

# LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

01 2020



**Industrie vier  
punt wat?**

# Succesvol op het tweede gezicht

## Beste medewerkers en medewerksters

Voor de Bell Food Group was 2019 een moeilijk jaar: de omzet en het afzetvolume waren kleiner dan vorig jaar en de jaarlijkse winst was met 49,6 miljoen Zwitserse frank ten opzichte van het vorige jaar bijna gehalveerd. Hoe dan ook is dit het resultaat van een reeks uitzonderlijke voorvallen, die een wezenlijke invloed hadden op de bedrijfssituatie van de Bell Food Group. De reorganisatie van Bell Duitsland met de verkoop van de worstwarenafdeling, de gigantische prijsstijging voor varkensvlees in Europa door de Afrikaanse varkenspest en de opstartkosten voor het nieuwe productiebedrijf in Marchtrenk en Fuensalida hebben ons in 2019 in totaal meer dan 53 miljoen Zwitserse frank gekost.

Positief waren de operationele stappen vooruit, die we op elke bedrijfsafdeling gezet hebben. In de branche van Bell Zwitserland, kunnen we het resultaat dankzij efficiënt kostenbeheer en de in het voorjaar genomen maatregelen voor procesoptimalisering verbeteren. Dit jaar willen we ons bij Bell Zwitserland vooral concentreren op winst in de retail en in de Food Service-marktaandelen.

Door de situatie in ruwe materialen en de reorganisatie in Duitsland, heeft de branche van Bell International een moeilijk jaar achter de

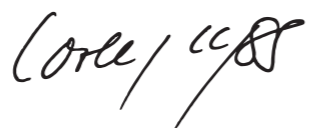
rug. We zijn er echter van overtuigd dat we met de focus op de Duitse en de internationale rauwe kipspecialiteiten goed geplaatst zijn om onze reeds sterke marktpositie in dit segment verder uit te bouwen. Bovendien kunnen we stellen dat de operationele ontwikkeling in de divisies West-/Oost-Europa en Hubers/Sütag, gunstig is.

De afdeling Convenience heeft de groeitrend van 2019 te danken aan een innovatief productassortiment dat doorgevoerd werd en kon zijn aanwezigheid in Europa uitbouwen. In het lopende jaar willen we dit voortzetten en met de nieuwe productcapaciteit in Marchtrenk (Oostenrijk) en Bad Wünnenberg (Duitsland) meer marktaandelen in de Europese conveniencemarkt inwinnen.

Wat mij bijzonder positief stemt, is dat we na een eerder wankel begin van het jaar, steeds beter op gang kwamen en ons vooral konden toespitsen op de tweede helft van het jaar. Dat toont aan dat we met onze strategische maatregelen op goede weg zijn.

Last but not least, dat is jullie verdienste, gewaardeerde medewerkers en medewerksters. Ik wil jullie via deze weg bedanken voor de geleverde inzet. Ik vertrouw erop dat we dit jaar nog meer stappen vooruit zullen zetten en ik verheug me er enorm op, de aankomende uitdagingen samen met jullie aan te pakken.

Lorenz Wyss  
Voorzitter van het Groepsmanagement




## Inhoud

### Uit de onderneming

- 4 Jaarresultaat in het teken van uitzonderlijke voorvallen**  
Interview met CFO Xavier Buro
- 6 De grootste diepvriezer van de Bell Food Group**  
Nieuw diepvriesmagazijn op de vestiging in Oensingen
- 8 Think, act, be safe!**  
Cybersecurity Awareness: De tien regels voor een veilige omgang met de digitale wereld

### Een overzicht

- 10 Het beste van twee werelden**  
Herlancering van het merk bij Hügli
- 11 Meer plaats voor meer producten**  
Eisberg breidt zijn activiteiten uit in Hongarije

### Ter plaatse bij...

- 12 Grote zorg in kleine zakjes**  
Hügli in Redditch: Al bijna 40 jaar «Functional Food»-experten

### Omslagverhaal

- 14 Industrie vier punt wat?**  
Op weg naar de Smartfactory

### Onze smaakvolle wereld

- 18 Vers opgediend**  
Nieuwigheden bij Bell voor een smaakvolle lente
- 21 Een sappige familie**  
Nieuwe sapjes en smoothies van Eisberg
- 22 Daar hebben we de sla**  
Van bijrol naar hoofdrolspeler

### Werken bij de Bell Food Group

- 24 «Een goede opleiding is voor mij zeer belangrijk!»**  
Bell-leerling staat voor U-17-Team van het EHC Basel op het ijs
- 26 Kijken in plaats van wegkijken of over het hoofd zien**  
Bewustmaking rond het thema vroegtijdige interventie

### Jubileums

- 28 Jubileums**  
LOOK! feliciteert de jubilarissen van maart tot en met mei 2020

### Onze hobby

- 30 Een vereniging in beweging**  
De Hügli Sportclub in Steinach bestaat reeds meer dan 40 jaar

### Zo gaat het met kwaliteit

- 32 Hilcona werkt milieuvriendelijk op volle kracht**  
Hilcona in Schaan vervaardigt CO<sub>2</sub>-neutraal dankzij het gebruik van afvalwarmte

Hoe bevalt ons nieuwe medewerkersmagazine u?

Doe mee met de enquête en geef ons uw mening.



[www.bellfoodgroup.com/look](http://www.bellfoodgroup.com/look)

Interview met CFO Xavier Buro

# Jaarresultaat in het teken van uitzonderlijke voorvallen

Xavier Buro is sinds juli 2019 CFO van de Bell Food Group. In een interview met LOOK! legt hij uit hoe hij de eerste jaarresultaten van de Bell Food Group tijdens zijn ambtsperiode ziet en in hoeverre uitzonderlijke voorvallen het afgelopen jaar een belangrijke rol hebben gespeeld.

**Meneer Buro, hoe evalueert u de jaarlijkse resultaten van de Bell Food Group?** Wat de cijfers betreft, moet ik zeggen dat het resultaat tegenviel. Maar in 2019 waren er een aantal uitzonderlijke voorvallen die een negatief effect hadden op het resultaat.

**U heeft het over uitzonderlijke voorvallen, wat waren die?** Het resultaat van de Bell Food Group werd in 2019 beïnvloed door drie belangrijke uitzonderlijke voorvallen: De reorganisatie in Duitsland met de verkoop van het vleeswarenbedrijf en de omvorming van de fabriek in Bad Wünnenberg, de sterke stijging van de varkensvlees-prijzen in Europa en de aanloopkosten voor de nieuwe fabrieken die in 2019 werden geopend, met name in Marchtrenk.

**In hoeverre hebben die het resultaat beïnvloed?** Naast de naakte cijfers spelen ze een belangrijke rol in de classificatie van het jaarresultaat. In 2019 boekten we een nettowinst van bijna 50 miljoen CHF. We lagen dus beduidend lager dan het jaar ervoor. De eerder genoemde uitzonderlijke voorvallen hebben ons vorig jaar bijna 54 miljoen CHF gekost, waarbij de reorganisatie in Duitsland met ongeveer 38,5 miljoen CHF het grootste deel van de totale kosten vertegenwoordigt. Met andere woorden, zonder deze uitzonderlijke voorvallen zou het netto-inkomen ongeveer 104 miljoen CHF hebben bedragen, wat hoger zou zijn geweest dan in 2018.

**Hoe zijn deze uitzonderlijke voorvallen ontstaan?** Als we kijken naar het vorige boekjaar, moeten we een onderscheid maken tussen interne en externe invloeden. Zo is de stijging van de grondstofprijzen voor varkensvlees iets waar we geen directe invloed op hebben. In principe maken schommelende grondstofprijzen deel uit van onze activiteiten en we zijn daar dan ook op voorbereid. De uitbraak van Afrikaanse varkenspest in China heeft de vraag naar Europees varkensvlees uit het Verre Oosten echter zodanig doen toenemen dat de prijzen omhoog zijn geschoten. In een concurrerende markt kunnen we hierop slechts met enige vertraging reageren en dat heeft zijn stempel gedrukt op onze jaarresultaten.

**Hoe zit het met de andere uitzonderlijke voorvallen?** De andere uitzonderlijke voorvallen hebben we bij wijze van spreken zelf gemaakt. De reorganisatie in Duitsland en de bouw van nieuwe productiefaciliteiten zijn strategische beslissingen van de onderneming met een middellange- tot langetermijnperspectief. Het voorbeeld van de reor-

ganisatie in Duitsland laat zien dat dergelijke beslissingen pijnlijk kunnen zijn en helaas ook op korte termijn ongewenste negatieve effecten kunnen hebben, zoals personeelsvermindering of hogere kosten. Wanneer een deel van een bedrijf wordt verkocht, gaat bijvoorbeeld ook de bijbehorende omzet verloren. Dat is ook het geval als een bedrijf wordt omgevormd, zoals in Bad Wünnenberg. En nieuwe productiebedrijven hebben, ondanks de grote inzet van de medewerkers ter plaatse, gewoon altijd een bepaalde hoeveelheid tijd nodig voordat ze het beoogde productiviteitsniveau bereiken.

**Welke conclusies trekt u hieruit?** We kunnen hieruit concluderen dat de cijfers die aan het eind van het jaar worden geboekt niet altijd de enige indicator zijn of we het goed hebben gedaan of niet.

**Betekent dit dat het resultaat van 2019 beter was dan het lijkt?** Dat kunnen we zeker zeggen, ja. Als we de uitzonderlijke voorvallen buiten beschouwing laten, zijn we op alle gebieden verbeterd. We hebben de groeitrend in de afdeling Convenience kunnen aanhouden en ook in onze traditionele vlees- en vleeswarentak waren we goed op weg. Daarnaast hebben we in de tweede helft van het jaar aanzienlijke winst kunnen boeken. Dat geeft me een positief gevoel, ook al is er in 2020 nog wat werk aan de winkel.

**Wat zijn uw verwachtingen voor het lopende boekjaar?** We hebben nu enkele belangrijke strategische beslissingen genomen die ons in de toekomst zullen helpen. Ik denk daarbij aan de verkoop van het vleeswarenbedrijf en de focus op rauwe ham in Europa, de uitbreiding van de productiecapaciteiten voor Convenience-producten in Duitsland en Oostenrijk, de aanpassing van de organisatiestructuur van de Bell Food Group en, niet te vergeten, de maatregelen die zijn genomen om onze leidende positie in Zwitserland te versterken. Ik heb er dan ook alle vertrouwen in dat we op de goede weg zijn en dat we onze doelstellingen in 2020 zullen bereiken. • fv

Nieuw diepvriesmagazijn op de vestiging in Oensingen

# DE GROOTSTE DIEPVRIEZER VAN DE BELL FOOD GROUP

Het investeringsprogramma voor de productievestigingen van Bell Zwitserland blijft toenemen. Op de vestiging in Oensingen zitten verschillende bouwprojecten in de pijplijn. Om te beginnen wordt in april 2020 de eerste steen gelegd voor een nieuw diepvriesmagazijn.

