en Maciej Walendziak.

Sinds vele tientallen jaren hecht **Noordvlees** een groot belang aan dierenwelzijn. Nog voor de Europese regelgeving zover was, hadden wij al **Animal Welfare Officers** opgeleid. Onlangs kregen opnieuw wel 3 van onze medewerkers de kans om deze opleiding tot 'Functionaris voor het dierenwelzijn' te volgen. Deze werd gegeven door Jos Van Thielen, docent aan de KU Leuven en Thomas More hogeschool. Alle deelnemers legden succesvol hun examen af. Zij mogen zichzelf voortaan **Animal Welfare Officers** noemen! Proficiat aan de deelnemers!

Wat houdt de opleiding van 'Functionaris voor het dierenwelzijn' in? Met de opleiding worden de dierenwelzijnsregels en de concrete toepassing ervan in slachthuizen toegelicht. Na de opleiding moeten de deelnemers een examen afleggen om de titel van **Animal Welfare Officer** te verkrijgen. Elk slachthuis waar meer dan 1000 dieren per jaar worden geslacht, moet minstens 1 **Animal Welfare Officer** aanstellen. Deze rapporteert aan de operator van het slachthuis over alle zaken die verband houden met het welzijn van de dieren. Zij zijn ook bevoegd om corrigerende maatregelen op te leggen indien er problemen vastgesteld worden. Bij **Noordvlees** zijn we trots dat we op vandaag opnieuw 12 **Animal Welfare Officers** tellen.

Nieuwe certificaten: BIO en IFS PIA

Biocertificaat (2022 augustus)

Noordvlees slacht en versnijdt ook biovarkens. Tijdens de bio-audit in juli werd door onafhankelijke experts, na een grondige audit, bevestigd dat **Noordvlees** aan alle vereisten voldoet om biovarkens te mogen slachten en zo deel kan uitmaken van de bioketen. Vlees kan immers enkel als 'biologisch' bestempeld worden, als de volledige keten aan alle voorwaarden voldoet, van voederleverancier en varkenshouder tot transporteur, slachthuis, distributeur en verkooppunt.

Biovarkens leven in ruime stallen en hebben heel wat buitenruimte om vrij in rond te lopen. Jonge biggen drinken moedermelk tot ze in staat zijn om plantaardig voer te eten, wat ook 100% biologisch is. Het zijn tevens sterke rassen die minder ziektegevoelig zijn. Het transport naar het slachthuis is zo kort mogelijk en er worden geen elektrische dwangmiddelen gebruikt (wat bij **Noordvlees** overigens nooit het geval is). Deze en nog veel meer maatregelen zorgen voor rustige, stressvrije en gezonde varkens, wat zich vertaalt in een uitstekend stukje vlees. **We zijn erg trots op ons BIO-certificaat!**

Naast deze nieuwe certificaat beschikt **Noordvlees** van oudsher over tal van certificeringen en erkenningen die ons toelaten om vlees op een veilige manier en volledig in regelgeving met alle geldende richtlijnen op de markt te brengen. De 2 nieuwe certificeringen brengen ons totaal op 9. Hier zie je welke certificaten en keuringen we allemaal behaalden.

IFS PIA (2022 november)

Noordvlees ontving recent ook het **IFS PIA certificaat**. We zijn hierbij een van de eerste slachthuizen in Europa die dit behaald hebben.

IFS PIA is geen echte certificeringsstandaard, maar een diepte-evaluatie van de wijze waarop een producent de fraude- en integriteitsrisico's heeft geïdentificeerd en borgt. De bedoeling is om de productintegriteit in de voedingsketen te waarborgen. Om de productintegriteit te beoordelen kijkt de auditor niet alleen naar de productie in een bedrijf. Hier spelen ook de administratieve processen, de transparantie van de toeleveringsketen en de manier waarop specifieke voedsel frauderisico's van grondstoffen worden beheerst een rol. Tijdens de audit werden concreet drie zaken onderzocht:

1. Een algemene evaluatie die van toepassing is op bedrijven uit alle product categorieën.
 2. Een intensief onderzoek naar de specifieke fraude- en integriteitsrisico's in onze specifieke sector, ter voorbereiding voor de auditor.
 3. De mogelijkheid voor retailers die zakendoen met de producent, om specifieke risicovragen mee te laten nemen tijdens het assessment.
- We zijn blij om te zeggen dat Noordvlees op de drie vlakken geslaagd is en voortaan IFS PIA gecertificeerd is!**

Interview Cato en Philippe (nieuwe kwaliteitsverantwoordelijken)

We stellen jullie graag voor aan 2 van onze nieuwe starters, Cato Janssens (24) en Philippe Abs (35). Philippe startte in juni als kwaliteitsverantwoordelijke bij **Noordvlees** en Cato volgde hem in september.

Zowel Cato als Philippe studeerden beiden dieetkunde. Een leuke anekdote: Cato studeerde af en startte daags nadien al bij **Noordvlees**. Als kwaliteitsverantwoordelijken hebben ze een bijzonder gevarieerd takenpakket en dit staat hen wel aan. In deze functie kom je met iedereen in aanraking, wat het werk wel interessanter maakt.

