

LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

01 2022



Op zoek naar een goed verhaal

**BELL
FOOD
GROUP**





Inhoud

Uit de onderneming

- 4 «De Bell Food Group heeft weer een geweldig resultaat neergezet»**
Xavier Buro over het Bedrijfsresultaat 2021
- 10 Nog een lange weg te gaan**
Er wordt voortdurend nieuwe kennis toegevoegd aan het TopX-proces
- Werken bij de Bell Food Group**
- 12 Bouw je weg**
Bij de Bell Food Group is levenslang leren de strategie
- 16 Beroepsopleiding en competitiesport? Geen probleem bij Bell!**
Competitiesporter en leerling Tarik Hadzic haalt het tot de handbalcompetitie
- 16 In de top tien**
Finaliste voor «Leerling van het Jaar 2021»

Omslagverhaal

- 17 Op zoek naar een goed verhaal**
Bell-leerlingen worden jonge journalisten
- Duurzaamheid en innovatie**
- 28 Duurzaamheid gaat ons allemaal aan**
De nieuwe duurzaamheidsstrategie: We leven verantwoordelijkheid

Jubileums

- 30 Jubileums**
LOOK! feliciteert de jubilarissen van maart tot mei 2022

Wedstrijd

- 33 Zoekplaat**
Play and win

Onze smaakvolle wereld

- 34 Mogen we even proeven?**
Zo smaakt de lente
- 38 Honger maakt vindingrijk**
Curiosa uit de kookwereld

Wij mensen maken het verschil

- 40 Je eigen weg gaan**
Werknemers van de Bell Food Group over het thema Opleiding en Leerlingen

U kunt zich ook online abonneren op LOOK!, online lezen of downloaden via look.bellfoodgroup.com

Impressum Magazine voor de medewerkers van de Bell Food Group, 4 nummers per jaar, nr. 1/2022, maart 2022, 28ste jaargang.

Uitgever: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Zwitserland. Adres: Bell Schweiz AG, redactie LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Zwitserland.

Tel. +41 58 326 2447, fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Redactieteam: Sara Heiniger (sh), leiding, Fabian Vetsch (fv).

Redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Vormgeving: oblògrafik, Olten, Zwitserland. Beeldverwerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland.

Uitgeverij: Werner Druck & Medien AG, Basel, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier.

Leerlingen in het middelpunt

Beste medewerkers

We hebben het boekjaar 2021 zeer succesvol kunnen afsluiten. Uw geweldige inzet, gewaardeerde medewerkers, heeft dit goede resultaat mogelijk gemaakt. Namens de hele bestuur van de groep wil ik u hiervoor hartelijk danken. We hebben eens te meer ervaren hoe belangrijk bewaarde en geëngageerde werknemers zijn voor het succes van de onderneming.

Geschoolde arbeidskrachten aantrekken, stimuleren en op lange termijn in dienst houden is een fundamentele concurrentiefactor. Een centrale taak hierbij is de opleiding en bijscholing van de eigen werknemers. We zijn ook sterk geëngageerd in deze richting. Meer dan 150 jongeren volgen momenteel een basisopleiding in 24 beroepen bij de Bell Food Group. En we zouden er graag nog meer willen verwelkomen.

Deze uitgave van ons personeelsblad is een primeur: Voor het eerst werden de teksten van het omslagverhaal niet geschreven door ervaren redacteurs, maar door acht leerlingen bij de Bell Food Group. De onderwerpen werden door de jonge professionals uitgewerkt in een workshop. Ze beslisten zelf hoe ze deze ideeën wilden uitvoeren en zetten ze zelfstandig op papier. Het resultaat is een bont boekje van boeiende bijdragen – en een inzicht in wat de leerlingen momenteel beweegt.

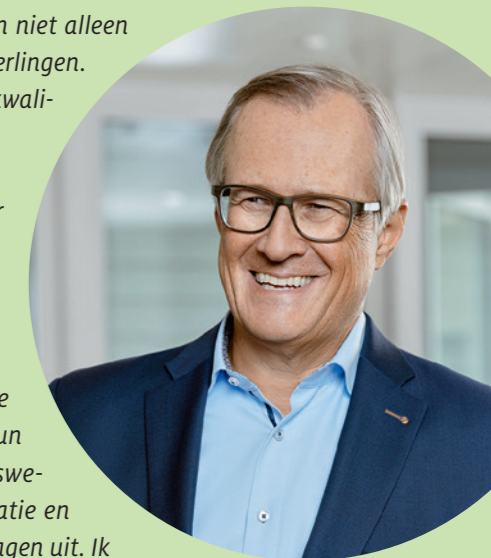
Ik ben er trots op dat we in onze bedrijven jonge mensen tewerkstellen die zich ook buiten hun beroepsopleiding voor onze onderneming inzetten. Daar zijn verschillende voorbeelden van: De «Super Griller»-braadworst, ontwikkeld door onze vleesspecialisten in opleiding,

was in het barbecueseizoen 2021 zo'n succes dat we dit jaar misschien nog een variant aan de lijst toevoegen. In december 2021 brachten Hilcona-leerlingen vreugde aan gezinnen in nood tijdens het kerstseizoen met een pakjesactie. Afgelopen oktober werd een online platform gelanceerd dat de leerlingen van de hele groep met elkaar verbindt en uitwisseling over vestigingen en landsgrenzen heen mogelijk maakt. Ook werd er door onze leerlingen een reclamefilmje ontwikkeld en gerealiseerd om nieuwe leerlingen aan te trekken.

Deze voorbeelden bewijzen niet alleen het potentieel van onze leerlingen. Ze tonen ook duidelijk de kwaliteit van onze opleiding.

Er werd dan ook een zeer bijzondere bijdrage geleverd door de mensen die zich met hart en ziel inzetten voor de opleidingen en bijscholing. Ze staan de leerlingen bij wanneer ze hun eerste stap in de beroepswereld zetten, bieden oriëntatie en steun, moedigen aan en dagen uit. Ik wil deze mensen graag mijn dank betuigen, omdat zij met hun inzet een enorm belangrijke bijdrage leveren aan het behoud van ons ambacht en het succes van onze onderneming.

Lorenz Wyss
Voorzitter van het bestuur van de groep



Xavier Buro over het Bedrijfsresultaat 2021

«De Bell Food Group heeft weer een geweldig resultaat neergezet»

Bell Food Group sluit boekjaar 2021 af met een recordresultaat. Verscheidene factoren waren doorslaggevend voor het verheugende resultaat. In een interview met LOOK! geeft CFO Xavier Buro informatie over het succesvolle bedrijfsjaar en blikt hij vooruit.

Meneer Buro, de Bell Food Group heeft in 2021 een recordresultaat behaald. Wat waren volgens u de doorslaggevende punten voor de positieve ontwikkeling? Een doorslaggevende factor was dat we opnieuw een zeer goed jaar hadden in onze kernactiviteit met vlees- en convenienceproducten in de Zwitserse detailhandel. Bovendien konden wij met ons breed georiënteerde bedrijfsmodel de nog steeds uitgesproken schommelingen als gevolg van de Coronapandemie opvangen. In de afdeling Convenience profiteerden wij van het feit dat het verkoopkanaal Food Service, dat vorig jaar zwaar te lijden had onder de Corona-maatregelen, dit jaar weer lichte tekenen van herstel vertoonde. In 2021 bleef de afdeling echter onder de verwachtingen.

Wat is voor u het meest in het oog springende aspect van dit over het geheel genomen zeer succesvolle jaar? Ik ben zeer verheugd dat de Bell Food Group opnieuw goed heeft gepresteerd en een mooi resultaat heeft neergezet in deze werkelijk moeilijke tijden met veel onzekerheden en schommelingen. Dit is een geweldige prestatie van al ons personeel. Ik zou de aandacht willen vestigen op de wederom sterke visindustrie in Zwitserland. Opmerkelijk is ook de groei van meer dan 15 procent in biologisch pluimvee in Oostenrijk. De sterke groei van onze start-up «The Green Mountain» is ook een succesverhaal. Het is dus ook enigszins exemplarisch voor de innoverende kracht in onze groep. Dit

geeft mij een positief gevoel en is ook een goed voorbeeld voor andere afdelingen van de Bell Food Group.

In welke mate heeft de Coronapandemie het boekjaar 2021 beïnvloed? De Coronapandemie was nog zeer aanwezig, maar ik denk dat wij als bedrijf ook een goede manier hebben gevonden om met de pandemie om te gaan. 2021 was een beetje een overgangsjaar. Wij hebben gezien dat bepaalde oude gewoonten, zoals het Zwitsers winkeltoerisme, langzaam zijn teruggekeerd. Bepaalde door de Coronapandemie teweeggebrachte veranderingen hebben zich echter sterker doorgezet dan een jaar geleden kon worden verwacht. Intussen ga ik ervan uit

De sterke groei van de start-up «The Green Mountain» is een succesverhaal.





Het verkoopkanaal van de foodservice, dat vorig jaar zwaar te lijden had onder de Coronamaatregelen, vertoonde in 2021 lichte tekenen van herstel.

dat het heel goed mogelijk is dat sommige veranderingen permanent blijven en dus op lange termijn gevolgen voor ons hebben. Daarom is het voor ons als organisatie zeer belangrijk om flexibel en wendbaar te blijven en zeer goed te luisteren naar de eisen en behoeften van onze cliënten.

Hoe heeft dit de Bell Schweiz-afdeling beïnvloed? De aanhoudend sterke verkoop in het retailkanaal had een positief effect op de Bell Schweiz-afdeling. Wij zijn er zelfs in geslaagd het reeds zeer sterke vorige jaar te overtreffen, wat niet noodzakelijk te voorzien was. Het is

ook een goede zaak dat alle productgroepen zich goed hebben ontwikkeld. Vooral gevogelte en schaal- en schelpdieren waren succesvol.

Dus schaal- en schelpdieren en gevogelte werden groeimotoren? Ja, dat kan je wel zeggen. Pluimvee vertoont al enkele jaren solide groeicijfers, en dit jaar was geen uitzondering. Bovendien kenden wij goede seizoensactiviteiten. Schaal- en schelpdieren zijn een echt succesverhaal. In de laatste 15 jaar is de omzet meer dan verdrievoudigd. Vandaag hebben wij een omzet van meer dan 230 miljoen CHF en zijn wij de duidelijke marktleider in Zwitser-

land. De twee productgroepen leveren nu een aanzienlijke bijdrage aan de winstgevendheid van de Bell Schweiz-afdeling, wat een geweldige ontwikkeling is.

Wat is de situatie bij Bell International? Het wordt steeds duidelijker dat wij drie jaar geleden de juiste beslissing hebben genomen door de worstenhandel in Duitsland te verkopen en ons volledig te concentreren op onze sterke punten rauwe ham en gevogelte. In de sector rauwe ham beschikken wij over veel know-how en een kritische omvang, waardoor wij ons goed staande kunnen houden op een markt die over het algemeen krimpt. Wij zijn met Hubers zeer goed gepositioneerd op de pluimveemarkt in Oostenrijk en Duitsland. Wij hebben bevredigende winsten kunnen boeken, vooral in assortimenten met een duurzame toegevoegde waarde. Wij behoren tot de marktleiders in dit gebied, en het is ons uitdrukkelijke doel om hier te blijven groeien.

In de eenheid Convenience zijn de zaken weer opgepakt na het moeilijke eerste pandemiejaar, hoe beoordeelt u dit? In de afdeling Convenience hebben wij veel geïnvesteerd in innovatieve assortimenten voor out-of-home catering en de foodservice-sector en wij hebben daarmee zeer goede resultaten geboekt. Deze afdeling werd het hardst getroffen door de Coronapandemie, en wij voelden dat. Dit geldt ook voor onze nieuwe fabrieken in Bad Wünnenberg en Marchtrenk. In vergelijking met de aanzienlijke daling in het voorgaande jaar heeft Food Service zich in 2021 enigszins hersteld, maar wij zijn nog steeds niet waar wij vóór Corona waren. Hilcona had in het algemeen een zeer goed jaar, evenals Eisberg Zwitserland en Oost-Europa, maar Hügli, met

Bell Food Group met een verheugend resultaat

De Bell Food Group heeft in 2021 zijn beste resultaat ooit behaald. De netto-omzet van 4,2 miljard CHF was 3,4 procent hoger dan het voorgaande jaar en de aangepaste jaarwinst steeg met 10,0 procent tot 129,5 miljoen CHF. De aangepaste EBIT vóór bijzondere posten bedroeg 164,5 miljoen CHF. Dit betekent dat het bedrijfsresultaat van de Bell Food Group 4,1 miljoen CHF of 2,5 procent hoger was dan in het voorgaande jaar.

een foodservice-aandeel van ongeveer 50 procent, voelde nog steeds de gevolgen van Corona. De sterke groei in de vegetarische en veganistische assortimenten was verheugend.

