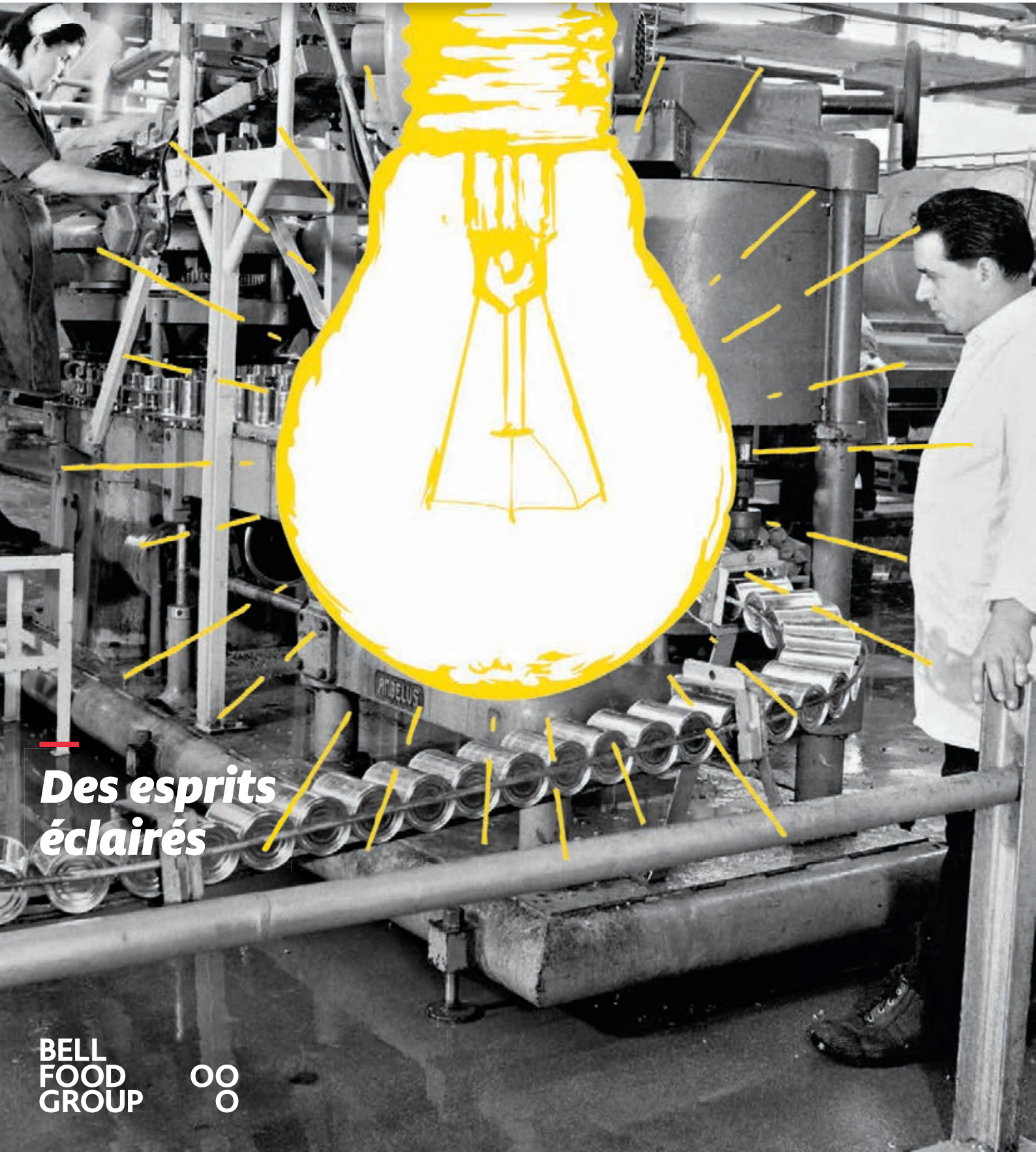


LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

01 2021



**Des esprits
éclairés**

BELL
FOOD
GROUP





Sommaire

Nouvelles de l'entreprise

- 4 En bonne position pour l'avenir**
Bon exercice 2020 pour Bell Food Group
 - 5 Décider au sens du groupe**
EPIC: Excellent procurement in cooperation
 - 6 L'avenir prend forme**
Opera: le projet partiel de Holinden à Oensingen
- ### En bref
- 10 De Pulyka à Süttag**
Bienvenue!
 - 10 Votre opinion nous intéresse!**
Enquête auprès des collaboratrices et collaborateurs Bell Food Group
 - 10 Un exemple pour les jeunes talents**
Jan Schemmer reçoit un prix d'encouragement
 - 11 On ne voit bien qu'avec le cœur**
Les apprenti-e-s d'Hilcona ont distribué 1000 paquets de Noël
 - 11 La mobilité sans émissions de CO₂**
Deux camions à hydrogène pour Bell Food Group

Article de couverture

- 12 Des esprits éclairés**
Chez Bell Food Group, les bonnes idées sont une tradition
- ### Nous faisons la différence
- 18 Et si ... ?**
Les employées de Bell Food Group s'expriment sur le thème des « bonnes idées »

Durabilité et innovation

- 20 La modération a du bon**
Des emballages au service de la durabilité grâce à la réduction du plastique

Anniversaires de service

- 24 Anniversaires de service**
LOOK! félicite les employées fêtant leur anniversaire de travail des mois de mars à mai 2021

Concours

- 27 Des innovations pour votre logis**
Question du concours

Notre monde de saveurs

- 28 Des mets des plus classiques aux plus créatifs**
Bell Food Group vous invite à table
- 32 Des recettes contre la nostalgie des voyages**
Quatre jambons crus classiques composent la nouvelle ligne de Bell Suisse
- 34 A chaque goût, son herbe aromatique**
Petit cours sur les herbes aromatiques

Ainsi va la qualité

- 36 Un original gagnant**
Les pâtes Hilcona sont le « Produit de l'année 2021 »

Nous pouvons être fiers de nous

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Il y a un peu plus d'un an, nous nous trouvions au tout début de la pandémie de coronavirus. La situation était incertaine, l'incertitude grande et de nouveaux développements nous attendaient au jour le jour. C'est précisément au cours de cette période que Bell Food Group s'est révélé extrêmement résistant aux crises.

En tant qu'entreprise, nous avons tout mis en œuvre pour protéger la santé de nos collaboratrices et collaborateurs et maintenir les capacités de livraison. Nous y

En tant que groupe, nous reposons sur une base stable.

sommes parvenus grâce à l'implication de vous tou-te-s. Bien que certains secteurs, en particulier le service de restauration et les aliments frais de commodité, aient fortement souffert des retombées de la pandémie, l'ensemble du groupe a enregistré un résultat réjouissant pour l'année 2020. Sans votre exceptionnel engagement, cela n'aurait pas été possible. Je souhaite vous en remercier chaleureusement. Nous pouvons vraiment être fiers de nous.

La pandémie de coronavirus continuera d'appliquer son empreinte tout au long de l'exercice actuel et d'exercer des effets considérables sur le cours des activités de Bell Food Group. Je suis cependant convaincu que nous resterons en mesure de réagir à des conséquences difficiles à prévoir et, simultanément, de poursuivre nos objectifs stratégiques à long terme de façon conséquente. En effet, l'année passée a prouvé une fois de plus qu'en tant que groupe, nous reposons sur une base stable. Nous avons, au cours de la crise, réussi à réagir souverainement à des conditions-cadres versatiles et à maîtriser les défis de la crise du coronavirus.

C'est en connaissance de nos forces que nous allons édifier l'avenir de Bell Food Group. Nos trois axes d'impulsion stratégiques posent les rails qui guideront notre

développement au cours des années à venir. Cet avenir prend déjà forme au site d'Holinden, dans la localité suisse d'Oensingen. Les bâtiments, construits dans le cadre du programme d'investissement Opera, assureront à l'avenir un déroulement plus efficace, performant et durable de nos activités. Il en va de même pour les extensifs investissements mis en œuvre au siège principal d'Hilcona à Schaan.

Nous anticipons dès aujourd'hui l'avenir dans de nombreux secteurs, en particulier dans la production: autant l'usine de mélange d'Hügli à Radolfzell que l'usine de produits Convenience d'Eisberg à Marchtrenk sont réputées être les plus modernes en leur genre dans toute l'Europe. Et ce ne sont que deux exemples. Beaucoup a été réalisé également à petite échelle et un grand nombre de projets assure que Bell Food Group puisse envisager sereinement l'avenir et qu'il soit, en tant qu'entreprise moderne, préparé aux défis à venir.

Et il y a une chose que nous ne perdons jamais de vue dans ce contexte: derrière chacune de ces initiatives, il y a nous – des hommes et des femmes à la recherche de nouveauté ou souhaitant œuvrer au bien ou au meilleur. Avec nos bonnes idées, nous contribuons tous ensemble jour après jour à faire progresser Bell Food Group sur la voie de l'amélioration, ce dont nous pouvons également être fiers.

Lorenz Wyss
Président de la direction générale du groupe

Mentions légales Revue du personnel de Bell Food Group, 4 éditions par année, n° 1/2021, mars 2021, 27^e année.

Editeur: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse: Bell Suisse SA, rédaction Bell LOOK1, case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse.

Tél. +41 58 326 2447, fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Equipe rédactionnelle: Sara Heiniger (sh), direction, Fabian Vetsch (fv).

Assistance à la rédaction: Michaela Rosenbaum (mr), Timon Stuber (ts). Mise en page et composition: oblògrafik, Olten, Suisse. Traitement des images: Proacteam AG, Allschwil, Suisse.

Impression: Druckerei Riebelmann, Lohne, Allemagne, Werner Druck & Medien AG, Bâle, Suisse. Imprimé sur papier FSC.

Bon exercice 2020 pour Bell Food Group

En bonne position pour l'avenir

Malgré une année marquée par la pandémie de Covid-19, Bell Food Group a réalisé un bénéfice de CHF 117,7 millions. La santé du personnel a pu être protégée et les capacités de livraison ont pu être maintenues à tout moment. Grâce à trois nouvelles orientations stratégiques, l'avenir s'annonce tout aussi prometteur. • sh

Bénéfice de l'exercice en nette progression

Bell Food Group a progressé en 2020 : après correction, le chiffre d'affaires s'est élevé à CHF 4,1 milliards, soit pas moins de CHF 112,1 millions de plus que l'année précédente (+2,7 %). Dans le domaine d'activité Bell Suisse, la croissance réjouissante dans le commerce de détail a plus que compensé le recul du chiffre d'affaires réalisé

« Nous pouvons être fiers de nous ».

dans les services alimentaires. Le domaine d'activité Bell International a également enregistré une amélioration du résultat. Fortement axé sur la restauration hors domicile et le secteur de la vente à l'emporter,

le domaine d'activité Convenience a par contre été le plus lourdement touché par les effets négatifs de la pandémie de Covid-19. Ces manques à gagner n'ont pu être compensés que partiellement par le canal du commerce de détail.

Défi de la Covid-19 maîtrisé

Des mesures de protection et d'hygiène de grande envergure ont été appliquées dans tous les sites dès le déclenchement de la pandémie. Le constat de Lorenz Wyss à propos de cette phase délicate : « Bell Food Group a réussi à protéger la santé du personnel du mieux possible. Nous pouvons également relever avec fierté que nous sommes parvenus à maintenir à tout moment nos capacités de livraison. Cela n'aurait pas été possible sans l'extraordinaire engagement de l'ensemble du personnel qui mérite de vifs remerciements ».

