

LOOK!

Mitarbeitermagazin der Bell Food Group

04 2018



**Gemeinsame
Sache für die
Nachhaltigkeit**

Wir Menschen machen den Unterschied.

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ein ereignisreiches und anspruchsvolles Jahr, das von vielen Highlights, aber auch einigen Herausforderungen geprägt war, neigt sich dem Ende zu. Als besondere Höhepunkte für die Bell Food Group sehe ich die Übernahmen von Hügli und Sylvain & CO Anfang Jahr. Die beiden Unternehmen ergänzen unsere bestehenden Convenience-Sortimente ideal. Dank der Übernahmen ist der Geschäftsbereich Convenience weiter gewachsen und trägt nun bereits einen Viertel zum Umsatz der Bell Food Group bei. Es freut mich besonders, dass wir bei der Integration der beiden Unternehmen auf gutem Weg sind und bereits viele Synergiepotenziale realisiert werden konnten.

Um den strategischen Ausbau im Geschäftsbereich Convenience zu finanzieren, haben wir im Juni dieses Jahres eine Kapitalerhöhung durchgeführt. Dadurch konnte die Bell Food Group über CHF 600 Millionen neues Kapital generieren, das für die Übernahme von Hügli und weitere Investitionsprojekte verwendet wird. Nicht zuletzt dank dieser Kapitalerhöhung, steht die Bell Food Group heute auf einem soliden finanziellen Fundament und ist gut für kommende Herausforderungen gewappnet.

Investitionen sind nötig, damit wir auch in Zukunft erfolgreich sein werden. Das zeigt auch der Blick auf ein turbulentes Jahr 2018. Während sich der Bereich Convenience mit Hilcona, Eisberg

und Hügli gut entwickelt hat und wir bei Bell in Deutschland, Polen und Frankreich Fortschritte erzielen konnten, hatten wir bei Bell Schweiz und im Geflügelgeschäft in Österreich und Deutschland vor allem im ersten Halbjahr grosse Herausforderungen zu meistern. In diesem Zusammenhang wurden die entsprechenden Massnahmen zeitnah eingeleitet und zeigen bereits Wirkung.

Es freut mich deshalb ganz besonders, dass wir in diesem anspruchsvollen Umfeld geschafft haben, als Bell Food Group weiter zu wachsen. Damit meine ich nicht nur das Wachstum in Zahlen, sondern ganz besonders auch das Zusammenwachsen als Gruppe. Das erfolgreiche Zusammenführen von unterschiedlichen Unternehmen und das gemeinsame Erschliessen von Synergien steht in der direkten Abhängigkeit unseres Engagements und Willens. Dass es funktioniert hat, ist Ihr Verdienst, geschätzte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, und dafür danke ich Ihnen ganz herzlich. «Wir Menschen machen den Unterschied.» – treffender hätten wir das gemeinsame Ziel für das kommende Jahr nicht wählen können.

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie von Herzen ein schönes Weihnachtsfest, einen guten Rutsch, viel Erfolg und vor allem gute Gesundheit im kommenden Jahr.

Lorenz Wyss
Vorsitzender der Gruppenleitung




Inhalt

Aus dem Unternehmen

- 4 Basel, Paris, Amsterdam, Berlin**
Messeauftritte der Bell Food Group
 - 6 Neuerungen bei Eisberg**
Personelle und organisatorische Veränderungen
 - 7 Potenziale entdecken und weiterentwickeln**
Erfolgreicher Start für das gruppenweite Talentmanagement
- ### Im Überblick
- 8 Quer gedacht, clever gelöst**
Auszubildender aus Harkebrügge gewinnt Förderpreis Querdenker 2018
 - 8 Wir Menschen machen den Unterschied**
Unser Ziel 2019
 - 9 Recycelte Wärme**
Neues Wärmerückgewinnungskonzept in Edewecht

Arbeiten bei der Bell Food Group

- 10 Ihre Motivation reisst alle mit**
Bell Oensingen engagiert sich für die Ausbildung von Geflüchteten
- ### Vor Ort in ...
- 12 Original italienische Saucen**
Hügli in Brivio, Italien
- ### Titelstory
- 14 Gemeinsame Sache für die Nachhaltigkeit**
Die Bell Food Group setzt auf verantwortungsbewusste Lieferanten
- ### Mein Hobby
- 20 Die Bestzeit immer im Visier**
Beim Triathlon geht Robert Taferner an seine Grenzen

Jubiläen

- 22 Jubiläen**
LOOK! gratuliert den Jubilaren von Dezember 2018 bis Februar 2019

Unsere Genusswelt

- 24 Oh, du entspannte Weihnachtszeit**
Keine Chance für Feiertagsstress
- ### So geht Qualität
- 8 Exzellente Genfer**
Gastro-Service Molard in Genf

Messeauftritte der Bell Food Group

BASEL, PARIS, AMSTERDAM, BERLIN

Messen sind für die Bell Food Group eine wichtige Plattform: Im Oktober fand in Paris die renommierte Food-Messe SIAL statt, an der auch Bell Frankreich teilnahm. LOOK! nutzte die Gelegenheit, sich mit Davide Elia, Leiter Corporate Marketing/Communication, zu den Messeauftritten der Bell Food Group zu unterhalten.



Zahlen und Fakten vergisst man – ein gutes Erlebnis aber bleibt in Erinnerung.

Im Oktober haben Sie an der Messe «Salon International de l'alimentation» (SIAL) in Paris teilgenommen. Was waren die Schwerpunkte des

Messeauftritts an der diesjährigen SIAL? Für Bell France bot die SIAL eine gute Gelegenheit, einem breiten, internationalen Fachpublikum ihre neuen Sortimentschwerpunkte zu präsentieren.

Der komplett neu konzipierte Stand unter der Marke Bell avancierte zu einem richtigen Eyecatcher und hat zahlreiche positive Reaktionen ausgelöst.

Braucht es Messen im Zeitalter des Internets überhaupt noch? Die Messelandschaft hat sich in den vergangenen Jahren spürbar verändert. Einige Messen sind verschwunden oder haben deutlich an Gewicht verloren. Andere wiederum sind stark gewachsen. Messen mit einem klaren Profil ziehen viele Besucher an und bieten eine spannende Plattform für die Interaktion mit den Kunden.

Welche Rolle spielen Messen im Marketing der Bell Food Group? Livemarketing ist ein starkes Instrument, um unsere Leistung für die Kunden erlebbar zu machen. Zahlen und Fakten vergisst man leicht, ein gutes Erlebnis hingegen bleibt lange Zeit in Erinnerung. Die gezielte Auswahl und Bespielung der Messen nimmt eine wichtige Rolle im Marketingmix unserer Gruppe ein.

Nach welchem Konzept treten die Firmen der Gruppe an Messen auf? In der Regel kommt der Anstoss zur Teilnahme aus einer oder mehreren Verkaufsorganisationen. Tritt nur ein Unternehmen bzw. eine Marke auf, so ist diese alleine im Fokus. Sind mehrere Marken an einer Messe präsent, dann wird der Auftritt unter das Dach der Bell Food Group gestellt.

Wie muss man sich die Organisation vorstellen? Es wird ein Organisationsbereich bestimmt, der bei der Konzeption und Umsetzung des Messeauftritts die Führungsrolle übernimmt. Wir haben das grosse Glück, dass in sämtlichen Unternehmen sehr viel Kompetenz für die Umsetzung von Messen besteht. Wir vom Team Corporate Marketing/Communication übernehmen vor allem Steuerungs-, Koordinations- und Brandingaufgaben.



Zur Person

Name: Davide Elia
Position: Leiter Corporate Marketing/Communication
Bei Bell seit: 1997

An welchen Messen nimmt die Bell Food Group teil? Es gibt ganz unterschiedliche Messeformate: von der grossen internationalen Fachmesse bis zur überschaubaren Hausmesse eines Kunden. Deshalb ist die Anzahl der bespielten Messen hoch. Für 2019 würde ich in zeitlicher Folge die Fruitlogistica in Berlin, die Internorga in Hamburg, die PUR in Salzburg, die PLMA in Amsterdam, die Anuga in Köln und die IGEHO in Basel hervorheben.