Wat is de situatie in Marchtrenk? We kunnen dit jaar zeker vooruitgang boeken in Marchtrenk. Maar het is altijd een grote uitdaging om een nieuwe productiemaatschappij op te richten in een markt waar je nog niet echt actief bent geweest. Het kost onder normale omstandigheden al tijd om een distributienetwerk op te bouwen en nieuwe klanten te winnen. Vanuit dat oogpunt kwam Corona echt op het slechtst mogelijke moment voor ons hier en maakte de hele onderneming natuurlijk veel moeilijker. Afnemers staan in deze onzekere tijden niet bepaald te springen om te experimenteren en zijn eerder terughoudend om nieuwe producten op de markt te brengen. Wij zijn er echter nog steeds van overtuigd dat wij ons met onze ervaring en know-how van de groep ook in Oostenrijk en Duitsland zullen vestigen.

Investeren in de toekomst

De kernactiviteit in Zwitserland vormt de basis voor de bedrijfsactiviteit in Zwitserland. Het centrale strategische doel van de Bell Food Group is dan ook de prestaties op lange termijn te verbeteren. Bell Food Group investeert tot 2025 ongeveer 800 miljoen CHF in de uitbreiding en modernisering van zijn productie-infrastructuur in Zwitserland. In Oensingen wordt een nieuw diepvriesmagazijn gebouwd met een capaciteit van 30.000 ton. Hierdoor kunnen de vroegere externe opslagcapaciteiten worden gecentraliseerd en kan de energiebehoefte aanzienlijk worden verminderd. Bovendien worden een centraal logistiek platform en een slicing center gebouwd.

Deze nieuwe gebouwen maken een veel korter bestel- en leveringsritme mogelijk. De nieuwbouw van het runderslachthuis zal in maart 2022 van start gaan. Het hoofdkantoor van Hilcona in Schaan wordt gemoderniseerd in een plan voor de ontwikkeling van de fabriek in verschillende fasen, en er wordt nieuwe productiecapaciteit gecreëerd, bijvoorbeeld voor vegetarische en veganistische assortimenten. Bij Eisberg Zwitserland zal de productiecapaciteit geconcentreerd worden in de vestigingen van Dällikon en Essert-sous-Champvent.



De kernactiviteiten in Zwitserland worden versterkt met een uitgebreid investeringsprogramma. Wat zijn de redenen? In het verleden hebben wij veel geïnvesteerd in de opening van nieuwe markten of in nieuwe productie-eenheden in het buitenland, bijvoorbeeld in Spanje, Marchtrenk en Bad Wünnenberg. Wij mogen echter niet vergeten dat wij verreweg het grootste deel van onze omzet in Zwitserland realiseren.

Opslagcapaciteit centraliseren en energiebehoefte aanzienlijk verminderen.

Wij behoren hier op de meeste gebieden tot de marktleiders in de productie van vleesproducten en kant-en-klare producten. Wij willen deze positie op lange termijn veiligstellen met omvangrijke investeringen op de vestiging in

Oensingen en in Hilcona en Eisberg. In Oensingen ligt de nadruk niet alleen op vernieuwing van de productie-infrastructuur, maar ook op efficiëntie op het gebied van opslag, distributie en logistiek. Zo zullen wij bijvoorbeeld ons bestel- en leveringsritme aanzienlijk kunnen verbeteren en zo een aanzienlijke toegevoegde waarde voor onze klanten creëren. Krachtige logistiek zal in de toekomst steeds belangrijker worden. Als wij efficiënter kunnen zijn en onze klanten sneller kunnen bereiken, zullen wij een pluspunt creëren waarmee wij ons van onze concurrenten zullen onderscheiden.

Wat kunnen we in het komende jaar verwachten? Wat Corona betreft, verwachten wij een

verdere normalisatie. Maar het zal interessant zijn om te zien of bepaalde door de pandemie teweeggebrachte gedragsveranderingen aanhouden. Daar moeten we op voorbereid zijn. Ook de kostensituatie zal een belangrijk onderwerp worden. We hebben in 2021 al gemerkt dat de kosten voor voer, verpakkingsmateriaal en energie aanzienlijk zijn gestegen, dit zal in 2022 een groot probleem blijven. Daarom is het belangrijk dat wij de kosten onder controle hebben. Een goed kostenbeheer zorgt ervoor dat wij de beschikbare middelen verstandig kunnen gebruiken en bijvoorbeeld kunnen investeren in innovatieve nieuwe producten of marktactiviteiten. • fv

De nieuwe gebouwen in Oensingen: Diepvriesmagazijn (rechts) en parkeergarage.

Er wordt voortdurend nieuwe kennis toegevoegd aan het TopX-proces

Nog een lange weg te gaan

Voortdurend leren is een belangrijk aspect bij TopX. En zo maken zowel theoretische training als Learning by Doing deel uit van elk project in het verbeteringsproces van de Bell Food Group. Een goed voorbeeld hiervan is de vestiging Harkebrügge, die sinds 2019 gestaag nieuwe kennis heeft opgedaan rond afvalvermindering.

Alle teams die met TopX begonnen zijn weten het al: Leren is een belangrijk onderdeel van het verbeteringsproces. De nieuwe kennis is evenzeer afkomstig van theoretische opleiding, bijvoorbeeld over TopX-methoden, als van praktisch projectwerk.

De snijverliezen bij ham moeten steeds verder worden teruggedrongen.

Dit was ook het geval bij het thema «Afvalvermindering» bij Bell Deutschland in Harkebrügge. Sinds drie jaar zoekt de vestiging in verschillende deelprojecten met verschillende zwaartepunten naar manieren om de verliezen bij het snijden van de ham te beperken. Sinds medio 2020 valt deze zoektocht onder TopX.

In het focusproject in Harkebrügge worden kapstukken, gesneden goederen en ander onbruikbaar hamafval op de proef gesteld.



«Het TopX-proces heeft ons geholpen om aanzienlijk betere resultaten te behalen», meldt Marc Spanuth, Top Excellence Coördinator bij Bell Deutschland. «Door een methodische aanpak kunnen we nu meer duurzaam en blijvend succes boeken.»

Zo heeft de vestiging sinds juni 2019 in totaal 620 ton minder ham verspild – en veel geleerd – door intensief te werken aan de vermindering van kapstukken, gesneden goederen en onbruikbaar afval.

En het thema «voedselverspilling voorkomen» zal Bell Deutschland blijven bezighouden. «Dat geldt niet alleen voor onze vestiging in Harkebrügge, maar ook voor Seevetal en Edelecht, waar we nog meer aspecten van de hamproductie optimaliseren – steeds volgens dezelfde methoden die TopX voor ons specificeert», zegt Marc Spanuth.

Het voorbeeld van Bell Deutschland toont de rol aan die leerprocessen spelen in het optimalisatieprogramma. In het begin gaat het er altijd om de methoden en processen van TopX in workshops bekend te maken, eerst



Voortdurende ontwikkeling dankzij de TopX Academy

Binnenkort zal TopX het leren naar een nieuw niveau tillen: om ervoor te zorgen dat iedereen die bij het verbeterproces betrokken is zich voortdurend kan ontwikkelen, bereidt de Bell Food Group momenteel de TopX Academy voor.

Op deze manier streven de verantwoordelijken ernaar een breed methodologisch inzicht bij alle productiemedewerkers te bevorderen in plaats van hen alleen op te leiden met betrekking tot specifieke situaties.

aan de verantwoordelijken en vervolgens aan alle betrokken werknemers. Leidinggevenden worden ook opgeleid in hoe ze hun werknemers het best kunnen ondersteunen tijdens het veranderingsproces.

In eerste instantie maken alle deelnemers kennis met de TopX-methoden.

Het praktische werk aan de focusprojecten vergroot bovendien ook de competentie van de betrokkenen. Het gaat niet alleen om het leren van de leerstof, maar ook om de kennis van samenwerking en communicatie in het team te ontwikkelen.

Zo boekt TopX niet alleen resultaten die in economische cijfers zijn uit te drukken, maar ook leersuccessen die de kennis binnen de hele organisatie vergroten. • *mr*

«Tot nu toe krijgen we veel input van onze externe partner ROI-Efeso. In het kader van de academie zullen we de inhoud zelfstandig ontwikkelen en de competenties intern opbouwen», aldus Alexander Duss, hoofd van het TopX-programma. «Het opleidingsprogramma voor de hele groep zal ons helpen onze visie van een gemeenschappelijke taal en een eengemaakte manier van werken verder te bevorderen.»

De TopX Academy zal e-learning cursussen combineren met klassieke face-to-face seminars. Modules die op elkaar voortbouwen zorgen ervoor dat de deelnemers zich blijven ontwikkelen.

Bij de Bell Food Group is levenslang leren de strategie

BOUW JE WEG

Van assistent tot leidinggevende, zulke carrière is bij de Bell Food Group geen uitzondering. Daarom scheidt de onderneming met tal van opleidingsprogramma's de beste vooruitzichten zowel voor nieuwkomers als voor bestaande medewerkers.

«Leerlingen» zijn bij de Bell Food Group niet enkel te vinden onder de jongere generatie. Meer nog, de ondernemingsgroep zorgt ervoor dat hun medewerkers nooit gedaan hebben met leren. Deze claim, om de tewerkgestelden zo goed mogelijk te voorzien van opleidingen en voortgezette opleidingen, is een onderdeel van de ondernemingsstrategie.

Voor velen start de beroepsloopbaan met de klassieke opleiding na de schooltijd. Deze is in verschillende Bell-vestigingen mogelijk in een breed spectrum aan beroeps categorieën. Jonge mensen die het eindexamen van een bepaalde opleiding hebben afgelegd, worden in bepaalde divisies een tweeledige studie aangeboden. Met deze twee takken wordt de praktische en de theoretische opleiding gecombineerd.

Bij Bell blijven medewerkers steeds bijleren.

«Voor ons is het belangrijk om onze afgestudeerden langdurig aan ons te binden. Daarom bieden we aan allen die bij ons willen blijven, na het onderricht of tweeledige studie een verdere opleiding aan», legt Andreas Begré, hoofd van de beroepsopleiding bij Bell Schweiz uit. «Vorig jaar konden we zo ongeveer 90 procent van alle schoolverlaters nog minstens voor het lopende jaar bij ons houden.»

Wie er voor kiest om te blijven, kiest er echter niet volstrekt voor om zijn/haar hele leven op de gekozen afdeling te blijven. Het is eerder de ondernemingscultuur van de Bell

De Top 10 van opleidingen en tweeledige studies bij de Bell Food Group

- Assistent(e)-slager
- Slager
- Industrieel bediende
- Verkoper/ster
- Verkoper/ster groot- en buitenlandse handel
- Voedingsdeskundige
- Voedingstechnoloog/-technologe
- Logistiek medewerker/ster
- Tweeledige studie Application Management
- Tweeledige studie Human Resources



Na 35 jaren dienst nog steeds open voor iets nieuws

Michael Pfister is sedert 2016 hoofd van de pasta-afdeling bij Hilcona. Het huidige lid van het Hilcona-Managementteam startte zijn loopbaan in de onderneming in 1985 met de opleiding als conserve- en diepvriestecnoloog. Zijn eerste beroepsjaar bracht hij vervolgens door als vakman in de productie en later als hoofd van coating. Daarna leidde hij achtereenvolgens «Ultraverse Convenience» en «Houdbare convenience».

«Hilcona heeft mij tijdens mijn loopbaan steeds ondersteund en gestimuleerd, zelfs wanneer we het een keer niet eens waren. Toen het tijd was om de volgende stap te zetten, was het voor mij steeds belangrijk om het heft in eigen handen te nemen. Ook na 35 jaren dienst sta ik nog steeds open voor nieuwe uitdagingen. Momenteel wil dat echter zeggen om met mijn team eerst de grote projecten die momenteel bij ons lopen, tot een goed einde te brengen.»



