

# LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

02 2020

**Samen  
door een  
uitdagende  
tijd**

DANK  
JE WEL





## Inhoud

### Uit de onderneming

- 4 De gevaarlijke vrienden van de prinsen**  
IT Security Awareness

### Een overzicht

- 6 «Geen vlees. Helemaal Zwitsers.»**  
De «Green Mountain»-burger nu ook in de detailhandel
- 7 Gebundelde competenties in de nieuwe iBox**  
Hilcona werkt bij de productontwikkeling met een multifunctionele werkplaats

### Onze smaakvolle wereld

- 8 «Het verschil tussen sappig en droog is vaak slechts enkele graden»**  
Grillen als een prof met de tips van BBQ-expert Philipp Glauser

- 10 Voor vurige quality time aan huis**  
Afwisseling voor de grill met de nieuwigheden van de Bell Food Group

- 16 Aromatische afgezanten uit de hele wereld**  
De kruidenklassiekers achterna

### Omslagverhaal

- 18 Samen door een uitdagende tijd**  
Wij mensen maken het verschil

### Jubilea

- 24 Jubileums**  
LOOK! feliciteert de jubilarissen van juni tot augustus 2020

### Wedstrijd

- 27 Win een barbecuecursus**  
Fotozoekraadsel

### Ter plaatse bij...

- 28 We zetten ons in om u de beste groenten aan te kunnen bieden**  
Hilcona Agrar zorgt elke dag voor nieuwe meesterprestaties

### Zo gaat het met kwaliteit

- 32 Een indrukwekkend cijfer**  
Veilig genieten met de Bell-Würstli

## Ik ben trots op jullie!

### Beste medewerkers en medewerksters

Het jaar 2020 zal nog lang in ons geheugen gegrift blijven. De coronapandemie heeft de hele wereld in spanning gehouden en heeft een omvang bereikt die moeilijk voor te stellen was. Niemand kon ontsnappen aan deze ongrijpbare dreiging. Van de ene dag op de andere draaide ons hele leven om één ding: Hoe krijgen we dit virus onder controle en welke bijdrage kan ik daaraan leveren met mijn gedrag?

De coronapandemie heeft ook de Bell Food Group geraakt. Bepaalde bedrijfstakken zoals de foodservice, de system catering of de to-go-business kwamen door de lockdown wekenlang bijna volledig tot stilstand. Op andere gebieden hadden we op korte termijn te maken met enorm hoge productievolumes. Met de gehele voedselindustrie werden we geconfronteerd met de grote uitdaging om enerzijds de gezondheid van onze werknemers te beschermen en anderzijds de voedselvoorziening van de bevolking veilig te stellen.

Na het uitbreken van de coronapandemie hebben we onmiddellijk centrale en regionale crisisteam opgebouwd. Vanaf het begin hebben we de situatie zeer ernstig genomen. We hebben voor al onze bedrijven hygiëne- en beschermingsconcepten ontwikkeld en consequent geïmplementeerd. Op deze manier zijn we er tot nu toe in geslaagd een veilige werkomgeving voor onze medewerkers te creëren en hebben we voorkomen dat het coronavirus zich tot op de dag van vandaag verder verspreid in onze activiteiten.

Ik ben me er enorm van bewust dat deze situatie ook voor u zeer moeilijk en verontrustend was. Sommige van onze bedrijven bevonden zich in zogenaamde hotspots

en werden getroffen door de volle kracht van de pandemie. De sterk wisselende productievolumes met alle hygiëne- en veiligheidsmaatregelen in stand houden, heeft veel van ons allemaal gevergd - en dit zal ook in de komende weken en maanden zo blijven.

Tot nu toe hebben we deze ongekende uitdaging, genaamd corona, goed onder controle. Dat is jullie verdienste, gewaardeerde medewerkers en medewerksters. Daarom is het voor mij heel belangrijk om namens de Bell Food Group mijn oprechte dank te betuigen. Ik was diep onder de indruk van jullie bereidheid om je aan te passen aan de bijzondere situatie, jullie flexibiliteit en de onderlinge solidariteit. En ja, jullie hebben me ook heel trots gemaakt.

De pandemie is nog niet voorbij. De gevolgen zullen nog lang aanhouden en zullen ons veel energie kosten. We zijn breed georiënteerd, we zijn efficiënt, we hebben een gezonde economische basis en we hebben de beste medewerkers. Ik wens jullie allemaal een goede gezondheid toe en ben ervan overtuigd dat we dankzij jullie inzet deze buitengewone situatie ook in de toekomst samen onder controle zullen houden.

Lorenz Wyss  
Voorzitter van het Groepsmanagement





*In de digitale wereld hebben oplichters meestal maar één doel: gegevens stelen om u of uw werkgever te schaden. Dit maakt het des te belangrijker om zorgvuldig en kritisch met uw eigen gegevens om te gaan. Met LOOK! verscherpt u uw IT security awareness en krijgt u praktische tips om in het dagelijkse leven toe te passen.*

Iedereen vindt ze weleens in zijn mailbox: een e-mail van een prins waarin staat dat een enorm fortuin op u wacht. Het enige wat u hoeft te doen om het geld te ontvangen, is een klein bedrag overschrijven en wat informatie verstrekken. Zo'n e-mail verwijderen wij zonder aarzelen.

**Wees opmerkzaam, lees aandachtig en stel kritische vragen.**

Helaas zijn in de digitale wereld lang niet alle oplichters zo makkelijk te herkennen als de rijke prins. Het is daarom absoluut noodzakelijk om aandachtig te zijn, zorgvuldig te lezen en kritische vragen te stellen.

**Iedereen is van belang als het om aanvallen gaat**

De bedoelingen van de oplichters zijn meestal niet zo onschuldig als veel phishing-e-mails ons willen doen geloven; in plaats daarvan is het doel om toegang te verkrijgen tot informatie en gegevens om een bedrijf of individu te schaden. Meestal is er niet meer nodig dan een actief gebruikersaccount en een correct wachtwoord, ongeacht of het van de CEO of een stagiair is.

Eens de oplichters toegang tot het netwerk hebben, kunnen ze via mail bv. kwaadaardige software verspreiden of meer gegevens verzamelen om zo toegang tot de centrale systemen te krijgen. Een dergelijke intern

## Praktische tips voor u

Naast de «10 regels van IT security» uit de LOOK!-uitgave 1/20 geven we u hier een paar concrete tips:



### Bestanden, links en websites op schadelijke software controleren

Wilt u controleren of een bestand, link of website schadelijke software bevat? Op [www.virustotal.com](http://www.virustotal.com) kunt u verschillende bestandsformaten en URL's laten onderzoeken.



### Wachtwoordbeveiliging

- Gebruik hoofdletters en kleine letters, cijfers en speciale tekens voor uw wachtwoorden. Hoe langer het wachtwoord, hoe veiliger het is.
- Gebruik voor elke login een ander wachtwoord.
- Geef geen wachtwoorden aan derden, gebruik in plaats daarvan bv. de functie «Gemachtigden» in Outlook.
- Noteer uw wachtwoord nooit in niet-gecodeerde tekst.



### Wachtwoordideeën

- Maak uw wachtwoorden aan volgens een specifiek schema dat alleen u kent, zoals de regels van een gedicht of titels van sprookjes.
- Gebruik cijfers of speciale tekens in plaats van letters, bv. 3 in plaats van E of ! in plaats van 1.



### Privacybescherming

- Werkt u vaak terwijl u onderweg bent? Voorzie het beeldscherm van uw computer van een privacyfilter.
- Met de Windows-toets + L kunt u het scherm snel vergrendelen.



### Software-updates

- Installeer altijd zo snel mogelijk software-updates, bv. op mobiele apparaten, om veiligheidslekken te dichten.

verzonden e-mail wordt door de e-mail security gateway mogelijk niet als schadelijk bestempeld en kan zich dus ongehinderd door het hele bedrijf verspreiden, tenzij oplettende gebruikers de mail opmerken.

### Zelfs een beveiligingstool is niet perfect

Hoewel IT-beveiliging er alles aan doet om aanvallen in een vroeg stadium als zodanig te herkennen, is dit een kat-en-muisspel. Een beveiligingstool die vandaag «perfect» is, kan morgen te maken krijgen met malware die er gisteren helemaal nog niet was.

Wat de doorslag geeft, is de waakzame gebruiker die zorgvuldig omgaat met persoonlijke gegevens en zo bijdraagt aan de bescherming ervan. Want zelfs het sterkste veiligheidsslot is nutteloos als u de sleutel onder de deurmat verstoppt. • sh

**Het sterkste slot is nutteloos als de sleutel onder de deurmat ligt.**



De «Green Mountain»-burger nu ook in de detailhandel

## «Geen vlees. Helemaal Zwitsers.»

In de Zwitserse gastronomie is de «Green Mountain»-burger reeds meer dan een jaar een alternatief voor alle burgerfans die hun vleesconsumptie willen verminderen. Sedert eind maart van dit jaar, heeft de eindconsument eindelijk de mogelijkheid om ook van de patties te genieten. Begeleid door een groot maatregelenpakket werd de «Green Mountain»-burger met succes in de detailhandel gelanceerd en geniet hij van een toenemende populariteit. Uit dierenliefde of om het milieu te beschermen – steeds meer mensen zien volledig of gedeeltelijk af van vlees.



