

# LOOK!

Mitarbeitermagazin der Bell Food Group

02 2020

**Gemeinsam  
durch eine  
herausfordernde  
Zeit**

**DANKE**



# Inhalt

## Aus dem Unternehmen

- 4 Die gefährlichen Freunde des Prinzen**  
IT Security Awareness

## Im Überblick

- 6 «Null Fleisch. Ächt Schwiiz.»**  
Der «The Green Mountain»-Burger jetzt auch im Detailhandel
- 7 Gebündelte Kompetenzen in der neuen iBox**  
Hilcona setzt bei der Produktentwicklung auf eine multifunktionale Werkstatt

## Unsere Genusswelt

- 8 «Zwischen saftig und trocken liegen oft nur wenige Grad»**  
Grillieren wie ein Profi mit Tipps des BBQ-Experten Philipp Glauser
- 11 Für eine feurige Zuhause-Zeit**  
Abwechslung auf dem Grill mit den Neuheiten der Bell Food Group
- 16 Aromatische Abgesandte aus aller Welt**  
Den Gewürzklassikern auf der Spur

## Titelstory

- 18 Gemeinsam durch eine herausfordernde Zeit**  
Wir Menschen machen den Unterschied

## Jubiläen

- 24 Jubiläen**  
LOOK! gratuliert den Jubilaren von Juni bis August 2020

## Wettbewerb

- 27 Gewinnen Sie einen Grillkurs**  
Bildersuchrätsel

## Vor Ort in ...

- 28 Voller Einsatz für bestes Gemüse**  
Hilcona Agrar vollbringt jeden Tag neue Meisterleistungen

## So geht Qualität

- 32 Hundertneunzig**  
Qualitätskontrolle am Beispiel des Bell Würstli

# Ich bin stolz auf euch!

## Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Das Jahr 2020 wird uns noch lange in Erinnerung bleiben. Die Corona-Pandemie hat die ganze Welt in Atem gehalten und ein Ausmass erreicht, wie man es sich nur schwer vorstellen vermochte. Niemand konnte sich dieser schwer fassbaren Bedrohung entziehen. Von heute auf morgen drehte sich unser aller Leben nur noch um eines: Wie schaffen wir es, dieses Virus in den Griff zu bekommen, und welchen Beitrag kann ich mit meinem Verhalten dazu leisten.

Die Corona-Pandemie hat auch die Bell Food Group in ihren Sog gezogen. Gewisse Geschäftsfelder wie der Food Service, die Systemgastronomie oder das To-go-Geschäft kamen durch den Lockdown für Wochen fast vollständig zum Erliegen. In anderen Bereichen mussten wir kurzfristig massiv höhere Produktionsvolumen stemmen. Mit der gesamten Branche der Lebensmittelproduktion standen wir vor der grossen Herausforderung, einerseits die Gesundheit unserer Mitarbeitenden zu schützen und andererseits die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln sicherzustellen.

Nach Ausbruch der Corona-Pandemie haben wir umgehend zentrale und regionale Krisenstäbe gebildet. Von Anfang an haben wir die Situation sehr ernst genommen. Für alle unsere Betriebe wurden Hygiene- und Schutzkonzepte erarbeitet und konsequent umgesetzt. Damit ist es uns bisher gelungen, eine sichere Arbeitsumgebung für unsere Mitarbeitenden zu schaffen und eine Weiterverbreitung des Corona-Virus in unseren Betrieben bis heute zu verhindern.

Es ist mir sehr bewusst, dass diese Situation auch für Sie sehr schwierig und aufwühlend war. Einige unserer Betriebe lagen in sogenannten Hotspots und

wurden von der vollen Wucht der Pandemie getroffen. Die stark schwankenden Produktionsvolumen mit den ganzen Hygiene- und Schutzmassnahmen aufrechtzuerhalten, hat uns allen viel abverlangt – und wird es auch in den nächsten Wochen und Monaten tun.

Bisher haben wir diese beispiellose Herausforderung Corona gut gemeistert. Das ist Ihr Verdienst, geschätzte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Aus diesem Grund ist es mir sehr wichtig, Ihnen im Namen der Bell Food Group meinen herzlichen Dank auszusprechen. Ihre Bereitschaft, sich an die besondere Situation anzupassen, Ihre Flexibilität und die gegenseitige Solidarität untereinander haben mich tief beeindruckt. Und ja, auch sehr stolz gemacht.

Die Pandemie ist nicht vorüber. Die Auswirkungen werden noch lange anhalten und werden uns noch viel Kraft kosten. Wir sind breit aufgestellt, wir sind leistungsfähig, wir haben eine gesunde wirtschaftliche Basis, und wir haben die besten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ich wünsche Ihnen allen weiterhin gute Gesundheit und bin überzeugt, dass wir diese ausserordentliche Situation dank Ihrem Engagement auch in Zukunft gemeinsam meistern werden.



Lorenz Wyss  
Vorsitzender der Gruppenleitung

**Impressum** Zeitschrift für die Mitarbeitenden der Bell Food Group, 4 Ausgaben pro Jahr, Nr. 2/2020, August 2020, 26. Jahrgang.  
Herausgeber: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Adresse: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz.  
Tel. +41 58 326 2257, Fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Redaktionsteam: Fabian Vetsch (fv), Leitung, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), redaktionelle Unterstützung: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Gestaltung: oblògrafik, Olten, Schweiz. Bildbearbeitung: Proacteam AG, Allschwil, Schweiz.  
Druck: Druckerei Riebelmann, Lohne, Deutschland, Werner Druck & Medien AG, Basel, Schweiz. Gedruckt auf FSC-Papier.



*In der digitalen Welt haben Betrüger meist nur ein Ziel: Daten abgreifen, um Ihnen oder Ihrem Arbeitgeber zu schaden. Umso wichtiger ist es, aufmerksam und kritisch mit den eigenen Daten umzugehen. Mit LOOK! schärfen Sie Ihre IT Security Awareness, und Sie erhalten praktische Tipps für den Alltag.*

**Aufmerksam sein, genau lesen und kritisch hinterfragen.** Wir alle hatten sie schon einmal in unserem Postfach: Die E-Mail des Prinzen, die von einem grossen Vermögen erzählt, das auf einen wartet. Nur eine kleine Überweisung und einige Informationen seien nötig, und schon erhalte man Zugriff auf das Geld. Eine solche Mail löschen wir, ohne mit der Wimper zu zucken. Leider sind in der digitalen Welt längst nicht alle Betrüger so offensichtlich unterwegs wie der wohlhabende Prinz. Aufmerksam zu sein, genau zu lesen und kritisch zu hinterfragen, ist deshalb unbedingt notwendig.

**Jeder ist relevant, wenn es um Angriffe geht** Die Absichten der Betrüger sind in der Regel nämlich nicht so unschuldig, wie zahlreiche Phishingmails uns glauben machen wollen; stattdessen geht es darum, Informationen und Daten abzugreifen, um einer Firma oder einer Einzelperson zu schaden. Dazu reichen in der Regel einige wenige Informationen wie zum Beispiel ein aktives Nutzerkonto und ein korrektes Passwort, egal ob vom CEO oder vom befristeten angestellten Praktikanten. Haben Betrüger erst einmal Zugriff auf das Netzwerk, können sie über den Mailversand beispielsweise schädliche Software verteilen oder weitere Daten abgreifen, um Zugang zu zentralen Systemen zu erhalten. Eine solche intern verschickte Mail wird vom E-Mail-

## Praktische Tipps für Sie

Zusätzlich zu den «10 Regeln der IT Security», die in der LOOK!-Ausgabe 1/20 thematisiert wurden, geben wir Ihnen hier einige handfeste Tipps in die Hand:

Security-Gateway möglicherweise nicht als schädlich eingestuft und kann sich ungehindert im Unternehmen verbreiten, sofern es nicht von aufmerksamen Usern entdeckt wird.

### Auch ein Sicherheitstool ist nicht perfekt

Denn obwohl seitens IT Security alles Mögliche unternommen wird, um Angriffe frühzeitig als solche zu erkennen, handelt es sich dabei um ein Katz-und-Maus-Spiel. Ein heute «perfektes» Sicherheitstool hat morgen vielleicht bereits mit Schadsoftware zu tun, die es gestern noch gar nicht gab.

Das Zünglein an der Waage sind die wachsamsten Nutzer, die sorgfältig mit den persönlichen Daten umgehen und damit zum Schutz beitragen. Schliesslich bringt auch das stärkste Sicherheitsschloss nichts, wenn man den Schlüssel unter der Fussmatte versteckt. • sh

**Das stärkste Schloss bringt nichts, wenn der Schlüssel unter der Fussmatte liegt.**



### Dateien, Links und Websites auf schädliche Software überprüfen

Sie möchten überprüfen, ob eine Datei, ein Link oder eine Website schädliche Software enthält? Auf der Seite [www.virustotal.com](http://www.virustotal.com) können Sie eine Vielzahl an Dateiformaten und URLs untersuchen lassen.



### Passwortschutz

- Verwenden Sie für Ihre Passwörter Gross- und Kleinbuchstaben, Zahlen und Sonderzeichen. Je länger das Passwort, desto höher die Sicherheit.
- Verwenden Sie für jedes Login ein anderes Passwort.
- Geben Sie keine Passwörter an Dritte weiter, nutzen Sie stattdessen zum Beispiel die Stellvertreterfunktion in Outlook.
- Notieren Sie sich Ihr Passwort nie in Klartext.



### Passwortideen

- Erstellen Sie Ihre Passwörter nach einem bestimmten Schema, das nur Sie kennen, z. B. Zeilen eines Gedichts oder Titel von Märchen.
- Verwenden Sie Zahlen oder Sonderzeichen statt Buchstaben, z. B. 3 statt E oder ! statt 1.



### Sichtschutz

- Sie arbeiten viel von unterwegs? Statten Sie Ihren Monitor mit einer Sichtschutzfolie aus.
- Mit der Tastenkombination Windows-Taste + L sperren Sie ganz schnell den Bildschirm.



### Softwareupdates

- Installieren Sie Softwareupdates z. B. auf mobilen Geräten immer möglichst zeitnah, um Sicherheitslücken zu schliessen.