Messen mit einem klaren Profil ziehen viele Besucher an.

Wann ist für Sie ein Messeauftritt gelungen? Wenn die Verkaufsorganisation ihre Ziele erreicht und die Umsetzung reibungslos funktioniert hat. Aus Marketingsicht, wenn das Konzept aufgegangen ist und unsere Marken einen guten und nachhaltigen Eindruck hinterlassen haben. Ich freue mich auch sehr darüber, dass die beteiligten Mitarbeitenden aus allen Bereichen sich noch besser verstehen und schätzen. • sh

Personelle und organisatorische Veränderungen

NEUERUNGEN BEI EISBERG

Im kommenden Jahr wird sich bei Eisberg einiges ändern: Am 1. Januar 2019 erfolgt die Umfirmierung der Schweizer Geschäftseinheit Gastro Star AG in Eisberg AG. Auch in der Gruppenleitung von Eisberg kommt es zu einer Änderung. Am 1. August übernimmt André von Steiger den Posten als CEO. Damit folgt er auf Christian Guggisberg, der sich auf die Leitung von Eisberg Schweiz konzentrieren wird.

Das neue Jahr beginnt bei Eisberg mit einer wichtigen Neuerung: Die Schweizer Einheit Gastro Star AG wird den Namen des Mutterhauses übernehmen und ab dem 1. Januar 2019 ebenfalls Eisberg AG heissen. Das Schweizer Familienunternehmen Gastro Star gehört seit dem 1. Mai 2016 zu Eisberg und bildet seither die grösste Unternehmenseinheit. Mit dem Namenswechsel wird die Zugehörigkeit zu Eisberg als einem europaweit agierenden Unternehmen unterstrichen. Eisberg gehört zu den strategischen Marken der Bell Food Group und ist ein führender Hersteller von frischen Convenience-Produkten in Europa.

Ab dem 1. Januar 2019 heisst Gastro Star neu Eisberg.

Ab dem 1. August 2019 erhält zudem die oberste Führungsebene von Eisberg Verstärkung. Die Doppelfunktion als CEO von Eisberg und Geschäftsführer der Schweizer Einheit wird auf zwei separate Vollzeitpensen aufgeteilt. Diesen Beschluss fällte der Verwaltungsrat der Bell Food Group. Der bisherige CEO von Eisberg, Christian Guggisberg, wird seinen Posten per 1. August 2019 aufgrund des starken Wachstums des Unternehmens



André von Steiger ist ab 1. August 2019 neuer CEO von Eisberg.

Christian Guggisberg konzentriert sich ab 1. August 2019 auf die Führung von Eisberg Schweiz.

und aus privaten Gründen abgeben und sich auf die bisherige Position als Geschäftsführer von Eisberg Schweiz konzentrieren. Sein Nachfolger wird André von Steiger. Er wird am 1. Mai 2019 in das Unternehmen eintreten und seine neue Funktion als CEO von Eisberg ab dem 1. August 2019 wahrnehmen. • fv

Erfolgreicher Start für das gruppenweite Talentmanagement

Potenziale entdecken und weiterentwickeln

Seit Anfang des Jahres rollt die Bell Food Group ihr Talentmanagement für die gesamte Gruppe aus. Während das individuelle Förderprogramm in einigen Bereichen bereits erfolgreich läuft, bereiten andere aktuell den Start für 2019 vor. Alle gemeinsam verfolgen das Ziel, systematisch Potenziale der Mitarbeitenden zu erkennen und diese bestmöglich zu fördern.

Im Arbeitsalltag zeigt sich oft nicht auf den ersten Blick, welche Fähigkeiten in einem Mitarbeiter stecken. Um diese aufzuspüren, hat die Bell Food Group die Potenzialanalyse eingeführt. 7'000 Gespräche haben die Führungsverantwortlichen dazu in diesem Jahr bereits mit ihren Teammitgliedern geführt, auf deren Basis Entwicklungs- und Kompetenzprofile erstellt werden konnten.

«Nach den Feedbackgesprächen können wir ein erstes positives Fazit ziehen», berichtet Harry Bechler, Leiter Corporate HR bei der Bell Food Group. «In den Unternehmen, in denen die Mitarbeitergespräche bereits etabliert sind – Bell Schweiz, Bell Deutschland inklusive Bell Spanien sowie Gastro Star und Finanzen/Services – haben wir zahlreiche Potenzialeinschätzungen vorgenommen. Zusammen mit den Mitarbeitenden legen wir nun die nächsten Schritte fest oder setzen diese bereits um, zum Beispiel mittels Weiterbildungskursen oder, im Falle eines französischsprachigen Mitarbeiters, mittels eines Sprachaufenthaltes im Rahmen eines Betriebseinsatzes in Deutschland.»

Zudem arbeiten die HR-Verantwortlichen daran, beispielsweise die Führungskurse noch besser auf die Bedürfnisse der Bereiche abzustimmen.

Und auch die anderen Länder, in denen Bell vertreten ist, bereiten sich auf die Einführung des Talentmanagements vor. So werden unter anderem die Huber-Gruppe, Hügli Schweiz und Deutschland, Eisberg Österreich und Polen sowie Bell Frankreich und Polen 2019 mit den Mitarbeitergesprächen starten.

Gleichzeitig haben bei Bell in der Schweiz, wo das Programm bereits seit sechs Jahren etabliert ist, 2018 rund

1'400 Mitarbeiter an verschiedenen Kursen teilgenommen – davon 400 an Führungs- und Laufbahnkursen. Einer von ihnen ist Lukas Zihlmann vom Bell-Standort Zell, der den Kurs «LAK Logistik/Produktion Basic» absolvierte. «Mein Ziel war es, meine persönlichen Führungskompetenzen zu erweitern», berichtet der Leiter Produktentwicklung Geflügel/Convenience. «Viele der Inhalte wie beispielsweise Techniken für die sichere Gesprächsführung oder erarbeitete Kennzahlen für die Weiterentwicklung meiner Abteilung kann ich nun im Arbeitsalltag anwenden.»

Nun geht es daran, mit den Kandidaten das weitere Vorgehen zu planen.

Auch viele positive Rückmeldungen und das grosse Engagement, mit dem die Teilnehmer ihr berufliches Fortkommen bei Bell angehen, beweisen, dass das Talentmanagement gut ankommt. «Das freut uns natürlich sehr und bestärkt uns darin, das Programm in der gesamten Bell Food Group zügig weiter voranzutreiben.»

Look! wird diesen Prozess auch in Zukunft begleiten und in der nächsten Ausgabe über die Erfahrungen weiterer Teilnehmer berichten. • mr

Auszubildender aus Harkebrügge gewinnt Förderpreis Querdenker 2018

Quer gedacht, clever gelöst

Mit einem cleveren Ampelsystem sorgt der Auszubildende René Thoben aus Harkebrügge im Verladebereich für mehr Sicherheit. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe zeichnet ihn dafür mit dem Azubi-Förderpreis Querdenker 2018 aus.



Alle zwei Jahre prämiert die deutsche Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) vorbildhafte Azubi-Projekte im Bereich Arbeitssicherheit und -gesundheit mit dem Förderpreis Querdenker. 2018 ging der Preis an René Thoben, einen auszubildenden Techniker im letzten Lehrjahr am Bell-Standort in Harkebrügge. Mit einer cleveren Lösung sorgte er für mehr Kommunikation und Sicherheit im Verladebereich.

Bisher kommunizierten das Ladepersonal und die Lkw-Fahrer über Klopfeichen, was in der Vergangenheit beinahe zu einem Unfall geführt hätte. René Thoben nahm sich des Problems an und entwickelte eine Ampelanlage, die die Abläufe an der Laderampe klar regelt und dafür

sorgt, dass ein Lkw die Laderampe erst verlassen kann, wenn der Verladeprozess vollständig abgeschlossen ist und sich keine Mitarbeitenden mehr auf der Laderampe befinden. Das System wurde von René Thoben in mehreren Schritten selbstständig geplant, installiert und in Betrieb genommen – eine preiswürdige Leistung! • sh

V.l.n.r.: Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (Sicherheitsbeauftragter bei Bell), René Thoben (Preisträger), Olaf Polinski (Fachkraft für Arbeitssicherheit bei Bell)



Unser Ziel 2019

Wir Menschen machen den Unterschied

Im Jahr 2019 machen wir, die Menschen der Bell Food Group, den Unterschied und leisten einen wertvollen und unersetzlichen Beitrag auf dem gemeinsamen Weg an die Spitze.