Uit dierenliefde of om het milieu te beschermen – steeds meer mensen zien volledig of gedeeltelijk af van vlees. Maar moet men daarom ook het genot van sappige burgers missen? Projectleider van de «Green Mountain», Werner Ott, zegt: «Neen!»

Met de «Green Mountain»-burger biedt de interne start-up-producent van het huis uit Landquart een vegan burger op basis van erwtenproteïnen aan, die vast en zeker kan concurreren met zijn voorbeeld uit rundvlees.

Reeds bij de introductie van de gastronomie-innovatie toonde Hilcona zijn pioniersrol in de veggiesector aan: De «Green Mountain»-burger was de eerste burger op basis van planten die in Zwitserland ontwikkeld en geproduceerd werd. Nu wordt dit succesvolle concept in de Zwitserse detailhandel uitgebreid. Sedert eind maart kunnen Coop-klanten hiervan getuigen, dat de nieuwe burger er uitziet als vlees, op dezelfde manier bereid kan worden en ook nog eens zo smaakt.

Daarnaast zijn de patties een uitstekende bron van eiwitten. Bovendien zijn ze rijk aan balaststoffen en vitamine B<sub>12</sub>. Tegelijk ziet de producent af van smaakversterkers zoals soja, geventechniek, palmolie en toevoegingen van suikers. Bovendien is de burger cholesterol- en lactosevrij. Perfect dus voor een bewuste voeding.

Bij de keuze aan grondstoffen, hebben de productontwikkelaars gelet op de hoogste kwaliteit en wat betreft

duurzaamheid ook op een kort toeleveringsnet. Zo zijn alle ingrediënten, tot het kokosvet, afkomstig uit de EU.

De «Green Mountain»-burger kan niet alleen in de pan of oven maar ook op de grill worden bereid, wat zelfs aanbevolen wordt. Want bij het braden en grillen, krijgt hij een smakelijke bruine kleur en een lekker grillaroma. De website van de «Green Mountain» biedt creatieve ideeën voor recepten: [www.thegreenmountain.ch](http://www.thegreenmountain.ch).

Daarnaast is Hilcona onder het motto «Geen vlees. Helemaal Zwitsers.» voor de introductie van deze nieuwigheid in het voorjaar een uitgebreide marketing-campagne met tal van Point-of-Sale-, Social Media- en kortingsacties gestart.

En genieten zonder vlees gaat nog verder: «Green Mountain» werkt reeds intensief aan nieuwe producten, deze herfst al, komen nog twee nieuwe producten op de markt. Daarbij spreekt de fabrikant vooral de groeiende doelgroep

van flexitariërs aan, diegenen dus die graag vlees eten maar hun consumptie willen beperken. «We zijn erg goed gestart», vat Werner Ott samen. «De omzet in de eerste weken hebben onze hoge verwachtingen reeds duidelijk overtroffen en de talrijke feedback van consumenten vertelt ons: we zijn op goede weg.» • mr

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

FOLLOW US  

Hilcona werkt bij de productontwikkeling met een multifunctionele werkplaats

## Gebundelde competenties in de nieuwe iBox

Sinds afgelopen oktober bevindt het middelpunt voor de culinaire toekomst van Hilcona zich in het nieuwe competentiecentrum in Schaan. iBox wordt de innovatiesmederij genoemd, waarin zes teams nauw samenwerken wat betreft productontwikkeling, technologie- en verpakkingsbeheer. Hun gemeenschappelijk doel: opwindende nieuwigheden voor de verschillende productcategorieën ontwikkelen.

Een laagbouw met een kleine kruidentuin voor de ingang is de nieuwe thuisplaats van de ongeveer 45 zogenaamde «iPeople». Hier heeft Hilcona de competentiecentra maaltijden, pasta, veggie en gemaksproducten alsook sandwiches en pizza verzameld. Bovendien zijn ook het technologie- en verpakkingsbeheer en de projectleiding van de twee nieuwe producties, de «Green Mountain» en «La Pasteria» hier aanwezig.

Deze teams, die voorheen waren ondergebracht in drie gebouwen op de Hilcona-site in Schaan, bundelen hun werk en competenties nu op één plaats: de iBox. De «i» in de naam staat daarbij voor Innovatie. En die wordt in de multifunctionele werkplaats niet alleen wat betreft ontwikkeling van nieuwigheden met een grote letter geschreven, maar ook wat betreft de manier van werken.

Daarom heeft Hilcona in de iBox een eigen, open, communicatieve atmosfeer gecreëerd met een start-up-gevoel. De plaatsing van de teams in gemeenschappelijke bureaus, geluiddempende tapijten en glazen deuren behoren ook tot het transparante concept, net zoals de «ix-Change-ruimtes» voor meetings met kleine groepen of de koffiekhoek «iEat» als trefpunt. Opdat dit goed functioneert, hebben de «iPeople» regels opgesteld voor een vruchtbare samenwerking.

«Het nieuwe concept heeft tot nu toe reeds goed stand gehouden», zegt Dirk Sylvester, Leader Competence Center voor Maaltijden. «De enge ruimten leiden automatisch tot nauwe samenwerking, zodat we meer dan ooit kunnen genieten van de knowhow en de kennis van collega's.»

In deze inspirerende omgeving kunnen toekomstgerichte producten, zoals bijvoorbeeld de «Green Mountain»-burger (links), het van een idee tot een product op de markt schoppen. Authenticiteit, genot, veelvoud, kwaliteit en betrouwbaarheid zijn daarbij slechts enkele factoren die de genotexperten drijven.



Het beeld van de iPeople rondom Dirk Sylvester (2 v.r.) ontstond voor de coronapandemie.

Dat de spirit van de iBox niet enkel merkbaar is wanneer iedereen aanwezig is, heeft de coronacrisis bewezen: «We hebben gedurende de tijd waarin verschillende medewerkers van thuis uit werkten, een zeer goede ervaring gehad met alternatieve communicatiemethodes zoals bijvoorbeeld Webex-Meetings», zegt Sarah Klein, Leader Competence Center Sandwich & Pizza. Wat de iPeople met hun nauwe samenwerking met de iXperten van iKulinarik bekostofd hebben, zal binnenkort reeds op de bordes van de klanten te vinden zijn. • mr

**Voor de iBox had Hilcona een communicatieve atmosfeer gecreëerd.**





Grillen als een prof met de tips van BBQ-expert Philipp Glauser

## «Het verschil tussen sappig en droog is vaak slechts enkele graden»

Als kind reeds, was Philipp Glauser gefascineerd door de grill. Vandaag de dag is het Head of Culinary Advisors van Hügli meester in zijn vak. In 2015 werd hij met zijn team «Chläggi Brutzler» wereld-vicegrillkampioen en in 2018 kampioen van Zwitserland. In LOOK! verkapt hij hoe ook hobbygrillers een topresultaat kunnen neerleggen op het bord.

Grote grillparties zullen er deze zomer waarschijnlijk niet gehouden worden door de aanhoudende social distance. Maar ook als er twee gezinnen een gezellige BBQ-avond houden, kunnen er acht tot tien mensen samenkomen.

Als iedereen dan een stukje vlees wil, is er al gauw te weinig plaats op de grill. «Ik raad aan om een groter stuk vlees, zoals bijvoorbeeld een varkenshaasje of een entrecote voor iedereen te grillen», zegt Philipp Glauser. «Dat past sowieso op elke grill, en daarrond blijft dan nog wat plaats over voor aardappeltjes in aluminiumfolie of groenten.»

**Grillbraadworsten worden volledig op het vuur gegrild.**

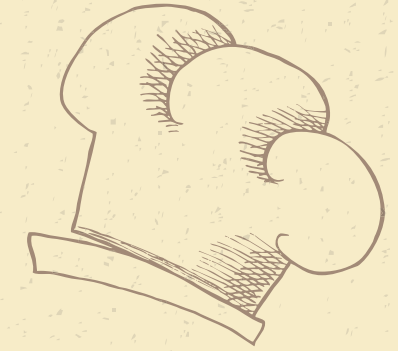
Voor de bereiding raadt de expert, als de juiste grill voorhanden is, de indirecte methode aan. Daarbij wordt het vlees kort op het vuur gelegd of bij een gasgrill boven de vlammen en aan elke kant krachtig aangebraden en vervolgens naast de warmtebron met een gesloten deksel verder gegaard. Dat duurt vooral voor grote stukken vlees weliswaar wat langer dan rechtstreeks grillen, maar het resultaat is te merken, of beter gezegd, te proeven.

Enige uitzondering: grillbraadworsten. Die worden van begin tot einde op het vuur gegrild. De grill moet zo ingesteld worden, dat ze niet teveel warmte krijgen. Soms gebeurt er wat elke BBQ-hobbykok al wel eens heeft meegeemaakt: de worst is aan de buitenkant meer dan krokant, maar aan de binnenkant nog koud.

En bij grote stukken braadvlees of steaks, ziet men nog minder goed aan de buitenkant of ze



Head of Culinary Advisors by Hügli, Philipp, Glauser, werd reeds van kindsbeen af met het BBQ-virus aangestoken.