Ook eens de comfortzone verlaten

Tanja Geiser is sedert begin 2017 verkoopcoördinator groot-handel gevestigd bij Bell Schweiz. Ze is in mei 2015 gestart als administratief medewerkster bij de telefoonverkoop gevestigd (GSI). Reeds tijdens haar vorige job bij een toeleverancier en logistieke partner, werkte ze actief samen met Bell.

«Verdere opleidingen hebben voor mij steeds een grote meerwaarde gehad. Ze helpen mij mijn horizon te verruimen en hetgeen ik geleerd heb, om te zetten in de praktijk in mijn dagelijkse job. De aan mij getoonde perspectieven hebben mij ertoe aangezet om een volgende beroepsbegeleidende opleiding te starten en deze met succes af te ronden. Voor mij is het zeer belangrijk het werk steeds met hart en ziel te doen, wat vaak ook wil zeggen dat je uit je comfortzone moet komen.»

Drie vragen aan Endrik Dallmann

Meneer Dallmann, u bent uw opleiding bij Hügli 27 jaar geleden begonnen. Welke belangrijke waarde heeft voortgezette opleiding gehad tijdens uw loopbaan tot op heden? Bij nieuwe taken heb ik mij uiteraard ook steeds verder geschoold. Het meeste heb ik daarbij geleerd in workshops over het thema veranderingsprocessen, waar ik voorheen nog heel wat blinde vlekken had. Om heel eerlijk te zijn, was voor mijn ontwikkeling echter de omgang met de mensen in mijn omgeving steeds veel belangrijker dan de voortgezette opleidingen.

U heeft uw nieuwe positie als Head of HR pas sedert vorig jaar. Wat heeft u daarover recent bijgeleerd? Hoewel ik als geboren Keulenaar reeds 27 jaar in een Zwitserse onderneming werkte, heb ik nu toch weer het één en ander over de Zwitsers geleerd. Bijvoorbeeld over de relatie met Duitsland en met de EU of over de verschillende perspectieven op arbeidsrecht en collectief medezeggenschap. Bovendien bevind ik me nog steeds in een zeer intensief leerproces wat de uiterst complexe processen rond de digitalisering van de HR-sector aanbelangt.

Als u een tijdsreis kon maken, wat zou u uzelf als tiener dan vandaag aanraden? Eén van mijn dochters heeft reeds haar Bachelor of Arts in Business Psychology behaald. Op die studie ben ik erg jaloers, en ik ben natuurlijk ook zeer trots op haar. Mijn eigen studievakken waren geen gelukkige keuze. Als ik de tijd kon terugdraaien, zou ik die studie kiezen.



Endrik Dallmann is sedert het afgelopen jaar Head of HR van de Bell Food Group. Zijn beroepsmatige wortels liggen bij Hügli, waar hij evolueerde van stagiair tot lid van de divisieleiding.



Bij de keuze van de voortgezette opleiding wordt eigen initiatief gevraagd.

Food Group, dat het steeds weer mogelijk is om zich verder te ontwikkelen en zich opnieuw te oriënteren. En zo komt het dat heel wat medewerkers later in een totaal andere positie belanden dan hun opleiding oorspronkelijk liet vermoeden.

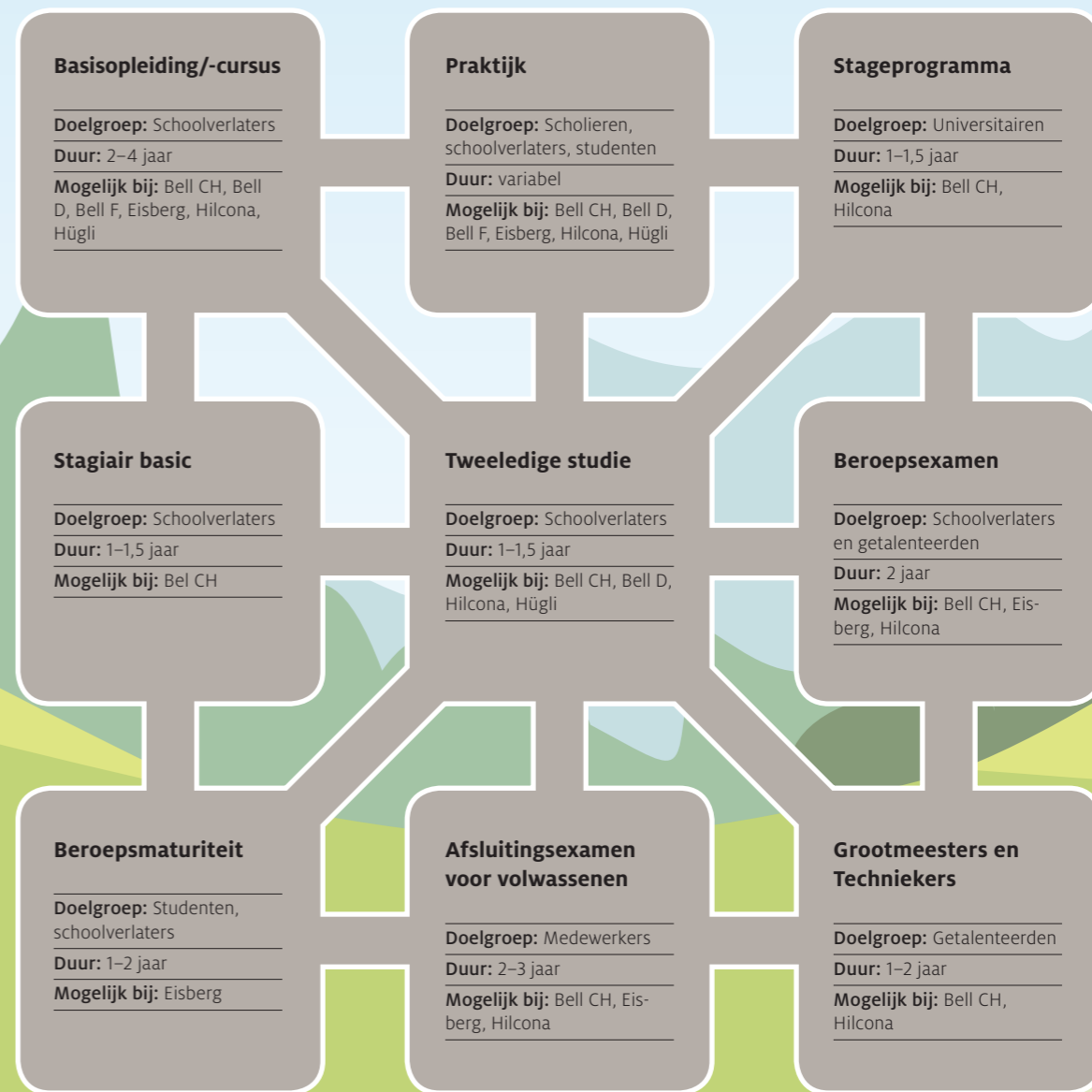
Voortgezette opleidingen spelen een doorslaggevende rol voor de ontwikkelingsmogelijkheden bij de Bell Food Group. Onder deze noemer vallen de meest uiteenlopende voorzieningen, van de opgelegde hygiëneopleiding tot het ontwikkelingsprogramma voor de kinderen van de het leidinggevend personeel.

Bij de keuze van de vrijwillige voortgezette opleiding wordt eigen initiatief gevraagd. Maar het is ook de taak van de leidinggevenden om hun teamleden volgens hun potentieel daarbij zo goed mogelijk te ondersteunen.

Dat vele medewerkers zeer gemotiveerd zijn om hun kennis door opleiding te verruimen, bevestigen ook de cijfers: over de totale groep werden alleen tijdens het vorige jaar al bijna 9500 voortgezette opleidingen voltooid.

Degenen die een voortgezette opleiding willen volgen, hebben vandaag bovendien de keuze uit talrijke programma's als online cursus of E-Learning. Deze ontwikkeling wordt ook weerspiegeld in de hogere deelnamecijfers. Want dankzij de kortere reis- en tijdsinspanning is leren ook mogelijk op een veeleisende werkdag. • *mr*

OPLEIDINGSLANDSCHAP BIJ DE BELL FOOD GROUP



Andere aanbiedingen

Integratie-onderwijs

Bell Schweiz en Hilcona bieden vluchtelingen een éénjarige opleiding aan met schoolse begeleiding (Duitstalig onderricht, beroepsvaardigheden) als voorbereiding op hun beroepsopleiding.

Buitenlanders

Leerlingen uit het tweede leerjaar kunnen bij Hügli een verblijf voor buitenlanders van drie tot vier weken afmaken bij een vestiging van de Bell Food Group. Voor het transport en onderdak –indien er geen aanspraak is op een studiebeurs– stelt Hügli een bepaald budget ter beschikking.

Werkende studenten

Bij Bell Schweiz, Bell Deutschland en Hügli kunnen studenten naast de universiteit als deeltijdse krachten ervaring opdoen in het beroepsleven. Bell Schweiz en Hügli bieden bovendien de mogelijkheid om de Bachelor- en Masterthesis in het bedrijf te schrijven.

Practica

In meerdere vestigingen bieden de divisies van de Bell Food Group practica aan voor leerlingen, schoolverlaters en studenten. Toepassingsgebied en duur worden aangepast aan de individuele wensen en gebeurtenissen.

Competitiesporter en leerling Tarik Hadzic haalt het tot de handbalcompetitie

Beroepsopleiding en competitie sport? Geen probleem bij Bell!

Naast zijn opleiding als verkoper is Tarik Hadzic ook een competitieve handbalspeler, en met succes: Het sporttalent maakt sinds januari 2022 deel uit van de handbalcompetitie.

Alsof een beroepsopleiding nog niet veeleisend genoeg is, zijn er leerlingen die naast hun opleiding ook aan competitie sport doen. Dit is ook het geval voor Tarik

Hadzic, die handbalt op profniveau naast zijn opleiding als verkoper. In januari 2022 werd de leerling zelfs opgenomen in de competitie.

De leerlingen die ook actief zijn in een competitie sport, zijn uitzonderlijke organisatietalenten.

Dat had het sporttalent niet verwacht: «Ik had dit doel eigenlijk voor mezelf gesteld voor de komende vijf jaar», zegt hij en kan het zelf nog steeds niet geloven. «Het feit dat ik dit al bereikt heb, betekent veel voor me.»

Zoiets kan alleen worden bereikt met veel discipline, een sterke motivatie en vooral een goede planning. Acht tot negen trainingen per week zijn een absolute noodzaak. Als ploegspeler zijn er ook bijkomende verplichtingen.



Dit vormt ook een uitdaging voor de werkgever: «Een goede organisatie en coördinatie is de sleutel», zegt Andreas Begré, Hoofd Beroepsopleiding bij Bell in Zwitserland, «om Tarik een zo efficiënt mogelijke opleiding te bieden.»

De samenwerking met de leerlingen die een competitie sport uitoefenen werkt echter buitengewoon goed. Het zijn uitzonderlijke organisatietalenten met een indrukwekkende discipline, zegt Begré: «Tarik is een toffe kerel die het ook goed doet op het werk. En natuurlijk zijn we als opleidingsbedrijf erg trots als onze competitie sporters zo succesvol zijn in hun sport.» • sh

Finaliste voor «Leerling van het Jaar 2021»

In de top tien

Fesnike Rushiti, leerling voedingstechnologie bij Bell in Bazel, heeft de finale gehaald van de wedstrijd «Leerling van het Jaar 2021».

Eenmaal per jaar vestigt de Bazelse ondernemersvereniging de aandacht op leerlingen met haar «Leerling van het Jaar». Tien finalisten strijden om de eerste plaats te bemachtigen. Voor het eerst heeft een leerling voedingstechnologie uit ons eigen bedrijf, Fesnike Rushiti, de finale gehaald. Een primeur voor Bell.

Op een wedstrijddag moesten acht opdrachten worden voltooid. Het ging bijvoorbeeld om het ontwerpen van een verpakking voor ijsthee, het oplossen van lastige taken

of het herkennen en vermijden van gevaren in het kader van veiligheid op het werk. «Daarna mocht ik 20 minuten over mijn beroep praten. Ik vond dat geweldig.» herinnert Fesnike Rushiti zich. Bij de online stemming wist de 17-jarige uiteindelijk met succes de sympathie van het publiek te bemachtigen.