Trois orientations stratégiques

L'année dernière, Bell Food Group a révisé son orientation stratégique afin de l'adapter aux défis futurs. La mise en œuvre reposera sur trois piliers :



Consolider nos activités centrales

Bell Food Group entend développer durablement sa position dominante dans son principal secteur d'activité qui comprend le commerce de détail et les services alimentaires en Suisse. Dans ses activités internationales, les priorités du groupe portent toujours sur la consolidation de la position sur le marché et de la rentabilité du jambon cru ainsi que sur l'élargissement de l'offre de volaille issue d'une production durable.



Croissance avec le prêt-à-consommer et les produits végétariens

Dans le segment du Convenience, Bell Food Group a l'intention de renforcer sa position sur le marché germanophone (D-A-CH) par l'exploitation des capacités des sites de production de Marchtrenk et de Bad Wünnenberg. Le groupe prévoit principalement de développer de nouvelles solutions de produits pour le secteur de la restauration, notamment avec le projet « Smart Cuisine » en Europe.



Investir dans l'efficacité et la compétitivité

Afin d'assurer durablement sa compétitivité dans son secteur d'activité central en Suisse, Bell Food Group a démarré un programme d'investissements de grande envergure à Oensingen. Des investissements sont également prévus au siège de Hilcona, à Schaan, au Liechtenstein, dans l'optique d'une modernisation des processus clés.

Vous trouverez l'intégralité du communiqué de presse sur notre site Internet :



EPiC : Excellent procurement in cooperation

Décider au sens du groupe

À la mi-2019, les Achats ont reçu la mission d'économiser un total de 10 millions de francs dans l'ensemble de Bell Food Group. Grâce au projet EPiC, nous nous rapprochons sensiblement de cet objectif. Le chef de projet Thomas Graf tire un premier bilan intermédiaire.



EPiC a essentiellement contribué en 2020 à l'amélioration du résultat.

« EPiC n'est en soi rien de nouveau. Des projets d'exploitation de potentiels d'économie reviennent toujours », explique Thomas Graf, « mais c'est définitivement la première fois que l'un de ces projets prend de telles proportions. » Depuis le début 2020, Graf est responsable de la Direction générale du projet EPiC dans tout le groupe.

Suite à un résultat semestriel de 2019 moindre qu'attendu, la Direction du groupe Bell Food Group a ordonné en mesure immédiate l'optimisation des conditions convenues par le service des achats avec les fournisseurs. Il s'agissait d'économiser dix millions de francs suisses. Avec le projet EPiC (abréviation de « Excellent procurement in cooperation », c'est-à-dire « L'excellence dans l'approvisionnement par la coopération »), les structures visant à instaurer les optimisations de coûts nécessaires ont été mises en place.

« Dans le groupe d'articles Matériaux d'emballage, par lequel nous avons commencé, nous avons collaboré avec plus de 150 fournisseurs dans tout le groupe au moment du démarrage du projet. Au total, cela correspondait à un volume d'achat de plus de 100 millions de francs suisses »,

se rappelle Thomas Graf. Afin d'être en mesure d'évaluer ces fournisseurs, il nous a d'abord été nécessaire de rassembler toutes les informations et de mettre toutes les parties impliquées sur un dénominateur commun.

« Lors d'une première étape, nous avons défini des standards communs, également sur la base de critères sociaux et de durabilité, ce qui était chose inédite à l'intérieur du groupe. Alors que chaque secteur avait jusqu'à présent certes travaillé avec des critères d'achat propres, la mise en œuvre de considérations stratégiques au sens du groupe était précédemment moins systématique. Ce que le projet a apporté de nouveau est que les décisions doivent également être prises du point de vue de Bell Food Group et du groupe Coop. »

Les premiers succès sont déjà notables : « Nous avons pu entre-temps réduire le nombre de fournisseurs de presque d'un tiers. Des économies dépassant l'objectif du projet se profilent. EPiC a dès 2020 essentiellement contribué à l'amélioration du résultat et continuera de le faire à l'avenir. »

Également, la collaboration entre chacune des parties impliquées s'est nettement améliorée depuis le début du projet. « Il a fallu faire mutuellement connaissance de tous et toutes et nous définir dans la collaboration », donne Thomas Graf à réfléchir, « et rassembler tout ce monde autour d'une table, cela n'a été possible que grâce à l'engagement de chacun. C'est seulement ensemble que nous réussissons à exploiter les synergies optimales sur le marché des achats ainsi qu'à les maintenir à l'avenir. » Il s'agit maintenant de réintégrer peu à peu l'organisation du projet au sein des organisations internes.

Thomas Graf et les directrices et directeur des ventes responsables formant le noyau de l'équipe reçoivent à cet effet le soutien d'une société de conseil externe, ainsi que de l'équipe d'achats de non-marchandises de Coop. Cependant, sur l'ensemble du secteur de des Achats, 100 personnes sont impliquées dans la réalisation du projet. • sh

Opera : le projet partiel de Holinden à Oensingen

L'AVENIR PREND FORME

À Oensingen, Bell Suisse construit trois installations industrielles déterminantes pour l'avenir : un entrepôt frigorifique, un centre de tranchage et la plateforme logistique Centro. Ces installations amélioreront l'efficacité, la performance et la durabilité. Le programme d'investissements Opera a pleinement démarré.

Les nouveaux bâtiments seront déterminants pour l'avenir de Bell Suisse.

Depuis l'autoroute A1, on ne pourra pas manquer les bâtiments du secteur de Holinden, à Oensingen (CH). Ils atteindront bientôt jusqu'à 30 mètres de haut. L'entrepôt frigorifique, la plateforme logistique Centro et le centre de tranchage sont non seulement imposants, mais aussi déterminants pour l'avenir de Bell Suisse. Ils rendront l'entreprise plus efficace et plus performante et, par conséquent, prête à affronter la concurrence nationale et internationale. Ils contribueront également à rendre la production plus respectueuse de l'environnement. Ces bâtiments font partie du programme d'investissements Opera. En octobre dernier, le conseil d'administration a approuvé le projet partiel de Holinden. L'entrepôt frigorifique est d'ores et déjà en cours de construction. En 2024, tous les bâtiments devraient être sortis de terre. Nous vous présentons ici les principaux aspects du projet.



CENTRO

L'ENTREPÔT FRIGORIFIQUE

LE CENTRE DE TRANCHAGE

LE PARKING COUVERT



Avec la webcam, vous pouvez suivre l'avancée de la construction de l'entrepôt frigorifique. Il vous suffit de scanner le code QR avec votre smartphone.



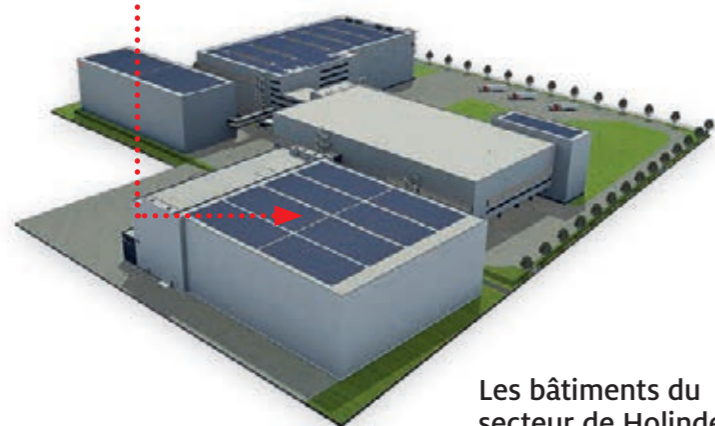
L'entrepôt frigorifique atteindra bientôt une hauteur d'environ 30 mètres.

L'ENTREPÔT FRIGORIFIQUE

Le projet de construction : la plus grande chambre froide de Bell Food Group sort de terre à Oensingen. La première pierre a été posée en avril 2020. Cet entrepôt frigorifique offrira une capacité de 35 000 palettes.

Les avantages : grâce à cet entrepôt, Bell Suisse pourra centraliser ses capacités frigorifiques à Oensingen. Cet entrepôt remplace les deux installations frigorifiques de Bâle et d'autres entrepôts externes.

Côté environnement : cet entrepôt ultramoderne est nettement plus respectueux de l'environnement. Il émet deux fois moins de CO₂ que les installations frigorifiques actuelles.



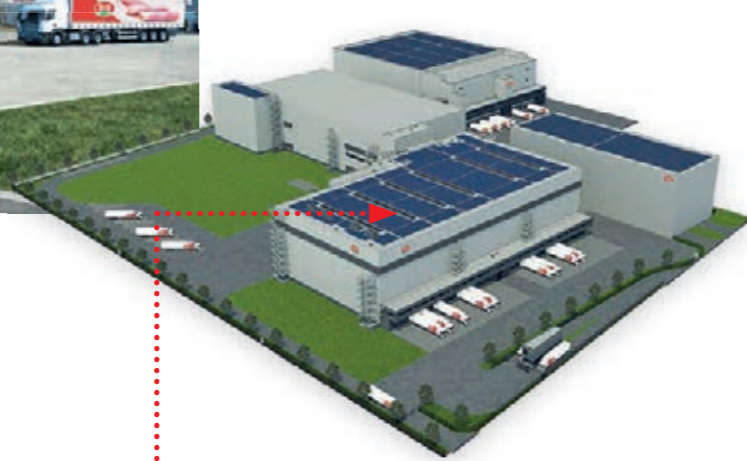
Les bâtiments du secteur de Holinden seront équipés d'une technologie ultramoderne.

CENTRO

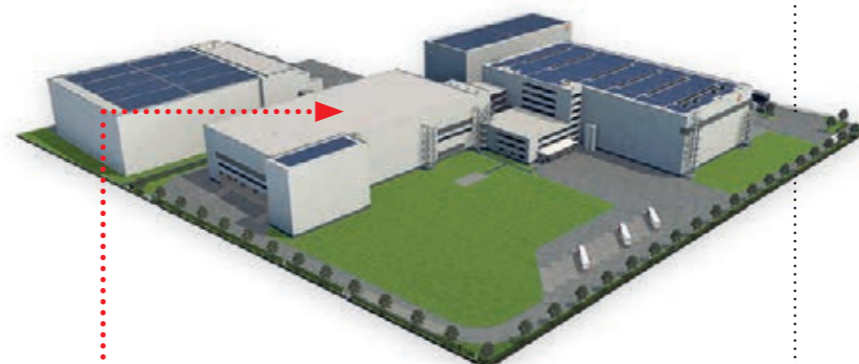
Le projet de construction : Centro sera bientôt la plateforme logistique de Bell Suisse SA. Tous les articles (hors poissons et fruits de mer) en provenance des douze sites de production de Bell Suisse seront acheminés jusqu'à Centro, où ils seront entreposés, étiquetés et préparés avant d'être livrés aux clients.

Les avantages : Centro permettra de livrer la marchandise plus rapidement. Le rythme des livraisons sera nettement accéléré. À titre d'exemple, le magasin d'un gros client pourra commander de la marchandise avant 15 heures et la réceptionner avant 7 heures le lendemain matin.

Côté environnement : grâce à cette livraison plus rapide, le magasin pourra prévoir au plus juste les quantités de marchandises nécessaires. Cela réduira le gaspillage alimentaire, car il y aura moins de marchandises à déprécier par la suite.



Le projet partiel de Holinden améliorera l'efficacité, la performance et la durabilité.