Nadat in 2018 het eerste bouwproject werd voltooid, de parkeergarage in Basel, werd intensief verder gewerkt aan de andere projecten in het investeringsprogramma voor de renovatie van de productievestigingen van Bell Zwitserland. De focus lag op de vestiging in Oensingen, waar de zaken nu volop in beweging zijn.

Binnenkort begint de bouw van een nieuw diepvriesmagazijn. De eerste steen wordt gelegd in het voorjaar van 2020. Het ultramoderne diepvriesmagazijn zal de verouderde koelinstallaties van

## Op de vestiging in Oensingen beweegt er wat.

Frigo in Bazel vervangen. Daarnaast worden de diepvriescapaciteiten, die op dit moment uit ruimtelijke overwegingen op verschillende externe locaties worden verspreid, gecentraliseerd in Oensingen. Naast het eigenlijke diepvriesmagazijn met ruimte voor 35.000 pallets, omvat het nieuwe gebouw ook verschillende

systemen voor upstream- en downstreamprocessen zoals schokvriezen of acclimatisatie van grondstoffen. Zo voldoet het nieuwe gebouw niet alleen aan de hoogste eisen op het gebied van zuinigheid en efficiëntie, maar daalt ook het verbruik van grondstoffen. Dit verbetert de milieuvriendelijkheid aanzienlijk en vermindert de CO<sub>2</sub>-voetafdruk met de helft.

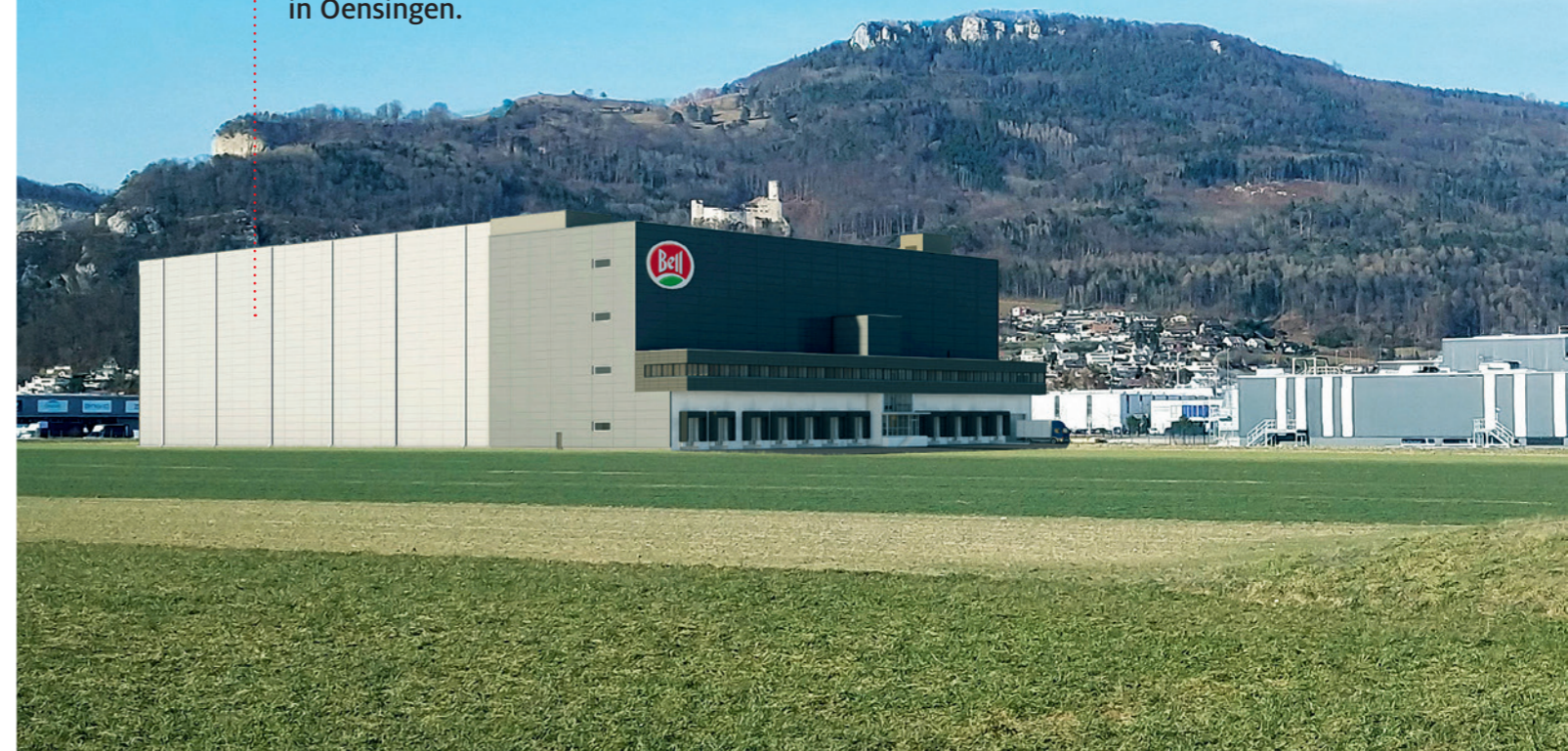
Naast het nieuwe diepvriesmagazijn zijn in Oensingen nog meer bouwprojecten gepland. Op de vestiging in Holinden zijn naast een parkeergarage ook een slicercentrum en een landelijk distributie- en logistiek platform gepland. In de Dünnerstrasse is gepland om het bestaande slacht- en verwerkingsbedrijf op middellange termijn te vernieuwen. Over de voortgang van deze projecten zal op termijn verslag worden uitgebracht. • de



- Holinden**
- 1 | Slicercentrum
  - 2 | Distributieplatform
  - 3 | Parkeergarage
  - 4 | Diepvriesmagazijn

- Dünnerstrasse**
- 5 | Runderslachthuis

Visualisatie van het nieuwe diepvriesmagazijn in Oensingen.





Cybersecurity Awareness: De tien regels voor een veilige omgang met de digitale wereld

# Think, act, be safe!


Cybersecurity heeft als doel om computers, servers, mobiele apparaten, elektronische systemen, netwerken en gegevens van kwaadaardige inbreuken te beschermen. Als medewerker kunnen we een belangrijke bijdrage leveren: Indien we ons aan de tien regels van Cybersecurity houden, beschermen we niet enkel onze onderneming maar ook onze persoonlijke gegevens. • sh

**1. Wachtwoordgebruik** ✕



Uw wachtwoorden zijn ten strengste vertrouwelijk. Verander het initieel wachtwoord na ontvangst en gebruik veilige woord- en lettercombinaties. Gebruik het Bell Food Group-wachtwoord NIET voor privé-diensten op het Internet. Verander uw wachtwoord onmiddellijk bij verdenking van misbruik.

**2. Cybercriminaliteit** ✕




Bedrivers proberen vaak via menselijke contacten interne informatie van de firma te bemachtigen (Social Engineering). Dit gebeurt het vaakst via telefoon, social media of e-mail. Stel ongewone aanvragen (per e-mail) steeds in vraag.

**3. Diefstal van identiteit** ✕



Inbreuk op je privé-omgeving, zogenaamde Phishing, ontstaat tegenwoordig professioneel en mogelijk zonder dat u er iets van merkt. Ga uiterst voorzichtig om met e-mails van onbekende afzenders of twijfelachtige oorsprong. Open geen onbekende links of bestanden waarvan u de afzender niet kent of die u niet verwacht.

**4. Gegevensbescherming** ✕




Gegevens moeten steeds adequaat beschermd worden - zowel op papier als digitaal. Privé-opslagdiensten zoals Clouddiensten (bv. Google Drive) voldoen niet aan de veiligheidsvoorschriften van de Bell Food Group en daarom is het gebruik van deze opslagmethode verboden.

**5. Dataverkeer** ✕




E-mails zijn zoals postkaarten en kunnen door derden worden meegelezen. Dit geldt ook voor verzonden bijlagen. Gebruik daarom voor het verzenden van vertrouwelijke informatie steeds de diensten die door de Bell Food Group ter beschikking worden gesteld (bv. SharePoint of FTAPI).

**7. Schadelijke software** ✕



Gebruik enkel externe opslagmiddelen (bv. USB-sticks) waarvan de herkomst bekend is. Maak bovendien steeds gebruik van de software die door de Bell Food Group ter beschikking wordt gesteld. Apparaten van bezoekers mogen enkel gebruik maken van het internet via de WLAN-verbinding die door de Bell Food Group ter beschikking wordt gesteld.

**10. Onzekerheid** ✕




Voelt u zich onzeker over een of meerdere punten? Aarzel dan niet en wend u rechtstreeks tot uw lokale IT-Helpdesk – beter een keer teveel dan een keer te weinig.

**6. Dataveiligheid** ✕



Sla uw data op in de diensten die door de Bell Food Group ter beschikking worden gesteld (bv. SharePoint), die voor de veiligheid gesynchroniseerd wordt.

**8. Diefstal** ✕



Notebooks, smartphones en tablets zijn bijzonder diefstalgevoelig en mogen niet onbewaakt achtergelaten worden. Bescherm deze tegen ongewenste toegang d.m.v. een PIN-code, een vingerafdruk of dergelijke.

**9. Smartphone** ✕



Op uw smartphone staan gevoelige gegevens die door apps systematisch kunnen worden uitgelezen. Download enkel apps via de officiële App Stores. Sta zo weinig mogelijk machtigingen toe aan de app en maak enkel gebruik van betrouwbare WLAN-verbindingen met vergrendeling.

Familie  
**Vogeley**  
1892

**INFINITELY  
SWEET**



Herlancering van het merk bij Hügli

## Het beste van twee werelden

Met een frisse uitstraling en een aangepast assortiment stellen de productmerken Hügli en Vogeley zich vanaf dit voorjaar voor aan hun klanten. Zo zijn de twee succesvolle merken van Hügli goed gewapend voor de toekomst.

Hoe creëert men een frisse uitstraling en blijft men toch herkenbaar? Hügli laat zich zien: De bekende soeppot op de producten is omgetoverd tot een modern rond logo met dezelfde kleuren. Wat meteen opvalt is de centrale vlam, die symbool staat voor de kookvlammen in grote keukens over de hele wereld en voor de passie die Hügli heeft voor haar producten en haar klanten.

Samen met de nieuwe look van haar productmerk heeft Hügli ook haar productassortiment aangepast. Daarbij hoorde ook een fusie met het vroegere merk «Supro». «Om dat te doen, hebben we alle recepten genomen en het beste uit beide werelden geselecteerd» vertelt Carolin Garbe, hoofd International Marketing Food Service bij Hügli.