Tijdens de prijsuitreiking op 23 november 2021 moest nog een laatste opdracht voor het publiek worden bestreden. De studenten waren ambitieus en gefocust. Helaas heeft Fesnike het podium niet gehaald.

«Natuurlijk ben ik een beetje teleurgesteld», verklaart de leerling na de prijsuitreiking, «De wedstrijd was een unieke ervaring die waardevol is voor mijn toekomst. Ik heb geleerd dat het de moeite waard is om elke dag met veel enthousiasme en interesse naar je werk te gaan.»

Het doel van de wedstrijd is om de bekendheid van het beroepsonderwijs, zijn opleidingen en zijn imago in de regio te vergroten en verder te verbeteren. Bovendien biedt het project een platform voor goed presterende en geëngageerde leerlingen en hun opleidingsbedrijven. • sh



Bell-leerlingen worden jonge journalisten

Op zoek naar een goed verhaal

Voor dit omslagverhaal wist LOOK! heel bijzondere gastauteurs te strikken: acht leerlingen bij Bell. Ze werkten de inhoud zelfstandig uit, van het vinden van het onderwerp tot de uiteindelijke tekst. Ze kregen daarbij steun van Andreas Begré, hoofd Beroepsopleiding, en Sara Heiniger, hoofd van de LOOK!-redactie.

Met welke onderwerpen zijn leerlingen bezig? En hoe kunnen ze die verwerken in spannende tijdschriftartikelen voor LOOK!?

Als basis voor de teksten diende een artikelfactsheet.

De leerlingen stelden zichzelf deze vragen tijdens een workshop begin december 2021.

Het resultaat: een bijzonder omslagverhaal, geschreven door acht jonge redacteurs.

«Het was belangrijk voor ons om de leerlingen in de workshop geen richtlijnen te geven, zodat ze zelfstandig aan de onderwerpen konden werken», vertelt Andreas Begré.

Als basis hiervoor diende een artikelfactsheet, waarop alle belangrijke punten konden worden verzameld, van het idee voor een onderwerp tot de illustratie.

We zijn erg blij met het geweldige resultaat», zegt Sara Heiniger. «Hoewel bijna alle deelnemers in hun dagelijks werk weinig met schrijven bezig zijn, werden toch echt goede teksten geproduceerd.»

Het is overigens niet de eerste keer dat Bell-leerlingen voor dit nummer in de huid kruipen van journalisten: Het leerlingentijdschrift «Dr Stift» werd vroeger ook door de jongeren zelf geschreven – toen nog met een typemachine. • *mr*

Deze leerlingen schreven het omslagverhaal:

Alessio Arieta, kok in opleiding, Zell
Eliana Fernandez Duran, assistent-slager in opleiding, Basel
Arthur Friedrich, slager in opleiding, Oensingen
Selim Gjocaj, logistiek medewerker in opleiding, Oensingen
Muhamad Muhamad, productiemonteur in opleiding, Oensingen
Gian Knoepfli, slager in opleiding, Basel
Igor Vaskovic, verkoper in opleiding, Basel
Firouz Yousefi, assistent-slager in opleiding, Oensingen





Werk-privébalans

«De werk-privébalans wordt steeds belangrijker.»

De term werk-privébalans staat voor een harmonieus samengaan van werk en privéleven. Om dit evenwicht te bewaren, moet het mogelijk zijn het professionele van het persoonlijke leven te scheiden. Dat betekent zoveel als goed omspringen met de tijd die we hebben na het werk, zonder te worden overrompeld door het werk.

Uit tal van studies, enquêtes en statistieken blijkt dat een goede werk-privébalans steeds belangrijker wordt en deel uitmaakt van de verwachtingen van werkzoekenden; voor sollicitanten is het belangrijk om voor een aantrekkelijk en modern bedrijf te werken. Volgens de «Better Life Index» van de OESO had Nederland in 2019 de beste balans. Waarschijnlijk vanwege de werktijden: In Nederland werkt slechts 0,4 procent van de werknemers meer dan 50 uur per week.

De werk-privébalans houdt meer in dan minder werk en meer vrije tijd. Het is een levensstijl die evenwicht, harmonie en alle terreinen van het leven omvat, waaronder partnerschap, kinderen, vrije tijd, zingeving, cultuur, gezondheid en persoonlijke ontwikkeling om tot een holistische levensstijl te komen.

Waarom is het zo belangrijk om aandacht te besteden aan de werk-privébalans? De reden is simpel: Werknemers vinden meer rust. Met meer rust zijn ze ook gezonder en hebben ze meer levenslust.



Igor



Waar moet men op letten voor een goede werk-privébalans?

1. Besteed evenveel aandacht aan beroeps- als aan privé-verplichtingen

Evenredige afweging van beroeps- en privéverplichtingen. Ja, uw carrière is belangrijk, maar uw persoonlijke leven is net zo belangrijk. Als u al uw energie in uw werk steekt, zult u vroeg of laat gek worden. Deze twee gebieden van het leven moeten in evenwicht blijven, niet met elkaar in conflict komen. Maak dus tijd, vooral voor de mensen in uw leven, en koester uw sociale relaties.

2. Vermijd afleiding en houd uw hoofd erbij

Als u bijvoorbeeld vaak wordt afgeleid door uw smartphone in plaats van u te concentreren op uw taken, zult u uw persoonlijke deadlines bijna nooit halen. Concentreer uw energie op de belangrijkste dingen van dit moment. Hierdoor wordt u efficiënter en kunt u taken sneller afhandelen en heeft u uiteindelijk meer tijd voor vrijetijdsbesteding en hobby's.

3. Blijf in beweging en eet gezond

Regelmatige lichaamsbeweging en een evenwichtige voeding houden u gezond. Mensen die regelmatig sporten zijn meer ontspannen en mentaal evenwichtiger. Doe wat goed voor u is en zorg voor een goed evenwicht in uw leven.

4. Besteed aandacht aan uw tijdbeheer.

Slecht tijdbeheer is doorgaans de boosdoener bij een verstoord evenwicht. Wie zich bijvoorbeeld overwerkt in zijn werk of in zijn vrije tijd veel te veel activiteiten onderneemt, raakt overbelast en kan zijn taken meestal niet meer aan. Daarom is het belangrijk de tijd goed in te delen. • Igor Vaskovic



«Op dit moment denk ik veel na over de tijd na mijn opleiding.»



Gian

Mijn leven op dit moment

Hallo, mijn naam is Gian Knoepfli. Ik ben 17 jaar oud. Momenteel zit ik in het derde jaar van mijn stage als slager in Basel op de afdeling C-Pro. Naast mijn opleiding tot slager met het accent op extractie, ben ik actief in een schietclub in mijn woonplaats Rheinfelden in Aargau. Ik heb daar in de zomer twee jaar lang de cursus voor jonge schutters gevolgd. Gedurende in totaal acht dagen leren mijn jonge collega-schutters en ik de grondbeginselen van ballistiek, hoe we een geweer moeten schoonmaken en hoe we een doelwit op 300 meter nauwkeurig kunnen raken. De cursus voor jonge schutters en de schietclub zijn voor mij nu vooral tijdens de voorbereiding op de kwalificatieprocedure (nvdr: eindexamen in de beroepsopleiding) en het verdiepende werk een ideale manier om te ontspannen. Ik ga ook regelmatig na het werk naar de sportschool om me fysiek voor te bereiden op mijn eindexamens, die er binnenkort aankomen. Op dit moment denk ik veel na over de tijd na mijn opleiding. Ik hoop dat mijn prestaties voldoende zullen zijn om in het stageprogramma aan de slag te kunnen en dan terug te komen naar de opleidingswerkplaats met voldoende werkervaring als trainer. Daar wil ik van mijn leerlingen uiteindelijk bekwame en trotse vakmensen maken. • Gian Knoepfli

Arthur



«Zo ziet een werkdag er voor mij uit.»

Daarna haal ik de verschillende dierenhelften en -kwarten op bij het transportbedrijf. Dan trek ik mijn steekwerende uitrusting aan en begin ik de dierenhelften in stukken te snijden en uit te benen. Ik begin altijd met het varken: car-ré, billen, borst en schouder. Na het uitbenen, dresseer ik de verschillende stukken volgens de richtlijnen. Als het varkensvlees klaar is, begin ik met kalfs- of rundvlees. Bijna alle artikelen worden door ons verwerkt. Al het vlees, met uitzondering van de speciale stukken, wordt naar de snijderij gebracht om vacuüm te worden verpakt. Ik maak ook verschillende kant-en-klare producten klaar voor de verkoop.

Mijn opleiding en ik

Mijn dag bij Bell begint om 6.00 uur. Ik begin met het etiketteren van de producten die we de dag ervoor hebben gemaakt. Wanneer ik klaar ben, verplaats ik de producten naar het magazijn en boek ik ze. Dan zijn ze klaar voor de personeelsverkoop.

Na het etiketteren, ga ik naar de opleidingswerkplaats en maak het volgende klaar voor productie: Machines instellen, tafelbladen verdelen over de tafels en verbruiksgoederen klaarleggen.

Wanneer alles verwerkt is, ruim ik de bij-producten, de beenderen en het vet op. Daarna moet ik het worstvlees nog wegen en in de daarvoor bestemde ruimten brengen. Na het opruimen, trek ik mijn laarzen en rubberen schort aan om alles schoon te maken. Na het schoonmaken, ga ik terug naar de zelfbedieningsafdeling. Als er nog werk te doen is, help ik tot ongeveer 16.30 uur, daarna is mijn dag voorbij. Zo ziet een werkdag er voor mij uit. • Arthur Friedrich

Wat weten we over de toekomst van het onderwijs?

Twee mensen uit Bern brengen verslag uit.



Firouz

«Ik heb kunnen praten met de directrice van deze school.»

Ik ben op zoek gegaan naar mensen die al enigszins in de toekomst leven en een beeld hebben van de toekomst van het onderwijs.

Tamar Widmer is directrice van een school waar te zien is hoe leren in de 21e eeuw kan verlopen. Ze legt uit waarom ze dit werk doet. Sam Nüesch is toekomstfilosoof en stelde me het bureau «Amt für Zukunft» voor.

Het bureau «Amt für Zukunft» in Bern

Dit bureau ligt heel dicht bij de Marzili-wijk in Bern aan de Sandrainstrasse in een prachtig oud gebouw. Het jonge team beschrijft zijn missie als volgt: «We verkennen het potentieel van de toekomst en ontwikkelen actiemogelijkheden voor het heden. Of het nu gaat om Strategic Foresight, Future Activism of Design Fiction — wij bieden onze expertise in verschillende vormen aan.»

Wist u dat er in Bern een school is die een toekomstig schoolmodel ontwikkelt en al toepast? Ik heb kunnen praten met de directrice van deze school in de Monbijou-wijk in het Bürenpark.



Tamar Widmer
Leerbegeleider en
directrice van
«Spielraum21» – de
innovatieschool in Bern

Wat doet uw school? We leiden een modelschool. Op deze manier tonen wij een van de vele manieren waarop in de 21e eeuw zowel in privé- als in openbare scholen kan worden geleerd. Bij ons werken ervaren leerkrachten hand in hand met changemakers.

25 kinderen en jongeren bereiden zich op onze school voor op de toekomst. Ze ervaren bij ons elke dag wat de vaardigheden van de toekomst zijn: kritisch denken, creativiteit, communicatie, samenwerking en digitale kennis. Wij bevorderen deze vaardigheden in verschillende situaties. Maar het belangrijkste is: nieuwsgierigheid is de motor van alles. Op dit fundament is de school gebouwd.

Hoe komt u aan dit nieuwe schoolmodel? Wij vroegen ons af wat «levenslang leren» vandaag betekent. Wij leven in een wereld waarin voortdurende verandering en een moeilijk te voorspellen toekomst normaal zijn geworden.

Voor ons is het duidelijk geworden: levenslang leren is een belangrijke sleutel voor de toekomst. Dit leren kan worden herkend aan het feit dat een persoon vrijwillig, voortdurend en zelfgemotiveerd op zoek gaat naar nieuwe kennis of nieuwe vaardigheden – voor zichzelf of voor zijn beroep.

De UNESCO zegt zelfs dat levenslang leren de voorwaarde is voor de uitroeiing van armoede en honger in de wereld en de sleutel tot vrede en democratie.