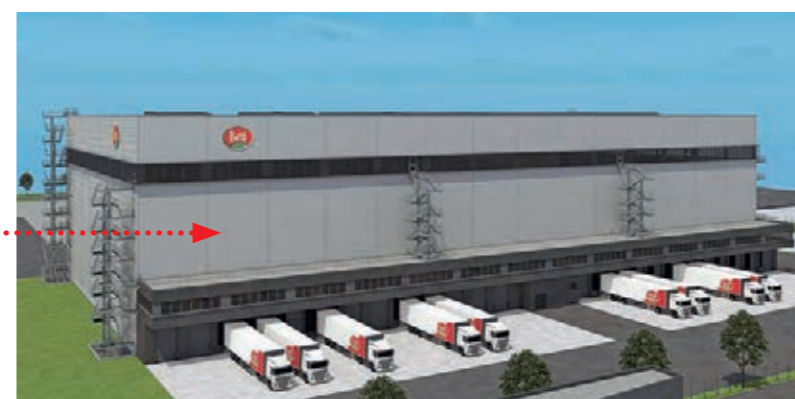


LE CENTRE DE TRANCHAGE

Le projet de construction : ce nouveau centre tranchera bientôt la charcuterie de Bell Suisse en un seul et même endroit. Les sites lui livreront leurs produits qui seront traités rapidement ou « juste-à-temps ». Le bâtiment possèdera une capacité de huit lignes.

Les avantages : le centre de tranchage disposera d'une technologie de salle blanche particulièrement moderne. Ainsi y aura-t-il encore moins de micro-organismes sur les produits, ce qui améliorera la conservation de manière significative. En supermarché, cela se traduira par un net recul des dépréciations de marchandises.

Côté environnement : la conservation ainsi améliorée réduira le gaspillage alimentaire.



Les autres bâtiments : un parking couvert et un centre technique

Sur le secteur de Holinden, il est également prévu de construire un parking couvert et un centre technique. Le parking couvert remplacera le parking découvert de la Dünnerstrasse (qui cédera sa place à la future extension de l'abattoir de bovins). Le centre technique comprendra des entités techniques, un atelier, des vestiaires, une cantine et des bureaux.



Le parking couvert

L'analyse des données et la robotique

Les bâtiments du secteur de Holinden seront équipés d'une technologie ultramoderne. Une plateforme collectera les données d'exploitation et les analysera de manière centralisée. Ainsi, par exemple, les différents processus (tranchage, emballage et préparation) pourront être mieux coordonnés. Grâce à la robotique, le travail physique et monotone pourra être largement automatisé. Des robots pourront, par exemple, grouper les marchandises prêtes pour la vente en unités de conditionnement. L'analyse des données et l'automatisation nécessiteront du personnel supplémentaire, doté de qualifications et d'aptitudes spécifiques. Cela dit, le recours à de nouvelles technologies permettra aussi de produire en consommant moins de ressources. Les installations modernes du secteur de Holinden demanderont moins d'énergie, la chaleur produite sera récupérée puis réutilisée comme source d'énergie et, enfin, des réfrigérants naturels seront employés. Cette technologie moderne reflète bien les critères qui régissent l'ensemble du projet partiel de Holinden : l'efficacité, la performance et la durabilité. • ts

Bienvenue!



De Pulyka à Süttag

La société Süddeutsche Truthahn AG (Süttag) de la localité d'Ampfing dans le Sud de l'Allemagne s'est officiellement enrichie de 370 employé-e-s depuis le 1^{er} novembre 2020. Nous leur souhaitons une cordiale bienvenue à Bell Food Group!

Dans le contexte d'un amendement légal ne permettant plus les contrats de travail à la tâche dans l'industrie de la viande à partir de 2021, les employé-e-s ont été transféré-e-s le 1^{er} novembre dernier de l'employeur de travailleurs à la tâche Pulyka GmbH à Süttag, à Ampfing. Les travailleuses et travailleurs sont principalement employé-e-s dans l'abattage et la découpe. • sh

Enquête auprès des collaboratrices et collaborateurs Bell Food Group

Votre opinion nous intéresse!

La prochaine enquête auprès du personnel de l'ensemble de Bell Food Group est planifiée pour juin 2021.

Nous n'accordons pas seulement une grande importance à votre opinion, en tant que nos très estimé-e-s collaboratrices et collaborateurs, mais en sommes également tributaires. C'est grâce à vos réactions qu'il nous est possible de déceler des possibilités d'amélioration et d'élaborer des solutions.

C'est pourquoi nous souhaitons réaliser cette année, en juin, une nouvelle enquête auprès des employé-e-s, qui inclura pour la première fois également les collègues d'Hügli. Vous recevrez à temps les informations nécessaires de la part de vos supérieur-e-s et du Département des Ressources humaines. Nous nous réjouissons de votre participation, comme votre avis compte et qu'il est important pour nous. • sh



Jan Schemmer reçoit un prix d'encouragement

Un exemple pour les jeunes talents

C'est Jan Schemmer qui a cette année reçu le « Prix d'encouragement de l'industrie de la viande » pour son brillant parcours professionnel de boucher à Directeur de la Gestion produits et du Développement chez Bell Suisse.

Jan Schemmer, âgé de 32 ans, est déjà allé très loin. De boucher, en passant par les étapes de maître et de technicien en production de viande jusqu'au MBA de gestion d'entreprise, l'actuel Directeur du département Gestion de produits et Développement chez Bell Suisse a en permanence progressé dans sa carrière et ses compétences. Il a reçu le « Prix d'encouragement de l'industrie de la viande » de cette année pour cette exceptionnelle ascension professionnelle.

« Je me réjouis beaucoup de cette récompense et j'espère que cela pourra motiver les jeunes à opter pour une formation dans cette branche », déclare Jan Schemmer. « Tout ce dont on a besoin à cet effet est de s'intéresser à la viande en tant que matière première et de faire preuve de volonté d'accomplir et d'enthousiasme. Cela procure une solide base pour de nombreux parcours professionnels, comme le démontre mon exemple. »

Dans le passé, la récompense a été principalement décernée aux talents de boucheries classiques. Afin

de démontrer que les entreprises industrielles aussi promeuvent la profession, cet employé de Bell a cette année soumis sa candidature. « Mon espoir est d'enthousiasmer les jeunes pour une carrière dans notre groupe d'entreprises et de pouvoir ainsi trouver plus facilement à l'avenir un personnel de qualité pour les fonctions exigeantes dans les secteurs proches de la production », explique-t-il.

Le « Prix d'encouragement de l'industrie de la viande » est décerné depuis huit ans par les journaux spécialisés dans l'économie de la viande « allgemeine fleischer zeitung » (afz) et « Fleischwirtschaft » du groupe médiatique allemand dfv. Le jury professionnel se compose de connaisseurs de la branche, de l'industrie et du journalisme de renom. Alfred Remmele Conde, spécialement venu du Guatemala en Allemagne pour une formation de boucher, a également été récompensé. • mr

Les apprenti-e-s d'Hilcona ont distribué 1000 paquets de Noël

On ne voit bien qu'avec le cœur

Les apprenti-e-s d'Hilcona de la Suisse ont avec amour emballé et distribué pendant les deux jours de Noël 1000 paquets à des familles frappées par le destin.

Les apprenti-e-s d'Hilcona à Schaan ont eu décembre passé l'idée adéquate pour la période des fêtes : consacrer du temps est le meilleur cadeau qu'on puisse faire. C'est ainsi qu'ils et elles ont organisé, avec le soutien de nombreux départements d'Hilcona et beaucoup de dévouement, une « passerelle de solidarité » exceptionnelle entre les deux sites suisses d'Hilcona de Schaan et d'Orbe : il s'agissait de faire bénéficier des familles d'Orbe frappées par le destin de 1000 paquets de Noël pleins de produits « pour une alimentation meilleure ».

« Nous avons beaucoup entendu parler de familles ayant appelé à l'aide dans toute la commune d'Orbe. Ces familles n'ont souvent même pas les moyens de s'alimenter », expliquent les apprenti-e-s engagé-e-s, « c'est particulièrement dur. Il est ainsi d'autant important de rechercher de nouveaux moyens d'assistance. Nous avons en conséquence immédiatement reconnu qu'il relevait de notre devoir d'aider, ce que nous faisons avec plaisir. C'est d'autant plus naturel lorsqu'il s'agit d'un but aussi sensé et que cela permet d'apporter un peu de soleil dans la vie de toutes ces familles. »

Günter Grabher, coordinateur de la formation professionnelle chez Hilcona, est fier de ses protégé-e-s : « Depuis l'idée jusqu'à l'emballage en commun des 1000 paquets, tout a été très touchant et intensif. L'ambiance était à peine dicible. Je suis reconnaissant de ce formidable engagement de nos apprenti-e-s » • Markus Amann, Directeur de la communication chez Hilcona à Schaan



Deux camions à hydrogène pour Bell Food Group

La mobilité sans émissions de CO₂

Depuis peu, deux véhicules utilitaires électriques à pile hydrogène à la pointe de la modernité parcourent les routes de la Suisse et du Liechtenstein pour le compte de Bell Food Group. Le transport de marchandises zéro émissions!



Ils démarrent presque sans bruit. Seulement un chuintement se fait entendre lorsque les colosses de plus d'une tonne se mettent en marche. Pas ce sourd vrombissement comme on le connaît d'un moteur Diesel. Ils bourdonnent seulement doucement, un peu à la manière de pylônes électriques.

Permettez-nous de vous présenter : nos véhicules utilitaires électriques à pile hydrogène. Les deux partenaires logistiques suisses Chr. Cavegn AG et F. Murpf AG misent sur la mobilité durable sans émissions de CO₂. Ainsi, deux des cinquante véhicules au total produits par le constructeur automobile coréen Hyundai pour la Suisse, roulent pour Bell Food Group.

L'hydrogène des camions est produit à partir de sources d'énergie renouvelables. L'hydrogène réagit avec l'oxygène de l'air ambiant dans la pile à combustible pour reconvertir l'énergie contenue sous la forme de courant électrique. Ce processus ne rejette que de la vapeur d'eau. Grâce à ce circuit fermé, l'entraînement est neutre en carbone. Le nouveau camion économise ainsi jusqu'à 80 tonnes d'émissions de CO₂ par an.

L'un des nouveaux véhicules porte de plus la marque de Bell Food. Cela souligne les efforts du groupe envers une production et une logistique durables de produits alimentaires frais. • sh



Chez Bell Food Group, les bonnes idées sont une tradition

Des esprits éclairés

Que ce soit chez Bell, Eisberg, Hilcona ou Hügli, partout chez Bell Food Group, il y avait au départ des personnes dotées de bonnes idées et animées par un esprit de pionniers. Ce sens de l'innovation a perduré dans toutes les divisions du groupe tout au long de son histoire et reste toujours aussi vivace. Cela dit, ce sont souvent de petites nouveautés qui produisent beaucoup d'effet.

Quand on remonte aux origines de Bell Food Group, on trouve partout des personnes inventives qui n'ont pas hésité à tester des nouveautés.

Dès 1907, à Bâle, les précurseurs de Bell ont exploité les progrès techniques permis par l'industrialisation pour ouvrir un site de boucherie-charcuterie particulièrement moderne pour l'époque.

En 1935, le créateur de Hilcona, Toni Hilti, a lui aussi tiré parti de l'industrialisation pour se lancer dans la production de conserves de légumes, à une époque où les aliments en boîte n'étaient pas encore très répandus en Europe. Aujourd'hui, Hilcona est le seul fabricant de conserves de légumes en Suisse et au Liechtenstein, et ses ventes ne cessent de progresser. L'année dernière, avec la pandémie, les conserves ont fait leur grand retour, avec des ventes records atteignant les 29 millions de boîtes.

De son côté, Hügli a posé les bases de sa réussite en tant que spécialiste Convenience

avec un produit vraiment innovant. En 1935, là encore, la marque a mis sur le marché le premier cube de bouillon fabriqué de manière industrielle, qu'elle avait baptisé « Brodox ».