Der «The Green Mountain»-Burger jetzt auch im Detailhandel

## «Null Fleisch. Ächt Schwiiz.»

*In der Schweizer Gastronomie gilt der «The Green Mountain»-Burger bereits seit über einem Jahr als die Alternative für alle Burgerfans, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. Seit Ende März dieses Jahres hat endlich auch der Endkonsument die Möglichkeit, in den Genuss der Patties zu kommen. Begleitet von einem grossen Massnahmenpaket wurde der «The Green Mountain»-Burger erfolgreich im Detailhandel lanciert und erfreut sich wachsender Beliebtheit.*



Ob aus Tierliebe oder um die Umwelt zu schützen – immer mehr Menschen verzichten ganz oder teilweise auf Fleisch. Doch muss man deswegen auch gleich saftigem Burgergenuss abschwören? Der «The Green Mountain»-Projektleiter Werner Ott meint: «Nein!»

Mit dem «The Green Mountain»-Burger bietet die hausinterne Start-up-Manufaktur aus Landquart einen veganen Burger auf Erbsenproteinbasis an, der sich locker mit seinem Vorbild aus Rindfleisch messen kann.

Schon bei der Einführung der Innovation für die Gastronomie stellte Hilcona seine Vorreiterrolle im Vegi-Bereich unter Beweis: Der «The Green Mountain»-Burger war der erste in der Schweiz entwickelte und produzierte Burger auf Pflanzenbasis. Jetzt wird das erfolgreiche Konzept auf den Schweizer Detailhandel ausgeweitet: Seit Ende März können sich die Coop-Kunden davon überzeugen, dass der neue Burger aussieht wie Fleisch, sich so zubereiten lässt wie Fleisch und auch so schmeckt.

Dabei sind die Patties eine hervorragende Eiweissquelle. Zudem sind sie reich an Ballaststoffen und Vitamin B<sub>12</sub>. Gleichzeitig verzichtet die Manufaktur auf Geschmacksverstärker, Soja, Gentechnik, Palmöl und den Zusatz von Zucker. Ausserdem ist der Burger auch noch cholesterin- und laktosefrei. Perfekt also für eine beste Ernährung.

Bei der Auswahl der Rohstoffe haben die Produktentwickler auf höchste Qualität geachtet und im Sinne der

Nachhaltigkeit auch auf kurze Lieferwege. So beziehen sie alle Zutaten, bis auf das Kokosfett, aus der EU.

Die Zubereitung des «The Green Mountain»-Burgers ist neben Pfanne und Backofen auch auf dem Grill möglich, was klar empfohlen wird. Denn beim Braten und Grillieren entwickeln sich eine appetitliche braune Farbe und ein leckeres Röstaroma. Kreative Rezeptideen dafür bietet die «The Green Mountain»-Website: [www.thegreenmountain.ch](http://www.thegreenmountain.ch).

Daneben hat Hilcona unter dem Motto «Null Fleisch. Ächt Schwiiz.» zur Einführung der Neuheit im Frühjahr eine umfangreiche Marketingkampagne mit einer Vielzahl von POS-, Social Media- und Rabatt-Aktionen gestartet.

Und der fleischlose Genuss geht weiter: «The Green Mountain» arbeitet bereits intensiv an neuen Produkten, schon in diesem Herbst kommen zwei weitere auf den Markt. Damit spricht die

Manufaktur vor allem die wachsende Zielgruppe der Flexitarier an, also diejenigen, die gerne Fleisch essen, aber ihren Konsum einschränken möchten. «Wir sind sehr gut gestartet», resümiert Werner Ott. «Die Absätze in den ersten Wochen haben gar unsere hohen Erwartungen deutlich übertroffen und die zahlreichen Konsumenten-Feedbacks zeigen uns: Wir sind auf dem richtigen Weg.» • *mr*

Link:  
[thegreenmountain.ch](http://thegreenmountain.ch)

FOLLOW US  



**Der Burger ist eine hervorragende Eiweissquelle.**

Hilcona setzt bei der Produktentwicklung auf eine multifunktionale Werkstatt

## Gebündelte Kompetenzen in der neuen iBox

*Hilcona stellt seit letztem Oktober die Weichen für die kulinarische Zukunft in seinem neuen Kompetenzzentrum in Schaan. iBox wird die Innovationsschmiede genannt, in der sechs Teams aus Produktentwicklung sowie aus Technologie- und Verpackungsmanagement eng zusammenarbeiten. Ihr gemeinsames Ziel: spannende Neuheiten für die verschiedenen Produktkategorien zu schaffen.*

Ein Flachbau mit einem kleinen Kräutergarten vor dem Eingang ist die neue Heimat der rund 45 sogenannten «iPeople». Hier hat Hilcona die Kompetenzzentren Mahlzeiten, Pasta, Vegi und haltbare Convenience sowie Sandwiches & Pizza zusammengezogen. Zudem sind auch das Technologie- und Verpackungsmanagement und die Projektleitung der beiden neuen Manufakturmarken «The Green Mountain» und «La Pasteria» mit von der Partie.

Zuvor in drei Gebäuden auf dem Hilcona-Gelände in Schaan untergebracht bündeln diese Teams ihre Arbeit und Kompetenzen nun an einem Ort: der iBox. Das «i» im Namen steht dabei für Innovation. Und die wird in der multifunktionalen Werkstatt nicht nur in Sachen Neuheitenentwicklung grossgeschrieben, sondern auch bei der Arbeitsweise.

Dafür hat Hilcona in der iBox eigens eine offene, kommunikative Atmosphäre mit Start-up-Feeling geschaffen. Die Platzierung der Teams in Gemeinschaftsbüros, schallschluckende Teppiche und Glastüren gehören ebenso zum transparenten Konzept wie die «ixChange-Räume» für den Austausch in kleinen Gruppen oder die Kaffeeküche «iEat» als Treffpunkt. Damit das Miteinander gut funktioniert, haben die «iPeople» Regeln für die rücksichtsvolle Zusammenarbeit aufgestellt.

«Das neue Konzept hat sich für uns schon jetzt bewährt», berichtet Dirk Sylvester, Leiter Competence Center Mahlzeiten. «Die Enge des Raumes führt automatisch auch zu einer engen Zusammenarbeit, sodass wir mehr denn je vom Know-how und von den Erkenntnissen der Kollegen profitieren.»

In diesem inspirierenden Umfeld können zukunftsweisende Produkte, wie zum Beispiel der «The Green Mountain»-Burger (s. links), von der Idee bis zur Marktreife entstehen. Authentizität, Genuss, Vielfalt, Qualität und Nachhaltigkeit sind dabei nur einige Faktoren, die die Genussexperten antreiben.



Das Bild von den iPeople rund um Dirk Sylvester (2. v. r.) entstand vor der Corona-Pandemie.

Dass der Spirit der iBox nicht nur dann zu spüren ist, wenn alle vor Ort sind, hat die Corona-Krise gezeigt: «Wir haben in der Zeit, in der viele Mitarbeiter im Homeoffice waren, sehr gute Erfahrungen mit alternativen Kommunikationsmethoden wie zum Beispiel Webex-Meetings gemacht», sagt Sarah Klein, Leiterin Competence Center Sandwich & Pizza. Was die iPeople in der engen Zusammenarbeit mit den iXperten der iKulinarik Neues ausgeheckt haben, wird sicherlich schon bald auf den Tellern der Kunden zu finden sein. • *mr*

**Für die iBox hat Hilcona eine kommunikative Atmosphäre geschaffen.**



Grillieren wie ein Profi mit Tipps des BBQ-Experten Philipp Glauser

# «Zwischen saftig und trocken liegen oft nur wenige Grad»

Schon als Kind stand Philipp Glauser mit Begeisterung am Grill. Heute ist der Head of Culinary Advisors von Hügli ein ausgewiesener Meister seines Fachs: 2015 wurde er mit seinem Team «Chläggi Brutzler» Vize-Grillweltmeister, 2018 Schweizer Meister. In LOOK! verrät er, wie auch Hobbygrillierer ein Topergebnis auf die Teller bringen.

Grosse Grillpartys wird es vielleicht in diesem Sommer aufgrund anhaltender Kontaktbeschränkungen nicht geben. Doch auch wenn sich nur zwei Familien zum gemütlichen BBQ-Abend treffen, können schon mal acht bis zehn Leute zusammenkommen.

Wer dann für alle einzelne Fleischstücke auflegen möchte, hat schnell zu wenig Platz auf dem Rost. «Ich empfehle, ein grösseres Stück

**Rostbratwürste werden von A bis Z auf der Glut grilliert.**

Fleisch, wie zum Beispiel einen Schweinenaucken oder ein Entrecote für alle zu grillieren», sagt Philipp Glauser.

«Das passt locker auf jeden Grill, und rundherum bleibt sogar noch Platz für ein paar Folienkartoffeln oder Gemüse.»

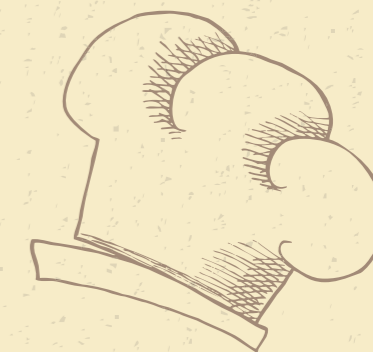
Bei der Zubereitung rät der Experte, wenn ein entsprechender Grill vorhanden ist, zur indirekten Methode. Dabei wird das Fleisch kurz über der Glut oder beim Gasgrill über der Flamme von allen Seiten scharf angebraten und danach neben der Hitzequelle bei geschlossenem Deckel fertig gegart. Das dauert zwar vor allem bei grossen Fleischstücken länger als direktes Grillieren, aber das Ergebnis kann sich sehen oder besser gesagt schmecken lassen.

Einzige Ausnahme: Rostbratwürste. Sie werden von A bis Z auf der Glut grilliert. Der Rost sollte dafür so eingestellt sein, dass sie nicht zu viel Hitze bekommen. Sonst passiert das, was wohl jeder «Zangenschwinger» schon einmal erlebt hat: Die Wurst ist aussen mehr als kross, dafür innen aber noch kalt.

Noch weniger als Grillwürsten sieht man grossen Bratenstücken oder auch Steaks von aussen an, ob sie fertig sind. Daher ist ein digitales Fleischthermometer für den Profi uner-



Der Head of Culinary Advisors bei Hügli, Philipp Glauser, hat sich schon in seiner Kindheit mit dem BBQ-Virus infiziert.



**Durchgebraten ist jede Fleischsorte bei 72 Grad Celsius.**

lässlich. «Heute investieren viele Menschen in einen hochwertigen Kugel- oder Keramikgrill, da sollten sie am Thermometer nicht sparen», rät Philipp Glauser. «Denn zwischen einem saftigen und einem trockenen Stück Fleisch liegen oft nur ein paar Grad Temperaturunterschied.»

