

# LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

04 2020



**Even stilstaan  
en genieten**

BELL  
FOOD  
GROUP





## Inhoud

### Uit de onderneming

#### 4 En nu allemaal samen!

Met «TopX» streeft de Bell Food Group naar topkwaliteit

#### 8 De eerste in zijn soort

Hilcona presenteert de eerste veganistische fleischkäse om op te warmen

#### 9 De duidelijke winnaar

Green Mountain Burger wordt de Kassensturz-testwinnaar

### Een overzicht

#### 10 Burger Challenge 2020

Bell BBQ Single Masters Home Edition 2020

### Werken bij de Bell Food Group

#### 12 Sterke voorsprong bij de werving

Hilcona en Bell behalen topposities in «Best Recruiters»-studie

### Duurzaamheid en innovatie

#### 14 Samen voor duurzame soja

Sojanetwerk Zwitserland viert tiende verjaardag

### Ter plaatse bij...

#### 16 Een pareltje in de Auvergne

Het DNA van de Bell Food Group in Frankrijk

### Omslagverhaal

#### 18 Even stilstaan en genieten

De vreugde van een heerlijk genot

### Wij mensen maken het verschil

#### 21 Mmmh, heerlijk

Werknemers van de Bell Food Group over het onderwerp «genot»

### Jubilea

#### 22 Jubileums

LOOK! feliciteert de jubilarissen van december 2020 tot februari 2021

### Wedstrijd

#### 25 Win een gastronomische avond

Woordzoeker

### Onze smaakvolle wereld

#### 26 Creatieve Finale

Ideeën van de Bell Food Group voor aangename feestdagen

#### 28 Feestelijk genot voor alle zintuigen

Het Food-Pairing-kerstmenu

### Zo gaat het met kwaliteit

#### 32 Dubbele overwinning voor Bell Deutschland

Gouden en zilveren medailles bij «Product van het Jaar»-prijzen

## Wij doen geen enkele toegeving als het over genieten gaat

### Beste medewerkers

Corona heeft het jaar helemaal door elkaar gehaald en beïnvloedt nog steeds ons dagelijks leven. Van de ene op de andere dag moesten we ons leven veranderen en maatregelen nemen om onszelf, onze familie, vrienden en collega's te beschermen. Tijdens een wereldwijde pandemie zoals we die nu meemaken, worden we allemaal uitgedaagd. Als bedrijf hebben we tijdens deze crisis veel gedaan om onze medewerkers te beschermen en tegelijkertijd onze missie als leverancier voor basisvoorzieningen te vervullen. Over het algemeen heeft de Bell Food Group deze moeilijke tijden tot nu toe goed doorstaan – en dat is te danken aan jullie, onze geweldige medewerkers. Jullie verdienen onze dank en lof voor jullie inzet, steun en solidariteit.

Nu staat de kersttijd voor de deur, een tijd van bezinning en een tijd waarin we graag terugkijken op wat we allemaal hebben meegemaakt. Ook dit jaar moeten familie en een lekker eten centraal staan tijdens de feestdagen, ondanks of misschien zelfs wel vanwege corona. Deze tijd laten we niet van ons afnemen en ik kijk er naar uit om de feestdagen met mijn naaste familiekring door te brengen.



De Bell Food Group staat onder andere voor genieten en duurzaamheid – waarden die we ook in tijden van pandemie hebben kunnen waarmaken en die we absoluut tijdens de komende kersttijd willen vieren. Met verse en kwalitatief hoogstaande levensmiddelen willen we het feestmenu beter maken en momenten van genot creëren.

Vorig jaar hebben we opnieuw kunnen bewijzen dat genieten één van onze kerncompetenties is: De «Gourmet-naturel-Steaks» als één van de vele voorbeelden en de «Serrano Reserva» van Bell Deutschland, maar ook de «Green Mountain Burger» en de «Pasta Tradizionale» van Hilcona hebben prijzen ontvangen – prijzen die op indrukwekkende wijze de kwaliteit en de innovatieve kracht van de Bell Food Group aantonen.

Dit zijn goede omstandigheden voor dit «nieuwe normaal» waarin we ons nu bevinden. Wij zijn als groep voorbereid en we blijven trouw aan onze waarden. We zullen ze ook altijd blijven respecteren. Ik heb er alle vertrouwen in dat we dit samen voor elkaar krijgen.

Ik wens jullie, beste medewerkers, prettige feestdagen toe. Ik kijk ernaar uit om samen met jullie het komende jaar in te gaan. Ik wens jullie en jullie families het beste voor het nieuwe jaar, maar bovenal een goede gezondheid.

Lorenz Wyss  
Voorzitter van het Groepsmanagement

Met «TopX» streeft de Bell Food Group naar topkwaliteit

# En nu allemaal samen!

*Samen, gericht en voortdurend: Met het programma «TopX» zorgt de Bell Food Group voor een basis naar de gezamenlijke weg naar de top. De focus ligt daarbij op de wil om voortdurend te verbeteren, waarbij ieders bijdrage belangrijk is. In september zijn de eerste vestigingen met de invoering begonnen. Momenteel wordt het programma geleidelijk uitgebreid naar alle productiebedrijven.*

«We hebben het hele elftal nodig, elke speler van het team, als we willen slagen,» zei de Spaanse voetbaltrainer Pep Guardiola ooit. Samen en met gebundelde krachten kunnen betere resultaten behaald worden. Dat geldt ook voor de Bell Food Group. Met «TopX» legt het nu een belangrijke basis voor de gezamenlijke weg naar de top en introduceert het een

## Eerst wordt het verbeteringspotentieel geïdentificeerd.



«Met voorgaande optimalisatieprogramma's hebben we al talrijke successen mogen vieren. Nu beginnen we het volgende hoofdstuk. Met het besluit om de verschillende optimalisatieprogramma's te vervangen, heeft

het bestuur van de groep het pad geëffend om met «TopX» een uniform programma voor de hele Bell Food Group in te voeren. In juni 2020 startte de voorbereidingsfase. Ik ben ervan overtuigd dat we zo een stap vooruit kunnen zetten op onze gezamenlijke weg naar de top en wens alle betrokkenen veel succes en plezier bij de invoering ervan.»

Lorenz Wyss, Voorzitter van het bestuur van de groep

programma om de processen over de hele groep heen uniform en efficiënt te verbeteren. «Top» staat daarbij voor de ambitie de top te bereiken, en «X» voor het streven naar topkwaliteit.

«We zijn de voorbije jaren flink gegroeid en zijn van een Zwitsers vleesverwerkingsbedrijf getransformeerd naar één van de toonaangevende producenten van vlees- en convenience-producten in Europa.» verklaart Philipp Allemann hoofd van productie en aankoop bij Bell Schweiz. «Elke onderneming heeft daarbij haar eigen identiteit, werkwijze en geschiedenis in de Bell Food Group gebracht. Nu is de tijd aangebroken om uniforme processen te creëren om ons succesvol voor de toekomst te positioneren.»

Bij de start van het procesoptimaliseringsprogramma wordt op elke vestiging eerst het verbeteringspotentieel geïdentificeerd. Daarbij kan het bijvoorbeeld gaan om het effectieve verbruik van grondstoffen, het tegengaan van downtime of het versnellen van productiedoorlooptijden. Natuurlijk bouwt «TopX» daarbij verder op het succes van reeds voltooide optimaliseringsprogramma's in de divisies. Eerst worden volgende 5 strategische factoren in aanmerking genomen: Best in Class in

Het oneindigheidsteken staat voor het «TopX»-mechanisme en daarom ook voor het proces dat ieder productiebedrijf in het kader van «TopX» doorloopt.



Centraal staan de stabilisatie en de voortdurende verbeteringen, alsook de samenhang van structuur, processen en de bijdrage van elk individu.

het kernproces, leveringscapaciteit, rentabiliteit, personeelsontwikkeling en infrastructuur en automatisering. Uit de analyse van deze factoren kunnen actieterreinen worden afgeleid en doelen voor de toekomst worden vastgelegd. Deze kunnen van vestiging tot vestiging heel erg

## Bij de eerste stap staat de stabilisering van het proces centraal.

Alle betrokkenen profiteren van de veranderingen die uit dit proces voortvloeien. Want wanneer de processen in de fabrieken zich stabiliseren, wordt ook het dagelijkse werk rustiger en zullen de werknemers ook minder stress ervaren.

«We richten ons dus op een permanent optimalisatieproces, waarbij

alle werknemers in de productie betrokken worden» zegt Alexander Duss, hoofd van het «TopX»-programma. «Iedereen wordt uitgenodigd zijn of haar ideeën binnen te brengen en bij te dragen aan de ontwikkeling van een gezamenlijke Bell Food Group-cultuur, waarbij iedereen naar voortdurende verbetering streeft.»

