

LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

04 2018



**Unir nos forces
pour le développement
durable**

Nous, en tant que personnes, faisons la différence.

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Une année riche en événements et exigeante, marquée par de nombreux faits saillants, mais également par quelques grands défis, tire à sa fin. Parmi les événements les plus marquants pour Bell Food Group, je citerais la reprise de Hügli et de Sylvain & CO en début d'année. Ces deux entreprises complètent idéalement notre assortiment Convenience. Grâce à ces reprises, ce secteur d'activité a connu une nouvelle croissance qui lui permet de contribuer aujourd'hui à un quart du chiffre d'affaires de Bell Food Group. Je suis particulièrement satisfait de constater que l'intégration des deux entreprises est en bonne voie et que le potentiel de synergie a d'ores et déjà pu être réalisé sur de nombreux points.

Pour pouvoir financer l'expansion stratégique du domaine Convenience, nous avons procédé à une augmentation de capital en juin de cette année. Bell Food Group a ainsi pu générer plus de 600 millions de CHF de capital supplémentaire utilisé pour la reprise de Hügli et pour d'autres projets d'investissement. Grâce notamment à cette augmentation de capital, Bell Food Group dispose aujourd'hui d'une base financière solide et est bien armé pour relever les défis futurs.

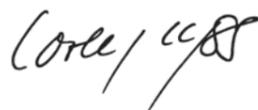
Les investissements sont nécessaires pour assurer notre succès à l'avenir encore. La rétrospective d'une année 2018 turbulente

le confirme une fois de plus. Alors que le secteur Convenience a connu un développement réjouissant avec Hilcona, Eisberg et Hügli et que Bell a progressé en Allemagne, en Pologne et en France, Bell Suisse et le secteur de la volaille en Autriche et Allemagne ont dû relever des défis majeurs, surtout au premier semestre de l'année. Dans ce contexte, les mesures nécessaires ont été prises rapidement et commencent déjà à porter leurs fruits.

Je suis donc particulièrement heureux de constater que Bell Food Group a réussi à poursuivre sa croissance dans cet environnement difficile. En plus de la croissance en chiffres, je pense aussi ou surtout à la cohésion du groupe. La fusion réussie entre différentes entreprises et la mise en commun de synergies découlent directement de notre engagement et de notre volonté. Si tout cela a bien fonctionné, c'est grâce à vous, nos chers collaboratrices et collaborateurs, et je vous en remercie très sincèrement. « Nous, en tant que personnes, faisons la différence. » – nous n'aurions pas pu trouver de slogan plus approprié pour définir nos objectifs pour l'année prochaine.

À vous et à vos familles, je vous souhaite du fond du cœur un très joyeux Noël et que la nouvelle année vous apporte bonheur et santé.

Lorenz Wyss
Président de la direction
générale du groupe




Sommaire

Nouvelles de l'entreprise

- 4 Bâle, Paris, Amsterdam, Berlin**
Bell Food Group aux salons professionnels
- 6 Du nouveau chez Eisberg**
Changements personnels et organisationnels
- 7 Découvrir les potentiels et les développer**
Démarrage réussi de la gestion des talents à l'échelle du groupe

En bref

- 8 Penser hors des sentiers battus. Trouver des solutions intelligentes.**
Un apprenti de Harkebrügge remporte le prix d'encouragement « Querdenker » 2018
- 8 Les humains font la différence.**
Notre objectif 2019
- 9 Chaleur recyclée**
Nouveau concept de récupération de chaleur à Edewecht

Travailler pour Bell Food Group

- 10 Leur motivation est contagieuse**
Bell Oensingen s'engage pour la formation des réfugiés
- Immersion dans...
- 12 Saucés à l'italienne**
Hügli à Brivio, Italie

Article de couverture

- 14 Unir nos forces pour le développement durable**
Bell Food Group mise sur des fournisseurs responsables

Mon hobby

- 20 Record personnel dans le viseur**
Au triathlon, Robert Taferner recherche ses limites

Anniversaires de service

- 22 Anniversaires de service**
LOOK! félicite toutes celles et tous ceux qui fêtent un anniversaire de service entre décembre 2018 et février 2019

Notre monde de saveurs

- 24 Une période de Noël reposante**
Pas de risque de stress pendant les fêtes

Ainsi va la qualité

- 28 Excellents Genevois**
Le Service gastronomie Molard à Genève

Mentions légales Revue du personnel de Bell Food Group, 4 éditions par année, n° 4/2018, décembre 2018, 24^e année.

Editeur : Bell Suisse SA, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse : Bell Suisse SA, rédaction Bell LOOK!, case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse.

Tél. +41 58 326 2547, fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Equipe rédactionnelle : Fabian Vetsch (fv), direction, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), assistance à la rédaction : Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Mise en page et composition : obiografik, Olten, Suisse. Traitement des images : Proacteam AG, Allschwil, Suisse.

Impression : Druckerei Riebelmann, Lohne, Allemagne, Werner Druck & Medien AG, Bâle, Suisse. Imprimé sur papier FSC.

Bell Food Group aux salons professionnels

BÂLE, PARIS, AMSTERDAM, BERLIN

Les salons professionnels constituent des plateformes importantes pour Bell Food Group. En octobre, Bell France a participé au fameux Salon international de l'alimentation (SIAL) à Paris. LOOK! a voulu s'entretenir avec Davide Elia, responsable Corporate Marketing/Communication, pour mieux comprendre la présence de Bell Food Group aux divers salons professionnels.



On oublie les chiffres et les faits, mais on se souvient d'une bonne expérience.

En octobre, vous avez participé au Salon international de l'alimentation (SIAL) à Paris. Quels furent les enjeux centraux de cette présence ?

Bell France considérait SIAL comme une excellente opportunité afin de présenter ses principales nouveautés à un large public international de professionnels. Grâce à un concept totalement revu et adapté à la marque Bell, le stand attirait réellement tous les regards et les réactions furent très positives.

Les salons ont-ils encore une utilité à l'ère d'Internet ? Ces dernières années, le paysage des salons professionnels a incontestablement changé : certains ont disparu alors que d'autres ont sensiblement perdu en importance, mais d'autres encore ont connu une forte croissance. Les salons clairement profilés attirent de nombreux visiteurs et constituent une plateforme passionnante en vue d'interactions avec les clients.

Quel rôle les salons jouent-ils dans le marketing de Bell Food Group ? Le marketing « en direct » est un puissant instrument pour permettre aux clients d'expérimenter véritablement nos prestations. On oublie vite les chiffres et les faits, alors qu'une bonne expérience reste longtemps en mémoire. La sélection rigoureuse des salons et une mise en scène adéquate occupent ainsi une place importante parmi les mesures de marketing de notre groupe.

Quel concept les sociétés du groupe appliquent-elles lors de leurs participations à des salons ? Généralement, l'impulsion d'une participation vient d'une ou de plusieurs organisations de vente. Si seule une société ou une marque apparaît dans un salon, tout est bien entendu centré sur celle-ci, mais quand plusieurs marques sont représentées, elles le sont sous l'image de Bell Food Group.

Comment l'organisation se déroule-t-elle ? Nous définissons d'abord un secteur d'organisation principalement responsable de la conception et de la réalisation de notre participation. Dans toute l'entreprise, nous disposons fort heureusement de multiples compétences dans ce domaine. De son côté, notre équipe du département Corporate Marketing/Communi-



Données personnelles

Nom : Davide Elia
Fonction : Responsable Corporate Marketing/Communication
Chez Bell depuis : 1997

cation assume les fonctions de supervision, coordination et gestion de l'image de marque.