Inmitten von intelligenten Produktionsanlagen, Self-Check-out-Kassen und Onlinebanking könnte man meinen, der Mensch habe im beruflichen Alltag immer mehr an Bedeutung verloren. Aber gerade in Zeiten der Industrie 4.0, in der Maschinen und ihre Fähigkeiten eine immer grössere Rolle spielen, ist es immer noch der Faktor Mensch, der den Unterschied ausmacht.

Eine moderne Infrastruktur und qualitativ hochwertige Produkte sind zwar die Voraussetzung, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen. Für den Feinschliff aber, das Zünglein an der Waage auf dem Weg an die Spitze, braucht es nach wie vor eine menschliche Komponente.

Mit dem Ziel 2019, «Wir Menschen machen den Unterschied», trägt die Bell Food Group dieser Tatsache Rechnung und stellt die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Fokus. Denn letztlich sind es die Leidenschaft für unsere Produkte, die langjährige Erfahrung, das wertvolle Know-how sowie die Wertschätzung gegenüber den Kollegen, Mitarbeitenden und Kunden, die der Bell Food Group ein Gesicht geben – und damit machen wir den Unterschied. • sh

Neues Wärmerückgewinnungskonzept in Edeweicht

Recycelte Wärme

Am Standort von Bell Deutschland in Edeweicht sorgt seit Kurzem ein neues Wärmerückgewinnungskonzept für jährliche Energieeinsparungen von rund 700 000 kWh. Wärme für die Warmwasseraufbereitung wird künftig aus der Abwärme betrieblicher Prozesse gewonnen – nicht wie bis anhin mittels eines gasbetriebenen Brenners.

Wo Maschinen und Anlagen Energie verbrauchen, entsteht Wärme. Dies ist vor allem bei industriellen Prozessen der Fall. Wird die sogenannte Abwärme nicht aufgefangen und sinnvoll einem Prozess zugeführt, geht sie ungenutzt verloren – und dabei bietet sie grosses Potenzial zur Optimierung der Energieeffizienz. Die Wiedernutzbarmachung von thermischer Energie verhindert nicht nur, dass die Wärme an die Umwelt abgegeben wird, sondern senkt gleichzeitig den Bedarf an beispielsweise durch Gas aufbereiteter Wärme. Energierecycling ist also nicht nur ökologisch, sondern auch betriebswirtschaftlich sinnvoll.

Überlegungen, die im Zuge einer Teilmodernisierung der Versorgungstechnik auch bei Bell Deutschland Realität wurden: Im Rahmen eines umfassenden Projektes zur

Energierecycling ist nicht nur ökologisch, sondern auch betriebswirtschaftlich sinnvoll.

Steigerung der Energieeffizienz hat der Standort Edeweicht ein neues Wärmerückgewinnungskonzept in die Tat umgesetzt. In einem ersten Schritt wurden durch ein betriebliches Energiemanagementsystem Verbesserungspotenziale identifiziert: Sowohl bei der Kälteanlage und den Vakuumpumpen als auch bei der Druckluftherzeugung erfolgte bis anhin keine Wärmerückgewinnung; die Abwärme blieb ungenutzt. Gleichzeitig musste das im Betrieb benötigte Warmwasser über einen gasbetriebenen Brenner erhitzt werden.

Das neue Konzept sieht vor, die thermische Energie aus den vorhandenen Abwärmequellen zu bündeln und kaltem Wasser zuzuführen, um dieses zu erwärmen und anschliessend zu speichern. Das gewonnene Warmwasser soll je nach Bedarf eingesetzt werden, zum Beispiel für die Reinigung in der Nacht.

Um die vorhandenen Abwärmequellen zu vereinen und technisch nutzbar zu machen, wurde unter anderem ein neuer Wasserspeicher mit einem Volumen von rund 50 Kubikmetern installiert. Damit der Speicher direkt mit dem Heisswasser der Wärmepumpen der Kälteanlage

ge und der Abwärme der Druckluftkompressoren beladen werden kann, wurde die vorhandene Verrohrung angepasst. So steht nunmehr ein geeigneter Ladekreislauf zur Verfügung.

Mit einem solchen System können am Standort Edeweicht jährlich rund 700 000 kWh an Erdgas eingespart werden, das ansonsten zur Erhitzung des kalten Wassers verbrannt werden müsste. Um die Erfolge zukünftig präzise überwachen zu können und eine effiziente Anlagensteuerung zu ermöglichen, wurde ein angemessenes Zähler- und Datenauswertungskonzept direkt mit implementiert. • sh



Bell Oensingen engagiert sich für die Ausbildung von Geflüchteten

IHRE MOTIVATION REISST ALLE MIT

Seit August absolvieren am Bell-Standort in Oensingen erstmals zwei Geflüchtete eine einjährige Vorlehre. Damit verhilft Bell den beiden jungen Männern aus Eritrea und Afghanistan zu einem guten Start in das Arbeitsleben in der Schweiz und sorgt gleichzeitig für Nachwuchs in Berufsfeldern mit sinkenden Bewerbungen.

Abdulsalam Mohamed, 26, ist seit August 2014 in der Schweiz. Bei Bell schätzt er die gute Zusammenarbeit mit seinen Arbeitskollegen, wie hier mit seinem Ausbilder Marco Burkhardt. Sein grosses Ziel ist es, die Lehre zum Fleischfachassistenten erfolgreich zu bestehen und danach eine feste Anstellung zu finden.

Bell soll mit von der Partie sein – das war für Johannes Meister, HR-Leiter der Bell Food Group, schnell klar, als er von dem geplanten Pilotprojekt zur Ausbildungsvorbereitung von Geflüchteten des Kantons Solothurn erfuhr. Denn einerseits war es ihm ein Anliegen, sich für Menschen zu engagieren, die vor Krieg und Zerstörung fliehen mussten. Andererseits bietet die Zuwanderung Bell auch die Chance, Auszubildende für Berufe

wie den Fleischfachmann zu finden, bei denen die Bewerberzahlen stark rückläufig sind. Also knüpfte Johannes Meister selbst die ersten Kontakte zu den Behörden und stellte die Verbindung zum Herstellungsbetrieb in Oensingen her.

Hier übernahm Sybille Walpert, HR-Leiterin des Standortes, und bereitete gemeinsam mit den zuständigen Stellen das Engagement vor. Mit Abdulsalam Mohamed aus Eritrea stand dann nach einigen Telefonaten und Treffen der geeignete Kandidat für die sogenannte



«Integrationsvorlehre» (INVOL) als Fleischfachassistent fest. Dieses einjährige duale Bildungsangebot richtet sich an anerkannte oder vorläufig aufgenommene Flüchtlinge im Alter von 18 bis 35 Jahren.

In Eigeninitiative hatte sich zudem Aziz Ullah Eqbali für eine Schnupperwoche als Logistiker beworben. «Wir wussten anfangs nicht, dass auch er am INVOL-Programm teilnehmen wollte, und hatten eigentlich auch keine Einstellung für die Vorlehre geplant», berichtet Daniel Winter, Berufsbildner Logistiker in Oensingen. «Da er uns aber vom ersten Tag an begeistert hat, haben wir beschlossen, ihn ebenfalls aufzunehmen.»

Doch es stellte sich heraus, dass das Asylverfahren des jungen Afghanen noch nicht abgeschlossen ist und er daher für die Integrationsvorlehre nicht infrage kam. «Als er davon erfuhr, stand ihm die Enttäuschung ins Gesicht geschrieben», erzählt Sybille Walpert. «Weil er während des Praktikums so engagiert war, wollten wir ihn aber gerne behalten. Also haben wir nach einer anderen Lösung gesucht und mit dem Berufsvorbereitungsjahr, das auch Asylsuchenden offensteht, auch eine gefunden.»

