

LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

04 2018



**Gezamenlijk streven
naar duurzaamheid**

Wij mensen maken het verschil.

Geacht personeel

Een veelbewogen en zwaar jaar, gekenmerkt door vele hoogtepunten maar ook uitdagingen, loopt nu langzaam ten einde. De overnames van Hügli en Sylvain & CO aan het begin van het jaar zie ik hierbij als de bijzondere hoogtepunten. Deze twee bedrijven geven een ideale aanvulling op ons bestaande Convenience-assortiment. Dankzij deze overnames is onze Convenience-tak opnieuw gegroeid en draagt nu al een kwart van de omzet van de Bell Food Group. Ik vind het geweldig dat we met de integratie van beide bedrijven nu echt op de goede weg zijn en al veel synergiepotentieel hebben benut.

Om de strategische expansie op het gebied van de Convenience te kunnen financieren, hebben we in juni van dit jaar een kapitaalverhoging doorgevoerd. Hierdoor kon de Bell Food Group meer dan CHF 600 miljoen aan nieuw kapitaal genereren, dat voor de overname van Hügli en andere investeringsprojecten is ingezet. Mede dankzij deze kapitaalverhoging staat de Bell Food Group momenteel op een solide financiële basis en is goed voorbereid op de toekomstige uitdagingen.

Investerings zijn nodig om ook in de toekomst succesvol te kunnen blijven. Het afgelopen turbulente jaar 2018 heeft dit immers ook laten zien.



Terwijl de Convenience-tak met Hilcona, Eisberg en Hügli goed presteerde en we bij Bell in Duitsland, Polen en Frankrijk vooruitgang boekten, stonden we bij Bell Zwitserland en de pluimveebedrijven in Oostenrijk en Duitsland vooral in het eerste half jaar voor grote uitdagingen. In deze context zijn direct de benodigde maatregelen getroffen waarvan we het effect nu al kunnen zien.

Daarom ben ik er trots op dat we als Bell Food Group in deze uitdagende branche toch een groei hebben kunnen verwezenlijken. Daarmee bedoel ik niet alleen de groei in het aantal vestigingen, maar vooral onze gemeenschappelijke groei als onderneming. De succesvolle combinatie van verschillende bedrijven en de gezamenlijke ontwikkeling van synergieën zijn direct afhankelijk van onze inzet, wil en motivatie. Dat dit tot een succes heeft geleid, is volledig uw verdienste en ik ben u hiervoor zeer dankbaar. "Wij mensen maken het verschil." – ons gemeenschappelijke doel voor komend jaar kunnen wij daarom niet beter uitdrukken dan op deze manier.

Ik wens u en uw gezin een vrolijk kerstfeest, een gelukkig nieuwjaar, en veel geluk en bovenal een goede gezondheid voor het komende jaar.

Lorenz Wyss
Voorzitter van de groepsdirectie



Inhoud

Uit de onderneming

- 4 Basel, Parijs, Amsterdam, Berlijn**
De Bell Food Group op beurzen
- 6 Aanpassingen bij Eisberg**
Personeels- en organisatorische veranderingen
- 7 Nieuwe talenten ontdekken en verder ontwikkelen**
Een succesvolle start voor het talentenbeheer van de gehele onderneming

Een overzicht

- 8 'out-of-the-box' bedacht, slim uitgewerkt**
Stagiaire uit Harkebrügge wint aanmoedigingsprijs "Querdenker" 2018
- 8 Wij mensen maken het verschil.**
Ons doel 2019
- 9 Gerecyclede warmte**
Nieuw warmteterugwinningssysteem in Edewecht

Werken bij de Bell Food Group

- 10 Hun motivatie inspireert iedereen**
Bell Oensingen zet zich in voor de scholing van vluchtelingen
- Ter plaatse bij...
- 12 Originele Italiaanse sauzen**
Hügli in Brivio, Italië

Titelstory

- 14 Gezamenlijk streven naar duurzaamheid**
De Bell Group vertrouwt op zijn gewetensvolle leveranciers

Mijn hobby

- 20 Altijd gefocust op de beste tijd**
Tijdens de triatlon geeft Robert Taferner alles

Jubileums

- 22 Jubileums**
LOOK! feliciteert de jubilarissen van december 2018 tot februari 2019

Onze smaakvolle wereld

- 24 Tips voor rustige feestdagen**
Geen kans op stress deze feestdagen

Zo gaat het met kwaliteit

- 28 Geneefse excellentie**
Gastro-Service Molard in Genève

Impressum Magazine voor het personeel van de Bell Food Group, 4 uitgaven per jaar, nr. 4/2018, december 2018, 24e jaargang.

Uitgever: Bell Schweiz AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Zwitserland. Adres: Bell Schweiz AG, redactie LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Zwitserland.

Tel. +41 58 326 2257, fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Redactieteam: Fabian Vetsch (fv), leiding, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl),

redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Vormgeving: obdgrafik, Olten, Zwitserland. Beeldverwerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland.

Uitgeverij: Druckerei Riebelmann, Lohne, Duitsland, Werner Druck & Medien AG, Basel, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier.

De Bell Food Group op beurzen

BASEL, PARIJS, AMSTERDAM, BERLIJN

Beurzen vormen een belangrijk platform voor de Bell Food Group. In oktober vond in Parijs de beroemde Food-beurs SIAL plaats, waaraan ook Bell Frankrijk deelnam. LOOK! maakte van de gelegenheid gebruik om Davide Elia, hoofd Corporate Marketing/Communication, over de deelname aan beurzen te interviewen.



Feiten en cijfers vergeet men gemakkelijk, maar een goede ervaring wordt nog lang herinnerd.

In oktober was u aanwezig op de beurs "Salon International de l'alimentation" (SIAL) in Parijs. Wat waren volgens u de highlights tijdens de SIAL-beurs van afgelopen jaar?

Voor Bell Frankrijk bood SIAL een goede gelegenheid om zijn nieuwe assortiment aan een breed, internationaal handelspubliek te presenteren. De volledig nieuwe stand onder de merknaam Bell is een echte blikvanger geworden en heeft veel positieve reacties gekregen.

Is het eigenlijk nog wel nodig om in dit internet-tijdperk op beurzen te verschijnen? De beurzen zijn in de afgelopen jaren behoorlijk veranderd. Sommige beurzen zijn verdwenen of zijn niet meer zo belangrijk voor ons. Anderen zijn weer enorm in omvang gegroeid. De beurzen met een duidelijk profiel trekken veel bezoekers en bieden een interessant platform voor de interactie met klanten.

Welke rol spelen de handelsbeurzen in de marketingstrategie van de Bell Food Group? Live-Marketing blijft een krachtig hulpmiddel om onze klanten zelf onze dienstverlening te laten ervaren. Feiten en cijfers vergeet men gemakkelijk, maar een goede ervaring wordt nog lang herinnerd. De gerichte selectie en presentatie op beurzen spelen een belangrijke rol in de marketingmix van onze groep.

Volgens welk concept presenteren de bedrijven van de Groep zichzelf op beurzen? Over het algemeen komt de impuls voor deelname vanuit een of meer verkooporganisaties. Als het alleen om een bepaald bedrijf of een merknaam gaat, dan ligt hier de focus op. Maar als er meerdere merken op een beurs worden gepresenteerd, dan wordt alles onder 'het dak' van de Bell Food Group tentoongesteld.

Hoe wordt de organisatie geregeld? Er wordt vooraf bepaald wie zich bezig zullen houden met het ontwerp en de uitvoering van ons beursoptreden. We hebben geluk dat er veel expertise binnen onze onderneming aanwezig is op het gebied van deelname aan beurzen. Wij van het team Corporate Marketing/Communication houden ons hierbij voornamelijk bezig met alle controle-, coördinatie- en brandingstaken.



