

# LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

02 2022



**Passie voor echte  
originelen**

BELL  
FOOD  
GROUP







6



28



## Inhoud

### Uit de onderneming

#### 4 Convenience breder gepositioneerd

Nieuwe structuren zorgen voor succes in belangrijk groeisegment

#### 6 Veiligheid kent geen compromissen

Veiligheid op het werk bij de Bell Food Group

#### 10 Topresultaten met TopX

Statusupdate van het Top Excellence-programma van de Bell Food Group

### Werken bij de Bell Food Group

#### 12 Bewegende projecten

De gezondheid beschermen door meer ergonomie op de werkplek

### Omslagverhaal

#### 14 Passie voor echte originelen

Specialiteiten met bewijs van oorsprong hebben een lange traditie in de Bell Food Group

### Persoonlijk

#### 24 We feliciteren en nemen afscheid

Dienstjubilairissen en pensioenen van juni tot augustus 2022

### Wedstrijd

#### 27 Wedstrijdvraag

Play and win

### Onze smaakvolle wereld

#### 28 In goed spiesgezelschap

Creative spiesjes en nog veel meer voor gevarieerd BBQ-plezier

### Duurzaamheid en innovatie

#### 38 Een kwestie van verantwoordelijkheid

Vleesconsumptie en duurzaamheid

### Zo gaat het met kwaliteit

#### 40 Bekroond voor innovatie en smaak

Awards voor Bell Deutschland en Bell Frankrijk

## Streekgebondenheid is de troef

### Beste medewerkers

De kwaliteit van onze producten is een van de belangrijkste voorwaarden voor het succes van ons bedrijf. Oorsprong is de laatste jaren steeds meer een kwaliteitskenmerk geworden. Vooral streekgebonden voedingsmiddelen en lokale producten krijgen veel vertrouwen van de consument. De coronapandemie heeft deze trend verder versterkt.



Streekgebondenheid is een belangrijk onderwerp bij de Bell Food Group, en niet pas sinds gisteren. Onze streekgebonden wortels maken deel uit van onze identiteit. We produceren in de eerste plaats voor de landen en regio's waar we actief zijn, en in onze 50 productievestigingen zijn we geen anoniem groot bedrijf, maar een belangrijk onderdeel van de gemeenschap. Bij de bereiding van onze producten maken we zoveel mogelijk gebruik van landbouwgrondstoffen van streekgebonden leveranciers.

Bij onze kernactiviteit vlees is de nadruk op streekgebonden specialiteiten zelfs een van de strategische prioriteiten. Ook ons productaanbod getuigt van dit engagement: In het charcuterie-assortiment dragen talrijke producten een zogenaamde «beschermd oorsprongsbenaming». Het gaat onder meer om labels zoals het Franse «Label Rouge», het Europese «Gegarantiseerde Traditionele Specialiteit» (GTS) of het Zwitserse label «IGP» (Beschermd Geografische Aanduiding). Ze zijn de belichaming van de streekgebondenheid en een garantie dat uw Bündnerfleisch of Jamón Serrano werkelijk origineel zijn.

In Zwitserland telt de categorie «vleesproducten met IGP-aanduiding» bijvoorbeeld 14 producten. Bell Schweiz kan er zelf zes produceren. Dat is een sterke prestatie, want de producten bereiden volgens de specificaties van de labels is een veeleisende taak. Afhankelijk van het label variëren de criteria, van de vestigingsplaats van het productiebedrijf en de oorsprong van de ingrediënten tot de specificatie van afzonderlijke verwerkingsstappen.

Door dergelijke specialiteiten te produceren, dragen we niet alleen bij tot de diversiteit van ons assortiment, maar leveren we ook een belangrijk effort om traditionele producten en de daarmee verbonden ambachten in stand te houden. De Bell Food Group heeft zich altijd al ingezet voor dit doel. Met onze producten bieden we miljoenen consumenten elke dag een grote verscheidenheid aan prettige momenten en zorgen we een betere levenskwaliteit. Wij, beste werknemers, hebben het volste recht om hier trots op te zijn.

Ik kijk er naar uit om dit pad samen met jullie verder te bewandelen.