Seit August bereiten sich nun die beiden Zuwanderer gemeinsam mit Lernenden aus der Schweiz auf den Ausbildungsstart vor. Dabei profitieren beide Seiten von dieser multinationalen Zusammenarbeit. Die Schweizer helfen

ihren Kollegen beispielsweise beim Schreiben der wöchentlichen Berichte, während Abdulsalam Mohamed und Aziz Ullah Eqbali die gesamte Gruppe mit ihrem grossen Lerneifer und ihrer Motivation anstecken.

«Für uns ist es jetzt das Wichtigste, dass die beiden die Vorlehre erfolgreich abschliessen und im kommenden Jahr mit der richtigen Lehre starten», sagt Sybille Walpert.

Die Vorzeichen dafür sind gut – auch im schulischen Bereich, in dem beide mit guten Noten glänzen. Hier gab es für die Betreuer auch schon Anlass zum Schmunzeln: Über seine erste Note war Aziz Ullah Eqbali sehr traurig. Beim Versuch, ihn damit zu trösten, dass es nicht schlimm sei, auch einmal eine schlechtere Bewertung zu bekommen, stellte sich heraus, dass er eine 5,5 erhalten hatte. Also eine halbe Note unter der Schweizer Bestnote. Für den ehrgeizigen 21-Jährigen zählte aber nur die 6 als wirklich gut. • mr

Aziz Ullah Eqbali, 21, kam Ende 2015 in die Schweiz. Ihm gefällt alles, was mit Logistik zu tun hat. Für die Zukunft wünscht er sich, erfolgreich im Beruf zu sein und sich so ein Leben in seiner neuen Heimat aufzubauen. Dabei hilft ihm unter anderem sein Ausbilder Daniel Winter.

Von der multinationalen Zusammenarbeit profitieren beide Seiten.

Ausbildung 2019 – jetzt bewerben

Das Bewerbungsverfahren für den Ausbildungsstart im August 2019 läuft bereits. Interessierte finden alle relevanten Informationen auf den Karriereseiten der Bell-Food-Group-Website unter dem Stichwort Grundbildung Future@Bell.

Link:

www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/vorteile/



Alles begann mit Champignons

Die Fabrik von Brivio hat eine besondere Geschichte. Sie wurde 1983 von einem Champignonzüchter gegründet, der eines Tages einen ganzen Lastwagen voller Champignons nicht verkaufen konnte. Um die Produkte nicht verderben zu lassen, beschloss er, sie zu zerschneiden und in Essig zu kochen. So konnte er die Champignons, in Öl eingelegt, im Topf verkaufen. Und hatte Erfolg damit! Er gab seinen Bauernhof auf und richtete eine erste Produktionslinie für in Öl eingelegte Gemüsekonserven ein, dann eine zweite für grilliertes Gemüse und in den 1990er-Jahren eine dritte für die Herstellung von Cremes und Tomatensaucen. 2007 wurde das Unternehmen an Hügli verkauft und zwischen 2012 und 2014 komplett restrukturiert, bevor es 2018 von der Bell Food Group übernommen wurde.

Hügli in Brivio, Italien

Original italienische Saucen

Die in Norditalien in der Nähe des Comersees gelegene Firma Hügli ist bestens bekannt für die industrielle Herstellung von italienischen Spezialitäten. Eine Begegnung mit dem Geschäftsführer Concetto Auditore.

Die Fabrik Ali-Big in Brivio ist eine der neun Lebensmittelabriken des Unternehmens Hügli. Hügli wurde Anfang 2018 von der Bell Food Group übernommen. Brivio ist damit der erste Produktionsstandort der Gruppe auf der italienischen Halbinsel. «Das ist sehr praktisch», erklärt der 42-jährige Concetto Auditore. Er ist seit 2009 Geschäftsführer von Ali-Big. «Wir sind mitten in Europa, 50 Kilometer von Mailand (I) und Chiasso (CH) entfernt und damit nahe an unseren wichtigsten Rohstofflieferanten für Öl und Tomaten. Im Heimatland der guten Küche Lebensmittel herzustellen, wirkt natürlich imagefördernd.»

«Im Heimatland der guten Küche Lebensmittel herzustellen, wirkt imagefördernd.»

Die 52 Angestellten verarbeiten pro Tag rund 50 000 Kilogramm Rohstoffe, zwei Teams setzen diese Arbeit am nächsten Tag von 6 bis 13 Uhr fort. Hergestellt werden Tomatensaucen, ethnische Saucen (Tikka Masala und Curry), weisse Saucen, Suppen, Cremes, italienische Pestos, Aufstriche, Suppen- und Saucenfonds in verschiedenen Verpackungen wie Töpfen, Konservendosen oder Beuteln.

«Wir verfügen über ein ausgezeichnetes Know-how in der Herstellung unserer Tomatensaucen im Glas. Aber ich bin auch stolz auf unsere weissen Saucen und unsere Aufstriche. Für ein gutes Resultat bedingen diese komplexen Rezepturen, dass man mehrere innovative Technologien perfekt beherrscht», sagt Concetto Auditore.

Die Fabrik in Brivio besitzt zwei Produktionslinien, eine für den Retail und die andere für Spezialitäten. Mit der ersten Linie werden pasteurisierte Zubereitungen im Glas nach einfachen Rezepten wie Tomatensaucen oder Pestos hergestellt. «Diese kontinuierliche Produktionsanlage verfügt über ein Pasteurisiergerät für die Heissabfüllung», erklärt der Geschäftsführer, der seine Karriere in Brivio 2006 als Mitarbeiter in der Qualitätskontrolle anfang. Dank der zweiten Linie kann die Fabrik pasteurisierte und sterilisierte Zubereitungen mit komplexen Verfahren herstellen, die Technologien wie Homogenisierung oder rotative Wärmebehandlung kombinieren. Hier sind verschiedene Arten von Gebinden verfügbar. «Diese Linie ist unterbrochen und langsamer als die erste. Aber wir können damit Nischenmärkte abdecken, bei denen die Margen grösser sind.»

Brivio ist für die Bioproduktion zertifiziert und verfügt über zwei internationale Qualitätsstandards (BRC und IFS), die jedes Jahr Gegenstand zweier unangemeldeter Audits sind. «Wir haben in den letzten zwei Jahren den höchsten Score erhalten», sagt der Geschäftsführer. Bravo, Brivio!

Concetto Auditore und seine Mitarbeiter wollen ihr Gebindeangebot im Sinne der höchsten Haltbarkeit erweitern und neue Produkte entwickeln, die nicht nur auf der heutigen Wärmebehandlung basieren, sondern auch auf Verfahren, die höchste Hygieneanforderungen erfül-



len und die Kältekette berücksichtigen. «Diese beiden Projekte sind zwar schwierig und eine grosse Herausforderung für uns, aber auch sehr aufregend. Wir erwerben dadurch neue Kenntnisse, Erfahrung und Ausrüstungen, mit denen wir im Rahmen unseres Wachstumsprozesses eine weitere Etappe beginnen.»

Wir heissen alle Mitarbeiter von Brivio in der Bell Food Group willkommen! • gm

Die Bell Food Group setzt auf verantwortungsbewusste Lieferanten

Gemeinsame Sache für die Nachhaltigkeit

Nicht nur für die eigenen Aktivitäten stellt die Bell Food Group höchste Ansprüche an die Nachhaltigkeit. Dem Unternehmen ist es auch wichtig, dass seine Lieferanten in dieser Frage mit ihm an einem Strang ziehen. Die für die Bell Food Group definierten Mindestanforderungen müssen alle erfüllen. Bei einigen Produzenten geht das Engagement aber deutlich darüber hinaus.

«Hügli verwendet für seine Brühwürfel nachhaltige Bio-Sheabutter aus Burkina Faso.»

Das Wohl von Mensch, Tier und Natur zu achten, Wasser und Energie zu sparen oder Abfälle zu vermeiden – nachhaltiges Handeln hat in den vergangenen Jahren in vielen Bereichen immer mehr an Bedeutung gewonnen. Für die Bell Food Group ist es wichtig, die gesamte Wertschöpfungskette nachhaltig zu gestalten – und das in allen Ländern, in denen das Unternehmen aktiv ist.