Als Faustregel gilt: Durchgebraten ist jede Fleischsorte bei 72 Grad Celsius. Rinder- und Lammsteaks sollten je nach gewünschtem Gargrad eine deutlich niedrigere Kerntemperatur erreichen. Pulled Pork beispielsweise, das ja so mürbe werden soll, dass man es mit Gabeln auseinanderziehen kann, benötigt dagegen eine höhere. Unsere Garstufentabelle gibt einen Überblick über die Kerntemperaturen für einige Grillhighlights.

Zum Abschluss hat der BBQ-Profi noch einen unschlagbaren Antistressstipp in petto: «Verspäten sich die Gäste, können Sie das bereits fertig gegarte Fleisch in Alufolie packen und bei der gewünschten Kerntemperatur neben dem Grill oder im Backofen warm halten. Die Alufolie sollte dafür ein wenig geöffnet bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.» So bleibt das Fleisch warm und saftig, und der Grillabend kann auch etwas später beginnen.

Auf den Geschmack gekommen? Dann weiterblättern und mit dem Rezept des Grillprofis auf der nächsten Seite selbst den perfekten Tafelspitz vom Grill zubereiten. • *mr*

## Die Garstufen

Gericht	Kerntemperatur
Steaks von Rind und Lamm – rare	47–50 °C*
Steaks von Rind und Lamm – medium	56–58 °C*
Steaks von Rind und Lamm – well done	ab 64 °C*
Burger Patties (Rindfleisch)	57 °C
Kalbskoteletts	60 °C
Pulled Pork	83 °C
Pouletschenkel	72 °C

\* Temperatur direkt nach dem Braten, für perfekte Saftigkeit danach am besten ca. 5 Minuten ruhen lassen.

**Der Rezepttipp für die Grillsaison von Hügli-BBQ-Experte Philipp Glauser:**

**Rindstafelspitz mit Chimichurri-Sauce und Käse-Speck-Kartoffeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten für den Tafelspitz**

- 1 Rindstafelspitz à ca. 1,5 kg (mit Fettdeckel und gut gelagert)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 Blatt Salbei
- 10 ml Olivenöl
- 50 g Rindfleisch-Rub (z. B. Stein's Best Beef Rub)

**Zubereitung**

Die Kräuter fein hacken. Den Tafelspitz mit dem Rub gut einreiben, dann das Fleisch mit den Kräutern bestreuen und das Olivenöl darübergeben. Zudeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch bei indirekter Hitze im Keramik- oder Kugelgrill bei ca. 110 °C bis zu einer Kerntemperatur von 57 °C ziehen lassen. Das dauert ca. eine Stunde.

**Zutaten für die Chimichurri-Sauce**

- 2 Zweige Thymian (nur die Blätter)
- 30 g glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g rote Peperoni
- 30 g gelbe Peperoni
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- 50 ml Weissweinessig
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**

Die Kräuter, den Knoblauch und die Chilischote (ohne Kerne) fein hacken. Die Peperoni in kleine Würfel schneiden. Die Schale der Limette mit einer Reibe fein abreiben und die Limette anschliessend auspressen. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zutaten für die Käse-Speck-Kartoffeln**

- 4 grosse Kartoffeln (mehlig kochend)
- 16 Scheiben Speck
- 160 g Appenzeller Käse

**Zubereitung**

Kartoffeln 20 Minuten dämpfen oder in Salzwasser kochen und im Anschluss auskühlen lassen. Den Deckel abschneiden und die Kartoffeln mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Den Käse würfeln und in die Kartoffeln füllen. Zum Schluss die Kartoffeln mit Speck umwickeln und bei 180 °C im Backofen oder auf dem Grill 12 bis 15 Minuten backen.

**Tipp:** Aus den Resten von den ausgehöhlten Kartoffeln kann man zum Beispiel noch einen Kartoffelsalat für den nächsten Tag zubereiten.



Abwechslung auf dem Grill mit den Neuheiten der Bell Food Group

# Für eine feurige Zuhause-Zeit

Sich im eigenen Outdoorrefugium im kleineren Kreis um den Grill zu versammeln – diesen Trend gibt es schon seit Jahren. In Zeiten von Corona hat er jetzt das Potenzial, zum kulinarischen Freizeitspass Nummer eins zu werden. Damit dabei keine Langeweile aufkommt, haben sich die Produktentwickler der Bell Food Group wieder einiges einfallen lassen.



**Bell Frankreich: minziger Sommergenuss**

Feuriger Chorizogeschmack und kühlende Minze – diese ausgefallene Verbindung hat Bell Frankreich für die neuen «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe» entworfen. Ein Sommergenuss der besonderen Art, der das beliebte Saisonsortiment aus den Savoyen jetzt auf vier Varianten erweitert. Dank dem Miniformat der Würstchen und den beiliegenden Holzspiesen sind auch kreative Zusammenstellungen mit weiteren Zutaten möglich.

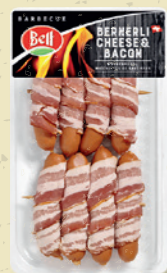


**Bell Polen: herzhaftes Wurstduo**

Mit den beiden Neuheiten «Weisse Schinkenwurst» und «Schlesische Wurst» heizt Bell Polen den ohnehin grossen Appetit der Polen auf Grillwürste zusätzlich an. Ihr herzhaftes Aroma verdanken die Würste dem Knoblauch, dem Pfeffer und dem Majoran. Verstärkt wird der kräftige Geschmack bei der «Schlesischen Wurst» zudem durch ihre Räucherung. Bei beiden Varianten verzichtet Bell auf die Zugabe von Mononatriumglutamat und Phosphaten.

**Bell heizt den Appetit der Polen auf Grillwürste zusätzlich an.**





**Bell Schweiz: Hauptrollen für Käse und Speck**

Bei Bell in der Schweiz heissen zwei grosse Themen in dieser Grillsaison Käse und Speck. Wie gut dieses Trendduo mit bestem Schweizer Rindfleisch harmoniert, beweist zum Beispiel der neuen «Cheese & Bacon Beef Burger». Auch in der Abteilung Grillwürste kommt die Kombination zum Einsatz: Die «Bernerli Cheese & Bacon» eignen sich als Wurstspiesse optimal fürs Grillieren, während mit den «Bacon & Cheese Cervelas» ein echter Klassiker in Neuauflage auf die Roste kommt.

Auf Geflügeliebhaber warten zudem die zarten Pouletbrustspiesse «Chicken & Grill Cheese» mit cremigen Käsetalern sowie die gefüllten Pouletschenkel «Cheese & Bacon Chiken».

Last, but not least befeuert Bell auch den Slow-Cooked-Trend weiter: Die «Pork Drumsticks» und das «Pulled Pork Mojo» sind bereits vorgegart und müssen nur noch auf dem Grill oder im Backofen erwärmt und anschliessend mit der beiliegenden Sauce serviert werden.

**Bell befeuert auch den Slow-Cooked-Trend weiter.**

**Hilcona: ab ins BBQ-Vergnügen mit Pasta und Pesto Tradizionale**

Pasta und Pesto in der Grillsaison – tolle Rezeptideen dafür verrät Hilcona auf der rechten Seite. Zu den seit Juni 2020 verfügbaren neuen Pasta-Tradizionale-Sorten «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» und «Mezzelune 4 Formaggi» sowie dem Pesto Tradizionale der Saison «Kichererbsen-Limone» fallen Hobbygrillierern bestimmt noch weitere spannende Kreationen ein. Auch bei diesen Neuheiten aus dem Traditionale-Sortiment setzt Hilcona auf die gewohnte Besseresser-Qualität mit hochwertigen Zutaten ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. Weitere leckere Rezeptvorschläge zu den Neuheiten stehen übrigens auch auf [hilcona.com/rezepte](http://hilcona.com/rezepte) zum Ausprobieren bereit.

**Die neuen Pastasorten gibt es seit Juni.**



**Die Hilcona-Empfehlungen für mediterranen Grillgenuss:**

**Aromatischer BBQ-Burger mit Pesto rosso**

**Zutaten**

- 40 g Pesto rosso (z. B. Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
- 100–200 g Rindfleisch-Patty
- 30 g Salatgurke
- 40 g Tomaten
- 30 g rote Zwiebeln
- 3–4 Salatblätter
- 1 Burgerbrötchen

**Zubereitung**

Gurke, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Rindfleisch-Patty bis zur gewünschten Garstufe grillieren. Das Brötchen halbieren, die Innenseiten kurz auf dem Grill anbräunen und danach mit Pesto bestreichen. Anschliessend den Burger mit den restlichen Zutaten je nach Belieben schichten.

**Tipp:** Der Burger kann auch noch mit einer Scheibe Käse verfeinert werden.



**Sommerlicher Tortelli-Salat**

**Für 2 Personen**

**Zutaten**

- 1 Packung mit Käse und Schinken gefüllte Pasta (z. B. Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
- 50 g rote Kirschtomaten
- 50 g gelbe Kirschtomaten
- ½ rote Grapefruit
- ½ grüne Paprika
- ½ rote Paprika
- 30 g Pecorino oder Parmesan am Stück
- 20 g Rucolasalat
- Balsamicoessig
- Olivöl
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Basilikumblätter

**Zubereitung**

Die gefüllte Pasta nach Packungshinweis in gesalzenem Wasser al dente oder nach Belieben kochen, danach abschütten und unter kaltem Wasser kurz abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Die Kirschtomaten halbieren, das Fruchtfleisch der Grapefruit und die Paprika in Würfel schneiden. In einer Schüssel alle Zutaten (bis auf den Käse und das Basilikum) vorsichtig unterheben und abschmecken. Zum Schluss den Käse frisch über den Salat reiben und mit Basilikumblättern garnieren.

**Tipp:** Das Rezept kann auch mit dem Pesto «Kichererbsen-Limone» von Hilcona als Topping verfeinert werden.





**Die Eisberg-Salatidee für den BBQ-Abend:**  
Rucolasalat mit Zucchini und Tomaten

**Für 2 Personen**

**Zutaten für das Grillgemüse**

- 1 Zucchini
- 3 Roma-Tomaten
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 1 TL frisches Basilikum, gehackt
- 1 TL frischer Oregano, gehackt
- 1 TL frischer Majoran, gehackt
- Salz

**Zutaten für den Salat**

- 90 g Rucolasalat (z. B. von Betty Bossi)
- 50 g Oliven (schwarze, grüne oder gemischt)
- 50 g Parmesan am Stück

**Zutaten für das Dressing**

- 2 EL Aceto balsamico di Modena
- 4 EL Olivenöl extra vergine
- Fleur de Sel
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Ahornsirup

**Zubereitung**

Basilikum, Oregano und Majoran mit dem Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, die Tomaten längs halbieren und beides auf einem Teller auslegen. Das Gemüse mit der Kräuterölmarinade bepinseln, die Marinade ca. 10 Minuten einwirken lassen.

