

LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

01 2021



**Een heleboel
knappe koppen**

BELL
FOOD
GROUP





Inhoud

Uit de onderneming

- 4 Goed gepositioneerd voor de toekomst**
Een succesvol 2020 voor de Bell Food Group
 - 5 Beslissingen maken in teken van de groep**
EPIC: Excellent procurement in cooperation
 - 6 De toekomst krijgt vorm**
Opera: Deelproject Holinden in Oensingen
- Een overzicht
- 10 Van Pulyka door Sütag**
Van harte welkom
 - 10 Jullie mening telt!**
Werknemersenquête Bell Food Group
 - 10 Een voorbeeld voor jonge talenten**
Jan Schemmer ontvangt aanmoedigingsprijs
 - 11 Enkel met je hart kan je goed zien**
Hilcona-studenten deelden 1000 kerstpakketten uit

- 11 Mobiliteit zonder CO₂-uitstoot**
Twee vrachtwagens op waterstof voor de Bell Food Group

Omslagverhaal

- 12 Een heleboel knappe koppen**
Bij de Bell Food Group zijn goede ideeën traditie

Wij mensen maken het verschil

- 18 Hey, hoe staat het met ...?**
Werknemers van de Bell Food Group over het onderwerp «Goede ideeën»

Duurzaamheid en innovatie

- 20 Less is more**
Duurzamere verpakking door vermindering van plastic

Jubileums

- 24 Jubileums**
LOOK! feliciteert de jubilarissen van maart tot mei 2021

Wedstrijd

- 27 Innovatie bij u thuis**
Wedstrijdvraag

Onze smaakvolle wereld

- 28 Van klassiek tot creatief**
De Bell Food Group nodigt u uit aan tafel
- 32 Recepten voor uw reislust**
Vier rauwehamklassiekers als nieuwe lijn bij Bell in Zwitserland
- 34 Een kruid voor elke smaak**
Een beetje kruidenkunde

Zo gaat het met kwaliteit

- 36 Uitstekend origineel**
Hilcona-pasta is «Product van het jaar 2021»

We mogen trots zijn op onszelf.

Beste medewerkers

Het is nu iets meer dan een jaar geleden dat de coronapandemie begon. De situatie was onbekend, de onzekerheid groot, en dag per dag wachtten ons nieuwe ontwikkelingen op. En juist die tijd heeft aangetoond dat de Bell Food Group uiterst crisisresistent is.

Als onderneming hebben we alles gedaan om de gezondheid van de medewerkers te beschermen en de leverbaarheid in stand te houden. Dankzij uw inzet zijn we hierin goed geslaagd. Hoewel bepaalde sectoren,

Als groep zijn we goed en stabiel samengesteld.

vooral de Food Service en de Fresh-Convenience sterk geleden hebben onder de impact van de pandemie, kunnen wij als groep voor 2020 een aardig resultaat neerleggen. Zonder uw bijzondere inspanning was dit nooit gelukt. Daarom wil ik u van harte bedanken. We mogen oprecht trots zijn op onszelf.

De coronapandemie blijft ook gedurende het huidige boekjaar nog enige tijd zijn stempel drukken en een aanzienlijke impact op de bedrijfsvoering van de Bell Food Group hebben. Ik ben ervan overtuigd dat het ons opnieuw zal lukken, snel op de moeilijk te voorspellen effecten te reageren en tegelijk de langdurige strategische doelstellingen consequent verder op te volgen. Want het afgelopen jaar heeft het nogmaals bewezen: als groep zijn we goed en stabiel geplaatst. Tijdens de crisis zijn we erin geslaagd, beheerst op de sterk wijzigende voorwaarden te reageren en de uitdaging van corona de baas te zijn.

Met onze sterktes in het achterhoofd, willen we ook bouwen aan de toekomst van de Bell Food Group. Met onze drie strategische koersen, geven we een mooi voorbeeld van hoe we ons de volgende jaren verder willen ontwikkelen. In Holinden in het Zwitserse Oensingen

neemt deze toekomst reeds vorm aan. De renovaties, die in het kader van het investeringsprogramma Opera ontstaan, zorgen ervoor dat we in de toekomst efficiënter, doeltreffender en duurzamer onderweg zullen zijn. Hetzelfde geldt voor de uitgebreide investeringen die gedaan werden op de Hilona-hoofdzetel te Schaan.

In verschillende sectoren, vooral in de productie, zijn we echter vandaag reeds aangekomen bij de toekomst: zowel de mengfabriek van Hügli in Radolfzell en het convenience-bedrijf van Eisberg in Marchtrenk, worden beschouwd als de modernste installaties van Europa in hun sector. En dat zijn slechts twee voorbeelden.

Ook in het klein wordt reeds veel omgezet, een veelvoud van projecten zorgt ervoor, dat de Bell Food Group hoopvol naar de toekomst kan kijken en als moderne onderneming voorzien is op toekomstige uitdagingen.

Een daarbij vergeten we het één en ander nooit: achter elk van deze initiatieven staan wij, mensen, die op zoek zijn naar iets nieuws of naar iets goeds om nog beter te maken. Met onze goede ideeën dragen we er samen aan bij, dat we als Bell Food Group dag per dag nog beter worden, en ook daarop mogen we trots zijn.

Lorenz Wyss
Voorzitter van het Groepsmanagement



Een succesvol 2020 voor de Bell Food Group

Goed gepositioneerd voor de toekomst

In een jaar dat in het teken stond van de Corona-pandemie, heeft de Bell Food Group een bedrijfswinst van 117,7 miljoen CHF geboekt. De gezondheid van de werknemers kon steeds worden beschermd en de leverbaarheid kon altijd worden gewaarborgd. Nu wil de onderneming haar succes in de toekomst met drie nieuwe strategische pistes voortzetten. • sh

Het volledige mediabericht vindt u op onze website:



Jaarwinst aanzienlijk hoger dan in het voorgaande jaar

De Bell Food Group is in 2020 gegroeid: de gecorrigeerde omzet bedroeg 4,1 miljard CHF in 2020, wat 112,1 miljoen CHF (+2,7 procent) meer is dan in het voorgaande jaar. De mooie groei in de Retaildivisie heeft de daling in de verkoop van Food Service in de Bell Schweiz-divisie meer dan gecompenseerd. Ook de divisie Bell International realiseerde een verbetering van de resultaten. De Convenience-divisie werd het zwaarst getroffen door de negatieve gevolgen van de Corona-pandemie, omdat zij sterk gericht is op catering buitenshuis en de to-go-sector. Het verlies aan omzet kon slechts gedeeltelijk gecompenseerd worden door het Retailkanaal.

«We mogen trots zijn op onszelf.»

De Convenience-divisie werd het zwaarst getroffen door de negatieve gevolgen van de Corona-pandemie, omdat zij sterk gericht is op catering buitenshuis en de to-go-sector. Het verlies aan omzet kon slechts gedeeltelijk gecompenseerd worden door het Retailkanaal.

De Corona-uitdaging overwonnen

Na het uitbreken van de Corona-pandemie werden in alle vestigingen uitgebreide beschermings- en hygiënemaatregelen getroffen. Lorenz Wyss over deze uitdagende periode: «We zijn er bij de Bell Food Group in geslaagd de gezondheid van de medewerkers zo goed mogelijk te beschermen. Wij mogen ook trots zijn op het feit dat wij erin geslaagd zijn de leverbaarheid te allen tijde te waarborgen. Een welgemeende dankjewel aan alle medewerkers, want zonder hun uitzonderlijke inzet zou dit niet mogelijk zijn geweest.»

Drie strategische pistes

De Bell Food Group heeft vorig jaar ook zijn strategische oriëntatie herzien en aangepast aan de uitdagingen van de toekomst. Voor de uitvoering hiervan werden er drie strategische pistes uitgezet:



Versterking van de kernactiviteiten

De Bell Food Group wil haar leidende positie in haar kernactiviteiten op de Zwitserse retail- en foodservice markt duurzaam uitbouwen. Op internationaal gebied blijft de nadruk liggen op de versterking van de marktpositie, de rentabiliteit van rauwe ham en op de uitbreiding van het duurzame pluimveebereik.



Groeien met Convenience en Veggie

De Bell Food Group wil haar positie op de convenience-markt in de DACH-regio versterken door de capaciteit van haar productievestigingen in Marchtrenk en Bad Wünnenberg te benutten. Een andere focus zal liggen op de ontwikkeling van nieuwe Food-oplossingen voor de cateringsector met het «Smart Cuisine»-project in Europa.



Investeren in efficiëntie en prestaties

De Bell Food Group heeft een uitgebreid investeringsprogramma gelanceerd op zijn vestiging in Oensingen om deprestaties van haar Zwitserse kernactiviteiten op lange termijn te verzekeren. Ook in het hoofdkantoor van Hilcona in Schaan, Liechtenstein, zijn grote investeringen gepland om de centrale processen te moderniseren.

EPiC: Excellent procurement in cooperation

Beslissingen maken in teken van de groep

Midden 2019 stelde Aankoop over de ganse Bell Food Group als doel om samen 10 miljoen Zwitserse frank te besparen. Dankzij het EPiC-project is deze doelstelling nu haalbaar geworden. Projectleider Thomas Graf schetst een eerste tussenbalans.



100 miljoen Zwitserse frank», blikt Thomas Graf terug. Om deze leveranciers überhaupt te kunnen evalueren, moest eerst en vooral alle informatie verschaft worden en alle betrokkenen op dezelfde golflengte gebracht worden.

«Tijdens de eerste stap bepaalden we gemeenschappelijke normen, ook met betrekking tot sociale of duurzame criteria. Zo iets was er voorheen in de groep nooit geweest. Elke sector had tot op heden weliswaar met zijn eigen aankoopcriteria gewerkt, strategisch overleg in teken van de groep werd in het verleden niet consequent uitgevoerd. Nieuw was dat beslissingen nu ook met het zicht op de Bell Food Group en de Coop Gruppe moesten gemaakt worden.»

Eerste successen zijn reeds een feit: «Intussen wisten we het aantal leveranciers te reduceren met bijna een derde. Er zijn tekenen van besparingen die de projectdoelstelling overtreffen. EPiC heeft reeds in 2020 een aanzienlijke bijdrage geleverd aan de resultatenverbetering en zal dat ook in de toekomst nog doen.»

Sedert het begin van het project is de samenwerking tussen de verschillende betrokkenen aanzienlijk verbeterd. «Eerst moesten we elkaar ook allemaal leren kennen en een weg vinden in de samenwerking», zegt Thomas Graf, «en iedereen samen aan tafel krijgen, dat was enkel mogelijk dankzij de inzet van iedereen afzonderlijk. Enkel samen kunnen we erin slagen om gebruik te maken van de optimale synergieën op de aankoopmarkt en om de toekomst veilig te stellen.» Nu gaat het erom de projectorganisatie langzamerhand weer in de interne organisatie door te voeren.

Thomas Graf en de verantwoordelijke verkoopleiders die het kernteam vormen, worden ondersteund door een externe adviesfirma en door het Team voor de aankoop van niet-handelswaren van Coop. Over de totale aankoopafdeling zijn wel meer dan 100 personen betrokken om het project door te kunnen voeren. • sh

«Op zich is EPiC niets nieuws. Er zijn steeds opnieuw projecten om tot besparingen te leiden», legt Thomas Graf uit, «Het is echter officieel de eerste keer dat zulk project in dermate omvang wordt uitgevoerd. Sinds begin 2020 is Graf verantwoordelijk voor de volledige leiding van het project EPiC over de hele groep.»