Quels sont les salons auxquels Bell Food Group participe ? Les formats sont très divers et vont du petit salon interne d'un client jusqu'à la grande foire professionnelle internationale. Le nombre de participations est de ce fait très élevé. En 2019, les grands rendez-vous seront par ordre chronologique Fruitlogistica à Berlin, Internorga à Hambourg, PUR à Salzbourg, PLMA à Amsterdam, Anuga à Cologne et IGEHO à Bâle.

Les salons clairement profilés attirent beaucoup de visiteurs.

Quand pouvez-vous dire qu'une participation à un salon était un succès ? Quand le déroulement s'est passé sans heurts et que l'organisation de vente a atteint ses objectifs ; du point de vue du marketing, les critères de succès sont l'intégration du concept et l'impression positive et durable laissée par nos marques. Personnellement, je me réjouis aussi beaucoup de voir que les collaborateurs impliqués ont appris à se comprendre et à s'apprécier encore davantage. • sh

Changements personnels et organisationnels

DU NOUVEAU CHEZ EISBERG

Plusieurs modifications auront lieu l'année prochaine chez Eisberg : Le 1^{er} janvier 2019, l'entité commerciale suisse Gastro Star SA changera de nom pour devenir Eisberg AG. Les choses bougeront également au niveau de la direction du groupe Eisberg. Le 1^{er} août, André von Steiger reprendra le poste de CEO. Il remplacera ainsi Christian Guggisberg qui se concentrera sur la direction d'Eisberg Suisse.

Chez Eisberg, la nouvelle année commence avec un changement important : L'unité suisse Gastro Star SA va reprendre le nom de la maison mère à partir du 1^{er} janvier 2019 et s'appellera donc également Eisberg AG. L'entreprise familiale suisse Gastro Star appartient à Eisberg depuis le 1^{er} mai 2016 et représente depuis ce jour la plus grande unité du groupe. Le changement de nom soulignera l'affiliation à Eisberg en tant que société opérant dans toute l'Europe. Eisberg, une des marques stratégiques du Bell Food Group, compte parmi les leaders européens des produits frais prêts à consommer.



André von Steiger, nouveau CEO d'Eisberg dès le 1^{er} août 2019.

Dès le 1^{er} août 2019, Christian Guggisberg se concentrera sur la direction d'Eisberg Suisse.

Le 1^{er} août 2019, la direction générale d'Eisberg sera par ailleurs renforcée. La double fonction de CEO d'Eisberg et de directeur de l'unité suisse sera divisée en deux postes à plein temps distincts. Cette décision a été prise par le conseil d'administration du Bell Food Group. L'actuel CEO d'Eisberg, Christian Guggisberg, remettra son poste le 1^{er} août 2019 en raison de la forte croissance de l'entreprise et pour des motifs personnels et se concentrera sur son autre poste actuel de directeur d'Eisberg Suisse. Son successeur au poste de CEO s'appelle André von Steiger. Celui-ci rejoindra l'entreprise le 1^{er} mai 2019 et prendra ses nouvelles fonctions de CEO d'Eisberg à partir du 1^{er} août 2019. • fv

Démarrage réussi de la gestion des talents à l'échelle du groupe

Découvrir les potentiels et les développer

Depuis le début de l'année, le Bell Food Group dirige la gestion des talents pour l'ensemble du groupe. Alors que le programme de promotion individuelle fonctionne déjà avec succès dans certains domaines, d'autres préparent actuellement le démarrage pour 2019. Tous poursuivent l'objectif commun d'identifier systématiquement le potentiel des collaborateurs et de le promouvoir le plus efficacement possible.

Dans la vie professionnelle de tous les jours, les compétences d'un employé ne sont pas toujours évidentes au premier coup d'œil. Afin de les détecter plus facilement, le Bell Food Group a introduit un système d'analyse du potentiel. CETTE ANNÉE, 7000 entretiens ont déjà eu lieu dans ce but entre les dirigeants et les membres de leur équipe, sur la base desquels des profils de développement et de compétences ont pu être élaborés.

« Après les premiers feed-back, nous pouvons déjà tirer un bilan initial positif », annonce Harry Bechler, responsable Corporate RH chez Bell Food Group. « Dans les entreprises dans lesquelles les entretiens avec les collaborateurs ont déjà eu lieu, à savoir Bell Suisse, Bell Allemagne, y compris Bell Espagne, de même que Gastro Star et Finances/Services, nous avons réalisé de nombreuses évaluations de potentiel. En association avec les collaborateurs, nous déterminons maintenant les prochaines étapes ou nous les mettons déjà en œuvre, par exemple avec des cours de formation continue ou, dans le cas d'un employé francophone, avec un séjour linguistique dans le cadre d'un stage en entreprise en Allemagne. »

En outre, les responsables des RH s'efforcent, par exemple, d'adapter encore mieux les cours de management aux besoins des différents secteurs.

Et les autres pays dans lesquels Bell est présent se préparent également à l'introduction de la gestion des talents. Ainsi, les entretiens avec les collaborateurs commenceront en 2019 notamment dans le groupe Huber, chez Hügli Suisse et Allemagne, Eisberg Autriche et Pologne ainsi que Bell France et Pologne.

Parallèlement, chez Bell Suisse, où le programme est déjà en place depuis six ans, quelque 1400 collaborateurs ont suivi divers cours de formation complémentaire en 2018, dont 400, des cours de leadership et gestion des carrières. L'un d'entre eux est Lukas Zihlmann employé sur le site Bell à Zell qui a participé au cours de base « SCM Logistique/Production ». « Mon objectif était d'élargir mes compétences personnelles en leadership » commente le responsable du développement des produits Volaille/Convenience. « Je suis maintenant en mesure d'appliquer de nombreux contenus dans mon travail quotidien, par exemple les techniques de communication sécurisée ou le traitement des indicateurs pour le développement de mon département. »

Il s'agit maintenant de planifier la suite du processus avec les candidats.

De nombreux commentaires positifs et le grand engagement avec lequel les participants abordent leur avancement professionnel chez Bell prouvent que la gestion des talents est bien accueillie. « Cela nous réjouit beaucoup et nous encourage à continuer à faire avancer rapidement le programme au sein du Bell Food Group tout entier. »

Look! continuera d'accompagner ce processus à l'avenir et rendra compte des expériences d'autres participants dans le prochain numéro. • mr

Un apprenti de Harkebrügge remporte le prix d'encouragement « Querdenker » 2018

Penser hors des sentiers battus. Trouver des solutions intelligentes.

Avec son astucieux système de feux de signalisation, René Thoben, apprenti à Harkebrügge, agit pour plus de sécurité dans la zone de chargement. Pour ce projet, l'organisme allemand d'assurance sociale des accidents du travail et des maladies professionnelles des secteurs de l'alimentation et de la restauration lui a décerné le prix d'encouragement pour les apprentis « Querdenker » 2018.



Tous les deux ans, l'organisme allemand d'assurance sociale des accidents du travail et des maladies professionnelles des secteurs de l'alimentation et de la restauration (BGN) décerne le prix d'encouragement « Querdenker » à des projets d'apprentis exemplaires dans le domaine de la sécurité et de la santé au travail. En 2018, le prix a été décerné à René Thoben, en dernière année de formation de technicien sur le site Bell de Harkebrügge : grâce à une solution astucieuse, l'apprenti a œuvré pour une meilleure communication et plus de sécurité dans la zone de chargement.