In der Zwischenzeit für das Dressing den Aceto balsamico in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Das Öl und den Ahornsirup begeben und erneut kräftig rühren. Den Rucolasalat auf zwei Tellern anrichten. Nun das Gemüse grillieren und auf den Rucolasalat geben. Mit den Oliven und frisch gehobelten Parmesanspänen garnieren und das Dressing darübergeben.

**Eisberg: bewusst grillieren mit Bioprodukten**

Auf die steigende Nachfrage nach Biolebensmitteln hat Eisberg in Polen und der Schweiz neue Antworten parat. Seit Anfang Mai können die polnischen Kunden aus fünf neuen Bio-Salatsorten wählen. Dazu gehören die Mono-varianten Rucola, Feldsalat und Babyspinat sowie die Mischungen «California Mix» und «Toskana Mix». Ebenfalls mit dem Biolabel zertifiziert sind die neuen «NaturaPlan Mais Rugeli». Pasteurisiert und bereits handlich portioniert ergänzen sie das bestehende Schweizer Grillsortiment von Eisberg, das aus «Gemüse Spiessli» und gefüllten Champignons besteht.

**«Mais Rugeli» mit Biozertifizierung ergänzen das Eisberg-Grillsortiment.**



**Hügli: Aromaboost mit Stein's Best**

Mit den Neuheiten der Marke Stein's Best kommt eine Extraportion Geschmack auf das Grillgut. Haus-Sauce, Sour-Cream-Sauce und Burger-Sauce erweitern seit März die bestehende Table Top-Range für die Gastronomie um drei abwechslungsreiche Sorten. Darüber hinaus hat auch das Rub-Sortiment Zuwachs erhalten: Mit dem neuen «Fisch & Seafood Rub» können etwa Steaks vom Thunfisch oder Heilbutt sowie Seafood-Spieße vor dem Grillieren trocken gewürzt oder mariniert werden. • mr





Den Gewürzklassikern auf der Spur

# Aromatische Abgesandte aus aller Welt

Ohne Salz, Pfeffer, Muskat und ihre geschmackvollen Verwandten kommt weder der Hobbykoch noch der Lebensmittelhersteller aus. Doch wohin wünscht man jemanden, der dahin gehen soll, wo der Pfeffer wächst? Und warum begleiten Nelken häufig Kohlgerichte? Wir haben ein wenig herumgeschnüffelt und ein paar würzige Fakten zusammengetragen.



## Salz

An Salz führt kein Weg vorbei. Dabei ist es streng genommen kein Gewürz, sondern ein Würzmittel. Die verschiedenen Sorten wie Steinsalz, Meersalz oder Siedesalz unterscheiden sich durch Vorkommen und Abbaumethoden. Eigentlich ist Salz aber gleich Salz oder – chemisch ausgedrückt – Natriumchlorid. So ist Steinsalz ebenfalls Meersalz, das sich vor Millionen Jahren im Erdreich abgelagert hat. Mineralienanteile verleihen manchen Salzen ein spezielles Aroma oder eine besondere Farbgebung. Das gilt beispielsweise für das sogenannte rosa Himalayasalz, das eigentlich aus Pakistan stammt, oder die Fleur de Sel, die unter anderem wegen ihrer feuchten, weichen Kornstruktur bei Köchen sehr beliebt ist.

## Muskatnuss

Fein gerieben verleiht Muskat beispielsweise Kartoffelpüree und Fleischgerichten, aber auch manchen Süßspeisen eine leicht nussige und feurige Note. Die Muskatnuss ist der Fruchtkern des Muskatbaumes, der vor allem in Indonesien und auf der Karibikinsel Grenada wächst. Dieses intensive Gewürz sollte vorsichtig dosiert werden, denn schon geringe Mengen können eine grosse Wirkung erzielen.



## Kümmel

Kümmel mit seinem unverkennbaren scharfsüßlichen Aroma gehört zu den ältesten Gewürzen Europas. Die länglichen Körner sind die getrockneten Samen der gleichnamigen Pflanze. Sie kommen ganz oder gemahlen bei der Zubereitung von diversen Kohlsorten, aber auch für Schmorgerichte oder Brot zum Einsatz.



## Paprikapulver

Paprikapulver entsteht aus getrockneten und gemahlenden Paprikafrüchten. Je nachdem ob oder wie viel capsaicinhaltige Samen und Scheidewände mitverwendet werden, entstehen verschiedene Schärfegrade. In der ungarischen Küche, in der Paprikapulver häufig verwendet wird, unterscheidet man beispielsweise mit abnehmender Schärfe «Rosenpaprika», «Halbsüß», «Edelsüß», «Delikatess» und «Extra». Auch in Spanien und Portugal gehört Paprikapulver zu den traditionellen Gewürzen.



**Ob Pfeffer schwarz, weiss, grün oder rot ist, liegt vor allem am Erntezeitpunkt.**

## Pfeffer

Um die Eingangsfrage zu beantworten: Jemand, der dorthin gewünscht wird, wo der Pfeffer wächst, würde sich auf Madagaskar, in Indonesien, Indien oder Malaysia wiederfinden. Denn dort wächst die Pfefferpflanze, deren Früchte die Pfefferkörner sind. Welche Farbe sie haben, bestimmen der Erntezeitpunkt und die Art der Weiterverarbeitung. Für schwarzen Pfeffer werden die unreifen und ungeschälten ganzen Beeren getrocknet. Grün bleiben die unreifen Früchte dagegen, wenn sie in Essig oder Salzlake eingelegt oder gefriergetrocknet werden. Die vollreifen ungeschälten Körner haben eine rote Färbung. Weisser Pfeffer entsteht, wenn die reifen roten Beeren geschält werden. Am besten entfaltet sich Pfeffergeschmack direkt aus der Mühle. Frischer grüner Pfeffer wird zudem häufig als ganzes Korn zum Beispiel für Suppen oder Saucen verwendet.



## Gewürznelken

Bei den Gewürznelken handelt es sich um die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums. Ursprünglich von den Molukken stammend, ist das Gewürz in Europa seit dem frühen Mittelalter bekannt und nicht nur wegen seines holzigen, leicht scharfen Geschmacks beliebt. Auch die erwiesenermassen positiven Auswirkungen auf die Gesundheit machen sich die Verwender zunutze. So kommt es nicht von ungefähr, dass Nelken häufig schwer verdaulichen Speisen wie Rotkohl oder Sauerkraut zugegeben werden.

## Gewürzmischungen

Viele Gerichte erhalten ihren typischen Geschmack durch die Mischung einer ganzen Reihe von Gewürzen. Die Rezepturen dafür sind oft ein wohlbehütetes Geheimnis ihrer Urheber. Einer der bekanntesten Vertreter ist wohl das Currypulver, das im 19. Jahrhundert in Grossbritannien entstanden ist, um das besondere Aroma von indischen Gerichten nachzuahmen. Ein wichtiger Bestandteil ist Kurkuma, das dem Curry die charakteristische gelbe Farbe verleiht. Ausserdem gehören Koriander, Kreuzkümmel und Ingwer zu den Standardzutaten.

Für die nordafrikanische Küche ist beispielsweise Ras el-Hanout unverzichtbar. Die Komposition, die auch schon mal aus bis zu 30 Einzelgewürzen bestehen kann, vereint scharfe, süsse und bittere Aromen. Ein Mixklassiker aus Mitteleuropa sei trotz Sommersaison auch noch erwähnt: das Lebkuchengewürz, das schon allein mit seinem Duft für Weihnachtsstimmung sorgt. • **mr**

Wir Menschen machen den Unterschied

# Gemeinsam durch eine herausfordernde Zeit

Die Coronapandemie hat die ganze Welt in Atem gehalten und uns alle vor neue Herausforderungen gestellt. Auch die Bell Food Group musste sich mit dieser ungekannten Situation auseinandersetzen. Verschiedene Mitarbeitende aus der ganzen Gruppe erzählen, wie sie mit dieser Situation umgegangen sind.



**Kathrin Färber**  
Leiterin Prozessengineering (TOP BPM)  
bei Bell in Zell (CH)

«Normalerweise begleite ich im Rahmen von TOP BPM Fokusprojekte, baue 5S aus, entwickle die Sitzungsstruktur weiter und unterstütze Prozessoptimierungen. Corona hat meinen Alltag allerdings stark verändert: Mit den erhöhten Produktionsmengen lagen die Prioritäten ganz klar darin, das Tagesgeschäft in der Produktion zu meistern und den TOP BPM-Standard beizubehalten. Die laufenden Projekte mussten deshalb warten.

Ich suchte mir daher neue Arbeitsfelder, in denen ich den Betrieb unterstützen konnte, beispielsweise bei der Umsetzung der Coronamassnahmen. Andere Projekte konnte ich aus dem Homeoffice bearbeiten. Ausserdem war ich froh um meine Zielplanung; damit fiel es mir leicht, Projekte, die nun warten mussten, neu zu koordinieren. Mittlerweile hat sich die Lage wieder etwas beruhigt, und ich kann meine normalen Tätigkeiten wieder aufnehmen.»



**Krzysztof Więclaw**  
Betriebsleiter bei Bell  
in Niepołomice (PL)

«Als das Coronavirus in Polen auftauchte, musste ich das Management des Betriebs an die neue Realität anpassen. Quasi über Nacht waren die normalen Abläufe im Betrieb bedroht. Wir riefen einen Krisenstab ins Leben und legten gemeinsam fest, wo Massnahmen nötig waren, um die neuen Vorschriften und Beschränkungen einhalten zu können. Bei vielen Massnahmen standen der Schutz der Mitarbeitenden und die Minimierung eines Verbreitungsrisikos im Fokus.

Diese Krise hat mir nochmal bestätigt, dass meine Kollegen nicht nur erfolgreich sind, sondern dass ihr Engagement für die Suche nach optimalen Lösungen von unschätzbarem Wert ist. Dass wir diese schwierige Zeit erfolgreich meistern werden, ohne aufzugeben und immer mit der Lösung im Blick, verdanke ich meinem Team!»