EPiC heeft in 2020 een aanzienlijke bijdrage geleverd aan de verbetering van de resultaten.

Indien in 2019 het halfjaarlijks resultaat slechter zou uitvallen dan verwacht, zou de groepsleiding van de Bell Food Group als onmiddellijke maatregel invoeren om bij Aankoop de leveranciersvoorwaarden te optimaliseren. Er zou dan zes miljoen Zwitserse frank bespaard worden. Met EPiC, de afkorting voor Excellent procurement in cooperation, uitblinken dus qua aankoop door samenwerking, wordt de structuur gelegd om de nodige kostenoptimalisatie te kunnen uitvoeren.

«In de groep verpakkingsmateriaal, waar we met de optimalisaties van start gingen, werkten we op het moment van de projectaanvang over de ganse groep heen met meer dan 150 leveranciers samen. Opgeteld kwam dat overeen met een jaarlijks aankoopvolume van meer dan

Opera: Deelproject Holinden in Oensingen

DE TOEKOMST KRIJGT VORM

Bell Schweiz bouwt momenteel drie toekomstgerichte industriële installaties in Oensingen. Een diepvriesmagazijn, een Slicercentrum en het logistieke platform Centro. Zij maken het bedrijf efficiënter, productiever en duurzamer. Het investeringsprogramma Opera is in nu volle gang.

De nieuwe gebouwen effenen het pad naar de toekomst voor Bell in Zwitserland.

De gebouwen op het Holinden-terrein in Oensingen (CH) zullen vanaf de A1-snelweg niet te missen zijn. Ze zullen tot 30 meter in de lucht reiken. Het diepvriesmagazijn, het Centro en het Slicercentrum zijn echter niet alleen indrukwekkend, maar effenen ook het pad naar de toekomst voor Bell in Zwitserland. Zij maken de onderneming efficiënter en productiever en daardoor dus klaar voor de nationale en internationale concurrentie. Zij dragen ook bij tot een milieuvriendelijke productie. De gebouwen maken deel uit van het investeringsprogramma Opera. In oktober heeft de Raad van Bestuur zijn goedkeuring verleend aan het deelproject Holinden. Het diepvriesmagazijn is al in aanbouw, en volgens de planning moeten alle gebouwen in 2024 klaar zijn. Hieronder stellen wij de belangrijkste elementen van het project voor.



CENTRO

HET DIEPVRIESMAGAZIJN

HET SLICERCENTRUM

DE PARKEERGARAGE



U kunt de vorderingen van de bouw van het diepvriesmagazijn via de webcam volgen. Scan hiervoor de QR-code met uw smartphone.



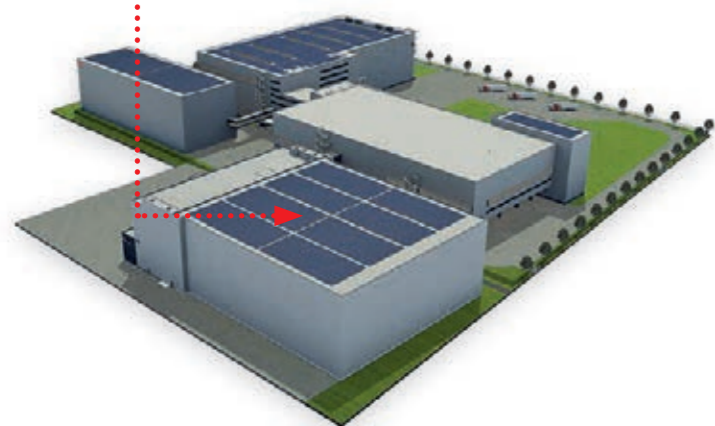
Het diepvriesmagazijn zal uiteindelijk 30 meter hoog zijn.

HET DIEPVRIESMAGAZIJN

Het bouwproject: in Oensingen wordt de grootste vriezer van de Bell Food Group gebouwd. Er zal plaats zijn voor 35.000 pallets. Dit Diepvriesmagazijn is sinds april 2020 in aanbouw.

Dit zal het resultaat zijn: dankzij dit magazijn kan Bell Schweiz al zijn diepvriescapaciteiten centraliseren in Oensingen. Het magazijn vervangt de twee Frigo-installaties in Basel alsook andere externe magazijnen.

Voor het milieu: het ultramoderne magazijn is veel milieuvriendelijker. Het halveert de CO₂-uitstoot in vergelijking met de vorige diepvries-systemen.



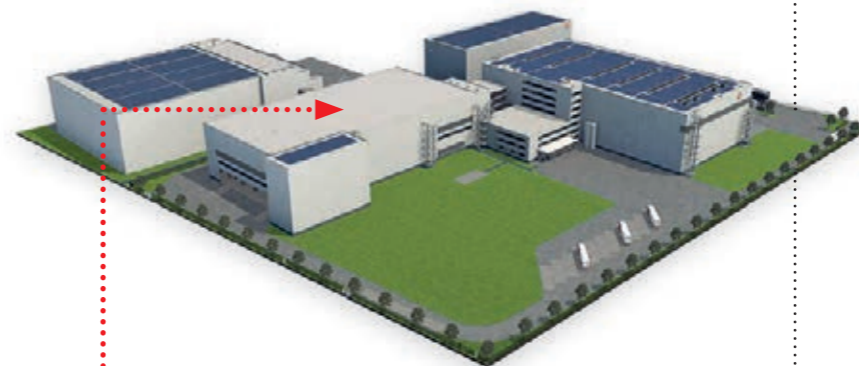
CENTRO

Het bouwproject: in de toekomst zal Centro het logistieke centrum van Bell Schweiz AG vormen. Alle artikelen (met uitzondering van Seafood) uit de twaalf productievestigingen van Bell Schweiz zullen in de toekomst naar het Centro worden gebracht, daar tijdelijk worden opgeslagen, geprijsd, klaargemaakt en aan de klanten worden geleverd.

Dit zal het resultaat zijn: dankzij Centro zullen goederen op kortere termijn geleverd kunnen worden. Het zogenaamde leveringsritme wordt aanzienlijk korter. In de toekomst zal een filiaal van een grote klant bijvoorbeeld tot 15.00 uur goederen kunnen bestellen en deze de volgende ochtend om 7.00 uur al kunnen ontvangen.

Voor het milieu: dankzij deze leveringen op korte termijn kan een filiaal beter inschatten hoeveel goederen er precies nodig zijn. Dit vermindert voedselverspilling, omdat er de volgende dag minder producten hoeven worden afgeschreven.

Het deelproject Holinden staat voor efficiëntie, prestaties en duurzaamheid.

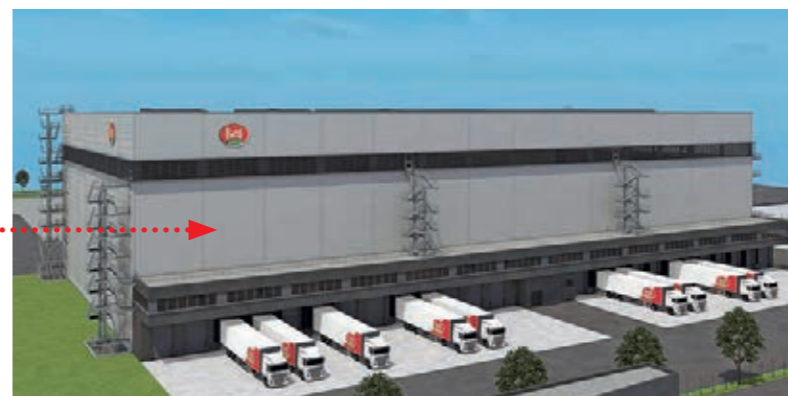


HET SLICERCENTRUM

Het bouwproject: het nieuwe centrum zal in de toekomst alle vleeswaren voor Bell Schweiz op één centrale plaats slicen. De bedrijven leveren de producten aan het centrum, waar ze onmiddellijk of just in time worden gesneden. Het gebouw zal plaats bieden voor acht lijnen.

Dit zal het resultaat zijn: het slicercentrum is uitgerust met moderne cleanroomtechnologie. Daardoor komen er nog minder micro-organismen op de producten, waardoor de houdbaarheid aanzienlijk wordt verlengd. Dat zal leiden tot een aanzienlijk lagere afschrijving van goederen in de supermarkt.

Voor het milieu: de langere houdbaarheid vermindert voedselverspilling.



Overige gebouwen: Parkeergarage en techniekcentrale

Verder zullen op het Holinden-terrein ook nog een parkeergarage en de techniekcentrale worden gebouwd. De parkeergarage vervangt de parkeerplaats aan de Dünnerstrasse (de parkeerplaats zal plaats maken voor de geplande uitbreiding van het runderslachthuis). In de techniekcentrale zullen technische centra, een werkplaats, kleedkamers, een kantine en kantoren worden ondergebracht.



De parkeergarage

Gegevensanalyse en robotica

De gebouwen op het Holinden-terrein zullen met de modernste technologie worden uitgerust. Een platform verzamelt bedrijfsgegevens en evalueert deze op een centrale plaats. Zo kunnen bijvoorbeeld processen (Slicen, verpakken en verzamelen) beter op elkaar worden afgestemd. Met robotica wordt monotoon en fysiek werk consequent geautomatiseerd. Zo zullen robots bijvoorbeeld verkoopklare goederen in leveringscontainers plaatsen.

De gebouwen op het Holinden-terrein zullen met de modernste technologie worden uitgerust.

Voor de gegevensanalyse en automatisering zijn extra werknemers met specifieke kwalificaties en vaardigheden nodig. Het gebruik van nieuwe technologieën betekent ook produceren op een manier die minder hulpbronnen verbruikt. Zo verbruiken de moderne installaties op het Holinden-terrein minder energie, wordt afvalwarmte gebruikt als energiebron en worden er natuurlijke koelmiddelen gebruikt. De moderne technologie symboliseert dus waar het deelproject Holinden in zijn geheel voor staat: efficiëntie, prestaties en duurzaamheid. • ts

**Van harte
welkom**



Van Pulyka door Süttag

Sinds 1 november 2020 is het Süddeutsche Truthahn AG (Süttag) in Ampfing, Duitsland, officieel 370 medewerkers rijker. We heten hen van harte welkom in de Bell Food Group!

In het kader van een wetswijziging die vanaf 2021 geen dienstverleningscontracten in de Duitse vleesindustrie meer toelaat, zijn de werknemers sinds 1 november 2020 overgestapt van de dienstverleningspartner Pulyka GmbH naar Süttag in Ampfing. De werknemers zijn vooral werkzaam bij het slachten en versnijden. • sh

Werknemersenquête
Bell Food Group

Jullie mening telt!

In juni 2021 zal de volgende werknemersenquête voor de hele Bell Food Group worden uitgevoerd.

Wij waarderen niet alleen jullie mening, beste medewerkers, we zijn er ook afhankelijk van. Dankzij jullie feedback kunnen wij verbeterpunten opsporen en oplossingen uitwerken.