Het resultaat zijn vier lijnen die precies zijn afgestemd op de eisen van de verschillende doelgroepen. Het hoogwaardige «Premium» assortiment is gericht op de gastronomie, waar de lat zeer hoog ligt. «Selektion» is een gevarieerde aanbod voor de thuiskeuken, terwijl «Menu» met zijn hoge functionaliteit en goede prijs-kwaliteitverhouding gericht is op kantines, traiteurs en grote restaurants. En voor mensen met speciale behoeften, zoals in ziekenhuizen en bejaardentehuizen, zijn er de «Pure» producten.

Het nieuwe Vogeley-assortiment biedt ook een beter overzicht bij de keuze van het gewenste dessert. Bij het aanpassen van het logo waren de verantwoordelijke personen nogal terughoudend. «We zijn erg trots op de lange traditie van het merk. Daarom heeft het



oprichtingsjaar 1892 een ereplaats gekregen in het nieuwe logo» zegt Carolin Garbe.

De frisse look en de nieuwe structuur van het productassortiment helpen nu niet alleen de verkoopafdeling van Hügli bij de verkoop van de producten. Het bedrijf is ook optimaal afgestemd op het veranderende gedrag van klanten, die het steeds belangrijker vinden om zoveel mogelijk producten op één plek te kunnen kopen. Groothandel wordt dus steeds belangrijker als distributiekanaal. De uniforme uitstraling en de focus op een beperkt aantal merken zorgen voor een gemakkelijke oriëntatie en hoge herkenbaarheid van de producten op het rek.

Het internationale Category-Management-team dat verantwoordelijk is voor de herlancering heeft een jaar lang gewerkt aan de nieuwe designs en het stroomlijnen van het assortiment. Het kreeg daarbij ondersteuning van onder andere Brand Management, de Culinary Advisors en de productontwikkelaars.

Het resultaat konden de bezoekers van Intergastra in Stuttgart midden februari voor het eerst live ontdekken. Nu worden de nieuwe look en de bijbehorende marketingacties geleidelijk aan zichtbaar voor de klanten. Er loopt ook een grote lanceringscampagne voor Vogeley in Oostenrijk, waar het merk momenteel van de grond af aan wordt opgezet. • mr

Eisberg breidt zijn activiteiten uit in Hongarije

## Meer plaats voor meer producten

Om tegemoet te komen aan de groeiende behoeften van de Hongaarse consument breidt Eisberg zijn vestiging in het Hongaarse Gyál uit. Het extra bijgebouw wordt naar verwachting midden 2020 in gebruik genomen.



In Duitstalige landen zijn convenience-producten al lang een trend – een trend die zich ook voortzet op de Hongaarse markt, waar de consument steeds meer vraagt om producten met een betere bereidingswijze.

Als marktleider voor vers gesneden salade in Hongarije wil Eisberg nu zijn productaanbod uitbreiden om aan de groeiende behoeften te voldoen. Midden 2020 wordt de productiefaciliteit in Gyál daarom uitgebreid met een extra bijgebouw, dat ruimte biedt aan nieuwe productielijnen voor onder andere slakommen, fruitbekers en slaschotels. In de uitbreiding zijn onder andere een moderne verpakingsruimte, een uitgebreid productmagazijn en meer

ruimte voor laboratoria en kantoren gepland. Er is ook een herstructurering van de oudere productiezones gepland. Hierdoor kunnen de nieuwe convenience-lijnen naadloos worden geïntegreerd in de workflows en kunnen de bestaande processen worden gestroomlijnd en efficiënter worden gemaakt. Daarnaast zal het nieuwe pand de externe opslagkosten verminderen en nieuwe mogelijkheden bieden voor LEAN en Industry 4.0. Naar verwachting zullen de werken aan het bijgebouw midden 2020 van start gaan. • sh



Hügli in Redditch: Al bijna 40 jaar «Functional Food»-experten

# Grote zorg in kleine zakjes

De Hügli-vestiging in Redditch, Verenigd Koninkrijk, heeft vorig jaar 57 miljoen afzonderlijke artikelen geproduceerd. De reden voor het hoge aantal: Het bedrijf heeft zich vooral gespecialiseerd in portiezakjes. Naast soepen en kruidenmengsels bevatten ze ook veel «Functional Food»-producten, d.w.z. voedingsmiddelen met een bijkomend voordeel.

**Sinds 2008 maakt het bedrijf in Redditch deel uit van de Hügli-groep.**

«Als we alle portieverpakkingen die we in een jaar produceren naast elkaar zouden leggen, zou deze rij zakjes theoretisch gaan van onze fabriekspoort in Redditch tot aan de Hollywood-letters in Los Angeles,» vertelt Chris Hurt lachend. Maar de directeur van Hügli in het Verenigd Koninkrijk heeft natuurlijk veel betere ideeën om het voedsel dat in zijn bedrijf wordt geproduceerd te gebruiken. Terwijl soepen, sauzen en kruiden worden gebruikt voor puur genot, hebben de meeste mengsels ook

extra nutritionele functies. Of ze nu helpen met gewichtsverlies, het verlichten van ziekteverschijnselen of het ondersteunen van sporters met voedingssupplementen. De handige portiezakjes waarin het bedrijf zich heeft gespecialiseerd, dragen bij aan de gebruiksvriendelijkheid van de producten.

Conventioneel voedsel of «Functional Food», de meeste producten worden hier geproduceerd door het 100-koppige team voor de persoonlijke merken van haar Britse klanten. Een klein deel komt ook op de groot- en detailhandelsmarkten terecht onder de merknamen Hügli en Granovita, het Hügli-merk voor vegetarisch en veganistisch voedsel.

Het bedrijf werd opgericht in 1981. Sinds 2008 maakt het deel uit van Hügli, dat vanaf het begin steeds heeft geïnvesteerd in de locatie. Zo werd in 2010 een uitbreiding gebouwd aan het bestaande gebouw, waardoor de oppervlakte verdubbeld werd.

«Functional Food»-producten maken al vanaf het begin deel uit van het productassortiment van Redditch en zijn nu goed voor ongeveer de helft van het productievolume. Hun productieproces is zeer complex en vereist speciale zorg.

«Het voedingsprofiel, de smaak en de textuur moeten in elke verpakking consistent zijn», legt Richard Bailey, Commercial Direc-



tor bij Hügli in het Verenigd Koninkrijk, uit. «Om dat te garanderen, controleren we altijd eerst de micronutriënten van de eerste partij in het labo. De daaropvolgende productiegangen worden dan ook gecontroleerd om ervoor te zorgen dat dezelfde kwaliteit constant wordt gehandhaafd.»

**Toekomstige trends zijn onder andere producten met hennep of collageen.**

Daarnaast gelden er speciale normen voor «Functional Food»-producten. Zo zijn shakes die als maaltijdvervanger worden gebruikt, onderworpen aan bepaalde EU-normen, terwijl de samenstelling van sportpoeders moet voldoen aan de regels van het Wereldantidopingagentschap (WADA). «Vaak stellen onze klanten ook specifieke eisen voor de producten die wij voor hen produceren. Ze willen bijvoorbeeld veganistische of eiwitrijke varianten, maar ook ingrediënten die voldoen aan bepaalde dierenwelzijnsnormen», zegt Richard Bailey.

Met het oog op de toekomst ziet de expert op het gebied van «Functional Food» ook andere

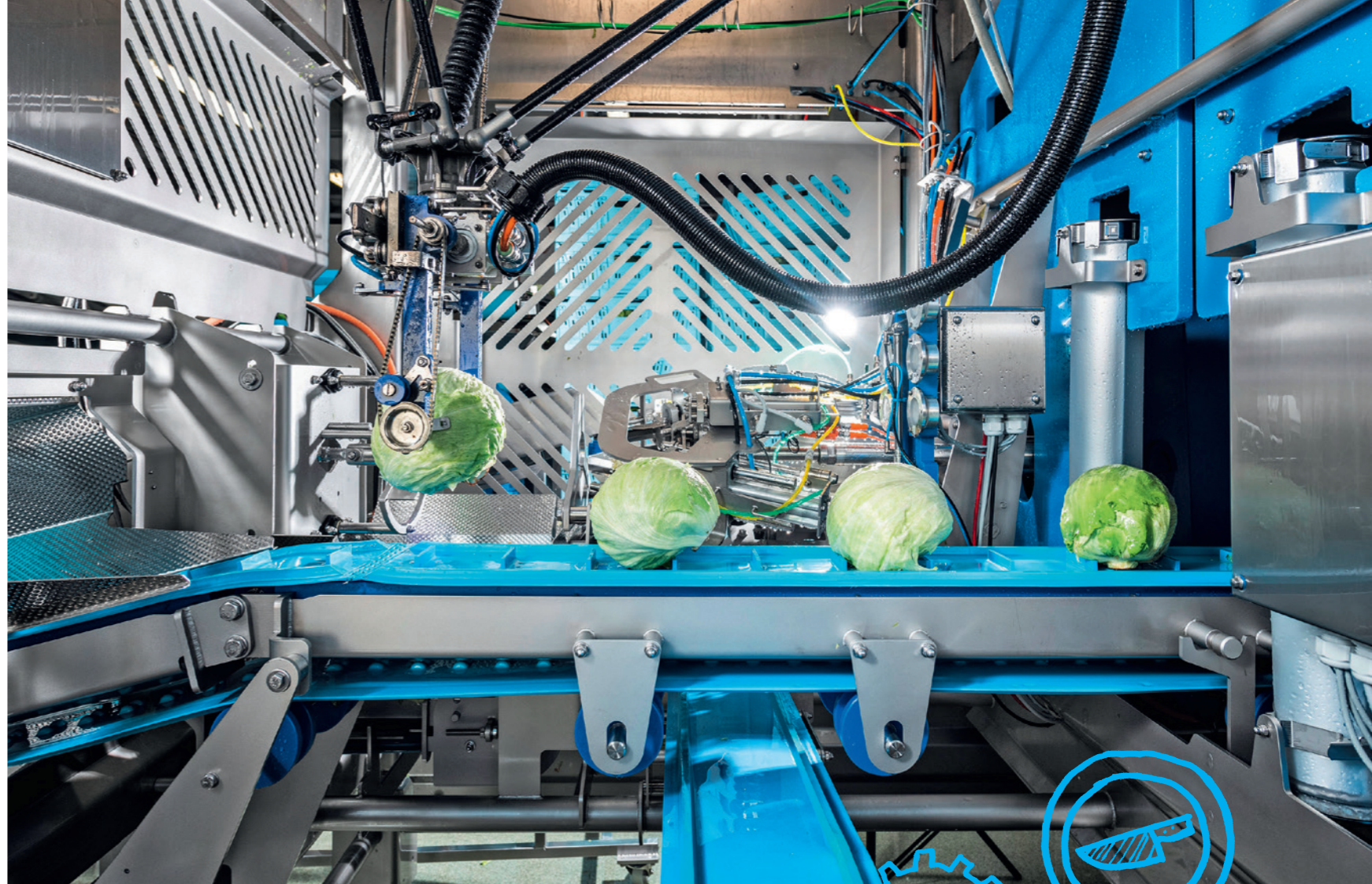
trends opkomen. Het gaat daarbij om ingrediënten zoals hennep, canabidiol of collageen. In ieder geval is Hügli in Redditch goed voorbereid om aan de groeiende vraag naar voedsel met een extra voordeel tegemoet te komen. Vorig jaar verliet ongeveer 3800 ton van de verschillende mengsels het ongeveer 9000 vierkante meter grote bedrijf. Tegelijkertijd heeft de locatie nog ruimte voor vooruitgang: Tot 5000 ton poedermixen kunnen hier per jaar van de band afrollen.

