

Linda Van Gool ziet eetgewoonten veranderen, maar gelooft sterk in lokale handel

## "Beenhouwer zal altijd blijven bestaan"

Volgend jaar mag slachthuis Noordvlees Van Gool hun 60-jarig bestaan vieren. Naast het grote bedrijf aan de Bloemstraat in Achterbroek kan u intussen ook al meer dan 40 jaar terecht in de slagerswinkel. Wie daar charcuterie of vlees komt kopen in 'de Vleeshal', zal zeker Linda Van Gool kennen. Zij runt al vele jaren mee de zaak en zag zowel de eetgewoonten van de mensen als het bedrijf Noordvlees Van Gool veranderen.

### Gestart in garage

"Mijn ouders hebben het slachthuis opgericht in 1962. Vijftien jaar later besloten ze om daarnaast in een kleine garage een slagerswinkel te openen", blikt Linda Van Gool terug op de start van Vleeshal Van Gool. Nog een jaar later bouwden ze de winkel waar onze Vleeshal vandaag de dag nog altijd staat en die we nu openhouden met een tiental medewerkers. Op 1 september 2020 werkte ik er exact 40 jaar. In al die jaren heb ik heel wat zien veranderen, zowel binnen als buiten ons bedrijf."



### Panklare producten

"Je vindt bij Vleeshal Van Gool alles wat je bij een goede beenhouwer moet vinden",

lacht Linda. "Dat gaat over een ruime keuze aan vers vlees en vleeswaren, maar ook salades die we in eigen huis maken of bereide gerechten. Diverse soorten burgers en vers vlees, alles wat de mensen zien als panklare producten waar ze niet veel werk meer aan hebben in de keuken, gaat bij ons vlot over de toonbank. Ook onze barbecuepakketten zijn erg in trek. Als het weer het toelaat om de barbecue aan te steken, merken we dat direct aan de drukte in onze winkel."

### Koop lokaal

"Tijdens die veertig jaar dat ik hier werk, zag ik zeker ook de eetgewoonten van de mensen veranderen", vertelt Linda, "Vandaag de dag is het eigenlijk ongelooflijk hoeveel keuze er is. Soms zelfs wat te overvloedig denk ik. Tegenwoordig kan je bijna alles kopen of aan huis laten leveren. Toch zie ik dat de trend van vroeger – toen de mensen alleen maar bij lokale handelaars kochten



of hun eten volledig zelf thuis bereiden – terugkomt door de promotie om lokaal te kopen. Daarom geloof er ook sterk in dat 'den beenhouwer' niet snel zal verdwijnen."

### Mensen blijven eten

"Ook tijdens de moeilijke tijden waarin we nog altijd zitten, blijven de mensen eten. Op dat vlak heeft corona niet veel invloed op onze sector. De algemene hygiëne-regels die nu gelden, zijn voor ons niets nieuw. Zowel in het slachthuis als in de vleeshal werken wij al altijd volgens strenge kwaliteits- en gezondheidsnormen. Wij blijven ook investeren in nieuwe technieken. Zo bekijken we nu om de varkens anders te versnijden. In de Vleeshal verwacht ik niet meteen grote vernieuwingen. Daar blijven we voortwerken volgens het succesconcept van de voorbije jaren, waarbij alles draait rond versheid", besluit Linda Van Gool. (SdK)

# VLEESHAL AN GOOL

## LENTEPAKKET 5 KG

1 kg gemengd spek  
1 kg chipolata  
1 kg varkensaté  
1 kg kippenboutjes  
1 kg lenteburgers

€ 41<sup>25</sup>

## SUPER VOORDEEL PAKKET 5 KG

1 kg gemengd gehakt  
1 kg varkensfricassee  
1 kg buikribben  
1 kg boerenkotelet  
1 kg zwarte beuling

€ 33<sup>00</sup>

## BEREID GERECHTEN PAKKET 5 KG

1 kg bereid stoofvlees  
1 kg vidévvulling  
1 kg hammeke/honing  
1 kg gebakken spare rib  
1 kg gebakken kip

€ 67<sup>75</sup>

### Geldig van 9/3/'21 tem 20/3/'21

- Varkens pita 1kg+250g gratis
- Paardenbiefstuk € 12,65/kg
- Gezouten spek € 8,90/kg
- Gevulde kipfilet 3+1 gratis

### Geldig van 23/3/'21 tem 3/4/'21

- Gemengde worst 1kg+250g gratis
- Kippenboutjes € 4,20/kg
- Schnitzels € 11,95/kg
- Bacon burger 3+1 gratis

Onze vleespakketten  
nog voordeliger!!!  
[www.vleeshal-van-gool.be](http://www.vleeshal-van-gool.be)