



Welkom

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,



Welkom bij de 28ste editie van onze nieuwsbrief!

De zomervakantie is weer in aantocht, dit betekent dat we jullie opnieuw van leesvoer voorzien in de vorm van onze halfjaarlijkse nieuwsbrief! Ons bedrijf stond ondertussen niet stil. Ook nu hebben wij constant gewerkt aan het verbeteren en innoveren van **Noordvlees**.



In de eerste plaats stellen we jullie graag voor aan Peter Riebbels, onze nieuwe CTO. Met zijn achtergrond als boerenzoon en zijn uitgebreide technische ervaring is hij de geknipte persoon om Noordvlees verder te moderniseren. Een van zijn projecten is het vernieuwen van de machinekamer. (zie pagina hiernaast)

Verder kan je in deze nieuwsbrief de interviews lezen met twee **Noordvlees** iconen die gaan genieten van hun welverdiend pensioen, Carl Dom en Sus Janssens. Wij zetten niet alleen hen, maar ook de nieuwe starters en heel wat medewerkers die hun werkjubileum bij **Noordvlees** vieren, in de bloemetjes.

Bij **Noordvlees** engageren we ons om continu te moderniseren voor een betere omgeving. We zetten ons niet alleen in voor de buurtbewoners en medewerkers maar ook voor de dieren. Met enorme trots kondigen we dan ook onze samenwerking met **Argus** aan. **Argus.cv** is een artificiële intelligentie tool om het dierenwelzijn in slachthuizen te optimaliseren. **Noordvlees** is hiermee koploper op vlak van dierenwelzijn in België. (meer informatie in deze nieuwsbrief)

Neem snel een kijkje op de achterkant van de nieuwsbrief, indien je nog twijfelt over een barbecue idee. Wij zorgen alvast voor wat inspiratie met een recept en de zomeraanbiedingen van de Vleeshal.

Veel leesplezier en een zonnige zomer gewenst!

De directie van Noordvlees



Nieuwe CTO Peter Riebbels en bijkomende investeringen

Wij mochten Peter Riebbels recent als de nieuwe CTO bij **Noordvlees** verwelkomen. In dit interview vertelt hij uitgebreid over wie hij is en wat zijn functie inhoudt.

*"Ik hou van uitdagingen. Onder druk presteren is geen valkuil voor mij, integendeel! Ik vind de druk juist interessant om mezelf continu uit te dagen. In het verleden heb ik aan grote projecten gewerkt voor onder andere ArcelorMittal, Volvo Cars, maar ook op internationaal niveau. Zo werkte ik van 2019 tot 2022 als director of engineer bij Mohawk in Georgia in de vloerindustrie. Dit is ook een van de redenen waarom de grote projecten bij **Noordvlees** mijn aandacht hebben getrokken. **Noordvlees** gaat verschillende vernieuwingen tegelijkertijd opstarten. Ik kijk er naar uit om al deze vernieuwingen in te plannen en aan te sturen."*

*"Als slachterij sta je continu onder streng toezicht van externe controle instanties en van de overheid. **Noordvlees** onderneemt dan ook de nodige investeringen om aan de opgelegde voorwaarden te blijven voldoen, zoals optimalisatie van de bestaande infrastructuur, waterwinning, de innovatie van de machinekamers, etc. Blijven investeren in de toekomst is een waarde die zowel mij als **Noordvlees** nauw aan het hart ligt. **Noordvlees** geeft me carte blanche, wat mij extra motiveert. Mijn doel is om **Noordvlees** klaar te stomen voor de komende 15 jaar. Dit wordt geconcretiseerd door het vernieuwingsprogramma 2023-2025 waaraan ik meewerk. Het programma bestaat uit drie stappen. De eerste stap is de vernieuwing van machinekamer 1. Ik ben opgegroeid op het platteland en ben dus van afkomst een boerenzoon. De kennis die ik toen heb verworven, komt me nu goed van pas."*



De belangrijkste taak voor Peter Riebbels, naast het leiden van onze technische dienst, is het plannen, uitvoeren en opvolgen van het vernieuwingsprogramma 2023 - 2025. Met dit investeringsplan wil **Noordvlees** de productie klaar maken voor de toekomst. De investeringen hebben concreet als doel de productie te moderniseren, maximaal te optimaliseren en een betere werkomgeving voor de medewerkers te garanderen voor de komende decennia. Het management toont met haar engagement aan dat ze gelooft in de toekomst van **Noordvlees**.