**Doorbraden is elke vleessoort bij 72 graden Celsius.**

Klaar zijn. Daarom is een digitale vleesthermometer voor de professional onontbeerlijk. «Vandaag de dag investeren veel mensen in een hoogwaardige kogel- of keramische grill, dan zouden ze niet mogen besparen op een thermometer», raadt Philipp Glauser aan. «Want tussen een sappig stukje vlees of een droog stuk, liggen er vaak slechts enkele graden temperatuurverschil.»

Als vuistregel geldt: Doorbraden is elke vleessoort bij 72 graden Celsius. Runds- en lamssteak zullen afhankelijk van de gewenste gaargraad een beduidend lagere kerntemperatuur bereiken. Pulled Pork bijvoorbeeld, dat zo mals kan worden dat men het met een lepel uit elkaar kan trekken, vraagt een hogere temperatuur. Onze gaartabel geeft een overzicht van de kerntemperaturen voor enkele grilltoppers.

Tot slot heeft de BBQ-professional nog enkele niet te kloppen antistress-tips in petto: «Als de gasten wat later zijn, kan je het reeds gegaarde vlees in aluminiumfolie verpakken en bij de gewenste kerntemperatuur naast de grill of in de oven bewaren. De aluminiumfolie moet dan een beetje open blijven, zodat het vocht weg kan.» Zo blijft het vlees warm en sappig en kan ook de grillavond wat later beginnen.

Ben je al aan het watertanden? Blader dan snel verder want met het recept van de grillprofessional op de volgende pagina kan je zelf de perfecte gerechten met de grill bereiden. • *mr*

### Het gaarstoven

Gerecht	Kerntemperatuur
Steaks van runds- en lamsvlees – saignant	47–50 °C*
Steaks van runds- en lamsvlees – à point	56–58 °C*
Steaks van runds- en lamsvlees – bien cuit	vanaf 64 °C*
Burger Patties (rundsvlees)	57 °C
Kalfskoteletten	60 °C
Pulled Pork	83 °C
Kippenbout	72 °C

\* Temperatuur onmiddellijk na het braden, voor perfecte sappigheid daarna best ca. 5 minuten laten rusten.



**De recepttip voor het grillseizoen van Hügli-BBQ-expert Philipp Glauser:**  
Runderspie met chimichurri-saus en kaas-spek-aardappeltjes

**Voor 4 personen**

**Ingrediënten voor de spie**

- 1 runderspie van ca. 1,5 kg (met vetlaag en goed bewaard)
- 1 takje rozemarijn
- 1 takje tijm
- 3 blaadjes salie
- 10 ml olijfolie
- 50 g rundvlees-rub (bv. Stein's Best Beef Rub)

**Bereiding**

De kruiden fijn hakken. De spie goed inwrijven met de rub, vervolgens het vlees met de kruiden bestrooien en daarover de olijfolie gieten. Afdgedekt in de koelkast een nachtje laten rusten. De volgende dag het vlees met directe hitte op een keramische of kogelgrill bij ca. 110 °C tot een kerntemperatuur van 57 °C laten trekken. Dit duurt ongeveer een uurtje.

**Ingrediënten voor de chimichurrisaus**

- 2 takjes tijm (enkel de blaadjes)
- 30 g gladde peterselie
- 2 knoflookteentjes
- 30 g rode paprika
- 30 g gele paprika
- 1 chilipeper
- 1 limoen
- 50 ml wittewijnazijn
- 100 ml olijfolie
- Zout en peper uit de molen

**Bereiding**

Kruiden, knoflook en chilipeper (zonder kern) fijn hakken. De paprika in kleine blokjes snijden. De schil van de limoen raspen en de limoen vervolgens uitpersen. Alles samen mengen met de overige ingrediënten en op smaak brengen met zout en peper.

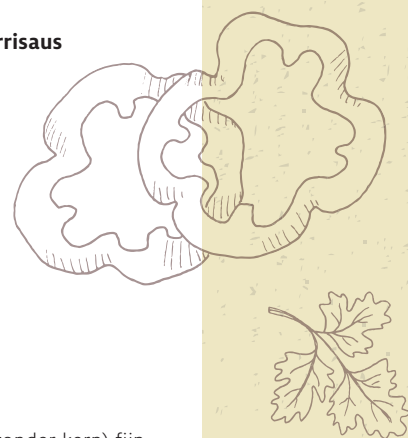
**Ingrediënten voor de kaas-spek-aardappeltjes**

- 4 grote aardappelen (bloemig)
- 16 braden spek
- 160 g Appenzeller-kaas

**Bereiding**

Aardappelen 20 minuten stomen of in zoutwater koken en laten afkoelen. De bovenkant eraf snijden en de aardappelen met een kleine lepel uithollen. De kaas in blokjes snijden en de aardappelen hiermee vullen. Tot slot spek rond de aardappelen wikkelen en op 180 °C in de oven zetten of 12 tot 15 minuten op de grill bakken.

**Tip:** Met de resten van de uitgeholde aardappelen kan bijvoorbeeld nog een aardappelsalade gemaakt worden voor de volgende dag.



Afwisseling voor de grill met de nieuwigheden van de Bell Food Group

# Voor vurige quality time aan huis

Verzamelen in je eigen outdoor-oase in kleine kring rond de grill – deze trend bestaat reeds enkele jaren. In coronatijden heeft dit nu het potentieel om culinaire vrijetijdsbeleving nummer één te worden. Opdat dit niet saai wordt, hebben de productontwikkelaars van de Bell Food Group weer voor wat nieuws gezorgd.

**Bell Frankrijk: Muntfris zomergenot**

Een warme chorizosmaak en verfrissende munt – deze combinatie heeft bij Bell Frankrijk tot de nieuwe «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe» geleid. Een zomergenot van de bijzondere soort, die het geliefde zomerassortiment uit Savoie nu uitbreidt met vier varianten.

Dankzij het miniformaat van de worstjes en de bijhorende houten spies zijn ook creatieve samenstellingen met meerdere ingrediënten mogelijk.



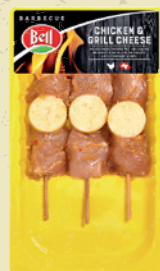
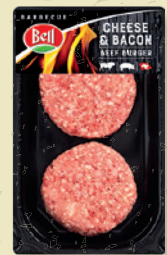
**Bell Polen: Hartig worstenduo**

Met de twee nieuwigheden «witte varkensworst» en «Schlesische worst» wakkert Bell Polen de sowieso grote liefde van de Polen voor grillworst, ongetwijfeld aan. Het hartige aroma hebben de worsten te danken aan de knoflook, de peper en de marjolein. De krachtige smaak wordt bij de «Schlesischen worst» bovendien versterkt door het roken ervan. Voor beide varianten heeft Bell afgezien van de toevoegingen van mononatriumglutamaat en fosfaten.

**Bell wakkert het enthousiasme van Polen voor grillworsten verder aan.**







**Bell Zwitserland: De hoofdrol gaat naar kaas en spek**

Bij Bell Zwitserland zijn de twee grote thema's dit grillseizoen kaas en spek. Hoe mooi dit trendduo in harmonie is met het beste Zwitserse rundvlees, bewijst bijvoorbeeld de nieuwe «Cheese & Bacon Beef Burger». Ook bij grillworsten komt de combinatie goed tot zijn recht. De «Bernerli Cheese & Bacon» zijn perfect geschikt als worstkruiden voor het grillen terwijl de «Bacon & Cheese Cervelas» een echte nieuwe klassieker is.

Voor liefhebbers van gevogelte, zijn er de malse kippenborstspies «Chicken & Grill Cheese» met romige kaas, en de gevulde kippenbout «Cheese & Bacon Chicken».

Last, but not least zet Bell ook de Slow-Cooked-Trend verder: De «Pork Drumsticks» en de «Pulled Pork Mojo» zijn reeds voorgedaard en moeten enkel nog op de grill of in de oven opgewarmd worden en met de bijhorende saus geserveerd worden.

**Bell zet ook de slow-cooked-trend verder.**

**Hilcona: op naar het BBQ-genoegen met pasta en Pesto Tradizionale**

Pasta en pesto in het grillseizoen – Hilcona deelt enkele leuke receptideeën op de rechterpagina. De nieuwe Pasta-Tradizionale-soorten «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» en «Mezzelune 4 Formaggi» die vanaf juni 2020 beschikbaar zijn, als ook de Pesto Tradizionale van het seizoen «Kikkererwten-limoen» bieden ongetwijfeld nog spannende creaties voor hobby-grillers. Ook bij deze nieuwigheden uit het Tradizionale-assortiment zet Hilcona in op de "betere voeding"-kwaliteit die we gewoon zijn, met hoogwaardige ingrediënten zonder conserveringsmiddelen, smaakversterkers en kunstmatige aroma's. Nog meer lekkere recepten voor de nieuwigheden staan trouwens ook online klaar om te proberen: [hilcona.com/recepte](http://hilcona.com/recepte).