Jusqu'à présent, le personnel de chargement et les chauffeurs de camions communiquaient par l'intermédiaire de signaux sonores, ce qui, par le passé, a failli conduire à

un accident. René Thoben s'est attaqué au problème et a développé un système de feux de signalisation qui régule clairement les procédures sur la rampe de chargement et qui empêche un camion de quitter la rampe avant que la procédure de chargement ne soit complètement achevée et qu'il n'y ait plus aucun collaborateur sur la rampe de chargement. Le système a été programmé, installé et mis en service par M. Thoben en plusieurs étapes : une performance remarquable ! • sh

De gauche à droite : Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (responsable sécurité chez Bell), René Thoben (lauréat du prix), Olaf Polinski (spécialité de la sécurité au travail chez Bell)



Notre objectif 2019

Les humains font la différence.

En 2019, nous, les collaborateurs du Bell Food Group, ferons la différence et apporterons une contribution précieuse et irremplaçable sur notre chemin commun vers le sommet.

Entre les installations de production intelligentes, les caisses en libre-service ou encore l'e-banking, on pourrait penser que l'humain perd progressivement de son importance dans le monde du travail. Mais, à l'ère de l'industrie 4.0 où les machines et leurs fonctionnalités jouent un rôle de plus en plus important, c'est toujours le facteur humain qui fait la différence.

Une infrastructure moderne et des produits de haute qualité sont certes la première condition pour répondre aux attentes de nos clients, mais pour la touche finale, c'est encore et toujours la composante humaine qui fait pencher la balance vers les succès.

Avec l'objectif 2019, « Les humains font la différence », le Bell Food Group prend ce facteur en considération et met ses collaborateurs au centre. Après tout, c'est notre passion pour nos produits, notre grande expérience, notre précieux savoir-faire et la grande considération que nous portons à nos collègues, nos collaborateurs et nos clients qui donnent son visage au Groupe Bell Food et c'est ainsi que nous faisons la différence. • sh

Nouveau concept de récupération de chaleur à Edeweicht

Chaleur recyclée

Sur le site Bell d'Edeweicht, en Allemagne, un nouveau concept de récupération de chaleur a été mis en place récemment pour une économie d'énergie annuelle d'environ 700 000 kWh. A l'avenir, la chaleur pour la production d'eau chaude sera obtenue à partir de la chaleur résiduelle des processus opérationnels et non plus, comme c'était le cas jusqu'alors, au moyen d'un brûleur au gaz.

Les machines et les installations qui consomment de l'énergie produisent de la chaleur. C'est particulièrement vrai pour les procédés industriels. Si la chaleur qu'on désigne comme perdue n'est pas collectée et utilisée judicieusement dans un processus, elle est inutilisée et perdue. Cela offre un grand potentiel pour optimiser l'efficacité énergétique. La récupération de l'énergie thermique permet non seulement d'éviter un dégagement de chaleur dans l'environnement, mais aussi de réduire les besoins, notamment en chaleur générée par le gaz. Le recyclage énergétique n'a pas uniquement du sens d'un point de vue écologique, mais également d'un point de vue économique.

Le recyclage énergétique a non seulement du sens d'un point de vue écologique, mais également d'un point de vue économique.

Des réflexions qui sont également devenues réalité chez Bell Allemagne dans le cadre d'une modernisation partielle des techniques d'approvisionnement. Dans le cadre d'un projet global visant à améliorer l'efficacité énergétique, le site d'Edeweicht a mis en place un nouveau concept de récupération de chaleur.

Dans un premier temps, des potentiels d'amélioration ont été identifiés grâce à un système de gestion de l'énergie dans l'exploitation. Jusqu'ici, on ne récupérait aucune chaleur dans le système de réfrigération, les pompes à vide ou la production d'air comprimé ; la chaleur perdue n'était pas utilisée. En parallèle, l'eau chaude nécessaire à l'exploitation devait être chauffée par un brûleur à gaz.

Le nouveau concept prévoit de regrouper l'énergie thermique provenant des sources de chaleur résiduelle existantes et d'alimenter l'eau froide, afin de la chauffer puis de la stocker. L'eau chaude obtenue doit être utilisée selon les besoins, par exemple pour le nettoyage de nuit.

Afin de combiner les sources de chaleur résiduelle disponibles et de les rendre techniquement utilisables, un nouveau réservoir d'eau d'un volume d'environ

50 mètres cubes a été installé. Le système de tuyauterie existant a été adapté pour que le réservoir puisse être chauffé directement avec l'eau chaude des pompes à chaleur de l'installation frigorifique et la chaleur émise par les compresseurs d'air. Un circuit de charge adéquat est donc dorénavant disponible.

Un tel système permet d'économiser environ 700 000 kWh de gaz naturel par an sur le site d'Edeweicht ; une quantité de gaz qui, autrement, devrait être brûlée afin de chauffer l'eau froide. Afin de pouvoir, à l'avenir, quantifier avec précision les succès et pour permettre un contrôle efficace de l'installation, un concept adapté de compteurs et d'évaluation des données a été directement mis en place. • sh



Bell Oensingen s'engage pour la formation des réfugiés

LEUR MOTIVATION EST CONTAGIEUSE

Depuis le mois d'août, pour la première fois, deux réfugiés suivent une année de préapprentissage sur le site de Bell à Oensingen. Bell permet ainsi à ces deux jeunes hommes d'Erythrée et d'Afghanistan de prendre un bon départ dans la vie professionnelle en Suisse tout en veillant à assurer la relève dans des domaines professionnels qui attirent de moins en moins de jeunes.

Abdulsalam Mohamed, 26 ans, est en Suisse depuis août 2014. Chez Bell, il apprécie la bonne collaboration avec ses collègues, comme ici avec son formateur Marco Burkhardt. Son grand objectif est de réussir son apprentissage de boucher puis de trouver un travail fixe.

Johannes Meister, responsable RH de Bell Food Group, a rapidement compris que Bell devait en faire partie lorsqu'il a pris connaissance du projet pilote prévu pour la préparation à la formation professionnelle des réfugiés du canton de Soleure. En effet, pour lui, il était d'une part important de s'engager en faveur de personnes qui avaient dû fuir la guerre et les destructions. Et d'autre part, la migration offre à Bell une

chance de trouver de la relève pour des métiers comme celui de boucher pour lesquels les candidatures sont en fort recul. Johannes Meister a donc lui-même pris les premiers contacts avec les autorités et établi le lien avec l'usine de production d'Oensingen.

Là, Sybille Walpert, responsable RH du lieu, a pris le relais et préparé l'engagement en collaboration avec les services concernés. Après quelques téléphones et rencontres, le candidat idéal pour le « préapprentissage d'intégration » d'assistant en boucherie et charcuterie a été



trouvé en la personne d'Abdulsalam Mohamed d'Erythrée. Cette offre de formation professionnelle duale d'une année s'adresse aux réfugiés reconnus et aux personnes admises à titre provisoire âgées de 18 à 35 ans.