Het internet heeft ook een invloed op het leren: Vandaag is de helft van de wereld op het internet aangesloten. Technologische veranderingen vergen nieuwe vaardigheden: Een mens moet in staat zijn zich lokaal en globaal te organiseren.

Kennis moet vindbaar en deelbaar zijn. We hoeven niet alles te weten. Het volstaat dat we nieuwe kennis verwerven wanneer we die concreet nodig hebben.

Het helpt niet meer om in hiërarchieën te werken, in netwerken kunnen we beter samen leren. Intelligentie alleen is niet genoeg. Vandaag hebben we de intelligentie van een heel team nodig – collectieve intelligentie. Verder is het belangrijk dat mensen goed kunnen lezen. Het belangrijkste is om de nieuwsgierigheid levend te houden.

Wat weet u over de toekomst? Uit prognoses weten we: De helft van de beroepen die we vandaag kennen, zal in de komende 20 jaar verdwijnen. En 65% van de beroepen die over 30 jaar zullen bestaan, kennen we vandaag nog niet.

Als we terugkijken naar de laatste jaren, zien we: In 2010 werd 25% van het werk door machines gedaan, in 2015 was dat al 40%. Kortom: Het werk dat door mensen wordt uitgevoerd, is aan het veranderen. De menselijke hulpbron van de toekomst is onze emotionele intelligentie.

Wat ook duidelijk is: Als wereldgemeenschap gaan we mondiale uitdagingen oplossen met onze collectieve intelligentie. Samenwerkend leren op ooghoogte is erg belangrijk. Ieder van ons – leerkrachten, ouders en kinderen – is een leerling. Samen ontwikkelen we oplossingen. • **Firouz Yousefi**



Doelen en toekomst

Interview met Shevaz Kamal, psycholoog

Mijnheer Kamal, vandaag hebben we het over doelen en de toekomst. Kunt u om te beginnen de begrippen «doel» en «toekomst» kort omschrijven? Geen eenvoudige vraag. Ik zal proberen het in mijn eigen woorden te zeggen. Theoretisch betekent een doel een eindresultaat van een activiteit dat men wil of moet bereiken. De toekomst is een tijd die na het heden komt.

Waarom maakt u een onderscheid tussen willen en moeten? Er zijn doelen die men vrijwillig wil bereiken en er zijn doelen die worden opgelegd.

Welke betekenis heeft een doel voor jou vanuit psychologisch oogpunt? Doelen kunnen ons een gevoel van zingeving geven. Doelen motiveren ons om te vechten en te leren. Doelen structureren de dag. Ze geven hoop en zekerheid. Wanneer een doel is bereikt, zijn we een ervaring rijker. Deze ervaring versterkt dan onze eigenwaarde. Tegelijkertijd kunnen ze ons ook het leven moeilijk maken.

Hoe kunnen doelen het leven precies moeilijk maken? Als doelen te hoog worden gesteld en onbereikbaar lijken, kunnen ze demotiverend en deprimerend werken.

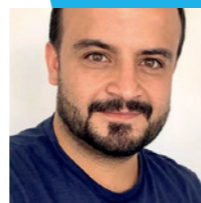
Hoe moeten doelen dan worden geformuleerd? Bij het formuleren van doelen moet altijd rekening worden gehouden met het eigen kunnen en de uitgangspositie. Daarnaast moeten subdoelen worden geformuleerd om het overzicht niet te verliezen en gesterkt verder te kunnen gaan. Bovendien is het pad naar het doel belangrijk. Het pad moet gepland en gestructureerd zijn, en het moet ook plezierig zijn. Soms is het het pad dat telt, niet het doel.

Kunt u een concreet voorbeeld geven over hoe we doelen kunnen bepalen? Doelen moeten SMART geformuleerd worden. S staat voor specifiek. Een doel moet dus nauwkeurig worden geformuleerd. M staat voor meetbaar, zodat we ook duidelijk kunnen nagaan of we een doel hebben bereikt. A staat voor acceptabel en betekent dat een doel zinvol en motiverend moet zijn. Tegelijkertijd moet het ook mogelijk zijn het doel te bereiken. Daarom staat R voor realistisch. T staat ten slotte voor tijdsgebonden. Het moet dus duidelijk zijn op welk punt we het doel bereikt willen hebben.

Wat is volgens u het «uiteindelijke doel» voor mensen? Volgens de behoeftepiramide is het uiteindelijke doel zelfverwezenlijking.

Hoe heeft u uw persoonlijke doel bereikt? Doelen bereiken is niet gemakkelijk. Het pad kan hobbelig zijn. Mijn advies is: geef niet op en blijf met beide benen op de grond. Sta altijd één keer meer op dan dat u valt.

Wat is voor u het verband tussen een doel en de toekomst? Doelen stellen ons in staat de toekomst te verhelderen. • *Muhamad Muhamad*



Shevaz Kamal, psychologische begeleider en psychotherapeut bij begeleidingsdienst ask!



Selim

Hoe bereik ik mijn doelen?

Doelen en toekomst. Gedurfde woorden met een grote betekenis. Het woord «doelen» betekent wat we graag willen doen, maar nu niet kunnen waarmaken. En de toekomst is wat we niet van tevoren kunnen weten. Maar het ligt in onze handen om die te beïnvloeden en erover te beslissen. Daarom stellen we onszelf doelen die op een dag onze eigen toekomst kunnen bepalen. Door het bereiken van doelen leiden we een mooi leven

Maar hoe bereik ik dit en hoe kan ik mezelf motiveren? Eigenlijk is het heel eenvoudig om te zeggen: Ja, ik bereik mijn doelen. Maar zo eenvoudig is het niet, want er duiken steeds nieuwe uitdagingen op. Uitdagingen die ik voor mezelf stel, of uitdagingen die de toekomst voor ons stelt. Deze onder de knie krijgen is niet altijd gemakkelijk, want het vergt ijver, doorzettingsvermogen en steun van vrienden en familie. Maar met vrienden moeten we goed opletten, want er zijn mensen die achter ons staan en ons motiveren, maar er zijn ook vrienden die ons op een dwaalspoor brengen of het niet aanvaarden als we succes hebben.

«We mogen nooit vergeten waarom we zo ver gekomen zijn en waarom we er alles voor geven.»

Maar hoe vaak we ook vallen of denken aan opgeven omdat alles niet gaat zoals we willen: we mogen niet opgeven! Want wanneer deze fase voorbij is, blijven we onze doelen nastreven en ligt de toekomst voor ons. Dan zal het harde werk zijn vruchten afwerpen. En zo bereiken we onze doelen. Er zijn altijd nieuwe uitdagingen die ons met beide benen op de grond zetten, maar juist dan hebben we de wil nodig om door te gaan!

Wat we ook doen: We mogen nooit vergeten waarom we zo ver gekomen zijn en waarom we er alles voor geven. • *Selim Gjocaj*

«Fascinerend interview met de heer Kamal.»



Muhamad



Eliana

Waarom is gezond eten eigenlijk belangrijk?

In een notendop betekent gezonde voeding het eten van een goede mix van plantaardige producten (bijv. groenten, fruit en graanproducten) en dierlijke producten (bijv. vlees, vis, zuivelproducten of eieren).

Zij voorzien het lichaam elke dag van essentiële voedingsstoffen zoals koolhydraten, eiwitten en vetten. Ze leveren energie en houden het lichaam idealiter gezond en fit.

Als de voeding optimaal is, voorzien zij het lichaam van alle voedingsstoffen die het nodig heeft, in de nodige hoeveelheid. Dit compenseert ook de afgebroken en uitgescheiden stoffen die we in de loop van de dag verliezen.

Wanneer deze voedingsstoffen ontbreken, voelen we ons lusteloos, moe en hebben we moeite om ons te concentreren. Vooral voor kinderen is gezonde voeding belangrijk. Want het lichaam heeft de juiste hoeveelheid koolhydraten, eiwitten, vetten, vitaminen en mineralen nodig om gezond te groeien en zich te ontwikkelen.

Een gezonde voeding is ideaal om tevredener en gelukkiger te leven.

Een verkeerd of suikerrijk dieet kan ons niet alleen dik maken, maar ook ziek. Het kan leiden tot ziekten zoals hartproblemen, leverproblemen of diabetes. Daarom: hoe gezonder we eten, hoe kleiner het risico er ziek van te worden. • *Eliana Fernandez*

Wat is gezonde voeding?

Een gezonde voeding omvat in principe alle denkbare voedingsmiddelen. De doorslaggevende factor is niet wat we eten of zouden moeten eten, maar hoeveel van een voedingsmiddel we eten. In principe is zelfs een glas wijn of een biertje tussendoor gezond voor het lichaam. Maar het mag natuurlijk geen gewoonte worden, want dan ziet het er weer anders uit.

Om het ons wat gemakkelijker voor te stellen, is er de zogenaamde voedselpiramide. Zoals u ziet, is water een van de belangrijkste voedingsmiddelen. Hiervan moet dagelijks ten minste drie liter worden geconsumeerd in de vorm van water, ongezoete thee of voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Ons lichaam bestaat voor 60 tot 70 procent uit water.

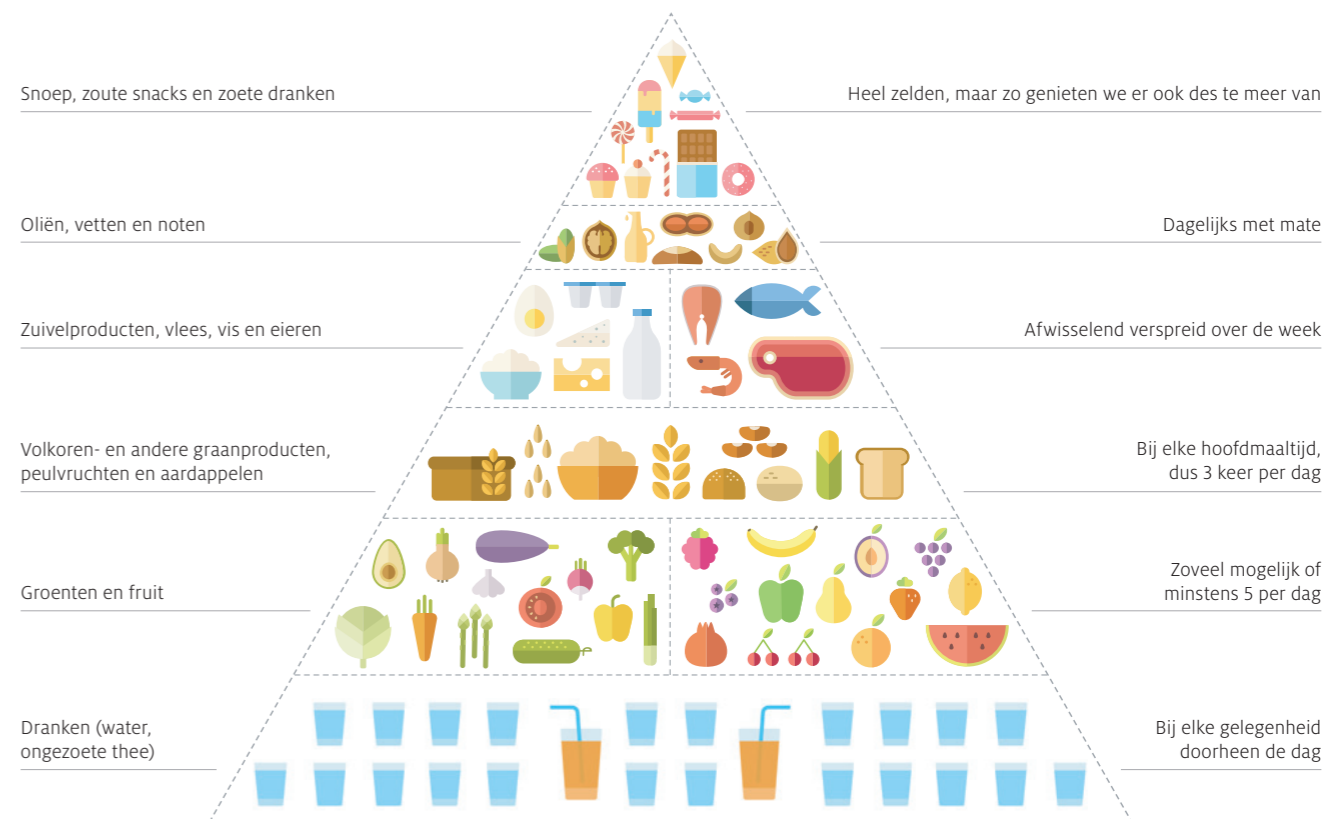
Wie zijn eetpatroon wat gezonder wil maken, moet maar eens naar de voedingspiramide kijken en zich afvragen of hij dat wel goed doet.