Over de persoon

Naam: Davide Elia
Functie: Hoofd Corporate Marketing/Communication
Bij Bell sinds: 1997

Aan welke beurzen neemt de Bell Food Group deel? Er zijn veel verschillende tentoonstellingssoorten: van de grote, internationale handelsbeurzen tot de beheersbare interne tentoonstellingen bij een klant. Daarom is het aantal beurzen waaraan wij deelnemen, vrij hoog. In 2019 zijn wij van plan om in chronologische volgorde deel te nemen aan de Fruitlogistica in Berlijn, de Internorga in Hamburg, de PUR in Salzburg, de PLMA in Amsterdam, de Anuga in Keulen en de IGEHO in Basel.

Beurzen met een duidelijk profiel trekken veel bezoekers.

Wanneer is een beurs voor u geslaagd? Wanneer de verkooporganisatie haar doelen heeft bereikt en de uitvoering soepel is verlopen. En vanuit een marketingstandpunt: wanneer het concept heeft gewerkt en onze merken een goede en blijvende indruk hebben achtergelaten. Ik ben ook erg blij als de betrokken medewerkers met verschillende achtergronden elkaar nog beter gaan begrijpen en waarderen. • sh

Personeels- en organisatorische veranderingen

AANPASSINGEN BIJ EISBERG

Volgend jaar zal er bij Eisberg het een en ander gaan veranderen. Op 1 januari 2019 krijgt het Zwitserse concern Gastro Star AG een nieuwe naam: Eisberg AG. Ook ten aanzien van de leiding komt er een wijziging. Op 1 augustus wordt André von Steiger namelijk de nieuwe CEO. Hiermee volgt hij Christian Guggisberg op, die de leiding van Eisberg Zwitserland op zich gaat nemen.

Vanaf 1 januari 2019 gaat Gastro Star Eisberg heten.

Het nieuwe jaar begint bij Eisberg met een belangrijke aanpassing: het Zwitserse concern Gastro Star AG zal de naam van het moederbedrijf overnemen en vanaf 1 januari 2019 ook Eisberg AG gaan heten. Het Zwitserse familiebedrijf Gastro Star vormt sinds 1 mei 2016 een onderdeel van Eisberg en heeft zich in de loop der tijd ontwikkeld tot de grootste vestiging. De naamsverandering benadrukt de band met Eisberg als Europees opererend concern. Eisberg behoort tot een van de strategische merken van de Bell Food Group en is een toonaangevende fabrikant van verse convenience-producten in Europa.

Bovendien ontvangt het hoogste managementniveau van Eisberg vanaf 1 augustus 2019 versterking. De dubbele functie, CEO van Eisberg en bedrijfsleider van het Zwitserse concern, wordt in twee afzonderlijke fulltime functies gesplitst. Deze beslissing werd genomen door de raad van bestuur van de Bell Food Group. De huidige CEO van Eisberg, Christian Guggisberg, zal zijn functie op 1 augustus 2019 neerleggen vanwege de sterke groei van de onderneming en persoonlijke omstandigheden.



André von Steiger wordt vanaf 1 augustus 2019 de nieuwe CEO van Eisberg.



Christian Guggisberg gaat zich vanaf 1 augustus 2019 op de leiding van Eisberg Zwitserland concentreren.

Hij wordt de bedrijfsleider van Eisberg Zwitserland. Zijn opvolger is André von Steiger. Hij zal op 1 mei 2019 worden aangesteld en vanaf 1 augustus 2019 zijn nieuwe functie als CEO van Eisberg gaan bekleden. • *fv*

Een succesvolle start voor het talentenbeheer van de gehele onderneming

Nieuwe talenten ontdekken en verder ontwikkelen

Sinds het begin van het jaar heeft de Bell Food Group het talentenbeheer binnen de gehele onderneming geïmplementeerd. Hoewel het individuele ondersteuningsprogramma op sommige gebieden al succesvol is, zijn andere programma's momenteel al bezig met hun start in 2019. Ze hebben allemaal als doelstelling om op systematische wijze de mogelijkheden van medewerkers te herkennen en die op de beste manier te bevorderen.

Op de werkvloer is het vaak moeilijk om op het eerste gezicht te zien welke vaardigheden een werknemer in zijn mars heeft. Om deze vaardigheden te ontdekken, heeft de Bell Food Group de potentie-analyse ingevoerd. Managers hebben daarvoor dit jaar al 7.000 gesprekken met teamleden gevoerd, op basis waarvan de ontwikkelings- en competentieprofielen konden worden samengesteld.

“Na de feedbackgesprekken kunnen we een eerste positieve conclusie trekken”, aldus Harry Bechler, Hoofd Corporate HR bij de Bell Food Group. “In de bedrijven, waarin de personeelsgesprekken al hebben plaatsgevonden - Bell Zwitserland, Bell Duitsland, Bell Spanje, Gastro Star en de financiële afdelingen - hebben we talrijke schattingen van het personeelspotentieel uitgevoerd. Samen met de medewerkers bepalen we nu de volgende stappen of voeren deze al uit, bijvoorbeeld door middel van vervolgcursussen of, in het geval van een Franstalige medewerker, door middel van een taalstage in het kader van een opdracht in Duitsland.”

Daarnaast zet de HR-afdeling zich in om bijvoorbeeld de leiderschapskursussen nog beter op de behoeften van de verschillende werkgebieden af te stemmen.

En ook de andere landen waarin Bell is vertegenwoordigd, bereiden zich voor op de introductie van het talentenbeheer. Zo zullen o.a. de Huber-groep, Hügli Zwitserland en Duitsland, Eisberg Oostenrijk en Polen, evenals Bell Frankrijk en Polen in 2019 met de personeelsgesprekken starten.

Tegelijkertijd hebben bij Bell Zwitserland, waar het programma al zes jaar operationeel is, in 2018 ongeveer 1.400 medewerkers aan verschillende cursussen deel-

genomen, waarvan 400 aan leiderschaps- en loopbaancursussen. Een van hen is Lukas Zihlmann van de Bell-vestiging in Zell, die de cursus “LAK Logistik/Produktion Basic” heeft afgerond. “Mijn doel was om mijn persoonlijke leiderschapsvaardigheden uit te breiden”, vertelt het Hoofd Productontwikkeling Pluimvee/Convenience. “Ik kan nu heel veel uit deze cursus op de werkvloer toepassen, zoals technieken voor zelfverzekerde gesprekken of sleutelprestatie-indicatoren voor de verdere ontwikkeling van mijn afdeling.”

Ook de veelvuldige positieve feedback en de grote betrokkenheid van medewerkers ten aanzien van hun professionele vooruitgang bij Bell bewijzen dat het talentenbeheer goed wordt ontvangen. “Daar zijn we natuurlijk heel blij mee en het moedigt ons aan het programma snel in de gehele Bell Food Group door te voeren.”

Look! zal dit proces in de toekomst blijven volgen en in de volgende uitgave de ervaringen van andere deelnemers brengen. • *mr*

Nu wordt het tijd om ons te richten op de carrière van onze medewerkers.

Stagiaire uit Harkebrügge wint
aanmoedigingsprijs “Querdenker” 2018

'out-of-the-box' bedacht, slim uitgewerkt

Stagiaire René Thoben uit Harkebrügge heeft met een slim verkeerslichtsysteem voor meer veiligheid in het laadgebied gezorgd. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe heeft hem daarvoor onderscheiden met de aanmoedigingsprijs voor stagiaires: “Querdenker” 2018.



Om de twee jaar reikt de Duitse Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) aan bijzondere stage-projecten op het gebied van bedrijfsveiligheid en -gezondheid de aanmoedigingsprijs “Querdenker” uit. In 2018 ging de prijs naar René Thoben, technisch stagiair in het laatste jaar van de opleiding in de Bell-vestiging van Harkebrügge. Met een slimme oplossing zorgde deze stagiair voor een betere communicatie en veiligheid in het laadgebied.