Eisberg, enfin, vient former le quarté gagnant. L'entreprise est considérée comme la pionnière de la salade en sachet, qu'elle a commercialisée en Suisse dès 1972. Dans les années 1990, quand Eisberg a commencé à exporter ses mélanges en sachet bien pratiques vers l'est de l'Europe, cela a même modifié les habitudes alimentaires des gens de cette région du monde qui, auparavant, étaient plutôt perçus comme réfractaires à la salade.

Cela dit, Bell Food Group ne serait pas le groupe qu'il est aujourd'hui s'il s'était reposé sur les premiers lauriers. L'esprit d'innovation a perduré dans les domaines d'activité et les divisions et reste toujours aussi vivace. Pour autant, il ne se traduit pas forcément par des nouveautés révolutionnaires. Parfois, les petites améliorations sont de précieux déclencheurs.

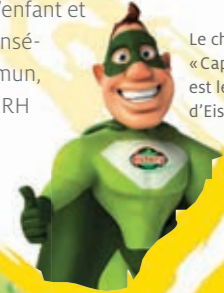
Les légumes en conserve ont fait leur grand retour avec la pandémie.

PRODUITS

Eisberg : une distinction RH pour sa communication interne par chatbot

Pour la communication avec le personnel, Eisberg Hongrie a opté depuis juin 2019 pour un chatbot (un robot de messagerie instantanée), une technologie radicalement nouvelle dans le domaine des RH. Le chatbot, baptisé « Sali Kapitány », autrement dit « Capitaine Salade », fournit au personnel toutes les informations essentielles en quelques secondes, directement sur smartphone. Un investissement visionnaire, comme on a pu le constater à l'occasion du déclenchement de la pandémie de Covid-19. Grâce à ce système, le personnel est resté informé en permanence de toutes les nouvelles mesures de protection contre l'infection. Eisberg utilise aussi l'outil, par exemple, pour savoir si le personnel rencontre des problèmes de garde d'enfant et ainsi adapter les plannings des équipes en conséquence. Pour cet investissement peu commun, l'entreprise a remporté la distinction RH d'« Employeur responsable et empathique ».

Le chatbot « Capitaine Salade » est le super-héros d'Eisberg.



Bell Allemagne : un projet pilote portant sur un substitut aux intercalaires

Bell Allemagne teste actuellement un procédé innovant pour se passer d'intercalaires en plastique ou en papier ciré, notamment pour ses spécialités de jambon serrano. Lors du tranchage, une fine couche d'huile végétale bio est pulvérisée sur les tranches. « L'idée a germé quand nous avons appris qu'un fabricant de fromage du nord de l'Europe testait ce procédé pour ses produits tranchés », explique Stephan Holst, responsable du service marketing et communication chez Bell Allemagne. Les premiers essais sont d'ores et déjà très prometteurs. Si cette technologie fait ses preuves, Bell Allemagne pourrait faire l'économie de 200 tonnes d'intercalaires par an.

HÜGLI NÄHRMITTEL-A.G. ARBON

Le projet « Smart Cuisine » de Hilcona : de la gastronomie à la carte

Avec le projet « Smart Cuisine », Hilcona propose une solution modulaire pour les buffets, les banquets et les formules à la carte, en collaboration avec la branche hôtellerie-restauration de Transgourmet. Les clients peuvent opter pour une sélection de produits ou pour une formule complète. Le catalogue reprend les trois offres de Hilcona : les pâtes, les produits végétariens et les produits frais. « Avec le projet « Smart Cuisine », nous comptons répondre aux attentes de la restauration dans son ensemble et élaborer au fil du temps des idées et des solutions sur mesure », explique Oliver Rose, de la division Hilcona Food-Service. De nombreux services complémentaires, qui vont du configurateur de buffet à la mise à disposition de personnel, font également partie de l'offre « Smart Cuisine ».

Hilcona : des plats cuits à la vapeur pour le secteur de la santé

En partenariat avec Hilcona, la clinique de Lüdenscheid est la première à proposer à ses patients, depuis le début de l'année, des déjeuners déjà portionnés, cuits à la vapeur selon un nouveau procédé (breveté). Cette méthode de préparation douce garantit des légumes à la fermeté et à la saveur optimales, riches en vitamines et en nutriments. L'autre avantage pour la clinique ? Presque comme dans un restaurant proposant un menu à la carte, le patient peut, chaque matin, faire son choix parmi 40 repas qui tiennent compte des prescriptions individuelles en termes de nutrition et de régime alimentaire.

La fabuleuse histoire de Hilcona a commencé avec des légumes en conserve.



Dans le domaine économique, l'innovation est une solution alliant nouveauté et progrès face à un problème donné, si l'on en croit la définition du dictionnaire Duden. Pour une entreprise de produits alimentaires, cette définition concernera plutôt les nouveaux produits qui, par exemple, feront découvrir de nouvelles saveurs, faciliteront la vie ou séduiront grâce à leurs ingrédients d'exception.

On pourrait mentionner ici la saucisse « Bell-Würstli » qui possède une longue histoire, ou encore les pâtes fraîches de Hilcona, les premières fabriquées de manière industrielle par une entreprise de Suisse et du Liechtenstein (en 1984).

Mais l'époque récente regorge également d'idées de produits innovantes. Pour ne citer qu'un domaine de recherche, on pourrait parler des alternatives à la viande traditionnelle.

Avec son projet « The Green Mountain », Hilcona Taste Factory est l'un des principaux précurseurs de Suisse en matière de substituts de viande à base de plantes. En investissant dans la start-up néerlandaise Mosa Meat, Bell Food Group soutient également la fabrication de viande bovine de culture à des fins commerciales.

Mais chez Bell Food Group, il y a un autre domaine où les choses bougent beaucoup. Il s'agit de la production, grâce à l'automatisation et au passage au numérique.

Tout ce qu'autorisent les technologies actuelles est exposé avec brio sur les sites récents. Ainsi, par exemple, l'installation de mélange du site Hügli de Radolfzell, ou encore l'usine Convenience d'Eisberg à Marchtrenk, sont les plus modernes de leur genre à l'échelle de l'Europe.

Toutefois, le progrès concerne aussi les sites implantés de longue date. Du robot de préparation ultramoderne au scellement des emballages par ultrasons, de nombreuses technologies innovantes sont appliquées.

Pour autant, Bell Food Group est une entreprise consciente de ses responsabilités, qui ne se contente pas de mettre en œuvre de

Une piste de nouveaux produits : les alternatives à la viande.

Des exosquelettes aident le personnel à porter les caisses lourdes.

nouvelles idées pour son cœur de métier. Elle fait également tout son possible pour améliorer la durabilité.

Eisberg, par exemple, est un précurseur en matière de récupération d'énergie : depuis 1999, le site de fabrication de Dällikon exploite une installation de production de biogaz, qui transforme les déchets de salade en énergie, un système unique en Suisse, même à l'heure actuelle. Au chapitre des nouveautés, il convient de citer un projet pilote lancé par Bell Suisse, qui s'avère particulièrement avant-gardiste :

Le bâtiment d'élevage avicole au bilan énergétique neutre qu'exploite Bell Suisse fait figure de référence.

depuis l'été dernier, un bâtiment d'élevage avicole au bilan énergétique neutre fait figure de référence en matière d'élevage durable.

Qu'importe qu'une idée germe quasiment par hasard ou qu'elle soit le fruit d'un long processus,

derrière cette idée, il y a toujours des personnes à la recherche de nouveauté ou en quête de perfection. Tout le personnel de Bell Food Group est invité à participer.

Son implication est même le nerf du programme « TopX » qui, depuis l'automne dernier, permet à Bell Food Group d'identifier les potentiels d'amélioration des processus. En effet, qui connaît mieux les lignes de production et leurs spécificités que les personnes qui y travaillent quotidiennement ?

Avec de bonnes idées (pas nécessairement des idées révolutionnaires), chacun peut contribuer à faire vivre l'esprit d'innovation de Bell Food Group. Qui sait sur quelles idées géniales s'appesantiront les futures générations quand elles se pencheront sur notre époque ? • mr

Bell Suisse : une application de dégustation pour faciliter le développement des produits

Les processus de Bell Food Group peuvent être optimisés grâce au passage au numérique. Un exemple ? Le prestataire informatique novaCapta vient de concevoir une application de dégustation innovante pour le développement des produits chez Bell Suisse. Désormais, l'évaluation des articles ne se fait plus sur papier mais sur smartphone. Un questionnaire à choix multiples rend les réponses aisément comparables. Les chefs de produits disposent de leur propre version de l'application, qui leur offre des fonctions supplémentaires. L'application permet notamment de réduire les délais de décision et d'améliorer la transparence vis-à-vis des fournisseurs et des clients B2B. Autre avantage : la réduction du papier contribue à la durabilité.



Bell Suisse : des exosquelettes facilitent le port de charges lourdes

Les exosquelettes, qui semblent donner des pouvoirs extraordinaires aux êtres humains, relèvent encore de la science-fiction aux yeux de certaines personnes. Pourtant, les préparateurs de Bâle les utilisent désormais bel et bien. La production a acheté deux auxiliaires robotisés de ce type afin de les tester. Les exosquelettes soulagent le dos et les bras. Ils disposent d'une fixation positionnée au-dessus de la tête qui permet de monter différents modules destinés à saisir et soulever, par exemple.

Les employé-e-s de Bell Food Group s'expriment sur le thème des « bonnes idées »

Et si ... ?

Pas forcément besoin d'être sorti-e de la cuisse de Jupiter pour trouver de bonnes idées qui apportent des changements positifs. Toute idée, aussi simple soit elle, a le potentiel de devenir un point décisif. Des employé-e-s de Bell Food Group racontent comment avec de bonnes idées, ils, elles ou leur équipe ont apporté des améliorations dans des domaines les plus divers. • sh

« Le département Informatique de Bell Suisse est le premier à avoir remplacé la feuille d'absence par la solution en ligne offerte par SharePoint. Les poinçonnages oubliés, les absences et les heures de permanence ne sont plus soumis et autorisés manuellement, mais par un processus sous SharePoint. Ceci contribue à réduire la consommation de papier au travail et évite la perte de formulaires. Nous avons également pu introduire cette solution auprès d'autres départements. De plus, une solution automatisée est en cours d'élaboration, incluant un agent logiciel qui inscrit les horaires soumis dans l'outil d'enregistrement des heures de présence E3. »



Nora Hertzschuch
Cheffe de l'Administration informatique & de l'Information chez Bell à Bâle

Oliver Rose
Gestionnaire des concepts de vente au niveau national dans le domaine restauration chez Hilcona à Schaan



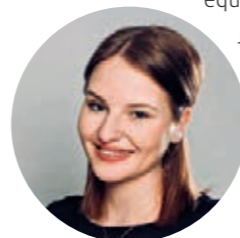
« Pour faire connaître le concept modulaire de la cuisine intelligente, qui offre davantage de flexibilité tout en réduisant le gaspillage alimentaire, même dans les cas de fortes fluctuations d'affluence, j'ai décidé de mettre l'eau à la bouche de la clientèle (potentielle) à l'aide d'images animées sous la forme de vidéos d'une minute. La vidéo a en fin de compte non seulement enthousiasmé les parties prenantes externes, mais aussi les internes. Pour enchaîner sur ce succès, nous envisageons, à la prochaine étape, de donner aux clients la possibilité de commander des paquets échantillons contenant des composants prédéfinis et de les préparer avec nous à l'occasion de cours de cuisine en direct. »