**De nieuwe pasta-soorten zijn er sedert juni.**



**De Hilcona-aanraders voor mediterrans grillgenot:**

**Aromatische BBQ-burger met pesto rosso**

**Ingrediënten**

- 40 g Pesto rosso (bv. Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
- 100–200 g beef patty (rundvlees)
- 30 g augurken
- 40 g tomaten
- 30 g rode ui
- 3-4 blaadjes sla
- 1 hamburgerbroodje

**Bereiding**

Augurken, tomaten en uien in schijfjes snijden. Beef patty naar wens gaar grillen. Het broodje halveren, de binnenkant kort op de grill laten bruinen en daarna met pesto bestrijken. Vervolgens de burger met de andere ingrediënten naar believen aanvullen.

**Tip:** De burger kan ook nog aangevuld worden met een schijfje kaas.



**Zomerse tortellisalade**

**Voor 2 personen**

**Ingrediënten**

- 1 pakje pasta gevuld met kaas en ham (bv. Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
- 50 g rode kerstomaten
- 50 g gele kerstomaten
- ½ rode pompelmoes
- ½ groene paprika
- ½ rode paprika
- 30 g pecorino of parmezaan in blok
- 20 g rucolasalade
- Balsamicoazijn
- Olijfolie
- Citroensap
- Zout en peper
- Balsamicoblaadjes

**Bereiding**

De gevulde pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten water al dente of naar wens koken, vervolgens afschudden en onder koud water kort laten afkoelen tot op lauwe temperatuur. De kerstomaten halveren, het vruchtvlees van de pompelmoes en de paprika in blokjes snijden. In een kom alle ingrediënten (tot aan de kaas en basilicum) voorzichtig mengen en op smaak brengen met kruiden. Tot slot de kaas over de salade raspen en met basilicumblaadjes garneren.

**Tip:** Het recept kan ook verfijnd worden met als topping de pesto «Kikkererwten-limoen» van Hilcona.







**Ideeën met ijsbergsalade voor de BBQ-avond**  
Rucolasalade met courgette en tomaten

Voor 2 personen

**Ingrediënten voor de grillgroenten**

- 1 courgette
- 3 rotatomen
- 2 EL extra vierge olijfolie
- 1 TL vers basilicum, gehakt
- 1 TL verse oregano, gehakt
- 1 TL verse marjolein, gehakt
- Zout

**Ingrediënten voor de salade**

- 90 g rucolasalade (bv. van Betty Bossi)
- 50 g olijven (zwarte, groene of gemengd)
- 50 g parmezaan in blok

**Ingrediënten voor de dressing**

- 2 EL Aceto balsamico di Modena (balsamicoazijn)
- 4 EL extra vierge olijfolie
- Fleur de sel
- Vers gemalen peper
- 1 TL ahornsiroop

**Bereiding**

Basilicum, oregano en marjolein met de olijfolie mengen, kruiden met zout en peper. De courgette in schijfjes snijden van ca. 5 mm, de tomaten over de lengte halveren en beiden op een bord leggen. De groenten besprenkelen met de kruidenoliemarinade, de marinade ca. 10 minuten laten inwerken.

In tussentijd voor de dressing de balsamicoazijn in een kom gieten, met zout en peper bestrooien en krachtig omroeren tot het zout is opgelost. De olie en de ahornsiroop toevoegen en opnieuw krachtig roeren. De rucolasalade over twee borden verdelen. Vervolgens de groenten grillen en over de rucolasalade verspreiden. Garneren met de olijven en vers geraspte parmesaanschilders en de dressing erover gieten.

**Eisberg: bewust grillen met bioproducten**

Eisberg heeft in Polen en Zwitserland nieuwe antwoorden klaar op de toenemende vraag naar bioproducten. Sedert begin mei kunnen de Poolse klanten uit vijf nieuwe biosalade-soorten kiezen. Daartoe behoren de monovarianten rucola, veldsalade en babyspinazie alsook de mengelingen «California Mix» en «Toskana Mix». Ook de nieuwe «NaturaPlan Mais Rugeli» is voorzien van het biolabel. Gepasteuriseerd en reeds handig geproportioneerd, vullen zij het bestaande Zwitserse grillassortiment van Eisberg, dat uit «Spiessli-groenten» en gevulde champignons bestaat, aan.

**«Mais Rugeli» met biolabel vervolledigen het Eisberg-grillassortiment.**



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

Met de nieuwigheden van het merk Stein's Best, wordt een extra portie smaak aan het grillassortiment toegevoegd. Saus van het huis, Sour Cream-saus en Burgersaus vullen sedert maart het bestaande Table Top-gamma voor de gastronomie aan met drie verschillende varianten. Ook het Rub-assortiment is uitgebreid: Met de nieuwe «Fish & Seafood Rub» kan zowat elke steak, van tonijn of heilbot of seafood-spies voor het grillen droog gekruid of gemarineerd worden. • mr





De kruidenklassiekers achterna

# Aromatische afgezanten uit de hele wereld

Zonder zout, peper, muskaatnoot en hun smaakvolle varianten, komen noch de hobbykoks, noch de producenten van levensmiddelen vooruit. Echter, waarheen zendt men iemand, die naar peperland wil? En waarom zit er vaak kruidnagel bij koolgerechten? Wij hebben eens rondgesnuffeld en enkele pittige feiten verzameld.



## Zout

Zout, daar kan je gewoon niet zonder. Daarnaast is het strikt genomen geen specerij maar een kruidenmiddel. De verschillende soorten zoals steenzout, zeezout of geëvaporeerd zout onderscheiden zich door hun voorkomen en exploitatiemethodes. Eigenlijk is zout onmiddellijk zout of – chemisch uitgedrukt – natriumchloride. Zo is steenzout eveneens geëvaporeerd zout, dat zich miljoenen jaren geleden op de aarde heeft afgezet. Het mineraalgehalte geeft aan elke soort zout een specifiek aroma of een bijzondere kleur. Dat geldt bijvoorbeeld voor het zogenaamde roze Himalayazout, dat eigenlijk uit Pakistan afkomstig is, of de Fleur de Sel, die onder meer door de vochtige, weke korrelstructuur bij het koken erg geliefd is.



## Muskaatnoot

Fijn geraspt verleent muskaatnoot zich bijvoorbeeld voor aardappelpuree en vleesgerechten maar ook het geeft ook een licht nootachtige en fleurige toets aan charcuterie. Muskaatnoot is de vruchtkern van de muskaatboom, die vooral in Indonesië en op het Caribische eiland Grenada groeit. Dit intensieve kruid moet voorzichtig gedoseerd worden want reeds een kleine hoeveelheid kan een grote impact hebben.



## Komijn

Komijn behoort met zijn onmiskenbaar scherpzoet aroma tot een van de oudste kruiden van Europa. De langwerpige korrels zijn de gedroogde zaden van de gelijknamige plant. Ze kunnen in hun geheel of gemalen gebruikt worden voor de bereiding van diverse koolsoorten, maar ook voor smooorgerechten of brood.



## Paprikapoeder

Paprikapoeder ontstaat uit gedroogde en gemalen paprikavruchten. Afhankelijk of er al dan niet en hoeveel zaden met capsaiïne en scheidingsvliesjes mee verwerkt worden, ontstaan verschillende scherptegraden. In de Hongaarse keuken, waarbij paprikapoeder veel gebruikt wordt, onderscheidt men verschillende sterktes van zeer pikant tot zoet en zacht. Ook in Spanje en Portugal behoort paprikapoeder tot de traditionele kruiden.



## Kruidnagel

Bij kruidnagel gaat het om de gedroogde bloemknoppen van de kruidnagelboom. Oorspronkelijk stamt het af van de Molukken en in Europa is het kruid sedert de vroege Middeleeuwen geliefd en dat niet enkel omwille van zijn houtige, lichtscherpe smaak. Ook de bewezen positieve werking op de gezondheid is nuttig voor de gebruiker. Het is dus niet toevallig dat kruidnagel veel gebruikt wordt in combinatie met moeilijk verteerbare gerechten zoals rodekool en zuurkool.

## Peper

Om de beginvraag te beantwoorden: Iemand die naar peperland wil, moet zich naar Madagaskar, Indonesië, India of Maleisië begeven. Want daar groeien peperplanten, die de vruchten van de peperkorrels zijn. Welke kleur ze hebben, wordt bepaald door het moment van oogst en de manier waarop ze verder verwerkt worden. Voor zwarte peper worden de onrijpe en ongeschilde volledige vruchten gedroogd. De onrijpe vruchten daarentegen blijven groen, wanneer ze in azijn of pekelen worden gelegd of diepgevroren worden. De volrijpe ongeschilde korrel hebben een rode tint. Witte peper ontstaat wanneer de rijpe rode vruchten geschild worden. Peper smaakt op zijn best, rechtstreeks uit de molen. Verse groene peper wordt bovendien vaak als gehele korrel, bijvoorbeeld voor soepen of sauzen gebruikt.



**Of peper zwart, wit, groen of rood is, hangt vooral af van het tijdstip van de oogst.**

## Kruidenmengsels

Veel gerechten halen hun typische smaak uit de mengeling van een hele reeks kruiden. De recepturen daarvan zijn vaak een goedgebwaard geheim van hun tijdperk. Een van de bekendste vertegenwoordigers is wel currypoeder, dat in de 19e eeuw in Groot-Brittannië ontstaan is, om het bijzondere aroma van Indische gerechten na te bootsen. Een belangrijk bestanddeel is kurkuma, wat aan de curry de typische gele kleur geeft. Bovendien behoren koriander, komijn en gember tot de standaardingrediënten.