Lorenz Wyss  
Voorzitter van het bestuur van de groep

U kunt zich ook online abonneren op LOOK!, online lezen of downloaden via [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

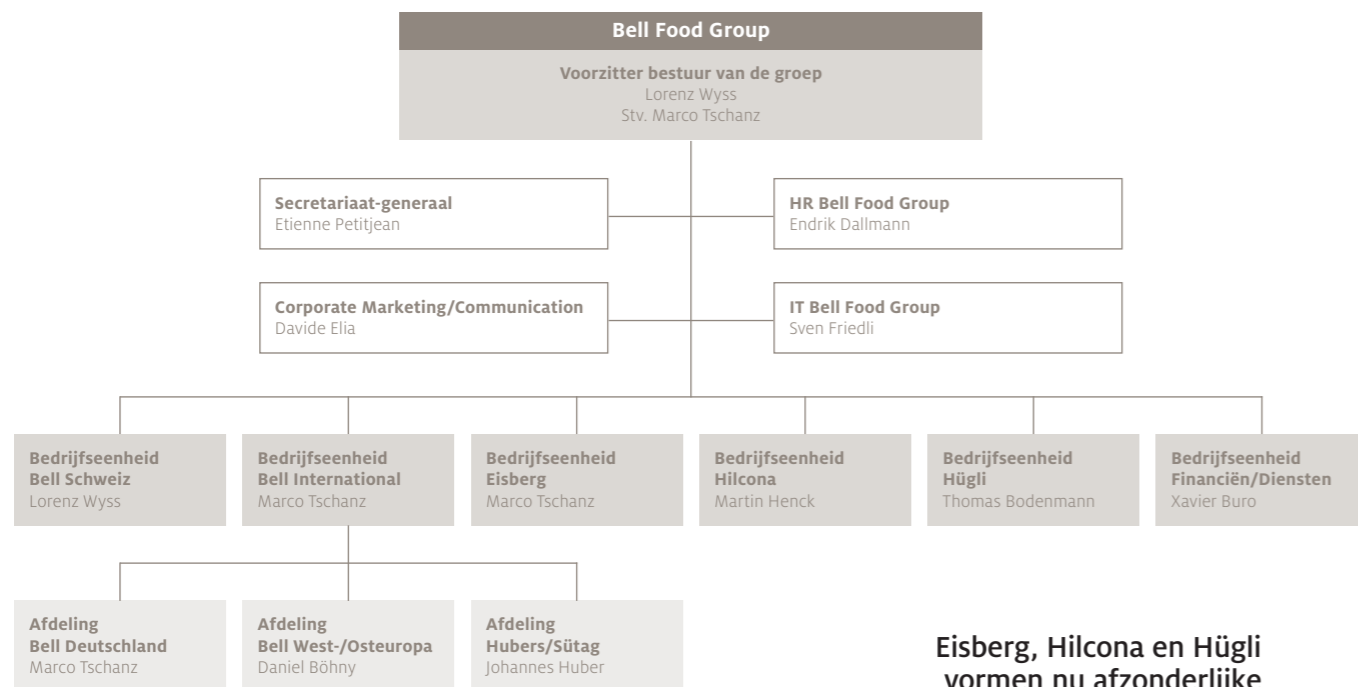
**Impressum** Magazine voor de medewerkers van de Bell Food Group, 4 nummers per jaar, nr. 2/2022, juli 2022, 28ste jaargang.

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](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Redactieteam: Sara Heiniger (sh), leiding, Fabian Vetsch (fv). Redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Foto's: KorakLeu AG en Christian Spletstösser (Foodstyling), Riehen, Zwitserland: p. 16, p.20, p. 23, receptafbeeldingen p. 28-37, ?ukasz Motyka, Bell Polen: p. 14, Mike Lamandé, Bell Frankrijk: p. 19 bovenaan, Oliver Baumann, Basel, Zwitserland: omslagafbeelding, p. 6-9, p. 17-18, p. 21, p. 22 onderaan, Thomas Rauch, Basel, Zwitserland: p. 12-13. Vormgeving: oblögrafik, Olten, Zwitserland. Beeldverwerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland. Uitgeverij: Werner Druck & Medien AG, Basel, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier.

Nieuwe structuren zorgen voor succes in belangrijk groeisegment

# Convenience breder gepositioneerd

Bell Food Group heeft het managementniveau in het belangrijke groeigebied Convenience geherstructureerd: Eisberg, Hilcona en Hügli zijn nu afzonderlijke bedrijfseenheden met hun eigen managers binnen het bestuur van de groep. De herstructurering maakt onder meer een optimale aanpassing van de activiteiten aan de afzonderlijke markten mogelijk.