De eerste fase in deze vernieuwing is machinekamer 1. Een eerste stap, die nu uitgevoerd is, kadert in de optimalisatie van de ammoniakinstallatie en de stoomketel. Een tweede stap is het vernieuwen van de waterwinning. Om het verbruik van water in ons bedrijf te beperken wil **Noordvlees** nóg meer inzetten op het maximaal hergebruik van water. Tegen 2024 mikt **Noordvlees** erop om tot 30 à 40% van het water te hergebruiken in de productie. De derde stap in de vernieuwing van de elektrische componenten binnen de machinekamer is het streven naar een verdere optimalisatie.

Na deze eerste fase zal het vernieuwingsplan ook worden uitgerold naar de overige machinekamers.



Nieuws over onze medewerkers

NOORDVLEES

We zijn enorm dankbaar voor onze trouwe medewerkers. Zonder hen zou Noordvlees niet kunnen draaien. Deze rubriek wil speciaal de starters, de werkjubilarissen en de nieuw gepensioneerden extra in de spotlights zetten. Proficiat!

STARTERS:

Ioan-mihai Rusu, Iulian-marian Balancianu, Jayson Kurik, Marius Cristian Nedelcu, Vladut Popescu, Wendy Malengreau

MET PENSIOEN:

Carl Dom, Sus Janssens

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!

25 jaar dienst: Frankie Joosen

20 jaar dienst: Peter Verstrepen, William Gyimako Amponsa

15 jaar dienst: Jimmy Brocatus

10 jaar dienst: Bart Borgmans, Christel Demoulin, Costel Fluturas, Eveline Kouwenhoven, Foster Boadu, George Oduro, Robert Okyere, Linn Soe

5 jaar dienst: Caroline De Nayer, Denise De Man, Emanuel Lazar, Mohamed Nazeef, Stefanie Willemen

Interview Carl en Sus (op pensioen)

Carl en Sus hebben jullie ongetwijfeld al eens zien voorbijlopen, twee ware iconen van Noordvlees! Jarenlang hebben zij zich dag en nacht ingezet voor ons bedrijf. We kunnen hen dan ook niet zomaar laten gaan zonder een verdiende plek in onze nieuwsbrief. Wij wensen hen een welverdiend pensioen toe!

"Na ongeveer 40 jaar in de bakkerij te hebben gewerkt, ben ik blij dat ik de overstap naar **Noordvlees** heb gemaakt. Het sociale aspect van mijn functie als site manager sprak me aan. Ik was het aanspreekpunt voor chauffeurs van over heel Europa! Dat was soms een uitdaging hoor. Zelfs met mijn kennis van het Frans, Duits, Engels en Nederlands was het soms zoeken naar woorden. Daar ben ik wel het meest trots op omdat ik, ondanks de taalbarrière, het altijd in goede banen kon leiden."



Carl!

"Ik vind het spijtig dat ik het einde van mijn Noordvleescarrière moet inzetten met ziekteverlof maar wil hierbij wel benadrukken dat ik blij ben om voor een firma zoals **Noordvlees** te hebben gewerkt. Mijn pensioen ga ik goed vol plannen met werken in de tuin, met de caravan op reis gaan en de kleinkinderen vervennen. Nummer zes van de kleinkinderen is onderweg!"



"Mocht ik een tip aan mijn jongere ik kunnen geven dan zou ik zeggen 'Pak de kansen die je kunt nemen'. Door kansen te nemen ben ik bij **Noordvlees** geraakt en daar heb ik geen seconde spijt van gehad. De verantwoordelijkheden die ik bij **Noordvlees** kreeg vond ik enorm interessant! De sfeer bij **Noordvlees** is natuurlijk ook een extra pluspunt."