In juni van dit jaar willen we daarom opnieuw een werknemersenquête houden, voor het eerst ook bij onze collega's van Hügli. U zal tijdig de nodige informatie ontvangen van uw leidinggevenden en van de HR-afdeling. Wij kijken uit naar uw deelname, want uw mening telt en is belangrijk voor ons. • sh



Jan Schemmer ontvangt aanmoedigingsprijs

Een voorbeeld voor jonge talenten

Voor zijn succesvolle carrière van slager tot manager Productmanagement en -ontwikkeling bij Bell Schweiz heeft dit jaar de «aanmoedigingsprijs voor de vleesindustrie» aan Jan Schemmer uitgereikt.

Jan Schemmer heeft in 32 jaar al veel bereikt. Van slager tot meester-ambachtsman en van vleestechnicus tot master in bedrijfsmanagement, het huidige hoofd van de afdeling Productmanagement en -ontwikkeling bij Bell Schweiz heeft zich de afgelopen jaren professioneel en vakinhoudelijk steeds verder ontwikkeld. Voor deze uitzonderlijke loopbaan ontving hij dit jaar de «aanmoedigingsprijs voor de vleesindustrie».

«Ik ben erg blij met deze prijs en hoop dat ik jonge mensen kan motiveren om voor een opleiding in deze industrie te kiezen», vertelt Jan Schemmer. «Alles wat je daarvoor nodig hebt is interesse en de wil om te presteren, evenals enthousiasme voor vlees als basisproduct. Dat geeft je een sterke basis voor een groot aantal carrièremogelijkheden, zoals uit mijn voorbeeld blijkt.»

In het verleden ging deze prijs voornamelijk naar talent uit traditionele slagerijen. Om te laten zien dat

ook industriële bedrijven dit beroep steunen, hebben de werknemers van Bell zich dit jaar ook voor de prijs aangemeld. «Ik hoop vooral jonge mensen te kunnen inspireren voor een carrière in onze ondernemingsgroep en dat wij daardoor in de toekomst gemakkelijker goed personeel kunnen vinden voor onze uitdagende functies in productiegerelateerde sectoren,» licht hij toe.

De «Aanmoedigingsprijs voor de vleesindustrie» wordt al acht jaar lang uitgereikt door de vakmedia voor de vleesindustrie van de dfv-mediagroep «allgemeine fleischer zeitung» (afz) en «Fleischwirtschaft». De vakjury bestaat uit vooraanstaande deskundigen uit de wetenschap, de industrie en de journalistiek. Alfred Remmele Conde, die speciaal uit Guatemala naar Duitsland was gekomen voor zijn slagersopleiding, werd ook gelauwerd. • mr

Hilcona-studenten deelden
1000 kerstpakketten uit

Enkel met je hart kan je goed zien

Hilcona-studenten in Zwitserland hebben met Kerstmis in twee dagen tijd met liefde 1000 pakketten ingepakt en uitgedeeld aan gezinnen die door het noodlot waren getroffen.

De studenten van Hilcona in Schaan hadden afgelopen december het perfecte idee, net op tijd voor de feestdagen: het mooiste wat men iemand kan geven, is tijd. Met de steun van talrijke Hilcona-afdelingen organiseerden zij daarom met veel inzet een unieke «solidariteitsbrug» tussen de twee Zwitserse Hilcona-vestigingen in Schaan en Orbe: 1000 kerstpakketten vol «Besseresser»-producten werden geschonken aan gezinnen in Orbe die door het noodlot waren getroffen.

«We hoorden dat veel families in Orbe hulp zochten. Er is vaak niet eens genoeg geld voor eten», leggen de geëngageerde studenten uit, «dat is bijzonder moeilijk. Het is dan ook van groot belang om naar nieuwe vormen van bijstandsverlening te zoeken. Voor ons was het dan ook meteen duidelijk dat wij hier moesten helpen, en dat doen wij dan ook met alle plezier. Des te beter natuurlijk als het ook nog eens zo'n betekenisvol doel heeft en we wat positiviteit kunnen brengen in het leven van verschillende gezinnen.»

Günter Grabher, coördinator van de Hilcona beroepsopleiding, is trots op zijn studenten: «Vanaf het idee tot het samen inpakken van de 1000 pakketten, elke stap was zeer ontroerend en intens. Men kan dat gevoel nauwelijks onder woorden brengen. Ik ben dankbaar voor de grote inzet van onze studenten» • Markus Amann, communicatiemanager bij Hilcona in Schaan



Twee vrachtwagens op waterstof voor
de Bell Food Group

Mobiliteit zonder CO₂-uitstoot

Sinds kort rijden er in Zwitserland en Liechtenstein twee ultramoderne waterstof-elektrische bedrijfsvoertuigen voor de Bell Food Group. Dat betekent goederenvervoer zonder uitstoot!



Ze rijden bijna geluidloos. Er ont-snapt enkel een sissend geluid wanneer de kolossen van enkele tonnen vertrekken. Het lage gebrom van een dieselmotor is niet te horen. In plaats daarvan zoemen ze zachtjes, net als elektriciteitspalen.

Dat zijn de nieuwe waterstof-elektrische bedrijfsvoertuigen. De twee Zwitserse logistieke partners Chr. Cavegn AG en F. Murpf AG zetten zich in voor duurzame mobiliteit zonder CO₂-uitstoot. Zo rijden twee van de in totaal vijftig voertuigen die door het Koreaanse Hyundai voor Zwitserland geproduceerd werden, nu voor de Bell Food Group.

Het waterstof voor de vrachtwagens wordt gewonnen met elektriciteit

uit hernieuwbare energiebronnen. In de brandstofcel van de vrachtwagens reageert het waterstof met zuurstof uit de omgevingslucht en geeft zo weer energie af in de vorm van elektrische stroom. Daarbij komt enkel waterdamp vrij, die weer kan ontsnappen. Dit gesloten circuit maakt de aandrijving CO₂-neutraal. Hierdoor bespaart de nieuwe vrachtwagen tot wel 80 ton CO₂-uitstoot per jaar.

Een van de nieuwe voertuigen is ook voorzien van het nieuwe Bell Food Group-logo. Dit benadrukt nogmaals de inspanningen van de Groep op het gebied van duurzame productie en logistiek van verse levensmiddelen. • sh



Bij de Bell Food Group zijn goede ideeën traditie

Een heleboel knappe koppen

Of het nu bij Bell, Eisberg, Hilcona of Hügli is – overall in de Bell Food Group begon het allemaal met mensen met goede ideeën en een pioniersgeest. Deze innoverende kracht zit verankerd in alle divisies van de groep, en dat doorheen hun hele geschiedenis – tot op de dag van vandaag. Vaak gaat het om kleine innovaties die een grote impact hebben.

Als we terugkeren naar de beginperiode van de Bell Food Group, komen we overal vindingrijke mensen tegen die niet bang waren om iets nieuws te proberen.

Zo maakten de oprichters van Bell gebruik van de technische vooruitgang van de industrialisatie om in 1907 in Bazel een vlees- en vleeswarenbedrijf te openen, dat voor die tijd zeer modern was.

Ook Hilcona-oprichter Toni Hilti profiteerde van de industrialisatie en begon in 1935, toen voedsel in blik in Europa nog niet algemeen verkrijgbaar was, met de productie van groenteconserven. Ondertussen is Hilcona zelfs de enige producent van groenteconserven in Zwitserland en Liechtenstein – met stijgende verkoopcijfers. Het conservenblik beleefde immers een grote comeback in tijden van

Groenten in blik beleefden een comeback in tijden van pandemie.

pandemie, met alleen al vorig jaar een recordverkoop van 29 miljoen conservenblikken. Hügli legde de basis voor zijn succes als Convenience-specialist met een echte product-innovatie: In 1935 kwam «Brodox», het eerste industrieel geproduceerde bouillonblokje, immers op de markt.

Het innoverende viertal wordt vervolledigd door Eisberg. Het bedrijf wordt beschouwd als de pionier van sla in zakjes, die het voor het eerst in 1972 in Zwitserland aanbood. Toen Eisberg in de jaren negentig zijn handige zakmixen voor het eerst naar Oost-Europa bracht, beïnvloedde dat zelfs de eetgewoonten van de mensen in die regio, die voorheen als grote sla-etters werden beschouwd.

Toch zou de Bell Food Group niet staan wat ze nu staat, als ze enkel bij haar eerste goede ideeën was gebleven. De innovatiegeest

Van de communicatie met werknemers gebruikt Eisberg in Hongarije sinds juni 2019 een chatbot – een technologie die nog gloednieuw is voor de HR-sector. De chatbot, die de naam «Sali Kapitány» kreeg, wat Kapitein Salade betekent, voorziet werknemers via hun smartphone binnen enkele seconden van alle belangrijke informatie. Een toekomstgerichte investering, zoals bleek toen de Corona-pandemie uitbrak. De werknemers werden via het systeem voortdurend op de hoogte gehouden van alle nieuw ingevoerde maatregelen om besmetting tegen te gaan. Eisberg gebruikt de tool bijvoorbeeld ook om te achterhalen waar werknemers problemen ondervinden met kinderopvang, zodat ploegenroosters daar optimaal op kunnen worden afgestemd. Voor deze uitstekende inzet ontving het bedrijf de HR-prijs «Verantwoordelijke en empathische werkgever».

Bell Deutschland test momenteel een innovatief proces om af te zien van interleavers van plastic of waspapier, bijvoorbeeld in zijn Serrano-ham-specialiteiten. In plaats daarvan wordt tijdens het snijden een scheidingslaag van plantaardige olie van biologische kwaliteit in een flinterdun laagje op de plakjes gespreid. «Het idee ontstond omdat we hadden gehoord van een kaasfabrikant uit Noord-Europa die dit proces uitprobeerde voor zijn zelfbedieningsproducten,» meldt Stephan Holst, hoofd Marketing & Communicatie bij Bell Deutschland. De eerste tests waren al veelbelovend. Als deze technologie succesvol blijkt, kan bij Bell Deutschland binnenkort 200 ton aan scheidingsvellen per jaar worden bespaard.

PRODUITS

Eisberg:
HR-prijs voor interne
chatbot-communicatie

Voor de communicatie met werknemers gebruikt Eisberg in Hongarije sinds juni 2019 een chatbot – een technologie die nog gloednieuw is voor de HR-sector. De chatbot, die de naam «Sali Kapitány» kreeg, wat Kapitein Salade betekent, voorziet werknemers via hun smartphone binnen enkele seconden van alle belangrijke informatie. Een toekomstgerichte investering, zoals bleek toen de Corona-pandemie uitbrak. De werknemers werden via het systeem voortdurend op de hoogte gehouden van alle nieuw ingevoerde maatregelen om besmetting tegen te gaan. Eisberg gebruikt de tool bijvoorbeeld ook om te achterhalen waar werknemers problemen ondervinden met kinderopvang, zodat ploegenroosters daar optimaal op kunnen worden afgestemd. Voor deze uitstekende inzet ontving het bedrijf de HR-prijs «Verantwoordelijke en empathische werkgever».



Kapitein Salade is de Chatbot-superheld van Eisberg.