Tot nu toe communiceerden het laadpersoneel en de vrachtwagenchauffeurs door middel van kloptekens, die in het verleden bijna tot een ongeval hebben geleid. René Thoben boog zich over dit probleem en ontwikkelde een stoplichtsysteem, dat zorgt voor een duidelijke coördina-

tie van de laadprocessen en daarbij voorkomt dat een vrachtwagen het laadperron kan verlaten, voordat het laadproces volledig is voltooid en er geen werknemers meer op het laadperron aanwezig zijn. Het systeem werd door René Thoben zelfstandig in afzonderlijke stappen gepland, geïnstalleerd en in bedrijf genomen – een prestatie die een prijs verdient! • sh

V.l.n.r. Dirk Ellinger (BGN),
Thomas Plaggenborg (veiligheids-
functionaris bij Bell), René Thoben
(winnaar), Olaf Polinski (functionaris
voor bedrijfsveiligheid bij Bell)



Ons doel 2019

Wij mensen maken het verschil.

In 2019 zullen wij, als Bell Food Group, ons onderscheiden van de rest en een waardevolle en onvervangbare bijdrage leveren aan onze gemeenschappelijke weg naar de top.

Te midden van intelligente productie-faciliteiten, self-checkout-kassa's en online bankieren, zou men kunnen denken dat de mens op de werkvloer steeds onbelangrijker is geworden. Maar vooral in deze tijd van Industry 4.0, waarin machines en hun vaardigheden een steeds grotere rol gaan spelen, is het nog steeds de menselijke factor die het verschil maakt.

Een moderne infrastructuur en kwalitatief hoogwaardige producten zijn weliswaar de eerste voorwaarden om aan de verwachtingen van onze klanten te kunnen voldoen. Maar voor de afstemming, de nuances verschillen op weg naar de top, heeft men nog steeds de menselijke component nodig.

Met het motto van 2019, “Wij mensen maken het verschil”, brengt de Bell Food Group dit onder de aandacht en zet het personeel in de schijnwerpers. Het is tenslotte de passie voor onze producten, onze jarenlange ervaring, waardevolle knowhow en onze waardering ten opzichte van collega's, medewerkers en klanten die de Bell Food Group een eigen gezicht geven – en daarmee maken we het verschil. • sh

Nieuw warmteterugwinningssysteem in Edeweicht

Gerecyclede warmte

In de vestiging van Bell Duitsland in Edeweicht zorgt sinds kort een nieuw warmteterugwinningssysteem voor een jaarlijkse energiebesparing van ongeveer 700.000 kWh. De warmte voor warm water wordt hier nu uit het afvalwater van bedrijfsprocessen gewonnen – en niet zoals eerder uit de gasgestookte branders.

Waar machines en apparatuur energie verbruiken, ontstaat warmte. Dit is met name het geval bij industriële processen. Als deze zogenaamde afvalwarmte niet wordt opgevangen en zinvol voor een proces wordt ingezet, dan gaat deze verloren – en daarbij biedt dit uitstekende mogelijkheden om de energie-efficiëntie te optimaliseren. Het opnieuw gebruiken van thermische energie voorkomt niet alleen dat de warmte in het milieu terecht komt, maar vermindert ook tegelijkertijd de behoefte aan warmte, die bijvoorbeeld door gas wordt geproduceerd. Energierecycling is niet alleen ecologisch, maar ook economisch zinvol.

In het kader van een gedeeltelijke modernisering van de bevoorradingstechnologie bij Bell Duitsland werden een paar milieuoverwegingen werkelijkheid. Bij een uitgebreid project ter verhoging van de energie-efficiëntie werd er namelijk in de vestiging in Edeweicht een nieuw warmteterugwinningssysteem geïmplementeerd.

**Energierecycling is
niet alleen ecologisch,
maar ook economisch
verstandig.**

Tijdens een eerste stap werden door middel van een operationeel energiebeheersysteem verbeteringsmogelijkheden ontdekt. Daarvoor vond er bij het koelsysteem, de vacuümpompen en de persluchttopwekking geen warmteterugwinning plaats en de afvalwarmte bleef dus onbenut. Het benodigde warme water moest toen met een gasgestookte brander worden geproduceerd.

Het nieuwe concept zorgt ervoor dat door middel van de thermische energie uit de beschikbare afvalwarmtebronnen het koude water wordt opgewarmd en opgeslagen. Dit warme water kan naar behoefte worden gebruikt, bijvoorbeeld voor de nachtelijke reiniging.

Om de bestaande afvalwarmtebronnen te verenigen en technisch bruikbaar te maken, werd er o.a. een nieuwe wateropslagtank met een volume van ongeveer 50 ku-

bieke meter geïnstalleerd. Om het warme water van de warmtepompen van het koelsysteem en de afvalwarmte van de persluchttopwekking direct in deze tanks op te kunnen slaan, werden de bestaande leidingen hiervoor aangepast. Er is hier dus nu een geschikt warmtecircuit aanwezig.

Met een dergelijk systeem kan er jaarlijks in Edeweicht ongeveer 700.000 kWh aardgas worden bespaard, wat anders voor de verwarming van koud water zou moeten worden gebruikt. Om de resultaten in de toekomst nauwkeurig te kunnen bewaken en een efficiënte fabriekscontrole mogelijk te maken, werd er gelijk hierbij een passend meet- en gegevensevaluatiesysteem geïmplementeerd. • sh



Bell Oensingen zet zich in voor de scholing van vluchtelingen

HUN MOTIVATIE INSPIREERT IEDEREEN

Sinds augustus volgen twee vluchtelingen in Bell Oensingen voor het eerst een eenjarige voorbereidende stage. Hiermee geeft Bell deze beide jongemannen uit Eritrea en Afghanistan een goede start op de Zwitserse arbeidsmarkt en zorgt tegelijkertijd voor een instroom in de vakgebieden, waarvoor minder inschrijvingen binnenkomen.

Abdulsalam Mohamed, 26 jaar oud, is vanaf augustus 2014 in Zwitserland. Hij vindt het heel fijn dat hij bij Bell zo goed met zijn collega's en met zijn begeleider Marco Burkhardt kan samenwerken. Zijn doel is om met succes zijn opleiding tot medewerker vleeswarenafdeling af te ronden en daarna een vaste baan te vinden.

Toen Johannes Meister, Hoofd HR van de Bell Food Group, over het geplande pilotproject van de opleidingsvoorbereiding voor vluchtelingen van het Kanton Solothurn hoorde, was het voor hem al snel duidelijk dat hij hieraan mee wilde werken. Aan de ene kant vond hij het belangrijk om hulp te bieden aan mensen die op de vlucht zijn voor de oorlog en de vernietiging in hun thuisland. Aan de andere kant biedt de immi-

gratie Bell ook de mogelijkheid om stagiaires te vinden voor beroepen zoals de vleesspecialist, waarvoor het aantal inschrijvingen sterk aan het dalen is. Johannes Meister zorgde dus zelf voor de eerste contacten tussen de autoriteiten en het desbetreffende productiebedrijf in Oensingen.

Sybille Walpert, Hoofd HR in Oensingen, nam het daar van hem over en zorgde samen met de verantwoordelijke autoriteiten voor de contractuele afwikkelingen. Abdulsalam Mohamed uit Eritrea werd na een paar telefoon-



Aziz Ullah Eqbali, 21 jaar oud, kwam eind 2015 naar Zwitserland. Hij houdt van alles wat met logistiek te maken heeft. Aziz droomt ervan om in de toekomst succesvol in zijn werk te zijn en op deze manier zijn leven in zijn nieuwe thuisland op te kunnen bouwen. Zijn begeleider Daniel Winter helpt hem o.a. daarbij.

gesprekken en bijeenkomsten als geschikte kandidaat beschouwd voor het zogenaamde "Integrationsvorlehre" (INVOL) als vleesspecialistassistent. Dit éénjarige duale onderwijs is gericht op vluchtelingen met een (tijdelijke) verblijfsvergunning in de leeftijd van 18 tot 35 jaar.