« Avec nos produits, nous offrons des solutions qui soutiennent qualitativement nos clients dans le quotidien de leur cuisine. Avec le « bouillon concentré », à la légère consistance de gelée, nous avons fait un pas de plus dans l'enrichissement des exigeants arts culinaires d'aujourd'hui. Contenant jusqu'à 73% d'ingrédients de base à valeur nutritive, le bouillon concentré apporte une note gustative réellement relevée par rapport aux produits usuels. Employé en cuisine classique à la Carte, dans les cuisines ouvertes ou en cantines d'entreprise, ce bouillon offre une alternative honnête lorsqu'il s'agit de satisfaire à de hautes exigences de qualité. »



Daniel Oblak
Catégorie Gestionnaire, chez Hügli à Steinach

« Une partie de mon travail consiste à améliorer en permanence nos produits et processus en assurant l'encadrement de l'introduction du système CSB (NDLR : système assurant la gestion continue des stocks, la planification des ressources et la traçabilité dans le secteur alimentaire). Cela représente une immense opportunité, en particulier dans le secteur de la production, d'élever la qualité à un niveau encore supérieur. Il est pour moi important d'entraîner mes collègues sur cette voie. Enlever les appréhensions des collègues – envers la nouveauté et les aspects techniques – a été le premier pas dans la bonne direction. Mon objectif est de lever les obstacles ensemble, en équipe. Je vise tous les jours à trouver des solutions aux défis et à garder une oreille ouverte. »



Julia Gerauer
Collaboratrice dans la Production chez Süddeutsche Truthahn AG à Ampfing

Emilie Zablotz
Gestionnaire Produits & Marque chez Sylvain&CO à Essert-sous-Champvent



« Nous avons participé à un fascinant projet d'emballage – la première véritable collaboration entre Sylvain&CO et Eisberg. Ce projet de grande envergure et ambitieux s'est étendu sur plusieurs semaines et a exigé beaucoup de concertation entre les deux entreprises. Nous avons consulté divers services spécialisés, en particulier concernant l'acquisition et le développement d'emballage, pour la résolution d'aspects techniques. Grâce au projet, nous avons non seulement instauré une compréhension commune des besoins du marché, mais avons également posé la pierre de fondation de la collaboration future entre Eisberg et Sylvain&CO. »



Rhea Pantelis
Gestionnaire des Grands comptes Détaillants chez Eisberg à Dällikon

Daniel Plüss
Assistant de la Direction du département Viande fraîche chez Bell à Oensingen

« Pour le projet Frontmatec phase 0, nous avons dû définir et recueillir de nouveaux critères. L'objectif du projet est d'automatiser l'ensemble du projet de gestion d'entrepôt, depuis l'abattage jusqu'à l'entrée à la découpe pour que les collaboratrices et collaborateurs aient à prendre moins de décisions de processus manuels. Dû à ma mutation interne en septembre en tant qu'assistant de la Direction du département Viande fraîche, dans lequel je suis également responsable de la coordination fonctionnelle, j'ai été impliqué dans le projet Frontmatec phase 0. Dans ma nouvelle fonction, j'ai l'occasion d'assister tous les départements dans l'exécution et la réalisation du projet ainsi que de former les collaborateurs et collaboratrices. »



Des emballages au service de la durabilité grâce à la réduction du plastique

La modération a du bon

Les emballages en plastique sont indispensables pour de nombreux aliments. Ils améliorent la conservation et sont garants de sécurité. Cela dit, la constante augmentation du volume de déchets en plastique est source d'importants dommages écologiques. Grâce à des solutions judicieuses dans divers domaines, Bell Food Group prend ce problème à bras le corps.

À l'heure actuelle, la réduction des déchets d'emballage est une question qui fait l'objet d'intenses discussions. Les plastiques, en particulier, ont mauvaise réputation, car ils se dégradent très lentement. Les solutions alternatives, notamment le papier et les fibres naturelles, sont très demandées et faciles à mettre en place pour de nombreux types de produits.

Mais pour les produits alimentaires, il en va souvent différemment. En l'occurrence, la priorité est de protéger le produit contre les facteurs nocifs (germes, air ou lumière). Il s'agit, d'une part, de garantir la bonne conservation et la sécurité alimentaire et, d'autre part, de prévenir au mieux la déperdition d'arômes et de vitamines.

Bien souvent, ces exigences ne peuvent être satisfaites qu'avec des emballages en plastique.

Et il faut que l'emballage tienne bon à toutes les étapes, de l'usine au client final. Par ailleurs, le faible poids des matériaux aide le fabricant à minimiser les coûts de transport.

Les emballages en plastique sont donc incontournables pour de nombreux produits alimentaires. Cela dit, ils peuvent être utilisés plus efficacement, comme Bell

Food Group le démontre au travers de nombreux exemples. L'une des principales pistes de travail est la réduction de la quantité de plastique nécessaire.

« En ce qui concerne la réduction des plastiques des emballages, nous avons défini des objectifs clairs pour toutes les divisions », explique Samuel Widmer, chef de projet en charge du développement durable chez Bell Food Group. « Selon la taille et la gamme de produits de la division, le potentiel d'économies va de 20 à 1 500 tonnes d'ici 2023 ».

Pour cette piste de travail, l'une des possibilités consiste à modifier les emballages de manière à ce qu'il faille moins de plastique. Il y a déjà quelques années, Bell Allemagne a trouvé une solution intelligente qui, aujourd'hui, est également utilisée pour la nouvelle gamme de spécialités à base de jambon commercialisée par Bell en Suisse.

Grâce à un emballage plat, repliable et refermable, Bell Allemagne économise 329 tonnes de plastique par an par rapport à la version conventionnelle.

En outre, depuis le début de l'année, l'entreprise commercialise ses premiers articles sous emballage monomatériau, revalorisable à 93% pour ce qui est du système de recyclage allemand. En réduisant encore l'épaisseur du film, Bell

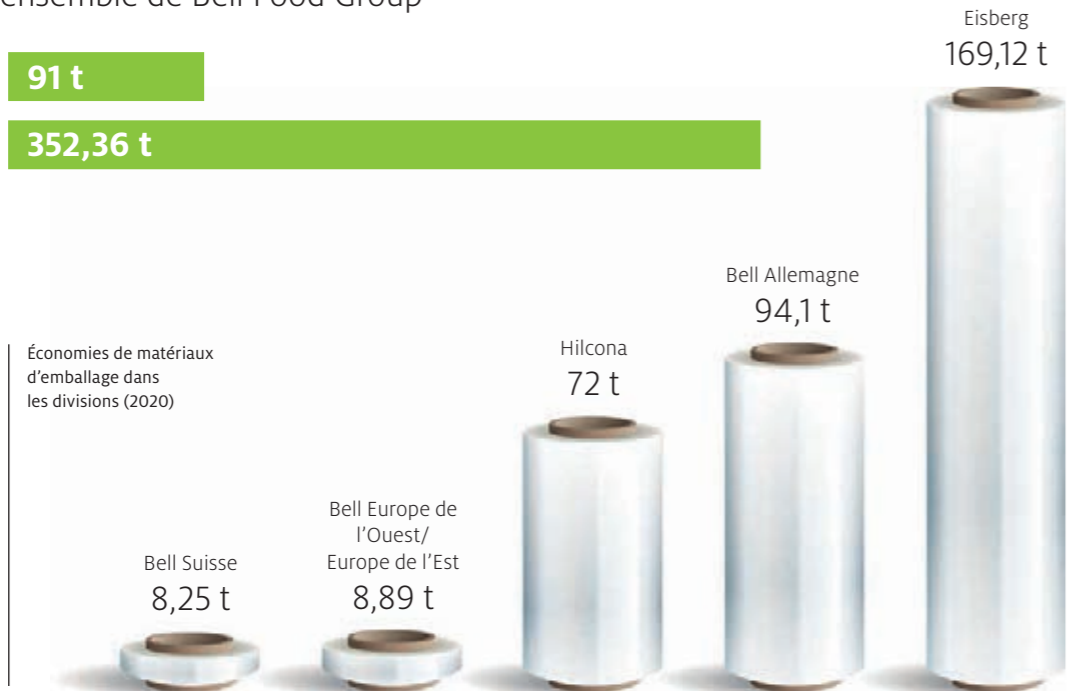
Pour les produits alimentaires, la protection du produit passe avant tout.



Depuis que Hügli emballage un grand nombre de ses produits destinés aux clients Foodservice dans une barquette gastronomique réutilisable, l'entreprise a pu faire l'économie de plus de 300 000 godets jetables qui, auparavant, étaient utilisés notamment pour les soupes et les sauces.

Économies de matériaux d'emballage dans l'ensemble de Bell Food Group

2019 **91 t**
2020 **352,36 t**



Économies de matériaux d'emballage dans les divisions (2020)



Pour les neuf salades toutes prêtes de « Naturaplan », Hilcona a opté délibérément pour des barquettes en carton. Alors que la proportion de plastique de la « barquette traiteur » utilisée précédemment pour ces produits était de 92,6 %, elle n'est plus que de 12,7 % sur la version actuelle.

Allemagne a pu réduire la consommation de plastique de quelque 38 tonnes supplémentaires.

Un autre exemple nous est livré par Bell Suisse, à Oensingen. Il y a peu, cette usine a mis en place une nouvelle installation pour l'emballage de la viande fraîche. Grâce à elle, l'utilisation de plastique est nettement moindre par

La proportion de plastique recyclé augmente aussi.

rapport à la version employée jusqu'alors. La partie en carton de l'emballage, qui comporte toutes les informations sur le produit, est séparable du plastique et recyclable à part. Depuis longtemps, Bell Allemagne emploie de manière concluante une méthode similaire pour les steaks de la marque « Gourmet naturel ».

De son côté, Eisberg travaille aussi à la réduction du plastique. En l'occurrence, les barquettes des « Bowls éléphant » ont subi une cure d'aminçissement : chaque emballage utilise désormais 20 grammes de PET en moins. Malgré cela, les Bowls sont davantage garnis qu'auparavant.

Bien entendu, les différents secteurs d'activité et les divisions respectent également les exigences légales en matière de réduction du plastique. Ainsi, l'interdiction des couverts et assiettes jetables en plastique, qui a été votée par l'UE et qui est entrée en vigueur en 2021, s'est traduite par le bannissement de ces pro-



Pour son « poulet dans un sachet cuisson », Bell Suisse a remplacé l'ensemble barquette en mousse / sachet de cuisson / second sachet par une barquette en carton plus écologique et par un sachet cuisson. Ainsi, sur ce produit, l'utilisation de plastique a diminué de 39 %.

duits pour tous les plats préparés fabriqués pour Coop par Hilcona, Eisberg et Sylvain & CO. À elle seule, Hilcona économise environ trois tonnes de plastique par an.

Par ailleurs, les matériaux alternatifs plus écologiques et plus faciles à recycler, contribuent aussi à la réduction du plastique. Dès à présent, certains secteurs de Bell Food Group ont opté pour des barquettes et des suremballages à base de papier en lieu et place des versions en plastique.

Un autre volet clé pour l'amélioration de la durabilité est le recyclage. Il s'agit non seulement de revaloriser au mieux les emballages jetés, mais aussi de réutiliser les matériaux recyclés.

« Pour que le plastique jeté puisse donner naissance à de nouveaux emballages, deux choses jouent un rôle très important : le tri des matériaux et la matière première ainsi obtenue », explique Samuel Widmer. « Plus les différents composants sont correctement séparés, plus le recyclage est efficace ».