Bell Deutschland:
proefproject
met sproei-interleavers

Bell Deutschland test momenteel een innovatief proces om af te zien van interleavers van plastic of waspapier, bijvoorbeeld in zijn Serrano-ham-specialiteiten. In plaats daarvan wordt tijdens het snijden een scheidingslaag van plantaardige olie van biologische kwaliteit in een flinterdun laagje op de plakjes gespreid. «Het idee ontstond omdat we hadden gehoord van een kaasfabrikant uit Noord-Europa die dit proces uitprobeerde voor zijn zelfbedieningsproducten,» meldt Stephan Holst, hoofd Marketing & Communicatie bij Bell Deutschland. De eerste tests waren al veelbelovend. Als deze technologie succesvol blijkt, kan bij Bell Deutschland binnenkort 200 ton aan scheidingsvellen per jaar worden bespaard.

HÜGLI NÄHRMITTEL-A.G. ARBON

Hilcona «Smart Cuisine»: het Genot-pakket

Met het «Smart Cuisine»-project biedt Hilcona, samen met Transgourmet Hotels and Restaurant, een oplossing op maat voor buffetten, banketten en het à la carte-gebied. Klanten kunnen hierbij kiezen of zij afzonderlijke componenten of een volledig pakket wensen. Het assortiment omvat alle drie de pijlers van Hilcona: pasta, veggie en versheid. «Ons doel met 'Smart Cuisine' is om de behoeften van gastronomen als geheel te begrijpen en op basis daarvan op maat gemaakte ideeën en oplossingen te ontwikkelen,» legt Oliver Rose van Hilcona Food-Service uit. Een uitgebreide aanvullende service, van de buffetconfigurator tot de terbeschikkingstelling van personeel, maakt eveneens deel uit van het slimme aanbod.

Hilcona: gestoomde gerechten voor de zorgsector

Als eerste partner van Hilcona biedt het ziekenhuis van Lüdenscheid haar patiënten sinds het begin van het jaar voorgedoseerde lunches aan, die volgens een nieuw gepatenteerd stoomkookproces worden bereid. Deze zachte bereidingswijze zorgt voor knapperige, beetgare groenten met veel vitamines en voedingsstoffen. Bijkomend voordeel voor het ziekenhuis: Elke patiënt kan 's morgens, bijna zoals in een à la carte-restaurant, kiezen uit een veertigtal maaltijden, waarbij rekening wordt gehouden met individuele dieet- en voedingsbehoeften.

Hilcona's succesverhaal begon met groenten in blik.



blijft tot op de dag van vandaag verankerd in de verschillende afdelingen en divisies. De vernieuwingen hoeven daarvoor niet altijd revolutionair te zijn. Ook kleine verbeteringen zijn waardevolle impulsen.

Volgens het woordenboek spreekt men in de economie van een innovatie wanneer een nieuwe, vooruitstrevende oplossing voor een bepaald probleem wordt gevonden. Bij een levensmiddelenbedrijf ligt de nadruk daarbij vooral op nieuwe producten, die bijvoorbeeld nieuwe smaakervaringen bieden, het leven gemakkelijker maken of overtuigen met speciale ingrediënten.

Hierbij zijn onder meer de historische «Bell-Würstli», of de verse pasta die Hilcona in 1984 als eerste bedrijf in Zwitserland en Liechtenstein industrieel vervaardigde, een vermelding waard.

Maar zelfs in het meer recente verleden is er geen gebrek aan voorbeelden van innovatieve productideeën. Een trend waarmee ontwikkelaars momenteel druk bezig zijn, is die van alternatieven voor conventioneel vlees.

Terwijl de Hilcona Taste Factory met haar «The Green Mountain»-project één van de belangrijkste Zwitserse innovators is op het gebied van plantaardige vleesvervangers, bevordert de Bell Food Group de commerciële productie van gekweekt rundvlees via haar investering in de Nederlandse start-up Mosa Meat.

Een van de trends voor productontwikkelaars is die van vleesvervangers.

Een ander gebied waarop bij de Bell Food Group momenteel veel verandert dankzij automatisering en digitalisering, is de productie.

Op nieuwere vestigingen is zeer duidelijk te zien wat de huidige technologie allemaal mogelijk maakt. Zo worden de mengfabriek van Hügli in Radolfzell en het Convenience-bedrijf van Eisberg in Marchtrenk beschouwd als de modernste installaties van Europa in hun sector.

Maar de vooruitgang staat ook niet stil op reeds langer bestaande vestigingen. Van ultramoderne orderverzamelrobots tot het ultrasoon verzegelen van verpakkingen: er worden tal van innovatieve technologieën toegepast.

Exoskeletten ondersteunen de werknemers, bijvoorbeeld bij het dragen van zware verpakkingen.

Als verantwoordelijk bedrijf houdt de Bell Food Group zich echter niet enkel bezig met het implementeren van nieuwe ideeën in haar kernactiviteiten. Het bedrijf haalt alles uit de kast om duurzamer te worden.

Eisberg is bijvoorbeeld een pionier op het gebied van energieretourwinning: sinds 1999 beschikt het productiebedrijf in Dällikon over

De energieneutrale pluimveestal van Bell Schweiz verlegt de normen.

een biogasinstallatie waarin het restafval van de slaverwerking wordt omgezet in energie – toen en nu nog steeds uniek voor Zwitserland. Het volgend baanbrekend proefproject van Bell Schweiz is daarentegen volledig nieuw: hun energieneutrale pluimveestal heeft sinds afgelopen zomer de normen voor duurzame pluimveehouderij verlegd.

Of een goed idee nu toevallig of tijdens een uitvoerig proces tot stand komt, er zitten altijd mensen achter die op zoek zijn naar iets nieuws, of die iets goeds nog beter willen maken. Alle werknemers van de Bell Food Group worden hiertoe opgeroepen.

Daarom is de betrokkenheid van de werknemers ook een centraal onderdeel van het «TopX»-programma, waarmee de Bell Food Group sinds afgelopen najaar het verbeteringspotentieel van de processen in kaart brengt. Want wie kent de productielijnen en alle kenmerken ervan beter dan de mensen die ze elke dag bedienen?

Met goede ideeën – die niet altijd een baanbrekende innovatie hoeven te zijn – kan iedereen bijdragen om de innovatiegeest binnen Bell Food Group hoog te houden. Wie weet op welke grootse prestaties de toekomstige generaties kunnen terugblikken wanneer zij een reis terug naar onze tijd maken? • *mr*

Bell Schweiz: degustatie-app ondersteunt de productontwikkeling

Een voorbeeld van hoe processen bij de Bell Food Group door digitalisering kunnen worden geoptimaliseerd, vinden we bij de ontwikkeling van een innovatieve degustatie-app door de IT-leverancier novaCapta. Deze app wordt gebruikt bij de productontwikkeling van Bell Schweiz. In plaats van op papier, beoordelen productontwikkelaars de producten voortaan in de smartphone-app. Een meerkeuzeprocedure zorgt ervoor dat de resultaten goed met elkaar kunnen worden vergeleken. Productmanagers hebben hun eigen versie van de Power-app, die hen extra functies biedt.

De app heeft onder meer de besluitvormingstijd verkort en de transparantie tegenover leveranciers en B2B-kanten verhoogd.

Nog een voordeel: minder papiergebruik betekent ook meer duurzaamheid.

Bell Schweiz: exoskeletten helpen bij het dragen

Exoskeletten, die mensen superkrachten lijken te geven, zijn iets wat de meeste mensen alleen nog maar in science-fiction films hebben gezien. De medewerkers van de orderverzamelingsafdeling in Basel kunnen het nu aan den lijve ondervinden. De productieafdeling heeft twee van deze robotdragers gekocht als test. Naast steun voor de rug en de armen beschikken de exoskeletten ook over een houder boven het hoofd, waarop diverse modules kunnen worden gemonteerd, bijvoorbeeld om te tillen en vast te grijpen.



Werknemers van de Bell Food Group over het onderwerp «Goede ideeën»

Hey, hoe staat het met ...?

Goede ideeën moeten niet altijd het water opnieuw uitvinden om positieve effecten te hebben. Elk idee, hoe eenvoudig ook, heeft potentieel om het doorslaggevende moment te worden. Medewerkers van de Bell Food Group vertellen hoe zij of hun teams met goede ideeën voor verbeteringen in de meest uiteenlopende sectoren gezorgd hebben. • sh

«Als eerste afdeling heeft IT bij Bell Schweiz enkele jaren geleden de afwezigheidsstempel via een online oplossing met SharePoint vervangen. Vergeten stempels, afwezigheden en verplaatsingen worden niet meer manueel maar via een SharePoint-Workflow aangevraagd en goedgekeurd. Dit ondersteunt het papierloos werken en voorkomt dat documenten verloren gaan. We konden deze oplossing ook nog op andere afdelingen invoeren. Momenteel wordt bijkomend een geautomatiseerde oplossing verwerkt, waarbij een bot de ingevoerde tijden in de tijdverwerkingstool E3 schrijft.»



Nora Hertzschuch
Head of IT Administration & Information bij Bell in Basel

Oliver Rose
Nationaal conceptverkoopmanager in de Foodservice bij Hilcona in Schaan



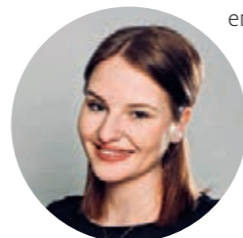
«Om het pakketproject SmartCuisine, dat zorgt voor meer flexibiliteit en minder foodwaste, ook bij het afnemende aantal gasten, bekend te maken, heb ik besloten het (potentiële) cliënteel met bewegende beelden in de vorm van een video van één minuut te doen watertanden. De video heeft daarbij de laatste tijd niet enkel externen maar ook interne betrokkenen geïnspireerd. Als mooie aansluiting hierop, werd er voor de volgende stap gedacht om klanten de mogelijkheid te geven, samengestelde pakketten met voorafbepaalde componenten te bestellen en deze tijdens een live kookcursus samen met ons te bereiden.»

Daniel Oblak
Category Manager bij Hügli in Steinach



«Met onze producten bieden we oplossingen die onze klanten bij het dagdagelijkse koken kwalitatief ondersteunen. Met de 'geconcentreerde bouillon' met lichte geleiconsistentie hebben we een verdere stap gezet die veeleisende hedendaagse koks verrijkt. Met tot 73% waardevolle basisbestanddelen is de geconcentreerde bouillon een ware smaakvolle ondersteuning in vergelijking met courante producten. Om in te zetten in de klassieke à la carte-keuken, bij front-cooking of in een bedrijfsrestaurant is de bouillon een eerlijk alternatief bij hoge kwaliteitsnormen.»

«Een deel van mijn werk is de continue verbetering van onze producten en processen met behulp van de systeeminvoering van CSB (n.v.d.r.: *Systeem voor algemene logistiek, resourceplanning en tracersing in de voedingsmiddelenindustrie*). Vooral in het productiebereik is er een grote kans om de kwaliteit naar een hoger niveau te tillen. Daarbij is het voor mij belangrijk de collega's hierbij te betrekken. De angst wegnemen bij de collega's – voor het nieuwe en het technische aspect – was een eerste stap in de goede richting. Mijn doel is om samen in team alle obstakels aan te pakken. Mijn leuze is elke dag om oplossingen te vinden voor uitdagingen en om goed te luisteren.»