Het systeem is op zo'n manier opgebouwd dat de eerste stap altijd gericht is op het stabiliseren van processen. Dat houdt in dat de betrouwbaarheid toeneemt en schommelingen worden verminderd. Daarbij controleren de verantwoordelijken bijvoorbeeld de processen en stellen ze zich vragen bij de onderhoudsintervallen van de machines. Pas na deze gestabiliseerde basis zijn duurzame verbeteringen mogelijk.

Het is daarbij ook belangrijk dat de optimalisaties meetbaar zijn. Daarom beoordelen de betrokkenen onder andere de indicatorsystemen en de vergaderstructuur. Als beide gebieden goed gepositioneerd zijn, kunnen kleine



«Mijn verwachtingen zijn dat we met «TopX» een systematische, duurzame en uniforme Bell-Food-Group- «Lean filosofie» zullen kunnen ontwikkelen en naleven. Ik zie in principe in elk proces en op elk gebied verbeteringspotentieel. Door middel van een werkvloermanagement die aan de fabriek wordt aangepast, focussen we ons op «hetgeen aan de basis gebeurt» en moeten alle Hügli-medewerkers hun bijdrage aan de voortdurende verbeteringen kunnen leveren. Daarvoor zullen we onder andere ook een uniform suggestiesysteem opstarten.»

*Patrik Keller, «TopX»-coördinator bij de Hilconadivisie*



«We kijken ernaar uit onze bewezen en succesvolle LEAN@Hilcona-filosofie met «TopX» op volle kracht verder te ontwikkelen en het zo naar een hoger niveau brengen. Daarom definiëren we in het «TopX»-Kernteam de kernwaarden en nemen we het beste uit alle divisies op in de afzonderlijke onderwerpen. Dit is zeer efficiënt, omdat zo de knowhow van de Bell Food Group gebundeld wordt. Een filosofie leeft, zoals algemeen bekend, altijd van de mensen die haar creëren. Voor ons is het belangrijk dat iedere medewerker zich daarin kan terugvinden en dat we zo het potentieel van onze LEAN-filosofie kunnen benutten.»

*Andreas Benz, «TopX»-coördinator bij de Hilconadivisie*

### Drie vragen voor Sebastian Klose, Fabrieksmanager bij Hügli in Radolfzell



ieverantwoordelijken – uitgenodigd voor een workshopdag. Aangezien de gebruikelijke informatiebijeenkomsten momenteel slechts in beperkte mate mogelijk zijn, maken wij voor de verdere communicatie gebruik van berichten en bijdragen op het intranet.

**«ik hoop dat, «TopX» ons zal helpen om noch nauwer in de groep te integreren.»**

**Hoe heeft u zich op de «TopX» in Radolfzell voorbereid?** We waren erg blij dat we bij de proeffabrieken mochten horen. We hadden net een optimalisatieprogramma afgerond en daarmee al de ideale basis gecreëerd waarop we nu met «TopX» kunnen verder bouwen.

**Hoe informeert u uw medewerkers over het nieuwe procesoptimalisatieprogramma?** Voor de kick-off in oktober hebben we alle betrokkenen – van het management tot de produc-

**Wat verwacht u van «TopX» voor uw bedrijf?** Gezien het feit dat we nog niet zo lang deel uitmaken van de Bell Food Group, hoop ik dat het programma ons zal helpen om nog nauwer in de groep te integreren en meer van elkaar te leren. In Radolfzell zie in verbeteringspotentieel in onder andere de beschikbaarheid van onze fabrieken en in de ontwikkeling van het personeel, bijvoorbeeld in de ondersteuning van de ploegleiders in de productie.



«Door de ervaringen die we tot nu toe hebben opgedaan, weten we dat het een enorme stap vooruit is als we allemaal aan dezelfde koord trekken en naar dezelfde doelen toewerken. Duidelijke en transparante communicatie met onze medewerkers zal ons helpen iedereen, waar men zich ook bevindt, aan boord te krijgen en mee te nemen op onze reis. Persoonlijk moedigt het programma me ook aan om open te staan voor veranderingen en om bewust betrokken te zijn in dit proces.»

*Marc Spanuth, «TopX»-coördinator bij de Bell Deutschland-divisie*

**«We kunnen nu nog beter ideeën uitwisselen en ervaringen overbrengen.»**

methodes gemakkelijker tussen de verschillende vestigingen gedeeld worden. Dat geldt onder andere ook voor gebieden zoals de digitalisering of de ontwikkeling van het management.

«We produceren dan wel zeer uiteenlopende producten in onze bedrijven, de productieprocessen en de terugkerende uitdagingen zijn toch vaak gelijkaardig», zegt Volker Baltes, hoofd van de

afdeling Convenience bij de Bell Food Group. «Door een gezamenlijke denk- en werkwijze kunnen we nu beter ideeën uitwisselen en onze ervaringen van vestiging tot vestiging overbrengen.»

Voor de invoering van het optimalisatieprogramma zal de Bell Food Group naast diensthoofd Alexander Duss per divisie ook een topkwaliteitscoördinator benoemen. Daarnaast zullen er in elk productiebedrijf topkwaliteitsexperten zijn om de invoering van nieuwe systemen ter plaatse te bevorderen.



«De anticipatie op de invoering van «TopX» is voor alle betrokkenen voelbaar. Persoonlijk hoop ik dat de directe betrokkenheid van alle medewerkers het voor ons gemakkelijker zal maken om zwakke punten te identificeren en verbeteringen op een duurzamere manier door te voeren. We starten bij de vestiging Charcuterie Basel. We hebben onze workshop voor afstemming bij onze collega's in de Bell-vestiging in Oensingen uitgevoerd, die als eerste tester «TopX» al had ingevoerd.»

*Robert Flack, productieleider charcuterie bij Bell Schweiz*

Er wordt bovendien ook voor externe ondersteuning gezorgd: Met dienstverlener ROI-Efeso, onder leiding van Sebastian Diers, heeft de Bell Food Group een ervaren partner aan haar zijde.

In oktober zijn de eerste vijf vestigingen met «TopX» begonnen – minstens één proeffabriek per bedrijfsactiviteit. Tegen eind 2021 moeten alle bedrijven met meer dan 50 werknemers zich in de eerste fase bevinden. Het draaiboek voor de kleinere bedrijven wordt binnenkort ontwikkeld.

En zo gaan de productiebedrijven van de Bell Food Groep in heel Europa samen op weg naar de top. Met de wil om voortdurend te verbeteren en met de moed om te veranderen. • mr



Hilcona presenteert de eerste veganistische fleischkäse om op te warmen

## De eerste in zijn soort

Sinds eind september 2020 is de nieuwste innovatie van de start-up van Hilcona, namelijk The Green Mountain, op de markt: de eerste opwarmbare, puur plantaardige fleischkäse. Het is gebaseerd op koolzaadolie en erwteneiwitten en is, na de Green Mountain Burger, de tweede veganistische nieuwigheid van de start-up die zowel ontwikkeld als geproduceerd werd in Zwitserland.



De veganistische fleischkäse is de tweede innovatie van de start-up The Green Mountain.

Het ziet eruit als fleischkäse, smaakt naar fleischkäse en toch bevat het geen enkele gram vlees. Met het nieuwe fleischkäse-alternatief vertegenwoordigt The Green Mountain een andere plantaardige innovatie. Vorig jaar lanceerde de start-up van Hilcona al de vleesloze Green Mountain Burger – de eerste veganistische hamburger die in Zwitserland werd ontwikkeld en geproduceerd.

### Minder calorieën, meer plezier

Het fleischkäse-alternatief is gemaakt van hoogwaardige ingrediënten: de koolzaadolie zorgt voor een sappige textuur en de erwteneiwitten hebben een natuurlijk bindend effect. Met 139 kcal per 100 gram bevat het minder calorieën dan de traditionele fleischkäse. En dat zonder afbreuk te doen aan het plezier. Of het nu gaat om een snack onderweg, het maken van nieuwe vleesloze menu's in de horeca of een ontspannen kooksessie thuis. Deze fleischkäse-alternatief kan zowel koud als warm worden genuttigd.

### Zwitserse ontwikkeling en nieuwigheid

«Bij de ontwikkeling van deze primeur hebben we grote nadruk gelegd op de zorgvuldige selectie van ingrediënten met de kortst mogelijke

transportwegen», aldus Werner Ott, hoofd van de start-up The Green Mountain. «Ons ervaren team met voedingstechnoloog Julia Sackers en de innovatieve jonge chef-koks zijn net zo bepalend voor het unieke recept. Met veel passie voor plantaardige producten hebben ze een jaar geleden met succes de Green Mountain Burger ontwikkeld».

### Voeding op plantaardige basis

De nieuwigheid is niet alleen een heerlijk plantaardig alternatief voor mensen die regelmatig geen vlees willen eten, zonder de smaak van vlees op te geven, maar het overtuigt ook met zijn ingrediënten: De plantaardige fleischkäse wordt geproduceerd zonder glutenhoudende ingrediënten, bevat waardevolle vitamine B12 en is arm aan verzadigde vetzuren.

