



Welkom

Beste buurtbewoners,
Beste medewerkers,

Van harte welkom in deze speciale editie van onze nieuwsbrief! In 2015 werd de eerste steen van **Sus Campinae** gelegd en in 2017 konden we met trots het meest moderne slachthuis van België openen. Daarom zit de nieuwsbrief van december 2022 in een jubileumjasje, we vieren het 5-jarig bestaan van **Sus Campinae**.

Onze droom om het meest moderne slachthuis van België te worden werd werkelijkheid met de opening op 2 september 2017. Tijdens de feestelijke opening van **Sus Campinae** waren er wel 3.000 aanwezigen! **Sus Campinae** was en is met haar meest vernieuwende technologieën een primeur in België. Voormalig Eurocommissaris voor Landbouw Phil Hogan huldigde samen met toenmalig federaal minister van Landbouw Denis Ducarme ons slachthuis in! Tot de dag van vandaag blijft **Sus Campinae** investeren in nieuwe technologie, zoals MLR robotten, om de titel van het meest moderne slachthuis in België te behouden.

We nemen jou verderop in de nieuwsbrief mee op een reis doorheen de tijd met de interessantste gebeurtenissen uit de afgelopen vijf jaren. Van de bouwwerken tot de feestelijke opening tot de dag van vandaag en de investeringen van morgen.

Ons 5-jarig jubileum kunnen we enkel vieren dankzij onze medewerkers. Daarom zetten we hen hier graag in de bloemetjes. In een kort interview lees je hoe Anke De Bock, Joost De Wit, Robert Essiam, Eric Lievens en Relana Moons denken over hun vijf jaar bij **Sus Campinae**.

Tot slot lichten we jou graag in over enkele openstaande vacatures binnen ons bedrijf. Nog op zoek naar een job? Neem dan snel een kijkje op de achterzijde van deze nieuwsbrief voor meer informatie.

We wensen jullie een gelukkig nieuw jaar 2023 en veel leesplezier!


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 en op het telefoonnummer **014 84 88 80**.

Sinds de vorige nieuwsbrief in december 2021, hebben wij geen enkele melding over mogelijke geurhinder ontvangen.

Is er toch 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.

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



Contacteer ons!

- Adres**
Nijverheidsstraat 24, 2260 Oevel
- Telefoonnummer**
+32 (0)14/84 88 80
- Fax**
+32 (0)14/85 03 62
- E-mailadres**
info@sus-campinae.be

Ondervindt u hinder van ons bedrijf? Gelieve ons rechtstreeks te contacteren op 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.



5 jaar Sus Campinae: Onze mijlpalen



Wat gaat 5 jaar toch snel voorbij! Wij zetten voor jou de meest memorabele momenten op een rij.

Eind 2015: Behalen milieuvergunning

De Antwerpse deputatie keurde onze vergunningsaanvraag voor het nieuw slachthuis te Oevel goed en volgde hiermee het unaniem gunstig advies van de Provinciale Milieuvergunningcommissie. **Laat de bouw maar starten!**



2016: Bouw

Op 6 januari 2016 ging de eerste paal in de grond.



Mei 2017:

In het voorjaar van 2017 startte **Sus Campinae** met de proefslachtingen.

11 Augustus 2017: Definitieve erkenning van FAVV

We kregen bij de proefslachtingen al regelmatig keuringen van het **Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)** en andere keurorganisaties. Op 11 augustus 2017 kregen wij de definitieve erkenning van het **FAVV**.



2 september 2017: Feestelijke opening



22 december 2017: Burendag

Na onze medewerkers, onze klanten en relaties en een aantal hooggeplaatste aanwezigen was het de beurt aan onze burens. Op 22 december 2017 kregen ook zij een rondleiding en feestelijk onthaal bij **Sus Campinae**.



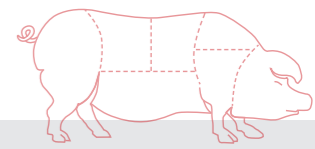
2019: Investering biowasser

Op basis van de adviezen van de onafhankelijke MER-deskundigen en onze ervaring van de werkelijke situatie werd in 2019 overgegaan tot de installatie van een biowasser, met als doel de geurimpact verder te beperken.



Investeringen van morgen

Ook nu staan we niet stil met onze investeringen voor een betere beleid. In 2023 zullen er enkele vernieuwingen in het productieproces worden doorgevoerd. Zo hebben we onder meer geïnvesteerd in een M-Line Lard Remover (MLR) robot voor een nog vlottere doorstroming van de karkassen op de lijn.



5 jaar Sus Campinae in 5 kerngetallen



5 jaar Sus Campinae: interview medewerkers

'Ik ben in 2017 via een interimkantoor met een contract van drie weken bij **Sus Campinae** gestart. De bedoeling was dat ik iemand tijdelijk zou vervangen totdat die persoon terug werkzaam was, maar ik ben dus blijven hangen. Na drie weken interim mocht ik het team verwoegen en kreeg ik meteen de grote verantwoordelijkheid om de volledige pay-roll van 0 op te starten. Een prachtige verantwoordelijkheid en een mooie kans die ik meteen met beide handen heb gegrepen.'