Julia Gerauer
Productiemedewerker bij Süddeutschen Truthahn AG in Ampfing

Emilie Zablotz
Product & Brand Manager bij Sylvain&CO in Essert-sous-Champvent



«Wij maakten deel uit van een spannend verpakkingsproject, de eerste echte samenwerking tussen Sylvain&CO en Eisberg. Het omvangrijke en ambitieuze project duurde meerdere weken en vereiste veel overleg tussen beide firma's; Wij adviseerden bovendien diverse vakgebieden, in het bijzonder de verpakkingsbevoorrading en -ontwikkeling, meer bepaald met betrekking tot technische vragen. Het project zorgde niet enkel voor een gemeenschappelijk begrip van de marktbehoefte maar legde ook de basis voor de toekomstige samenwerking tussen Eisberg en Sylvain&CO.»



Rhea Pantelis
Key Account Manager Retail bij Eisberg in Dällikon

Daniel Plüss
Assistent leidinggevende vers vlees bij Bell in Oensingen



«Voor het project Frontmatec Phase 0 moesten nieuwe criteria bepaald worden en verzameld worden. Doel van het project is het volledige proces van opslagadministratie van het slachten tot het ontleden te automatiseren, zodat de medewerkers minder manuele beslissingen moeten doorvoeren. Door mijn interne wissel in september als Assistent leidinggevende vers vlees, waar ik gedeeltelijk ook verantwoordelijk ben voor de bedrijfscoördinatie, werd ik betrokken bij het project Frontmatec Phase 0. In mijn nieuwe functie kan ik voor de uitvoering en omschakeling van het project alle afdelingen ondersteunen en ook de medewerkers opleiden.»

Duurzamere verpakking door vermindering van plastic

Less is more

Plastic verpakkingen zijn voor veel voedingsmiddelen onmisbaar. Zij verlengen hun levensduur en garanderen hun veiligheid. Tegelijkertijd brengt een voortdurend groeiende plastic afvalberg grote schade toe aan het milieu. Met slimme oplossingen op verschillende gebieden pakt de Bell Food Group dit probleem aan.

Het verminderen van verpakkingsafval is op dit moment een veelbesproken onderwerp. Vooral plastic heeft een slechte reputatie omdat het zeer langzaam wordt afgebroken. Alternatieven uit bijvoorbeeld papier of natuurlijke vezels zijn dan ook erg populair en kunnen voor tal van producten worden gebruikt.

Voor levensmiddelen ligt dat echter vaak anders: hier heeft de bescherming van het product tegen schadelijke invloeden zoals ziektekiemen, lucht of licht de grootste prioriteit om de houdbaarheid en de voedselveiligheid te garanderen alsook om verlies van aroma en vitamines zo veel mogelijk te voorkomen. Deze eigenschappen worden vaak enkel in plastic verpakkingen aangetroffen.

Bij levensmiddelen staat de bescherming van het product op de eerste plaats.

Tegelijkertijd moet de verpakking ervoor zorgen dat het product alle fasen van de fabriek tot de eindgebruiker onbeschadigd doorstaat. Het lage gewicht van het materiaal helpt de producent ook om de transportkosten laag te houden.

Plastic verpakkingen zijn dan ook voor veel levensmiddelen absoluut noodzakelijk. Maar ze kunnen efficiënter worden gebruikt, zoals



de Bell Food Group met vele voorbeelden bewijst. Een belangrijk aspect is het verminderen van de totale hoeveelheid benodigde plastic.

«We hebben voor alle divisies duidelijke doelstellingen vastgelegd voor de vermindering van plastic in verpakkingen,» verklaart Samuel Widmer, projectleider duurzaamheid bij Bell Food Group. «Afhankelijk van de grootte en het assortiment van de divisie, bedraagt de potentiële besparing tussen 20 en 1500 ton tegen 2023.»

Eén van de manieren om dit te doen is de verpakking zo aan te passen dat er minder plastic nodig is. Bell Deutschland heeft hier enkele jaren geleden een slimme oplossing gevonden met de vouwverpakking, die nu ook wordt gebruikt voor het nieuwe assortiment ham-specialiteiten van Bell in Zwitserland.

Met de platte, hersluitbare vouwverpakking bespaart Bell Deutschland meer dan 329 ton plastic per jaar in vergelijking met de vorige versie.

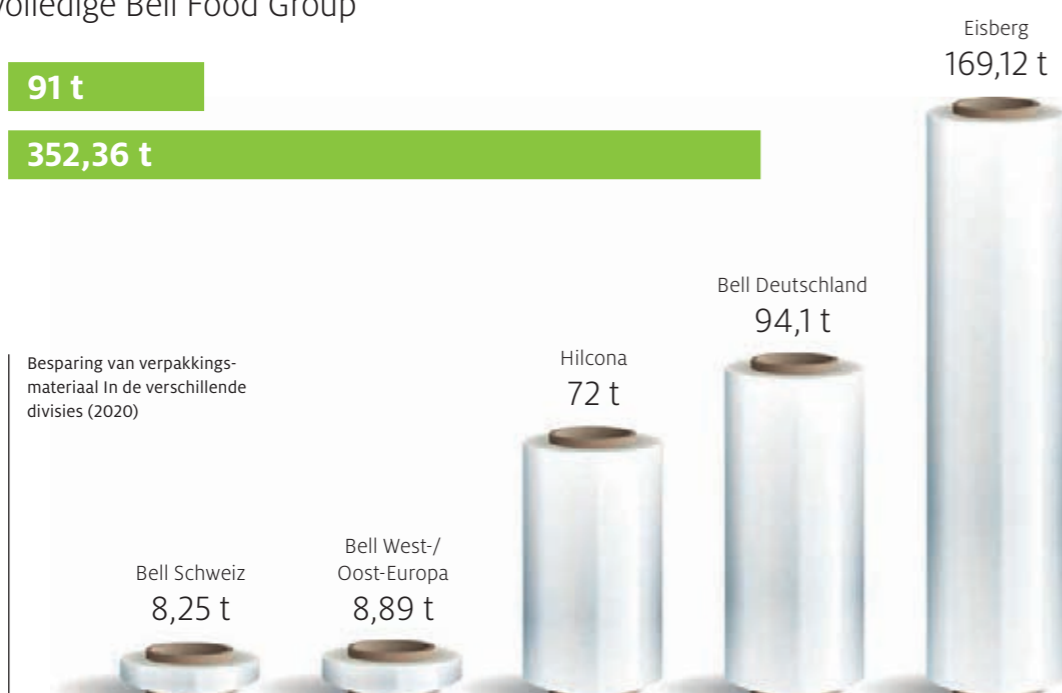
Sinds het begin van het jaar zijn ook de eerste artikelen overgeschakeld op verpakkingen uit een monomateriaal, waardoor ze volgens het Duitse recyclingsysteem voor 93 procent recycleerbaar zijn. Door de folie nog dunner te maken, heeft Bell Deutschland zijn plasticverbruik nog eens met 38 ton verminderd.



Sinds Hügli tal van producten voor zijn foodserviceklanten in de herbruikbare Gastronorm-schaal verpakt, konden al meer dan 300.000 wegwerpbakken worden bespaard die vroeger werden gebruikt voor bijvoorbeeld soepen en sauzen.

Besparing van verpakkingsmateriaal in de volledige Bell Food Group

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



Besparing van verpakkingsmateriaal in de verschillende divisies (2020)



Voor de nieuwe «Naturaplan» kant-en-klare salades heeft Hilcona bewust gekozen voor kartonnen schalen. Terwijl het plasticgehalte van de «traiteurschalen», die vroeger voor dergelijke producten werden gebruikt, 92,6 procent bedraagt, is dit bij voor deze versie slechts 12,7 procent.

Ook het aandeel van gerecycleerd plastic stijgt

Een ander voorbeeld vinden we bij Bell Schweiz in Oensingen. Hier is onlangs een nieuwe installatie voor de verpakking van vers vlees geïnstalleerd. Hiermee werd de hoeveelheid gebruikt plastic aanzienlijk verminderd in vergelijking met de vorige installatie. Het verpakkingskarton met alle productgegevens kan gemakkelijk afzonderlijk van het plastic worden gerecycleerd. Bell Deutschland maakt al enige tijd met succes gebruik van een soortgelijke methode voor zijn steaks van het merk «Gourmet naturel».

En ook Eisberg werkt mee aan de vermindering van plastic. Zo zijn onder meer de schalen voor de «Olifanten Bowls» gekrompen, zodat er per verpakking ruim 20 gram minder PET wordt gebruikt. En dat terwijl de schalen nu een grotere inhoud hebben dan voorheen.

Tegelijkertijd voeren de bedrijfseenheden en divisies natuurlijk ook wettelijke voorschriften uit voor de vermindering van plastic. Zo is door het EU-verbod op plastic wegwerpbestek, dat in 2021 van kracht werd, de zogenaamde «lorik»-de combinatie van vork en lepel – al uit alle kant-en-klaarmaaltijden van Hilcona, Eisberg en Sylvain & CO die voor Coop worden geproduceerd, verbannen. Hilcona alleen al bespaart hierdoor ongeveer drie ton plastic per jaar.



Bell Schweiz heeft voor de «Kip in braadfolie» de vroegere combinatie van schuimschaal, braadzak en een extra foliezak vervangen door een milieuvriendelijkere kartonnen schaal en ovenfolie. Hierdoor is de hoeveelheid plastic die voor dit product wordt gebruikt met 39% verminderd.

Ook milieuvriendelijkere alternatieven voor materiaal, die gemakkelijker te recycleren zijn, dragen bij tot de vermindering van plastic. Op sommige afdelingen van de Bell Food Group worden al papieren schalen en buitenverpakkingen gebruikt in plaats van plastic versies.

Recycling is dan ook het tweede belangrijke thema voor een betere duurzaamheid. Hier gaat het er zowel om ervoor te zorgen dat weggegooid verpakkingen op de best mogelijke manier kunnen worden gerecycleerd, als om het gebruik van gerecycleerde materialen.

«Om van weggegooid plastic nieuwe verpakkingen te kunnen maken, zijn zowel het bronmateriaal als de strikte scheiding van materialen van groot belang,» verklaart Samuel Widmer. «Want hoe beter de afzonderlijke onderdelen van elkaar gescheiden worden, hoe beter de recuperatie lukt.»

De Bell Food Group streeft er daarom naar om verpakkingen uit slechts een klein aantal verschillende materialen te vervaardigen en om ervoor te zorgen dat bijvoorbeeld folies, schalen en kartonnen omhulsels gemakkelijk van elkaar gescheiden kunnen worden.



Ook het aandeel gerecycleerd plastic in de verpakkingen van de Group neemt toe. Zo bestaan de salade- en mueslieschalen bij Hilcona en Eisberg bijvoorbeeld al voor een groot deel uit zogenaamd «rPET». Dit is plastic dat wordt gewonnen uit ingezamelde, gebruikte PET-flessen.

Hügli heeft op het gebied van recycleerbaarheid het pad geëffend: de convenience-experts verpakken al jaren tal van foodservice-producten in de Gastronorm-kom. Deze verpakkingen in standaardkeukenafmetingen, die over de hele wereld worden gebruikt, kunnen na het eerste gebruik door restauranthouders steeds opnieuw worden gebruikt – en dat doen zij dan ook met plezier.