### De ene innovatie na de andere

«De vegetarische trend in de samenleving heeft ons aangezet tot verdere ontwikkeling van producten», verklaart Werner Ott. Tegelijk met het veganistische fleischkäse-alternatief zijn er nu ook plantaardige «ghackets» van The Green Mountain. «We blijven daarbij trouw aan onze eis om zoveel mogelijk ingrediënten uit Zwitserland of de omringende landen te gebruiken». • sh



Green Mountain Burger wordt de Kassensturz-testwinnaar

## De duidelijke winnaar

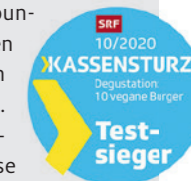
De Green Mountain Burger heeft de concurrentie achter zich gelaten: in een test van het Zwitserse consumentenmagazine kwam de plantaardige hamburger als testwinnaar uit de bus.

Goede kwaliteit primeert. De plantaardige Green Mountain Burger van The Green Mountain, de start-up van Hilcona, heeft dit bewezen.

In een vergelijkende test van het Zwitserse consumentenmagazine Kassensturz heeft de hamburger zich ook duidelijk onderscheiden van de internationale concurrentie en is hij uitgeroepen tot de testwinnaar. Hij was niet alleen overtuigend wat betreft smaak en consistentie, maar ook wat betreft de gelijkheid met vlees, waar hij 5,3 van de mogelijke 6 punten kreeg.

### Hilcona richt zich op plantaardige innovaties

De Green Mountain Burger is niet de enige troef. Om tegemoet te komen aan de toenemende vraag naar plantaardige producten heeft Hilcona de afgelopen jaren zijn assortiment verder uitgebreid met meer dan 100 verschillende producten: van tofu op basis van Zwitserse biologische soja, falafel, groenteschnitzel en hummus tot vleesalternatieven zoals hamburgers, tartaar en gehakt. • sh



Bell BBQ Single Masters  
Home Edition 2020

# BURGER CHALLENGE 2020

Op 5 september werd het grootste digitale barbecuespektakel georganiseerd dat Zwitserland ooit heeft gezien: de Burger Challenge 2020, de Home Edition van de Bell BBQ Masters van dit jaar – en het was een groot succes! *sh*

### Het idee

Zoals zoveel evenementen dit jaar kon de Bell BBQ Single Masters niet in zijn gebruikelijke vorm worden georganiseerd. Met de Burger Challenge 2020 werd echter een meer dan waardige vervanger gevonden.

### De kwalificatie

Degenen die wilden deelnemen, moesten hun mooiste hamburgercreatie online indienen op [www.burgerchallenge2020.ch](http://www.burgerchallenge2020.ch). Uiteindelijk hebben in totaal 740 barbecue-enthousiastelingen een foto ingezonden – een aanzienlijk aantal. 40 van hen haalden vervolgens de finale – via likes, het jury-oordeel van de Swiss Barbecue Association, en via wildcards van partner-radiostations die hun eigen Burger Challenges uitvoerden. Op 5 september vond uiteindelijk de finale plaats – de eerste barbecuwedstrijd in Zwitserland die als livestream werd uitgezonden. Tijdens de meer dan zes uur bereikte ze ongeveer 25.000 toeschouwers.

### De finale

In de laatste finaleronde namen acht barbecuefans het ten slotte tegen elkaar op. En de laatste opdracht was een lastige: een «Surf 'n' Turf»-burger, de legendarische combinatie van rundvlees en kreeft.

### De winnaar

Linard Lüchinger beheerste deze koninklijke taak het beste; met een vaste hand creëerde hij een burger die er niet alleen adembenemend uitzag, maar ook zo goed smaakte dat de getrainde chef uiteindelijk als grote winnaar op het podium stond met een cheque van CHF 5000,- in zijn handen.

#burgerchallenge2020  
#bellburgerchallenge



Meer dan zes uur lang volgden ongeveer 25.000 kijkers de livestream van de finaledag.



Surf 'n' Turf: de winnende burger van Linard Lüchinger

Hilcona en Bell behalen topposities in «Best Recruiters»-studie

# STERKE VOOR- SPRONG BIJ DE WERVING

In de zoektocht naar nieuwe medewerkers lopen Hilcona en Bell ver vooruit op de concurrentie. Dit is het resultaat van de huidige «Best Recruiters»-studie, waarin zij de eerste en tweede plaats in hun sector innemen. De studie, waarvan de resultaten gebaseerd zijn op wetenschappelijke criteria, is de grootste in zijn soort in de Duitstalige landen.



Birgit Schmidinger,  
hoofd Human Resources  
bij Hilcona

Johannes Meister,  
hoofd HR bij  
de Bell Food Group



Dit jaar kon het gebruikelijke feestelijke evenement ter ere van de sterkste kandidaten van de «Best Recruiters»-studie niet plaatsvinden, en werd er enkel een online prijsuitreiking georganiseerd. Maar de vreugde van de HR-managers bij Hilcona en Bell over hun goede resultaten was er ondanks dit digitale formaat niet minder om.

«Natuurlijk zijn we erg blij met de prijs, en het feit dat we de eerste

plaats in de ranglijst van de sector herhaaldelijk hebben bereikt, bewijst dat we sommige dingen goed doen in het wervingsproces», zegt Birgit Schmidinger, hoofd van Human Resources bij Hilcona, en Johannes Meister, hoofd HR bij Bell Schweiz voegt hieraan toe: «Het feit dat we nu op de tweede plaats staan in de sectorvergelijking na onze achtste plaats van vorig jaar is opmerkelijk en toont aan dat we de suggesties voor verbetering uit de studie van vorig jaar zeer goed hebben uitgevoerd.»

Beide werkgevers hebben ook uitstekende resultaten geboekt in de algemene rangschikking: Van de 408 geteste bedrijven uit Zwitserland en Liechtenstein kwam Hilcona op de 22e plaats en Bell op de 38e plaats. Bell maakte daarmee een duidelijke sprong voorwaarts: In het voorgaande jaar stond het bedrijf nog op de 176e plaats in de algemene vergelijking.

Voor de evaluatie kijkt de studie-instelling naar de drie pijlers «online recruiting-aanwezigheid», «online jobadvertenties» en



«sollicitantenfeedback». De lijst met criteria, die dit jaar meer dan 240 afzonderlijke aspecten omvatte, wordt ontwikkeld in nauwe samenwerking met de wetenschappelijke adviesraad en wordt jaarlijks aangepast aan de huidige eisen. Voor het testen van de «sollicitantenfeedback», die wordt beschouwd als de kern van de studie, kruipen de onderzoeksleiders in de rol van «mysterieuze werkzoekenden» en sturen ze fictieve sollicitatiebrieven naar de onderneming. Zowel de tijdsduur tot ze feedback krijgen als de inhoud ervan worden geanalyseerd.

Daarnaast hebben «echte» sollicitanten de mogelijkheid om hun persoonlijke ervaringen met een bedrijf vast te leggen in een vragenlijst. De resultaten worden ter beschikking gesteld van de bedrijven, maar worden vanwege hun subjectiviteit niet opgenomen in het puntensysteem.

**«Mysterieuze werkzoekenden» testen de feedback van de bedrijven.**

«We hebben op alle drie de gebieden significante verbeteringen kunnen doorvoeren», meldt Johannes Meister. «Bij zuil drie gingen we zelfs van de zevende plaats naar de topositie. Dat werd zeker in de hand gewerkt door de verbeteringen, bijvoorbeeld in de reactietijden, die we na de laatste studie hebben ingevoerd.»

Sinds tien jaar licht «Best Recruiters» elk jaar de sollicitatieprocedures door van de grootste werkgevers in de Duitstalige landen. Het instituut biedt op basis daarvan nuttige tips en optimaliseringsstrategieën en ondersteunt zo de geteste bedrijven om nog succesvoller te zijn op het gebied van werving en om sollicitanten een betere «Candidate Journey» te bieden.

**Ook in de algemene rangschikking hebben beide werkgevers topresultaten geboekt.**

Voor Bell is het al duidelijk: Volgend jaar wil ze minstens hetzelfde resultaat bereiken in de «Best Recruiters»-studie. En ook Hilcona zal niet op zijn lauweren rusten. «Er is altijd iets wat beter kan», zegt Birgit Schmidinger. «Zo is er op het gebied van sociale media zeker nog ruimte voor verbetering. We zullen echter zorgvuldig afwegen of de activiteiten op dit gebied daadwerkelijk een toegevoegde waarde hebben voor de sollicitanten en voor ons als werkgever.» • mr



Sojanetwerk Zwitserland viert tiende verjaardag

# Samen voor duurzame soja

*Het Sojanetwerk Zwitserland zet zich al tien jaar in voor een verantwoorde teelt van voedersoja. De precisering van duurzaamheidsnormen heeft een omwenteling in de sojabranche op gang gebracht. Als een van de huidige 29 leden van de vereniging zet Bell Schweiz zich ook in voor de duurzame aankoop van de gegeerde bonen.*

**Het netwerk verheft de soja-invoer tot een duurzamer niveau.**

Eiwit is onmisbaar voor de voeding van dieren \_ en ook van mensen. Soja is een hoogwaardige eiwitbron in diervoeding. De plant biedt een aanzienlijke oogst op relatief kleine oppervlakten en is zeer goed te verdragen en te gebruiken door gebruiksdieren.