Sur sa propre initiative, Aziz Ullah Eqbali a ensuite posé sa candidature pour une semaine de stage découverte du métier de logisticien. « Au départ, nous ne savions pas qu'il souhaitait également participer au programme de préapprentissage d'intégration et n'avions pas prévu d'engagement en tant que tel », explique Daniel Winter, formateur logisticien à Oensingen. « Mais comme ses qualités nous ont convaincus dès le premier jour, nous avons décidé de l'accueillir également. »

Il s'est toutefois avéré que la procédure d'asile du jeune Afghan n'était pas terminée et qu'il ne pouvait donc pas prétendre à accéder au préapprentissage d'intégration. « Lorsqu'il l'a appris, la déception se lisait sur son visage », explique Sybille Walpert. « Au vu de l'engagement démontré durant son stage, nous avions très envie de le garder. Nous avons donc cherché une autre solution et l'avons trouvée avec l'année de préparation professionnelle qui est également ouverte aux requérants d'asile. »

Depuis le mois d'août, les deux immigrés se préparent donc avec d'autres jeunes Suisses en vue de démarrer leur formation professionnelle. Les deux groupes profitent de cette collaboration multiculturelle. Les Suisses aident

par exemple leurs collègues à rédiger les rapports hebdomadaires, tandis qu'Abdulsalam Mohamed et Aziz Ullah Eqbali stimulent le groupe entier avec leur soif d'apprendre et leur motivation contagieuses.

« Pour nous, il est maintenant essentiel que ces deux jeunes hommes réussissent leur préapprentissage et qu'ils puissent démarrer l'année prochaine l'apprentissage qui leur convient », affirme Sybille Walpert.

Pour l'instant, cela se présente bien, puisque tous les deux brillent avec d'excellentes notes, également dans les domaines scolaires. Les formateurs ont d'ailleurs déjà eu l'occasion de sourire à ce sujet: Aziz Ullah Eqbali était très triste en recevant sa première note. En essayant de le consoler en lui expliquant qu'il n'était pas grave d'avoir parfois une mauvaise note, on a pu constater qu'il avait obtenu un 5,5. Donc un demi-point au-dessous de la note maximale en Suisse. Mais pour le jeune homme ambitieux de 21 ans, seule une note de 6 était vraiment bonne. • *mr*

Aziz Ullah Eqbali, 21 ans, est arrivé en Suisse à la fin 2015. Tout ce qui a trait à la logistique lui plaît. Pour l'avenir, il espère réussir dans sa profession afin de pouvoir faire sa vie dans sa nouvelle patrie. Pour y parvenir, il peut compter sur son formateur Daniel Winter.

Les deux groupes profitent de la collaboration multiculturelle.

Formation 2019 – postuler dès aujourd'hui

La procédure de candidature pour le début de la formation en août 2019 est déjà lancée. Les personnes intéressées trouveront toutes les informations utiles sur la page Carrière du site Internet du Bell Food Group sous la rubrique Future@Bell.

Lien : www.bellfoodgroup.com/fr/carriere/formation-de-base-future-bell/avantages/



Histoire de champignons

L'histoire de l'usine de Brivio est particulière. Elle a été fondée en 1983 par un cultivateur de champignons qui, un jour, n'arriva pas à vendre un camion entier de ses champignons. Pour éviter de les perdre, il décida de les couper et de les bouillir dans du vinaigre pour les vendre en pot dans de l'huile. Et ce fut un succès! Il quitta sa ferme pour ouvrir une première ligne de production de conserves de légumes à l'huile, puis une deuxième pour des légumes grillés et une troisième, dans les années 90, pour la production de crèmes et de sauces tomates. En 2007, l'entreprise a été vendue à Hügli qui la restructura en profondeur entre 2012 et 2014, avant de rejoindre le Bell Food Group en 2018.

Hügli à Brivio, Italie

Sauces à l'italienne

Située à Brivio au nord de l'Italie, près du lac de Côme, l'usine Hügli s'est forgée une solide réputation dans la préparation industrielle de spécialités italiennes. Rencontre avec son directeur, Concetto Auditore.

La fabrique Ali-Big de Brivio est une des neuf fabriques alimentaires de la société Hügli. Cette dernière a rejoint le Bell Food Group au début de l'année 2018. Brivio devient ainsi le

« Produire de la nourriture dans la patrie de la bonne cuisine est un atout. »

premier site de production du groupe situé dans la péninsule italienne. « C'est très pratique », explique Concetto Auditore, 42 ans, directeur général depuis 2009 d'Ali-Big. « Nous sommes au centre de l'Europe, à 50 km de Milan (I) et de Chiasso (CH), proches

de nos fournisseurs principaux de matières premières, l'huile et les tomates. Et bien sûr, produire de la nourriture dans la patrie de la bonne cuisine est un atout en matière d'image! »

Ses 52 employés traitent environ 50 000 kg de matières premières par jour – deux équipes de travail prolongé œuvrent de 6h00 à 1h00 le jour suivant – pour produire des sauces à base de tomates, des sauces ethniques (tikka masala, curry), sauces blanches, soupes, crèmes et pestos à l'italienne, pâtes à tartiner, soupes et fonds de sauce apprêtés dans différents style d'emballage tels que pots, boîtes de conserve ou sachets.

« Nous avons acquis une très bonne connaissance dans la production de nos sauces en bocal à base de to-

mates. Mais je suis assez fier de nos sauces blanches et de nos pâtes à tartiner car ce sont des recettes très complexes qui nécessitent, pour obtenir un bon résultat, la maîtrise parfaite de plusieurs technologies innovantes. »

L'usine de Brivio possède deux lignes de production, une pour le retail, l'autre pour les spécialités. Sur la première sont élaborées des préparations pasteurisées en bocal à base de recettes simples comme les sauces tomates ou les pestos. « C'est une ligne continue assez rapide équipée d'un pasteurisateur qui fait du remplissage à chaud », explique ce directeur qui a commencé à travailler à Brivio en 2006 en tant qu'employé du contrôle de la qualité. Grâce à la deuxième ligne, la fabrique peut produire des préparations pasteurisées et stérilisées avec des procédés complexes alliant des technologies comme l'homogénéisation ou le traitement thermique rotatif. Différents types d'emballage sont ici disponibles. « C'est une ligne discontinue et plus lente que la première, mais qui nous permet de nous adresser à des marchés de niche sur lesquels les marges sont plus grandes. »

Le site de Brivio est certifié pour la production biologique et, côté qualité, par deux organismes de certifications internationaux (BRC et IFS) qui effectuent chaque année un audit inopiné. « Nous avons obtenu le score le plus élevé lors des deux dernières années. » Bravo Brivio!

Concetto Auditore et ses collaborateurs prévoient d'élargir prochainement leur gamme d'emballages en se



concentrant sur les plus durables d'entre-eux, et de développer de nouveaux produits basés non seulement sur l'actuel traitement thermique, mais également sur des procédés reposant sur des normes d'hygiène très élevées et sur la chaîne du froid. « Les deux projets, même s'ils sont très difficiles, seront très excitants pour nous, car ils nous permettront d'acquérir des connaissances, de l'expérience et de nouveaux équipements avec lesquels nous franchirons une autre étape très importante dans notre processus de croissance. »

Bienvenue à toute l'équipe de Brivio dans le Bell Food Group! • gm

Le Bell Food Group mise sur des fournisseurs responsables

Unir nos forces pour le dévelop- pement durable

En plus de l'attention portée aux aspects liés au développement durable dans le cadre de ses propres activités, notre entreprise veut également que ses fournisseurs tirent tous à la même corde. C'est ainsi que le Bell Food Group a défini des exigences minimales qui doivent être respectées uniformément. L'engagement de certains producteurs dépasse pourtant très largement ce cadre.