Daarnaast wordt ook voortdurend gezocht naar innoverende oplossingen. Zo ontwikkelt Eisberg momenteel saladekommen op basis van vezels en test Sylvain & CO het gebruik van verpakkingen gemaakt uit afvalproducten van de rietsuikerproductie. • mr



Bij Eisberg bestaat ongeveer een derde van de plastic schalen al voor 90 procent uit «rPET». Bij de vervaardiging van dit gerecycleerde plastic worden verschillende energie-intensieve stappen overgeslagen, wat de CO₂-uitstoot vermindert.

Karton en plastic kunnen afzonderlijk gerecycleerd worden.

Jubileums

LOOK! feliciteert de jubilarissen van maart tot mei 2021

Bell Schweiz

20 jaar dienst

Olivier Fraquelli, 28 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Thierry Guillod, 28 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Thilagaratnam Kanagaratnam, 28 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Monika Meier, 28 februari, Bell Schweiz, Zell (*aanvulling*)

Arul Barathi Yoganathan, 28 februari, Bell Schweiz, Zell (*aanvulling*)

Wolfgang Schuler, 1 maart, Geiser AG, Schlieren

Amin Bentoumi, 11 maart, Bell Schweiz, Basel

Fabienne Blachier, 18 maart, Bell Schweiz, Basel

Jean-Francois Rohmer, 18 maart, Bell Schweiz, Basel

Ghislain Agbessi, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Martial Daudry, 31 maart, Bell Schweiz, Cheseaux

Eric Haffner, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Philippe Wicky, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Albert Wiesler, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Puvaneswaran Sellappah, 1 april, Bell Schweiz, Zell

Stéphane Ballet, 8 april, Bell Schweiz, Basel

Maria De Sousa Quaresma Longa, 9 april, Bell Schweiz, Oensingen

Werner Schnider, 15 april, Bell Schweiz, Zell

Divo Pascal Schmitt, 16 april, Bell Schweiz, Basel

Syzana Hasani, 18 april, Bell Schweiz, Zell

Kalaiarasy Vigneswaran, 18 april, Bell Schweiz, Zell

Frédéric Frontera, 30 april, Bell Schweiz, Basel

Jeevan Kandiah, 30 april, Bell Schweiz, Zell

William Maache, 30 april, Bell Schweiz, Basel

Gilles Rietsch, 30 april, Bell Schweiz, Basel

Cedric Schlosser, 30 april, Bell Schweiz, Baselapril, Bell Schweiz, Basel

Alexandrina Rodrigues Silva, 6 mei, Bell Schweiz, Oensingen

Satkunadevi Rajendra, 28 mei, Bell Schweiz, Zell

25 jaar dienst

Marc Pierre Betscha, 29 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Michel Lerch, 29 februari, Bell Schweiz, Oensingen (*aanvulling*)

Andre Tschirhart, 3 maart, Bell Schweiz, Basel

Mathieu Doppler, 5 maart, Bell Schweiz, Basel

Arsim Halitaj, 13 maart, Bell Schweiz, Basel

Christophe Bertrand, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Sylvain Gayon, 31 maart, Bell Schweiz, Baselmaart, Bell Schweiz, Basel

Kabemba Kabongo, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Decantinho Nombasi, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

René Schwab, 1 mei, Bell Schweiz, Oensingen

Ali Mehdi, 19 mei, Bell Schweiz, Zell

30 jaar dienst

Pascale Muller, 28 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Suthakaran Kathiravel, 1 april, Geiser AG, Schlieren

Urs Tresch, 21 april, Bell Schweiz, Oensingen

Savo Palackovic, 9 mei, Bell Schweiz, Oensingen

Urs Scheidegger, 12 mei, Bell Schweiz, Oensingen

35 jaar dienst

Thierry Litschig, 10 maart, Bell Schweiz, Basel

Patrice Dontenville, 31 maart, Bell Schweiz, Basel

Cornelia Schaub, 13 april, Bell Schweiz, Basel

Francois Vidale, 4 mei, Bell Schweiz, Basel

40 jaar dienst

Beat Meier, 20 april, Bell Schweiz, Oensingen

Daniel Strub, 20 april, Bell Schweiz, Basel

Silvio Strub, 20 april, Bell Schweiz, Oensingen

45 jaar dienst

Esther Christ, 19 april, Bell Schweiz, Basel

Met pensioen

Jean-Claude Hoang, 27 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Axel Wisser, 27 februari, Bell Schweiz, Basel (*aanvulling*)

Shehize Bajrami, 30 maart, Bell Schweiz, Oensingen

Régine Hoferlin, 30 mei, Bell Schweiz, Basel

Met vervroegd pensioen

Thomas Morgenthaler, 30 maart, Bell Schweiz, Oensingen

Urs Scheidegger, 30 maart, Bell Schweiz, Oensingen

Gilbert Pahud, 29 april, Bell Schweiz, Cheseaux

Stefano Marzano, 29 april, Bell Schweiz, Basel

Bell International

20 jaar dienst

Céline Boyer, 1 maart, Bell Frankreich, Teilhède

Gabriele Krammer, 1 maart, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Guilherme Martins, 1 maart, Bell Frankreich, Teilhède

Josef Baier, 13 maart, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

Sadat Shaqiri, 6 april, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Anne Fabre, 26 april, Bell Frankreich, Teilhède

Bahrige Agushi, 2 mei, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Rémi Gerin, 2 mei, Bell Frankreich, Teilhède

25 jaar dienst

Maria Brand, 18 maart, Bell Deutschland, Harkebrügge

Agnes Gerdes, 18 maart, Bell Deutschland, Harkebrügge

Andrzej Kostecki, 31 maart, Bell Polen, Niepołomice

Martine Blanchard, 9 april, Bell Frankreich, St Symphorien

Kazimiera Kutek, 14 april, Bell Polen, Niepołomice

Stefan Fugel, 15 april, Bell Deutschland, Harkebrügge

Helga Horn, 6 mei, Bell Deutschland, Harkebrügge

Martin, Wieborg, 16 mei, Bell Deutschland, Harkebrügge

30 jaar dienst

Jens Haken, 8 april, Bell Deutschland, Harkebrügge

Met pensioen

Anatolij Tschaban, 28 februari, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing (*aanvulling*)

Overleden

Pascal Demolliens, 20 februari, Bell France, Salaison Polette

Convenience

20 jaar dienst

Thomas Kofler, 1 maart, Hügli Österreich, Hard

Ralf-Peter Niedzwiedz, 1 maart, Hügli, Radolfzell

Guenter Schett, 1 maart, Hilcona AG, Schaan

Nobert Schreiner, 1 maart, Hügli, Steinach

Harald Schunerits, 1 maart, Hügli Österreich, Hard

Steffen Pusch, 5 maart, Hügli, Radolfzell

Burhan Dikilitas, 12 maart, Hilcona AG, Schaan

Andreas Geiser, 12 maart, Hügli, Radolfzell

Bahrige Avduli, 26 maart, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Saban Abdiji, 1 april, Eisberg AG, Villigen

Alfredo Jose Dias Macieira, 1 april, Hilcona AG, Schaan

Gabriele Erne, 1 april, Hilcona AG, Schaan

Michael Falter, 1 april, Hügli, Radolfzell

Rudolf Fleisch, 1 april, Hilcona AG, Schaan

Thomas Schropfer, 1 april, Hilcona AG, Schaan

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

Alexander Schnitzer, 2 april, Hügli, Radolfzell

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

Domingo Danis Romero, 22 april, Hilcona AG, Schaan

Hermann Danner, 1 mei, Inter-Planing, Langenhaslach

Peter Krätz, 1 mei, Hügli, Radolfzell

Nexhmije Kryeziu, 1 mei, Eisberg AG, Dällikon

Neven Prsa, 1 mei, Hilcona AG, Schaan

Sevgi Sahin, 1 mei, Eisberg AG, Dällikon

25 jaar dienst

Acacio de Jesus Cortinhas Alves, 1 maart, Eisberg AG, Dällikon

Luis Goncalves, 1 maart, Hilcona AG, Schaan

Hannelore Homburger, 4 maart, Hügli, Radolfzell

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

Tsering Rongpotsang, 1 april, Hilcona AG, Schaan

Nicole Bousedira-Block, 9 april, Hügli, Radolfzell

Cemil Yildiz, 15 april, Hilcona AG, Schaan

Maria Da Silva Azevedo Ferreira, 1 mei, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Arno Matz, 1 mei, Hügli, Steinach

Yejamogan Ahrumukam, 2 mei, Eisberg AG, Dällikon

André Julmi, 6 mei, Eisberg AG, Dällikon

Andrea Siemann, 13 mei, Hügli Österreich, Hard

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

Jürgen Hundt, 28 mei, Hügli, Radolfzell

30 jaar dienst**Enrico Meier**, 1 maart, Hilcona AG, Schaan**Mustafa Dere**, 4 maart, Hügli, Radolfzell**Cornelia Löhle**, 4 maart, Hügli, Radolfzell**Ines Ilic**, 7 maart, Hügli, Radolfzell**Kemal Keskin**, 13 maart, Hügli, Radolfzell**Vera Gümüs**, 1 april, Hügli, Radolfzell**Obdulia Vidal Santos**, 1 april, Hilcona AG, Schaan**Paulo Oliveira Ferreira**, 1 mei, Hilcona AG, Salez**Sivanesan Kasipillai**, 23 mei, Eisberg AG, Dällikon**35 jaar dienst****Irmgard Bauer**, 3 maart, Inter-Planing, Langenhaslach**Norbert Lipp**, 1 mei, Hilcona AG, Schaan**Met pensioen****Norbert Karasek**, 30 november, Hügli Österreich, Hard (aanvulling)**Richard Trithaler**, 31 januari, Hügli, Radolfzell (aanvulling)**Viktor Glasner**, 28 februari, Hügli, Radolfzell (aanvulling)**Lynne Chew**, 1 maart, Hügli, Redditch**Paul Price**, 19 maart, Hügli, Redditch**José De Matos Veiga**, 31 maart, Eisberg AG, Dällikon**Ramon Quintans Santos**, 31 maart, Hilcona AG, Schaan**Sonja Stillhard**, 31 maart, Eisberg AG, Villigen**Gjergj Noshi**, 30 april, Eisberg AG, Dällikon**Manuela Rauter**, 30 april, Hügli Österreich, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, 30 mei, Eisberg AG, Dällikon**Raimund Marchler**, 31 mei, Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, 31 mei, Hügli, Radolfzell**Met vervroegd pensioen****Bruno Jud**, 31 maart, Hilcona AG, Schaan**Vinka Gasic**, 30 mei, Bell Schweiz, Zell**Josef Lustenberer**, 31 mei, Hilcona Gourmet SA, Orbe**Dauner Johannes**, 31 mei, Hügli, Steinach**Overleden****Atanas Gjorgiev**, 22 februari, Hilcona Gourmet SA, Orbe

WEDSTRIJDVRAAG

Innovatie bij u thuis

Niet enkel wij van de Bell Food Group hebben goede ideeën, maar natuurlijk ook veel andere mensen. Sommige van deze goede ideeën helpen ons vandaag om ons huis goed te onderhouden: een slimme robotstofzuiger? Een stijlvol keukentoestel? Een ingenieuze sproei-installatie voor de tuin? De keuzemogelijkheden zijn eindeloos – en met een beetje geluk bezit u binnenkort een van deze huishoudhulpen!