De stijgende wereldwijde consumptie van vlees, eieren en zuivelproducten houdt in dat de vraag naar soja gestaag toeneemt – en daarmee ook de negatieve gevolgen voor het milieu in de grote productiegebieden, bijvoorbeeld in Brazilië en Argentinië.

Het Zwitserse Sojanetwerk heeft tien jaar geleden de krachten gebundeld om de invoer van voedersoja op een duurzamer niveau te brengen en zo de teeltomstandigheden in de landen van oorsprong te verbeteren.

Eén van de eisen van het netwerk is dat de soja vrij is van ggo's, dat er geen primaire bosgebieden en soortenrijke habitats zijn geroid voor de velden, of dat het gebruik van mogelijke schadelijke gewasbeschermingsmiddelen wordt verminderd. Het netwerk heeft de doelstelling om minstens 90 procent van de totale soja-invoer in Zwitserland uit verantwoorde teelten te halen, al overtroffen.

Voor de voedermengsels die in de geïntegreerde pluimveeproductie worden gebruikt, heeft Bell in Zwitserland ook een directe vraag naar hoogwaardige en duurzaam geteelde soja.

«Via Coop, een van de oprichters van de vereniging en een van de drijvende krachten achter het streven naar een verantwoorde aankoop van voedersoja, zijn we al jaren betrokken bij het werk van het Sojanetwerk Zwitserland», meldt Basil Mörikofer, projectmanager Duurzaamheid bij Bell Schweiz. «We zijn drie jaar geleden toegetreden en hebben sindsdien nog actiever kunnen deelnemen.»

Wat in de afgelopen tien jaar in Brazilië al is bereikt in samenwerking met de leden van de volledige waardeketen blijkt uit een actuele studie van de Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, die het netwerk ter gelegenheid van zijn jubileum in juli heeft gepresenteerd.

De studie bevestigt dat de door het Zwitserse Sojanetwerk ondersteunde duurzaamheidsnormen een positief effect hebben. Zo is de Zwitserse soja-invoer uit de Braziliaanse regio Cerrado afkomstig uit ontbossingsvrije gebieden en zijn er geen problematische werkomstandigheden of conflicten met lokale gemeenschappen vastgesteld.

Een ander succes van de vereniging: De laatste jaren is de aankoop van soja steeds meer gericht op teeltgebieden in Europa. Ongeveer de helft van de voor Zwitserland benodigde hoeveelheid komt nu uit de Europese productie, vaak uit het Donaugebied.



Europese soja is een belangrijke basis voor Bell in het fokken van onder andere biologische en vrije uitloopkippen, waarvan de voedermengsels alleen soja uit het eigen continent bevatten.

«Wij van Bell Schweiz zijn natuurlijk maar een kleine speler op het wereldtoneel en kunnen daarom slechts een kleine bijdrage leveren aan de bescherming van de teeltgebieden in Zuid-Amerika», zegt Basil Mörikofer. «Maar met de duurzaamheidsnormen voor Braziliaanse producenten en een groeiend aandeel verantwoord geteelde Europese soja kunnen we in ieder geval enige druk op het regenwoud wegnemen.»

Met een aandeel van 0,1 procent is Zwitserland als geheel slechts een kleine afnemer op de wereldwijde sojamarkt. Toch vervult Zwitserland met zijn toewijding een voorbeeldfunctie. Landen als Nederland, Duitsland of Zweden hebben al initiatieven of doelstellingen gelanceerd die vergelijkbaar zijn met die van Zwitserland. • *mr*

**De Zwitserse toewijding dient als voorbeeldfunctie voor andere landen.**



Het DNA van de Bell Food Group in Frankrijk

# Een pareltje in de Auvergne

*Le Saloir de Mirabel (Pekelfabriek Mirabel) was het uitgangspunt voor de uitbreiding van de Bell Food Group in Frankrijk. Hier wordt vandaag de dag rauwe ham uit de Auvergne met het BGA-label van de hoogste kwaliteit geproduceerd. En het managementteam van het bedrijf streeft in de toekomst de topkwaliteit van de hammen uit het Iberisch schiereiland en Parma te bereiken.*

We bevinden ons aan de voet van het Nationaal Park van de vulkanen van de Auvergne. De Mirabelbeek loopt langs de fabriek. Het bedrijf heeft haar naam te danken aan deze beek en iets hogerop ligt de bron ervan. «Een echt juweeltje in deze mooie groene natuur», zo omschrijft Julien Brionnet, technisch manager van Bell France, de pekelfabriek Saloir de Mirabel. Dit is voor hem een tweede thuis.

**«Hier hebben we al onze ervaring en knowhow opgedaan.»**

Hij begon er in het jaar 2000 als medewerker in de productie van droge worst. Gelegen in de gemeente Riom, behoorde de fabriek vanaf 1974 toe aan Salaison Polette, voordat de Bell Food Group het bedrijf in 2008 overnam: «Dit is dan ook de historische productiesite en dus het DNA van de Bell Food Group in Frankrijk. Hier is alles begonnen. Hier hebben we al onze ervaring en kennis opgedaan, eerst op het gebied van droge worst en daarna op het gebied van rauwe ham uit de Auvergne. In het begin werden de worsten gedroogd op houten stokken en de luchtstroomregeling was niet zo modern als vandaag de dag. Er werd veel handarbeid verricht. Natuurlijk waren er fouten en problemen die verholpen moesten worden, maar op die manier konden we onszelf voortdurend verbeteren.»

In 2003 werd een nieuwe fabriek gebouwd in Teilhède, ongeveer tien kilometer verderop.

En Julien Brionnet kreeg de verantwoordelijkheid voor het opzetten van de productie van rauwe ham uit de Auvergne. «We wisten eerst niet hoe we moesten beginnen. Maar ze vertrouwden ons en we kregen de volledige vrijheid.» Daarna hebben we Rodolphe Zou ingeschakeld, toen 22 jaar oud. Hij herinnert zich: «De vijf droogkamers waren leeg, en we waren met z'n drieën. We hebben de productielijnen geleidelijk aan opgebouwd, aanpassingen gedaan en machines toegevoegd waar nodig. Zo ontwikkelden we het bedrijf stap voor stap.»

## Op weg naar topkwaliteit

In het begin produceerde Mirabel alleen rauwe ham zonder herkomstbenaming. Vandaag de dag wordt hier alleen nog maar rauwe ham met een BGA-label geproduceerd, die voldoet aan de strengste voorschriften. «We werken dag en nacht,» zegt Julien Brionnet. «We ontwikkelen een lokaal, Frans product dat in Duitsland en zelfs in Azië op de markt wordt gebracht dankzij het distributienetwerk van Bell Food Group. Dit is een duidelijk teken van erkenning dat ons tot verdere verbeteringen drijft. We streven naar topkwaliteit!»

Tien mensen werken momenteel op het 3000 m<sup>2</sup> grote terrein onder leiding van Rodolphe Zou, die sinds 2015 productiemanager is. Elke week komen 1600 hammen naar de fabriek. Ze blijven daar minstens 240 dagen

liggen; tijdens deze periode worden ze gezouten (samen met droge knoflook, de specialiteit van de BGA rauwe ham uit de Auvergne), gerijpt, gestoomd, gedroogd, ingevet en vervolgens geperfectioneerd.

Van de 450 ton BGA rauwe ham die jaarlijks bij Saloir de Mirabel wordt geproduceerd, is 95% afkomstig van varkens uit de regio: «We hadden ze ook in Europa kunnen aankopen», legt Julien Brionnet uit, «maar we hebben bewust gekozen voor regionale inkoop, ook al was het niet gemakkelijk om onze leveranciers te kiezen. Dit komt omdat we rekening hebben gehouden met de kwaliteitsnormen, traceerbaarheid, transparantie en het personeelsbeheer van de Bell Food Group.»

Het powerduo heeft net de energieoptimalisatie van de productievestiging afgerond met de installatie van warmtepompen en energierugwinning: «We zijn gestopt met fossiele brandstoffen te gebruiken en we produceren geen CO<sub>2</sub> meer.» Ook wordt gewerkt aan de productie van een BGA rauwe ham uit de Auvergne, volledig zonder conserveringsmiddelen en met een langere rijpingstijd om de kwaliteit van de parma- en iberische ham te behouden. «Morgen hebben we alleen nog maar kwaliteitsvlees, zout, knoflook en lucht. Niets anders!»