« Hügli utilise du beurre de karité bio issu d'une production durable au Burkina Faso pour ses cubes de bouillon. »

Veiller au bien-être des personnes, des animaux et de la nature, économiser l'eau et l'énergie ou éviter les déchets – ces dernières années, agir de manière durable est devenu de plus en plus important dans de nombreux domaines. L'entreprise Bell Food Group est attentive aux critères de durabilité sur toute la chaîne de création de valeur et dans tous les pays où elle est présente.

C'est pourquoi elle sélectionne soigneusement ses fournisseurs et vérifie les principes selon lesquels ils travaillent. Par ailleurs, tous les producteurs qui fournissent des produits au Bell Food Group sont tenus de respecter certaines exigences. Au niveau de l'achat, il existe par exemple une « liste des choses à ne pas faire » qui précise quelles marchandises le Bell Food Group n'achète ou ne vend pas par principe. Il s'agit notamment des produits d'espèces gravement menacées, issus d'un élevage inapproprié ou obtenus de manière cruelle, comme les œufs de poules en batterie ou les homards vivants. « Les exigences définies sur cette liste ont été conçues de sorte à constituer une garantie pour l'ensemble du groupe d'entreprises et réduire le risque d'être tenus responsables de fautes professionnelles », explique Marlene Kutzenberger, cheffe de projet Durabilité chez Bell.

S'y ajoutent des objectifs fixés par le Bell Food Group pour les années à venir, en ce qui concerne par exemple l'huile de palme de plus en plus critiquée dans les médias et au sein de la société. Lorsqu'il est impossible de la substituer par une autre matière grasse, il doit au moins s'agir, pour tout le groupe, d'huile de palme issue de plantations certifiées RSPO pour une culture durable et la limitation des dommages causés à l'environnement. En plus des objectifs à l'échelle du groupe, des objectifs spécifiques par pays ont également été définis par domaine d'activité, en tenant compte des conditions-cadres respectives.

L'attention du Bell Food Group se porte également sur les conditions de travail chez les fournisseurs – tout particulièrement lorsqu'il s'agit d'acheter des matières premières d'outre-mer. « Les producteurs de pays dits à risque doivent apporter la preuve qu'ils respectent certains standards sociaux imposés », précise Marlene Kutzenberger. « Cela nous permet d'exclure le travail des enfants ou le non-paiement du personnel chez nos sous-traitants. »

Le Bell Food Group ne se contente pourtant pas d'imposer des conditions-cadres à la collaboration avec ses fournisseurs, l'entreprise leur apporte aussi bien souvent son soutien dans la mise en œuvre d'objectifs durables. C'est ainsi qu'en Suisse, Bell a développé une production de volaille intégrée dans le cadre de laquelle les producteurs sous contrat bénéficient d'un soutien intensif en matière d'élevage responsable. Cela commence par des questions liées à la construction d'étables, l'hygiène et l'alimentation animale, passe par le suivi des poussins d'engraissement et va jusqu'à la vaccination dans les exploitations familiales par les deux vétérinaires du service sanitaire de Bell Suisse. Hilcona propose un programme similaire à ses producteurs de légumes, qui permet

notamment aux partenaires d'emprunter des machines spéciales pour la récolte de certaines sortes de légumes. Hilcona veille en outre à des voies de transport aussi courtes que possible jusqu'aux sites de transformation.

Même si de nombreuses mesures ont déjà pu être appliquées avec succès, le thème du développement durable a toujours un grand potentiel. C'est ainsi que nous voyons par exemple des possibilités de progrès dans le domaine des emballages. En plus des objectifs internes au Bell Food Group en matière de réduction du matériel d'emballage, les producteurs peuvent là aussi contribuer à des optimisations supplémentaires et, ainsi, à la réduction des déchets. • *mr*

Chiffres et faits

(situation 2017)

57 %

de l'ensemble des poissons et fruits de mer de Bell proviennent de sources durables.

99 %

des fruits et légumes frais de Hilcona correspondent au minimum aux normes de l'organisation Global G.A.P.

100 %

de la volaille (propres abattages) de Bell Suisse est issue au minimum d'une stabulation particulièrement respectueuse des animaux.

Des possibilités d'amélioration existent dans le domaine des emballages.



Beurre de karité bio du Burkina Faso pour Hügli

Le karité, qui signifie « arbre à beurre », pousse en Afrique dans une bande située au nord de l'équateur. Le Burkina Faso, l'un des pays les plus pauvres du monde, se trouve également dans cette région productrice. C'est ici que les deux groupes de femmes « ABPJF » et « Ragussi » transforment pour Hügli les graines de ces arbres majestueux en beurre de karité biologique.

Le spécialiste des produits prêts à consommer l'utilise depuis 2013 pour ses cubes de bouillon des marques Natur Compagnie, Erntesege et Cenovis. De cette manière, Hügli évite non seulement l'utilisation de l'huile de palme contro-

versée, mais soutient également les femmes avec des prix équitables et des quantités de vente fixes en vue d'améliorer leurs conditions de vie et celles de leurs familles. Depuis le démarrage de la collaboration il y a cinq ans, les quantités de beurre de karité achetées ont pratiquement triplé pour atteindre actuellement 120 tonnes par an.

Et comme la demande de produits sans huile de palme ne cesse de croître, Hügli a trouvé une autre source d'approvisionnement durable pour le beurre de karité biologique auprès d'un groupe de productrices au Ghana.



Pommes de terre du pionnier du biopour Hilcona

Dans les années 1980, quand l'agriculture écologique en était encore à ses balbutiements en Europe, Richard Schierscher adaptait déjà sa ferme à la méthode de culture biologique-dynamique, ce qui le plaçait parmi les pionniers du secteur au Liechtenstein. Depuis, l'exploitation a été reprise par son fils Samuel qui continue d'appliquer les mêmes principes rigoureux. C'est ainsi qu'il renonce lui aussi notamment aux herbicides et pesticides chimiques de synthèse dans toutes les cultures arables. Les certificats Demeter et Bio Suisse prouvent que ces principes sont respectés à la lettre.

Hilcona mise également depuis plus de 20 ans sur les légumes de qualité supérieure produits au Auhof. Dans le cadre des contrats de production, l'exploitation fournit par exemple environ 60 tonnes de pommes de terre biologiques destinées aux röstis bio de Hilcona.

Richard Schierscher faisait partie des pionniers de la production biologique au Liechtenstein.



Chaleur neutre en CO₂ pour les légumes et salades d'Eisberg

Grâce à une coopération intelligente avec l'usine d'incinération des déchets voisine, l'exploitation Gebrüder Meier Gemüseulturen AG chauffe ses serres sans aucun combustible fossile. Sur 4 hectares, elle produit ainsi à Hinwil en Suisse des légumes et des salades à des températures spécifiques adaptées en fonction de leurs besoins.

L'entreprise Gebrüder Meier économise environ 2 millions de litres de mazout par an.

Cette méthode permet d'économiser environ 2 millions de litres de mazout par an.

Eisberg fait également partie des clients de cette entreprise innovante en collaborant depuis plus de 20 ans avec elle, notamment pour se procurer différentes sortes de salades, du chou-fleur et des courgettes. Lors des visites personnelles sur place comme au cours des négociations des contrats, les aspects liés à une production maraîchère durable sont régulièrement abordés entre les deux partenaires.

Viande de lapin issue d'élevages respectueux des besoins de l'espèce pour Bell

Afin d'assurer un élevage aussi respectueux que possible des besoins de l'espèce, Kani Swiss a développé un système de détention unique en Europe. Les animaux vivent ensemble en petits groupes, dans des enclos aux dimensions généreuses. Beaucoup de foin et de paille ainsi que suffisamment d'espaces individuels pour se retirer assurent des conditions de vie naturelles et le bien-être animal. Le fournisseur de Bell a d'ailleurs été récompensé de ses efforts à Berlin il y a deux ans par l'obtention du « Good Rabbit Award ».