C'est pourquoi Bell Food Group s'engage à ce que les emballages soient constitués d'aussi peu de matériaux que possible, et à ce que les films, les barquettes et les ban-



deroles en carton soient facilement séparables. Au sein du groupe, la proportion de plastique recyclé dans les emballages est également en progression. Ainsi, par exemple, les barquettes des salades et des mueslis commercialisés par Hilcona et Eisberg sont aujourd'hui constituées en grande partie de « rPET ». Il s'agit de plastique obtenu à partir de bouteilles en PET recyclées.

Hügli, de son côté, a choisi la voie royale en matière de revalorisation, ou peu s'en faut. Depuis des années, la marque, experte des produits Convenience, emballe de nombreux produits Foodservice dans des barquettes gastronomiques. Ces barquettes, utilisées dans le monde entier, sont fabriquées dans des dimensions standard et peuvent être maintes fois réutilisées, ce que font volontiers les restaurateurs.

Mais la recherche de solutions innovantes ne s'arrête pas là. Chez Eisberg, par exemple, des barquettes de salade à base de fibres sont en cours de développement. De son côté, Sylvain & CO teste l'utilisation d'emballages obtenus à partir de rebuts issus de la fabrication du sucre de canne. • mr



Chez Eisberg, à l'heure actuelle, environ un tiers des barquettes en plastique sont d'ores et déjà constituées à 90 % de « rPET ». Pour la fabrication de ce plastique recyclé, plusieurs phases très gourmandes en énergie sont superflues, ce qui réduit les émissions de CO₂.

Le carton et le plastique sont séparables et recyclables.

Anniversaires de service

LOOK! félicite les employé-e-s fêtant leur anniversaire de travail des mois de mars à mai 2021

Bell Suisse

20 années de service

Olivier Fraquelli, 28 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Thierry Guillod, 28 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Thilagaratnam Kanagaratnam, 28 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Monika Meier, 28 février, Bell Suisse, Zell (*addendum*)

Arul Barathi Yoganathan, 28 février, Bell Suisse, Zell (*addendum*)

Wolfgang Schuler, 1^{er} mars, Geiser AG, Schlieren

Amin Bentoumi, 11 mars, Bell Suisse, Bâle

Fabienne Blachier, 18 mars, Bell Suisse, Bâle

Jean-Francois Rohmer, 18 mars, Bell Suisse, Bâle

Ghislain Agbessi, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Martial Daudry, 31 mars, Bell Suisse, Cheseaux

Eric Haffner, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Philippe Wicky, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Albert Wiesler, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Puvaneswaran Sellappah, 1^{er} avril, Bell Suisse, Zell

Stéphane Ballet, 8 avril, Bell Suisse, Bâle

Maria De Sousa Quaresma Longa, 9 avril, Bell Suisse, Oensingen

Werner Schnider, 15 avril, Bell Suisse, Zell

Divo Pascal Schmitt, 16 avril, Bell Suisse, Bâle

Syzana Hasani, 18 avril, Bell Suisse, Zell

Kalaiarasy Vigneswaran, 18 avril, Bell Suisse, Zell

Frédéric Frontera, 30 avril, Bell Suisse, Bâle

Jeevan Kandiah, 30 avril, Bell Suisse, Zell

William Maache, 30 avril, Bell Suisse, Bâle

Gilles Rietsch, 30 avril, Bell Suisse, Bâle

Cedric Schlosser, 30 avril, Bell Suisse, Bâle

Alexandrina Rodrigues Silva, 6 mai, Bell Suisse, Oensingen

Satkunadevi Rajendra, 28 mai, Bell Suisse, Zell

25 années de service

Marc Pierre Betscha, 29 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Michel Lerch, 29 février, Bell Suisse, Oensingen (*addendum*)

Andre Tschirhart, 3 mars, Bell Suisse, Bâle

Mathieu Doppler, 5 mars, Bell Suisse, Bâle

Arsim Halitaj, 13 mars, Bell Suisse, Bâle

Christophe Bertrand, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Sylvain Gayon, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Kabemba Kabongo, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Decantinho Nombasi, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

René Schwab, 1^{er} mai, Bell Suisse, Oensingen

Ali Mehdi, 19 mai, Bell Suisse, Zell

30 années de service

Pascale Muller, 28 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Suthakaran Kathiravel, 1^{er} avril, Geiser AG, Schlieren

Urs Tresch, 21 avril, Bell Suisse, Oensingen

Savo Palackovic, 9 mai, Bell Suisse, Oensingen

Urs Scheidegger, 12 mai, Bell Suisse, Oensingen

35 années de service

Thierry Litschig, 10 mars, Bell Suisse, Bâle

Patrice Dontenville, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Cornelia Schaub, 13 avril, Bell Suisse, Bâle

Francois Vidale, 4 mai, Bell Suisse, Bâle

40 années de service

Beat Meier, 20 avril, Bell Suisse, Oensingen

Daniel Strub, 20 avril, Bell Suisse, Bâle

Silvio Strub, 20 avril, Bell Suisse, Oensingen

45 années de service

Esther Christ, 19 avril, Bell Suisse, Bâle

Départs en retraite

Jean-Claude Hoang, 27 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Axel Wisser, 27 février, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)

Shehize Bajrami, 30 mars, Bell Suisse, Oensingen

Régine Hoferlin, 30 mai, Bell Suisse, Bâle

Départs en préretraite

Thomas Morgenthaler, 30 mars, Bell Suisse, Oensingen

Urs Scheidegger, 30 mars, Bell Suisse, Oensingen

Gilbert Pahud, 29 avril, Bell Suisse, Cheseaux

Stefano Marzano, 29 avril, Bell Suisse, Bâle

Bell International

20 années de service

Céline Boyer, 1^{er} mars, Bell France, Teilhède

Gabriele Krammer, 1^{er} mars, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Guilherme Martins, 1^{er} mars, Bell France, Teilhède

Josef Baier, 13 mars, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

Sadat Shaqiri, 6 avril, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Anne Fabre, 26 avril, Bell France, Teilhède

Bahrije Agushi, 2 mai, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Rémi Gerin, 2 mai, Bell France, Teilhède

25 années de service

Maria Brand, 18 mars, Bell Allemagne, Harkebrügge

Agnes Gerdes, 18 mars, Bell Allemagne, Harkebrügge

Andrzej Kostecki, 31 mars, Bell Pologne, Niepołomice

Martine Blanchard, 9 avril, Bell France, St. Symphorien

Kazimiera Kutek, 14 avril, Bell Pologne, Niepołomice

Stefan Fugel, 15 avril, Bell Allemagne, Harkebrügge

Helga Horn, 6 mai, Bell Allemagne, Harkebrügge

Martin, Wieborg, 16 mai, Bell Allemagne, Harkebrügge

30 années de service

Jens Haken, 8 avril, Bell Allemagne, Harkebrügge

Départs en retraite

Anatolij Tschaban, 28 février, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing (*addendum*)

Décès

Pascal Demolliens, 20 février, Bell France, Salaison Polette

Convenience

20 années de service

Thomas Kofler, 1^{er} mars, Hügli Autriche, Hard

Ralf-Peter Niedzwiedz, 1^{er} mars, Hügli, Radolfzell

Gunter Schett, 1^{er} mars, Hilcona AG, Schaan

Nobert Schreiner, 1^{er} mars, Hügli, Steinach

Harald Schunerits, 1^{er} mars, Hügli Autriche, Hard

Steffen Pusch, 5 mars, Hügli, Radolfzell

Burhan Dikilitas, 12 mars, Hilcona AG, Schaan

Andreas Geiser, 12 mars, Hügli, Radolfzell

Bahrije Avduli, 26 mars, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Saban Abdiji, 1^{er} avril, Eisberg AG, Villigen

Alfredo Jose Dias Macieira, 1^{er} avril, Hilcona AG, Schaan

Gabriele Erne, 1^{er} avril, Hilcona AG, Schaan

Michael Falter, 1^{er} avril, Hügli, Radolfzell

Rudolf Fleisch, 1^{er} avril, Hilcona AG, Schaan

Thomas Schropfer, 1^{er} avril, Hilcona AG, Schaan

Carlos Almeida da Rocha, 2 avril, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent

Alexander Schnitzer, 2 avril, Hügli, Radolfzell

Bernadette Mouget Gaume, 9 avril, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent

Domingo Danis Romero, 22 avril, Hilcona AG, Schaan

Hermann Danner, 1^{er} mai, Inter-Planing, Langenhaslach

Peter Krätz, 1^{er} mai, Hügli, Radolfzell

Nexhmije Kryeziu, 1^{er} mai, Eisberg AG, Dällikon

Neven Prsa, 1^{er} mai, Hilcona AG, Schaan

Sevgi Sahin, 1^{er} mai, Eisberg AG, Dällikon

25 années de service

Acacio de Jesus Cortinhas Alves, 1^{er} mars, Eisberg AG, Dällikon

Luis Goncalves, 1^{er} mars, Hilcona AG, Schaan

Hannelore Homburger, 4 mars, Hügli, Radolfzell

Julieta Dos Santos Pereira, 11 mars, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Tsering Rongpotsang, 1^{er} avril, Hilcona AG, Schaan

Nicole Bousedira-Block, 9 avril, Hügli, Radolfzell

Cemil Yildiz, 15 avril, Hilcona AG, Schaan

Maria Da Silva Azevedo Ferreira, 1^{er} mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Arno Matz, 1^{er} mai, Hügli, Steinach

Yejamogan Ahrumukam, 2 mai, Eisberg AG, Dällikon

André Julmi, 6 mai, Eisberg AG, Dällikon

Andrea Siemann, 13 mai, Hügli Autriche, Hard

Maria Filomena Saraiva Pinto, 27 mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Jürgen Hundt, 28 mai, Hügli, Radolfzell

Vous trouverez des offres
d'emploi à l'adresse :
bellfoodgroup.com/karriere

30 années de service**Enrico Meier**, 1^{er} mars, Hilcona AG, Schaan**Mustafa Dere**, 4 mars, Hügli, Radolfzell**Cornelia Löhle**, 4 mars, Hügli, Radolfzell**Ines Ilic**, 7 mars, Hügli, Radolfzell**Kemal Keskin**, 13 mars, Hügli, Radolfzell**Vera Gümüs**, 1^{er} avril, Hügli, Radolfzell**Obdulia Vidal Santos**, 1^{er} avril, Hilcona AG, Schaan**Paulo Oliveira Ferreira**, 1^{er} mai, Hilcona AG, Salez**Sivanesan Kasipillai**, 23 mai, Eisberg AG, Dällikon**35 années de service****Irmgard Bauer**, 3 mars, Inter-Planing, Langenhaslach**Norbert Lipp**, 1^{er} mai, Hilcona AG, Schaan**Départs en retraite****Norbert Karasek**, 30 novembre, Hügli Autriche, Hard (addendum)**Richard Trithaler**, 31 janvier, Hügli, Radolfzell (addendum)**Viktor Glasner**, 28 février, Hügli, Radolfzell (addendum)**Lynne Chew**, 1^{er} mars, Hügli, Redditch**Paul Price**, 19 mars, Hügli, Redditch**José De Matos Veiga**, 31 mars, Eisberg AG, Dällikon**Ramon Quintans Santos**, 31 mars, Hilcona AG, Schaan**Sonja Stillhard**, 31 mars, Eisberg AG, Villigen**Gjergj Noshi**, 30 avril, Eisberg AG, Dällikon**Manuela Rauter**, 30 avril, Hügli Autriche, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, 30 mai, Eisberg AG, Dällikon**Raimund Marchler**, 31 mai, Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, 31 mai, Hügli, Radolfzell**Départs en pré-retraite****Bruno Jud**, 31 mars, Hilcona AG, Schaan**Vinka Gasic**, 30 mai, Bell Suisse, Zell**Josef Lustenberer**, 31 mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe**Dauner Johannes**, 31 mai, Hügli, Steinach**Décès****Atanas Gjorgiev**, 22 février, Hilcona Gourmet SA, Orbe

QUESTION DU CONCOURS

Des innovations pour votre logis

Ce n'est pas seulement chez Bell Food Group que naissent les bonnes idées, mais également chez de nombreuses autres personnes. Certaines de ces bonnes idées nous aident aujourd'hui à entretenir notre logis : un aspirateur robot futé ? Un élégant robot de cuisine ? Un système d'arrosage intelligent pour le jardin ? Le choix est immense et, avec un peu de chance, vous aussi serez bientôt en possession de l'un de ces assistants ménagers !