De ontwikkeling en de kwaliteit van de producten van de Saloir de Mirabel werden in 2017 tijdens het Concours Général Agricole in Parijs bekroond met een medaille. Het hoogtepunt van een positieve ontwikkeling: «We beschouwen onszelf een beetje als het nanobedrijf van de Bell Food Group. Het enige wat ons zou kunnen dwingen om de Saloir de Mirabel te sluiten, is wanneer er niet genoeg ruimte is om aan de vraag van de klant te voldoen.» • gm



**«We beschouwen onszelf als het nanobedrijf van de Bell Food Group.»**

## Bell France

De Bell Food Group is in 2008 op de Franse markt gekomen met de overname van Salaison Polette, een bedrijf dat in 1974 door Marius Polette is opgericht. Naast de historische productiesite in Mirabel had Polettes zoon Philippe nog vijf andere fabrieken gebouwd of gekocht in de Auvergne, de Savoie en de regio Lyon.



De vreugde van een heerlijk genot

# Even stilstaan en genieten

Genieten is geen vanzelfsprekendheid, maar een bewust moment en bewuste waarneming. In een snel evoluerende wereld, waar niets doen vaak met luiheid wordt geassocieerd, is dat moeilijker dan ooit tevoren. Hoe kunnen we dan het genot weer goed omarmen?

## Goed genieten laat een blijvende indruk achter.

«Geen enkel genot is maar tijdelijk, want de indruk die achterblijft, is blijvend» schreef Johann Wolfgang von Goethe in één van zijn werken. Wat Goethe toen zei, toen hij het genot van lekker eten beschreef, is vandaag de dag nog even waar als toen.

Een lekker gerecht wordt onthouden, omdat onze tong nooit vergeet. Smaak is ons tweede geheugen.

### Genot komt niet gewoon vanzelf

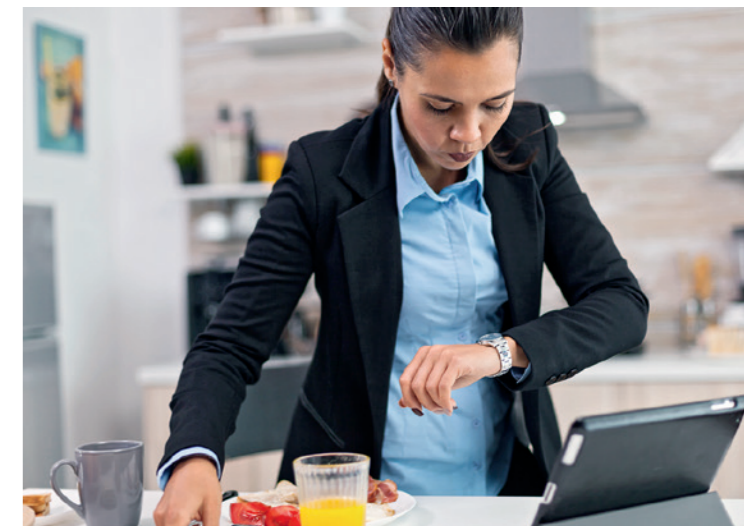
Dus plezier lijkt een natuurlijke menselijke reactie te zijn. Als we iets leuk of lekker vinden, of wanneer we plezier hebben, dan genieten we instinctief. Onderzoeken naar het onderwerp genieten scheppen echter een ander beeld.

Volgens een studie van het Duitse marktonderzoeks- en adviesinstituut Rheingold, verklaarde 46% van de ondervraagden dat zij door de stress van het dagelijks leven en het gevoel voortdurend beschikbaar te moeten zijn, steeds minder in staat zijn om ergens van te genieten. Uit een studie van het Institut für Genussforschung in Neurenberg uit het jaar 2000 is zelfs gebleken dat slechts 54% van de mensen in Duitsland zich überhaupt in staat acht om van het leven te genieten. Waarvan komt dit «ongenoegen in genot»?

### Genot als deugd of als zonde?

In de oudheid bestudeerden geleerden al de kwestie van het genot. Vertegenwoordigers van de filosofische stroming van het «hedonisme», streefden er bijvoorbeeld in 400 voor Christus al naar om zoveel mogelijk vreugde te voelen op hun levensweg, om te genieten, om genot te bereiken en daarvoor zo min mogelijk leed en pijn te hebben. Het bewuste genot was het hoogste streefdoel.

Later, tijdens de verspreiding van het calvinisme rond 1533, viel het genot weer in ongenade. Volgens de calvinistische werkethiek worden werk en ijver als centrale deugden beschouwd, waarbij alle vormen van luxe – inclusief genot – als zonde worden beschouwd. Men zei dat wie rustte en genoot niet aan het werk was, en dus onproductief en lui. Het potentieel dat genot kan hebben als positieve bron in ons dagelijks leven, werd hen ontnomen. Deze instelling lijkt tot op heden stand te hebben gehouden.



In een snel evoluerende wereld worden momenten van genot, zoals koffie in de ochtend, snel routine – en bewust even stilstaan en genieten worden aan de kant geschoven.

### Genieten is gezond

Onderzoekers naar genot, zoals de Duitse psycholoog Rainer Lutz, proberen dit tegen te gaan. Voor hem is genot een elementair bestanddeel van zelfzorg dat de geestelijke balans bevordert. Bewuste momenten van genot helpen ons om ons te beschermen tegen de stress van het dagelijkse leven. Wie weinig of geen belang hecht aan genot, loopt elke dag vele momenten van geluk en levensvreugde mis.

Intussen zijn er ook talloze resultaten van marktonderzoeken waaruit blijkt dat plezierige ervaringen kalmerende en angstverminderende effecten op ons lichaam hebben. Momenten van genot kunnen zelfs ons immuunsysteem positief beïnvloeden. Dat hebben studies van Amerikaanse wetenschappers al in de jaren 90 aangetoond.

### Genieten moet geleerd worden

Om opnieuw te leren hoe je écht kan genieten, heeft voedingsdeskundige Marlies Gruber in haar boek «Mut zum Genuss» enkele regels opgesteld: Ten eerste, kost echt



Genieten kan ook eenvoudig zijn: Een gezamenlijk ontbijt kan al voor een heerlijke start van de dag zorgen.

genieten tijd, en moet het vrij zijn van «schuldgevoelens». Kleine eilandjes van genot, die men bewust in het dagelijkse leven inbouwt, zorgen voor rust, zodat je volledige aandacht aan genot kunt schenken. Genieten is dus niet iets wat je simpelweg «tussendoor» doet, maar heeft ook je volledige aandacht nodig. Daarbij geldt ook het bekende gezegde «less is more». Genot is een kwestie van kwaliteit, niet van kwantiteit. Bij een overvloed is het

moeilijk om het genot te kunnen omarmen. Mensen die genot als een belangrijk onderdeel van elke dag

### Genieten is een essentieel onderdeel van zelfzorg.

zien, en niet zoeken naar speciale gelegenheden om van te genieten, kunnen van genot een «gewoonte» maken, een vast element uit hun dagelijks leven. Het belangrijkste hierbij is de wil en de tijd om daar een basis voor te scheppen. Al het overige zijn vaardigheden, die men stap voor stap kan leren.

### Een heerlijk stuk levenskwaliteit

Genot is dus noch iets buitengewoon, noch iets luxueus waar men maar zelden van mag genieten, maar een wenselijk onderdeel van het dagelijkse leven, dat ook nog eens een positief effect heeft op het welbevinden en een eenvoudige manier biedt om stress tegen te gaan.

In overeenstemming met de gelijknamige bedrijfsmissie levert de Bell Food Group een belangrijke bijdrage om ervoor te zorgen dat juist dit alledaagse plezier niet wordt verwaarloosd: Hoogwaardige standaardproducten zijn een betrouwbare garantie voor genot in de keuken. Geselecteerde specialiteiten of nieuwe ontwikkelingen zorgen op hun beurt voor culinaire afwisseling. En dankzij verse Convenience-gerechten staat het genot ook bij weinig tijd centraal, zodat die tijd aan genot kan worden gependend, in plaats van aan de bereiding.

Momenten van genot zijn er even talrijk als gevarieerd – kort of lang, simpel of uitgebreid, alledaags of voortreffelijk. Een ding hebben ze allemaal gemeen: Ze staan allemaal voor een stukje levenskwaliteit. Het leven is tenslotte te kort, om niet van lekker eten te genieten. • sh

Werknemers van de Bell Food Group over het onderwerp «genot»

# Mmmh, heerlijk

Plezier en culinaire hoogstandjes staan centraal als het gaat om het produceren van smakelijk voedsel van topkwaliteit. Maar welke betekenis heeft genot eigenlijk in het dagelijkse werk? LOOK! heeft het nagevraagd bij de medewerkers van de Bell Food Group.