Wedstrijdvraag

Waarvoor staat de afkorting «EPiC»?

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

Prijs

1 × een nieuw apparaat voor thuis naar keuze
Ter waarde van 400 euro,–.

10 × boodschappencheque ter waarde van 30 euro,–
in een lokale supermarkt.

De uiterste datum voor deelname is 12 juli 2021

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

De winnaars worden getrokken uit de inzendingen met de juiste oplossing. Meervoudige deelnames komen niet in aanmerking.

De winnaars worden rechtstreeks op de hoogte gebracht. Over de verloting wordt niet gecommuniceerd en wordt er geen informatie via de telefoon gegeven.



Van klassiek tot creatief

De Bell Food Group nodigt u uit aan tafel

Voor de lunchpauze in het park, voor het avondeten op het balkon en voor in het weekend met een picknickmandje in de natuur. Dit zal dankzij de stijgende temperaturen snel weer mogelijk zijn. In dat kader zorgen de productontwikkelaars van de Bell Food Group met hun gevarieerde nieuwe producten voor een extra portie culinaire lentekriebels. • mr



Bell Deutschland: ham voor sportievelingen

Naast regelmatige training heeft het lichaam ook de juiste voeding nodig om spieren op te bouwen. Dankzij het hoge eiwitgehalte en het vetgehalte van maximaal drie procent, helpt de nieuwe Abraham Sportler ham actieve mensen met het bereiken van hun doelen. De mild gerookte schijfjes hebben vorig jaar al hun succesvolle debuut gemaakt. Nu heeft Bell Deutschland zijn assortiment sinds maart uitgebreid met de Sportler hamblokjes en -reepjes.



Bell Polen: drie klassiekers heruitgebracht

Poolse klanten die hun vleeswaren graag vers gesneden aan de toonbank van de slager kopen, kunnen voortaan kiezen uit drie nieuwe Bell-producten. De laatste nieuwigheid daarbij is magere, gerookte ham, zogenaamde Lachs-schinken, die eind vorig jaar op de markt kwam. Daarvoor heeft Bell nog twee traditionele specialiteiten aan zijn toonbankassortiment toegevoegd: de klassieke gekookte ham en de hoofdkaas «Kindziuk», die oorspronkelijk uit Litouwen komt.

Bell Schweiz: cordon bleu, maar dan viermaal anders

Wie zich graag laat verleiden om weg te smelten, moet in de Zwitserse winkels uitkijken naar de nieuwe cordon bleus van Bell. De aftrap werd afgelopen najaar gegeven met de variëteit «Bospaddestoelen», en werd in het begin van het jaar vervolgd door «Chili». Eind maart verscheen dan «Feta & Olijven» op de markt, en vanaf midden mei zal «Tomaat & Basilicum» aan het rijtje worden toegevoegd. Snel zijn is de boodschap: Met uitzondering van de «Appenzeller» cordon bleu uit het standaardassortiment, zijn de nieuwe gevulde varkens- en kipschnitzels slechts voor korte tijd verkrijgbaar als «Limited Edition».



Hilcona: foodservice zorgt voor creatieve pastagerechten

De foodserviceklanten van Hilcona kunnen hun gasten weer tal van nieuwe pastacreaties voorschotelen. Daarbij horen de drie trendy nieuwigheden «Ravioli Ginger Lentil», «Ravioli Integrale» en «Bio Ravioli Oriental». Alle drie de soorten zitten boordevol peulvruchten en helpen zo mee aan een bewust voedingspatroon. Hetzelfde kan ook gezegd worden van de nieuwe biologische volkoren fusilli. Ze zijn rijk aan vezels en dus ideaal als evenwichtige lunch in bijvoorbeeld de schoolkantine.



Daarnaast heeft Hilcona ook gedacht aan gasten die het liever zonder tarwe-deeg willen doen: om ervoor te zorgen dat zij in hun favoriete restaurant toch nog van pastagerechten kunnen genieten, bevat het foodservice-assortiment nu ook rigatoni op basis van maïs en

kikkererwtenmeel. Hilcona biedt met een brede waaier aan receptideeën ook extra inspiratie bij de lancering van de nieuwe producten.



Eisberg Zwitserland: groentemix voor de vegetarische keuken

Weinig tijd om te koken, maar toch zin in verse ingrediënten? De nieuwe groentemixen «Ratatouille Mix» en «Curry Mix» van Eisberg vervullen beide wensen samen. De knapperige groenten zijn al voorgesneden, helemaal kookklaar en aantrekkelijk gerangschikt in een kartonnen schaal. De perfecte basis voor heerlijke vegetarische of veganistische gerechten.



Eisberg Hongarije: Arabisch-geïnspireerde, veganistische saladebowl

Sinds maart luidt Eisberg Hongarije de lente in met een overheerlijke salade uit het Midden-Oosten. De bowl bevat naast falafelballetjes, hummus en sesamololie, ook veel knapperige vitaminebronnen zoals ijsbergsla, wortels en radicchio. Dus scheur maar hem open en geniet van een gezonde lunch met Arabische smaken, zelfs aan je eigen bureau.



Eisberg Zwitserland: lentefrisse Buddha Bowls

Aan het begin van de warme seizoenen moedigt Eisberg de Zwitserse klanten aan om weer wat lichter te eten met drie nieuwe Buddha Bowls. De variëteiten «Pastrami Salade», «Gegrilde Groenten met Feta» en «Karma Protein Power» zullen vanaf eind april bij Coop verkrijgbaar zijn. Perfect voor een snelle lunch – zowel op kantoor als in je homeoffice.

Eisberg & Hügli Oostenrijk: succesvolle samenwerking voor aardappelsalade

Voortaan kunnen restauranthouders zich de tijd besparen om een klassieke aardappelsalade te bereiden. Want vanaf nu biedt Eisberg een eersteklas aardappelsalade aan, gemaakt volgens een traditioneel Oostenrijks recept. Voordelen van deze aardappelsalade zijn dat het enkel met aardappelzetmeel gebonden wordt en geen riboflavine als kleurstof bevat. De verkoopssamenwerking met Hügli is ook nieuw. Op deze manier kunnen foodservice-klanten nu niet alleen de aardappelsalade, maar ook vele andere Eisberg-producten rechtstreeks bij het zusterbedrijf bestellen.



Eisberg Oostenrijk: een Aziatisch gevoel in het Alpenland

Met twee nieuwe kant-en-klare gerechten brengt Eisberg sinds begin februari de Aziatische smaak naar Oostenrijk. De Koreaanse «Bulgogi» met rijst en rundvlees en de «Pad Thai» uit Thailand met rijstnoedels en tofu werden door de convenience-experts samen met de bekende Oostenrijkse kok-Shootingstar Didi Maier ontwikkeld. Beide gerechten zijn in een handomdraai opgewarmd in de magnetron of in een pan.



Hügli: slimme gerechten in een zakje

De nieuwe kant-en-klare maaltijden van Hügli zijn nu in praktische stazakjes verpakt en zijn zo precies afgestemd op de huidige levensstijl van onze klanten. De «Bio-Express-Salades» kunnen direct gegeten worden, de «Bio-Express-Gerechten» en de «Express-Risotto» zijn in een handomdraai opgewarmd. De drie assortimentscategorieën die Hügli momenteel als huismerkproducten aan de detailhandel aanbiedt, hebben elk diverse en heerlijke varianten.



Hügli: geconcentreerde smaak

Fonds en bouillons, als vers bereid – of het nu voor een soep is of om op smaak te brengen, de vijf nieuwe concentraten uit het premiumassortiment van Hügli kunnen op verschillende manieren in de professionele keuken worden gebruikt. Zo bevatten de kippenbouillon en de runderbouillon meer dan 60 procent beenderbouillon, wat de klanten een onvervalste smaakbeleving garandeert.



Hügli: Lotti's Genot voor liefhebbers van asperge

Met de Hollandaisesaus van het merk «Lotti's Hofküche» van Hügli kunnen boerderijwinkels, slaggers en andere handelaren het aspergeseizoen nu nog mooier maken voor hun klanten. De saus, die noch conserveermiddelen, noch smaakversterkers of kleurstoffen bevat, wordt gewoon in een pan of in de magnetron opgewarmd en is zelfs geschikt om te gratineren.



Hügli: nieuwigheden voor de biologische detailhandel

De «Löffelzeit-Familie» van «Eden – My Veggie Paradise» kreeg er begin dit jaar een smakelijke aanvulling bij met de vier nieuwe stampotvariëteiten «Linzen», «Aardappelen», «Groenten» en «Erwten». Tegelijkertijd heeft Hügli nu ook de Soepmaaltijden om op te warmen teruggebracht tot één maat. Bovendien hebben de «Eden Sappen» sinds kort een frisse nieuwe look als het oudste vegetarische merk ter wereld.



Vier rauwehamklassiekers als nieuwe lijn bij Bell in Zwitserland

RECEPTEN VOOR UW REISLUST

Bell Schweiz neemt iedereen die al veel te lang niet meer op reis is kunnen gaan nu mee op een korte uitstap, althans op culinair vlak.

De vier traditionele rauwe hammen uit Duitsland, Frankrijk, Spanje en Italië zijn niet alleen een heerlijk beleg voor op brood, maar – zoals LOOK! laat zien – ook geschikt voor creatieve recepten. • *mr*

Nu ook bij Bell in Zwitserland: ham in de praktische vouwverpakking

Het nieuwe hamkwartel van Bell komt voor het eerst in de slimme vouwverpakking. Ze is licht, hersluitbaar en ook bijzonder duurzaam. Door het zuiniger gebruik van materialen in vergelijking met conventionele verpakkingen kan het plasticverbruik ermee met de helft worden vermindert.

Dit concept is al sinds 2008 een succes bij Duitse klanten. Met een verkoopcijfer dat is gestegen tot het huidige niveau van ongeveer 60 miljoen verpakkingen per jaar, heeft de vouwverpakking sindsdien een gestage groei gekend. Nu wordt in Zwitserland het volgende hoofdstuk van dit succesverhaal geopend door de samenwerking van Bell-collega's uit beide landen.



Aspergerisotto met Schwarzwalderschenkel

Ingrediënten voor 2 personen
 500 g groene asperges
 (in stukken van ong. 4 cm lang gesneden)
 1 ui (fijngesneden)
 100 g Schwarzwalderschenkel
 20 g boter
 200 g risottorijst
 650 ml groentebouillon
 1 pak Hollandaisesaus
 30 g Parmezaanse kaas (geraspt)

Bereiding: smelt de boter in een pan en fruit de uien en vervolgens de risottorijst. Roer er ongeveer 100 ml bouillon door en laat al roerend op een matig vuur inkoken. Voeg beetje bij beetje de rest van de bouillon toe en laat het geheel telkens opnieuw inkoken. Voeg na 10 minuten de aspergestukjes toe en laat nog 10 minuten sudderen tot de rijst gaar is. Snijd tot slot de ham in reepjes en voeg deze toe. Verwarm de Hollandaisesaus in een steelpan, roer de Parmezaanse kaas erdoor en serveer met de risotto.