Daher wählt sie auch ihre Lieferanten sorgfältig aus und prüft, nach welchen Grundsätzen sie arbeiten. Bestimmte Anforderungen müssen alle Produzenten einhalten, die die Bell Food Group mit Waren beliefern. Für den Einkauf ist so zum Beispiel in der sogenannten «Don'ts-Liste» festgelegt, welche Waren die Bell Food Group grundsätzlich nicht bezieht beziehungsweise verkauft. Dazu gehören Produkte von akut bedrohten Arten, aus nicht artgerechter Haltung oder solche, die auf tierquälerische Art gewonnen wurden, wie beispielsweise Eier aus Käfighaltung oder lebender Hummer. «Die in dieser Liste festgelegten Forderungen sind so gewählt, dass sie für die gesamte Unternehmensgruppe eine Absicherung bieten und das Risiko verringern, dass wir für Fehlverhalten zur Verantwortung gezogen werden», erläutert Marlene Kutzenberger, Projektleiterin Nachhaltigkeit bei Bell.

Hinzu kommen Ziele, die sich die Bell Food Group für die nächsten Jahre setzt. Ein Beispiel hierfür ist das in Medien und Öffentlichkeit stark in der Kritik stehende Palmöl. Kann es nicht durch ein anderes Fett ersetzt werden, muss es gruppenweit mindestens das RSPO-Zertifikat tragen, das für nachhaltigen Anbau und die Begrenzung von Umweltschäden steht. Grundsätzlich wurden neben den gruppenweiten auch länderspezifische Ziele pro Unternehmensbereich definiert, die die jeweiligen Rahmenbedingungen berücksichtigen.

Auch die Arbeitsbedingungen bei den Lieferanten hat die Bell Food Group im Blick – das gilt vor allem beim Ankauf von Rohstoffen aus Übersee. «Produzenten aus sogenannten <Risikoländern> müssen uns nachweisen, dass sie bestimmte Sozialstandards einhalten», sagt Marlene Kutzenberger. «Damit schliessen wir aus, dass unsere Zulieferer zum Beispiel Kinder beschäftigen oder Mitarbeitende nicht entlöhnen.»

Doch die Bell Food Group legt nicht nur die Rahmenbedingungen für die Zusammenarbeit mit ihren Produzenten fest. Häufig unterstützt das Unternehmen die Betriebe auch bei der Umsetzung von nachhaltigen Zielen. So hat Bell in der Schweiz eine integrierte Geflügelproduktion aufgebaut, in der Vertragsproduzenten intensiv bei der verantwortungsvollen Tierhaltung betreut werden. Das beginnt bei Fragen zu Stallbau, Hygiene sowie Fütterung und geht über die Betreuung von Mastkühen bis hin zur Impfung in den Elternbetrieben durch die beiden Tierärztinnen des Gesundheitsdienstes von Bell Schweiz. Ein ganz ähnliches Programm für Gemüsebauern bietet auch Hilcona an. Hier können die Partner unter anderem Spezialmaschinen für die Ernte bestimmter

Gemüsesorten ausleihen. Zudem achtet Hilcona auf kürzest mögliche Lieferwege für die Transporte in seine Herstellungsbetriebe.

Trotz vielen bereits erfolgreich umgesetzten Massnahmen bietet das Thema Nachhaltigkeit aber immer noch reichlich Potenzial. Verbesserungsmöglichkeiten bestehen zum Beispiel im Bereich Verpackungen. Neben dem Ziel, das die Bell Food Group sich selbst für die Reduktion von Verpackungsmaterial gesetzt hat, können hier auch die Produzenten zu weiteren Optimierungen und damit zur Abfallvermeidung beitragen. • *mr*

Zahlen und Fakten

(Stand 2017)

57 %

Fisch und Seafood von Bell stammen aus nachhaltigen Quellen.

99 %

frische Früchte und frisches Gemüse von Hilcona sind mindestens nach dem GlobalGAP-Standard zertifiziert

100 %

Geflügel (Eigenschlachtungen) von Bell Schweiz stammt mindestens aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung.

Verbesserungsmöglichkeiten bestehen im Bereich Verpackung.



Bio-Sheabutter aus Burkina Faso für Hügli

Der Sheanussbaum, auch Karitébaum genannt, wächst in Afrika in einem Streifen nördlich des Äquators. Auch Burkina Faso, eines der ärmsten Länder der Welt, liegt in diesem Shea-Gürtel. Hier verarbeiten die beiden Frauengruppen «ABPJF» und «Ragussi» die Samen der mächtigen Bäume für Hügli zu Bio-Sheabutter.

Der Convenience-Spezialist verwendet dieses Fett seit 2013 für die Brühwürfel seiner Marken Natur Compagnie, Ernteseget und Cenovis. Auf diese Weise vermeidet Hügli nicht nur den Einsatz des umstrittenen Palmöls, sondern unter-

stützt auch Frauen mit fairen Preisen und festen Absatzmengen dabei, ihre Lebensumstände und die ihrer Familien zu verbessern. In den fünf Jahren seit dem Start der Zusammenarbeit hat sich die Menge der abgenommenen Sheabutter mit heute 120 Tonnen pro Jahr ungefähr verdreifacht.

Und da die Nachfrage nach palmölfreien Produkten weiter steigt, hat Hügli inzwischen mit einer Gruppe von Produzentinnen in Ghana eine weitere nachhaltige Bezugsquelle für Bio-Sheabutter gefunden.



Kartoffeln vom Biopionier für Hilcona

Schon in den 1980er-Jahren, als der ökologische Landbau in Europa noch in den Kinderschuhen steckte, startete Richard Schierscher damit, seinen Hof biologisch-dynamisch zu bewirtschaften. Damit gehörte er zu den Biopionieren in Liechtenstein. Inzwischen hat Sohn Samuel den Auhof übernommen. Aber an den strengen Richtlinien hat sich nichts geändert. So verzichtet auch er beim gesamten Ackerbau unter anderem auf Herbizide und chemisch-synthetische Pestizide. Dass diese Vorgaben sorgfältig eingehalten werden, beweisen die Demeter- und Bio-Suisse-Zertifizierungen.

Seit mehr als 20 Jahren setzt auch Hilcona auf das hochwertige Gemüse, das auf dem Auhof heranwächst. So baut der Betrieb im Vertragsanbau jährlich unter anderem rund 60 Tonnen Biokartoffeln für die Bioröstiprodukte des Unternehmens an.

Richard Schierscher gehörte zu den Biopionieren in Liechtenstein.



CO₂-neutrale Wärme für Gemüse und Salat für Eisberg

Durch eine clevere Kooperation mit der benachbarten Kehrriechverbrennungsanlage beheizt die Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG ihre Gewächshäuser ganz ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe. Auf vier Hektar Fläche gedeihen so am Standort im schweizerischen Hinwil Gemüse und Salate in genau auf ihre Bedürfnisse ab-

Die Gebrüder Meier sparen rund zwei Millionen Liter Heizöl ein.

gestimmten Temperaturen. Damit können rund zwei Millionen Liter Heizöl pro Jahr eingespart werden. Zu den Kunden des innovationsfreudigen Betriebes gehört auch Eisberg. Seit mehr als 20 Jahren arbeitet das Unternehmen bereits mit den Gebrüdern Meier zusammen und bezieht beispielsweise verschiedene Salate, Blumenkohl und Zucchetti von ihnen. Aspekte rund um den nachhaltigen Gemüseanbau gehören bei persönlichen Besuchen auf dem Hof und bei Vertragsverhandlungen regelmässig zu den Gesprächsthemen der beiden Partner.

Kaninchenfleisch aus artgerechter Haltung für Bell

Um Kaninchen möglichst artgerecht aufzuziehen, hat Kani Swiss ein in Europa einzigartiges Haltungssystem entwickelt. Die Tiere leben in kleinen Gruppen in grosszügig bemessenen Gehegen zusammen. Viel Heu und Stroh sowie individuelle Rückzugsmöglichkeiten sorgen dafür, dass sie ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben und sich rundum wohlfühlen können. Dafür wurde der Bell-Lieferant vor zwei Jahren in Berlin auch mit dem Good Rabbit Award ausgezeichnet.