Depuis une vingtaine d'années, Bell Suisse se procure auprès de Kani Swiss de la viande de lapin vendue exclusivement chez Coop. Si ce secteur ne représentait initialement qu'une activité annexe pour Felix Näf, le propriétaire de Kani Swiss, les quantités achetées ont nettement augmenté au cours des années qui suivirent, parallèlement à l'attention accrue portée au bien-être animal. Lorsque Coop décida en 2008 de n'acheter plus que des lapins d'origine suisse, Felix Näf agrandit son exploitation et développa des méthodes de détention en groupe adaptées aux besoins de l'espèce.

Avec ses exploitations partenaires, l'éleveur fournit aujourd'hui jusqu'à 3000 lapins par semaine à Bell provenant de ses propres abattoirs. Et il entend bien progresser encore en matière de développement durable : des moyens de commercialiser les sous-produits tels que les os, l'estomac et la fourrure sont actuellement à l'étude.





Au triathlon, Robert Taferner recherche ses limites

RECORD PERSONNEL DANS LE VISEUR

Dans son hobby, Robert Taferner fait preuve d'une grande résistance, aussi bien dans l'eau que sur la terre ferme. Le technicien chez Hubers Landhendl consacre son temps libre au triathlon. Et ceci avec succès : en Afrique du Sud, lors des Championnats du monde de cette discipline qui réunit natation, vélo et course à pied, il a obtenu le 25^e rang de sa catégorie d'âge.

Données personnelles

Nom : Robert Taferner
Activité chez Hubers
Landhendl : Technicien
Chez Hubers depuis : 2001
Age : 38 ans

Robert Taferner a toujours été un grand sportif. Enfant déjà, l'athlète âgé aujourd'hui de 38 ans jouait au football et démontrait son énorme potentiel en course à pied. Malgré sa grande passion pour le ballon rond, il était bien conscient qu'avec l'âge, le risque de blessure devenait de plus en plus grand. Et c'est fort à propos qu'en 2013, un club de triathlon a été créé dans son entourage. Il a donc échangé les chaussures à crampon, les protège-tibias et le ballon contre une tenue de natation, des chaussures de course à pied et un vélo.

Depuis ce jour, une grande partie de sa vie tourne autour du triathlon. Il s'entraîne quotidiennement (parfois deux fois par jour), soigne son alimentation et teste sans cesse ses limites. Et cette discipline est payante. Ses performances se sont améliorées rapidement et il s'est fait sa place dans la catégorie des meilleurs amateurs. Actuellement, sa spécialité est la moyenne distance, ce qui représente tout de même 1,9 km de natation, 90 km à vélo et 21 km de course à pied.

Et en septembre dernier, il a démontré à quel point il était capable de maîtriser cette combinaison épuisante lors des Championnats du monde en Afrique du Sud. Son objectif avoué : battre son record personnel. Pour réaliser cet exploit, il s'est élancé dans un premier temps dans les vagues de la baie Nelson Mandela de Port Elizabeth. Il a effectué ensuite son parcours à vélo avant de lancer encore toutes ses forces dans sa discipline de prédilection, la course à pied.



« Le voyage en Afrique du Sud lui-même était déjà une expérience très particulière pour moi », nous explique Robert Taferner. « C'était également une aventure extraordinaire de pouvoir se mesurer avec les meilleurs du monde dans ce contexte. » Et pour finir, l'athlète ambitieux a été comblé par le résultat : un temps de 4 h 24 lui a permis de battre son record personnel, d'obtenir la 176^e place sur un total de 3600 concurrents et de se placer 4^e Autrichien de la course.

Quel que soit l'endroit où Robert Taferner prend le départ, trois personnes lui tiennent tout particulièrement les pouces : son épouse Bettina, également employée chez Hubers Landhendl, et ses deux fils Léon et Vincent. « Ma femme me soutient autant qu'elle peut et les deux garçons n'ont jamais rien connu d'autre qu'un papa qui s'entraînait beaucoup. Par exemple, lorsque je m'entraîne sur mon vélo d'appartement ou sur mon tapis de course à la maison, ils m'accompagnent souvent. »

Le fait que Bettina Taferner soit également une bonne coureuse a dernièrement permis à leur employeur commun de remporter un joli succès : à l'occasion de la course interentreprises de Salzburg, elle a formé une équipe avec son mari et leur collègue Hermann Greger. Et leur performance a été couronnée de succès : le trio a remporté la victoire face aux 160 équipes participantes.

Mais Robert Taferner ne se repose jamais sur ses lauriers. Les prochains objectifs ont d'ores et déjà été fixés. Et parmi ceux-ci, Et parmi ceux-ci, la course de l'extrême appelée Ironman. Pour cette discipline qui est considérée comme la plus difficile du monde, il devra parcourir le double de la distance sur les trois disciplines. • *mr*

Triathlon

Le premier concours qui a officiellement porté le nom de « Triathlon » était le Mission Bay Triathlon 1974 à San Diego. Le triathlon a ensuite acquis ses lettres de noblesse quatre ans plus tard avec le premier Ironman d'Hawaï, qui a fait de l'Etat insulaire du Pacifique la Mecque du triathlon. Lors de la première édition, seuls 15 coureurs ont pris le départ, et 12 d'entre eux ont atteint l'arrivée. Parmi eux, l'Américain Gordon Haller a été le plus rapide, devenant le premier « Ironman » de l'histoire. Alors qu'il lui avait fallu 11h46 pour parcourir la distance en natation, vélo et course à pied, lors de la première édition, le record actuel établi à Hawaï par Patrick Lange se situe à 7h52. Outre les nombreux triathlons organisés aujourd'hui dans le monde entier, ce sport est devenu discipline olympique en 2000.

En Afrique du Sud, Robert Taferner a établi son record personnel.

Anniversaires de service

LOOK! félicite toutes celles et tous ceux qui fêtent un anniversaire de service entre décembre 2018 et février 2019

Bell Suisse

20 ans d'ancienneté

Dominique Gabriel, 1^{er} décembre, Bell, Bâle
Mickael Inacio, 1^{er} décembre, Bell, Bâle
Laurent Schifferle, 1^{er} décembre, Bell, Bâle
Fatmire Dakaj, 10 décembre, Bell, Oensingen
Lec Mirakaj, 16 décembre, Bell, Zell
Jean-Claude Truffa, 21 décembre, Bell, Cheseaux
Philipp Allemann, 1^{er} janvier, Bell, Bâle
Catherine Baumann, 1^{er} janvier, Bell, Bâle
Hans Bellwald, 1^{er} janvier, Bell, Oensingen
Jean-Marc Keller, 1^{er} janvier, Bell, Bâle
Marc Levrat, 4 janvier, Bell, Cheseaux
Nurten Selmani, 4 janvier, Bell, Zell
Agim Gjoka, 18 janvier, Bell, Zell
Jean-Paul Ott, 1^{er} février, Bell, Bâle
Diogjen Krasniqi, 8 février, Bell, Zell
Mark Williams, 8 février, Bell, Cheseaux