Alessio

«Het is zeker het proberen waard!»

Vetten en oliën zijn ook een belangrijk punt. Om net iets gezonder te eten, volstaat het om boter te vervangen door een plantaardig vet. Het kan geen kwaad, dus het is zeker het proberen waard! • *Alessio Arieta*



De nieuwe duurzaamheidsstrategie: We leven verantwoordelijkheid

DUURZAAMHEID GAAT ONS ALLEMAAL AAN

Alles voor de toekomst: Met de derde generatie van zijn duurzaamheidsstrategie breidt Bell Food Group zijn rol als verantwoordelijke voedingsonderneming in Europa verder uit – niet in het minst dankzij ambitieuze duurzaamheidsdoelstellingen die de hele waardeketen bestrijken.

De opwarming van de aarde, de toevloed van plastic in de oceanen, de achteruitgang van de biodiversiteit: De lijst van zorgwekkende ontwikkelingen op onze planeet is enorm. De berichten die ons dagelijks uit de hele wereld bereiken, hebben allemaal dezelfde, onmiskenbare boodschap: Het is tijd om te handelen en liever vandaag dan morgen.

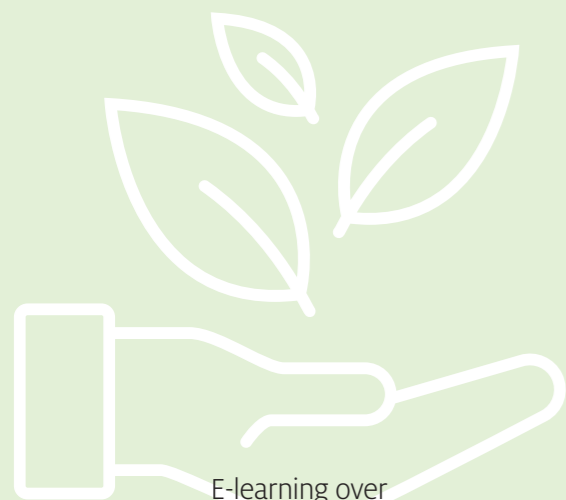
«Onze strategie is opgebouwd rond acht thematische gebieden en daarop gebaseerde doelstellingen.»

De meest urgente uitdagingen zijn van een zodanige omvang dat we ze enkel gezamenlijk kunnen aanpakken. Naast de politiek en de samenleving speelt de

economie een sleutelrol in de strijd voor een leefbare toekomst voor de komende generaties. Om deze verantwoordelijkheid waar te maken, heeft de Bell Food Group in de afgelopen maanden met de medewerking van vele deskundigen uit alle divisies en van de meest uiteenlopende afdelingen haar duurzaamheidsstrategie volledig herzien en de relevante verantwoordelijkheidsgebieden en doelstellingen op het gebied van duurzaamheid voor haar bedrijfsactiviteiten gedefinieerd. Het doel van deze verdere ontwikkeling is een positieve bijdrage te leveren aan het bereiken van de VN-doelstellingen inzake duurzame ontwikkeling.

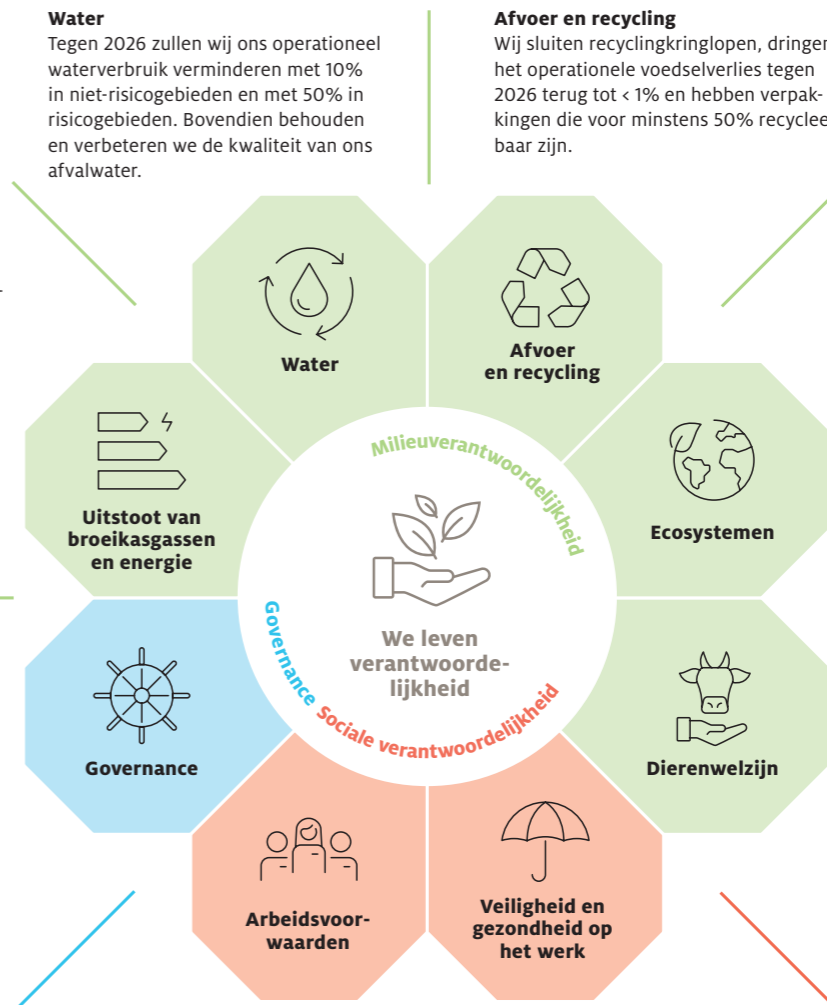
Waardeketen centraal

De nieuwe duurzaamheidsstrategie is in januari 2022 door de Raad van Bestuur goedgekeurd en vanaf dat moment in werking getreden. Ze fungeert als een vuurtoren die duurzame acties in beeld brengt en zorgt voor oriëntatie. De doelstellingen in het strategiedocument zijn onderverdeeld in drie strategische kerngebieden.



E-learning over duurzaamheid: Aan de slag

De nieuwe e-learning over duurzaamheid vormt een stimulans om dieper op dit onderwerp in te gaan. Het doel is het idee van duurzaamheid in het hart van de onderneming te verankeren. «We willen dat alle werknemers achter onze strategie staan en weten waar we naartoe willen», zegt Marco Märsmann. De online training zal dit jaar gefaseerd worden uitgerold naar alle werknemers van Bell Food Group.



Water
Tegen 2026 zullen wij ons operationeel waterverbruik verminderen met 10% in niet-risicogebieden en met 50% in risicogebieden. Bovendien behouden en verbeteren we de kwaliteit van ons afvalwater.

Afvoer en recycling
Wij sluiten recyclingkringen, dringen het operationele voedselverlies tegen 2026 terug tot < 1% en hebben verpakkingen die voor minstens 50% recycleerbaar zijn.

Ecosystemen
Tegen 2026 zullen we onze verkoop van biologische producten opvoeren tot 370 miljoen Zwitserse frank en zal 72% van ons assortiment zeevruchten door het WWF op zijn minst als aanbevelenswaardig worden beoordeeld. We streven ook de visie «Zero Deforestation 2030»

Dierenwelzijn
In 2022 hebben wij een ondernemingsbreed dierenwelzijnsbeleid met betrekking tot dierenwelzijnsaspecten ingevoerd. 37% van onze dierlijke grondstoffen in de hele Bell Food Group (60% bij Bell Schweiz) zijn gecertificeerd met een dierenwelzijnslabel tegen 2026.

Uitstoot van broeikasgassen en energie
Wij zetten ons in voor op wetenschap gebaseerde klimaatdoelstellingen in overeenstemming met het Science Based Targets initiative (SBTi), waarbij we onze operationele broeikasgasemissies tegen 2026 met 21% verminderen (Scope 1/2) en de visie nastreven van «klimaatneutraliteit in operaties» tegen 2035 en in de hele toeleveringsketen tegen 2050.

Governance
We bevorderen eerlijk en ethisch ondernemen en verantwoorde belastingheffing in de gehele toeleveringsketen en beschouwen ESG-criteria als onderdeel van alomvattend risico- en financieel beheer tegen 2026.

Arbeidsvoorwaarden
Als aantrekkelijke werkgever bieden wij moderne arbeidsvoorwaarden, bevorderen wij actief de mensenrechten in onze toeleveringsketen en eisen wij dat 100% van onze directe leveranciers in risicogebieden tegen 2026 aan een geldige sociale norm voldoen.

Veiligheid en gezondheid op het werk
We bevorderen de fysieke en mentale gezondheid van alle werknemers en zullen ons managementsysteem voor gezondheid en veiligheid op het werk in de hele Bell Food Group tegen 2026 op een uniforme standaard brengen.

Van A voor arbeidsvoorwaarden tot W voor water
«Onze strategie is gebaseerd op acht thematische gebieden en doelstellingen die daarop voortbouwen», legt Marco Märsmann, hoofd van het Competentiecentrum Duurzaamheid (CC Duurzaamheid) Bell Food Group uit. «Dit omvat bijvoorbeeld het actief bevorderen van het respect voor de mensenrechten door van leveranciers in risicolanden te eisen dat zij een geldige sociale norm hanteren.» De duurzaamheidsstrategie omvat ook doelstellingen om het dierenwelzijn te bevorderen en het gebruik van recycleerbare verpakkingen te verhogen, maar ook om het waterverbruik en de uitstoot van broeikasgassen te verminderen. «Transparantie is van bij-

zonder belang bij alle doelstellingen en maatregelen. Alleen als we voortdurend verantwoording afleggen voor onze daden, creëren we geloofwaardigheid», zegt Marco Märsmann. Dankzij de herziene duurzaamheidsstrategie beschikt de Bell Food Group over een doeltreffend instrument, waarvan de meerwaarde nog zal toenemen als de werknemers zich met de strategie identificeren en actief deelnemen aan de uitvoering ervan. Duurzaamheid is al lang geen vrijblijvende optie meer voor een onderneming, maar een noodzaak en niet in het minst een elementaire economische succesfactor geworden. • ap

Jubileums

LOOK! feliciteert de jubilarissen van maart tot mei 2022

Bell Schweiz

20 jaar dienst

Karin Schörlin, 1 maart, Bell Schweiz, Bazel
Kai Schilling, 2 maart, Bell Schweiz, Bazel
Marguerite Golisano, 3 maart, Bell Schweiz, Bazel
Eric Ferroudj, 4 maart, Bell Schweiz, Bazel
Alain Hug, 5 maart, Bell Schweiz, Bazel
Maurice Golo Lingoto-Scheer, 6 maart, Bell Schweiz, Bazel
R. Olivier Drusian, 14 maart, Bell Schweiz, Bazel
David Vionnet, 16 maart, Bell Schweiz, Cheseaux
Mark Gjoka, 17 maart, Bell Schweiz, Zell
Raymond Pribiset, 19 maart, Bell Schweiz, Bazel
Christophe Sellier, 20 maart, Bell Schweiz, Bazel
Corinne Tschan, 21 maart, Bell Schweiz, Bazel
Peggy Tancredi Sother, 22 maart, Bell Schweiz, Bazel
Blaise Opole Shongo, 23 maart, Bell Schweiz, Oensingen
Ramadan Rexhepi, 24 maart, Bell Schweiz, Zell
Francesco Nicastro, 25 maart, Bell Schweiz, Bazel
Ludovic Tessier, 31 maart, Bell Schweiz, Cheseaux
Jeyalalitha Kanapathipillai, 1 april, Bell Schweiz, Zell
Jean Segura, 5 april, Bell Schweiz, Bazel
Michèle Bättig, 9 april, Bell Schweiz, Bazel
Nathalie Lopes Dos Santos Neves, 10 april, Bell Schweiz, Cheseaux
Alain Rupp, 11 april, Bell Schweiz, Bazel
Ramazán Guengoer, 16 april, Bell Schweiz, Bazel
Dominique Ferenc, 17 april, Bell Schweiz, Bazel
Kolje Nakov, 18 april, Bell Schweiz, Cheseaux