Die Rubrik «Wir Mitarbeitende machen den Unterschied» wird es neu in jeder Ausgabe des LOOK! geben. Hier haben die Mitarbeitenden die Möglichkeit, zu einem bestimmten Thema Stellung zu beziehen. Sie möchten in dieser Rubrik auch gerne zu Wort kommen? Dann melden Sie sich bei uns unter [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com)!



**Stefan Potgeter**  
Leitung Zentrale Dienste  
bei Bell in Seevetal (DE)

«Die aktuelle Situation ist eine enorme Herausforderung für uns alle. Nach den doch gravierenden Veränderungen im Hinblick auf den Wegfall der Wurst- und Convenience-Werke und die damit verbundenen Reorganisationen vieler Abteilungen war dies eine Bewährungsprobe für die gesamte Organisation.

Trotz der räumlichen Trennung durch Homeoffice machen wir uns die diversen technischen Hilfsmittel zunutze. Es zeigte sich, dass gerade Videokonferenzen sehr diszipliniert abgehalten wurden und trotzdem alle Spass an der Arbeit hatten. Dennoch, gerade der geringere persönliche Kontakt zu den Kolleginnen und Kollegen fehlt uns doch sehr. Zu Beginn mussten wir uns zudem unter anderem an die veränderten Bedingungen bei der Warenversorgung gewöhnen und die Mengen anpassen oder die teilweise extrem schwankenden Bestellungen bewältigen. In enger Abstimmung mit der Produktion und den anderen Abteilungen haben wir die Herausforderung jedoch gemeinsam gemeistert und sind bis heute immer lieferfähig geblieben.

**Dies war eine Bewährungsprobe für die gesamte Organisation.**

Ich bin besonders stolz, dass wir neben dem Erhalt des Tagesgeschäfts auch ausserordentlich viele Projekte weiterverfolgen, zum Beispiel im Rahmen von TOP BPM, in der Produktentwicklung, in der Technik, im Energiemanagement oder bei Bauprojekten. Hier zeigt sich, wie stringent alle das gleiche Ziel verfolgen und dennoch ihre persönliche Note einbringen!»

**Sadat Shaqiri**

Vorsitzender des Betriebsrates  
bei Hubers Landhendl in Pfaffstätt (AT)

«Die letzten Monate waren für alle eine Herausforderung, privat und beruflich. Als Betriebsrat und Abteilungsleiter in der Zerlegung achte ich regelmässig auf die Einhaltung der Schutzmassnahmen. Wir gehen abwechselnd in die Pause, um die Personenzahl in der Kantine so gering wie möglich zu halten.

Für die Produktion ist es eine Herausforderung, dass Produktionslinien immer besetzt sein müssen. Die Pausenzeiten einzuhalten, ist deshalb enorm wichtig. Die erste Schicht fangen wir generell eine Stunde früher an, um zwischen den zwei Produktionsschichten keine zwischenmenschlichen Berührungspunkte zu haben. Wir stehen daher alle eine Stunde früher auf – und um 14 Uhr gibt es eine Stunde Produktionsstillstand.

Seit einiger Zeit werden wir alle nach dem Urlaub und im Krankheitsfall auf COVID-19 getestet, um einen Eintrag in die Firma zu verhindern. Für mich als Betriebsrat und Mitarbeiter ist es wichtig, dass wir alle gemeinsam helfen, dieses Virus zu bekämpfen. Gemeinsam schaffen wir das!»



V. l. n. r.: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz** von Sylvain & CO in Essert-sous-Champvent

«Das Coronavirus hat keine Chance gegen uns! Dank den Schutzmassnahmen konnten wir während der Krise gelassen bleiben. Unser Arbeitgeber hat alles getan, um uns vor dieser Pandemie zu schützen. Unsere tägliche Arbeit hat sich nicht verändert, aber die Atmosphäre hat sich durch die soziale Distanzierung verändert. Wir alle respektieren die neuen Regeln, tragen Masken und desinfizieren regelmässig unsere Hände. Alle heiklen Stellen werden regelmässig desinfiziert.»



**Christine Dehnert**  
Leiterin der Kantine bei der Süddeutschen Truthahn AG  
in Ampfing (DE)

**So hatten wir die Gelegenheit, selbst zu streichen und die Kantine zu verschönern.**

Die letzten Monate waren eine herausfordernde Zeit. Im März wurde unsere Kantine als Schutzmassnahme umgehend geschlossen. Die «neu gewonnene» Zeit wussten wir allerdings gut zu nutzen. Als in den darauffolgenden Tagen die Bestellungen stark anstiegen, halfen zwei Mitarbeiterinnen aus meinem Team beispielsweise in der Verpackung und im Kartonlager aus, um das gestiegene Volumen besser bewältigen zu können. Wir kümmerten uns um das regelmässige Desinfizieren der Türklinken und der Schreibtische in der Verwaltung und der Tische in den Aufenthaltsräumen.

Als in unserem Betrieb als Schutzmassnahme alle Mitarbeitenden auf Corona getestet wurden, fanden die Tests in der Kantine statt – dabei konnte ich die Behörden mit der internen Organisation federführend unterstützen. Weiter konnten wir Projekte umsetzen, für die wir vorher nicht die Zeit gefunden hatten: Wir strukturierten die Umkleieräume um und reinigten sie von Grund auf. Weiter ging es in der Kantine. Auch diese reinigten wir von Grund auf und verpassten ihr einen neuen Anstrich. Dafür hätten wir normalerweise einen externen Maler geholt – aber so hatten wir die Gelegenheit, selbst zu streichen und die Kantine zu verschönern.

Zwischenzeitlich wussten wir nicht, ob die Kantine in naher Zukunft wieder öffnen und was das für unseren Arbeitsplatz bedeuten würde. Aber mit dem neuen Hygienekonzept, das ich mit Unterstützung unseres Qualitätsmanagements ausgearbeitet habe, durften wir die Kantine im Juli wieder öffnen und konnten unsere Kolleginnen und Kollegen wieder willkommen heissen!



**Sinuhe Hofstetter**  
Werkleiter bei der Hilcona Taste Factory  
in Landquart (CH)

«Wir hatten einen unsichtbaren Gegner, der von China via Italien ins Tessin immer sichtbarer wurde und die Mitarbeitenden im Werk veränderte. Die Mitarbeitenden hatten Fragen, die normalerweise vom Hausarzt beantwortet werden und nicht vom Werkleiter. Von «Das ist doch alles übertrieben» bis hin zu «Ich habe Angst, dass ich oder meine Angehörigen daran sterben können» war die Spannweite der täglichen Meinungen sehr unterschiedlich.

Durch den täglichen Abgleich mit dem Vertrieb und flexible Improvisation der kompletten Wertschöpfungskette ist es uns als Team Hilcona gelungen, gemeinsam mit den Kunden eine zielorientierte Lösung zu erarbeiten. Mit dem grossen Engagement der Mitarbeitenden der Hilcona Taste Factory, die sich täglich den neuen Rahmenbedingungen angepasst haben, konnten die zusätzlichen Herausforderungen hervorragend gemeistert werden.

**Die Mitarbeitenden hatten Fragen, die normalerweise vom Hausarzt beantwortet werden und nicht vom Werkleiter.**

Dank den bereits hohen geltenden Hygienerichtlinien in der Lebensmittelbranche und den gemeinsam erarbeiteten Zusatzmassnahmen konnte eine grosse Sicherheit ausgestrahlt und geschaffen werden. Viele individuelle Gespräche und die tägliche Präsenz der Vorgesetzten reduzierten die Angst und verhalfen, den unsichtbaren Gegner sichtbar zu machen.»



**Roland Vrecko**  
Leiter Produktion TK  
bei Bell in Oensingen (CH)

«In der TK-Abteilung haben wir den Lockdown sehr deutlich gespürt. Einen Teil der Linien, auf denen zum Beispiel Gastroware produziert wird, mussten wir abschalten. Bei anderen Linien kam von heute auf morgen eine enorme Mehrmenge dazu. In der Folge gab es beispielsweise Samstagsarbeit. Am deutlichsten ist die Nachfrage nach Hackfleischprodukten angestiegen. Hier war zu sehen, dass die Leute zu Hause mehr selbst kochten – und mit Hackfleisch ist das sehr einfach.

Die Mitarbeitenden waren anfangs etwas verunsichert, wie sie mit der Situation umgehen sollen. Ein weiterer Faktor waren die Risikogruppen. Hier war es zu Beginn nicht einfach, die 2-Meter-Regel zu garantieren. Die Mitarbeitenden sind nach anfänglichen Startschwierigkeiten sehr gut mit der Situation umgegangen und waren auch sehr flexibel.»

**Reinhard Gassner**  
Betriebsleiter Eisberg  
in Marchtrenk (AT)

«Die Auswirkungen der Coronapandemie sind natürlich auch in Österreich und somit ebenso an unserem Standort in Marchtrenk spürbar. Durch die unmittelbare Einleitung aller notwendigen Massnahmen sowie zusätzliche Sicherheitsvorkehrungen haben wir sehr schnell auf diese Krise reagieren können.

Wir sind sehr froh, bis dato keinen einzigen bestätigten Coronafall an unserem Standort zu verzeichnen, und danken nochmals allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die vorbildliche Einhaltung aller getroffenen Massnahmen und Sicherheitsvorkehrungen.»



**Gabriela Boldeanu**

Leiterin Qualität bei Eisberg in Pantelimon (RO)

«Wir haben keine grossen Veränderungen erlebt, schliesslich arbeiten wir seit langer Zeit mit strengen Hygienevorschriften. Masken, Einweghandschuhe, Spezialausrüstungen gehören für uns zum Alltag. Natürlich haben wir die Zahl der Kontrollen für bestimmte Punkte erhöht.

Was die Gemeinschaftsräume, die Flure/Kantine betrifft, so haben wir die Gegenstände, die wir früher nur einmal am Tag gereinigt haben, öfter gereinigt. Wir desinfizieren auch die Türgriffe, die Schalter, die Schreibtische, die Gemeinschaftsräume, die Mikrowelle und so weiter.

Für einen Lebensmittelhersteller wie Eisberg ist die Produktsicherheit von wesentlicher Bedeutung. Verfahren, die man nun auch in der Öffentlichkeit kennt, stellen in dieser Pandemie nur einen kleinen Teil der «Normalität» dar. Drei Dinge beweisen uns, dass das, was wir tun, richtig ist: das Vertrauen unserer Kunden, das Feedback der Verbraucher und die Audits.»