En de locatie heeft ook al geruime tijd voorzieningen getroffen voor een ander belangrijk thema: «Wat de Brexit voor ons gaat betekenen, weten we misschien pas op het laatste moment. Daarom zijn we al twee jaar bezig om ons voor te bereiden op verschillende mogelijke scenario's», zegt Chris Hurt. • mr

Op weg naar de Smartfactory

# INDUSTRIE VIER PUNT WAT?

Achter moeilijke titels zit vaak een spannend verhaal. Dat bewijst het thema «Industrie 4.0». Kort samengevat, staat het begrip voor de digitalisering en de verbinding van installaties. Klinkt nog steeds saai? Dat is het niet! LOOK! ging op slim onderzoek en kwam te weten welke leuke mogelijkheden de 4e revolutie te bieden heeft.



Bij de familie Kluge gaat het er tijdens de ochtend vaak hectisch aan toe, tot wanneer iedereen het huis uit is. Tijdens zijn eerste koffie op kantoor heeft Mr. Kluge zich vaak afgevraagd of de laatste die in bad

**Bij «Industrie 4.0» staat het «Internet der dingen» centraal.**

Vandaag worden deze vragen hem beantwoord door de Smart-home-App op zijn mobiele telefoon. En dat niet alleen: met behulp van de app kan hij onderweg reeds de vaak onnodige energievreters uitschakelen en plassen water op het parket voorkomen.

Ook mevr. Kluge heeft tegenwoordig heel wat minder aan haar hoofd: sinds de smart-omvorming van de woning van hun moeder, krijgt ze een bericht op haar mobiele telefoon wanneer bij de dochter of wat fragiele grootmoeder's ochtends de rolluiken nog omlaag zijn of wan-

neer het licht de hele nacht gebrand heeft. Bij een noodgeval kan er zo snel gereageerd worden en kan haar moeder geholpen worden.

De familie Kluge en de Bell Food Group-familie hebben iets gemeen. Beiden zetten ze in op slimme oplossingen om de alledaagse rompslomp te verlichten. In de industrie spreekt men daarbij van de vierde industriële revolutie. Bij de derde fase ging het nog om automatisering en in tijden van «Industrie 4.0» staat nu het «Internet der dingen» in het middelpunt. Het maakt een brede verbinding van installaties mogelijk en zo hun zelfstandige communicatie onderling. Daarbij komen steeds intelligentere technologieën, die zelfs de mogelijkheid hebben, zelfstandig te leren.

«De digitalisering in onze producten aanwakkeren, is geen doelstelling, maar het biedt ons een echte meerwaarde», legt Markus Ettlin, Hoofd van Industrie 4.0/Automation bij Bell Zwitserland uit. «Automatisering en verbondenheid kunnen ons in de productie op veel gebieden ondersteunen en de efficiëntie en flexibiliteit verhogen. Daarbij gaat het er met het inzetten van nieuwe technologieën steeds om, het werk voor de mensen te verlichten en

De snij-installatie «CoreTakt» – Eisberg Zwitserland» verwijdert automatisch de stronken van de slakroppen.

niet om de mensen te vervangen. Twee jaar geleden is Bell het pad naar Smartfactory opgegaan. Een van de eerste uitdagingen daarbij was, de bestaande installaties te harmoniseren. Want net zoals in een smarthome, wordt ook hier enkel een uniforme norm toegepast, de afzonderlijke componenten te verbinden en centraal te sturen.

«Voor Bell Zwitserland hebben we deze norm vastgelegd en intussen een integratieplatform geïmplementeerd, die door alle vestigingen gebruikt kan worden», vertelt Markus Ettlin. Dit platform biedt de gebruikers nu tal van mogelijkheden bij de bewaking van de installaties en de analyse van herstelprocedures.

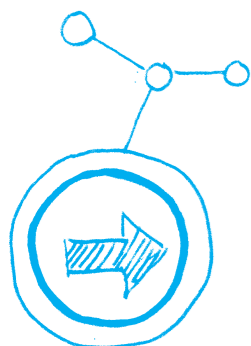
Als er een stilstand is bij een Burger-Patty-lijn of een plotse temperatuurstijging in een

**Enkel een uniforme standaard maakt verbondenheid mogelijk.**

## Installatie verwijdert slastronken

Ijsbergslakroppen bestaan van nature in verschillende formaten en vormen. Om deze volautomatisch te verwerken, heeft men bij Eisberg in het Oostenrijkse Marchtrenk een innovatieve installatie. Met behulp van 3D-camera's positioneert een robotarm de krop zo, dat de snij-installatie de stronk kan afsnijden. Het mes wordt daarbij na elke bewerking automatisch gedesinfecteerd, waardoor de hygiëne in vergelijking met handenarbeid verhoogd wordt.

Uit de verzamelde beelden en data leert de machine dankzij artificiële intelligentie bovendien steeds meer en verbetert zo geleidelijk aan wat betreft precisie en snelheid.







## MES verhoogt kwaliteit en traceerbaarheid bij Hilcona

Sedert eind vorig jaar heeft Hilcona een Manufacturing Execution System (MES) ingevoerd. Dit is een IT-systeem dat het productieproces preciezer maakt, de medewerkers ontlast en de traceerbaarheid van producten verhoogt. Het automatiseert onder meer de bestelling van de materiaalvoer alsook de configuratie van de installatie voor het te vervaardigen product.

Daarnaast zorgt het door slimme planning voor korte rusttijden tussen de afzonderlijke opdrachten. De medewerker aan de installatie volgt het MES vastberaden tijdens het productieproces en de voortgang en gegevens voor de opdracht worden op het beeldscherm weergegeven – hierdoor wordt ook een papierloze productie ondersteund.

De centrale vulinrichting in Schaan zorgde voor een eerste ervaring van het nieuwe systeem. Daarop volgen nu andere afdelingen en vestigingen. Daarom wordt er nu bij elke nieuwe aankoop van een installatie op gelet, dat ze integreerbaar is met het MES.

## Artificiële intelligentie sorteert gedroogd rundsvlees

Charcuterie moet aan bepaalde voorwaarden voldoen. Zo zijn zo weinig mogelijk nerven een kwaliteitskenmerk van gedroogd rundsvlees. Bij een pilootproject heeft Bell Zwitserland tijdens het afgelopen jaar getest in hoeverre artificiële intelligentie bij de optische evaluatie van de vleeswaren helpen kan. Hiervoor werd een testlijn met passende cameratechnologie geïnstalleerd. De machine werd dan door de mens aangeleerd, onderscheid te maken tussen vier verschillende niveaus van nerven. De artificiële intelligentie leerde met elke onderscheid bij. Aansluitend werd het rundsvlees dat te droog was, uitgesorteerd. De nieuwe methode die ook bij andere producten kan worden toegepast, zal vervolgens bij andere projecten worden ingezet.

## Apps voeren de ontwikkeling voor papierloze productie naar voor.

diepvries, kan het afdelingshoofd in kwestie dit zien op het online platform en het nodige doen om de storting op te lossen. En dat niet alleen van op zijn bureau, maar ook als hij niet ter plaatse in het bedrijf is.

Bovendien slaat het systeem een grote datahoeveelheid op in realtime; Daaruit kan tal van waardevolle kennis worden afgeleid. Bijvoorbeeld, waarom het tot een uitval van dit activum is gekomen en hoe dit in de toekomst kan worden vermeden maar ook waar er op een site potentieel is om energie te besparen die het budget kan ontlasten en waardoor de duurzaamheid kan toenemen. Zulke informatie komt bovendien ook de TOP BPM ten goede en ondersteunt daarin, de bedrijfsprocessen bij Bell te optimaliseren.

«Wij ontvangen op basis van opgeslagen data antwoorden op vragen die we ons nog niet gesteld hadden», legt Markus Ettl uit. «Daarbij is het belangrijk dat de gegevens die de verantwoordelijke medewerker nodig heeft, snel en makkelijk gefilterd kunnen worden.»

Naast de verbinding van de installaties, werkt Markus Ettl samen met zijn Engineering-Team ook aan nieuwe technologieën, die arbeidsprocessen verbeteren of verlichten. Zo ontstaan bijvoorbeeld apps voor tablets, om de ontwikkeling van papierloze voorbereiding te stimuleren. Een ander veld waarmee de digitaliseringsexperts zich bovendien bezighouden, is artificiële intelligentie, die van pas komt bij het schoonmaken van de sla of bij de evaluatie van charcuterie (zie voorbeelden).

Daarvan plukt de 4e industriële revolutie natuurlijk niet enkel bij Bell in Zwitserland de eerste vruchten. Digitalisering wordt in de volledige Bell Food Group gestimuleerd. Het

## Uiterst moderne verpakkingsinstallatie voor ham

Sinds februari snijdt, proportioneert en verpakt een innovatieve verpakkingsinstallatie rauwe hamproducten in de vouwverpakking voor Bell Duitsland in Harkebrügge. Voordelen tegenover eerdere modellen bieden bijvoorbeeld de slicer, die nu ondanks dubbele belading door middel van portie-ontwerpers verschillende modellen toestaat.

Ook uiterst modern zijn de pickrobots, die automatisch de positie van de neergelegde ham controleren en indien nodig bijstellen, wat manuele handelingen tot een minimum beperkt. Hier is het in de toekomst ook mogelijk, door middel van artificiële intelligentie de processen verder te optimaliseren, als bijvoorbeeld het vetgehalte van de hampartie door middel van beeldevaluatie bepaald wordt en artificiële intelligentie bepaalt of deze portie verpakt of afgevoerd moet worden. Daarnaast zijn de pickers met de verpakkingsmachine gesynchroniseerd, wat de capaciteit nog opdrijft. De productielijn die van Weber machinebouw afkomstig is, de toonaangevende leverancier op dit vlak, is in deze context de eerste van de volledige Bell Food Group.

zal er in de toekomst om draaien, de normen in de volledige groep te harmoniseren om voor een nog groter niveau van verbondenheid te zorgen.