25 jaar dienst

Herbert Kunz, 7 maart, Bell Schweiz, Oensingen
Elisabeth Straubhaar, 8 maart, Bell Schweiz, Oensingen
Lionel Bonvin, 11 maart, Bell Schweiz, Cher-Mignon
Josef Wechsler, 26 maart, Bell Schweiz, Zell
Estelle Atzenhoffer, 8 april, Bell Schweiz, Bazel
Jürgen Schmidle, 12 april, Bell Schweiz, Bazel

30 jaar dienst

Pascal Dormois, 9 maart, Bell Schweiz, Bazel
Blagoja Gojakovic, 10 maart, Bell Schweiz, Cheseaux
Chantal Rubly, 12 maart, Bell Schweiz, Bazel
Rui Manuel Da Silva Lourenço, 18 maart, Bell Schweiz, Cher-Mignon
Jean-Pierre Duqueux, 27 maart, Bell Schweiz, Cheseaux
Michel Kessler, 28 maart, Bell Schweiz, Bazel
Christophe Wilk, 29 maart, Bell Schweiz, Bazel
Ferdinand Trüssel, 30 maart, Bell Schweiz, Oensingen
Ismail Dervisoski, 6 april, Bell Schweiz, Zell
Renaud Mantel, 13 april, Bell Schweiz, Bazel
Lucio Torzi, 14 april, Bell Schweiz, Bazel

35 jaar dienst

Maria Cerejo, 13 maart, Bell Schweiz, Zell
Bruno Azzola, 15 maart, Bell Schweiz, Bazel
Alain Dirrig, 2 april, Bell Schweiz, Bazel
Daniel Scholer, 3 april, Bell Schweiz, Bazel
René Stebler, 4 april, Bell Schweiz, Bazel
Marianne Thüring, 19 april, Bell Schweiz, Bazel

40 jaar dienst

Ernst Fuhrmann, 15 april, Bell Schweiz, Oensingen

45 jaar dienst

Ursula Lehmann-Schweizer, 7 april, Bell Schweiz, Oensingen

Met pensioen

Nakshije Toski-Ahmeti, 31 december, Bell Schweiz, Oensingen
Decantino Ndombasi, 31 januari, Bell Schweiz, Bazel
Roland Rufener, 31 januari, Bell Schweiz, Bazel
Hans Bellwald, 28 februari, Bell Schweiz, Oensingen
Régine Andrée Schwechler Chambard, 28 februari, Bell Schweiz, Bazel
Emil Dubach, 31 maart, Bell Schweiz, Zell
Christoph Schatzmann, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Peter Niederberger, 31 mei, Bell Schweiz, Oensingen

Met vervroegd pensioen

Angélo D'Amico, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Suleiman Jembe, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Fahri Kuqi, 31 maart, Bell Schweiz, Zell
Joseph Kuttler, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Lec Mirakaj, 31 maart, Bell Schweiz, Zell
René Pabst, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Jean Zwiller, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Marianne Neuhaus, 30 april, Bell Schweiz, Bazel
Paul Fuhrmann, 31 mei, Bell Schweiz, Oensingen

Bell International

20 jaar dienst

Andreas Eder, 18 maart, Bell Deutschland, Seevetal
Andre Müller, 19 maart, Bell Deutschland, Seevetal
Eva Wernke, 25 maart, Bell Deutschland, Harkebrügge
Marlies Siems, 10 april, Bell Deutschland, Harkebrügge
Marion Heinicke, 22 april, Bell Deutschland, Harkebrügge
Kerstin Walde, 1 mei, Bell Deutschland, Harkebrügge
Sven Brandtner, 6 mei, Bell Deutschland, Harkebrügge
Thomas Plaggenborg, 16 mei, Bell Deutschland, Harkebrügge
Lionel Constant, 21 mei, Bell Frankrijk, Teilhède

25 jaar dienst

Danuta Sumara, 12 maart, Bell Polen, Niepołomice
Rene Fanelli, 1 april, Bell Deutschland, Schiltach
Nathalie Saunal, 1 april, Bell Frankrijk, Teilhède
Anja Schulewski, 24 april, Bell Deutschland, Harkebrügge
Wolfgang Karrer, 5 mei, Frisch Express, Pfaffstätt
Jerzy Krzysica, 7 mei, Bell Polen, Niepołomice

30 jaar dienst

Marion Huntemann, 23 maart, Bell Deutschland, Harkebrügge
Monika Kasinger, 4 mei, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

35 jaar dienst

Berthold Funk, 15 mei, Bell Deutschland, Edewecht

Met pensioen

Ilmije Kelmendi, 28 februari, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Marie-Hélène Saget, 31 maart, Bell Frankrijk, Teilhède
Pascal Janot, 30 april, Bell Frankrijk, Virieu-le-Grand

Huidige vacatures
vindt u onder:
bellfoodgroup.com/karriere

Convenience

20 jaar dienst

Oskar Böhler, 3. december, Eisberg, Villigen (*aanvulling*)
Martin Kulik, 1 januari, Hügli, Steinach (*aanvulling*)
Michaela Hoheisel, 1 februari, HFC, Bad Wünnenberg (*aanvulling*)
Karin Turk, 14 februari, Eisberg, Logistik (*aanvulling*)
Eddie Barten, 18 februari, Eisberg, Dällikon (*aanvulling*)
Ali Cil, 1 maart, Hilcona, Schaan
Nancy de Lourdes Forster, 1 maart, Eisberg, Dällikon
Nuno Luis Mendes Coimbra, 1 maart, Hilcona, Schaan
Zlatko Novak, 1 maart, Hilcona, Schaan
Josef Provazník, 1 maart, Hügli, Zásmuky
Robert Krumpholz, 4 maart, Hügli, Zásmuky
Amélia Paula Da Mota Pinto, 11 maart, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent
Jürgen Thomas, 1 april, Hügli, Radolfzell
Christian Leber, 2 april, Hügli, Hard
Julie Gschwend, 22 april, Hilcona Gourmet, Orbe
Maura Vogel, 22 april, Bresc, Werkendam
Walter Leber, 29 april, Eisberg, Dällikon
Luis Miguel Dionisio Macieira, 1 mei, Hilcona, Schaan
Johann Meier, 1 mei, Eisberg, Dällikon
Dragan Stepanovic, 1 mei, Hilcona, Schaan
Dzulziba Mehmedovic, 13 mei, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent
Andreas Vossebein, 27 mei, HFC, Bad Wünnenberg

25 jaar dienst

Maria Virginia Pinto Rebelo, 3 november, Eisberg, Dällikon (*aanvulling*)
Khaled El Bahi, 15 december, Eisberg, Dänikon (*aanvulling*)
Hüseyin Dogac, 17 februari, Eisberg, Dänikon (*aanvulling*)
Cidalia Maria Moreira Caetano, 17 maart, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent
Josef Keller, 1 april, Hilcona, Schaan
Sabine Krug, 1 april, Hügli, Radolfzell
Erich Bieri, 1 mei, Hilcona, Schaan
Celina Correia Carvas do Nascimento, 20 mei, Eisberg, Dällikon
Helena Mrkosová, 20 mei, Hügli, Zásmuky

30 jaar dienst

Carola Forster, 30 november, Eisberg, Dällikon (*aanvulling*)
Fabrizio Zogno, 3 februari, Ali Big, Brivio (*aanvulling*)
Jose Martins da Costa, 1 maart, Hilcona, Schaan
Stephan Kompalla, 30 maart, Hügli, Radolfzell
Daniel Kammerer, 1 april, Hilcona, Schaan
Corinna Sugg, 1 april, Hügli, Radolfzell
Heike Altmann, 20 april, Hügli, Radolfzell
Antonio Rego Oliveira, 7 mei, Eisberg, Logistik

35 jaar dienst

Stefan Daester, 1 maart, Hilcona, Schaan
Bettina Hilmer, 17 maart, Hügli, Radolfzell
Maria Isabel Moreira Pais Marques, 27 maart, Eisberg, Villigen
Leo Eichenberger, 1 april, Eisberg, Dällikon
Werner Alfred Gaechter, 6 april, Hilcona, Schaan
Behice Ertugrul, 13 april, Eisberg, Logistik
Thomas Tuertscher, 4 mei, Hilcona, Schaan
Marietta Bickel, 11 mei, Hilcona, Schaan

Met pensioen

Kausaladevi Thirukeswaran, 9 november, Eisberg, Dällikon (*aanvulling*)
Ndomba Dianduala Ba Nsimba, 22 februari, Eisberg, Dällikon (*aanvulling*)
Lili Berger, 28 februari, Hügli, Radolfzell (*aanvulling*)
Sonja Stillhard, 16 maart, Eisberg, Villigen
Saban Abdiji, 26 maart, Eisberg, Villigen
Reinhard Linne, 31 maart, Hügli, Radolfzell

Met vervroegd pensioen

Newman Debbie, 31 december, Hügli, Redditch (*aanvulling*)
Mosimann Anton, 30 april, Eisberg, Dällikon
Ronald Gisinger, 30 april, Hilcona, Schaan
Seibold Andreas, 31 mei, Hügli, Steinach

**Play &
Win!**

Wedstrijd

PLAY AND WIN

Zoekplaat

Op welke pagina is dit symbool verstopt?



Prijs

*1 × verschillende producten van de hele Bell Food Group ter waarde van € 400,00
10 × aankoopbon ter waarde van € 30,00 voor een plaatselijke supermarkt*

De uiterste datum voor deelname is 24 juni 2022

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

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

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

Zo smaakt de lente

MOGEN WE EVEN PROEVEN?

Vuur op het bord: de nieuwe «Desperinos» van Bell Polen.



Stil maar vastberaden maakt de lente nieuwe geesten wakker. Nu de dagen langer worden en de zonnestralen warmer, ontluiken ook talrijke culinaire innovaties uit de keukens van de Bell Food Group. Ze zorgen voor lentefrisse momenten van genot, of het nu thuis aan tafel is of buiten op het picknickleed. • ap

Bell Deutschland KARAKTERVOLLE HAM MET SMAAK

De reden waarom Abrahams nieuwe «Rustieke Gerookte Ham» je doet watertanden is heel simpel. Het zit allemaal in de voorbereiding. Nadat de biefstuk, die ongeveer 1,2 kilo weegt, mild is gezouten en verfijnd met sterke natuurlijke kruiden, krijgt hij zijn unieke rustieke karakter en stevige, kruidige smaak wanneer hij boven een beukenhouten vuur wordt gerookt.



Bell Polen ZO SMAAKT HET ZUIDEN

Als je niet kunt wachten om naar het zuiden te reizen voor de zomervakantie, breng dan de smaak van Spaanse chorizo meteen mee naar huis. De nieuwe «Kabanosy Chorizo» is een beetje pikant. De gerookte, gestoomde en gebakken varkensworstjes zijn het ideale tussendoortje tegen acute reislust. De kleine zusjes worden trouwens «Desperinos» genoemd en zijn gekruid met paprika en knoflook.



Bell Frankrijk VAARWEL BEWAAR- MIDDELEN

Het was niet zo eenvoudig als het op het eerste gezicht lijkt. Het hele productieteam van Bell Frankrijk heeft maandenlang geïnvesteerd in zijn voortreffelijke hamspecialiteiten met als doel voorgoed afscheid te nemen van bewaarmiddelen. Na enig gesleutel aan het productie- en rijpingsproces zijn de populaire hammen nu verkrijgbaar in een nieuwe vorm. Je kan zien wat erin zit: Ham en wat zout, meer niet.

* Zonder bewaarmiddelen



Bell Schweiz EEN KLASSIEKER IN LENTEJASJE

Geheel in lijn met het seizoen brengt Bell Schweiz een beproefde klassieker met een nieuwe inhoud op het bord. De goudgebakken cordon bleu van sappig Zwitsers varkensvlees heeft het allemaal: Rijkelijk gevuld met malse schouderham, heerlijke roomkaas en smakelijke tuingroenten zoals wortelen, prei en selderij, zorgt het voor een lentesmaaksensatie. De cordon bleu is alleen verkrijgbaar bij Coop tot eind mei.