«Genot en culinair zijn niet enkel strategische modewoorden, maar leiden ook het denken en doen van het bedrijf en de werknemers. Bij het dagelijkse werk mag men niet vergeten dat genot uiteindelijk staat voor levensvreugde, gelukzaligheid en verrijking. In de context van het ontwerpen van verpakkingen is genieten een elementair onderdeel. Een product op een culinaire manier en met veel genot presenteren is een belangrijk verkoopargument.

**Sarah Sutter**  
Brand manager bij  
Bell Schweiz, Basel



Als echte bourgondiër die heel veel van eten en drinken houdt en mensen met genot wil inspireren, is het voor mij een eer om voor dit bedrijf te werken. Ik voel me als een vis in het water en geniet elke dag. Ik probeer elke dag nieuwe aroma's en combinaties te ontwikkelen, zowel klassieke ideeën als ook progressieve en volgens smaak niet zo evidente «Pairings».

**Jaap de Cock**  
Co-Lead van het Culinary Advisory Team  
bij Bresc, Werkendam



«30 jaar geleden had ik nooit geloofd dat ik vandaag in een «industriebedrijf» werkzaam zou zijn. Maar ook hier staan creativiteit en genot op de eerste plek. Ik geniet ervan dat mijn collega's op het werk met evenveel enthousiasme en plezier naar het werk komen als ik. Het leukste vind ik het wanneer ik een idee tot het einde toe op een ideale manier kan uitvoeren: Het moment waarop mijn overbuur het gerecht proeft, zijn/haar blik in de verte verdwijnt – en dan opeens komt daar die glimlach. Het moment waarop ik gewacht heb.»

**Michael Lock**  
Culinair Manager Team  
Hilcona, Schaan



# Jubileums

LOOK! feliciteert de jubilarissen van december 2020 tot februari 2021

Bell Schweiz

## 20 jaar dienst

**Rosa Maria Alves Ribeiro Desousa**, 1 december, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Didier Colmart**, 1 december, Bell Schweiz, Basel  
**Luis Sandro Guevara Rioja**, 1 december, Bell Schweiz, Basel  
**Patrick Hartung**, 1 december, Bell Schweiz, Oensingen  
**Gilles Zangger**, 1 december, Bell Schweiz, Basel  
**Jean Francois Cazal**, 14 december, Bell Schweiz, Basel  
**Philippe Hegy**, 1 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Arnaldo Longa**, 1 januari, Bell Schweiz, Oensingen  
**Jean-Marc Noll**, 1 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Daniel Von Euw**, 1 januari, Bell Schweiz, Zell  
**Dietmar Wölk**, 1 januari, Bell Schweiz, Oensingen  
**Maria Varone**, 7 januari, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Rudolf Jäger**, 8 januari, Bell Schweiz, Zell  
**Daljit Singh**, 15 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Frank Bechler**, 1 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Mehmet Güneysu**, 1 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Stojanco Atanasov**, 12 februari, Bell Schweiz, Oensingen  
**Sylviane Thomas**, 12 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Mevlude Bilalli-Bajram**, 18 februari, Bell Schweiz, Oensingen  
**Safet Ukshini**, 26 februari, Bell Schweiz, Cheseaux

## 25 jaar dienst

**Walter Bieri**, 1 december, Bell Schweiz, Basel  
**Georges Pablo Césari**, 1 december, Bell Schweiz, Zell  
**Santhiramalar Gunaratnam**, 1 december, Bell Schweiz, Oensingen  
**Honoré Nussbaumer**, 1 december, Bell Schweiz, Basel  
**David Stadler**, 4 december, Bell Schweiz, Basel  
**David Makhlof**, 18 december, Bell Schweiz, Basel  
**Thomas Letzkus**, 1 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Joseph Magro**, 1 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Christophe Pribiset**, 1 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Philippe Bader**, 2 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Daniel Aubry**, 15 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Bertrand Gasser**, 1 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Maria Carolina Moreira Ferreira**, 1 februari, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Mirjana Atanasova**, 25 februari, Bell Schweiz, Oensingen

## 30 jaar dienst

**Jean-Pierre Schmit**, 30 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Irma Ehret-Arnold**, 1 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Christian Pfauwadel**, 1 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Dominique Bonifas**, 4 februari, Bell Schweiz, Basel  
**Frédéric Eber**, 11 februari, Bell Schweiz, Basel

## Met pensioen

**Renate Griner**, 31 oktober, Bell Schweiz, Basel *(vervolg)*  
**Peter Hochuli**, 31 december, Bell Schweiz, Oensingen

## Met vervroegd pensioen

**Georges Césari**, 31 december, Bell Schweiz, Zell  
**Max Fischer**, 31 december, Bell Schweiz, Oensingen  
**Luc Martin**, 31 december, Bell Schweiz, Basel  
**Jean-Paul Ott**, 31 december, Bell Schweiz, Basel  
**Daniel Schmid**, 31 december, Bell Schweiz, Oensingen  
**Patrick Steger**, 31 december, Bell Schweiz, Basel  
**Monika Wyss**, 31 december, Bell Schweiz, Basel  
**M'bark Amgoune**, 31 januari, Bell Schweiz, Oensingen  
**Bertrand Schmitt**, 31 januari, Bell Schweiz, Basel  
**Michel Missillier**, 31 januari, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Annelies Schneider**, 31 januari, Bell Schweiz, Oensingen

## Overleden

**Pedro Mendez**, 26 augustus, Bell Schweiz, Basel

Bell International

## 20 jaar dienst

**Grigor Gheorghe**, 19 januari, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Marie Jeanne Ainaudi**, 5 februari, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Sarah Chevat**, 5 februari, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Brigitte Prost**, 5 februari, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

## 30 jaar dienst

**Herbert Maier**, 2 januari, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Stefan Henke**, 7 januari, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal  
**Nathalie Antoinet**, 11 februari, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

## 35 jaar dienst

**Heinz-Dieter Lünemann**, 1 december, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

## Met pensioen

**Daniel Chalindard**, 30 juni, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise *(vervolg)*  
**Christian Chalindard**, 30 juni, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise *(vervolg)*  
**Christian Faure**, 8 oktober, Bell France, Virieu-le-Grand *(vervolg)*  
**Marie Jeanne Ainaudi**, 31 december, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Andrejic Olivera**, 31 december, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Annie Tempion**, 31 december, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Eda Staneikiene**, 31 januari, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

## Overleden

**Gilles Mermin**, 15 juli, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

Convenience

## 20 jaar dienst

**Roberto Bianchi**, 1 november, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach *(vervolg)*  
**Eshete Demeke**, 1 december, Eisberg AG, Dällikon  
**Antonio Gaudio**, 1 december, Hilcona AG, Schaan  
**Valentina Emter**, 11 december, Hügli, Radolfzell  
**Selami Uygun**, 18 december, Hügli, Radolfzell  
**Islam Cakir**, 27 december, Hügli, Radolfzell  
**Anja Anke Eckstein**, 1 januari, Hügli, Radolfzell  
**Sieglinde Schallert**, 1 januari, Hilcona AG, Schaan  
**Verena Scholle**, 1 januari, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Günter Riesterer**, 2 januari, Hügli, Radolfzell  
**Sascha Velic**, 2 januari, Hügli, Radolfzell  
**Marijana Philipp**, 8 januari, Hügli, Radolfzell  
**Lina Buss**, 15 januari, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Thomas Philipp**, 15 januari, Hügli, Radolfzell  
**Stephan Mock**, 16 januari, Hügli, Radolfzell  
**Gisela Bader**, 1 februari, Hügli, Radolfzell  
**Pierre Caivano**, 1 februari, Hügli, Radolfzell  
**Thomas Hölting**, 1 februari, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Buelent Oernek**, 1 februari, Hilcona AG, Schaan  
**Michael Kopp**, 5 februari, Hügli, Radolfzell  
**Biserka Maria Quintans**, 12 februari, Hilcona AG, Schaan  
**Jürgen Gehring**, 14 februari, Hügli, Radolfzell  
**Simone Gerometta**, 19 februari, Hügli, Radolfzell  
**Sanja Tanaskovic**, 19 februari, Hügli, Radolfzell

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

**25 jaar dienst**

**Manuela Rauter**, 1 december, Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard  
**Gerhard Ronner**, 1 december, Hilcona AG, Schaan  
**Doris Buhl**, 1 januari, Hügli, Radolfzell  
**Osman Keskin**, 1 januari, Hilcona AG, Schaan  
**Florina Schmidt**, 8 januari, Hügli, Radolfzell  
**Luisa Eichler**, 9 januari, Hügli, Radolfzell  
**Antonio Monteiro da Costa**, 10 januari, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent  
**Begona Mendez Alcantara**, 1 februari, Eisberg AG, Dällikon  
**Sandra Ligia Prata Mota**, 6 februari, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent  
**Melka Ramic**, 6 februari, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent  
**Maria Candida Da Silva**, 8 februari, Eisberg AG, Villigen  
**Özlem Bayir**, 12 februari, Hügli, Radolfzell  
**Axel Wiedenbach**, 12 februari, Hügli, Radolfzell