**Diana Riedel**

Bezirksleiterin Food Service Aussendienst bei Hügli in Radolfzell (DE)

«Mit Beginn der Coronazeit entstand für uns alle eine völlig neue und ungewohnte Situation. Nicht mehr zu unseren Kunden zu fahren und diese telefonisch zu betreuen, war für mich und meinen Kollegen eine neue Herausforderung. Durch intensive Vorbereitung der Kundengespräche per Telefon konnten wir den Kundenkontakt sehr gut aufrechterhalten, aber der Besuch vor Ort ist damit nicht zu ersetzen.

Weiter konnten wir die Zeit gut nutzen, um administrative Sachen zu bearbeiten, zum Beispiel um Kundendaten zu aktualisieren oder Tourenplanungen zu optimieren, um nach der Krise gut vorbereitet zu starten. Zusätzlich haben wir wöchentliche Telkos zu den unterschiedlichsten Themen durchgeführt, so etwa eine Excel-Auffrischung. Von diesen Schulungen konnte jeder Einzelne für die Zeit nach dem Lockdown profitieren. Aufgrund der Lockerungen bin ich und auch meine Kunden wieder sehr froh, persönlich wieder vor Ort sein zu können.»



**William Pandolfi**

Schichtleiter bei Ali-Big in Brivio (IT)

«Das Produktionsmanagement und auch das Einhalten der Distanzregeln funktioniert heute sehr gut. Es ist schade, dass wir die Arbeit nicht wie bisher – Schulter an Schulter – geniessen können oder ein gemeinsames Mittagessen im Team nicht möglich ist. Diese Massnahmen waren bisher aber notwendig – und sie haben funktioniert: Bis jetzt gab es in unserem Betrieb noch keinen Fall.

Als die Lombardei, wo unser Betrieb liegt, zur Risikoregion erklärt wurde, hatten wir grosse Angst vor diesem unbekanntem Virus und seinen Auswirkungen. Die Medien informierten widersprüchlich. Wir begannen sofort damit, Masken zu tragen, hielten Abstand und intensivierten mit der Hilfe einer externen Firma die Reinigung im Betrieb – und über die ganze Zeit konnten wir die Produktion aufrechterhalten.»



**Roland Kalberer**

Leitung Kulinarik bei Hilcona in Schaan (FL)

«Die zahlreichen Einschränkungen am Arbeitsplatz waren für uns in der Küche ungewohnt, obwohl die Hygiene selbstverständlich immer schon zu unserem Alltag gehörte. Gerade beim Kochen und Degustieren hat die Maskenpflicht manche kuriose Situation hervorgerufen. Klar ist: Man war sicher bewusster, sensibler und fokussierter unterwegs.

Grundsätzlich hat die Schweizer Regierung vieles gut gemacht. Das gilt auch für die Hilcona und den Pandemieführungstab. Es wurden rechtzeitig wichtige Entscheidungen getroffen und wurde auch gut kommuniziert. Viel Mühe bereitet mir allerdings zurzeit das Laissez-faire-Gefühl, das in grossen Teilen der Gesellschaft herrscht. Trotz allen wirtschaftlichen Herausforderungen hoffe ich, dass die wenigen positiven Aspekte dieser Zeit hängen bleiben und nachhaltig wirken.»



**Patrik Keller**

Leiter PPS/Produktion Service und stellvertretender Betriebsleiter bei Hügli in Steinach (CH)

«Die Coronakrise war und ist für mich immer noch eine aussergewöhnliche, ungewisse, aber auch interessante Zeit, die sowohl beruflich als auch privat viel organisatorisches Geschick und Flexibilität gefordert hat und weiter fordern wird. Beruflich wurde ich auf besondere Weise mit Herausforderungen konfrontiert.

Noch wichtiger wurde der Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette, um die Kundenbedürfnisse (intern und extern) zu verstehen und auch umzusetzen. Dabei habe ich auch viel Neues gelernt, zum Beispiel den Einsatz von neuen Tools, um die gesetzten Ziele dennoch zu erreichen und die Projekte erfolgreich erledigen zu können. Positive Erfahrungen habe ich mit Webex gesammelt. Jedoch ist für mich der zwischenmenschliche Aspekt, der durch die Webcalls und -konferenzen etwas verloren ging, sehr wichtig.

Daher ist Homeoffice für mich in meiner Position keine ganzheitliche Lösung, jedoch für gewisse Aufgaben sicherlich sinnvoll, sofern die Einrichtung und das Umfeld zu Hause den nötigen Anforderungen entsprechen. Da meine sozialen Verpflichtungen (zum Beispiel Vereinstätigkeiten) auch für diese Zeit weggefallen sind, konnte ich meine freie Zeit abends und an den Wochenenden vollends mit meiner Familie geniessen oder für meine Weiterbildung und den Freizeitsport nutzen.»



**Jaroslaw Korman**

Verkaufsleiter bei Eisberg Legnica (PL)

«In der letzten Woche vor der Coronakrise war ein Termin mit dem grössten Gastrokunden in Polen geplant. Das Treffen hat aufgrund des Reise- und Kontaktverbots bis heute nicht stattgefunden. Das zeigt, wie stark die Gastronomie in Polen von der Krise getroffen wurde. Auch der Umsatz im Gastrobereich erholt sich nur langsam. Gemeinsame Projekte mit Hügli Polen mussten beispielsweise vorerst auf Eis gelegt werden.

Die Coronakrise beeinflusst aber auch unseren Betrieb: In der Produktion haben wir eine Stunde Pause zwischen den Schichten eingeführt, um Kontakte zwischen den Mitarbeitenden zu vermeiden. Das tägliche Temperaturmessen, Händedesinfizieren sowie Maskentragen in allen Bereichen verlängert und verlangsamt den Arbeitsablauf – und beeinflusst die Produktivität. Auch in der Administration haben es die Kollegen nicht einfach.

Wochenlanges Homeoffice in der Wohnung mit der ganzen Familie, darunter mit Kleinkindern, erschwert die Konzentration. Das Vortreiben mancher Projekte dauert ohne Face-to-face-Kontakt länger. Das Wesentliche ist jedoch, dass durch das Einhalten sämtlicher Massnahmen alle unsere Mitarbeitenden gesund blieben. Wir alle sind uns bewusst, welche Folgen eventuelle Erkrankungen und Quarantäne im ohnehin wegen des Virus geschwächten Ergebnis mit sich bringen würden. Dies ist die beste Motivation, weiterhin alle notwendigen Massnahmen umzusetzen, um die Krise gesund zu überstehen.»

# Jubiläen

LOOK! gratuliert den Jubilaren von Juni bis August 2020

Bell Schweiz

## 20 Dienstjahre

**Uthayakumar Vallipuram**, 15. Juni, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Victor Rinus Solomon**, 30. Juni, Bell Schweiz AG, Zell  
**Walter Schwegler**, 1. Juli, Bell Schweiz AG, Zell  
**Shukrije Kuqi**, 3. Juli, Bell Schweiz AG, Zell  
**Hysen Mustafa**, 4. Juli, Bell Schweiz AG, Zell  
**Emebet Tesfaye**, 10. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Manoranjitha Tharmagulasingham**, 10. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Balasingam Muthuthamby**, 17. Juli, Bell Schweiz AG, Zell  
**Paramathas Paramanandan**, 17. Juli, Bell Schweiz AG, Zell  
**Thangavel Sinnathurai**, 17. Juli, Bell Schweiz AG, Zell  
**Belkisa Memic-Smirko**, 14. August, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Somboon Müller**, 14. August, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ananthar Markandu**, 21. August, Geiser AG, Schlieren

## 25 Dienstjahre

**Frédéric Adler**, 1. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gilles Schmitt**, 1. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Stefanie Stange**, 1. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Boban Markovic**, 6. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Pascal Studer**, 9. Juni, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Martial Vogt**, 12. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Christina Albisser**, 15. Juni, Bell Schweiz AG, Zell  
**Urs Wälti**, 1. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Thomas Böhler**, 10. Juli, Geiser AG, Schlieren  
**André Kurt**, 10. Juli, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Robert Frei**, 17. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Jean-Pierre Gschwind**, 27. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Shahe Ramaj-Avdyli**, 31. Juli, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Joseph Kuttler**, 14. August, Bell Schweiz AG, Basel  
**Flavien Guerin**, 28. August, Bell Schweiz AG, Basel  
**Dany Sutterlin**, 28. August, Bell Schweiz AG, Basel

## 30 Dienstjahre

**Sylvie Martin-Bohèas**, 1. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**David Sinniger**, 1. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Ljubisa Kerculjevic**, 11. Juni, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Rolf Grogg**, 1. Juli, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ferdinand Müller**, 1. Juli, Geiser AG, Schlieren  
**Thierry Parmentier**, 1. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Renee Moyses**, 1. August, Bell Schweiz AG, Basel  
**Vincent Muller**, 1. August, Bell Schweiz AG, Basel  
**Pierre Schertzinger**, 1. August, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gilbert Ott**, 6. August, Bell Schweiz AG, Basel  
**Michel Schelcher**, 27. August, Bell Schweiz AG, Basel

## 35 Dienstjahre

**Gilbert Pahud**, 1. Juli, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Hansruedi Rüfenacht**, 1. August, Bell Schweiz AG, Oensingen

## 40 Dienstjahre

**Nicole Schappler**, 2. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gérard Baud**, 5. Juni, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Rolf Rothenbühler**, 17. Juni, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Josef Birrer**, 4. August, Bell Schweiz AG, Zell

## Pensionierungen

**Kurt Dubach**, 30. Juni, Bell Schweiz AG, Zell  
**Eliane Stocker**, 31. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Willi Eggenberger**, 31. August, Bell Schweiz AG, Gossau

## Frühpensionierungen

**Simon Ketterlin**, 30. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**René Linder**, 30. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Francis Schmitt**, 30. Juni, Bell Schweiz AG, Basel  
**Myriam Gadola**, 31. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Marc Juncker**, 31. Juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Annemarie Lüscher**, 31. August, Bell Schweiz AG, Zell

## Todesfälle

**Vincent Bartholomé**, 23. Februar, Bell Schweiz AG, Basel  
**Sivasambo Yoganathan**, 30. April, Bell Schweiz AG, Zell  
**Mladen Haban**, 17. Juni, Geiser AG, Schlieren

Bell International

## 20 Dienstjahre

**Natalie Obermann**, 2. Juni, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge  
**Gerhard Aicher**, 19. Juni, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Zila Smajic**, 26. Juni, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Nihad Hasanovic**, 28. Juni, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Günther Petermaier**, 16. August, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Olga Becker**, 23. August, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