25 ans d'ancienneté

Pascal Musch, 1^{er} décembre, Bell, Bâle
Andreas Bühler, 1^{er} janvier, Bell, Zell
Othmar Dubach, 1^{er} janvier, Bell, Zell
Heinrich Niederklopfer, 1^{er} janvier, Bell, Churwalden
Hanspeter Treichler, 1^{er} janvier, Bell, Churwalden
Annelies Schneider, 1^{er} février, Bell, Oensingen
Hansruedi Schneider, 1^{er} février, Bell, Oensingen

30 ans d'ancienneté

Thavarajah Ponnampalam, 1^{er} décembre, Bell, Basel
Philippe Diemunsch, 18 décembre, Bell, Basel
Renate Schulze, 1^{er} janvier, Bell, Bâle
Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira, 2 janvier, Bell, Cher-Mignon
Yves-Alain Rey, 1^{er} février, Bell, Bâle
Dominique Wolf, 1^{er} février, Bell, Bâle
Claude Rizzo, 6 février, Bell, Bâle

35 ans d'ancienneté

Samuel Müller, 2 décembre, Bell, Bâle
Max Von Euw, 1^{er} janvier, Bell, Zell
Beatrix Imer, 1^{er} février, Bell, Zell

Retraites anticipées

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

Décès

Thierry Girardin 4 novembre, Bell, Cheseaux (*complément*)

Bell Allemagne

20 ans d'ancienneté

Hermann Kuhl, 1^{er} décembre, Bell, Edewecht
Susanne Kluge, 8 février, Bell, Edewecht

Bell International

40 ans d'ancienneté

Te Vang, 16 janvier, Bell France, Saint-André

Retraites

Damaschin Morodan, 30 novembre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (*complément*)
Josef Bernroider, 31 décembre, Frisch Express, Pfaffstätt
Véronique Dvrrar, 31 décembre, Bell France, Salaison Polette

Hilcona

25 ans d'ancienneté

Manuel Carapinha Gomes, 1^{er} janvier, Hilcona, Schaan
Anna Selinschek, 17 janvier, Hilcona, Schaan
Ueli Giger, 1^{er} février, Hilcona, Schaan

30 ans d'ancienneté

Gerhard Mally, 10 janvier, Hilcona, Schaan

35 ans d'ancienneté

Michael Mayenknecht, 1^{er} février, Hilcona, Schaan

Retraites

Carlos Carvalho Miranda, 31 janvier, Hilcona, Schaan
Alfred Kaufmann, 28 février, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 28 février, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 ans d'ancienneté

Kornel Eggenschwiler, 1^{er} janvier, Eisberg, Dällikon
Palmira Perpetua Martins Pombas, 16 janvier, Eisberg, Villigen
Mehmet-Ali Cosku, 22 février, Eisberg, Dällikon

Retraites

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

Hügli

20 ans d'ancienneté

Helena Haziraj-Gerein, 5 janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Hannes Sieberer, 11 janvier, Hügli Autriche, Hard
Matthias Aldenhoff, 1^{er} février, Hügli Allemagne, Radolfzell
Andrea Unger, 1^{er} février, Hügli Allemagne, Radolfzell
Egli Hartwig, 8 février, Hügli Suisse, Steinach
Jasmin Iriskic, 15 février, Hügli Allemagne, Radolfzell

25 ans d'ancienneté

Gudrun Ogriseck, 6 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Olga Walter, 6 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Sandra Fischer, 1^{er} janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Manuela Gommeringer-Heinzler, 1^{er} janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Čuchal Jaroslav, 1^{er} février, Hügli Tchéquie, Zásmyky
Hans-Peter Siegel, 1^{er} février, Hügli Allemagne, Radolfzell

30 ans d'ancienneté

Konrad Stöckle, 2 janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Georg Stöckle, 31 janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Kadriye Keskin, 1^{er} février, Hügli Allemagne, Radolfzell
Samuel Schär, 1^{er} février, Hügli Suisse, Steinach

35 ans d'ancienneté

Reiner Köttel, 1^{er} janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Marianne Schmid, 1^{er} janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Udo Schwall, 1^{er} février, Hügli Allemagne, Radolfzell

Retraites

Christoph Klein, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Peter Sander, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Hans-Jürgen Wiedemann, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

Vous trouvez les offres d'emplois actuelles à l'adresse : bellfoodgroup.com/fr/carriere

Pas de risque de stress pendant les fêtes

Une période de Noël reposante

Fêtes de Noël, cadeaux de Noël, menu de Noël : voilà trois mots qui, cette année encore, vont donner des sueurs froides à de nombreuses personnes. La rédaction de Look! considère que ce stress de Noël n'a pas lieu d'être et a compilé quelques conseils et quatre fantastiques recettes issues de tous les secteurs du Bell Food Group : pour des fêtes détendues.

En prenant les choses avec un peu plus de détachement, on gagne un temps précieux.

La plupart des gens aspirent à quelques jours de sérénité après une fin d'année sur des chapeaux de roue. Mais la dernière minute est bien

souvent synonyme de ruée frénétique. Il faut emballer les cadeaux et terminer les achats. L'appartement doit ensuite être parfaitement nettoyé et décoré pour les fêtes.

Et pourtant, il existe quelques astuces pour des préparatifs un peu plus calmes. Vous pouvez éviter le pénible marathon de l'emballage peu avant la remise des cadeaux à vos proches en les faisant emballer au magasin. Pour beaucoup, le

nettoyage de la maison se révèle également fastidieux. Dans cette situation, on peut se demander à quel point il est nécessaire d'enlever chaque grain de poussière dans le moindre recoin, pour que les invités se sentent bien. En prenant les choses avec un peu de recul, vous gagnerez un temps précieux.

De toute façon, tous les yeux seront braqués sur les décorations de Noël. Pour éviter une mauvaise surprise de dernière minute, mieux vaut vérifier suffisamment tôt que les guirlandes lumineuses et les décorations du sapin soient complètes et fonctionnelles. Ceux qui passent les fêtes avec de jeunes enfants ou des animaux de compagnie auront meilleur temps de suspendre des figurines en bois ou en feutre sur le sapin au lieu des boules de Noël en verre. Cela évitera des sueurs froides, même lorsque l'arbre aura tendance à vaciller.

Pour beaucoup, le point d'orgue de la journée reste le menu de Noël. Pour tous ceux qui ne veulent pas y passer la nuit, ne croyez pas que lorsque trop de cuisiniers participent à l'élaboration du repas, le résultat est forcément moins bon. Beaucoup d'invités sont ravis d'amener un plat pour alléger la tâche du cuisinier. Les quatre propositions de menu de la rédaction de LOOK! sont un jeu d'enfant, également en plat unique. Nous vous souhaitons des fêtes reposantes. • *mr*

Menu de Noël à la mode du Bell Food Group

(pour 4 personnes)

Entrée

Gravelax de saumon avec sauce au miel, à la moutarde et à l'aneth

1 sachet de « Féerie étoilée » Betty Bossi (ou autre salade mêlée)

200 g de gravelax de saumon en fines tranches

1 gros oignon rouge

12 câprons

½ oignon

½ citron

4 cs d'huile d'olive

½ cc de bouillon de légumes

1 cc de moutarde à gros grains

1 cs de miel

3 cs d'aneth, haché finement

Sucre

Sel et poivre

Presser le demi-citron dans un saladier. Ajouter le sel, le sucre et le poivre, et bien mélanger jusqu'à ce que le sel soit dissous. Ajouter ensuite le bouillon de légumes et mélanger. Ajouter la moutarde et le miel et mélanger brièvement. Finalement, ajouter l'huile d'olive tout en remuant vigoureusement.