**30 jaar dienst**

**Jimmy Baumann**, 1 oktober, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach  
**Johann Vogt**, 1 december, Hilcona AG, Schaan  
**Edgar Müller**, 3 december, Hügli, Radolfzell  
**Joachim Jenke**, 2 januari, Hügli, Radolfzell  
**Uwe Vieth**, 7 januari, Hügli, Radolfzell  
**Waldemar Juretzka**, 8 januari, Hügli, Radolfzell  
**Renate Ramberg**, 25 januari, Hügli, Radolfzell  
**Livia Munari**, 28 januari, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Michaela Merk**, 18 februari, Hügli, Radolfzell

**35 jaar dienst**

**Brigitte Ullmann**, 3 december, Hügli, Radolfzell  
**Michael Pfister**, 12 februari, Hilcona AG, Schaan

**Met pensioen**

**Georg Claassen**, 31 oktober, Hügli, Radolfzell (vervolg)  
**Gertrud Engler**, 31 oktober, Hilcona AG, Schaan (vervolg)  
**Karel Havlíček**, 31 december, Hügli Food s.r.o., Zásmyky  
**Evelyne Hug**, 31 december, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach  
**Alain Tschanz**, 31 december, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Norbert Karasek**, 1 januari, Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard

**Met vervroegd pensioen**

**Eva Unterberger**, 31 oktober, Hilcona AG, Schaan (vervolg)  
**Bernd Gächter**, 31 december, Hilcona AG, Schaan  
**Brigitta Benz**, 31 januari, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach

**Overlijdens**

**Roger Aeberli**, 3 oktober, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach



**WOORDZOEKER**  
**Win een**  
**gastronomische**  
**avond**

*In tijden zoals deze zou men zich af en toe moeten kunnen trakteren op iets. Een heel goed diner, bijvoorbeeld: om verwend te worden met culinaire hoogstandjes, te genieten van fijne gerechten en exquisite smaakcombinaties te ontdekken. LOOK! maakt het mogelijk! Met een beetje geluk wint u een gastronomische avond in een restaurant naar uw keuze.*

**Wedstrijdvraag**  
 In welk artikel vindt u veel van deze sneeuwvlokken?

**Play & Win!**

**Prijs**

**1x gastronomische avond in een restaurant\* naar uw keuze ter waarde van 400,- EUR**

**10x cadeaubon ter waarde van 30,- EUR bij een lokale supermarkt**

*\*Als u vanwege de huidige situatie met betrekking tot corona geen restaurants mag bezoeken, kunt u uw prijs op een later tijdstip inwisselen.*

**Deelnemen kan tot 20 maart 2021.**

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

*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.*

### Bell Schweiz: Specialiteiten mooi verpakt

Kerstmis is ook de tijd van uitnodigingen. Op de vraag «Wat neem ik mee?» heeft Bell het juiste antwoord: fijn Bündnerfleisch, malse Bündnerham of delicaat gedroogd vlees uit Wallis in de elegante feestelijke houten kist. Ook zonder houten kist is het rauwe spek uit Wallis, dat Bell als stuk van 500 gram aanbiedt, ideaal voor een aperitiefje of voorgerecht.



### Bell Schweiz: fijne gerookte zalm

Bell lanceert opnieuw een klassieker, die het elk seizoen heeft, tijdens de kerstperiode: gerookte zalm uit de Noorse kwekerij. Het filetstuk, dat ook door het personeel van Bell Schweiz kan worden besteld, wordt geleverd met een geschikt mes voor professioneel snijwerk.



### Eisberg Zwitserland: twee nieuwe Buddha Bowls

Om ervoor te zorgen dat klanten zin hebben in salade, zelfs in het koude seizoen, heeft Eisberg haar trendy Buddha Bowl-assortiment voor Coop uitgebreid met de varianten «Falafel & Pompoen» en «Avocado & Linzenquinoa», en dat net op tijd voor het begin van de herfst. De twee nieuwe veganistische versies zijn geschikt voor een bewuste lunch en een heerlijk bijgerecht bij het diner.



### Hilcona: chocoladepasta

Hilcona biedt haar foodserviceklanten een echte innovatie aan met de limited edition «Agnolotti Chocolate» uit het Pasta Fina-assortiment. De delicate vulling bestaat uit Zwitserse melkchocolade en Belgische pure chocolade, en het pastadeeg is verrijkt met cacao. Dit betekent dat er een speciaal dessert is voorzien bij een bezoek aan het restaurant tijdens de feestdagen.



«Agnolotti Chocolate»  
is het nieuwe chocolade-  
dessert voor de feestdagen.

### Hügli: Muesli met vitale stoffen voor een sterk immuunsysteem

«Immun Wunder» is de naam van het nieuwe product in het granoVita muesli-assortiment van Hügli. Het bevat vitale stoffen zoals ijzer, vitamine C en zink, die zorgen voor een goed functionerend immuunsysteem. De nieuwe mueslicreatie vult de bestaande lijn aan, die bijvoorbeeld al het «Omega Wunder» voor het cholesterolgehalte en het «Venus Wunder» voor de ontspannen menopauze omvat.



### Eisberg Oostenrijk: heerlijk stokbrood

Eisberg Oostenrijk heeft voor zijn klanten drie heerlijk belegde stokbroden ontwikkeld als Private Labelproducten voor een kleine snack tussendoor. Stokbroodliefhebbers in Oostenrijk en Duitsland kunnen sinds half oktober genieten van de varianten «Salami», «Ham en Kaas» en «Grilled Chicken».



# CREATIEVE FINALE

Ideeën van de Bell Food Group  
voor aangename feestdagen

De beperkingen die in het jaar 2020 zijn opgelegd, hebben ook hun positieve kanten gehad. Zo hebben veel mensen tijdens het koken en genieten hun coronafrustraties verminderd en hebben ze nieuwe dingen geprobeerd. Met tal van nieuwe producten zorgt de Bell Food Group opnieuw voor de ultieme culinaire inspiratie aan het einde van het jaar. • mr

### Bell Schweiz: alles voor fondue en grill

Voor iedereen die graag samen tijdens de feestdagen bakt, heeft Bell een grote keuze aan kant-en-klare fondue- en grillproducten in het assortiment. Met twee partygrillplaten en drie fondue chinoise-varianten is er voor elke gevogelte-, rund- en varkensvleesfanaat wel iets te vinden. Bijzonder praktisch: De fondueproducten kunnen onmiddellijk in de gouden schaal worden geserveerd.



Met de partyplaten  
van Bell kan het  
samen bakken.

### Eisberg Hongarije: eerste bowl met vlees

Met de «Syrtaki Gyros Salad Bowl» heeft Eisberg Hongarije onlangs voor het eerst een saladeschotel met vlees aan zijn assortiment toegevoegd. Typisch Grieks gekruid en verrijkt met tzatziki, verandert het de lunchpauze in een mediterrane time-out. De Hongaarse consument die aandacht heeft voor biologische kwaliteit zal ook blij zijn met de nieuwe «Bio Baby Leaf»-mix van Eisberg.



### Hilcona: het nieuwe «Vegic Burgerversum»

De vier nieuwe veganistische hamburgers «Farmer Style», «Mexican Style», «Italian Style» en «Mountain Style» onderstrepen opnieuw de vegetarische competentie van Hilcona. Ze zijn ontwikkeld voor de foodservicebranche en zijn ideaal voor bijvoorbeeld de schoolcatering.



Het Food-Pairing-kerstmenu

# Feestelijk genot voor alle zintuigen

De «tijd van bezinning» waar altijd van wordt gesproken, zal dit jaar met Kerst voor veel mensen waarschijnlijk werkelijkheid worden. Dé perfecte gelegenheid om uitgebreid te koken. Daarom is het Look!-kerstrecept met spannende «Food Pairings» deze keer een beetje uitgebreider geworden. Maar onder leiding van Philipp Glauser, hoofd van de culinaire adviseurs bij Hügli, zullen ook nieuwkomers in de keuken slagen.

## Food Pairing

Wist u al dat aardbeien niet alleen met chocolade, maar ook met basilicum of parmezaan een heerlijke combinatie vormen? Zelfs de wetenschap interesseert zich in zulke spannende nieuwe voedingscombinaties. «Food Pairing» is een vakterm voor het combineren van ingrediënten met gemeenschappelijke aromastoffen. Vaak lijken combinaties op het eerste zicht niets met elkaar te maken te hebben. Wie had bijvoorbeeld kunnen denken dat koffie en rundvlees meer dan 100 aroma's met elkaar delen? De aroma's van de «gekoppelde» voedingsmiddelen versterken elkaar en zorgen voor spannende nieuwe smaakbelevissen.