Aziz Ullah Eqbali had zichzelf voor een week 'snuffelstage' als logistiek medewerker opgegeven. "We wisten eerst nog niet dat hij ook aan het IVOL-programma wilde deelnemen en hadden daarom ook nog niets voor de voorbereidende stage voor hem ingepland", vertelt Daniel Winter, praktijkopleider logistiek in Oensingen. "Maar omdat hij ons vanaf de eerste dag heeft geïnspireerd, hebben we besloten om hem ook in het programma op te nemen."

Maar toen bleek dat de asielprocedure van deze jonge Afghaan nog niet was afgerond en dat hij daarom niet voor het INVOL-programma in aanmerking kwam. "Toen hij hier achterkwam, kon je de teleurstelling van zijn gezicht aflezen", vertelt Sybille Walpert. "Omdat hij tijdens de stage zo betrokken was geweest, wilden we hem natuurlijk graag houden. Dus hebben we naar een andere oplossing gezocht – en deze met het stagejaar gevonden, dat ook door asielzoekers mag worden doorlopen."

Sinds augustus bereiden de twee immigranten zich samen met de andere stagiaires uit Zwitserland voor op de start van hun opleiding. Beide partijen profiteren van deze multinationale samenwerking. De Zwitserse

stagiaires helpen hun buitenlandse collega's bijvoorbeeld bij het schrijven van de wekelijkse rapporten, terwijl Abdulsalam Mohamed en Aziz Ullah Eqbali de hele groep met hun grote leergierigheid en motivatie aansteken.

"Voor ons is het nu het allerbelangrijkste dat deze twee met succes deze stage afronden en in het komende jaar met de juiste opleiding kunnen beginnen", aldus Sybille Walpert.

De voortekenen zijn goed – zelfs op school, waar ze allebei goede cijfers behalen. Hier was er voor hun begeleiders reden tot glimlachen, want Aziz Ullah Eqbali was over zijn eerste cijfer heel bedroefd. Bij een poging om hem te troosten en hem te vertellen dat het niet zo erg is om een keer een slechtere beoordeling te krijgen, bleek echter dat hij een 5,5 had gekregen. Eigenlijk dus maar een 0,5 minder dan het beste cijfer onder de Zwitserse leerlingen. Maar voor deze ambitieuze 21-jarige was alleen minstens een 6 goed genoeg! • *mr*

Beide kanten profiteren van de multinationale samenwerking.

Opleiding 2019 – de inschrijving is begonnen

De inschrijving voor de opleiding die in augustus 2019 van start gaat, is al begonnen. Geïnteresseerden kunnen alle relevante informatie vinden op de carriërepagina's van de Bell Food Group-website onder het kopje Basic Education Future@Bell.

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





Alles begon met champignons

De Brivio-fabriek heeft een bijzondere geschiedenis. Deze fabriek werd in 1983 door een champignonkweker opgericht, die op een dag zijn hele vrachtwagen vol champignons aan niemand meer kwijt kon. Om zijn producten niet te laten bederven, besloot hij ze te snijden en in azijn te koken. Op deze manier kon hij zijn in olie ingelegde champignons in een glazen pot verkopen. En daarmee had hij succes! Hij gaf daarna zijn boerderij op en zette een eerste productielijn voor in olie ingelegde groenteconserven op, vervolgens een tweede productielijn voor gegrilde groenten en in de jaren '90 een derde voor de productie van crèmes en tomatensauzen. In 2007 werd het bedrijf aan Hügli verkocht en tussen 2012 en 2014 volledig geherstructureerd, voordat het in 2018 werd overgenomen door de Bell Food Group.

Hügli in Brivio, Italië

Originele Italiaanse sauzen

Hügli is gelegen in Noord-Italië, in de buurt van het Comomeer, en staat bekend om zijn industriële productie van Italiaanse specialiteiten. Ontmoeting met de bedrijfsleider Concetto Auditore.

De Ali-Big-fabriek in Brivio is een van de negen levensmiddelenfabrieken van Hügli. Hügli werd begin 2018 door de Bell Food Group overgenomen. Brivio is daarmee de

“Het is goed voor ons imago om onze Italiaanse levensmiddelen ook daadwerkelijk in het thuisland te produceren.”

eerste productielocatie van onze onderneming op het Italiaanse schiereiland. “Dat is heel handig”, vertelt de 42-jarige Concetto Auditore. Hij is sinds 2009 bedrijfsleider van Ali-Big. “We bevinden ons in het midden van Europa, 50 km van

Milaan (Italië) en Chiasso (Zwitserland) verwijderd, en dichtbij onze belangrijkste grondstoffenleveranciers voor olie en tomaten. Het is natuurlijk goed voor ons imago om onze heerlijke Italiaanse levensmiddelen ook daadwerkelijk in het thuisland te produceren.”

Hun 52 medewerkers verwerken ongeveer 50.000 kg aan grondstoffen per dag en twee teams gaan de volgende dag van 6:00 tot 13:00 uur door met de verdere bewerking. Er worden diverse producten bereid, zoals tomatensauzen, etnische sauzen (tikka masala, curry), witte sauzen, soepen, crèmes en Italiaanse pesto's, spreads en fonds in verschillende verpakkingen, zoals potten, blikken of zakken.

“We beschikken over een uitstekende knowhow ten aanzien van de productie van tomatensauzen in glazen

potten. Maar ik ben ook trots op onze witte sauzen en spreads. Voor een goed resultaat vereisen deze complexe recepten dat men verschillende innovatieve technologieën tot in de perfectie beheerst.”

De fabriek in Brivio heeft twee productielijnen, een voor de detailhandel en de andere voor specialiteiten. Met de eerste productielijn worden gepasteuriseerde bereidingen volgens eenvoudige recepten, zoals tomatensauzen of pesto's, in glazen potten gefabriceerd. “Deze continu draaiende productiefaciliteit beschikt over een speciaal pasteuriseergedeelte voor het heet afvullen”, vertelt de bedrijfsleider, die zijn carrière in 2006 begon als medewerker bij de kwaliteitscontrole in Brivio. Dankzij de tweede productielijn kan de fabriek gepasteuriseerde en gesteriliseerde bereidingen via complexe processen produceren, waarbij technologieën zoals homogenisatie of roterende warmtebehandeling worden gecombineerd. Hier zijn ook verschillende soorten containers beschikbaar. “Deze productielijn wordt onderbroken en is langzamer dan de eerste, maar we kunnen daarmee wel de nichemarkten afdekken, waarbij de marges groter zijn.”

Brivio is gecertificeerd voor de biologische productie en beschikt over twee internationale kwaliteitsnormen (BRC en IFS) ten aanzien van de kwaliteit, die elk jaar opnieuw onaangekondigd worden gecontroleerd. “We hebben in de afgelopen twee jaar ook nog eens de hoogste score behaald.” Bravo Brivio!



Concetto Auditore en zijn medewerkers willen de houdbaarheid van hun containers tot het maximum verbeteren en nieuwe producten ontwikkelen, die niet alleen op de huidige warmtebehandeling zijn gebaseerd, maar ook op processen die aan de hoogste hygiëne-eisen voldoen en rekening houden met de koelketen. “Deze beide projecten zijn niet alleen moeilijk en een grote uitdaging voor ons, maar ook erg spannend. We verwerven daarmee nieuwe kennis, ervaring en apparatuur, waarmee we een nieuw niveau kunnen betreden in ons groeiproces.”

We heten alle medewerkers van Brivio bij de Bell Food Group van harte welkom! • gm

De Bell Group vertrouwt op zijn gewetensvolle leveranciers

Gezamenlijk streven naar duurzaamheid

De Bell Food Group hanteert niet alleen voor zijn eigen activiteiten de hoogste milieunormen. Voor de onderneming is het ook belangrijk dat de leveranciers hieromtrent op één lijn met hen staan. Zij dienen voor de Bell Food Group allemaal aan de vastgestelde minimale eisen te voldoen. Sommige producenten leggen hierbij de lat nog hoger.