## 25 Dienstjahre

**Claudia Kobler**, 24. Juli, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

## 30 Dienstjahre

**Bernhard Olliges**, 16. Juli, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht  
**Frank von Ohlen**, 1. August, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

## Pensionierungen

**Anna Dziadoń**, 20. Juli, Bell Polska, Niepołomice  
**Sergej Neuwirt**, 31. Juli, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

## 20 Dienstjahre

**František Truchlý**, 1. Februar, Hügli Food s. r. o., Zásmuky  
**Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva**, 1. April, Eisberg AG, Dällikon (*Nachtrag*)  
**Yousif Esmaeil El-Fatih**, 1. April, Eisberg AG, Dällikon (*Nachtrag*)  
**Makfire Sadikaj**, 1. April, Eisberg AG, Dällikon (*Nachtrag*)  
**Nirmaladevy Yejamogan**, 17. Mai, Eisberg AG, Dällikon (*Nachtrag*)  
**Valerij Vilgauk**, 13. Juni, Hügli, Radolfzell  
**Erich Rosa**, 19. Juni, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Mohan Kandiah**, 26. Juni, Eisberg AG, Dällikon  
**Werner Ritter**, 1. Juli, Hilcona AG, Schaan  
**Besim Ahmeti**, 1. Juli, Hilcona Gourmet S.A., Orbe  
**Samir Husejinovic**, 1. Juli, Hilcona Gourmet S.A., Orbe  
**Muharrem Kutbay**, 1. Juli, Eisberg AG, Dällikon  
**Karlheinz Senn**, 3. Juli, Hügli, Radolfzell  
**Sabine Vogel**, 3. Juli, Hügli Österreich, Hard  
**Nijazi Murseli**, 3. Juli, Eisberg AG, Dänikon  
**Muhunthan Thanabalasingham**, 17. Juli, Eisberg AG, Dällikon  
**Sterzer Alexander**, 14. August, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Sergio D'Inca**, 15. August, Eisberg AG, Dällikon  
**Rosalia Marchetta**, 25. August, Hügli, Radolfzell  
**Angela Migliaccio**, 28. August, Hügli, Radolfzell  
**Rafija Durmisi**, 31. August, Eisberg AG, Villigen

## 25 Dienstjahre

**Roman Müller**, 1. Mai, Eisberg AG, Dällikon (*Nachtrag*)  
**Daniela Burri**, 1. Juni, Hilcona AG, Schaan  
**Thomas Kuehnis**, 1. Juni, Hilcona AG, Schaan  
**Mustafa Mermer**, 6. Juni, Eisberg AG, Dällikon  
**Peter Slanschek**, 15. Juni, Hilcona AG, Schaan  
**Isaltina Maria Mateus Rebelo Figueira**, 15. Juni, Eisberg AG, Dällikon  
**Fernando Belo Maia**, 1. Juli, Hilcona AG, Schaan  
**Jörg Brucker**, 3. Juli, Hügli, Radolfzell  
**Nerime Alili**, 3. Juli, Eisberg AG, Dänikon  
**Selim Sadikaj**, 14. Juli, Eisberg AG, Dänikon  
**Maria De Nova e Sousa**, 15. Juli, Hilcona AG, Schaan  
**Therese Assala**, 17. Juli, Eisberg AG, Dällikon  
**Barbara Benko**, 24. Juli, Hilcona AG, Schaan  
**Waldemar Keilbach**, 24. Juli, Hügli, Radolfzell  
**Niels Rainer Frank**, 1. August, Hügli, Radolfzell  
**Imke Glocker**, 1. August, Hügli, Radolfzell  
**Jürgen Werkle**, 1. August, Hügli, Radolfzell  
**Manuela Suter**, 7. August, Eisberg AG, Dällikon  
**Heinz Wegmann**, 12. August, Hilcona AG, Schaan  
**Amélia Da Conceicao Faria Oliveira**, 17. August, Eisberg AG, Dällikon

Aktuelle Jobangebote  
finden Sie unter:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

# Play & Win!

## 30 Dienstjahre

**Manuel Rego Oliveira**, 1. März, Eisberg AG, Dällikon (Nachtrag)

**Ana Rita Fernandes Lopes**, 1. Mai, Eisberg AG, Dällikon (Nachtrag)

**Ulrike Wiedenbauer**, 2. Mai, Hügli Österreich, Hard

**Sinnarasa Kathirgamu**, 28. Mai, Eisberg AG, Dällikon (Nachtrag)

**Karin Dupper**, 1. Juni, Hügli, Radolfzell

**Raimund Marchler**, 1. Juni, Hilcona AG, Schaan

**Renato Marni**, 1. Juni, Hügli Schweiz, Steinach

**Rasathurai Murugupillai**, 1. Juni, Eisberg AG, Dällikon

**Mirjana Grbavac**, 5. Juni, Hügli, Radolfzell

**Rolf Gruber**, 18. Juni, Hügli, Radolfzell

**Holger Kleinschmidt**, 1. Juli, Hügli, Radolfzell

**Jose Enrique Andrade Gider**, 1. Juli, Hilcona AG, Schaan

**Vicky Booth**, 30. Juli, Huegli UK, Redditch

**Angelika Reck**, 30. Juli, Hügli, Radolfzell

**Matthias Martin**, 1. August, Hügli, Radolfzell

**Guenter Kopitsch**, 13. August, Hilcona AG, Schaan

## 40 Dienstjahre

**José De Matos Veiga**, 6. März, Eisberg AG, Dällikon (Nachtrag)

**Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro**, 11. April, Eisberg AG, Dällikon (Nachtrag)

## Pensionierungen

**Ternovski Alexander**, 29. Februar, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (Nachtrag)

**Durmus Kömürçü**, 31. März, Eisberg AG, Dällikon (Nachtrag)

**Max Bossard**, 30. Juni, Eisberg, Dällikon

**Josef Köchl**, 30. Juni, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Jürgen Lindner**, 30. Juni, Hügli, Radolfzell

**Harek Mahfoud**, 30. Juni, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Christian Schlegel**, 30. Juni, Hilcona AG, Schaan

**Marianne Schmid**, 30. Juni, Hügli, Radolfzell

**Niels-Rainer Frank**, 31. Juli, Hügli, Radolfzell

**Jürg Schwengeler**, 31. Juli, Hilcona AG, Schaan

**Dieter Weller**, 31. Juli, Hügli, Radolfzell

## Pensionierungen

**Manuel Jorge De Matos Fernandes**, 31. März, Hügli, Steinach (Nachtrag)

**Bernhard Erni**, 31. März, Hügli, Steinach (Nachtrag)

**Richard Schmid**, 30. Juni, Hilcona AG, Schaan

## BILDERSUCHRÄTSEL

# Gewinnen Sie einen Grillkurs

### Wettbewerbsfrage

Auf welcher Seite dieser Ausgabe ist das Bild, von dem dieser Bildausschnitt stammt?

### Preise

1 × Grill-/Kochkurs Ihrer Wahl für zwei Personen im Wert von EUR 400,-.

10 × Einkaufsgutschein im Wert von EUR 30,- für einen lokalen Supermarkt.

### Teilnahme

Schicken Sie die Lösung zusammen mit Ihrem Namen, Ihrem (ehemaligen) Arbeitsort und Ihrem Arbeitgeber an [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).

Teilnahmeschluss ist der 18. September 2020.

Die Gewinner/innen werden unter den Einsendungen mit der richtigen Lösung ausgelost. Mehrfachteilnahmen werden nicht berücksichtigt. Die Gewinner/innen werden direkt benachrichtigt. Über die Verlosung wird weder Korrespondenz geführt noch telefonisch Auskunft gegeben.



Bis anhin erhielten die Schweizer Kolleginnen und Kollegen zu jeder LOOK!-Ausgabe ein kleines Gutscheinheft, das wir direkt vom Mutterhaus Coop bezogen. Aufgrund einer Veränderung der Produktionszeiten seitens Coop können wir das Gutscheinheft künftig nicht mehr beilegen.

Mit dem Wegfall des Gutscheinhefts bot sich die Möglichkeit einer neuen Lösung, von der die Mitarbeitenden der ganzen Gruppe profitieren können, unabhängig von Land oder Geschäftsbereich. Ab sofort finden Sie deshalb in jeder LOOK!-Ausgabe einen Wettbewerb für alle Leserinnen und Leser der LOOK!.

Hilcona Agrar vollbringt jeden Tag neue Meisterleistungen

# Voller Einsatz für bestes Gemüse

Nicht nur während der Erntezeit hat das Team von Hilcona Agrar alle Hände voll zu tun. Denn neben der Betreuung der 500 Landwirte, von denen das Gemüse für die Hilcona-Konservenherstellung stammt, hat es von der Saatgutbeschaffung über die Koordination der Erntemengen und -zeiten bis hin zu Feldversuchen viele weitere Aufgaben.

## Die Betreuung der Landwirte durch Hilcona Agrar ist umfassend.

Stefan Däster und Ueli Giger sind pro Jahr insgesamt rund 70 000 Kilometer mit dem Auto unterwegs. Und das nicht auf Strecken quer durch Europa, sondern ausschliesslich im Schweizer Mittelland und im Rheintal – teilweise auf Feldwegen. Dort betreuen die beiden Anbauberater rund 500 Landwirte, die für Hilcona Agrar im Anbauvertragsverhältnis Erbsen, Bohnen, Pariser

Karotten und weiteres Verarbeitungsgemüse anbauen.

Und diese Betreuung ist umfassend. Von der Begutachtung der Felder und der Anbauplanung über die Aussaat bis hin zur Ernte mit eigenen Hightechmaschinen begleitet Hilcona Agrar die Bauern, die unter anderem auch Kartoffeln und Spinat für ihre Liechtensteiner Auftraggeber anbauen. «Bei unserer Arbeit kommt es auf schlaue Koordination an», erläutert Andreas Messerli, Leiter von Hilcona Agrar. «Schliesslich darf nicht alles gleichzeitig reif werden, damit die Ernte täglich frisch vom Feld verarbeitet werden kann.»

Und so vollbringt das sechsköpfige Team des Agrarbereichs vor allem in der Erntezeit jeden Tag logistische Meisterleistungen. Denn wie das bei Naturprodukten so ist, lässt sich nichts lange im Voraus planen.

Gesteuert wird der Erntezeitpunkt durch eine gebietsweise Aussaat. Wie gut und schnell sich die Pflanzen dann entwickeln, hängt nicht zuletzt vom Wetter ab. «Dieses Jahr hatten wir mit feuchtem und nicht zu warmem Wetter im Mai und Juni optimale Bedingungen für das Wachstum von Erbsen, Bohnen und Karotten», erzählt Andreas Messerli. «Ein grosses Glück nach zwei Jahren mit ausgeprägten Hitzeperioden.»