Gelijktijdig speelt het thema «Industrie 4.0» vervolgens ook op de werkplaatsen een steeds grotere rol. Bijvoorbeeld de opbouw van de Operational Technology, waarbij personen zich ter plaatse om de systemen bekommeren.

Daarvoor speelt de compatibiliteit met de bestaande slimme systemen vanaf nu ook bij nieuwe producties een doorslaggevende rol. Ook dat hebben de families Bell en Kluge gemeen. • mr

## Nieuwe technologieën zullen arbeidsprocessen verbeteren.

Nieuwigheden bij Bell voor een smaakvolle lente

# Vers opgediend

Van verfijnde salami tot sappige burgers en overheerlijke pastacreaties tot verfrissende infusions – de Bell Food Group luidt het nieuwe decennium in met heel wat lekkernijen. Als dat geen lentegevoel geeft, ligt het niet aan ons.

## Bell Zwitserland: gehaktbrood hot&cold

Knapperig warm of koud op een stuk brood - het nieuwe gehaktbrood hot&cold is altijd lekker. Voor fans van deze specialiteit heeft Bell aan het begin van het jaar twee soorten in de Zwitserse handel gebracht: de klassieker met varkens- en rundvlees en een variant met kip. Als u de warme variant verkiest, kunt u het lekkerlijker in de oven opwarmen en naar wens voorzien van een knapperige korst.



Het nieuwe gehaktbrood hot&cold van Bell Zwitserland is altijd lekker.

## Bell Zwitserland: Kippenborstreepjes met peper en zout

Vanaf midden april zijn bij de Bell-Toppings alle goede dingen in drievoud: Met de kippenborstreepjes «Salt & Pepper» beschikt de Zwitserse klant nu over een lekkere variant voor het verfijnen van soepen, salades of pizza's. De fijne reepjes van het beste Zwitserse vlees zijn net zoals beide reeds gevestigde producten uit het assortiment «Herbs» en «Honey» zowel warm als koud overheerlijk.



## Bell Zwitserland: Premium Beef Burger van Zwitserse rasrunderen

Geselecteerde stukken vlees van Zwitserse runderen geven een bijzonder aroma aan de «Beef Burger» van Bell. Daar dragen vooral de diervriendelijke uitloophouderijen alsook de natuurlijke voeding voor de runderen, die voornamelijk bestaat uit moedermelk, gras en hooi aan bij. Ongekruid en grof versneden bieden beide soorten «Angus» en «Simmentaler» puur burgergenot uit het diepvriesvak.



## Hilcona: nieuwe pastacreaties voor foodservice-klanten

Met tal van nieuwigheden, ondersteunt Hilcona sinds kort zijn foodservice-klanten. Daartoe horen onder meer varianten in buitengewone vormen zoals de nieuwe spinazie-ravioliharten. Ze zijn niet alleen een eyecatcher maar ook helemaal vegan. Dat geldt ook voor de nieuwigheden Agnolotti Linsen Curry, Tortelli all'arrabiata, Gnocchi en Spätzli. Ze spreken allemaal een groeiende groep klanten aan, die liever geen dierlijke producten in hun voeding willen. Tegelijk bouwt Hilcona met verschillende pastavariëteiten zijn bio-assortiment uit. Alle nieuwigheden uit dit gamma voldoen daarbij aan de strenge criteria van het Bio-Knospe-label.

**De nieuwe spinazie-ravioliharten van Hilcona zijn een echte eyecatcher.**



## Sylvain&CO: lichte verfrissing met Botanic Waters

### De nieuwe Botanic Waters van Sylvain&CO zijn bijzonder caloriearm.

De nieuwe Botanic Waters van Sylvain&CO hebben alle goede argumenten aan hun zijde: ze bevatten minder dan 20 kilocalorieën en nog geen vier gram suiker. Regionale kruiden, voorzien van een biolabel, zorgen voor een fijn aroma. En zelfs de fles is afkomstig van lokale producenten uit Zwitserland. De innovatieve infusions in de soorten «Brandnetel-linde», «Rosemarijn-rozebottel-melisse» en «Citroenverbena-munt» komen perfect getimed bij de start van de lente in de Zwitserse handel en zorgen zo voor heerlijke verfrissing op warme dagen.



### Bell Duitsland: Steaks van Gourmet naturel in duurzame verpakking

Met vier delicate steakvarianten maakt Gourmet naturel sinds eind vorig jaar naast zijn foodservice-klienten ook lekkers voor eindgebruikers met het vlees van de jonge Franse Charolais-stieren. Nieuw daarbij is bovendien de duurzame «Flat-Skin-verpakking». Daarbij komt 75 procent minder kunststof te pas als bij traditionele vleesverpakkingen. Bovendien zijn folie en karton makkelijk los te maken en van elkaar te scheiden. Bij de lancering van de steaklijn presenteert Gourmet naturel ook de nieuwe homepage met de edele look van het premium merk.



Link:  
[www.gourmet-naturel.com](http://www.gourmet-naturel.com)

### Bell Duitsland: Abraham Serrano Reserva in flinterdunne schijfjes

De «Serrano Reserva»-ham van Abraham rijpt twaalf maanden. In die tijd wordt zijn unieke aroma en zijn delicate beet ontwikkeld. Deze combinatie is bijzonder lekker met de nieuwe flinterdunne gesneden versie, die Bell Duitsland in 2020 nieuw op de markt brengt. Voor een aantrekkelijke presentatie zorgt de transparante productpresentatie met een mooi zicht op de flinterdunne schijfjes.



### Bell Polen: nieuwe salamicreaties

Rondvraag toont aan: Poolse klanten houden van afwisseling op hun brood. Daar komen de nieuwe salamivarianten die Bell Polen momenteel in de supermarkten brengt, goed van pas. De lijn bestaat uit vijf soorten, namelijk salami met olijven, groene peper, noten en rundvlees en ook een salami met rundvlees, op Italiaanse wijze met mediterrane kruiden. Alle soorten bevatten een hoog vleesgehalte en zijn glutenvrij.

### Bresc: aangepaste recepturen voor tomatenproducten

Tussen «Pomodori Marinati» en «Tomatenbruschetta» van Bresc is er sinds het begin van het jaar een duidelijk onderscheid. De bokaal met gemarineerde tomaten bevatten nu grotere stukken en zijn op die manier perfect geschikt voor salades en zijn op die manier perfect geschikt voor salades en zijn op die manier perfect geschikt voor salades. Bovendien worden sinds kort alle producten van de Nederlandse Hügli-dochter voor de foodservice-klienten in een nieuwe, uniforme verpakking gepresenteerd. • mr



Nieuwe sapsjes en smoothies van Eisberg

# Een sappige familie



*Is het een grote inspanning om voldoende fruit en groenten te eten? Niet meer, sinds de nieuwe sapsjes en smoothies van Eisberg. De zes verschillende soorten, smaken alsof ze vers geperst waren – en dat bijna een hele maand lang. Dit dankzij een innovatief proces, waarbij geen enkele hitteverwerking aan te pas komt.*

Bij Eisberg worden smaak en vitamines nu afgevoerd in een flesje. «Green Boost», «Tropical Charge», «Chia Burst», «Orange Crush», «Purple Power» en «Veggie Bomb», zo heten de nieuwe smoothies en sapsjes van de versspecialist. Ze bevatten enkel de beste groenten en fruit, en zijn dus honderd procent natuurlijk en vegan. Bovendien is de houdbaarheid van 28 dagen meer dan vijf keer zo lang dan die van vers geperste sapsjes en smoothies.

De basis daarvan is het slimme proces, dat bij de vervaardiging van nieuwe Eisberg-creaties wordt ingezet. Daarvoor worden groenten en fruit eerst koud geperst en in flessen gedaan. Tijdens de tweede stap komen deze flessen in een hogedrukcontainer terecht. Daarin ontstaat een waterdruk, vergelijkbaar met die van 60 kilometer onder de zeespiegel. Op deze manier worden kiemen gedood terwijl de belangrijkste ingrediënten behouden blijven.

Deze methode waarmee levensmiddelen langer houdbaar gemaakt kunnen worden, heet «High Pressure Processing» of kortweg «HPP». In tegenstelling tot gepasteuriseerde sappen, waarbij hitte wordt ingezet, hebben smaak en vitamines hierbij geen kans om te ontsnappen. «Bij <HPP> gaat het om een reeds gevestigd proces in de

sector van vruchtensappen», legt Martin Wohlwend, Hoofd van Business Development/Communication uit. «De technologie is echter ook voor verschillende andere convenience producten zoals soepen, sauzen, hummus of kip en worsten interessant.»

Eisberg heeft zijn nieuwe sappenassortiment eind vorig jaar geïntroduceerd. De eerste markt is Zwitserland en Oostenrijk zal volgen na een geslaagde start. Presentaties en degustaties op beurzen en bij bestaande en potentiële klanten, begeleiden de lancering van de vitaminebommetjes boordevol vruchten.

Met dit nieuwe concept spreekt Eisberg eerst en vooral gastronomiebedrijven aan. Voor hen hebben de drankjes onder andere het grote praktische nut, dat er geen sapmachine nodig is om de gasten de smaakbeleving van vers geperst sap te bieden. De vaak gecompliceerde reiniging en onderhoud van de machine valt op die manier weg. De producten zijn natuurlijk ook in de detailhandel en voor de systeemgastronomie interessant.

Daarmee gaat de prijs voor lekkerste en makkelijkste optie om zich te voorzien van de dagelijkse portie fruit en groenten, ongetwijfeld naar Eisberg. • mr

### Met het nieuwe concept, spreekt Eisberg gastronomiebedrijven aan.

Van bijrol naar hoofdrolspeler

# Daar hebben we de sla

*Het tij is gekeerd voor de sla: Terwijl hij 50 jaar geleden nog een van de minst opvallende bijgerechten was, is hij nu een populair hoofdgerecht geworden. Een trend waaraan Eisberg ook een bijdrage heeft geleverd. Het bedrijf was immers een pionier op het gebied van kant-en-klare salades in zakjes.*

## Sla levert meer foliumzuur op dan andere groenten.

Met kaas op het ontbijtbroodje, met kipfilet in de lunchschaal of met vinaigrette en croutons op het voorgerecht – sla werkt altijd. Omdat de knapperige groene bladeren perfect passen in onze huidige levensstijl. Maar als u denkt dat het eten van sla een 21e-eeuwse modetrend is, vergist u zich. Zelfs in de oudheid aten de mensen rauwe groenten, vaak met olie, azijn en zout. En daarom komt het woord sla ook van het Latijnse «salus» voor «gezouten». In Centraal-Europa werd bladsla vanaf de achtste eeuw na Christus specifiek gekweekt en gecultiveerd. Zoals bij veel andere voedingsmiddelen waren monniken in de kloosters hierbij

pioniers. Tot het midden van de 20e eeuw werd sla meer als bijgerecht beschouwd, terwijl het vandaag de dag niet meer weg te denken is van veel menu's als een gevarieerd hoofdgerecht.