Schwarzwalderschenkel

Deze beroemde Zuid-Duitse rauwehamspecialiteit wordt met de hand gezouten, koud gerookt boven dennenhout uit het Zwarte Woud en gerijpt tot perfectie. Hij draagt het EU-zegel van «beschermde geografische aanduiding».



Varkensmedaillons met prosciutto crudo en salie

Ingrediënten voor 2 personen
 6 varkensmedaillons
 6 sneetjes prosciutto crudo
 1 bosje salie
 30 g koude boter
 75 ml droge witte wijn
 Zout en peper
 Tandenstokers

Bereiding: kruid de varkensmedaillons met peper. Vouw de sneetjes ham in de lengte dubbel en wikkel twee salieblaadjes rond elk medaillon. Prik ze vast met een tandenstoker. Bak de medaillons in een beetje olijfolie aan beide kanten gedurende 4–5 minuten elk. Haal ze uit de pan en houd ze warm. Blus de jus af met witte wijn en laat flink inkoken. Haal de pan van het vuur en roer er voorzichtig de boter in vlokken door. Giet het ontstane vleessap ook in deze saus en breng het geheel op smaak met zout en peper. Serveer de medaillons met de saus.

Prosciutto crudo

De langdurige rijping van elf maanden, de productie volgens traditioneel recept en de combinatie van zout, lucht en zon geven deze ham zijn smaak, gekenmerkt door een lichte zoetheid.

Galette met Jambon d'Auvergne, geitenkaas en peer

Ingrediënten voor 2 personen
 1 pak korstdeeg
 1 peer (geschild en in dunne reepjes gesneden)
 100 g crème fraîche
 1 geitenkaas
 1 pak Jambon d'Auvergne
 Zout en peper

Bereiding: leg het korstdeeg op een bakplaat met bakpapier. Verdeel de crème fraîche erover en laat een brede rand vrij. Bedek het deeg vervolgens met de peer en de ham, verdeel de geitenkaas erover en breng de topping op smaak met zout en peper. Vouw ten slotte de rand van het korstdeeg om en bak de galette op ong. 180°C in een hete luchtoven gedurende 30 minuten.

Jambon d'Auvergne

Deze hamspecialiteit uit de Auvergne wordt minstens acht maanden aan de voet van de vulkanen in de lucht gedroogd, waardoor zij haar typische aroma krijgt.



Salade met Serranoham en gekarameliseerde perziken

Ingrediënten voor 2 personen
 1–2 perziken (gewassen en in plakjes gesneden)
 1 pak Serranoham
 200 g bladsla (gewassen en fijngesneden)
 1 handvol kerstomaten (gehalveerd)
 20 g suiker
 20 g boter
 Een beetje olijfolie
 Balsamicoroom
 Zout en peper

Bereiding: leg de sla in het midden van een bord en verdeel de tomaten eromheen. Smelt de boter in de pan en karameliseer de suiker erin tot hij lichtbruin is. Voeg de perziken toe en bak ze kort aan beide kanten. Verdeel vervolgens de perziken en de Serranoham over de sla en breng alles op smaak met zout en peper. Besprenkel de salade ten slotte met olijfolie en balsamicoroom.

Serranoham

De Serranoham van de hoogste kwaliteitsklasse «Gran Reserva» wordt luchtgedroogd in de Iberische Sierra en minstens 16 maanden gerijpt. Hij overtuigt door zijn volle aroma en de typische licht nootachtige noot. Hij draagt het EU-label «beschermde traditionele specialiteit».



Een beetje kruidenkunde

Een kruid voor elke smaak

Mag het zoet, kruidig of eerder zuur zijn? Specialist Gebhard Längle van Hügli presenteert kruiden voor elk gehemelte. Want basilicum, peterselie of rozemarijn zijn vaak de kers op de taart voor gerechten.

Zo krijgen kruiden hun volle aroma

Als u met verse kruiden kookt, zijn er twee dingen die u in gedachten moet houden.

1. Juist pletten: Gebruik een scherp mes voor het snijden. Zo behoudt het kruid zijn aroma. Als het geplet wordt, gaan de etherische oliën verloren.

2. De juiste temperatuur: Veel kruiden houden niet van hitte. Basilicum en wilde knoflook mogen bijvoorbeeld niet te lang worden verhit. Tijm daarentegen kan vanaf het begin aan de pot worden toegevoegd. Andere kruiden, zoals dille of bieslook, mogen helemaal niet worden gekookt.



Gebhard Längle,
Culinary Advisor bij
Hügli Steinach

Als het over kruiden gaat, is Gebhard Längle in de wolken. Als voormalig chef-kok geeft hij nu als Culinary Advisor bij Hügli mee vorm aan het kruidenassortiment. Met Hügli zet hij het kruidenverhaal voort dat al in de 9e eeuw in de Bodensee-regio begon. In die tijd groeiden salie, dille, kervel, komijn, koriander en nog veel meer in de kloostertuin op het eiland Reichenau. Het eiland ligt hemelsbreed tussen de Hügli-vestigingen in Steinach (SG) en Radolfzell (DE), waar de kruiden worden geboteld. Voor LOOK! onthult Gebhard Längle zijn tips en trucs voor zes populaire kruiden. • ts



Voor de gastronomie heeft Hügli een heuse «kruidentuin» in de aanbieding.

Peterselie

Peterselie is een manusje-van-alles. Het is pittig, licht prikkelend en verhoogt de smaak in het algemeen. Het past goed bij aardappelen, stoofpotjes en in elke soep. Peterselie is kruid nummer 1 in Duitsland, maar ook in de mediterrane keuken is het onmisbaar. Als u voor een blikvanger wilt zorgen, maak dan een peterselieolie. Bak hiervoor de peterselie in een olijfolie van eerste persing (of een raapzaadolie van hoge kwaliteit) en mix fijn. Zo krijgt u een rijke groene olie die u bijvoorbeeld kunt gebruiken om een lentesalade mee te garneren. Het is ook heerlijk voor saladedressings.



Rozemarijn

Rozemarijn smaakt licht bitter, harsig en is overheersend. Het past goed bij vlees (vooral lam), vis, salades, soepen en paddenstoelen. Rozemarijn kan worden gebruikt om een heerlijke gekruide boter te maken. Hak hiervoor de rozemarijn fijn en sauteer deze samen met uien. Klop vervolgens de boter op (bijvoorbeeld met een garde) en meng alles. U kunt de rozemarijnboter gebruiken om vlees en champignons in te bakken – of u kunt de boter serveren als een klassiek bijgerecht.



Tijm

Klein maar krachtig. De kleine, ellipsvormige blaadjes van tijm zijn sterk kruidig, lichtjes pikant en een beetje bitter. Tijm is ideaal bij knoflook, olijven, mediterrane groenten, rijke stoofschotels en peulvruchten. De smaak van tijm is niet overheersend, maar ondersteunend. Een geheime tip: gebruik ook eens Citroentijm, met geelachtige blaadjes en een citroenachtige smaak. Hij is ook subtieler dan de gewone variant. Aangezien tijm vrij stevig is, moet het fijngehakt worden.



Zuring

Zuring heeft een zure en verfrissende smaak. Ze is geschikt voor een vurige wildsalade of kan in een soep worden verwerkt. Zuring is populair in de Franse keuken. Dankzij haar zurige smaak is ze een prima alternatief voor citroen of azijn, bijvoorbeeld in een sladressing.



Wilde knoflook

Wanneer dit groeit, is de lente weer daar. Wilde knoflook smaakt scherp en als knoflook. Met olie, pijnboompitten en parmezaan kunt u een pesto van wilde knoflook maken. Wildeknoflooksoep is ook populair. Wilde knoflook is ook uitstekend geschikt voor spätzli of omeletten. Pureer gewoon de wilde knoflook met olie en voeg het toe aan het beslag. Trouwens: Wie knoflook te intens vindt, kan ook eens wilde knoflook proberen. Dat kruid smaakt iets minder sterk.

Basilicum

Deze klassieker uit de Italiaanse keuken smaakt licht pittig, fris en zoetig pikant. Zijn Aziatische verwant, Thaise basilicum, is iets pikanter. Insalata caprese of bruschetta, tomatensaus of pesto: eigenlijk hoort basilicum hier altijd bij. Maar basilicum past ook uitstekend bij vis en wit vlees. En het matcht ook met zoetheid. Probeer bijvoorbeeld eens aardbeien met basilicum en zwarte peper.



Hilcona-pasta is «Product van het jaar 2021»

Uitstekend origineel

Een authentieke look, malse pasta en een romige, aromatische vulling – deze geslaagde mix leverde de «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» van Hilcona het zegel «Product van het jaar 2021» op. De specialiteit was de winnaar onder de pasta's in de categorie «Chilled foods» bij de sectorprijzen, die jaarlijks worden uitgereikt door het toonaangevende vaktijdschrift «Lebensmittel Praxis».

Volgens het consumentenonderzoek van «Lebensmittel Praxis» zijn de ravioli's met de heerlijke vulling van spinazie en ricotta van buffelmelk bijzonder overtuigend op het gebied van kwaliteit en geloofwaardigheid. Daardoor komen zij precies tegemoet aan de smaak van de deelnemende consumenten.

«We zijn verheugd deze prijs in ontvangst te nemen», zegt Markus Amann, hoofd bedrijfscommunicatie bij Hilcona. «Wij zijn er bijzonder trots op dat onze «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» op alle onderzochte gebieden bovengemiddelde testresultaten heeft behaald en zo als best beoordeelde pastaproduct uit de enquête is gekomen.»

«Lebensmittel Praxis» is een van de belangrijkste vaktijdschriften in de sector in Duitsland. Met de prijs «Product van het jaar» bepaalt het al meer dan 20 jaar de opinie van de consumenten over producten uit meer dan 40 productgroepen. Producten van de Bell Food Group

behoren regelmatig tot de prijswinnaars, die vervolgens met de opvallende label op de verpakking de aandacht van de Duitse klanten trekken.

Maar de pastaspecialiteit van Hilcona trekt niet alleen de aandacht vanwege deze prestigieuze prijs. Het volledige gamma, dat voorheen «Pasta Tradizionale» heette, zal een nieuwe naam en een frisse look krijgen als onderdeel van de herlancering van het merk in 2021 onder het motto «Originelen met een betere belofte».

Het gamma, dat nu «Hilcona Originale» heet, weerspiegelt nu nog meer dan vroeger het «net handgemaakt»-effect en dus de kwaliteitsbelofte van de Liechtensteinse onderneming. Dat is onder meer te danken aan

het herziene verpakkingsonwerp, dat nu is voorzien van een prominenter merklogo, afbeeldingen van verse ingrediënten en de uitstraling van inpakpapier.

Naast «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» omvat het succesvolle assortiment ook «Ravioli Carne al Vino Rosso», «Tortelli Pesto Basilico» en «Tortelloni Prosciutto Crudo e 4 Formaggi». Het heeft niet alleen onlangs de deelnemers aan de enquête «Product van het jaar» overtuigd. Volgens het marktonderzoeksinstituut AC Nielsen kan het ook een aanzienlijke stijging van de verkoop melden met 27 procent extra aankopen door categoriegebruikers en 6,5 procent nieuwe kopers. • *mr*

De ravioli's zijn bijzonder overtuigend op het vlak van kwaliteit en geloofwaardigheid.