Voor de Noord-Afrikaanse keuken is bijvoorbeeld Ras el-Hanout onmisbaar. De samenstelling, die uit wel 30 afzonderlijke kruiden kan bestaan, verenigt scherpte, zoetheid en bittere aroma's. Een klassieker onder de kruidenmengsels van Midden-Europa, moet ondanks het zomerseizoen toch nog vermeld worden: peperkoekkruiden, die alleen al door de geur voor een kerstgevoel zorgen. • *mr*



Wij mensen maken het verschil

# Samen door een uitdagende tijd

De coronapandemie had de hele wereld in haar greep en ons allemaal voor nieuwe uitdagingen geplaatst. Ook de Bell Food Group moest het hoofd bieden aan deze ongebruikelijke situatie. Verschillende medewerkers uit de hele Groep vertellen hoe ze met deze situatie zijn omgegaan.



**Kathrin Färber**  
Hoofd Procestechniek (TOP BPM)  
bij Bell in Zell (CH)

«Normaal gesproken begeleid ik in het kader van TOP BPM focusprojecten, breid ik 5S uit, ontwikkel ik de vergaderstructuur verder uit en ondersteun ik de procesoptimalisatie. Maar Corona heeft mijn dagelijks leven sterk veranderd: Met de toegenomen productievolumes waren de prioriteiten duidelijk: de dagelijkse gang van zaken in de productie beheersen en de TOP BPM-standaard handhaven. De lopende projecten moesten dus wachten.

Ik ben daarom op zoek gegaan naar nieuwe werkvelden waarin ik het bedrijf kan ondersteunen, bijvoorbeeld bij de toepassing van de coronamaatregelen. Aan andere projecten kon ik van thuis uit werken. Bovendien was ik blij met mijn doelplanning; die maakte het gemakkelijk voor mij om projecten die nu moesten wachten opnieuw te coördineren. Ondertussen is de situatie wat rustiger geworden en kan ik mijn normale activiteiten hervatten.»



**Krzysztof Więclaw**  
Bedrijfsleider bij Bell  
in Niepołomice (PL)

«Toen het coronavirus opdook in Polen, moest ik het management van het bedrijf aanpassen aan de nieuwe realiteit. Vrijwel van de ene op de andere dag kwam de normale gang van zaken in gevaar. We richtten een crisismanagementteam op en bepaalden gezamenlijk waar maatregelen nodig waren om aan de nieuwe regelgeving en beperkingen te voldoen. Veel maatregelen waren gericht op de bescherming van werknemers en het minimaliseren van een verspreidingsrisico.

Deze crisis heeft mij opnieuw duidelijk gemaakt dat mijn collega's niet alleen succesvol zijn, maar dat hun inzet voor het vinden van de beste oplossingen van onschatbare waarde is. Dat we deze moeilijke tijd met succes zullen doorstaan zonder op te geven en altijd met de oplossing in het achterhoofd, heb ik aan mijn team te danken!»

De rubriek «Wij medewerkers maken het verschil» is vanaf nu nieuw in elk nummer van LOOK!. Daarin krijgen medewerkers de gelegenheid om hun mening te geven over een specifiek onderwerp. Wilt u ook uw zegje doen in deze rubriek? Meld u dan aan via [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com)!



**Stefan Potgeter**  
Hoofd centrale diensten  
bij Bell in Seevetal (DE)

«De huidige situatie is een enorme uitdaging voor ons allemaal. Na de ingrijpende veranderingen door de stopzetting van de worsten- en kant-en-klare levensmiddelenfabrieken en de daarmee gepaard gaande reorganisatie van vele afdelingen, was dit een beproeving voor de hele organisatie.

Ondanks dat we ruimtelijk gescheiden zijn doordat we van thuis uit moeten werken, maken we gebruik van de verschillende technische hulpmiddelen. Het bleek dat vooral videoconferenties zeer gedisciplineerd werden georganiseerd en toch had iedereen plezier op het werk. Toch is het juist het minder persoonlijke contact met collega's dat we erg missen. In het begin moesten we ook wennen aan de veranderingen in onder andere het aanbod van goederen en moesten we de hoeveelheden aanpassen of het hoofd bieden aan de soms zeer wisselende bestellingen. Maar in nauwe samenwerking met de productie en andere afdelingen zijn we de uitdaging samen aangegaan en zijn we altijd in staat geweest om te leveren.

**Dit was een beproeving voor de hele organisatie.**

Ik ben er bijzonder trots op dat we naast het voortzetten van onze dagelijkse werkzaamheden ook een buitengewoon aantal projecten kunnen uitvoeren, bijvoorbeeld in het kader van TOP BPM, op het gebied van productontwikkeling, technologie, energiebeheer of bouwprojecten. Dit laat zien hoezeer iedereen hetzelfde doel nastreeft en toch een persoonlijke toets toevoegt!»

**Sadat Shaqiri**

Voorzitter van de ondernemingsraad  
bij Hubers Landhendl in Pfaffstätt (AT)

«De laatste maanden zijn voor iedereen een uitdaging geweest, zowel privé als professioneel. Als lid van de ondernemingsraad en afdelingshoofd van de slachtafdeling zorg ik er regelmatig voor dat de veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. We nemen afwisselend een pauze om het aantal mensen in de kantine zo laag mogelijk te houden.

Voor de productie is de uitdaging dat de productielijnen altijd bemand moeten zijn. Het is daarom uiterst belangrijk om de pauzetijden in acht te nemen. We starten de eerste shift over het algemeen een uur eerder om onderling contact tussen de twee productieshifts te vermijden. We staan dus allemaal een uur eerder op – en om 14.00 uur is er een productiestilstand van een uur.

Sinds enige tijd worden we na een vakantie en bij ziekte allemaal getest op COVID-19 om te voorkomen dat het virus het bedrijf binnendringt. Voor mij als lid van de ondernemingsraad en werknemer is het belangrijk dat we allemaal samenwerken om dit virus te bestrijden. Samen kunnen we het!»



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

«Het Coronavirus heeft geen schijn van kans tegen ons! Dankzij de veiligheidsmaatregelen konden we tijdens de crisis met een gerust hart doorwerken. Onze werkgever heeft er alles aan gedaan om ons te beschermen tegen deze pandemie. Ons dagelijks werk is niet veranderd, maar de sfeer is wel veranderd door social distancing. We respecteren allemaal de nieuwe regels, dragen mondkapjes en desinfecteren regelmatig onze handen. Alle risicovolle zones worden regelmatig gedesinfecteerd.»





**Christine Dehnert**  
Hoofd van de kantine bij Süddeutsche Truthahn AG  
in Ampfing (DE)

«De laatste maanden zijn een uitdagende tijd geweest. In maart werd onze kantine onmiddellijk gesloten als veiligheidsmaatregel. Maar we wisten goed gebruik te maken van de «nieuw gewonnen» tijd. Toen de bestellingen in de dagen daarna sterk stegen, hielpen twee leden van mijn team bijvoorbeeld in het verpakkings- en kartonmagazijn om het toegenomen volume beter aan te kunnen. We zorgden ervoor dat de deurklinken en de bureaus in de administratie en de tafels in de lounges regelmatig gedesinfecteerd werden.

**Dit gaf ons de mogelijkheid om zelf de kantine te schilderen en in te richten.**

Toen alle medewerkers in ons bedrijf werden getest op Corona als veiligheidsmaatregel, werden de testen uitgevoerd in de kantine – hier kon ik de autoriteiten ondersteunen met de interne organisatie in een leidende rol. We hebben ook projecten kunnen uitvoeren waarvoor we voorheen nog geen tijd hadden: We hebben de kleedkamers gereorganiseerd en volledig schoongemaakt. We gingen verder naar de kantine. Die hebben we ook volledig schoongemaakt en van een nieuwe verflaag voorzien. Normaal gesproken zouden we hiervoor een externe schilder hebben ingeschakeld – maar dit gaf ons de mogelijkheid om zelf de kantine te schilderen en in te richten.

In de tussentijd wisten we niet of de kantine in de nabije toekomst weer open zou gaan en wat dit zou betekenen voor onze werkplek. Maar met het nieuwe hygiëneconcept, dat ik met de steun van ons kwaliteitsmanagement heb uitgewerkt, konden we in juli de kantine heropenen en onze collega's weer welkom heten!»



**Sinuhe Hofstetter**  
Fabrieksmanager bij de Hilcona Taste Factory  
in Landquart (CH)

«We hadden te maken met een onzichtbare vijand, die steeds zichtbaarder werd van China via Italië naar Ticino en de medewerkers van de fabriek veranderde. De medewerkers hadden vragen die normaal gesproken door de huisarts worden beantwoord en niet door de fabrieksmanager. Van «Het is allemaal toch wat overdreven» tot «Ik ben bang dat ik of mijn familie hieraan zou kunnen sterven», de dagelijkse meningen liepen sterk uiteen.