**Eisberg, Hilcona en Hügli vormen nu afzonderlijke bedrijfseenheden.**

Vanaf 01.05.2022

Bell Food Group is in mei 2022 van start gegaan met een aangepaste organisatiestructuur op het hoogste niveau van de groep: Eisberg, Hilcona en Hügli worden voortaan als afzonderlijke bedrijfseenheden beheerd. De vroegere afdelingshoofden Martin Henck van Hilcona en Thomas Bodenmann van Hügli zullen dus nu als nieuwe leden het bestuur van de groep versterken.

Naast de leiding van de bedrijfseenheid Bell International, neemt Marco Tschanz ook de leiding van de bedrijfseenheid Eisberg op zich. Om te zorgen voor de nodige capaciteiten voor deze nieuwe taak heeft Martin Schyggulla de leiding van de afdeling Bell Deutschland overgenomen, terwijl Marco Tschanz het beheer van de IT van de Bell Food Group heeft overgedragen aan Sven Friedli. • *mr*



**Lorenz Wyss**  
Voorzitter van het bestuur van de groep



«Wij versterken onze groepsleiding met bewezen leiders.»

«Wij zien in deze nieuwe structuur een groot potentieel voor de verdere ontwikkeling van onze Convenience-activiteiten. Door een hiërarchisch niveau te verwijderen, kunnen we dus directer communiceren op kortere afstanden.

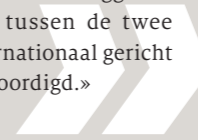
Bovendien maakt de verdeling het voor ons gemakkelijker om te werken in dit gediversifieerde segment met zijn verschillende doel- en productgroepen. Elke bedrijfseenheid kan zo meer individueel inspelen op de behoeften van haar specifieke markt.

Door deze reorganisatie is het bestuur van de groep nu uitgebreid tot vijf leden. Deze grotere leiderschaps-groep heeft ook voordelen voor ons. Nu kunnen we immers nog meer expertise en marktkennis bundelen om weloverwogen beslissingen te nemen gericht op ons toekomstig succes.

Om ons managementteam te versterken, hebben we twee bewezen managers aangevraagd, Martin Henck en Thomas Bodenmann, die met hun jarenlange expertise en grote motivatie al een aantal successen hebben geboekt.

Martin Henck is al tien jaar verantwoordelijk voor de bedrijfseenheid Hilcona en is een bewezen expert in onze sector. Thomas Bodenmann kan terugblikken op meer dan 25 dienstjaren bij Hügli, waarvan meer dan 10 jaar als bedrijfsleider.

In Marco Tschanz hebben we ook de ideale persoon gevonden om de bedrijfseenheid Eisberg te leiden. Hij vervult deze taak naast zijn bestaande functie als hoofd van Bell International. Een voor de hand liggende oplossing, gezien de gelijkenissen tussen de twee bedrijfseenheden: Beide zijn zeer internationaal gericht en deels in dezelfde landen vertegenwoordigd.»



**Thomas Bodenmann**  
Hoofd bedrijfseenheid Hügli

Thomas Bodenmann begon in 1995 bij Hügli als hoofd Export Zwitserland en lid van het management. Daarna volgden functies als bedrijfsleider van Hügli in Zwitserland (1997-2001) en in Oostenrijk (1999-2001). Daarna werd hij Head of Division Food Service en lid van de conerndirectie (2002-2010) en CEO (sinds 2011) van de Hügli Holding AG.



**Martin Henck**  
Hoofd bedrijfseenheid Hilcona

Martin Henck nam in 2012 de leiding van Hilcona over. Daarvoor bekleedde hij verschillende functies in bedrijven in de voedingsindustrie.



**Marco Tschanz**  
Hoofd van de bedrijfseenheid Bell International & hoofd van de bedrijfseenheid Eisberg

Marco Tschanz trad in 2014 in dienst bij de Bell Food Group als Chief Financial Officer (CFO). In 2019 nam hij de leiding over van de bedrijfseenheid Bell International, waar hij nu de leiding van de bedrijfseenheid Eisberg aan heeft toegevoegd.

Het trio voor de Convenience-sector





Veiligheid op het werk bij de Bell Food Group

# VEILIGHEID KENT GEEN COMPROMISSEN

Veiligheid en bescherming van de gezondheid op het werk hebben de hoogste prioriteit bij de Bell Food Group. Om de werknemers te beschermen, moeten de risico's tot een minimum worden beperkt. De directe leidinggevenden zijn medeverantwoordelijk voor de bescherming van de teams.