Bell Schweiz bezieht seit knapp 20 Jahren Kaninchenfleisch von Kani Swiss, das exklusiv bei Coop verkauft wird. Zu Beginn war die Kaninchenhaltung noch eine Nebentätigkeit für Inhaber Felix Näf, doch die Abnahmemengen stiegen in den folgenden Jahren deutlich, und das Tierwohl rückte immer mehr in den Fokus. Als Coop 2008 entschied, nur noch Kaninchen aus der Schweiz zu verkaufen, erweiterte Felix Näf seinen Betrieb und entwickelte die artgerechte Gruppenhaltungsmethode.

Heute liefert der Züchter mit seinen Partnerbetrieben aus der hauseigenen Schlachtereierei pro Woche bis zu 3000 Kaninchen an Bell. Und er setzt auch weiterhin darauf, sich in Sachen Nachhaltigkeit zu verbessern: Aktuell entwickelt er Ansätze, um Nebenprodukte wie Knochen, Mägen und Felle zu vermarkten.





Beim Triathlon geht Robert Taferner an seine Grenzen

DIE BESTZEIT IMMER IM VISIER

Für sein Hobby beweist Robert Taferner zu Wasser und zu Land einen langen Atem. Der Techniker von Hubers Landhendl widmet seine Freizeit dem Triathlon. Und das sehr erfolgreich: Bei den Weltmeisterschaften in Südafrika kam er beim Dreikampf im Schwimmen, Radfahren und Laufen als 25. in seiner Altersgruppe ins Ziel.

Zur Person

Name: Robert Taferner
Tätigkeit bei Hubers
Landhendl: Techniker
Bei Hubers seit: 2001
Alter: 38

Robert Taferner war schon immer sehr sportlich. Seit seiner Kindheit spielte der heute 38-Jährige Fussball und bewies auf dem Platz seine enorme Laufstärke. Trotz seiner Leidenschaft für den Rasensport war ihm bewusst, dass mit steigendem Alter auch das Verletzungsrisiko immer grösser wird. Da kam es ihm gerade recht, als 2013 in seinem Bekanntenkreis ein Triathlonverein gegründet wurde. Also tauschte er Stollenschuhe, Schienbeinschoner und Ball gegen Laufschuhe, Schwimmanzug und Triathlonrad.

Seither dreht sich bei ihm fast alles um den Dreikampf. Er trainiert täglich – manchmal auch zweimal – richtet seine Ernährung darauf aus und testet immer wieder seine Grenzen. Und die Disziplin zahlt sich aus: Schnell hat er seine Leistungen steigern und sich in seinem Sport im oberen Amateurfeld ansiedeln können. Sein Metier ist dabei aktuell die Halbdistanz, für die er immerhin noch 1,9 Kilometer schwimmen, 90 Kilometer Rad fahren und 21 Kilometer laufen muss.

Wie gut er diese kräftezehrende Kombination beherrscht, bewies er im vergangenen September bei den Weltmeisterschaften in Südafrika. Sein erklärtes Ziel: die persönliche Bestzeit zu unterbieten. Zunächst stürzte er sich dafür in die Wellen der Nelson Mandela Bay vor Port Elizabeth. Anschliessend folgte der Wechsel aufs Rad, und dann gab er in seiner Lieblingsdisziplin, dem Laufen, noch einmal alles.



«Schon allein die Reise nach Südafrika war für mich ein ganz besonderes Erlebnis», berichtet Robert Taferner. «Und auch sich vor dieser Kulisse mit den Besten der Welt zu messen, war ein tolles Gefühl.» Am Ende stimmte für den ambitionierten Athleten auch das Ergebnis: Mit 4:24 Stunden stellte er seinen persönlichen Rekord ein, erreichte unter den insgesamt 3600 Mitstreitern Platz 176 und wurde vierbester Österreicher im Wettbewerb.

Egal wo Robert Taferner an den Start geht, drei Menschen drücken ihm besonders fest die Daumen: seine Frau Bettina, ebenfalls Mitarbeiterin bei Hubers Landhendl, und seine beiden Söhne Leon und Vincent. «Meine Frau unterstützt mich, wo sie nur kann, und die beiden Jungs sind es gewohnt, dass ich viel trainiere. Sie kennen es nicht anders. Wenn ich zum Beispiel zu Hause im Hobbyraum auf dem Rad auf der Rolle sitze, sind sie oft dabei.»

Dass Bettina Taferner selbst eine gute Läuferin ist, zahlte sich vor Kurzem auch für den gemeinsamen Arbeitgeber aus: Beim Businesslauf in Salzburg trat sie zusammen mit ihrem Mann und ihrem Kollegen Hermann Greger an. Und auch diese Teamleistung war von Erfolg gekrönt: Das Trio sicherte sich unter den 160 Mannschaften den Gesamtsieg.

Doch Robert Taferner ist keiner, der sich auf seinen Lorbeeren ausruht. Die nächsten Ziele sind schon gesteckt. Dazu gehört, langfristig auf die Langdistanz, den sogenannten Ironman, zu wechseln. Für diesen Wettkampf, der als der härteste der Welt bezeichnet wird, muss er dann in allen drei Disziplinen sogar die doppelten Strecken bewältigen. • mr

In Südafrika stellte Robert Taferner seinen persönlichen Rekord ein.

Triathlon

Der erste Wettkampf, der offiziell den Namen «Triathlon» trug, war der Mission Bay Triathlon 1974 in San Diego. Berühmt wurde der Dreikampf dann vier Jahre später mit dem ersten Ironman auf Hawaii, der den Inselstaat im Pazifik zum Mekka des Triathlonsports machte. Am Premierenrennen starteten gerade einmal 15 Teilnehmer, 12 von ihnen erreichten das Ziel. Schnellster war der Amerikaner Gordon Haller, der als erster «Ironman» in die Geschichte einging. Während er für die Schwimm-, Rad- und Laufdistanzen seinerzeit noch 11:46 Stunden benötigte, liegt der aktuelle Streckenrekord des deutschen Patrick Lange für Hawaii bei 7:52 Stunden. Neben zahlreichen Triathlonwettbewerben, die heute weltweit ausgetragen werden, ist die Sportart seit 2000 auch olympisch.

Jubiläen

LOOK! gratuliert den Jubilaren von Dezember 2018 bis Februar 2019

Bell Schweiz

20 Dienstjahre

Dominique Gabriel, 1. Dezember, Bell, Basel
Mickael Inacio, 1. Dezember, Bell, Basel
Laurent Schifferle, 1. Dezember, Bell, Basel
Fatmire Dakaj, 10. Dezember, Bell, Oensingen
Lec Mirakaj, 16. Dezember, Bell, Zell
Jean-Claude Truffa, 21. Dezember, Bell, Cheseaux
Philipp Allemann, 1. Januar, Bell, Basel
Catherine Baumann, 1. Januar, Bell, Basel
Hans Bellwald, 1. Januar, Bell, Oensingen
Jean-Marc Keller, 1. Januar, Bell, Basel
Marc Levrat, 4. Januar, Bell, Cheseaux
Nurten Selmani, 4. Januar, Bell, Zell
Agim Gjoka, 18. Januar, Bell, Zell
Jean-Paul Ott, 1. Februar, Bell, Basel
Diogjen Krasniqi, 8. Februar, Bell, Zell
Mark Williams, 8. Februar, Bell, Cheseaux

25 Dienstjahre

Pascal Musch, 1. Dezember, Bell, Basel
Andreas Bühler, 1. Januar, Bell, Zell
Othmar Dubach, 1. Januar, Bell, Zell
Heinrich Niederklopfer, 1. Januar, Bell, Churwalden
Hanspeter Treichler, 1. Januar, Bell, Churwalden
Annelies Schneider, 1. Februar, Bell, Oensingen
Hansruedi Schneider, 1. Februar, Bell, Oensingen

30 Dienstjahre

Thavarajah Ponnampalam, 1. Dezember, Bell, Basel
Philippe Diemunsch, 18. Dezember, Bell, Basel
Renate Schulze, 1. Januar, Bell, Basel
Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira, 2. Januar, Bell, Cher-Mignon
Yves-Alain Rey, 1. Februar, Bell, Basel
Dominique Wolf, 1. Februar, Bell, Basel
Claude Rizzo, 6. Februar, Bell, Basel