## Cappuccino van broccoli met bessenpapier

Voor 4 personen



**Food Pairing:**  
Broccoli  
Geitenkaas  
Aalbessen

### Broccolicrème

12 g boter  
1 kleine ajuin  
½ stengel prei  
50 g knolselderij  
250 g broccoli  
30 g witte bloem  
500 ml groentebouillion  
100 ml volle room (35% vet)  
Zout en witte peper uit de molen

Hak de ajuin grof, snijd de prei en selderij fijn en stoof alles samen in een grote pot met boter. Snijd de broccoli in kleine stukken, voeg het bij de andere groenten en laat het meestoven. Bestuif het geheel met de bloem en laat het een beetje afkoelen. Voeg dan de hete groentebouillion toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Breng op smaak met zout en peper en laat 30 minuten sudderen, waarbij de soep herhaaldelijk moet worden afgeschuimd. Mix daarna de soep met de staafmixer en haal het door een fijne zeef. Roer er ten slotte nog de room door.

### Bessenpapier

1 dl aalbessensap  
1 eigeel  
12 g maïszetmeel

Meng het eigeel en het maïszetmeel, voeg dit toe aan het bessensap en verwarm langzaam tot het geheel dikker wordt. Zeef het afgewerkte mengsel door een fijne zeef en strijk het over een bakmat of bakpapier. Indien gewenst, kunt u er nog gemalen glühweinkruiden over zeven. Bak ongeveer 10 minuten op 150°C. Vervolgens in stukken scheuren en indien nodig volledig laten uitdrogen op kamertemperatuur.

**Tip:** Het bessenpapier kan ook één dag op voorhand worden klaargemaakt.

### Verse geitenkaasmousse

125 g verse geitenkaas  
125 g volle melk

Meng de melk en de kaas in een pot. Meng het geheel met een melkopschuimer, terwijl u de room langzaam opwarmt.

**Tip:** U kunt ook een mooi schuim verkrijgen door de koude room met het melkschuimer mondstuk van de espressomachine op te schuimen.

### Opdienen

Giet de broccolicrème in soepkommen, leg er een eetlepel verse geitenkaasmousse op en werk af met bessenpapier.

## Lamsvlees met bonen en wortelpuree

Voor 4 personen

**Food Pairing:**  
Lam  
Veenbessen  
wortelen



### Lamsvlees met kruidige Gruyèrekorst

700 g Lamsvlees  
20 g Gruyère (geraspt)  
80 g Panko  
60 g boter  
5 g gemengde kruiden (fijngehakt)

Als de slager het nog niet gedaan heeft, verwijder dan de vetlaag, de zilveren huid en alle pezen van het lamsvlees. Kook het vlees ofwel sous vide (vacuüm) bij 56°C in een waterbad voor 1,5 uur of bak het in de oven op 170°C tot de kerntemperatuur 56°C bedraagt. Smelt in tussentijd de boter en meng het met de Panko, Gruyère en kruiden. Spreid het mengsel over een bakplaat ter grootte van het lamsvlees en laat afkoelen. Plaats de kruidenplaat na de kooktijd op de bovenkant van het lamsvlees, druk het naar beneden en gratineer het onder de grill van de oven om maximumtemperatuur tot het goudbruin kleurt.

### bonen met veenbessensap

200 g prinsessenbonen  
200 g boterbonen  
25 g gebraden jus  
240 ml water  
40 g veenbessenpuree- of sap  
20 g balsamicocrème  
1 takje rozemarijn

Blancheer de bonen in gezouten water. voor ongeveer 15 minuten. Roer de gebraden jus in heet water, breng het op smaak met de veenbessenpuree of het sap, balsamico-crème en een takje rozemarijn en breng het aan de kook.

### Wortel- en dragonmoes

40 g wortelen  
Een beetje dragon  
¼ aardappel  
Zout en peper

Schil de wortelen en het aardappelstuk, snijd het in grove stukken en laat in gezouten water koken tot het zacht is. Pureer alles fijn, breng op smaak met zout en peper en kruid met gehakte dragon.

### Opdienen

Leg de bonen naast elkaar in afwisselende kleuren. Plaats het lamsvlees daarbovenop. neem een schepje puree en spreid een groef uit met een lepel. Giet de jus eroverheen en garneer indien gewenst met veenbessen.

## Tiramisu van bananen en zwarte thee

Voor 4 personen

**Food Pairing:**  
Bananen  
Zwarte thee  
Koffie



80 g lange vingers  
110 g espresso  
2 zakjes zwarte thee  
25 g amaretto  
5 g Grand Marnier  
5 g Cognac  
2 eierdooiers  
1 eiwit  
30 g suiker  
2 gelatineblaadjes (in koud water geweekt)  
150 g mascarpone  
15 g suiker  
150 g volle room  
150 g bananen  
100 g aardbeiensaus  
1 ½ gelatineblaadje (in koud water geweekt)

Meng de espresso, amaretto, Grand Marnier en cognac en laat de theezakjes er 10 minuten in trekken. Leg de lange vingers in de juiste vorm en laat ze weken in het drankmengsel.

Klop het eiwit met 30gr suiker en zout stijf en laat het afkoelen. Klop de eierdooiers en 15 gr suiker over een waterbad. Knijp 2 vellen gelatine uit en los het op in de warme eierdooiermassa. Klop het mengsel in een keukenmachine of waterkoker tot het koud is. Wanneer het afgekoeld is, roer er

dan de mascarpone onder en meng het opgeklopte eiwit er voorzichtig door. klop de volle room tot 90% op, pureer de bananen en vouw ze dan voorzichtig samen.

Verdeel de room over de lange vingers en strijk het glad. Verwarm de aardbeiensaus licht, los er 1 ½ gelatineblaadje in en giet het vervolgens over de tiramisu. Laat de tiramisu minstens 2 uren afkoelen, daarna in porties verdelen en opdienen.

### Opdientip

Klop voor het opdienen wat eiwit stijf en verdeel het over de onderkant van een kleine pan. Druk de pan op een bord trek het vervolgens snel omhoog om kleine «bergjes» te vormen. Brand het eiwit met de gasbrander lichtbruin en plaats de tiramisu op de meringue.



Gouden en zilveren medailles bij  
«Product van het Jaar»-prijzen

# Dubbele overwinning voor Bell Deutschland

*Twee nieuwe producten van Bell Deutschland kunnen zich nu «Product van het jaar» noemen: de Gourmet-naturel-steaks en de Serrano Reserva van Abraham. Ze hebben de gerenommeerde brancheprijs van het vakblad «Lebensmittel Praxis» in de categorie vlees, worst en gevogelte gewonnen.*

Dit jaar is Bell Deutschland twee keer op het podium van de winnaars terechtgekomen bij de bekende consumentenprijs «Product van het jaar»: Het bedrijf kreeg een gouden medaille voor de vier Gourmet naturel biefstuksoorten en de Serrano Reserva-ham van Abraham won zilver.

«We zijn erg blij met de twee medailles», zegt Stephan Holst, hoofd marketing en communicatie van Bell Deutschland. «Het is niet de eerste keer dat een product van Bell Deutschland wordt uitgeroepen tot «Product van het jaar». Maar de dubbele onderscheiding dit jaar is iets heel bijzonders voor ons.»

De populariteit van de twee prijswinnaars is geen toeval. Want met hun goede eigenschappen sluiten ze volledig aan bij de trend. De Gourmet-naturel-steaks overtuigen niet alleen met het malse vlees van jonge Franse stieren. Hun FlatSkin®-verpakking is ook bijzonder duurzaam door het verminderde

gebruik van plastic en de eenvoudige scheiding van folie en karton bij het weggooien. De Serrano-Reserva-ham van Abraham richt zich niet alleen op liefhebbers van mediterrane specialiteiten, maar ook op alle kwaliteitsbewuste klanten die op zoek zijn naar producten met een beschermde oorsprongsbenaming.

Al meer dan 20 jaar roept de redactie van het Duitse vakblad «Lebensmittel Praxis» de consumenten op om prijzen uit te reiken voor de beste innovaties uit de levensmiddelenhandel. Het online onderzoek wordt uitgevoerd door het onafhankelijke marktonderzoeksinstituut Innofact uit Düsseldorf. De deelnemers – ten minste 400 testpersonen per categorie – beoordelen producten uit in totaal 42 productgroepen.

Voor Bell betekent de medalleregen niet alleen roem en eer. Uitgebreide verslaggeving in «Lebensmittel Praxis» en verdere mogelijkheden om de prijzen te gebruiken in de communicatie verhogen de aandacht voor de bekroonde producten en creëren extra koopstimulansen voor de klanten. • mr



**Met hun goede eigenschappen sluiten de prijswinnaars volledig aan bij de trend.**