“Hügli gebruikt voor zijn bouillonblokjes de duurzame biologische sheaboter uit Burkina Faso.”

Het welzijn van mens, dier en natuur respecteren, water en energie besparen of verspilling voorkomen – allemaal duurzame doelstellingen die in de afgelopen jaren op veel gebieden steeds belangrijker zijn geworden. De Bell Food Group streeft ernaar om de gehele waardeketen duurzaam te maken – en dat in alle landen waarin de onderneming actief is.

Daarom worden de leveranciers ook zorgvuldig geselecteerd en controleert men welke milieuprincipes zij naleven. Alle producenten die aan de Bell Food Group producten leveren, moeten aan bepaalde eisen voldoen. Voor de inkoop is bijvoorbeeld een zogenaamde “Don'ts-lijst” vastgelegd, waarin de goederen zijn vermeld die de Bell Food Group uit principe niet (ver)koopt. Deze lijst omvat producten van bedreigde soorten, uit dierenvriendelijke veeteelt of producten die op een wrede manier worden verkregen, bijvoorbeeld eieren van gekooide vogels of levende kreeften. “De in deze lijst vastgestelde eisen zijn zo gekozen, dat zij alle activiteiten in de onderneming afdekken en zoveel mogelijk voorkomen dat we voor wangedrag verantwoordelijk kunnen worden gehouden”, verklaart Marlene Kutzenberger, projectleider Duurzaamheid bij Bell.

Bovendien zijn er nog doelstellingen die de Bell Food Group voor de komende jaren heeft vastgesteld. Palmolie wordt bijvoorbeeld momenteel zwaar bekritiseerd. Als dit niet door een ander vet kan worden vervangen, dan dient het voor de gehele onderneming minimaal over het RSPO-certificaat te beschikken. Dit certificaat geeft namelijk de garantie dat dit product duurzaam is geteeld en dat daarbij milieuschade zoveel mogelijk is beperkt. In principe worden niet alleen de doelstellingen voor de gehele onderneming per bedrijfsactiviteit gedefinieerd, maar ook die op een bepaald land betrekking hebben, waarbij rekening wordt gehouden met de huidige voorschriften.

Bell houdt hierbij ook de werkomstandigheden bij de leveranciers in de gaten – en dat geldt vooral bij de inkoop van grondstoffen uit het buitenland. “Producenten uit zogenaamde <risicolanden> moeten aan ons bewijzen, dat ze aan bepaalde sociale normen voldoen”, aldus Marlene Kutzenberger. “Hiermee voorkomen we dat er bij onze leveranciers bijvoorbeeld kinderarbeid plaatsvindt of dat medewerkers geen salaris verdienen.”

Maar de Bell Food Group bepaalt niet alleen de voorwaarden voor de samenwerking met zijn producenten. Vaak ondersteunt de onderneming ook deze bedrijven bij de implementatie van duurzame doelstellingen. Bell heeft bijvoorbeeld in Zwitserland een geïntegreerde pluimveeproductie opgezet, waarbij contractproducten intensieve ondersteuning krijgen voor een verantwoorde veeteelt. Men kan hierbij denken aan ondersteuning voor stalbouw, hygiëne, voer en de verzorging van slachtkippen en de inenting van dieren door de beide dierenartsen van de gezondheidsdienst van Bell Zwitserland. Hilcona biedt voor zijn groentetelers een vergelijkbaar programma aan. Hier kunnen de partners o.a. speciale machines voor de oogst van bepaalde groentesoorten lenen.

Bovendien besteedt Hilcona aandacht aan de kortst mogelijke leveringsroutes voor het transport naar zijn fabrieken.

Ondanks de vele succesvol geïmplementeerde maatregelen biedt het thema duurzaamheid nog steeds veel mogelijkheden. Er is bijvoorbeeld nog ruimte voor verbetering op het gebied van verpakkingen. Naast het streven van de Bell Food Group om het gebruik van verpakkingsmateriaal te reduceren, kunnen producenten ook hun bijdrage leveren aan de verdere optimalisatie hiervan ter vermindering van afval. • *mr*

Verbeteringsmogelijkheden bij het verpakken.

Feiten en cijfers

(2017)

57 %

vis en zeevruchten van Bell zijn afkomstig uit duurzame bronnen

99 %

vers fruit en groenten van Hilcona zijn minimaal volgens de GlobalGAP Standard gecertificeerd

100 %

pluimvee (eigen slachting) van Bell Zwitserland is afkomstig uit zeer diervriendelijke verblijven.



Bio-sheaboter uit Burkina Faso voor Hügli

De sheanootboom, ook karitéboom genaamd, groeit in Afrika in een strook ten noorden van de evenaar. Burkina Faso, een van de armste landen ter wereld, bevindt zich ook in deze shea-gordel. Hier verwerken de twee vrouwengroepen “ABPJF” en “Ragussi” de zaden van deze sterke bomen tot biologische sheaboter voor Hügli.

De convenience-specialist gebruikt dit vet al sinds 2013 voor de bouillonblokjes van de merken Natur Compagnie, Harvard en Cenovis. Op deze manier vermijdt Hügli niet alleen het gebruik van de betwiste palmolie, maar ondersteunt hiermee

ook de vrouwengroepen met eerlijke prijzen en vaste verkoopvolumes om hun levensomstandigheden en die van hun gezinnen te verbeteren. In de afgelopen vijf jaar, sinds het begin van deze samenwerking, is de hoeveelheid afgenomen sheaboter ongeveer verdrievoudigd tot de huidige 120 ton per jaar.

Aangezien de vraag naar palmvrije producten blijft groeien, heeft Hügli ondertussen bij een nieuwe vrouwengroep in Ghana een volgende duurzame bron van biologische sheaboter gevonden.



Aardappelen van een bio-pionier voor Hilcona

Richard Schierscher werkte op zijn boerderij al in de jaren tachtig, toen de biologische landbouw in Europa nog in de kinderschoenen stond, op een bio-dynamische manier. Hij behoorde daarmee tot de bio-pioniers van Liechtenstein. Ondertussen heeft zoon Samuel de Auhof overgenomen. Maar hun strikte richtlijnen heeft hij niet veranderd. Hij gebruikt bijvoorbeeld geen herbiciden en synthetische pesticiden bij zijn akkerbouw. De certificeringen van Demeter en Bio-Suisse bewijzen dat aan deze eisen zorgvuldig wordt voldaan.

Hilcona vertrouwt dan ook al meer dan 20 jaar op de kwalitatief hoogwaardige groenten van de Auhof. Dit bedrijf verbouwt bijvoorbeeld elk jaar ongeveer 60 ton biologische aardappelen voor de bio-rösti-producten van Hilcona.

Richard Schierscher behoorde tot de bio-pioniers van Liechtenstein.



CO₂-neutrale warmte voor groenten en sla voor Eisberg

Door een slimme samenwerking met de naburige afvalverbrandingsinstallatie, verwarmen de Gebrüder Meier Gemüseulturen AG hun kassen zonder daarbij gebruik te maken van fossiele brandstoffen. Hier, in het Zwitserse Hinwil, gedijen op deze manier vier hectare aan groenten en sla in een temperatuur die precies op hun behoeften zijn afgestemd. Hiermee besparen ze ongeveer twee miljoen liter stookolie per jaar.

De gebroeders Meier besparen ongeveer twee miljoen liter stookolie.

Eisberg behoort tot de klanten van dit innovatieve bedrijf. Al meer dan 20 jaar werkt dit bedrijf samen met de gebroeders Meier en neemt bijvoorbeeld verschillende slasoorten, bloemkool en courgettes van hen af. De aspecten van de duurzame groenteteelt worden tijdens persoonlijke bezoeken op de boerderij en ook tijdens contractonderhandelingen regelmatig door beide partners ter sprake gebracht.