Question du concours :

Que signifie l'abréviation « EPiC » ?

- A) Engaging people in creativity
- B) Excellent procurement in cooperation
- C) Engineering products in collaboration

Les prix

1 nouvel appareil de votre choix pour votre logis d'une valeur de EUR 400,-.

10 bons d'achat d'une valeur de EUR 30,- auprès d'un supermarché local.

La date limite de participation est fixée au 12 juillet 2021.

Envoyez la solution avec mention de votre nom, de votre (ancien) lieu de travail et de votre employeur à look@bellfoodgroup.com.

Les personnes gagnantes seront tirées au sort parmi celles ayant envoyé la bonne réponse. Les participations multiples ne seront pas prises en compte.

Nous aviserons directement les gagnant-e-s.

Le jeu-concours ne fera l'objet d'aucune correspondance, ni de renseignements téléphoniques.



Des mets des plus classiques aux plus créatifs

Bell Food Group vous invite à table

Envie d'un pique-nique le midi dans un parc, le soir sur votre balcon ou le week-end en pleine nature ? À l'arrivée du printemps, les températures radoucissent et les jours rallongent. Les concepteurs de produits de Bell Food Group vous proposent une palette de nouveautés pour un printemps sous le signe du bonheur culinaire. • mr



Bell Allemagne : jambon pour les sportifs

Outre un entraînement régulier, le corps a besoin d'une alimentation adaptée pour se muscler. Avec une teneur en protéines élevée et une teneur en gras maximale de 3%, le nouveau jambon pour les sportifs d'Abraham les aide à atteindre leurs objectifs. Lancé l'année dernière sur le marché, ce jambon en tranches légèrement fumé est un véritable succès. C'est pourquoi Bell Allemagne a décidé d'enrichir la gamme en commercialisant à partir de mars des dés et lanières de jambon pour les sportifs.



Bell Pologne : trois classiques réinventés

Les clients polonais qui aiment la charcuterie à la coupe au supermarché ont désormais trois nouveaux produits Bell au choix, la dernière nouveauté étant un filet de Saxe fumé et maigre, commercialisé depuis la fin de l'année dernière. Quelque temps auparavant, Bell avait également mis en vente un jambon cuit classique et une saucisse pressée lituanienne appelée « Kindziuk », deux autres spécialités traditionnelles.

Bell Suisse : quatre nouveaux cordons-bleus

En Suisse, les amoureux des cordons-bleus vont fondre de bonheur quand ils vont goûter les quatre nouvelles garnitures proposées par Bell. Le premier cordon-bleu avec une garniture aux « champignons des bois » a été lancé à l'automne dernier, suivi en début d'année par un cordon-bleu au « piment ». Fin mars, la garniture « feta & Olive » s'est ajoutée à la gamme et sera complétée à partir de mai par « tomate & basilic ». D'ailleurs, ne tardez pas trop : à l'exception du cordon-bleu « Appenzell » de la gamme standard, les nouveaux cordons-bleus de poulet et porc seront disponibles uniquement en « Limited Edition » pour une durée limitée.



Hilcona : nos nouvelles sortes de pâtes vont vous séduire

Les clients du Foodservice d'Hilcona peuvent à nouveau proposer à leurs clients de nombreuses nouvelles créations, parmi lesquelles les trois innovations : « Ravioli Ginger Lentil », « Ravioli Integrale » et « Bio Ravioli Oriental ». Ces trois sortes de raviolis sont farcies aux légumes secs et favorisent ainsi une alimentation attentive, tout comme les nouvelles pâtes Fusilli bio au blé complet. Riches en fibres, elles conviennent par exemple idéalement dans le cadre d'un repas équilibré dans une cantine



scolaire. Hilcona a également pensé à ses clients qui souhaitent éviter les pâtes au blé. Afin qu'ils puissent néanmoins déguster également de délicieuses pâtes dans leur restaurant préféré, la gamme destinée aux clients Foodservice intègre désormais des Rigatoni à la farine de

maïs et de pois chiches. Et pour inspirer ses clients, Hilcona propose de nombreuses idées de recettes qui accompagnent le lancement des nouveautés.



Eisberg Suisse: Buddha Bowls printaniers

Pour bien démarrer la belle saison, Eisberg encourage ses clients suisses à bien se nourrir avec trois nouveaux Buddha Bowls, « Pastrami Salad », « Légumes grillés à la feta » et « Karma Protein Power », en vente chez Coop à partir de fin avril. Des plats parfaits pour un repas sur le pouce – au bureau comme à la maison.



Eisberg Suisse: mélange de légumes pour la cuisine végétane

Pas le temps de cuisiner, mais une envie de produits frais? Les nouveaux mélanges de légumes « Ratatouille Mix » et « Curry Mix » créés par Eisberg répondent à ces deux attentes. Les légumes croquants sont coupés, prêts à cuisiner et conditionnés dans une barquette en carton. La base parfaite pour cuisiner par exemple de délicieux plats végétariens ou végétans.



Eisberg Hongrie: Salad bowl végan d'inspiration orientale

Depuis mars, Eisberg Hongrie embellit le printemps avec une délicieuse salade aux saveurs du Moyen-Orient. Ce bowl contient outre des falafels, du houmous et de l'huile de sésame de nombreuses sources de vitamines comme de la laitue reine des glaces, des carottes et du radicchio. Il suffit de retirer l'opercule pour savourer un délicieux repas sain aux saveurs orientales, même au bureau.



Eisberg & Hügli Autriche: une salade de pommes de terre collaborative

Pour déguster une délicieuse salade de pommes de terre, nul besoin dorénavant de passer des heures en cuisine. Eisberg propose une salade de pommes de terre haut de gamme selon la recette traditionnelle autrichienne. Qualités notables de cette délicieuse salade: elle utilise de la féculé de pommes de terre en liant et ne contient pas de riboflavine comme colorant. C'est également la première coopération de distribution avec Hügli, permettant ainsi aux clients du secteur Foodservice de commander à la fois leur salade de pommes de terre et de nombreux autres produits Eisberg auprès de la société-sœur.



Eisberg Autriche: l'Asie au cœur des Alpes

Avec deux nouveaux plats prêts à réchauffer, Eisberg apporte des saveurs asiatiques en Autriche depuis début février. Le plat coréen « Bulgogi » au riz et bœuf ainsi que le « Pad Thaï » thaïlandais avec des nouilles de riz et du tofu ont été élaborés par nos experts des produits Convenience en collaboration avec Didi Maier, la star montante de la cuisine en Autriche. Les deux versions se réchauffent en un rien de temps au micro-ondes ou à la poêle.



Hügli: des plats en sachet bien pratiques

Les nouveaux plats préparés d'Hügli conditionnés dans des sachets à fond plat sont parfaitement adaptés au mode de vie actuel. Les « salades express bio » peuvent être consommées directement, les « plats express bio » et le « risotto express » se réchauffent quant à eux en quelques minutes. Les trois catégories de l'assortiment qu'Hügli commercialise actuellement sous des marques de distributeur, proposent chacune de plusieurs délicieuses variantes.



Hügli: un concentré de saveurs

Des fonds de sauce et bouillons de viande comme fraîchement préparés – pour cuisiner une soupe ou assaisonner, les cinq nouveaux concentrés de la gamme Premium d'Hügli rendent bien des services aux cuisines professionnelles. Le bouillon de poulet et celui de bœuf contiennent par exemple plus de 60% de bouillon de viande et garantissent ainsi aux clients un goût inimitable.



Hügli: Lotti's, un plaisir pour vos asperges

Avec la sauce hollandaise de la marque « Lotti's Hofküche » d'Hügli, les magasins à la ferme, les boucheries et d'autres commerçants rendent la saison des asperges encore plus savoureuse. La sauce sans conservateurs ni exhausteurs de goût ou colorants se réchauffe facilement à la casserole ou au micro-ondes et peut même être gratinée.



Hügli: nouveautés pour le commerce spécialisé bio

La « famille Löffelzeit » de « Eden – My Veggie Paradise » s'est enrichie en début d'année de quatre nouveaux potages: « lentilles », « pommes de terre », « légumes » et « petits pois ». Dans le même temps, Hügli a conditionné ses soupes à réchauffer en portion individuelle. Et les « jus Eden » affichent également depuis peu le tout nouveau design de la plus ancienne marque végétarienne du monde.



Quatre jambons crus classiques composent la nouvelle ligne de Bell Suisse

DES RECETTES CONTRE LA NOSTALGIE DES VOYAGES

Bell Suisse emmène tou-te-s ceux et celles qui n'ont plus voyagé depuis longtemps en une petite excursion du moins culinaire. Les quatre jambons crus traditionnels d'Allemagne, de France, d'Espagne et d'Italie ne se dégustent pas seulement sur une tranche de pain, mais également, comme le montre LOOK!, comme ingrédient d'une cuisine créative. • *mr*

Maintenant également de Bell en Suisse: du jambon dans l'emballage en portefeuille pratique

Le nouveau quatuor de jambons de Bell est pour la première fois présenté dans un emballage en portefeuille malin. Il est léger, refermable, mais aussi particulièrement écologique. En effet, grâce à l'économie de matériau utilisé par rapport aux emballages usuels, il a été possible de réduire de moitié la consommation de plastique.

Ce concept a démontré sa force dès 2008 auprès des clients allemands. Avec des chiffres de vente d'environ 60 millions d'emballages par an actuellement, l'emballage en portefeuille connaît depuis une pleine croissance. La collaboration en Suisse des collègues de Bell des deux pays écrit maintenant un nouveau chapitre de cette histoire de succès.

Risotto d'asperges au jambon de la Forêt Noire



Ingrédients pour 2 personnes

- 500 g d'asperges vertes (coupées en morceaux longs d'env. 4 cm)
- 1 oignon (émincé)
- 100 g de jambon de la Forêt-Noire
- 20 g de beurre
- 200 g de riz pour risotto
- 650 ml de bouillon de légumes
- 1 paquet de sauce hollandaise
- 30 g de parmesan (râpé)

Préparation : Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir d'abord l'oignon, puis le riz. Verser environ 100 ml de bouillon et laisser réduire à température moyenne en remuant. Ajouter au fur et à mesure le reste du bouillon et laisser chaque fois de nouveau réduire. Au bout de 10 minutes, ajouter les morceaux d'asperge et laisser mijoter pendant encore 10 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit. Pour finir, couper le jambon en lanières et le mélanger au risotto. Faire chauffer la sauce hollandaise dans une casserole, incorporer le parmesan et servir le tout avec le risotto.

Le jambon de la Forêt-Noire

La célèbre spécialité de jambon cru du Sud de l'Allemagne est salé à la main, fumé à froid au-dessus de bois de sapin de la Forêt-Noire, puis mis à sécher jusqu'à maturation. Il porte le label « indication géographique protégée » de l'UE.