**De medewerkers hadden vragen die normaal gesproken door de huisarts worden beantwoord en niet door de fabrieksmanager.**

Door dagelijks te overleggen met de verkoopafdeling en flexibel te improviseren in de gehele waardeketen zijn we er als Team Hilcona in geslaagd om samen met de klant een doelgerichte oplossing te ontwikkelen. Met de grote inzet van de medewerkers van de Hilcona Taste Factory, die zich dagelijks aan de nieuwe omstandigheden hebben aangepast, werden de extra uitdagingen uitstekend aangepakt.

Dankzij de toch al strenge hygiënerichtlijnen in de voedingsindustrie en de gezamenlijk ontwikkelde aanvullende maatregelen kon er een hoog veiligheidsniveau worden getoond en gecreëerd. Dankzij de vele individuele gesprekken en de dagelijkse aanwezigheid van leidinggevenden werd de angst verminderd en werd de onzichtbare vijand beter zichtbaar.»



**Roland Vrecko**  
Hoofd productie TK  
bij Bell in Oensingen (CH)

«Op de TC-afdeling hebben we de lockdown heel duidelijk gevoeld. We hebben een aantal lijnen moeten afsluiten waarop bijvoorbeeld cateringproducten worden geproduceerd. Op andere lijnen kwam er van de ene op de andere dag een enorme toename van de hoeveelheid. Als gevolg daarvan moest er bijvoorbeeld op zaterdag worden gewerkt. De grootste toename deed zich voor in de vraag naar gehaktproducten. Daaraan konden we zien dat de mensen thuis meer zelf gingen koken – en met gehakt is dat heel gemakkelijk.

De medewerkers waren in eerste instantie wat onzeker over hoe ze met de situatie moesten omgaan. Een andere factor was de risicogroepen. Hier was het in het begin niet eenvoudig om de 2-meter-regel te garanderen. Na de eerste aanloopproblemen hebben de medewerkers de situatie zeer goed opgepakt en hebben ze zich ook zeer flexibel getoond.»

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

«De gevolgen van de coronapandemie zijn natuurlijk ook in Oostenrijk en dus ook op onze vestiging in Marchtrenk voelbaar. We hebben zeer snel op deze crisis kunnen reageren door onmiddellijk alle nodige maatregelen te nemen en extra veiligheidsmaatregelen te treffen.

We zijn erg blij dat we tot nu toe geen enkel bevestigd geval van corona op onze vestiging hebben en willen alle medewerkers nogmaals bedanken voor hun voorbeeldige naleving van alle genomen maatregelen en veiligheidsmaatregelen.»







**Diana Riedel**  
Districtshoofd Food Service buitendienst  
bij Hügli in Radolfzell (DE)

«Met het begin van de coronaperiode kwamen we allemaal voor een geheel nieuwe en onbekende situatie te staan. Het was voor mij en mijn collega's een nieuwe uitdaging om niet meer naar onze klanten te rijden en hen telefonisch te ondersteunen. Door een intensieve voorbereiding van de telefonische klantgesprekken hebben we het contact met de klant goed kunnen onderhouden, maar dit kan het bezoek ter plaatse niet vervangen.

Bovendien konden we de tijd goed gebruiken om administratieve zaken te verwerken, bijvoorbeeld om klantgegevens te actualiseren of de routeplanning te optimaliseren, zodat we na de crisis goed voorbereid aan de slag kunnen. Daarnaast voerden we wekelijks teleconferenties uit over een brede waaier aan onderwerpen, zoals een Excel-opfrissing. Iedereen kan van deze trainingen genieten, ook in de periode na de lockdown. Met de versoepelingen ben ik en ook mijn klanten weer erg blij om weer persoonlijk ter plaatse te kunnen komen.»

#### Gabriela Boldeanu

Hoofd kwaliteit bij Eisberg  
in Pantelimon (RO)

«We hebben geen grote veranderingen mee gemaakt, we werken immers al lange tijd met strenge hygiënevoorschriften. Mondmaskers, wegwerphandschoenen en speciale uitrusting maken deel uit van ons dagelijks leven. Natuurlijk hebben we het aantal controles op bepaalde punten verhoogd.

Wat betreft de gemeenschappelijke ruimtes, de gangen/kantine, hebben we de spullen die we vroeger slechts één keer per dag schoon maakten, regelmatig schoongemaakt. We desinfecteren ook de deurklinken, de schakelaars, de bureaus, de gemeenschappelijke ruimtes, de microgolfoven enz.

Voor een voedingsproducent als Eisberg is productveiligheid essentieel. Procedures die nu ook bij het publiek bekend zijn, vertegenwoordigen slechts een klein deel van het 'normale' in deze pandemie. Drie dingen bevestigen voor ons dat wat we doen juist is: het vertrouwen van onze klanten, de feedback van de consument en de audits.»



**William Pandolfi**  
Ploegleider bij Ali-Big  
in Brivio (IT)



«Het productiebeheer en ook de naleving van de afstandsregels werkt vandaag de dag zeer goed. Het is jammer dat we niet meer kunnen genieten van het werk zoals voorheen – schouder aan schouder – of dat een lunch samen met het hele team niet mogelijk is. Maar deze maatregelen waren tot nu toe noodzakelijk – en ze hebben gewerkt: Tot nu toe is er in ons bedrijf nog geen geval geweest.

Toen Lombardije, waar ons bedrijf is gevestigd, werd uitgeroepen tot risicogebied, waren we erg bang voor dit onbekende virus en de gevolgen ervan.. De media verstrekten tegenstrijdige informatie. We zijn meteen begonnen met het dragen van mondmaskers, hielden afstand en hebben met behulp van een extern bedrijf de reiniging in de fabriek aangescherpt – en dat terwijl we de productie op peil hebben kunnen houden.»



**Roland Kalberer**  
Culinair hoofd bij Hilcona  
in Schaan (FL)

«De talrijke beperkingen op de werkplek waren voor ons in de keuken ongebruikelijk, hoewel hygiëne natuurlijk altijd deel heeft uitgemaakt van ons dagelijks leven. Vooral bij het koken en proeven heeft de verplichting om een mondkapje te dragen gezorgd voor een aantal merkwaardige situaties. Natuurlijk: We waren zeker bewuster, gevoeliger en meer gefocust onderweg.

Over het algemeen heeft de Zwitserse regering veel goeds gedaan. Dat geldt ook voor Hilcona en de pandemiedirectie. Er werden tijdig belangrijke beslissingen genomen en er werd ook goed gecommuniceerd. Maar het laissez-faire-gevoel dat in grote delen van de samenleving heerst, baart me momenteel veel zorgen. Ondanks alle economische uitdagingen hoop ik dat de weinige positieve aspecten van deze periode zullen blijven en een blijvend effect zullen hebben.»



**Jaroslaw Korman**  
Verkoopleider  
bij Eisberg Legnica (PL)

«In de laatste week voor de coronacrisis was er een ontmoeting gepland met de grootste gastronomische klant in Polen, maar door het reis- en contactverbod heeft de ontmoeting pas vandaag plaatsgevonden. Dat toont aan hoe zwaar de horeca in Polen door de crisis is getroffen. Ook de verkoop in de gastronomische sector herstelt zich maar langzaam. Gezamenlijke projecten met bijvoorbeeld Hügli Polen moesten voorlopig in de ijskast worden gezet.

Maar de coronacrisis heeft ook gevolgen voor ons bedrijf: In de productie hebben we een uur pauze tussen de shifts ingevoerd om contact tussen de medewerkers te vermijden. Dagelijkse temperatuurmeting, handdesinfectie en het dragen van mondmaskers in alle zones verlengt en vertraagt de werkstroom – en heeft een invloed op de productiviteit. Ook onze collega's op de afdeling administratie hebben het niet gemakkelijk.

Wekenlang van thuis uit werken met de hele familie, sommigen zelfs met kleinkinderen, maakte het moeilijk om zich te concentreren. Sommige projecten gaan trager vooruit door het gebrek aan persoonlijk contact. Maar het belangrijkste is dat al onze medewerkers gezond zijn gebleven door zich aan alle maatregelen te houden. We zijn ons allemaal bewust van de gevolgen van mogelijke ziekten en quarantaine op het reeds zwakkere resultaat vanwege het virus. Dat is de beste motivatie om alle noodzakelijke maatregelen te blijven nemen om de crisis in goede gezondheid door te komen.»



**Patrik Keller**  
Hoofd PPS/productiedienst en  
plaatsvervangende bedrijfsleider  
bij Hügli in Steinach (CH)

«De coronacrisis was en is voor mij een buitengewone, onzekere, maar ook interessante tijd, die veel organisatorische vaardigheid en flexibiliteit heeft gevraagd en zal blijven vragen, zowel professioneel als privé. Professioneel werd ik op een bijzondere manier geconfronteerd met bepaalde uitdagingen.

Het werd nog belangrijker om naar de hele waardeketen te kijken om de behoeften van de klant (intern en extern) te begrijpen en te implementeren. Ik heb ook veel nieuwe dingen geleerd, zoals het gebruik van nieuwe instrumenten om de gestelde doelen te bereiken en de projecten succesvol af te ronden. Ik heb veel positieve ervaringen met Webex. Maar voor mij is het interpersoonlijke aspect, dat door de webcalls en conferenties enigszins verloren is gegaan, erg belangrijk.