Noordvlees is blij met twee enthousiaste aanwinsten zoals hen!

We wensen Cato en Philippe nog veel succes toe!

Welkom

Philippe!



Welkom

Cato!



"*Noordvlees* is een begrip in de regio! Ik ben van Wuustwezel, wat niet ver is van Kalmthout.

De afstand en het feit dat **Noordvlees** zo'n goede reputatie heeft, hebben me overtuigd om hier te komen werken.

De variatie in het werk is geweldig en ik heb contact met heel veel verschillende mensen in het bedrijf, ook dat vind ik heel fijn."

VARKENSKROONTJE MET VEENBESSEN EN WITLOOF

In de winkelmand (voor 4 personen)

- 530 g varkenskroontjes
- 1 ¼ koffielepel venkelzaad
- 1 ¼ koffielepel komijnpoeder
- ½ koffielepel chilivlokken
- 1 ¼ koffielepel olijfolie
- boter, grof zout, suiker
- 1 rode ui, 6 stronken witloof
- 225 g veenbessen
- 1 ¼ soeplepel balsamicoazijn
- 0,6 kg bloemige aardappel

Aan de slag!

- Verhit de oven op 200°C.
- Leg het varkenskroontje in een ovenschotel en wrijf het in met wat olie. Strooi er venkelzaad, komijn, chili (optioneel) en zeezout over en laat 15 minuten roosteren in de hete oven.
- Verlaag de temperatuur tot 150° C en laat 45 minuten braden.
- Haal het varkenskroontje uit de oven, laat het rusten op een rooster boven een diep bord, losjes verpakt onder aluminiumfolie.
- Maak ondertussen de veenbessensaus: smelt 1 eetlepel boter in een steelpannetje op een middelhoog vuur.
- Snipper de rode ui en voeg toe aan de boter, laat 10 minuten zachtjes fruiten.
- Voeg de veenbessen toe en laat zachtjes garen tot ze openspringen. Voeg eventueel een klein scheutje water toe om aanbranden te voorkomen. Voeg de balsamicoazijn en de suiker toe en laat indikken.

- Maak het witloof schoon.
- Neem een brede (lage) pot en laat een klontje boter smelten in een bodempje water. Schik er de stronkjes witloof in en laat onder deksel garen. Kruid met peper en zout.
- Voor de stro-aardappeltjes: snijd de geschildre aardappelen in fijne julienne van 2 mm. Spoel onder koud water en laat goed uitlekken. Droog met een propere keukenhanddoek.
- Bak de stro-aardappeltjes krokant en goudbruin in een friteuse op 180° C. Kruid met wat zeezout. Smakelijk!



LEKKER VAN BIJ ONS

Bron: www.lekervanbijons.be



De Feestfolder van de Vleeshal

NOORD  LEES

Wil je toch liever niet zelf koken maar je gasten aan het werk zetten? Een fondue, steengrill, gourmet of teppanyaki garandeert steeds plezier aan tafel! Hierbij enkele voorproefertjes. Het volledige assortiment van de Vleeshal kan je vinden op www.vleeshal-van-gool.be. De Vleeshal heeft voor elke gelegenheid een heerlijke zelfgemaakte schotel!



**FONDUE
SCHOTEL**
€ 10,50/ persoon
Los verpakt:
€ 9,20/persoon



**STEENGRILL
SCHOTEL**
€ 14,80/ persoon
Los verpakt:
€ 12,50/ persoon



**GOURMET
SCHOTEL**
€ 11,50/ persoon
Los verpakt:
€ 10,20/ persoon



**TEPPANYAKI
SCHOTEL**
€ 13,50/ persoon
Los verpakt
€ 11,20/ persoon



EINDEJAARSREGELING VLEESHAL

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

Zondag, maandag en donderdag gesloten.

Dinsdag 20/12 en woensdag 21/12 open van 9u tot 12u en 13u tot 18u

Vrijdag 23/12 doorlopend open van 9u tot 16u

Zaterdag 24/12 doorlopend open van 8u tot 15u, enkel voor het afhalen van bestellingen

Dinsdag 27/12 en woensdag 28/12 open van 9u tot 12u en 13u tot 18u

Vrijdag 30/12 doorlopend open van 9u tot 16u

Zaterdag 31/12 doorlopend open van 8u tot 15u, enkel voor het afhalen van bestellingen

Dinsdag 03/01 en woensdag 04/01 gesloten.

Raadpleeg onze website voor de meest recente openingsuren

www.vleeshal-van-gool.be

Voor de feestdagen kan u uw bestelling plaatsen in onze winkel, telefonisch of online op www.vleeshal-van-gool.be. U krijgt steeds een bestelnummer, gelieve dit mee te brengen bij ophaling. Voor Kerstmis kan u bestellen tot 20 december en voor Oudjaar tot 24 december. (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