Konijnenvlees van een verantwoorde veeteelt voor Bell

Kani Swiss heeft een in Europa uniek huisvestingssysteem ontwikkeld om konijnen zo diervriendelijk mogelijk te kunnen houden. Deze dieren leven hier namelijk in kleine groepen samen in ruime verblijven. Door voldoende hooi en stro en mogelijkheden om zich af te zonderen, kunnen ze op een natuurlijke manier leven en zich helemaal comfortabel voelen. Deze Bell-leverancier werd hiervoor twee jaar geleden in Berlijn dan ook onderscheiden met de "Good Rabbit Award".

Bell Zwitserland koopt al bijna 20 jaar konijnenvlees van Kani Swiss, dat exclusief bij de Coop wordt verkocht. Terwijl dit vroeger nog een nevenactiviteit van eigenaar Felix Näf was, zijn de afnamehoeveelheden in de afgelopen jaren behoorlijk gestegen en het dierenwelzijn wordt steeds belangrijker. Toen de Coop in 2008 besloot om alleen nog maar konijnen uit Zwitserland te verkopen, breidde Felix Näf zijn bedrijf uit en ontwikkelde deze diervriendelijke groepsverblijfmethode.

Op dit moment levert deze fokker met zijn partners uit zijn eigen slachthuis tot wel 3.000 konijnen per week aan Bell. En hij blijft zich inzetten voor verbetering op het gebied van duurzaamheid. Momenteel ontwikkelt hij mogelijkheden om de nevenproducten zoals botten, ingewanden en huiden te kunnen verkopen.





Tijdens de triatlon geeft Robert Taferner alles

ALTIJD GEFOCUST OP DE BESTE TIJD

Robert Taferner bewijst zowel op het land als in het water over een lange adem te beschikken. Deze technicus van Hubers Landhendl houdt zich in zijn vrije tijd bezig met de triatlon. En dat met veel succes, want tijdens de wereldkampioenschappen in Zuid-Afrika behaalde hij bij de driekamp als 25e in zijn leeftijdsgroep de finish bij het zwemmen, fietsen en hardlopen.

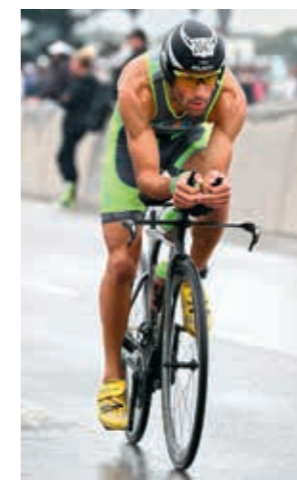
Over de persoon

Naam: Robert Taferner
Functie bij Hubers
Landhendl: Technicus
Bij Hubers sinds: 2001
Leeftijd: 38

Robert Taferner is altijd al heel sportief geweest. Sinds zijn jeugd speelde de nu 38-jarige voetbal en liet hij daarbij zijn enorme loopkracht op het veld zien. Ondanks zijn passie voor grassporten, was hij zich ervan bewust dat hij gezien zijn toenemende leeftijd steeds meer risico liep om geblesseerd te raken. Het kwam hem dus goed uit, dat er in 2013 in zijn kennissenkring een triatlonvereniging werd opgericht. Dus verwisselde hij zijn schoenen met noppen, scheenbeenbeschermers en de bal tegen loopschoenen, zwemkleding en een triatlonfiets.

Sindsdien draait alles bij hem nu om de driekamp. Hij traint dagelijks – soms zelfs 2x – past zijn voeding hierop aan en zoekt steeds opnieuw zijn eigen grenzen op. En deze discipline loont. Hij was snel in staat om zijn prestaties te verbeteren en heeft binnen deze sportdiscipline het hogere amateurniveau behaald. Hij heeft zich momenteel gefocust op de halve triatlon, waarvoor hij nog steeds maar liefst 1,9 km moet zwemmen, 90 km moet fietsen en 21 km moet hardlopen.

Hoe goed hij deze uitputtende combinatie beheerst, bewees hij afgelopen september tijdens de wereldkampioenschappen in Zuid-Afrika. Zijn doel daarbij was om zijn persoonlijk record te verbeteren. Eerst dook hij daarvoor in de golven van de Nelson Mandela Bay bij Port Elizabeth. Vervolgens stapte hij op zijn fiets en daarna gaf hij tijdens zijn lievelingsdiscipline, het hardlopen, nog eenmaal 'vol gas'.



“Alleen de reis naar Zuid-Afrika al, was voor mij een hele bijzondere belevenis”, vertelt Robert Taferner. “En het voelde ook geweldig om tegen deze achtergrond het tegen de besten van de wereld te mogen opnemen.” Uiteindelijk mocht deze ambitieuze atleet ook nog tevreden zijn over het resultaat: met 4:24 uur verbeterde hij zijn persoonlijk record, bereikte de 176e plaats onder 3.600 deelnemers en werd bovendien de op 3 na beste Oostenrijker.

Waar Robert Taferner ook aan de start verschijnt, er zijn altijd drie personen die hem aanmoedigen: zijn vrouw Bettina, die ook bij Hubers Landhendl werkt, en zijn beide zonen Leon en Vincent. “Mijn vrouw steunt mij, waar dat mogelijk is, en mijn beide zonen zijn het ondertussen al gewend dat ik zoveel train. Als ik bijvoorbeeld thuis op de rollerbank fiets, dan zijn ze vaak bij me.”

Het feit dat Bettina Taferner zelf ook een goede hardlooper is, heeft onlangs voor hun gemeenschappelijke werkgever ook zijn vruchten afgeworpen. Tijdens de businessloop in Salzburg was zij samen met haar man en collega Hermann Greger van de partij. En ook deze teamprestatie werd met succes bekroond, want onder de 160 teams behaalden zij als eerste de finish.

Maar Robert Taferner is niet iemand die dan op zijn lauweren zal rusten. Hij heeft namelijk al wat volgende doelstellingen in het vizier. Zijn volgende doel is namelijk om op de lange termijn over te stappen naar de lange afstanden, de zogenaamde Ironman. Voor deze wedstrijd, die de zwaarste ter wereld wordt genoemd, moet hij dan in alle drie de disciplines dubbele afstanden gaan afleggen. • *mr*

Triatlon

De eerste wedstrijd met de officiële titel 'Triatlon' was de Mission Bay Triatlon uit 1974 in San Diego. De triatlon werd vier jaar later pas echt beroemd met de eerste Ironman op Hawaï, waarmee het eiland in de Pacific het Mekka van de triatlon werd. Aan de openingsrace deden slechts 15 deelnemers mee en 12 van hen haalden de eindstreep. Onder hen was de Amerikaan Gordon Haller de snelste en hij werd de eerste 'Ironman' in de geschiedenis. Hij had toen 11:46 uur nodig voor de disciplines zwemmen, fietsen en hardlopen. Op dit moment is het huidige triatlonrecord voor Hawaï in handen van de Duitser Patrick Lange met 7:52 uur. Naast talloze triatlonwedstrijden, die momenteel wereldwijd worden gehouden, is het sinds 2000 ook een olympische sport.

In Zuid-Afrika heeft Robert Taferner zijn persoonlijk record verbeterd.