Anke De Bock, HR verantwoordelijke

'De diversiteit op onze werkvloer is wat mijn job zo boeiend maakt. Diversiteit in mijn collega's, de talen en mijn takenpakket. Mijn job is dan ook veel meer dan puur het beheer van de pay-roll en de samenstelling van de loonpakketten. Ik heb ook de kans om onze medewerkers te begeleiden bij de mijlpalen in hun persoonlijk leven. Regelmatig komt er iemand om advies of hulp vragen, en ik probeer er ook echt te zijn voor hen. De dankbaarheid die ik van mijn collega's terugkrijg geeft me nog meer motivatie om er steeds voor hen te zijn.'

Eric Lievens, Hoofd technische dienst

'In deze tijden is het heel belangrijk om zuinig en zo duurzaam mogelijk te produceren, en dus maximaal rekening houdend met het verbruik van gas, water, perslucht, energie, etc. Ik kan met trots meedelen dat wij goed zitten met onze cijfers! In 2019 ontwikkelde ik een scada-monitoringssysteem, een visualisatie van alle machines op een computerscherm met de bijhorende data. Zo kunnen wij constant controleren of de machines optimaal werken en ons volledige verbruik in kaart brengen en voortduren monitoren.'

'Bij **Sus Campinae** werken is deel uitmaken van een hecht team. En dat teamwork mag je echt letterlijk nemen, iedereen hier draagt bij in de verantwoordelijkheid van het productieproces. We werken met een levend product, om kwaliteit te kunnen garanderen moet ons productieproces nagenoeg perfect verlopen om telkens opnieuw op 1 dag voltooid te kunnen worden. Daar is optimaal teamwork voor nodig!'

'Ik heb een opleiding tot beenhouwer gevolgd maar ik wou liever bij een slachthuis werken dan in een beenhouwerij. Hier kan ik namelijk het productieproces van vlees volgen van bij de start, dat sprak me aan. Ik werkte eerder bij een ander slachthuis en mocht bij **Sus Campinae** dan ook direct beginnen als verantwoordelijke. **Sus Campinae** sprak me onmiddellijk aan omdat het de grootste, nieuwste en modernste slachthuis van België is.'

Joost De Wit, Productieverantwoordelijke Reine Zone

'Mijn takenpakket is heel gevarieerd, ik sta in nauw contact met veel afdelingen zoals bijvoorbeeld onze technische afdeling en ik stuur dagelijks een 40-tal mensen aan. Ik zorg onder andere voor de dagplanning van mijn collega's. De planning is gebaseerd op ieders kunnen en doen en zorgt ervoor dat ons productieproces elke dag opnieuw perfect kan verlopen. Ik let er altijd op dat ik mijn collega's genoeg variatie bied in hun taken en werkplaatsen. **Sus Campinae** zorgt er ook voor dat iedereen de kans krijgt om door te groeien door opleidingen aan te bieden. Zelf heb ik zo de opleiding tot **Animal Welfare officer** gevolgd.'

'Ik had al eerder in de vleessector gewerkt en ik moet toegeven, ik houd van deze sector. De sfeer is heel no-nonsens en iedereen is er recht door zee. Wat **Sus Campinae** nog specialer maakt zijn de moderne kantoren en de aangename werkomgeving.'

Relana Moons, Medewerker boekhouding

'Ik ben eigenlijk een heel loyale werknemer. Ik werkte al sinds 2005 voor De Lokery met Bart en verhuisde mee na de overname door Bens. Ook met de opening hier in Oevel maakte ik mee de overstap en nu ben ik heel blij hier 5 jaar aan de slag te zijn. Ik weet nog dat ik in 2017 de eerste machines van **Sus Campinae** mocht uittesten. De reden waarom ik hier graag werk is niet alleen vanwege mijn gevarieerde werk maar ook door de mensen. Iedereen in **Sus Campinae** kent elkaar en zorgt voor elkaar, dat maakt dat ik mij deel van de familie voel.'

Robert Essiam, Operator productielijn

'Je kan mij de 'multitasker on the floor' noemen, zo gevarieerd is mijn job! Mijn taken bestaan uit allerhande handelingen aan de productielijn tot rapporteren aan de dierenarts, en nog veel meer.'



Bdrf zkt m/v



Wij zijn steeds op zoek naar enthousiaste nieuwe medewerkers!
Op dit ogenblik zoeken we onder meer een IT-verantwoordelijke, een Technische operatoren een Quality controller. Een klein beetje toelichting bij deze functies geven we alvast mee.

- IT-verantwoordelijke -

Als IT-verantwoordelijke beheer je onze gehele IT-infrastructuur, van software tot hardware. Je staat in nauw verband met de CCE, de ontwikkelaars van ons ERP-pakket. Enige flexibiliteit qua werkuren is een must, aangezien de productie om 5u00 start.



- Technische operator -

Als Technische operator heb je een heel gevarieerd takenpakket dat gaat van het opstarten van de verdoofinstallatie tot het monteren van robots en het oplossen van kleine storingen. Je volgt regelmatig het productieproces op en springt in waar nodig. Er zijn doorgroeimogelijkheden tot all-round techniekier.




- Quality controller -

Als Quality controller volg je de productie op inzake hygiëne-, kwaliteits- en veiligheidsregels. Je voert trichinella analyses uit op de varkens-karkassen en kan bijspringen bij randactiviteiten in het labo.



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.

Zijn een van deze vacatures op jouw lijf geschreven? Stuur dan zeker je CV en motivatiebrief naar jobs@sus-campiniae.be. Voor meer informatie kan je steeds terecht bij **Anke De Bock** op het nummer **014 84 88 80**. 

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. Tot slot, herhalen wij graag dat u ook steeds terecht kan op ons meldpunt (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.