Een bewezen klassieker op het bord



Hügli VEGANISTISCHE VLEESVERVANGERS

De innovatieve kant-en-klarmixen zijn gebaseerd op waardevol erwteneiwit en zijn snel en gemakkelijk te bereiden. Ze kunnen zonder koeling flexibel in de kast worden bewaard en dragen bij tot de bescherming van het klimaat dankzij de zuiver plantaardige receptuur.

Alles veganistisch
en zo easy peasy!



SNELLE FIJNE PASTA

Authentieke pastasmaak zonder tijdrovend koken – geen probleem met de nieuwe en snelle pastakruidenmixen. De bereiding is snel en gemakkelijk – meng met een beetje pastawater en olie, giet over de gekookte pasta, finito!

PREMIUM RECEPTEN VOOR DE BESTE SMAAK

De nieuwe, hoogwaardige biologische bouillons vormen de perfecte basis voor soepen en sauzen. Zij bevatten hoogwaardige vlees- en groente-extracten die vrij zijn van additieven, kunstmatige smaakstoffen en gistextract.



NATUURLIJK, LEKKER, VEELZIJDIG!

Vegetariërs kunnen de biologische gehaktmix op vele manieren gebruiken om hamburgers of gehaktsoorten te bereiden. Het product op basis van de lokale trendingrediënten erwt en groene spelt biedt een toegevoegde gezondheids-waarde dankzij plantaardige eiwitten en voedingsvezels.



Eisberg Zwitserland ENERGIEBOOSTER OM OP GANG TE KOMEN

Twee gloednieuwe Buddha Bowls staan klaar voor alle hongerige zielen die een bijzonder evenwichtige en heerlijke maaltijd willen. De «Noodle Bowl Smoked Tofu» en de «Rice Bowl Salmon Poké» smaken net zo vers en gezond als ze eruit zien en geven je de extra energie die je nodig hebt voor lentedagen vol energie en levensvreugde.

SALADES OP HUN BEST

Eisberg laat weer eens de diversiteit van zijn salade creaties zien. De nieuwe potvariaten «Caesar», «Green», «Oriental», «Mediterranean» en «Vegan» bevatten elk een geconcentreerde lading gezonde ingrediënten. Spinazie, kool, linzen, kikkererwten, olijven, rucola, bulgur, zoete aardappelen, hummus en erwten zijn slechts enkele lekkernijen die de nieuwe salades een eersteklas smaak geven.



KROKANT UIT DE OVEN

Open de koelkast, zet de oven aan en even later is het: Het eten is klaar! Voor drukke dagen waarop er weinig tijd is om te koken, zijn er nu de twee nieuwe groentemixen «Asperges» en «Zucchini». Dit maakt het mogelijk om in een handomdraai de perfecte warme groenteschotel te bereiden, zonder het gedoe van voorbereiden en snijden. Zo blijft er tijd over voor de goede dingen in het leven, zoals genieten van de zon.



Hilcona DE NIEUWE GENERATIE VERSE GERECHTEN

Sinds eind vorig jaar is een gevarieerd aanbod van tien smakelijke gerechten met verse ingrediënten verkrijgbaar in geselecteerde Coop-winkels in Zwitserland. Van «Creamy Mascarpone Chicken» tot de veganistische «Oriental Falafel» en «Salmon al Limone», het menu biedt alles wat je culinaire hartje begeert. Een compleet nieuwe ultra-frisse traktatie voor warme consumptie.

IS ALLES DAN BIO?

Natuurlijk goede ingrediënten vormen de basis van alle Hilcona producten. Met de drie deegwarencreaties van de beste biologische kwaliteit, «Spätzli», «Tortelloni Ricotta e Spinaci» en «Tortelloni Pomodoro e Mozzarella», onderstreept Hilcona zijn belofte aan de betere eter en laat het zien wat echt belangrijk is. De gerechten op basis van producten van de biologische landbouw zullen vanaf februari in Duitsland en Zwitserland verkrijgbaar zijn.



Eisberg Hongarije ALLE KRACHT VAN PLANTEN

Microgreens zitten vol energie. Ze worden niet voor niets beschouwd als een superfood. Eisberg Hongarije brengt in maart twee verschillende soorten groentekieften, of Baby Leafs, op de markt: Radijs en Mizuna. Deze laatste is een bladkool die qua smaak tussen broccoli en rucola in kan worden geplaatst. De microgreens worden geproduceerd in verticale landbouw, d.w.z. in innovatieve kassen met meerdere verdiepingen.





© Das Sauna-Kochbuch, Katarina Vuori, btb



NOOIT MEER SAUNAHONGER

Iedereen die van sauna's houdt, weet dat de zweetkuur je niet alleen dorstig maakt, maar ook hongerig. De eenvoudigste oplossing voor dit probleem komt natuurlijk uit Finland, en heet «Makkara». Deze «saunaworst» wordt gekookt op de saunakachel en vaak gegeten terwijl men nog op de planken zit. Het saunaland bij uitstek gebruikt zijn zweethuizen ook om vis te roken, fruit te drogen of bier te brouwen.

De Finse schrijfster en kunstlerares Katarina Vuori heeft zich hierdoor laten inspireren en heeft voor haar «Saunakookboek» talrijke recepten samengesteld voor bereidingen in de sauna. Ze gebruikte de 19 mooiste en vreemdste sauna's van Lapland tot de Scherenzee als proefkeukens.

Goed nieuws voor al diegenen die geen eigen sauna hebben maar toch graag de originele Finse keuken willen uitproberen: De gerechten in het boek kunnen ook in de oven of op de ketelgrill worden bereid.



BEGRAVEN VOEDSEL

Met een aardoven, oftewel een warmtebron in de grond, konden mensen al vóór de uitvinding van het aardewerk bijvoorbeeld groenten koken die anders oneetbaar zouden zijn geweest. Een methode die tot op de dag van vandaag heeft standgehouden, ondanks alle uitvindingen op het gebied van koken.

Een voorbeeld hiervan is de luau uit Hawaï. Voor dit traditionele feestmaal wordt een gat in de grond gevuld met hete stenen, waarop vervolgens in bananenbladeren gewikkeld voedsel wordt gelegd, dat vervolgens met aarde wordt bedekt. In deze zogenaamde imu worden onder andere hele varkens gedurende meerdere uren gekookt.

En ook in andere streken van de wereld, zoals Samoa, Nieuw-Zeeland of Mexico, maken overdekte of onoverdekte aardens ovens deel uit van het culinaire culturele erfgoed dat ook vandaag nog wordt gebruikt.

Curiosa uit de kookwereld

HONGER MAAKT VINDINGRIJK

Als het op koken aankomt, zijn mensen altijd heel inventief geweest. En dat geldt niet alleen voor het combineren van de ingrediënten, maar ook voor de bereiding. Van traditioneel tot grillig – LOOK! heeft een paar ongewone kookmethodes verzameld. • *mr*



KOKEN WAAR HET STOOMT EN BUBBELT



Actieve vulkanen zijn formidabel en toch – of misschien juist daardoor – zo fascinerend. Het is dus geen wonder dat deze vuurspuwers mensen inspireren om te experimenteren met hun natuurlijke krachten.

Een succesvol culinair resultaat van deze experimenten is «cozido». De restauranthouders in het stadje Furnas op het Azoreneiland São Miguel laten deze stoofschotel urenlang garen in de hete vulkanische grond.

Ook in het Timanfaya Nationaal Park op Lanzarote wordt de warmte van de bodem goed benut: In het parkrestaurant sudderen vlees en vis direct boven borrelende lava. En op Bali is het tijdens een wandeling op de Batur-vulkaan onder meer mogelijk om eieren te koken in de stoombronnen langs de paden.



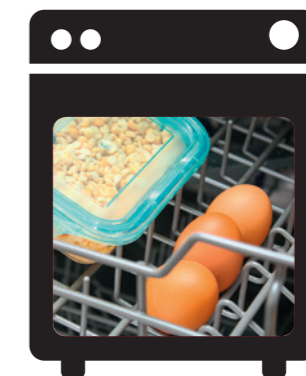
ALLES IN ÉÉN WASBEURT

Voedsel kookt bijzonder zacht in hete stoom. Niet elke keuken is echter uitgerust met een stoomoven, maar vaak wel met een afwasmachine. En ze kan zonder moeite deze andere functie vervullen.

Doe vis, vlees, eieren of groenten gewoon in de machine met het gebruikte vaatwerk – uiteraard goed en waterdicht verpakt, bijvoorbeeld in een inmaakpot of door ze in folie te verpakken.

Afhankelijk van het voedsel gebruik je zachte of intensieve spoelingen. Net als bij stoomkoken blijven vitamines en voedingsstoffen beter behouden dan bij koken in water. Bovendien is de methode ook duurzaam, aangezien de machine toch zou draaien en zo het fornuis of de oven niet wordt gebruikt.

Deskundigen raden wel aan voorzichtig te zijn met de keuze van de verpakking: Aluminiumfolie en braadzakken, die in deze context soms worden aanbevolen, kunnen verontreinigende stoffen vrijgeven onder invloed van reinigingsmiddelen en warmte.



Werknemers van de Bell Food Group over het thema Opleiding en Leerlingen

Je eigen weg gaan

De leerlingen van vandaag zijn de professionals van morgen. Zij zullen de komende jaren vorm geven aan de professionele wereld. Vier werknemers die zich vooral met opleiding bezighouden, leggen uit wat zij de jongeren voor de toekomst willen meegeven.

Nadine Beierlein, opleidingsmanager bij Bell in Oensingen

«Mentor zijn van leerlingen is een prachtige baan. Ik probeer de persoonlijkheidsontwikkeling van de jongeren al in een vroeg stadium te versterken. Zij moeten leren hun sterke punten zelf te herkennen en te waarderen. Fouten maken hoort daar ook bij, zodat ze nieuwe uitdagingen in de toekomst niet uit de weg gaan. Ik wens de toekomstige professionals kracht, vertrouwen en een rotsvast geloof in zichzelf. Zij moeten vele prachtige en

leerzame ervaringen opdoen die hun leven verrijken. Ze mogen nooit de moed verliezen en moeten in hun dromen geloven! Maar uiteindelijk is het hun verantwoordelijkheid om deze dromen met motivatie en innerlijke kracht te verwezenlijken. Zij hebben de nodige middelen tijdens de opleiding kunnen verwerven.»



Andreas Buda, hoofd Beroepsopleiding Levensmiddelentechnologie en fabrieksoperator bij Hilcona in Schaan

«Het duale opleidingsstelsel biedt opleidingen op een hoog kwaliteitsniveau en vervolgens directe toegang tot de arbeidsmarkt. Geen enkele opleiding kan praktische werkervaring tijdens de opleiding vervangen. Ongeacht of

men zich na de leertijd op het geleerde beroep concentreert of verder studeert aan een hogere technische school, jongeren moeten zeker van meet af aan gebruik maken van de mogelijkheden voor praktische beroepsopleiding! Niets is uitgesloten!»



Corinne Manser, commercieel medewerkster binnendienst bij Hügli in Steinach

«Ik wens jongeren naast zingeving, plezier en zelfontplooiing ook de moed om verantwoordelijkheid te nemen. Zij moeten successen vieren en mislukkingen aanvaarden, want ervaringen brengen ons mensen vooruit. Daar putten wij kracht uit om te overleven in de professionele wereld en om onze eigen weg te gaan. Wij opleiders zijn er om de leerlingen te ondersteunen.

Zij kunnen ten alle tijde terugvallen op deze gemeenschappelijke basis en daarop voortbouwen. Dit schept vertrouwen en houdt de vreugde van het beroep in stand. Persoonlijk vind ik deze wisselwerking tussen de generaties enorm verrijkend.»



Michael Baumann, Beroepsopleider voor Levensmiddelentechnologen bij Eisberg in Dällikon

«De leerlingen moeten eerst genieten van hun leertijd. Hun gekozen beroep moet uitdagend en opwindend zijn. Daarna moet iedereen zijn eigen weg zoeken en zich in de juiste richting ontwikkelen. Ik wens het iedereen toe dat ze een inspirerende activiteit vinden die hen voldoening geeft in

hun dagelijks leven. Tegelijkertijd moeten de jongeren het beste van zichzelf geven en gemotiveerd blijven, zelfs in moeilijke fasen. Elke dag brengt nieuwe uitdagingen – en je moet genieten van wat je onder de knie hebt! Zo maakt het werk je trots en geeft het voldoening.»