Van thuis uit werken is voor mij dan ook geen sluitende oplossing, maar voor bepaalde taken is het zeker zinvol, zolang de inrichting en de omgeving in huis maar aan de nodige eisen voldoen. Omdat mijn sociale verplichtingen (bijvoorbeeld clubactiviteiten) ook in deze periode zijn gestopt, kon ik 's avonds en in het weekend volledig met mijn gezin van mijn vrije tijd genieten of deze gebruiken voor mijn verdere scholing en vrijetijdssporten.»



# Jubilea

LOOK! feliciteert de jubilarissen van juni tot augustus 2020

Bell Zwitserland

## 20 jaar dienst

**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 augustus, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Somboon Müller**, 14 augustus, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ananthar Markandu**, 21 augustus, Geiser AG, Schlieren

## 25 jaar dienst

**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 augustus, Bell Schweiz AG, Basel  
**Flavien Guerin**, 28 augustus, Bell Schweiz AG, Basel  
**Dany Sutterlin**, 28 augustus, Bell Schweiz AG, Basel

## 30 jaar dienst

**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 augustus, Bell Schweiz AG, Basel  
**Vincent Muller**, 1 augustus, Bell Schweiz AG, Basel  
**Pierre Schertzinger**, 1 augustus, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gilbert Ott**, 6 augustus, Bell Schweiz AG, Basel  
**Michel Schelcher**, 27 augustus, Bell Schweiz AG, Basel

## 35 jaar dienst

**Gilbert Pahud**, 1 juli, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Hansruedi Rüfenacht**, 1 augustus, Bell Schweiz AG, Oensingen

## 40 jaar dienst

**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 augustus, Bell Schweiz AG, Zell

## Met pensioen

**Kurt Dubach**, 30 juni, Bell Schweiz AG, Zell  
**Eliane Stocker**, 31 juli, Bell Schweiz AG, Basel  
**Willi Eggenberger**, 31 augustus, Bell Schweiz AG, Gossau

## Met vervroegd pensioen

**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 augustus, Bell Schweiz AG, Zell

## Overlijdens

**Vincent Bartholomé**, 23 februari, Bell Schweiz AG, Basel  
**Sivasambo Yoganathan**, 30 april, Bell Schweiz AG, Zell  
**Mladen Haban**, 17 juni, Geiser AG, Schlieren

Bell International

## 20 jaar dienst

**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 augustus, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Olga Becker**, 23 augustus, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

## 25 jaar dienst

**Claudia Kobler**, 24 juli, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

## 30 jaar dienst

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

## Met pensioen

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

Convenience

## 20 jaar dienst

**František Truchlý**, 1 februari, Hügli Food s. r. o., Zásmyky  
**Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva**, 1 april, Eisberg AG, Dällikon (*aanvulling*)  
**Yousif Esmaeil El-Fatih**, 1 april, Eisberg AG, Dällikon (*aanvulling*)  
**Makfire Sadikaj**, 1 april, Eisberg AG, Dällikon (*aanvulling*)  
**Nirmaladevy Yejamogan**, 17 mei, Eisberg AG, Dällikon (*aanvulling*)  
**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, Dällikon  
**Muhunthan Thanabalasingham**, 17 juli, Eisberg AG, Dällikon  
**Sterzer Alexander**, 14 augustus, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Sergio D'Inca**, 15 augustus, Eisberg AG, Dällikon  
**Rosalía Marchetta**, 25 augustus, Hügli, Radolfzell  
**Angela Migliaccio**, 28 augustus, Hügli, Radolfzell  
**Rafija Durmisi**, 31 augustus, Eisberg AG, Villigen

## 25 jaar dienst

**Roman Müller**, 1 mei, Eisberg AG, Dällikon (*aanvulling*)  
**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, Dällikon  
**Selim Sadikaj**, 14 juli, Eisberg AG, Dällikon  
**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 augustus, Hügli, Radolfzell  
**Imke Glocker**, 1 augustus, Hügli, Radolfzell  
**Jürgen Werkle**, 1 augustus, Hügli, Radolfzell  
**Manuela Suter**, 7 augustus, Eisberg AG, Dällikon  
**Heinz Wegmann**, 12 augustus, Hilcona AG, Schaan  
**Amélia Da Conceicao Faria Oliveira**, 17 augustus, Eisberg AG, Dällikon

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



**30 jaar dienst****Manuel Rego Oliveira**, 1 maart, Eisberg AG, Dällikon (aanvulling)**Ana Rita Fernandes Lopes**, 1 mei, Eisberg AG, Dällikon (aanvulling)**Ulrike Wiedenbauer**, 2 mei, Hügli Österreich, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, 28 mei, Eisberg AG, Dällikon (aanvulling)**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, Hügli UK, Redditch**Angelika Reck**, 30 juli, Hügli, Radolfzell**Matthias Martin**, 1 augustus, Hügli, Radolfzell**Guenter Kopitsch**, 13 augustus, Hilcona AG, Schaan**40 jaar dienst****José De Matos Veiga**, 6 maart, Eisberg AG, Dällikon (aanvulling)**Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro**, 11 april, Eisberg AG, Dällikon (aanvulling)**Met pensioen****Ternovski Alexander**, 29 februari, HFC GmbH,

Bad Wünnenberg (aanvulling)

**Durmus Kömürçü**, 31 maart, Eisberg AG, Dällikon (aanvulling)**Max Bossard**, 30 juni, Eisberg AG, 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**Met pensioen****Manuel Jorge De Matos Fernandes**, 31 maart, Hügli, Steinach (aanvulling)**Bernhard Erni**, 31 maart, Hügli, Steinach (aanvulling)**Richard Schmid**, 30 juni, Hilcona AG, Schaan**Play & Win!****FOTOZOEKRAADSEL****Win een barbecuecursus****Wedstrijdvraag**

Op welke pagina van dit nummer staat de foto waarvan u hier een detail ziet?

**Prijs**

1 x barbecue-/kookcursus naar keuze voor twee personen ter waarde van 400 euro.

10 x waardebon ter waarde van 30 euro voor een lokale supermarkt.

**Deelname**

Stuur de oplossing samen met uw naam, uw (voormalige) werkplek en uw werkgever naar [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).

U kunt deelnemen tot 18 september 2020.

De winnaars worden getrokken uit de inzendingen met de juiste oplossing. Meervoudige deelnames worden niet in aanmerking genomen. De winnaars worden rechtstreeks op de hoogte gebracht. Over de verloting wordt niet gecommuniceerd en wordt er geen informatie via de telefoon gegeven.



Tot voor kort ontvingen onze Zwitserse collega's bij elk nummer van LOOK! een klein boekje met vouchers dat we rechtstreeks van ons moederbedrijf Coop ontvingen. Door een wijziging in de productietijden van Coop kunnen we het voucherboekje in de toekomst niet meer meesturen.

Door het wegvallen van het voucherboekje kregen we de mogelijkheid om een nieuwe oplossing te bedenken waarvan de medewerkers van de hele groep zouden kunnen profiteren, ongeacht het land of de afdeling. Vanaf nu vindt u daarom in elk nummer van LOOK! een wedstrijd voor alle lezers van LOOK!.



Hilcona Agrar zorgt elke dag voor nieuwe meesterprestaties

# We zetten ons in om u de beste groenten aan te kunnen bieden

Het team van Hilcona Agrar heeft niet alleen tijdens de oogsttijd zijn handen vol. Immers, naast de ondersteuning van de 500 boeren die de groenten voor Hilcona-conserven leveren, heeft het bedrijf nog vele andere taken, van zaadinkoop tot het coördineren van oogsthoeveelheden en -tijden tot veldproeven.

## Hilcona Agrar biedt uitgebreide ondersteuning aan boeren.

Stefan Däster en Ueli Giger leggen in totaal ongeveer 70.000 kilometer per jaar af met de auto. En niet op routes door heel Europa, maar uitsluitend in het Zwitserse middelland en in het Rijndal – deels op zandwegen. Daar zorgen de twee teeltadviseurs voor ongeveer 500 boeren die erwten, bonen, Parijse wortelen en andere verwerkte groenten voor Hilcona Agrar telen in het kader van teeltcontracten.

En deze ondersteuning is veelomvattend. Hilcona Agrar begeleidt de boeren die onder andere ook aardappelen en spinazie telen voor hun Liechtensteinse klanten. Dit door velden te inspecteren, de teelt te plannen en door te zaaien en te oogsten met eigen hightech machines. «Ons werk hangt af van een slimme coördinatie», legt Andreas Messerli, hoofd van Hilcona Agrar, uit. «Niet alles moet immers op hetzelfde moment rijpen. Hierdoor kan de oogst elke dag vers van het veld worden verwerkt.»

En zo voert het zes koppige team van de landbouwafdeling elke dag logistieke meesterwerken uit, vooral tijdens de oogsttijd. Want omdat we met natuurproducten werken, kan er niets lang van tevoren worden gepland.

Het tijdstip van de oogst wordt gecontroleerd door de zaden ter plaatse te zaaien. Hoe goed en snel de planten zich dan ontwikkelen, hangt uiteindelijk niet van het weer af. «Dit jaar hadden we optimale omstandigheden voor de groei van erwten, bonen en wortelen in mei en juni met vochtig en niet te warm weer», zegt Andreas Messerli. «Een grote vreugde na twee jaar van intense hitte.»