Wat als een «sla» wordt beschouwd, is in de loop der jaren sterk veranderd. Terwijl zevenblad in de middeleeuwen nog vaak op het menu stond, wordt het vandaag de dag als vervelend onkruid gezien. Anderzijds is rucola, die lang werd gemeden vanwege zijn pikante smaak, nu een heuse trend geworden. De term sla is ook niet erg precies. Tot slot is er ook nog vlees- of fruitsalade.

Bladsalades kunnen in twee groepen worden verdeeld: sla- en cichoreiplanten. Speciale gevallen zijn veldsla en rucola, die afkomstig zijn van andere families. Voorbeelden van sla zijn onder andere krop- en eikenbladsla, en onder chicorei tellen we witlof en andijvie. Wat alle rassen gemeen hebben is dat ze voor onge-

## De saladebestsellers van Eisberg

In de zomer



**Ijsbergsla**

Wie van knapperige sla houdt, is dol op deze groene bollen, waaraan ook het bedrijf Eisberg zijn naam te danken heeft. In tegenstelling tot de meer kwetsbare soorten van deze groenten is deze sla gemakkelijk te vervoeren en kan hij enkele dagen overleven in het groentecompartiment van de koelkast zonder beschadigd te raken.



**Krulsla**

Het uiterlijk en de bittere smaak verraden het al: Hij behoort tot de familie van de andijvie. Vooral de buitenste bladeren zijn aan te bevelen, omdat ze veel bittere stoffen bevatten die de stofwisseling stimuleren.



**Kropsla**

Vroeger was dit de meest typerende vorm van sla, en zelfs vandaag de dag hebben de malse bladeren veel te bieden, vooral aan voedingsbewuste mensen: namelijk een hoog vezelgehalte met weinig calorieën. Aangezien de groente zeer gevoelig is, kunt u ze best zo snel mogelijk consumeren.

In de winter



**Veldsla**

Dit is de klassieker voor het koude seizoen, omdat het bestand is tegen temperaturen tot min 15 graden. Hij neemt ook de toppositie in tussen alle bladsalades op het vlak van het vitamine C-gehalte.



**Groenlof**

Met zijn bittere toets geeft hij vaak smaak aan salademixen. Daarnaast wordt het lang houdbare groenlof gewaardeerd om zijn positieve effect op maag en darmen.



**Winterandijvie**

Deze robuuste plant kan tot december worden geoogst. Met zijn bittere aroma is hij niet alleen geschikt als sla, maar ook als gestoomde groente of als ingrediënt voor soepen.

## Zelfs in de oudheid aten mensen al sla.

veer 95 procent uit water bestaan en dus zeer caloriearm zijn.

Het voedingsstofgehalte van sla varieert van soort tot soort. Vooral witlof, andijvie en radicchio zijn rijk aan vitamines en mineralen. Verschillende varianten leveren ook meer foliumzuur op dan andere groenten. De secundaire plantaardige stoffen in sla zouden ook helpen om hoge bloeddruk te verlagen en diabetes en sommige vormen van kanker te voorkomen.

Of het nu van een marktkraam komt of uit een handig Eisberg-zakje – sla kan het beste zo snel mogelijk na aankoop worden geconsumeerd. Maar als een krop sla toch eens vergeten wordt in de koelkast, is er een eenvoudige truc: In een kom koud water met een eetlepel suiker worden verwelkte bladeren al na enkele minuten weer knapperig. • mr

Bell-leerling staat voor U-17-Team van het EHC Basel op het ijs

# «Een goede opleiding is voor mij zeer belangrijk!»

Jan Reist speelt ijshockey sinds zijn zesde. Tien jaar later heeft hij het tot in het Elite Groeiteam van EHC Basel geschopt en heeft hij een «Swiss Olympic Talent Card» op zak, voor talenten in bijzondere groei. Sedert vorige zomer volgt hij bovendien een opleiding op de IT-afdeling bij Bell. In een interview met LOOK! hebben hij en Andreas Begré, Hoofd Beroepsopleiding bij Bell Zwitserland het erover, hoe leren en competitiesport met elkaar te combineren zijn.

**Meneer Begré, hoe kwam u ertoe om meneer Reist als eerste jonge competitiesporter als leerling in te zetten?** We hadden reeds langer het idee, sporttalenten opleidingsmogelijkheden te bieden. Dat behoort voor ons tot sociale verantwoordelijkheid, die wij als grote onderneming ten opzichte van de maatschappij hebben. Met Jan Reist is deze wens echter sneller in vervulling gegaan. Tijdens het voorstellingsgesprek vertelde hij ons namelijk nog niets over de omvang van zijn sportief engagement.

Jan Reist samen met Andreas Begré, Hoofd Beroepsopleiding bij Bell Zwitserland



**Wat heeft u daarvan weerhouden, meneer Reist?** Voor mij was het eerst en vooral belangrijk, een goede opleiding te volgen. Sport kwam pas op de tweede plaats. Daarom had ik dit tijdens de sollicitatieprocedure nog niet vermeld. We hebben dan pas na de overeenkomst bepaald, dat ik verder ook nog kon spelen en trainen.

**Meneer Begré, moest u de aanwerving van meneer Reist anders voorbereiden?** We hebben vooraf met zijn ouders, zijn trainer en zijn sportorganisatie gesproken om alle schakelpunten vast te leggen. Vervolgens hebben we een bijkomende overeenkomst aan het leercontract toegevoegd. Daarin werd bijvoorbeeld vastgelegd, dat de dinsdagvoormiddag telkens voor de training wordt vrijgehouden.

**Vindt u de dubbele inspanning van een opleiding in combinatie met competitiesport zwaar, meneer Reist?** Het is wel heel vermoeiend. Soms zou ik na het werken ook graag naar huis gaan en tijd met mijn vrienden doorbrengen. Maar het is ook heel leuk. Het is vooral fijn dat alle collega's zo vriendelijk zijn en mij allemaal helpen, wanneer het krap wordt qua tijd. Ik heb mij van in het begin opgehield gevoeld - en dat hoewel ik met mijn 16 jaar de jongste van het team ben.

**Meneer Begré, wat is uw eerste conclusie, iets meer dan een half jaar na de start van de opleiding?** We zijn allemaal erg verrast, hoe goed en snel Jan zich bij ons geïntegreerd heeft. Ik denk dat hij veel heeft aan de criteria uit de sport, die ook op de werkplaats belangrijk zijn. Hij is bijvoorbeeld heel goed georganiseerd en weet wat de inzet is, als men wil slagen. Uiteraard merkt men meteen, dat hij een teamspeler is.

**Worden er in elke tak bij Bell beroepsopleidingen aangeboden voor competitiesporters?** Op de administratieve afdeling is de omschakeling zeker makkelijker, omdat we daar door de flexibele uurregeling meer speelruimte hebben in de werktijden.

**Meneer Reist, wat is uw grootste sportieve doelstelling?** Het zou fijn zijn als ik ooit bij de National League mocht spelen.

**En wat gebeurt er, als u werkelijk met het nationale team aan de Olympische Spelen zou mogen deelnemen, meneer Begré?** Dat zouden wij heel fijn vinden en we zouden hem daarin steunen, opdat zijn opleiding daar niet onder leidt. • mr

**«Men merkt onmiddellijk, dat Jan een goede teamspeler is.»**

Bell is een «Leervriendelijk bedrijf voor competitiesporters»

Dat Jan Reist een veelbesproken nieuwkomer is in ijshockey, bewijst de «Swiss Olympic Talent Card», die hij sinds afgelopen augustus op zak heeft. Deze wordt door «Swiss Olympic», de overkoepelende vereniging voor Zwitserse sport en het Nationaal Olympisch Comité, aan getalenteerde atleten uitgedeeld. De kaart toont aan gemeenten, scholen en potentiële werkgevers dat de houder ervan met het oog op een succesvolle sportcarrière bijzonder in groei is.

Ondernemingen zoals Bell, die zulke talenten een opleiding aanbieden, ondersteunen hen daarbij, naast hun sportcarrière ook beroepsmatig iets op te bouwen. Voor hen heeft «Swiss Olympic» het label «Leervriendelijk bedrijf voor competitiesporters» gelanceerd. Wie het draagt, moet aan verschillende voorwaarden voldoen. Een voorbeeld daarvan, is een flexibel programma, dat het mogelijk maakt voor atleten om hun werktijd af te stemmen op hun sporttraining en wedstrijden.

Ervaringen met de tewerkstelling van competitiesporters had Bell trouwens ook reeds voor de tewerkstelling van de jonge ijshockeyspeler. Sedert twee jaar werkt profbobsleerijder Simon Friedli als kok in het personeelsrestaurant in Oensingen. Hiervoor kreeg Bell reeds het kwaliteitslabel «Competitiesportvriendelijke werkgever», dat eveneens door «Swiss Olympic» wordt uitgedeeld.





Bewustmaking rond het thema vroegtijdige interventie

# KIJKEN IN PLAATS VAN WEGKIJKEN OF OVER HET HOOFD ZIEN

Het aanpakken van moeilijke professionele situaties of privé-uitdagingen in een vroeg stadium om samen op tijd oplossingen te kunnen vinden, is de kerndoelstelling van een vroegtijdige interventie om de gezondheid op het werk te beheren. Kijken in plaats van wegstijven of over het hoofd zien en oplossingsgericht handelen in het belang van iedereen.

## Ernstige en aanhoudende stress kan gevolgen hebben voor de gezondheid.

Onze mentale en fysieke conditie heeft een grote invloed op onze prestaties op het werk. Als we slecht slapen, worstelen we ons een dag lang moe door het werk – en dan gaan we de volgende avond gewoon wat eerder naar bed. Maar niet alle problemen kunnen worden opgelost met een uitgebreid dutje.

Ernstigere spanningen zoals gezondheidsproblemen, ongunstige werksituaties, financiële problemen of moeilijkheden in de sociale omgeving zijn vaak niet zo gemakkelijk onder controle te houden en kunnen ook onze gezondheid aantasten, vooral als deze spanningen lang aanhouden.

Dat heeft meestal ook gevolgen voor ons dagelijks beroepsleven. In het ergste geval kunnen we ons werk niet meer uitvoeren en moeten we ons werk tijdelijk onderbreken. Na

een onderbreking van meer dan zes maanden kan er volgens de statistieken slechts in iets minder dan de helft van de gevallen zonder problemen worden teruggekeerd naar de vorige baan. Na een onderbreking van meer dan een jaar is de kans op herintegratie slechts 20 procent.