Médailles de porc au Prosciutto crudo et à la sauge

Ingrédients pour 2 personnes

- 6 médailles de porc
- 6 tranches de Prosciutto crudo
- 1 bouquet de sauge
- 30 g de beurre froid
- 75 ml de vin blanc sec
- Sel et poivre
- Cure-dents

Préparation : Poivrer les médailles de porc. Plier les tranches de jambon dans le sens de la longueur et en envelopper les médailles avec deux feuilles de sauge. Fixer avec un cure-dents. Faire sauter les médailles dans un peu d'huile d'olive pendant 4 à 5 minutes des deux côtés. Les retirer de la poêle et les réserver au chaud. Déglacer le fond de cuisson avec du vin blanc et laisser fortement réduire. Retirer la poêle du feu et incorporer le beurre en flocons avec précaution. Ajouter le jus écoulé de la viande et assaisonner de sel et de poivre. Servir les médailles avec la sauce.

Le Prosciutto crudo

Un long temps de maturation de onze mois, la fabrication selon une recette traditionnelle et la combinaison de sel, d'air et de soleil confèrent à ce jambon son goût empreint d'une légèreté douce.

Galette au Jambon d'Auvergne, au fromage de chèvre et à la poire

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 paquet de pâte brisée
- 1 poire (épluchée et coupée en fines tranches)
- 100 g de crème fraîche
- 1 fromage de chèvre
- 1 paquet de jambon d'Auvergne
- Sel et poivre

Préparation : Étaler la pâte brisée sur une plaque de cuisson couverte de papier de cuisson. Étaler la crème fraîche dessus en laissant une large marge sur les bords. Répartir ensuite les tranches de poire et le jambon sur la pâte, le fromage de chèvre par-dessus, puis saler et poivrer la garniture. Enfin, rabattre les bords de la pâte brisée et faire cuire la galette au four à env. 180 °C à chaleur tournante pendant 30 minutes.

Le jambon d'Auvergne

Cette spécialité de jambon en provenance de l'Auvergne est séchée à l'air aux pieds des volcans pendant au moins huit mois, ce qui lui confère son goût typique.



Salade au jambon Serrano et aux pêches caramélisées

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 à 2 pêches (lavées et coupées en tranches)
- 1 paquet de jambon Serrano
- 200 g de salade verte (lavée et déchirée en petits morceaux)
- 1 poignée de tomates cerises (coupées en deux)
- 20 g de sucre
- 20 g de beurre
- Un peu d'huile d'olive
- Crème de Balsamique
- Sel et poivre

Préparation : Disposer la salade au milieu d'une assiette et les tomates en cercle autour. Faire fondre le beurre dans la poêle et y faire caraméliser le sucre jusqu'à coloration claire. Ajouter les tranches de pêches et les faire brièvement revenir des deux côtés. Ensuite, répartir les pêches et le jambon Serrano sur la salade et assaisonner le tout de sel et de poivre. Pour terminer, arroser légèrement la salade d'huile d'olive et de crème de Balsamique.

Le jambon Serrano

Le jambon Serrano, en provenance des monts Ibériques, affiné pendant au moins 16 mois et de la classe de qualité supérieure « Grand Reserva » convainc de son riche arôme et sa légère note de noisette typique. Il porte le label « spécialité traditionnelle garantie » de l'UE.



Petit cours sur les herbes aromatiques

A chaque goût, son herbe aromatique

Vous aimez les goûts douceâtres, pimentés ou plutôt acidulés ? Le spécialiste Gebhard Längle d'Hügli présente des herbes aromatiques où chacun y trouve à son goût. Le basilic, le persil ou le romarin sont en effet souvent la « cerise sur le gâteau » des petits plats.

Pour que les herbes développent pleinement leur arôme

Lorsqu'on cuisine avec des herbes fraîches, deux aspects sont importants.

1. **Émincer correctement** : utilisez un couteau bien aiguisé pour émincer. Ceci permet de conserver l'arôme de l'herbe. Si elle est écrasée, elle perd de ses huiles essentielles.

2. **La bonne température** : de nombreuses herbes craignent la chaleur. Le basilic et l'ail des ours, par exemple, ne doivent pas être chauffés trop longtemps. Par contre, on peut mettre le thym dans la casserole dès le début de la cuisson. D'autres herbes, comme l'aneth ou la ciboulette ne supportent pas du tout la cuisson.



Gebhard Längle,
Culinary Advisor chez
Hügli Steinach

Lorsqu'il s'agit d'herbes aromatiques, Gebhard Längle se fonde en éloges. Il était avant chef de cuisine. En tant que Culinary Advisor chez Hügli, il contribue aujourd'hui à la composition de la gamme d'herbes aromatiques. Il continue ainsi de façonner avec Hügli l'histoire des herbes aromatiques, qui prit son essor au IXe siècle dans la région du Lac de Constance. De la sauge, de l'aneth, du cerfeuil, du cumin, de la coriandre et de nombreuses autres herbes poussaient alors dans le jardin monastique de l'Île de Reichenau. L'île se situe à vol d'oiseau entre les sites d'Hügli de Steinach (SG) et de Radolfzell (DE) où les herbes sont conditionnées. Gebhard Längle dévoile pour LOOK! ses astuces et conseils pour six herbes aromatiques populaires. • 15



Hügli offre un véritable « jardin aromatique » pour la gastronomie.

Persil

Le persil est un « touche à tout ». Il est épicé, légèrement acerbe et relève le goût. Il accompagne les pommes de terre, les plats mijotés et toutes les potées. Le persil est en Allemagne l'herbe aromatique numéro 1, mais c'est également un incontournable dans la cuisine méditerranéenne. Qui souhaite attiser l'œil prépare une huile au persil. Pour ce faire, faire frire le persil dans de l'huile, l'ajouter à une huile d'olive vierge (ou une huile de colza de bonne qualité) et réduire finement au mixeur. Ceci permet d'obtenir une huile d'un vert saturé que l'on peut par exemple utiliser pour garnir une salade de printemps. Cette huile convient également à merveille comme sauce de salade.



Romarin

Le romarin a un goût légèrement amer, résineux et dominant. Il va avec la viande (en particulier d'agneau), le poisson, les salades, les soupes et les champignons. On peut préparer un délicieux beurre aromatisé avec du romarin. Pour en préparer un, émincer finement le romarin et le faire revenir avec des oignons. Battre ensuite le beurre (avec un fouet, par exemple) et mélanger le tout. On peut utiliser ce beurre au romarin pour faire rôtir de la viande ou des champignons ou on le sert de façon classique en accompagnement.



Thym

Petit, mais puissamment aromatique. Les minuscules feuilles elliptiques du thym ont un goût fortement épicé, légèrement acerbe et quelque peu amer. Le thym s'ajoute idéalement à l'ail, aux olives, aux légumes méditerranéens, aux plats de consistance mijotés et aux légumes secs. Le thym n'a pas un goût dominant, il le soutient plutôt. Une astuce d'initiés est le thym citron, qui a des feuilles tirant sur le jaune et un goût citronné. Il donne de plus une touche aromatique plus décente que la variété habituelle. Comme le thym est assez dur, il faut l'émincer finement.



Oseille

L'oseille a un goût acidulé et rafraîchissant. Elle convient pour composer une épatante salade sauvage ou se laisse intégrer à un potage. L'oseille est très appréciée dans la cuisine française. Avec son goût acidulé, elle offre une bonne alternative au citron ou au vinaigre, par exemple dans une sauce de salade.



Ail des ours

Quand il pousse, c'est que le printemps est arrivé. L'ail des ours a un goût piquant et rappelant l'ail. On peut préparer un pesto à l'ail des ours avec de l'huile, des pignons de pin et du parmesan. La soupe à l'ail de l'ours est aussi un plat souvent apprécié. L'ail de l'ours aromatisé également à merveille les spaetzles et les omelettes. Mixer simplement l'ail de l'ours dans de l'huile et ajouter le tout à la pâte. Soit dit en passant : les personnes n'aimant pas l'ail pour son goût trop intensif peuvent essayer l'ail de l'ours. Cette herbe a en effet un goût un peu moins prononcé.

Basilic

Ce classique de la cuisine italienne a un goût légèrement épicé, frais et doucement acerbe. Son cousin asiatique, le basilic thaï, est un peu plus piquant. Insalata caprese ou Bruschetta, sauce aux tomates ou pesto : le basilic en est une composante essentielle. Mais le basilic parfume également à merveille le poisson et les viandes blanches. Et il s'harmonise également avec les mets sucrés. Essayez par exemple des fraises avec du basilic et du poivre noir.



Les pâtes Hilcona sont le « Produit de l'année 2021 »

Un original gagnant

Un aspect authentique, des pâtes moelleuses et une farce crémeuse et aromatique – grâce à cette combinaison réussie les « Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci » d'Hilcona a remporté le sceau « Produit de l'année 2021 ». Cette spécialité, à l'occasion de la distinction honorifique de la branche attribuée tous les ans par l'influent magazine spécialisé « Lebensmittel Praxis », était le plat de pâtes gagnant dans la catégorie « Chilled Food ».

Selon l'enquête menée auprès des consommateurs par « Lebensmittel Praxis », les raviolis délicieusement farcis d'épinards et de ricotta de bufflonne sont particulièrement convaincants de par leur qualité et leur crédibilité. Ils satisfont ainsi exactement le goût des consommateurs ayant participé.

« C'est avec grand plaisir que nous avons accepté cette distinction », déclare Markus Amann, Directeur de la communication de l'entreprise chez Hilcona. « Nous sommes particulièrement fiers du fait que nos « Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci » ont atteint dans toutes les catégories examinées des résultats au-dessus de la moyenne et se sont ainsi distingués en tant que le plat de pâtes le mieux noté de l'enquête. »

« Lebensmittel Praxis » fait partie en Allemagne des magazines spécialisés les plus éminents de la branche. Avec la distinction « Produit de l'année », il communique depuis plus de 20 ans l'opinion de consommateurs sur des produits de plus de 40 groupes de denrées. Les produits de Bell Food Group, sur lesquels le label remarquable apposé sur l'emballage attire l'œil des consommateurs allemands, remportent d'ailleurs régulièrement cette distinction.

Mais ce n'est pas seulement sur la base de cette distinction de renom que la spécialité de pâtes d'Hilcona s'attire l'attention.

Toute la gamme, précédemment nommée « Pasta Tradizionale », recevra, dans le cadre de la relance marketing 2021 sous le slogan « Des originaux à la promesse de gourmets » un nouveau nom et une optique de fraîcheur.

La gamme, sous la nouvelle appellation « Hilcona Originale », reflète maintenant encore plus l'effet du « comme fait à la main » et ainsi, la promesse de qualité de cette entreprise du Liechtenstein. Le design revu de l'emballage n'y contribue pas pour le moindre : il se présente, entre autres, avec un logo de marque mis davantage en évidence, des

photos montrant la fraîcheur des ingrédients et un aspect de papier d'emballage.

Cette gamme très appréciée comprend, en plus des « Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci », également les variétés « Ravioli Carne al Vino Rosso », « Tortelli Pesto Basilico » et « Tortelloni Prosciutto Crudo e 4 Formaggi ». Le fait qu'elle a récemment convaincu les participants de l'enquête « Produit de l'année » n'est pas sa seule performance. Elle peut, selon l'institut d'étude de marché AC Nielsen, apporter de nets bénéfices supplémentaires, en occasionnant 27 pour cent d'achats supplémentaires auprès des consommateurs de la catégorie et 6,5 pour cent auprès de nouveaux acheteurs. • mr

Les raviolis convainquent particulièrement de par leur qualité et leur crédibilité.