35 Dienstjahre

Samuel Müller, 2. Dezember, Bell, Basel
Max Von Euw, 1. Januar, Bell, Zell
Beatrix Imer, 1. Februar, Bell, Zell

Früh pensionierungen

Markus Gilli, 30. November, Bell, Oensingen (*Nachtrag*)
Guy Pommier, 30. November, Bell, Cheseaux (*Nachtrag*)
Fernande Bissel, 31. Dezember, Bell, Basel
François Jaegli, 31. Dezember, Bell, Basel
René Metzger, 31. Dezember, Bell, Basel
Aimé Moser, 31. Dezember, Bell, Basel
Michel Mullerseck, 31. Dezember, Bell, Basel
Bernard Schmitter, 31. Dezember, Bell, Basel
Serge Stegmüller, 31. Dezember, Bell, Basel
Sandirase Thambo, 31. Dezember, Bell, Basel
Philippe Thiebauld, 31. Dezember, Bell, Basel
Christine Zahn, 31. Dezember, Bell, Basel
Monique Constantin Rumo, 31. Dezember, Bell, Cher-Mignon
Orlando Barberis, 31. Dezember, Bell, Oensingen
Toma Bosancic, 31. Dezember, Bell, Oensingen
Beat Grossmann, 31. Dezember, Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, 31. Dezember, Bell, Oensingen
Heinz Verna, 31. Dezember, Bell, Oensingen
Dragoljub Vrtic, 31. Dezember, Bell, Oensingen
Kandasamy Ganeshalingam, 31. Januar, Bell, Zell

Todesfall

Thierry Girardin, 4. November, Bell, Cheseaux (*Nachtrag*)

Bell Deutschland

20 Dienstjahre

Hermann Kuhl, 1. Dezember, Bell, Edewecht
Susanne Kluge, 8. Februar, Bell, Edewecht

Bell International

40 Dienstjahre

Te Vang, 16. Januar, Bell Frankreich, St. André

Pensionierungen

Damaschin Morodan, 30. November, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (*Nachtrag*)
Josef Bernroider, 31. Dezember, Frisch Express, Pfaffstätt
Véronique Dvrrar, 31. Dezember, Bell Frankreich, Salaison Polette

Hilcona

25 Dienstjahre

Manuel Carapinha Gomes, 1. Januar, Hilcona, Schaan
Anna Selinschek, 17. Januar, Hilcona, Schaan
Ueli Giger, 1. Februar, Hilcona, Schaan

30 Dienstjahre

Gerhard Mally, 10. Januar, Hilcona, Schaan

35 Dienstjahre

Michael Mayenknecht, 1. Februar, Hilcona, Schaan

Pensionierungen

Carlos Carvalho Miranda, 31. Januar, Hilcona, Schaan
Alfred Kaufmann, 28. Februar, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 28. Februar, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 Dienstjahre

Kornel Eggenschwiler, 1. Januar, Eisberg, Dällikon
Palmira Perpetua Martins Pombas, 16. Januar, Eisberg, Villigen
Mehmet-Ali Cosku, 22. Februar, Eisberg, Dällikon

Pensionierungen

Joaquim Reimao da Costa, 31. Dezember, Sylvain & CO, Essert-s-Champvent
Tony Boutellier, 31. Januar, Eisberg, Dällikon
José Inacio Guerreiro, 31. Januar, Eisberg, Dällikon

Hügli

20 Dienstjahre

Helena Haziraj-Gerein, 5. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Hannes Sieberer, 11. Januar, Hügli Österreich, Hard
Matthias Aldenhoff, 1. Februar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Andrea Unger, 1. Februar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Egli Hartwig, 8. Februar, Hügli Schweiz, Steinach
Jasmin Iriskic, 15. Februar, Hügli Deutschland, Radolfzell

25 Dienstjahre

Gudrun Ogriseck, 6. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Olga Walter, 6. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Sandra Fischer, 1. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Manuela Gommeringer-Heinzler, 1. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Čuchal Jaroslav, 1. Februar, Hügli Tschechien, Zásmyky
Hans-Peter Siegel, 1. Februar, Hügli Deutschland, Radolfzell

30 Dienstjahre

Konrad Stöckle, 2. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Georg Stöckle, 31. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Kadriye Keskin, 1. Februar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Samuel Schär, 1. Februar, Hügli Schweiz, Steinach

35 Dienstjahre

Reiner Köttel, 1. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Marianne Schmid, 1. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Udo Schwall, 1. Februar, Hügli Deutschland, Radolfzell

Pensionierungen

Christoph Klein, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Peter Sander, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Hans-Jürgen Wiedemann, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell

Aktuelle Jobangebote
finden Sie unter:
bellfoodgroup.com/karriere

Keine Chance für Feiertagsstress

Oh, du entspannte Weihnachtszeit

Weihnachtsfeiern, Weihnachtsgeschenke, Weihnachtsmenü – das sind nur drei der Schlüsselwörter, die bei vielen aktuell wieder für Schweissausbrüche sorgen. Die LOOK!-Redaktion findet, Weihnachtsstress muss nicht sein, und hat ein paar Tipps und vier tolle Rezepte aus allen Bereichen der Bell Food Group zusammengetragen – für relaxte Feiertage.

Wer auch mal fünf gerade sein lässt, gewinnt wertvolle Zeit.

Nach einem fordernden Jahresendspurt sehnen sich die meisten Menschen nach ein paar besinnlichen Tagen. Aber dann bricht oftmals auf

die letzte Minute doch wieder Hektik aus. Päckchen müssen verpackt und der Einkauf erledigt werden. Und dann soll die Wohnung ja auch noch blitzsauber und festlich geschmückt sein.

Dabei gibt es ein paar Tricks, um die Festvorbereitungen ein wenig ruhiger anzugehen. Der lästigen Papiermarathon etwa kurz vor der Bescherung lässt sich vermeiden, wenn man die Geschenke für die Liebsten

gleich im Geschäft einpacken lässt. Auch der Hausputz erweist sich als gemeiner Zeitfresser. Dabei stellt sich die Frage, ob wirklich auch der hinterste Winkel staubfrei sein muss, damit die Gäste sich wohlfühlen. Wer hier mal fünf gerade sein lässt, gewinnt wertvolle Stunden.

Ohnehin sind alle Augen doch nur auf die Weihnachtsdeko gerichtet. Damit es hier nicht noch böse Überraschungen gibt, sollten Lichterketten und Baumschmuck schon frühzeitig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit geprüft werden. Wer mit kleinen Kindern oder quirligen Haustieren feiert, hängt zudem statt filigranen Glaskugeln besser Figuren aus Holz oder Filz in die Tanne. Das schont die Nerven – selbst wenn der Baum mal ins Wanken geraten sollte.

Unangefochtener Höhepunkt des Tages ist für viele das Weihnachtsmenü. Für alle, die hier keine Nachtschichten einlegen wollen, gilt für einmal nicht: «Viele Köche verderben den Brei!» So mancher Gast bringt gerne einen Gang mit, um den Koch zu entlasten. Das Weihnachtsmenü von LOOK! mit feinen und einfach zuzubereitenden Produkten aus allen Unternehmen der Bell Food Group ist aber auch im Alleingang ein Kinderspiel. Wir wünschen ein entspanntes Fest! • *mr*

Weihnachtsmenü à la Bell Food Group

(Für 4 Personen)

Vorspeise

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dressing

- 1 Beutel «Betty Bossi Sternenzauber» (alternativ ein anderer Mischsalat)
- 200 g Graved Lachs in feinen Scheiben
- 1 grosse rote Zwiebel
- 12 Kapernäpfel
- ½ Zwiebel
- ½ Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- ½ TL Gemüsebouillon
- 1 TL Senf, grobkörnig
- 1 EL Honig
- 3 EL Dill, fein gehackt
- Zucker
- Salz und Pfeffer

Die Zitronenhälfte in einer Salatschüssel auspressen. Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und gut vermischen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dann die Gemüsebouillon begeben und verrühren. Anschliessend den Senf und den Honig dazugeben und leicht untermischen. Zum Schluss das Olivenöl kräftig unterrühren.

Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Stiele der Kapernäpfel entfernen und die Kapernäpfel halbieren. Den Salat auf Tellern anrichten und den Lachs darauflegen. Das Dressing mit einem Esslöffel darüber verteilen. Mit den halbierten Kapernäpfel und dem Dill dekorieren.





Erste Hauptspeise Morchel-Tofu-Quiche

1 Portion Blätterteig
(für eine Tarteform, Ø 26–28 cm)
50 g Butter
1 Zwiebel
100 g Pastinaken
200 g Mangold (Stiele und Blätter getrennt)
100 g Wirsing
100 g Morcheln, gekocht
200 g Tofu
40 g Petersilie, gehackt
200 g milder Greyerzer
2 Eier
130 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat, Birnbrotgewürz

Eine gefettete Backform mit dem Blätterteig auslegen, den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken, mit Trockenerbsen beschweren und bei 180 °C ca. 15 Minuten blind backen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden, den Tofu in etwas grössere Würfel schneiden. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, danach die Pastinaken, die Mangoldstiele und den Wirsing dazugeben und mit anschwitzen. Die restlichen Zutaten bis auf den Greyerzer beifügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Birnbrotgewürz gut würzen. Ein wenig abkühlen lassen und danach den Käse daruntermischen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse über die Füllung geben. Anschliessend die Quiche bei 170 °C ca. 25 Minuten backen. Wer einen Kombidämpfer nutzt, kann 20 % Dampf dazugeben.

Zweite Hauptspeise Schweinehals an Preiselbeer- Madeira-Sauce

1 Portion Bell-Quick-Schweinehals
1 EL Butter
4 EL Madeirawein
1 EL Preiselbeeren
1 EL Senf
Muskatnuss, Koriander, Salz, Pfeffer

Beutel mit dem Bell-Quick-Schweinehals in heissem, aber nicht kochendes Wasser legen und das Fleisch ca. 45 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Jus nehmen und gut abtropfen lassen.

Den Madeirawein, die Preiselbeeren, den Senf und die Gewürze gut vermischen. Etwas von der Marinade als Sauce beiseitestellen und mit dem Rest das Fleisch bestreichen. Anschliessend das Fleisch in eine gebutterte Ofenform geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten gratinieren. Das Fleisch währenddessen einmal drehen und mehrmals mit Marinade bestreichen. Zum Schluss die beiseitegestellte Marinade leicht erwärmen und die Fleischscheiben auf dem Teller damit anrichten.

Als Beilage passen dazu Bohnengemüse und Kartoffelschnitze aus dem Backofen.

Tipp: Anstelle des Bell-Quick-Schweinehalses kann man auch einen frischen Schweinehals verwenden. Diesen vom Metzger vakuumieren lassen und mit der Sous-vide-Methode im Wasserbad bei 50–60 °C mehrere Stunden garen. Die Garzeit ist von der Grösse des Fleischstücks abhängig, am besten beim Metzger erfragen.



So convenient kann das Weihnachtsmenü sein.

Dessert Haselnussparfait mit Maroni-Espuma

30 g Basis für Parfait
80 ml Milch
30 g Haselnüsse
15 g dunkle Kuvertüre
25 ml Sahne

Für die Maroni-Espuma
200 g Maronipüree
20 g Vanillezucker
100 ml Milch
400 ml Sahne

Zum Garnieren
50 ml Granatapfelsaft
1 EL Zucker
Granatapfelkerne

4 Parfaitformen mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Haselnüsse im Ofen rösten, in ein Abtropfgitter geben und gut ausschütteln, damit die Schalen abfallen. Anschliessend grob zerhacken. Die Kuvertüre auf einem Käsehobel zu Splintern hobeln und die Sahne steif schlagen. Das Parfaitpulver mit der Milch anrühren und mit dem Quirl auf höchster Stufe ca. 4 Minuten aufschlagen, bis es schön cremig ist. Dann die Nüsse und die Kuvertüre untermischen. Zum Schluss die Sahne unterheben und die Masse in die Formen füllen. Im Tiefkühler mehrere Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Die Zutaten für die Maroni-Espuma mischen und durch ein Sieb passieren. Die Masse in einen Sahnespender geben und in kleine Gläser abfüllen. Falls kein Sahnespender vorhanden ist, die Creme mit einem Schneebesen oder dem Quirl leicht schaumig aufschlagen und mit einem Spritzbeutel abfüllen.



Den Granatapfelsaft mit dem Zucker kurz aufkochen und mit den Kernen als Spiegel auf Dessertteller geben. Die Parfaits aus den Formen heben und mit der Maroni-Espuma auf den Tellern anrichten.

Tipp: Statt die Basis für das Parfait zu verwenden, kann man auch selbst ein Parfait herstellen. Dafür 100 g Zucker mit Wasser zu Sirup kochen. 4 Eigelb und den Sirup im Schlagkessel im Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Anschliessend in Eiswasser stellen, die Creme kalt schlagen und 330 ml steif geschlagene Sahne, Haselnüsse und Kuvertüre unterheben und wie oben beschrieben gefrieren.

Gastro-Service Molard in Genf

Exzellente Genfer

Im April 2018 hat die Bell Food Group den Genfer Gastro-Service Molard übernommen. Das Unternehmen ist bekannt für sein gut gereiftes Fleisch und bietet eine massgeschneiderte Zubereitung für die besten Schweizer Restaurants.

Beim Gastro-Service Molard werden wöchentlich 10 000 kg Fleisch verarbeitet, das «wegen der guten Qualität, die man hier findet», zur Förderung des einheimischen Bauernstandes und aus Umweltschutzgründen vorwiegend Schweizer Herkunft ist. Was macht den Ruf dieser 1921

**Geschmack,
Sicherheit,
Gesundheit und
Service**

gegründeten Metzgerei aus? Vier Worte stehen für die Qualitätsziele: Geschmack, Sicherheit, Gesundheit und Service.

In Bezug auf den Geschmack wird das Fleisch in der Kältekammer vier bis fünf Wochen (Rindfleisch) bzw. eine Woche bis zehn Tage (Kalb-, Schweine- und Lammfleisch) am Knochen gereift. Mit dieser traditionellen Technik gibt das Fleisch Wasser ab, entwickelt Geschmack und wird zart.

Die Kunden können jederzeit bestellen. Anrufbeantworter, Fax und E-Mail-Dienst werden ab 2.30 Uhr morgens bearbeitet. «Unsere Metzger fangen um vier Uhr morgens mit der Arbeit an», erklärt Gilles Charrière, der Verkaufsleiter. «Wir erfüllen alle Wünsche: Schneiden, Abwägen und Zubereiten der Fleischstücke, damit sie küchenfertig sind. 80 % des Fleisches, das hier herausgeht, gehen durch die Hände unserer Metzger.»

Die Bestellungen werden dreimal täglich mit sechs Fahrzeugen in Genf und einmal pro Woche in der Region Genfersee ausgeliefert. Für grössere Distanzen setzt das Unternehmen einen privaten Speziallieferdienst ein.



In Bezug auf Gesundheit und Sicherheit wurden bei der Einrichtung der Räumlichkeiten 2011 die Vorgaben der Bell-Fabriken übernommen. Die Garderobe und die verschiedenen mit Farbcode gekennzeichneten Zonen sind durch Drehtüren abgetrennt, die nur mit desinfizierten Händen und Füßen passiert werden können.

Um die Rückverfolgbarkeit des Fleisches kümmert sich der Produktionsleiter Jérémy Billod. Dies kann auf drei Ebenen geschehen: Suche nach dem Produzenten, Suche nach dem Fleischverarbeiter und Suche nach der Auslieferungsstelle der verschiedenen Lose. Der letzte Prozess ist in den Augen des Unternehmens am wichtigsten: «Wenn es ein Problem gibt, können wir die betroffenen Bestellungen abrufen.»

Die Küchenchefs der besten Restaurants irren sich nicht, wenn sie auf den Gastro-Service Molard vertrauen. Die Bell Food Group auch nicht. • gm



Links: Jérémy Billod, Produktionsleiter,
rechts: Gilles Charrière, Verkaufsleiter.