



Colruyt informeert

Nieuwe beenhouwerij, nog beter bediend

We zijn in onze winkels volop bezig onze beenhouwerijen met bestelformulieren en die met zelfbediening om te bouwen naar een beenhouwerij van de nieuwe generatie. U kiest er het pakje dat u wil uit de koeltoog, en dankzij het open atelier kan u uw beenhouwer makkelijk aanspreken. Tegen eind 2017 zullen er geen beenhouwerijen meer zijn met bestelformulieren.



Uw vlees ter plaatse versneden

In onze beenhouwerijen zijn er altijd beenhouwers aanwezig. In de nieuwe beenhouwerijen ziet u ze aan het werk in een open atelier achter de koeltoog. Zo kan u hen **makkelijk aanspreken** voor een speciale bestelling, bereidingstips of ideale braadtijden.

Al het vlees dat u in uw Colruyt-beenhouwerij koopt, wordt dagelijks vers geleverd vanuit onze eigen vleesverwerkende centrale. Het **precieze versnijwerk** nemen de beenhouwers in de winkel voor hun rekening. Daarnaast maken ze ook meerdere keren per dag verse bereidingen, zoals worst en gehakt.

U kiest zelf uit het koelmeubel

De beenhouwers verpakken het verse vlees in **handige porties** en schikken het overzichtelijk in een koelmeubel. Hebt u liever een andere hoeveelheid of dikte, of een ander gewicht? Dan maken de beenhouwers graag een pakketje op uw maat.

Glazen deuren = energiezuinig

We hebben ons koelmeubel zo ontworpen dat het zo weinig mogelijk energie verbruikt. Daarom hebben we het voorzien van glazen deuren. Die houden de **koude lucht in het meubel en de warmte erbuiten**.



Duurzame verpakking

De schaaltes waarin we ons vlees verpakken zijn gemaakt van opgeblazen piepschuim en bestaan voor **98 % uit lucht**. Door hun lichte gewicht is er minder afval en is de CO₂-uitstoot om ze te transporteren lager. Ze zijn ook bestand tegen de natuurlijke sappen van het vlees. Bovendien blijft het vlees ook **2 tot 5 dagen langer houdbaar** dan in papier.

Samen met onze leveranciers zoeken we naar **nog duurzamere alternatieven**. Want een nadeel is dat de schaaltes in uw vuilniszak meer plaats innemen dan papier. Op dit moment wegen we de voor- en nadelen van andere verpakkingen af. Voor charcuterie zullen we alvast vanaf juni 2016 dezelfde hoeveelheid aanbieden in een verpakking die minder plaats inneemt in de vuilniszak.



Indonesische studente

op stage

Drie weken lang dompelde Indonesische studente Iva zich onder in de bedrijfswereld van Colruyt Group. Zo willen we haar de kans geven om ervaring op te doen, die ze in haar thuisland kan gebruiken.

"Tijdens mijn stage in België heb ik heel veel opgestoken. Heel wat medewerkers van Colruyt Group stonden me bij met raad en daad. Ze leerden me onder meer een goed cv opstellen. Voor mijn eindwerk onderzocht ik de mogelijkheden voor een project rond kokosbriketten in mijn thuisland. Op die manier leerde ik veel bij over zakendoen."

▮ Ik droom van een eigen zaak. Deze nieuwe kennis zal mij daar zeker bij helpen - Iva

*"Ik hoop dat dit project nog lang blijft bestaan, want dit is heel nuttig voor ons. Bedankt Collibri Foundation om ons te steunen en te motiveren. Zo krijgen we een **beter leven in de toekomst**."*

Meer over het volledige project in Indonesië op collibrifoundation.org.



Betalen met uw smartphone

- ▶ **Download** vooraf de gratis app van **SEQR, KBC-Mobile Banking** of **Bancontact/Mister Cash**.
- ▶ **Open de app** (er is open wifi aan de kassa).
- ▶ **Scan de QR-code** aan de kassa.
- ▶ **Bevestig** de betaling met uw pincode.