Voor bijvoorbeeld erwten betekenen temperaturen rond de 30 graden Celsius pure stress. Ze rijpen sneller, worden geel en hard en

De teeltadviseurs Stefan Däster (links) en Ueli Giger (rechts) controleren regelmatig de rijpheid van de geteelde groenten.



De erwtenoogstmachine zorgt voor een snelle oogst van de kwetsbare peulvruchten.

## Van veld naar blik in een paar uur

Als een veld klaar is om geoogst te worden, begint de erwtenrooier rond acht uur 's avonds zijn banen te trekken. Omdat de kleine groene bolletjes de koelere nachttemperaturen beter kunnen verdragen dan de hitte van de dag.

In één handeling plukt de moderne machine de planten en verwijdert ze de peulen, zodat alleen de pure erwten in de machinebunker terecht komen.

Als een container vol is, laadt de vrachtwagenchauffeur hem op en vertrekt hij direct naar Hilcona met zijn kwetsbare lading. Daar worden de peulvruchten eerst gewassen en gesorteerd op grootte.

Daarna wordt een grondige inspectie uitgevoerd, waarbij alles wat niet op het bord van de klant mag terechtkomen, in meerdere keren wordt verwijderd.

Daarna worden de wortelen alleen of samen met de Parijse wortelen ingeblikt. Het proces van de oogst tot de conservering duurt maar een paar uur.



kunnen zuur worden als ze te lang blijven liggen tussen de oogst en de verwerking. Slechte omstandigheden in tijden van klimaatverandering. Daarom heeft Hilcona Agrar zich ook erop toegelegd om nieuwe rassen te testen, bijvoorbeeld op hun warmtetolerantie. «We proberen regelmatig nieuwe zaden uit en observeren hoe het ras zich over meerdere jaren gedraagt», zegt Andreas Messerli.

## Vooral fijne en extra fijne erwten zijn erg in trek.

Erwten moeten immers aan hoge eisen voldoen. De fijne en extra fijne erwten zijn vooral in trek. Daarom wordt bij de levering van de erwten de mate van malsheid gemeten met een zogenaamde «tenderometer». Op deze manier kan de perfecte oogsttijd voor de volgende velden worden bepaald.





Tijdens de oogsttijd is Andreas Messerli elke week zelf op het land.

## In gesprek met Andreas Messerli

**U bent sinds 2018 hoofd van Hilcona Agrar. Bent u al eerder betrokken geweest met landbouw?** Ik heb tijdens mijn schooldagen al deeltijds in landbouwbedrijven gewerkt. Later heb ik besloten om agronomie te gaan studeren. Na te werken in de marketing en verkoop in de consumentengoederenindustrie, had ik twee jaar geleden het geluk om de managementfunctie van Hilcona Agrar over te nemen. Deze persoon ging na 38 jaar met pensioen. Het is een functie die ik erg leuk vind omdat ik kan fungeren als een schakel tussen de boeren en de verwerkers.

**Gaat u zelf soms nog eens de velden op?** Soms? Tijdens de oogsttijd ben ik elke week op de velden om er bijvoorbeeld voor te zorgen dat de groenten van de juiste kwaliteit zijn en om te zien hoeveel er in de komende tien dagen geogst moet worden. Van tijd tot tijd zijn ook spontane

opdrachten ter plaatse nodig. Als er bijvoorbeeld zware hagel is geweest en we de schade en de tekorten moeten inschatten.

**Als vertegenwoordiger van Hilcona Agrar bent u ook actief in agrarische verenigingen. Welke onderwerpen zijn op dit moment van belang voor de leden?** Ik vertegenwoordig de belangen van Hilcona in diverse brancheorganisaties en commissies. Zo is bijvoorbeeld de klimaatverandering en hoe we die kunnen tegengaan een veelbesproken onderwerp. En ook over de beperkingen rond pesticiden die steeds strenger worden maken we ons als industrie zorgen. Feit is dat de consument meer ecologie wil. Hier is het belangrijk dat we alternatieven vinden die voldoen aan de ecologische eisen. Deze dienst mag echter niet volledig gratis zijn, wat we ook aan de consumenten duidelijk moeten maken.

Op dit moment wordt dit apparaat nog steeds gebruikt in een puur mechanische vorm. Een nieuw elektronisch model is al beschikbaar en zal dit jaar worden getest.

De nieuwste technologie maakt daarentegen al lang deel uit van het dagelijkse leven in de eigen landbouwmachines van het bedrijf. Een voorbeeld hiervan is de ultramoderne aardappelpootmachine. Via GPS navigeert de tractor optimaal over het veld, terwijl de getrokken pootmachine de pootaardappelen precies in afgewerkte ruggen plaatst. Deze pootaardappelen hebben we beschermd tegen schimmelaantasting. Alles in één handeling.

In tegenstelling tot vandaag de dag was er 80 jaar geleden veel meer handwerk nodig voor verwerkte groenten. Voor de conservenafdeling van het bedrijf, dat later Hilcona zou heten (kort voor «Hilti Convenience Nahrungsmittel»), kweekten de oprichters een deel van de producten op hun eigen boerderij – die vandaag de dag nog steeds bestaat en wordt gerund door Hilcona Agrar.

Hilcona is nu de enige producent van groenteconserven in Zwitserland. Om dit te bereiken laat het landbouwteam lokale producenten onder andere iets minder dan 3400 ton erwten, ongeveer 2200 ton bonen en meer dan 1800 ton Parijse wortelen verbouwen. Alles van hoge kwaliteit en met het «Suisse Garantie»-keurmerk, in toenemende mate ook met een biologisch label.

Hilcona verwerkt ongeveer driekwart van de totale opbrengst zelf. De ingeblikte

groenten van Hilcona hebben sinds de oprichtingsdatum niet aan populariteit ingeboet. De stabiele verkoopcijfers van de afgelopen jaren maken dit duidelijk. Sinds het uitbreken van de coronapandemie hebben de Liechtensteiners zelfs meer ingeblikte groenten geleverd dan ooit tevoren in hun bedrijfs-geschiedenis.

Hilcona Agrar voorziet ook andere Zwitserse voedselproducenten van groenten vers van het veld. Deze samenwerking is ook voordelig als de productiecapaciteiten van Hilcona eenmaal volledig zijn benut. «In dergelijke gevallen proberen we de overtollige groenten door te verkopen aan onze klanten», zegt Andreas Messerli. «Voedselafval vermijden is van het grootste belang voor ons.» • mr

**Hilcona is de enige producent van groenteconserven in Zwitserland.**

Bij Hilcona in Schaan worden de vers geogste groenten zo snel mogelijk ingeblikt.





Veilig genieten met de Bell-Würstli

# Een indrukwekkend cijfer

*Er zijn waarschijnlijk maar weinig voedingsmiddelen die aan zoveel kwaliteitscontroles worden onderworpen als vlees.*

*LOOK! heeft het onderzocht en toont met het voorbeeld van de Bell-Würstli aan dat deze bewering écht klopt.*

190 is een hoog cijfer. En een indrukwekkend cijfer als u weet dat dit het aantal kwaliteitscontroles is dat een Bell-Würstli doorloopt voordat hij de fabriek in Basel mag verlaten. Van grondstof tot eindproduct. De Bell-Würstli, een knakworst van rund- en varkensvlees, is een prachtig voorbeeld van de zorg die besteed moet worden om een product aan alle eisen op het gebied van genot en kwaliteit te laten voldoen.

Gedurende het gehele productieproces vinden kwaliteitscontroles plaats: op het dier, de grondstoffen en producten, maar ook op apparatuur, transportmiddelen en productieruimtes.

Voor de Bell-Würstli begint het proces met de levering van de runderen en varkens. De begeleidende documenten van de leverancier geven informatie over de dieren; bv. waar ze vandaan komen, hoe ze gehouden werden of de naam van de boer. Een dierenarts controleert de gezondheidstoestand en het oormerksnummer, pas dan is een dier goedgekeurd voor verdere verwerking.

Ongeveer een kwart van de controles wordt vóór het slachten uitgevoerd en verzekert dat de dieren met zorg worden behandeld en dat de wettelijke voorschriften,

zoals de dierenwelzijnsverordening, in acht worden genomen. Tijdens het verwerkingsproces – slachten, snijden, darm uitvullen, opbinden, roken, verpakken – ligt de focus op de kwaliteit van het vlees en de verwerking ervan. Ook later tijdens de opslag en logistiek wordt deze kwaliteit gehandhaafd.

33 van de in totaal 190 controles zijn gebaseerd op wettelijke normen, de overige 157 controles zijn interne Bell-richtlijnen, richtlijnen van

klanten of voedselveiligheidsnormen zoals IFS Food of FSSC 22000. 143 controles maken direct deel uit van het proces, 47 controles zijn zogenaamde ondersteunende controles die voor een algemeen schone en veilige productieomgeving zorgen: bijvoorbeeld het meten van kiemen in de lucht of het testen van drinkwater.

Elk van de talrijke en gevarieerde controles levert een essentiële bijdrage aan de productie van heerlijke en veilige producten. Zo kunnen we onze consumenten te allen tijde garanderen: wat van de Bell Food Group komt, is goed. • sh

**Elke controle is van essentieel belang om veilig te kunnen genieten.**