Daarom is het des te belangrijker om dergelijke druk in een vroeg stadium op te sporen en aan te pakken. Om deze reden hecht het gezondheidsmanagement van het bedrijf veel belang aan zogenaamde vroegtijdige interventie, het vroegtijdig herkennen en vertrouwelijk omgaan met stressvolle situaties bij medewerkers. Op deze manier kunnen dergelijke situaties samen tijdig worden aangepakt en is het vaak gemakkelijker om resultaten te bereiken met meer tijd om oplossingen te vinden.

## Bewuste waarneming

Waargenomen afwijkingen of persoonlijke interpretaties kunnen dienen als houvast voor een mogelijke vroegtijdige interventie: Is iemand in het team duidelijk sterk ongemotiveerd en schommelen de prestaties? Trekken medewerkers zich steeds meer terug tijdens het werk of de lunch en vermijden ze de sociale interactie? Heeft een teamlid plots behoefte aan constante ondersteuning voor taken die hij vroeger zelfstandig kon uitvoeren? Zowel fysieke als persoonlijke veranderingen of feiten en frequente afwezigheden kunnen wijzen op een moeilijke situatie.

## Een teken van waardering

Het nemen van de eerste stap en het vragen van een vertrouwelijk gesprek aan een teamlid vergt altijd enige inspanning – het is immers mogelijk dat de betrokkene de aangeboden ondersteuning weigert of het gesprek zelfs als een controle beschouwt. Het is ook mogelijk dat een situatie verkeerd wordt ingeschat en dat er geen enkel probleem is.

Het is niet altijd gemakkelijk om een moeilijke situatie aan te pakken en individuele oplossingen te vinden. Maar het is essentieel dat een situatie wordt aangepakt, want zelfs een onvolmaakte oplossing is beter dan helemaal geen oplossing. Hoewel het vandaag de dag

## Uw contactpersonen

### Uw leidinggevenden

BGM is een belangrijke managementtaak in het dagelijkse werkproces. Richt u indien mogelijk met uw bezorgdheid tot uw manager of de eerstvolgende hogere leidinggevende.

### Human Resources

Uw HR-managers hebben een luisterend oor voor uw zorgen en ondersteunen u bij het vinden van een oplossing. De HR regelt samen met u de volgende stappen, verwijst u door naar de relevante afdelingen en ondersteunt u bij de aanpassing van uw werkplek of bij de herintegratie in het personeelsbestand.

### Werknemersvertegenwoordiging Bell Zwitserland

Hier kunt u uw situatie bespreken, bijvoorbeeld door deze te vergelijken met soortgelijke situaties die de werknemersvertegenwoordigers al hebben begeleid. Vervolgens worden de verdere mogelijkheden gezamenlijk onderzocht.

### Sociale dienst Coop

Externe hulp van getrainde maatschappelijk werkers om samen nieuwe perspectieven te ontwikkelen.

### Ziektekostenverzekering/ Case-management

De ziektekostenverzekering SWICA kan situationele ondersteuning bieden bij fysieke of psychische problemen bij casemanagers en hebben als kerntaak om te helpen actief te blijven of terug te worden op de arbeidsmarkt. Tegelijkertijd wordt er op het juiste moment samengewerkt met de verschillende andere betrokken partijen, zoals artsen, particuliere en openbare verzekeringsmaatschappijen, human resources en leidinggevenden.

moeilijk is om potentiële problemen aan te pakken, is het nog erger om bekwame medewerkers en teamleden te verliezen door gemiste kansen. En zorg dragen voor onze medemens en er aandachtig mee omgaan is altijd een teken van wederzijdse waardering. • sh

Huidige vacatures vindt u op:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

## Jubileums

LOOK! feliciteert de jubilarissen van maart tot en met mei 2020

Bell Zwitserland

### 20 jaar dienst

**Francisco Fernandes Terrao**, 3 januari, Geiser AG, Schlieren (*vervolg*)  
**Doendue Balbay**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Adamah Djagoue**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Geneviève Douve**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Emmanuel Ensminger**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Arnaud Fleurigeon**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Simon Ketterlin**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Janine Mermoud**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Daniel Schmid**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Huguette Zufferey**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Fadime Aslan**, 1 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Roland Litzler**, 1 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Ludovic Pasquini**, 1 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Satheeskumar Arunthavarajah**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Martin Birrer**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Bernhard Ernst**, 1 mei, Geiser AG, Schlieren  
**Prapahary Yogeswaran**, 8 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Krist Gjoka**, 10 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Revathy Valentine**, 29 mei, Bell Schweiz AG, Zell

### 25 jaar dienst

**Gunabalasingam Sinniah**, 2 maart, Bell Schweiz AG, Zell  
**Franz Fellmann**, 18 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Ranjitham Rajeswaran**, 18 april, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Huseyin Temel**, 18 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Philippe Devidal**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Tarkan Günes**, 2 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Christophe Hugel**, 8 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Mark Milici**, 8 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Eric Eckert**, 22 mei, Bell Schweiz AG, Basel

### 30 jaar dienst

**Jean-Claude Senn**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Basel  
**Josef Brunner**, 1 april, Bell Schweiz AG, Zell  
**Christophe Glasser**, 1 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Hélène Stackler**, 1 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**Othmar Zettel**, 1 april, Bell Schweiz AG, Zell  
**Saiyut Niyomdee**, 9 april, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Marco Ghidini**, 24 april, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Philippe Haeflinger**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Roland Tschirhart**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Frederic Vonesch**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Alain Weingartner**, 1 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Serge Guerrero**, 17 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Zahia Goudjil**, 21 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Christophe Thiebo**, 28 mei, Bell Schweiz AG, Basel

### 35 jaar dienst

**Herbert Krucker**, 1 maart, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Dragan Simic**, 2 april, Bell Schweiz AG, Basel  
**François Bodein**, 2 mei, Bell Schweiz AG, Basel  
**Daniel Grand**, 6 mei, Bell Schweiz AG, Cher-Mignon

### 40 jaar dienst

**Hansjörg Mathys**, 14 april, Bell Schweiz AG, Basel

### 45 jaar dienst

**Ferdinand Schärer**, 12 mei, Bell Schweiz AG, Zell

### Met pensioen

**Rudolf Hess**, 31 januari, Bell Schweiz AG, Oensingen (*vervolg*)  
**Gueluezar Kranc-cedin**, 31 januari, Bell Schweiz AG, Oensingen (*vervolg*)  
**Vait Asani**, 29 februari, Bell Schweiz AG, Basel (*vervolg*)  
**Monika Büetiger**, 29 februari, Bell Schweiz AG, Basel (*vervolg*)  
**Hasan Sirin**, 29 februari, Bell Schweiz AG, Oensingen (*vervolg*)  
**Rolf Boss**, 20 april, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Manfred Erb**, 30 april, Bell Schweiz AG, Zell  
**Ramazan Dervisovski**, 31 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Gustin Shala**, 31 mei, Bell Schweiz AG, Zell

### Met vervroegd pensioen

**Theres Fazekas**, 29 februari, Bell Schweiz AG, Oensingen (*vervolg*)  
**François Schicklin**, 29 februari, Bell Schweiz AG, Basel (*vervolg*)  
**Hansruedi Schneider**, 29 februari, Bell Schweiz AG, Oensingen (*vervolg*)

**Almerinda Anastacio**, 31 maart, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Sabine Fritz**, 31 maart, Bell Schweiz AG, Zell  
**Zef Musaj**, 31 maart, Bell Schweiz AG, Zell  
**Markus Balmer**, 31 mei, Geiser AG, Schlieren  
**François Bodein**, 31 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Roza Dushi**, 31 mei, Bell Schweiz AG, Zell  
**Römy Magnin**, 31 mei, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Aimé Masson**, 31 mei, Bell Schweiz AG, Cheseaux

### Overleden

**Uthayakumar Eliyathamby**, 25 december, Bell Schweiz, Zell

Bell International

### 20 jaar dienst

**Maria Dell**, 1 januari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*vervolg*)  
**Katharina Drefs**, 1 januari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*vervolg*)  
**Nadeschda Schlegel**, 1 januari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*vervolg*)  
**Claudia Waterkamp**, 1 januari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*vervolg*)  
**Olaf Polinski**, 1 maart, Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge  
**Brigitte Guyot**, 6 maart, Bell France, Val de Lyon  
**Edith Amouroux**, 20 maart, Bell France, Val de Lyon  
**Wolfgang Kunz**, 1 april, Bell Schwarzwälder Schinken GmbH, Schiltach  
**Hartmut Schmidt**, 1 april, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Sevetal  
**Frédéric Rivoire**, 3 april, Bell France, Val de Lyon  
**Rolf Renz**, 17 april, Bell Schwarzwälder Schinken GmbH, Schiltach  
**Saif Koljic**, 19 april, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Hélène Ballet**, 25 april, Bell France, Val de Lyon  
**Evelyne Thizy**, 25 april, Bell France, Val de Lyon  
**Arifa Nesimovic**, 2 mei, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Jose Vilela**, 8 mei, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Sevetal  
**Séverine Rivoire**, 9 mei, Bell France, Val de Lyon

Convenience

### 20 jaar dienst

**Alexander Ternovski**, 3 januari, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*vervolg*)  
**Izabela Ryszka**, 13 januari, Eisberg Polen, Legnica (*vervolg*)  
**Gertrud Engler**, 1 maart, Hilcona AG, Schaan  
**Martina Traub**, 1 maart, Hügli, Radolfzell  
**Winfried Keller**, 1 maart, Hügli, Radolfzell  
**Svetlana Schierling**, 2 maart, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Muniba Nukic**, 9 maart, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Giuseppe Gerometta**, 13 maart, Hügli, Radolfzell  
**Christian Guggisberg**, 13 maart, Eisberg AG, Dällikon  
**Ralf Lichtenberg**, 1 april, Hügli, Radolfzell  
**Eva Unterberger**, 1 april, Hilcona AG, Schaan  
**Raffaele Gagliardi**, 3 april, Hügli, Radolfzell  
**Michael Ruber**, 17 april, Hilcona AG, Schaan  
**Stefan Cautillo**, 1 mei, Hügli, Steinach  
**Comi Mauro**, 22 mei, Hügli, Brivio

### 25 jaar dienst

**Manuel Riveiro Romero**, 1 januari, Hilcona AG, Schaan (*vervolg*)  
**Ramona Balossi**, 8 februari, Hügli, Brivio (*vervolg*)  
**Heike Lettau**, 1 maart, Hügli, Radolfzell  
**Jürgen Heichele**, 13 maart, Hügli, Radolfzell  
**Manuel Castro Fialho**, 27 maart, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Lynne Chew**, 30 maart, Hügli, Redditch  
**Ingrid Bingger**, 1 april, Hügli, Radolfzell  
**Beate Sailer**, 3 april, Hügli, Radolfzell  
**Eva Dan**, 3 april, Hügli, Radolfzell  
**Irene Hinz**, 3 april, Hügli, Radolfzell  
**Thomas Bodenmann**, 1 mei, Hügli, Steinach  
**Isolde Bäuerle**, 1 mei, Hügli, Radolfzell  
**Nizama Talovic Selimovic**, 8 mei, Hilcona Gourmet SA, Orbe