Couper l'oignon en fines rouelles. Retirer le pédoncule des câprons et les couper en deux. Disposer la salade sur des assiettes et déposer le saumon au-dessus. Verser la sauce sur le saumon avec une cuillère à soupe. Décorer avec les câprons coupés en deux et l'aneth.





Premier plat principal
Quiche aux morilles et au tofu

1 portion de pâte feuilletée
(pour moule à tarte Ø 26-28 cm)
50 g de beurre
1 oignon
100 g de panais
200 g de bette (tige et feuilles séparées)
100 g de chou de Milan
100 g de morilles cuites
200 g de tofu
40 g de persil haché
200 g de gruyère doux
2 œufs
130 ml de lait
Sel, poivre, noix de muscade, épices
pour pain aux poires

Garnir un moule graissé de pâte feuilletée, piquer à plusieurs reprises avec une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé, lester avec des pois secs et cuire à blanc à 180°C pendant env. 15 minutes. Pendant ce temps, nettoyer les légumes et les couper en petits dés. Couper le tofu en dés légèrement plus gros. Faire suer les oignons dans le beurre, puis ajouter les panais, les tiges de bette, le chou de Milan et faire revenir. Ajouter le reste des ingrédients sauf le gruyère, et bien assaisonner avec le sel, le poivre, la muscade et les épices pour pain aux poires. Laisser un peu refroidir, puis mélanger avec le gruyère. Répartir la farce sur la pâte. Battre les œufs avec le lait, saler, poivrer et verser le mélange sur la garniture. Faire cuire la quiche pendant env. 25 min à 170°C. Si vous utilisez un four mixte, vous pouvez le régler sur 20% de vapeur.

Deuxième plat principal
*Cou de porc au madère
et aux canneberges*

1 portion de cou de porc Bell Quick
1 cs de beurre
4 cs de madère
1 cs de canneberges
1 cs de moutarde
Noix de muscade, coriandre, sel, poivre

Placer le sachet avec le cou de porc Bell Quick dans de l'eau chaude, mais non bouillante, et laisser infuser la viande pendant env. 45 minutes. Retirer la viande du jus et bien la laisser égoutter.

Bien mélanger le madère, les canneberges, la moutarde et les épices. Réserver une partie de la marinade comme sauce et badigeonner la viande avec le reste. Placer ensuite la viande dans un plat beurré passant au four et laisser gratiner pendant 20 minutes dans le four préchauffé. Retourner la viande une fois et l'enrober de marinade plusieurs fois. Finalement, chauffer légèrement la marinade réservée et disposer les tranches de viande avec cette sauce dans l'assiette.

Comme accompagnement, vous pouvez servir des haricots ou des quartiers de pommes de terre au four.

Conseil : Demander au boucher de le mettre sous vide et cuire plusieurs heures au bain-marie à 50-60°C selon cette méthode. La meilleure façon de connaître le temps de cuisson, en fonction de la taille du morceau de viande, est de poser la question au boucher.



**Et voilà comment préparer un
menu de Noël en toute simplicité.**

Dessert
*Parfait aux noisettes
et espuma aux marrons*

30 g de base pour parfait
80 ml de lait
30 g de noisettes
15 g de chocolat noir
25 ml de crème fraîche

Pour l'espuma aux marrons :
200 g de purée de marrons
20 g de sucre vanillé
100 ml de lait
400 ml de crème fraîche

Pour la décoration :
50 ml de jus de grenade
1 cs de sucre
Graines de grenade

Rincer à l'eau froide quatre moules à parfait et recouvrir l'intérieur d'un film transparent. Faire rôtir les noisettes au four, les mettre dans une passoire et bien les secouer pour que les coquilles tombent. Les hacher grossièrement. Râper le chocolat à la râpe à fromage et fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger la poudre pour parfait avec le lait et fouetter au batteur à grande vitesse pendant quatre minutes, jusqu'à ce que la masse devienne crémeuse. Mélanger ensuite les noisettes et le chocolat. Incorporer finalement la crème au mélange et remplir les moules. Placer au congélateur pendant quelques heures ou toute une nuit.

Mélanger les ingrédients pour l'espuma de marrons et passer au tamis. Verser le mélange dans un siphon et répartir dans de petites verrines. Si vous n'avez pas de siphon, fouetter la crème à l'aide d'un fouet ou d'un batteur jusqu'à ce qu'elle soit légèrement mousseuse, et utiliser une poche à douille pour remplir les verrines.



Porter brièvement à ébullition le jus de grenade avec le sucre et versez-le au fond d'assiettes à dessert avec les graines. Retirer les parfaits des moules et les servir sur les assiettes avec l'espuma aux marrons.

Conseil : Pour cela, faire bouillir 100 g de sucre dans de l'eau jusqu'à l'obtention d'un sirop. Fouetter quatre jaunes d'œufs et le sirop dans un récipient au bain-marie jusqu'à obtenir une crème épaisse. Finalement, placer dans de l'eau froide, battre la crème froide et incorporer 330 ml de crème fouettée, les noisettes et le chocolat et congeler comme décrit ci-dessus.

Le Service gastronomie Molard à Genève

Excellents Genevois

En avril 2018, Bell Food Group rachetait le Service gastronomie Molard à Genève. Réputé pour ses viandes rassises, il propose un service de préparation sur mesure utilisé par les meilleurs restaurants de Suisse.

Au Service gastronomie Molard, ce sont 10 000 kg de viande qui sont traités chaque semaine, d'origine essentiellement suisse « pour la grande qualité que l'on trouve », pour soutenir la paysannerie du pays, et par souci écologique. Qu'est-ce qui fait la réputation de cette maison fondée en 1921? Quatre mots définissent leurs objectifs en matière de qualité: saveur, sécurité, santé et service.

Côté goût, on fait rassir les viandes sur os dans une chambre froide pendant quatre à cinq semaines pour le bœuf, une semaine à dix jours pour le veau, le porc et l'agneau. Cette technique traditionnelle permet de faire évaporer l'eau, de développer la saveur et la tendreté de la viande.

Saveur, sécurité, santé et service.

Les clients peuvent passer commande à toute heure. Répondeur automatique, fax et e-mail sont relevés à 2h30 le matin. « A 4h, les bouchers se mettent au travail, explique Gilles Charrière, responsable de vente. Nous répondons à toutes les exigences: découpe, grammage, et apprêtons les morceaux pour qu'ils soient prêts à être cuisinés. 80% des viandes qui sortent d'ici passent par les mains de nos bouchers. »



Les commandes sont livrées avec six véhicules trois fois par jour à Genève, et une fois par jour sur l'Arc lémanique. Plus loin, l'entreprise fait appel à un service de livraison privé spécialisé.

Côté santé et sécurité, les exigences des fabriques de Bell ont été copiées lors de l'installation des locaux en 2011. Le vestiaire et les différentes zones indiquées avec un code couleurs sont séparés par des tourniquets qui ne fonctionnent qu'une fois mains et pieds désinfectés.

La traçabilité de la viande, dont s'occupe le responsable de production Jérémy Billod, peut s'effectuer à trois niveaux: retrouver le producteur, ceux qui ont conditionné la viande, et où les différents lots sont partis. Ce dernier point est le plus important aux yeux de l'entreprise: « S'il y a un problème, on peut récupérer les commandes problématiques. »

Les chefs des meilleurs restaurants ne se trompent pas en faisant confiance au Service gastronomie Molard. Bell Food Group non plus. • gm



A gauche: Jérémy Billod, responsable de production, à droite: Gilles Charrière, responsable de vente.