Die Anbauberater Stefan Däster (links) und Ueli Giger (rechts) kontrollieren regelmässig den Reifegrad des angebauten Gemüses.



Der Erbsendrescher sorgt für die schnelle Ernte der empfindlichen Hülsenfrüchte.

## Vom Feld in die Dose in wenigen Stunden

Wenn ein Feld für die Ernte bereit ist, beginnt der Erbsendrescher gegen acht Uhr abends, seine Bahnen zu ziehen. Denn die kühleren Nachttemperaturen bekommen den kleinen grünen Kugeln besser als die Hitze des Tages.

In einem Arbeitsgang pflückt die moderne Maschine die Pflanzen und drischt die Hülsen auf, sodass nur die reinen Erbsen im Maschinenbunker landen.

Ist ein Container gefüllt, lädt der Lkw-Chauffeur ihn auf und macht sich mit seiner fragilen Fracht direkt auf den Weg zu Hilcona. Dort werden die Hülsenfrüchte zunächst gewaschen und nach Grösse sortiert.

Danach steht eine gründliche Kontrolle an, bei der in mehreren Durchläufen alles entfernt wird, was später nicht auf dem Teller der Kunden landen soll.

Anschliessend geht es schliesslich allein oder gemeinsam mit Pariser Karotten in die Dosen. So vergehen von der Ernte bis zur Haltbarmachung gerade einmal ein paar Stunden.



Für Erbsen beispielsweise bedeuten Temperaturen um die 30 Grad Celsius puren Stress. Sie reifen schneller ab, werden gelb und hart und können bei zu langer Dauer zwischen Ernte und Verarbeitung sauer werden.

Schlechte Voraussetzungen in Zeiten des Klimawandels. Daher hat es sich Hilcona Agrar auch zur Aufgabe gemacht, neue Sorten beispielsweise auf ihre Hitzeverträglichkeit zu testen. «Wir probieren regelmässig neues Saatgut aus und beobachten jeweils über mehrere Jahre, wie sich die Sorte verhält», berichtet Andreas Messerli.

Schliesslich bestehen an Erbsen hohe Anforderungen. Besonders gefragt sind die feinen und extrafeinen. Daher wird bei der Anlieferung der Erbsen der Zartheitsgrad mit einem sogenannten «Tenderometer» gemessen. So kann der perfekte Erntezeitpunkt für die nächstfolgenden Felder bestimmt werden.

## Gefragt sind vor allem feine und extrafeine Erbsen.



Während der Erntezeit ist Andreas Messerli jede Woche selbst auf den Feldern unterwegs.

## Im Gespräch mit Andreas Messerli

### Sie sind seit 2018 Leiter von Hilcona Agrar. Hatten Sie zuvor schon Bezug zur Landwirtschaft?

Ich habe bereits während der Schulzeit nebenher in landwirtschaftlichen Betrieben gearbeitet. Später habe ich mich dann für ein Agronomiestudium entschieden. Nach Stationen im Bereich Marketing und Verkauf in der Konsumgüterindustrie hatte ich vor zwei Jahren das Glück, die Leitung der Hilcona Agrar von meinem Vorgänger, der nach 38 Jahren in den Ruhestand getreten ist, übernehmen zu dürfen. Eine Aufgabe, die mir grossen Spass macht, weil ich als Bindeglied zwischen den Landwirten und den Verarbeitern fungieren kann.

### Gehen Sie manchmal auch noch selbst aufs Feld?

Manchmal? Während der Erntezeit bin ich jede Woche auf den Feldern und überzeuge mich beispielsweise davon, dass die Gemüsequalität stimmt, und schaue, mit welchen Erntemengen in den nächsten zehn Tagen zu rechnen ist.

Hin und wieder sind auch spontane Einsätze vor Ort gefragt. So etwa, wenn es stark gehagelt hat und wir die Schäden begutachten sowie die Fehlmengen abschätzen müssen.

### Sie sind als Vertreter von Hilcona Agrar auch in Landwirtschaftsverbänden aktiv. Welche Themen bewegen die Mitglieder aktuell?

In verschiedenen Branchenverbänden und Kommissionen verrete ich die Interessen von Hilcona. Der Klimawandel und wie wir ihm begegnen können, ist beispielsweise ein viel diskutiertes Thema. Und auch die immer schärfer werdenden Restriktionen bei den Pflanzenschutzmitteln treiben die Branche um. Fakt ist, dass die Konsumenten sich mehr Ökologie wünschen. Hier gilt es für uns, Alternativen zu finden, die die ökologischen Anforderungen erfüllen. Ganz gratis dürfte diese Leistung jedoch nicht sein, was dem Konsumenten klargemacht werden muss.

Aktuell kommt dieses Gerät noch in rein mechanischer Form zum Einsatz. Ein neues, elektronisches Modell steht auch schon bereit und wird in diesem Jahr getestet.

Längst zum Alltag gehört aktuelle Technik dagegen bei den hauseigenen Landmaschinen. Ein Beispiel dafür ist das hochmoderne Setzgerät für Kartoffeln. Per GPS navigiert der Traktor optimal über das Feld, während die angehängte Setzmaschine die durch Beize gegen Pilzbefall geschützten Saatkartoffeln präzise in fertig geformte Dämme ablegt. Alles in einem Arbeitsgang.

Anders als heute war noch viel Handarbeit im Spiel, als die Geschichte des Verarbeitungsgemüses vor über 80 Jahren begann. Für die Konservenherstellung des Unternehmens, das später Hilcona (zusammengesetzt aus «**Hilti Convenience Nahrungsmittel**») heissen sollte, bauten schon die Gründer einen Teil der Erzeugnisse im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb an – der übrigens bis heute besteht und von Hilcona Agrar geführt wird.

Inzwischen ist Hilcona der einzige Hersteller von Dosengemüse in der Schweiz. Dafür lässt das Agrarteam von den heimischen Erzeugern unter anderem knapp 3400 Tonnen Erbsen, rund 2200 Tonnen Bohnen und mehr als 1800 Tonnen Pariser Karotten anbauen. Alle in hochwertiger Qualität und mit «Suisse Garantie»-Siegel, vermehrt auch mit Bio-Label.

Etwa drei Viertel des gesamten Ertrags verarbeitet Hilcona selbst. Dass Gemüsekonser-

ven aus dem Hause Hilcona seit den Gründertagen nicht an Beliebtheit verloren haben, zeigen die stabilen Absatzzahlen der vergangenen Jahre. Seit Ausbruch der Corona-Pandemie haben die Liechtensteiner sogar so viel Dosengemüse ausgeliefert wie noch nie in ihrer Firmengeschichte.

Zudem beliefert Hilcona Agrar auch weitere Schweizer Lebensmittelhersteller mit Gemüse frisch vom Feld. Diese Zusammenarbeit ist auch dann von Vorteil, wenn die Produktionskapazitäten bei Hilcona einmal ausgelastet sind. «Wir versuchen in solchen Fällen, das überschüssige Gemüse an unsere Kunden weiterzuverkaufen», sagt Andreas Messerli. «Foodwaste zu vermeiden, ist für uns ein grosses Anliegen.» • mr

## Hilcona ist der einzige Hersteller von Dosengemüse in der Schweiz.

Bei Hilcona in Schaan kommt das frisch geerntete Gemüse schnellstmöglich in die Konserve.





Sicher geniessen mit dem Bell-Würstli

# Eine beeindruckende Zahl

*Es gibt wahrscheinlich nur wenige Lebensmittel,  
die so vielen Qualitätskontrollen unterzogen werden wie Fleisch.*

*LOOK! hat sich auf die Suche gemacht und zeigt  
am Beispiel des Bell-Würstli auf, dass diese Behauptung  
nicht nur so dahergesagt ist.*

190 ist eine grosse Zahl. Beeindruckend ist sie gar, wenn man weiss, dass dies die Anzahl an Qualitätskontrollen ist, die ein Bell-Würstli durchläuft, bevor es den Produktionsbetrieb in Basel verlassen darf. Vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt. Am Beispiel des Bell-Würstli, der knackigen Wurst aus Rind- und Schweinefleisch, lässt sich wunderbar aufzeigen, mit welcher Sorgfalt gearbeitet werden muss, damit ein Produkt allen Anforderungen an Genuss und Qualität gerecht wird.

Qualitätskontrollen finden über den ganzen Herstellungsprozess verteilt statt: am Tier, am Rohmaterial und am Produkt, aber auch an Gerätschaften, Transportmitteln oder in Produktionsräumen.

Beim Bell-Würstli startet der Prozess mit der Anlieferung der Rinder und Schweine. Die Begleitdokumente des Lieferanten geben Auskunft über die Tiere; zum Beispiel ihre Herkunft, die Haltungsort oder den Namen des Bauern. Ein Tierarzt prüft den Gesundheitszustand und die Ohrmarkennummer, dann erst ist ein Tier für den weiteren Prozess zugelassen.

Rund ein Viertel der Kontrollen findet bereits vor der Schlachtung statt und stellt den schonenden Umgang mit den Tieren sowie die Einhaltung der gesetzlichen

Vorgaben sicher, zum Beispiel der Tierschutzverordnung. In der Verarbeitung – Zerlegung, Hackerei, Darmerei, Binderei, Räucherei, Verpackung – stehen anschliessend die Qualität des Fleisches sowie die Verarbeitung im Fokus. Diese Qualität wird auch anschliessend während der Lagerung und in der Logistik aufrechterhalten.

33 der insgesamt 190 Kontrollen basieren auf gesetzlichen Standards, die restlichen 157 sind interne Richtlinien von Bell, Vorgaben von Kunden

oder Lebensmittelsicherheitsstandards wie IFS Food oder FSSC 22000. 143 Kontrollen sind direkt Teil des Prozesses, 47 sind sogenannte unterstützende Kontrollen, die für eine allgemeine saubere und sichere Produktionsumgebung sorgen: zum Beispiel die Messung von Luftkeimen oder die Prüfung des Trinkwassers.

So zahlreich und vielfältig die Kontrollen auch sind, jede einzelne leistet einen essenziellen Beitrag, um genussvolle und sichere Produkte herzustellen. So können wir unseren Konsumentinnen und Konsumenten jederzeit garantieren: Was von der Bell Food Group kommt, ist gut. • sh

**Jede einzelne  
Kontrolle leistet einen  
essenziellen Beitrag für  
sicheren Genuss.**