### 30 jaar dienst

**Johannes Kraessig**, 1 maart, Hilcona AG, Schaan  
**Frank-Michael Hins**, 1 april, Hügli, Radolfzell  
**Andreas Pasqualini**, 1 april, Hilcona AG, Schaan  
**Robert Reber**, 1 april, Hügli, Steinach

### 25 jaar dienst

**Irina Richert**, 14 februari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*vervolg*)  
**Petra Schwolow**, 6 maart, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

### 30 jaar dienst

**Doris Schulte**, 1 januari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Haselünne (*vervolg*)  
**Walter Kegel**, 1 februari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*vervolg*)  
**Jürgen Blancke**, 5 maart, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

### 35 jaar dienst

**Anke Kleemann**, 1 januari, Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*vervolg*)

### Met pensioen

**Erich Berghammer**, 30 april, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

### Overleden

**Thomas Vorlicek**, 28 december, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Annemarie Kroiss**, 2 april, Hügli, Radolfzell

**Rene Kennecke**, 1 mei, Hügli, Radolfzell  
**Ulrike Wiedenbauer**, 2 mei, Hügli, Hard  
**Stéphane Goy**, 7 mei, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Mario Kuschny**, 14 mei, Hilcona AG, Schaan

### 35 jaar dienst

**Christian Lerch**, 1 maart, Hilcona AG, Schaan  
**Torsten Rix**, 1 maart, Hügli, Radolfzell  
**Klaus Steppacher**, 18 maart, Hügli, Radolfzell  
**Bernard Ruppenner**, 4 april, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Sieglinde Riester**, 29 april, Hügli, Radolfzell  
**Bernd Wurster**, 1 mei, Hilcona AG, Schaan

### 40 jaar dienst

**Bruno Jud**, 1 maart, Hilcona AG, Schaan

### Met pensioen

**Miroslaw Fugiel**, 6 januari, Eisberg Polen, Legnica (*vervolg*)  
**Żak Danuta**, 27 januari, Eisberg Polen, Legnica  
**Oscar Bel**, 31 januari, Granovita SAU, La Vall d'Uixó  
**Irina Wagner**, 31 januari, Hügli, Radolfzell  
**Christian Otte**, 31 januari, Hilcona AG, Schaan  
**Franz Kuhn**, 29 februari, Hilcona AG, Schaan  
**Zymrije Berisha**, 31 maart, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Frank-Jürgen Müller**, 31 maart, Hügli, Radolfzell  
**Johannes Krässig**, 30 april, Hilcona AG, Schaan  
**Jürgen Schwarz**, 30 april, Hilcona AG, Schaan  
**Pius Calzaferrri**, 31 mei, Hilcona AG, Schaan  
**Werner Hofmänner**, 31 mei, Hilcona AG, Schaan  
**Margreth Huber**, 31 mei, Hilcona AG, Schaan  
**Karin Papenfuss**, 31 mei, Hügli, Radolfzell  
**Klaus Steppacher**, 31 mei, Hügli, Radolfzell

### Met vervroegd pensioen

**Catherine Zahirovic Chauvin**, 8 maart, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Bernhard Erni**, 31 maart, Hügli, Steinach  
**Manuel Jorge De Matos Fernandes**, 31 maart, Hügli, Steinach

De Hügli Sportclub in Steinach bestaat reeds meer dan 40 jaar

# Een vereniging in beweging

Wanneer niet één medewerker van de Bell Food Group een spannende vrijetijdsactiviteit heeft, maar 90 tegelijk, kan de LOOK!-redactie kortom niet anders dan de rubriek «Mijn hobby» om te vormen tot «Onze hobby». De aanleiding daarvan, is de Hügli Sportclub in Steinach. Hun leden komen hier meermaals per jaar samen voor een sportieve activiteit – of ook om er een gezellige avond door te brengen. En dat reeds meer dan 40 jaar.

## Naar de club

**Naam:** Hügli Sportclub  
**Plaats:** Steinach  
**Oprichting:** 1976  
**Aantal leden:** ca. 90

De ene keer kruipen ze op Töffli's – of brommers voor niet-Zwitsers – en trekken ze doorheen het Appenzel-erland. De andere keer worden ze door meervoudig Oostenrijks landskampioen Daniela Müller tafeltennistricks getoond. Of ze slaan met de stokken tijdens het «Hornussen», een Zwitserse nationale sport waarbij een team een kleine kunststofschijf, de «Hornuss», in het veld slaat en het andere team met houten schepjes moet verhinderen dat de schijf de grond raakt.

Buitengewone activiteiten zoals deze zijn de gezamenlijke hobby van de Hügli Sportclub in Steinach. De vereniging telt momenteel zo'n 90 leden. Daartoe behoren niet enkel collega's van de Hügli-vestiging in Steinach en St. Gallen, maar ook hun aanhangers zoals ex-personeelsleden en gepensioneerden.

Welke nieuwe sport ze wensen te proberen, mogen de leden zelf bepalen. Daarvoor verzamelt de club aan het begin van het jaar steeds ideeën. Tijdens de jaarlijkse bijeenkomst in maart wordt dan afgestemd, wat de actieve groep tijdens de komende maanden gezamenlijk zal ondernemen.

«Bij de preselectie van de voorstellen, letten we erop dat het een mooie mix is van zomer- en winteractiviteiten», vertelt clubvoorzitter Rolando Vidi, die samen met het aanvoerdersteam de vergaderingen organiseert.

Zes tot zeven keer per jaar komt de groep donderdag of vrijdag na 16u samen om iets te

ondernemen. En omdat men van sporten honger krijgt, wordt er aansluitend samen gedineerd. Indien mogelijk uiteraard bij Hügli-klanten uit de gastronomie, die op deze manier ook iets uit hun lidmaatschap halen.

Naast de events die u doen zweten, zijn er ook gezellige aangelegenheden, zoals de jaarlijkse «Chlaus-Lotto» rond de sinterklaasperiode. «De avond waarop men bij het lottospelen verschillende leuke leveranciersgeschenken kan winnen, is elk jaar opnieuw een hoogtepunt voor ons.», vertelt Rolando Vidi.

De Hügli Sportclub werd reeds opgericht in 1976. Bij het begin, stond er vooral lopen en voetbal op het programma. De club nam zelfs deel aan internationale voetbalwedstrijden tussen Hügli-teams uit Zwitserland, Duitsland en Oostenrijk. Tijdens de winter werd er een keer per week samen in turnzaal «geturnd», zoals dat toen nog heette.

Na een terugval van het aantal leden, werd het concept tijdens de afgelopen jaren grondig veranderd door de verantwoordelijken. «Vandaag proberen we vooral sporten uit die niet alledaags zijn», legt Rolando Vidi het concept verder uit. Het resultaat: het aantal leden is tijdens de laatste tien jaar meer dan verdubbeld en de club is sterk verjongd.

Wat echter gebleven is: de gezamenlijke activiteiten stimuleren kruislings alle afdelingen en hiërarchieën. En dat werkt positief voor het totale bedrijfsklimaat in Steinach. • mr

## Bedrijfssport

In Duitsland ontstonden de eerste aanbiedingen voor bedrijfssport aan het einde van de 19e eeuw, in Zwitserland in de jaren 1920, toen de informele voetbalverenigingen bij Ciba, Geigy en Sandoz officieel bedrijfssportclubs werden. Daarna hoopten de sportondernemingen op positieve resultaten wat betreft de gezondheid en de werkkraft van de medewerkers. Vandaag is bedrijfssport een vaste waarde in het gezondheidsbeheer geworden. Daarom reikt het aanbod vandaag de dag verder dan het klassieke voetbal of lopen.

Welke nieuwe sport de leden wensen te proberen, mogen ze zelf bepalen.





Hilcona in Schaan vervaardigt CO<sub>2</sub>-neutraal dankzij het gebruik van afvalwarmte

# Hilcona werkt milieuvriendelijk op volle kracht

*Met de klimaatneutrale vervaardiging van levensmiddelen zet Hilcona reeds tien jaar in op milieuvriendelijk energieverbruik: dankzij het gebruik van afvalwarmte uit de nabijgelegen vuilverbrandingsinstallatie via een speciaal daarvoor gebouwde dampleiding produceert de vestiging Schaan CO<sub>2</sub>-neutraal.*

**Duurzaamheid is geen trend maar een expressie van respect.**

De energiebrug bestaat sinds een goede tien jaar bij de vuilverbrandingsinstallatie van het Zwitserse Buchs. Sedertdien worden zowel Hilcona alsook twee andere ondernemingen in Schaan via een transportleiding voorzien van dampenergie. Alleen al in 2019 werd in de Hilcona-vestiging daarbij zes miljoen liter aan warme olie gespaard, wat overeenkomt met het verbruik van 4200 gezinnen. Dankzij de bouw van de dampleiding kan afvalwarmte, die bij de verbranding van afval in het nabije Buchs ontstaat, als energie bij de verwerking van levensmiddelen gebruikt worden.

#### **16.000 ton minder CO<sub>2</sub>**

Door het gebruik van damp ontstaat hierbij een besparing van 16.000 ton CO<sub>2</sub>. «We zijn begonnen om in rechte baan naar onze economische groei onze inspanningen op gebied van duurzaamheid verder te versterken», legt CEO Martin Henck uit, «Daartoe behoren bij-

voorbeeld het bewuste gebruik van zorgvuldig gekweekte en regionale grondstoffen, nieuwe producten met een betere ecobalans, milieuvriendelijke verpakkingen en een continue optimalisering van onze processen. Wij zien dit proces als een traject van continue verbetering. De bouw van de dampleiding heeft ons een grote stap verder gebracht en stelt ons nu in de mogelijkheid om reeds tien jaar klimaatneutrale afvalwarmte als energiebron te kunnen inzetten».

#### **Genot, gezondheid, milieu**

Ook Hilcona-klanten veranderen. Consumenten willen genieten van gezonde voeding en het milieu daarbij zo weinig mogelijk belasten. Vroeger stond genot op de eerste plaats. Vandaag komen gezonde voeding en duurzaamheid duidelijk sterker naar voren. Het is de eis van Hilcona om een meetbare bijdrage te leveren aan de bescherming van bronnen. Martin Henck benadrukt: «We zien duurzaamheid niet als een trend maar als een expressie van respect tegenover de medemens en de natuur, van wie we uiteindelijk afhankelijk zijn.» • Markus Amann is communicatieverantwoordelijke bij Hilcona in Schaan