"Waar ik het meest trots op ben, is de waterzuivering, die beschouw ik dan ook als mijn troetelkind. De voortdurende monitoring van de waterverzuivering was een van mijn belangrijkste taken. Door de jaren heen is het aardig gelukt om hier een stabiel draaiend geheel van te maken."

Sus!



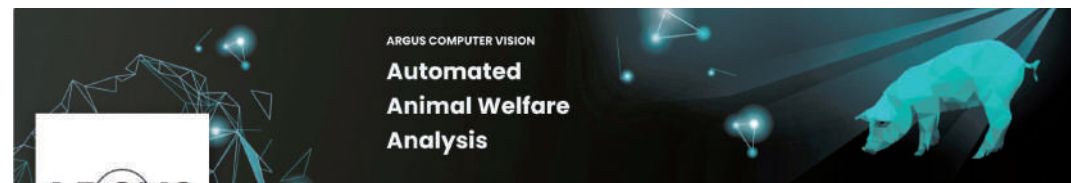
"Mijn pensioen staat volgepland met wandelen, fietsen, bij de kinderen helpen en als vrijwilliger tappen in het Dorpshuis, ons nieuwe buurtcentrum."

"Mijn job was altijd boeiend, uitdagend en allesbehalve saai. Er waren voortdurend uitdagingen voor de technische dienst. Zo werd ik bijvoorbeeld 's avonds gebeld wanneer er iets niet meer werkte. Ik zorgde dan dat ik zo snel mogelijk bij **Noordvlees** was. Er staan veel collega's aan de slachtlijn te wachten en je wilt natuurlijk dat ze zo snel mogelijk hun werk kunnen verder zetten zodat ze op het normale uur naar huis kunnen. Een andere uitdaging is de alsmaar strenger wordende normen in verband met milieu en HACCP waardoor de technische dienst constant werd ingeschakeld."



"Ik heb ook moeilijke momenten in mijn loopbaan bij **Noordvlees** gehad. Op een korte tijd heb ik twee collega's moeten afgeven. Het veel te vroeg heengaan van collega Geert Eyskens vond plaats in 2016 en drie jaar later moesten we ook afscheid nemen van technisch directeur Maarten Voeten. Hun overlijden was een groot verlies voor ons en voor **Noordvlees**."

"**Noordvlees** is als een tweede thuis voor mij. Het feit dat ik vlakbij woon, versterkt het gevoel. Ik heb in de dertig jaar bij **Noordvlees** mijn job altijd boeiend en uitdagend gevonden door de afwisselende taken. Noem het maar op en mogelijks heb ik daar al eens aan gewerkt: van koeling tot perslucht tot hydrauliek tot elektriciteit, etc."



ARGUS

Noordvlees heeft er een nieuwe technologische aanwinst bij! Zoals jullie al weten hecht ons bedrijf veel belang aan dierenwelzijn. Wij staan voor een productie van vlees in ideale en veilige omstandigheden, mét respect voor de dieren. Daarom zijn we een samenwerking aangegaan met **Argus**. **Argus.cv** is een artificiële intelligentie tool om het dierenwelzijn in slachthuizen te optimaliseren. Hiermee is **Noordvlees** alweer koploper in België op vlak van dierenwelzijn.

Wat is Argus.cv?

Op de productielijn scant **Argus.cv**, een artificiële intelligentie tool, met behulp van camera's de varkens in verschillende zones. De tool analyseert ook realtime tekenen van bewustzijn na de verdoving. Waar nodig kan zo sneller actie ondernomen worden om bij te sturen. Deze tool zorgt dus voor een betere controle op vlak van dierenwelzijn.