Jubileums

LOOK! feliciteert de jubilarissen van december 2018 tot februari 2019

Bell Zwitserland

20 Dienstjaren

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

25 Dienstjaren

Pascal Musch, 1. december, Bell, Basel
Andreas Bühler, 1. januari, Bell, Zell
Othmar Dubach, 1. januari, Bell, Zell
Heinrich Niederklopfer, 1. januari, Bell, Churwalden
Hanspeter Treichler, 1. januari, Bell, Churwalden
Annelies Schneider, 1. februari, Bell, Oensingen
Hansruedi Schneider, 1. februari, Bell, Oensingen

30 Dienstjaren

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

35 Dienstjaren

Samuel Müller, 2. december, Bell, Basel
Max Von Euw, 1. januari, Bell, Zell
Beatrix Imer, 1. februari, Bell, Zell

Voortijdige pensionering

Markus Gilli, 30. november, Bell, Oensingen (*Bijlage*)
GuyPommier, 30. november, Bell, Cheseaux (*Bijlage*)
Fernande Bissel, 31. december, Bell, Basel
Francois Jaegli, 31. december, Bell, Basel
René Metzger, 31. december, Bell, Basel
Aimé Moser, 31. december, Bell, Basel
Michel Mullerseck, 31. december, Bell, Basel
Bernard Schmitter, 31. december, Bell, Basel
Serge Stegmüller, 31. december, Bell, Basel
Sandirase Thambo, 31. december, Bell, Basel
Philippe Thiebauld, 31. december, Bell, Basel
Christine Zahn, 31. december, Bell, Base
Monique Constantin Rumo, 31. december, Bell, Cher-Mignon
Orlando Barberis, 31. december, Bell, Oensingen
Toma Bosancic, 31. december, Bell, Oensingen
Beat Grossmann, 31. december, Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, 31. december, Bell, Oensingen
Heinz Verna, 31. december, Bell, Oensingen
Dragoljub Vrtic, 31. december, Bell, Oensingen
Kandasamy Ganeshalingam, 31. januari, Bell, Zell

Todesfall

Thierry Girardin, 4. november, Bell, Cheseaux (*Bijlage*)

Bell Duitsland

20 Dienstjaren

Hermann Kuhl, 1. december, Bell, Edeweicht
Susanne Kluge, 8. februari, Bell, Edeweicht

Bell International

40 Dienstjaren

Te Vang, 16. januari, Bell Frankrijk, St. André

Pensioneringen

Damaschin Morodan, 30. november, Hubers Landhendl,
 Pfaffstätt (*Bijlage*)
Josef Bernroider, 31. december, Frisch Express, Pfaffstätt
Véronique Dvrrar, 31. december, Bell Frankrijk, Salaison Polette

Hilcona

25 Dienstjaren

Anna Selinschek, 17. januari, Hilcona, Schaan
Manuel Carapinha Gomes, 1. januari, Hilcona, Schaan
Ueli Giger, 1. februari, Hilcona, Schaan

30 Dienstjaren

Gerhard Mally, 10. januari, Hilcona, Schaan

35 Dienstjaren

Michael Mayenknecht, 1. februari, Hilcona, Schaan

Pensioneringen

Alfred Kaufmann, 28. februari, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 28. februari, Hilcona, Schaan
Carlos Carvalho Miranda, 31. januari, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 Dienstjaren

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

Pensioneringen

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

Huidige vacatures vindt u op:
bellfoodgroup.com/karriere

Hügli

20 Dienstjaren

Helena Haziraj-Gerein, 5. januari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Hannes Sieberer, 11. januari, Hügli Oostenrijk, Hard
Matthias Aldenhoff, 1. februari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Andrea Unger, 1. februari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Egli Hartwig, 8. februari, Hügli Zwitserland, Steinach
Jasmin Iriskic, 15. februari, Hügli Duitsland, Radolfzell

25 Dienstjaren

Gudrun Ogriseck, 6. december, Hügli Duitsland, Radolfzell
Olga Walter, 6. december, Hügli Duitsland, Radolfzell
Sandra Fischer, 1. januari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Manuela Gommeringer-Heinzler, 1. januari, Hügli Duitsland,
 Radolfzell
Čuchal Jaroslav, 1. februari, Hügli Tsjechië, Zásmuky
Hans-Peter Siegel, 1. februari, Hügli Duitsland, Radolfzell

30 Dienstjaren

Konrad Stöckle, 2. januari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Georg Stöckle, 31. januari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Kadriye Keskin, 1. februari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Samuel Schär, 1. februari, Hügli Zwitserland, Steinach

35 Dienstjaren

Reiner Köttel, 1. januari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Marianne Schmid, 1. januari, Hügli Duitsland, Radolfzell
Udo Schwall, 1. februari, Hügli Duitsland, Radolfzell

Pensioneringen

Christoph Klein, 31. december, Hügli Duitsland, Radolfzell
Peter Sander, 31. december, Hügli Duitsland, Radolfzell
Hans-Jürgen Wiedemann, 31. december, Hügli Duitsland,
 Radolfzell

Geen kans op stress deze feestdagen

Tips voor rustige feestdagen

Kerstvieringen, kerstcadeautjes, kerstmenu's – dit zijn slechts drie voorbeelden, die bij veel mensen op dit moment weer voor een hoop stress kunnen zorgen. De LOOK!-redactie is van mening dat dit niet nodig is en heeft een paar tips en vier geweldige recepten uit alle vestigingen van de Bell Food Group verzameld om hiermee de feestdagen relaxt te kunnen vieren.

Wie zich niet drukt maakt, wint kostbare tijd.

Na een veeleisende eindejaarsspurten, verlangen de meeste mensen naar een paar rustige dagen om tot bezinning te komen. Maar op het laatste moment wordt het dan toch vaak heel stressvol. Er moeten immers cadeautjes worden ingepakt en boodschappen worden gedaan. Bovendien willen men dan het hele huis 'spic en span' hebben en feestelijk aankleden.

Wij geven daarom een paar trucs om de feestelijke voorbereidingen wat relaxter te kunnen uitvoeren. De lastige 'inpakmarathon' vlak voor de kerst kan men bijvoorbeeld vermijden door de cadeautjes in de win-

kel in te laten pakken. Maar ook de gewenste schoonmaak vereist behoorlijk wat tijd. Daarbij kunt u zich afvragen of nu echt alle hoeken en gaten stofvrij moeten zijn voor uw gasten. Als u hierover wat gemakkelijker denkt, bespaart u kostbare tijd.

Alle ogen zijn sowieso alleen op de kerstversiering gericht. Om ervoor te zorgen dat u vlak voor sluitingstijd niet voor vervelende verrassingen komt te staan, is het verstandig om al in een vroeg stadium uw kerstverlichting en kerstversiering op functionaliteit en volledigheid te controleren. En als u de feestdagen met kleine kinderen of huisdieren doorbrengt, kunt u dan beter kerstversiering van hout of vilt in plaats van de kwetsbare kerstballen van glas in de boom hangen. Dat geeft ook wat meer rust – bijvoorbeeld als de boom niet zo stabiel staat.

Het onbetwiste hoogtepunt van de dag is voor velen het kerstmenu. Degenen die hier geen nachten aan willen wijden, zijn het dan niet eens met de volgende stelling: "Veel koks bederven de brij!". Sommige gasten vinden het ook fijn om zelf een gerecht mee te nemen om op deze manier de kok te kunnen helpen. De volgende vier menusuggesties van de LOOK!-redactie zijn echter ook heel eenvoudig als u er alleen voorstaat. Wij wensen u dus een ontspannen kerstfeest toe! • *mr*

Kerstmenu à la Bell Food Group

(voor 4 personen)

Voorgerecht

Gravad lax (gemarineerde zalm) en honing-mosterd-dressing met dille

- 1 zakje Betty Bossi "Sternenzauber" (of een andere gemengde salade)
- 200 g Gravad lax in dunne plakjes
- 1 grote rode ui
- 12 kappertjes
- ½ ui
- ½ citroen
- 4 eetlepels olijfolie
- ½ theelepel groentebouillon
- 1 theelepel grove mosterd
- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels fijngehakte dille
- suiker
- zout en peper

Pers de halve citroen in een slakom uit. Voeg zout, suiker en peper toe en vermeng dit totdat het zout is opgelost. Daarna de groentebouillon toevoegen en roeren. Voeg hier vervolgens de mosterd en honing aan toe en het geheel even doorroeren. Klop tenslotte de olijfolie er goed doorheen.

De rode ui in dunne ringen snijden. De steeltjes van de kappertjes verwijderen en de kappertjes halveren. De salade over de borden verdelen en de zalm hierop leggen. De dressing met een eetlepel hier overheen sprenkelen. Tenslotte met de gehalveerde kappertjes en de dille garneren.





Het eerste hoofdgerecht *Morchel Tofu Quiche*

1 portie bladerdeeg
(voor taartvorm Ø 26 – 28 cm)
50 g boter
1 ui
100 g pastinaken
200 g snijbiet (stengels en bladeren verwijderen)
100 g savooienkool
100 g gekookte morilles
200 g tofu
40 g gehakte peterselie
200 g milde gruyère
2 eieren
130 ml melk
Zout, peper, nootmuskaat en perenbroodkruiden

Een ingevette bakvorm met bladerdeeg bedekken en een paar keer met een vork inprikken. Daarna de vorm met bakpapier bedekken en met droge erwten zwaarder maken (=steunvulling). Vervolgens de bodem op 180°C ca. 15 minuten blind bakken. Reinig ondertussen de groenten en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de tofu in iets grotere blokjes. De uien in boter glazig bakken en daarna de pastinaken, snijbiet en savooienkool toevoegen en het geheel verder bakken. Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de gruyère, en breng het gerecht op smaak met zout, peper, nootmuskaat en de perenbroodkruiden. Laat het gerecht een beetje afkoelen en meng pas daarna de kaas er doorheen. Deze vulling over de bodem verdelen. De eieren met de melk opkloppen, op smaak brengen met zout en peper en het gehele mengsel over de vulling gieten. Bak de quiche vervolgens op 170°C gedurende ca. 25 minuten. Wie daarbij gebruik maakt van een combi-steamer, kan hier 20% stoom aan toevoegen.

Het tweede hoofdgerecht *Varkensnek en cranberry-saus met Madeira*

1 portie varkensnek van Bell Quick
1 eetlepel boter
4 eetlepels Madeirawijn
1 eetlepel cranberries
1 eetlepel mosterd
Nootmuskaat, koriander, zout en peper

Zak met varkensnek van Bell Quick in heet water leggen (geen kokend water) en het vlees ca. 45 minuten goed verwarmen. Vlees uit de jus nemen en goed laten uitlekken.

De Madeirawijn, cranberries, mosterd en kruiden goed vermengen. Een deel van de marinade als saus apart houden en het vlees met de rest bestrijken. Leg het vlees vervolgens in een ingevette ovenschaal en gratineer het 20 minuten in een voorverwarmde oven. Draai halverwege het vlees een keer om en smeer het meerdere keren met de marinade. Warm tenslotte de marinade, die u apart heeft gehouden, een beetje op en schik de vleeschijfjes op het bord. Giet er voorzichtig de marinade over.

Lekker met een bonenmengsel en aardappel-partjes uit de oven!

Tip: In plaats van de varkensnek van Bell Quick kunt u natuurlijk ook een verse varkensnek gebruiken. Deze kunt u door de slager vacuüm laten verpakken en door middel van de sous-vide-methode in een waterbad van 50 – 60°C enkele uren laten garen. Vraag uw slager hoelang uw stuk vlees dient te garen.



Zo gemakkelijk kan het kerstmenu zijn.

Dessert *Hazelnootparfait met Maroni-Espuma*

30 g basis voor de parfait
80 ml melk
30 g hazelnoot
15 g donkere couverture
25 ml slagroom

Voor de Maroni-Espuma
200 g Maroni-puree
20 g vanillesuiker
100 ml melk
400 ml slagroom

Voor de garnering
50 ml granaatappelsap
1 eetlepel suiker
granaatappelzaden

Spoel 4 parfaitvormen met koud water om en dek ze af met doorzichtige huishoudfolie. Rooster de hazelnoten in de oven, leg ze daarna in een vergiet en schud ze goed door, zodat de schillen eraf vallen. Hak ze daarna grof in stukjes. Schaaf de couverture met een kaasschaaf in schilfers en klop de slagroom stijf. Vermeng het parfaitpoeder met de melk en klop dit met de mixer op de hoogste stand gedurende ca. 4 minuten totdat het crèmig is geworden. Daarna de noten en couverture eraan toevoegen. Spatel vervolgens de slagroom erdoorheen en vul de vormen met dit mengsel. Laat de vormen enkele uren of een nachtje in de vriezer staan.

Vermeng daarna de ingrediënten voor de Maroni-Espuma en wrijf ze door een zeef. Doe dit mengsel in een slagroomspruit en spuit de kleine glaasjes vol. Als u geen slagroomspruit heeft, kunt u de crème met een garde of mixer licht schuimig opkloppen en de glaasjes met een spuitzak vullen.



Daarna de granaatappelsap met de suiker kort laten koken en deze sap met de zaden als een soort van spiegel op de dessertborden gieten. De parfaits uit de vormen halen en met de Maroni-Espuma op de borden schikken.

Tip: In plaats van de basis voor parfait kan men ook zelf parfait bereiden. Daarvoor dient u 100 g suiker met water tot een siroop te koken. Vervolgens 4 eierdooiers en de siroop in een mengkom au bain-marie tot een dikke crème roeren. Deze crème daarna in ijswater zetten, al roerend koud laten worden en 330 ml stijf geklopte slagroom, hazelnoten en couverture erdoor spatelen. Vervolgens invriezen, zoals boven is beschreven.

Gastro-Service Molard in Genève

Geneefse excellentie

In April 2018 heeft de Bell Food Group Gastro-Service Molard in Genève overgenomen. Dit bedrijf staat bekend om zijn perfect gerijpt vlees en zijn service op maat voor de beste Zwitserse restaurants.

Bij Gastro-Service Molard wordt wekelijks 10.000 kg vlees verwerkt dat "vanwege zijn goede kwaliteit", ter bevordering van de lokale veeteelt en uit milieuoverwegingen, voornamelijk van Zwitserse oorsprong is. Wat is er zo uniek aan deze in 1921 opgerichte slagerij? Er zijn vier woorden die zij als kwaliteitsdoelstellingen nastreven: smaak, veiligheid, gezondheid en service.

Voor de smaak wordt het rundvlees vier tot vijf weken in de koude kamer gerijpt. Het kalfsvlees, varkensvlees en lamsvlees worden één week tot tien dagen aan het bot gerijpt. Bij deze traditionele techniek geeft het vlees water af, ontwikkelt het een unieke smaak en wordt zacht.

Klanten kunnen op ieder moment hun bestelling plaatsen. Het antwoordapparaat, de fax en e-maildienst worden vanaf 2:30 uur in de ochtend verwerkt. "Onze

Smaak, veiligheid, gezondheid en service

slagers beginnen om 4:00 uur 's ochtends met hun werk", vertelt Gilles Charrière, de verkoopmanager. "Wij vervullen alle wensen: het snijden, wegen en voorbereiden van stukken vlees, zodat ze klaar zijn voor de verdere verwerking. 80 % van het vlees dat onze slagerij verlaat, wordt eerst door onze slagers bewerkt."

De bestellingen worden drie keer per dag met zes voertuigen in Genève afgeleverd en één keer per week in de regio rond het Meer van Genève. Voor langere afstan-



den maakt het bedrijf gebruik van een speciale bezorgservice.

Ten aanzien van de gezondheid en veiligheid is bij de inrichting van de gebouwen in 2011 rekening gehouden met de eisen van de Bell Food Group. De garderobe en de verschillende zones met een kleurcode worden gescheiden door draaideuren, die men alleen met gedesinfecteerde handen en voeten door mag komen.

De traceerbaarheid van het vlees is de verantwoordelijkheid van productiemanager Jérémy Billod. Dit gebeurt op drie niveaus: het traceren van de producent, de vleesverwerker en tevens van het afleverpunt van de verschillende lossingen. Het afleverproces is volgens het bedrijf het belangrijkste aandachtspunt: "Als er een probleem is ontstaan, kunnen we de desbetreffende bestellingen gewoon weer ophalen."

De chef-koks van de beste restaurants vertrouwen echter blindelings op de kwaliteit van Gastro-Service Molard. En dat geldt ook voor de Bell Food Group. • gm



Links: Jérémy Billod, productiemanager,
rechts: Gilles Charrière, verkoopmanager.