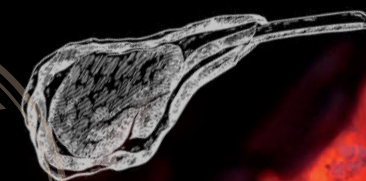
VARKENSKOTELET MET GROENTJES OP DE BARBECUE

In de winkelmand (voor 4 personen)

- 4 bintjes aardappelen
- 4 varkenskotetletten
- 4 rijpe tomaten
- 1 courgette
- 1 teentje look
- 2 eetlepels ketchup
- 1 koffielepel rode wijnazijn
- ½ eetlepel dragon, fijngehakt
- Geraspte kaas
- Chapelure
- Olijfolie
- Peper, zout, tijm

Aan de slag!

- Pak de bintjes in zilverpapier en leg ze op de barbecue. Laat ze garen gedurende 40 minuten.
- Snij de tomaten in vieren en verwijder de pitjes. Snij ze vervolgens in kleine stukjes en doe ze in een ovenschaaltje samen met een takje tijm. Zet op de barbecue gedurende 10 minuten totdat je een mooie tomatencompote hebt.
- Neem een vuurvaste schaal en smeer deze in met een scheutje olijfolie. Bestrooi met een snuifje peper en zout. Snij de courgette in schijfjes en smeer in met olijfolie en kruid af met peper en zout.
- Maak nu de kruidenolie voor het vlees. Meng een flinke scheut olijfolie met tijm, een teentje look, peper en zout. Kruid het vlees met peper en zout, smeer in met de kruidenolie.
- Leg de varkenskotetletten op de barbecue en kleur ze mooi aan en laat garen.
- Haal de tomaten van het vuur en doe ze in een grote mengschaal. Voeg ketchup, rode wijnazijn, fijngehakte dragon, peper en zout toe.
- Haal de courgetteschijfjes van het vuur. Leg op elk schijfje een lepeltje van de tomatencompote, geraspte kaas en chapelure.
- Neem het vlees van de barbecue en laat het even rusten. Snij het vervolgens in plakjes en serveer met de courgetteschijfjes en de aardappels. Smakelijk!



Sea salt

njam!
het kookkanaal

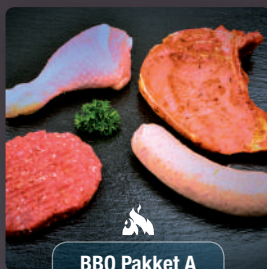
Bron: www.njam.tv

NOORD  LEES

De zomerfolder van de Vleeshal

De zomer is in aantocht en dat kan je natuurlijk niet zomaar laten voorbijgaan zonder een barbecue! Omdat mooi weer zo schaars is in België, heeft de Vleeshal klaargemaakte BBQ schotels in promotie. Zo kan je voluit van de zon genieten zonder je zorgen te hoeven maken over de voorbereidingen.

Het volledige assortiment van de Vleeshal kan je vinden op www.vleeshal-van-gool.be. Hierbij alvast een voorproefertje!



BBQ Pakket A
€ 5,95/pakket



BBQ Pakket B
€ 6,95/pakket



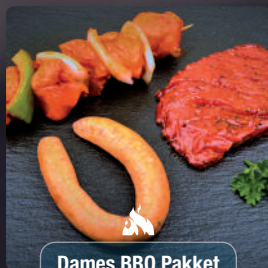
BBQ Pakket C
€ 8,00/pakket



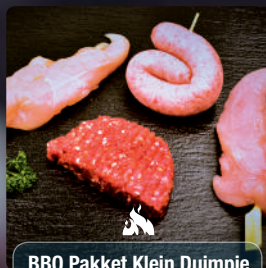
BBQ Pakket D
€ 8,15/pakket



Grote jongens BBQ Pakket
€ 11,65/pakket



Dames BBQ Pakket
€ 11,65/pakket



BBQ Pakket Klein Duimpje
€ 4,00/pakket



BBQ Fijnproeverspakket
€ 8,90/pakket



V.U.: Dirk Nelen (CEO Noordvlees), Bloemstraat 56, 2920 Kalmthout



Zomervakantieregeling Vleeshal

Tijdens de vakantieperiode gelden de normale openingstijden voor onze vleeshal behalve op de volgende dag: **Zaterdag 22/07 gesloten**. Raadpleeg onze website voor de meest recente openingstijden 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