Als werkgevers moeten de ondernemingen van de Bell Food Group zorgen voor de gezondheid en veiligheid van hun werknemers in alle aspecten die verband houden met hun beroepsactiviteiten. Dit betekent dat alle risico's waaraan werknemers kunnen worden blootgesteld, moeten worden geëvalueerd en dat er preventieve en beschermende maatregelen moeten worden genomen. Dit houdt onder meer in dat er informatie wordt verstrekt aan de werknemers over het thema gezondheid en veiligheid op het werk en dat er passende opleidingen worden aangeboden. Uiteindelijk blijft de menselijke factor echter doorslaggevend voor een vlotte uitvoering van de veiligheidsconcepten.

#### Een cultuur zonder ongevallen

«Duidelijk omschreven verantwoordelijkheden zijn uiterst belangrijk,» zegt Mischa Zeller, Hoofd Veiligheid bij Bell Schweiz. De cijfers over de veiligheid op het werk maken hem optimistisch. Uit de ontwikkeling door de jaren heen blijkt dat het aantal arbeidsongevallen voortdurend afneemt. «We streven naar een cultuur zonder ongevallen. Dankzij de merkbare motivatie in de teams en de belangstelling van alle werknemers, heb ik er alle vertrouwen in dat we ons doel in de nabije toekomst zullen bereiken.»

Het Bell Schweiz-team voor de veiligheid op het werk bestaat uit acht voltijdse functies. Dit team is verantwoordelijk voor de toepassing van de veiligheidscultuur in de afzonderlijke productiefaciliteiten en bevordert op deze manier de bescherming van de gezondheid en de vermindering van de risico's op ongevallen. Daartoe moeten de leden een adviserende en ondersteunende rol spelen en de verantwoordelijkheden binnen de onderneming duidelijk afbakenen. Leaders worden in seminars opgeleid voor hun taken en plichten. Gevaarlijke infrastructuur

in gebouwen zoals onveilige ladders, trappen of bordessen worden verwijderd, valbeveiliging wordt geïnstalleerd op toegankelijke daken en werkinstructies, checklists en nooddocumenten worden opgesteld.

#### Een breed spectrum

«Bij alle maatregelen die worden genomen, zijn het de lijnmanagers die ervoor moeten zorgen dat hun teams hun werk zonder ongevallen en in goede gezondheid kunnen uitvoeren». Dit gebeurt via opleidingen, dialoog, controle en audits. Alle activiteiten rond bescherming van de veiligheid en gezondheid op het werk moeten voldoen aan de eisen van de wetgever. Dit begint met de wettelijk vereiste beoordeling van potentiële gevaren voor afzonderlijke werkgebieden en machines, en eindigt met het verkrijgen van bedrijfsvergunningen voor nieuwe gebouwen en bedrijfsuitbreidingen. Het is een bijzondere uitdaging om veiligheidsrelevante informatie op zodanige wijze op te stellen, dat de werknemers deze zonder twijfel begrijpen, zelfs als ze niet allemaal



«Duidelijk omschreven verantwoordelijkheden zijn erg belangrijk.»





dezelfde taal spreken. In geschreven documentatie en ter plaatse op werkplekken en machines dienen pictogrammen om te wijzen op gevaren. Dit kan bijvoorbeeld hitte zijn, of machineonderdelen met scherpe randen. Hiermee wordt de aandacht gevestigd op correct gedrag. In sommige gevallen doet Bell Schweiz een beroep op de hulp van externe dienstverleners, die richtlijnen en andere documenten in verschillende talen vertalen.

#### Geïstitutioniseerd werken

Minstens één keer per maand vinden bij Hügli Deutschland veiligheidscontroles plaats. Risicobeoordelingen voor afzonderlijke zones worden geëvalueerd en, indien nodig, aangepast aan de huidige stand van zaken. Deelnemers aan deze inspecties zijn technisch managers, veiligheidsspecialisten, afdelingshoofden die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid en leden van de ondernemingsraad. Naast de inspecties worden ten minste eenmaal per jaar veiligheidsinstructies gegeven op alle werkerreinen en worden speciale instructies gegeven over de voor de productie gebruikte installaties. «Bovendien vindt er iedere ochtend een vergadering met de teamleiders plaats, waar het thema veiligheid op het werk het eerste punt is. Eventuele problemen worden hier onmiddellijk verholpen. De afzonderlijke teams hebben ook een dagelijks werkoverleg waarin het thema veiligheid de hoogste prioriteit heeft», zegt Martin Wehrle, Specialist Arbeidsveiligheid bij Hügli in Radolfzell. Visualisaties

op een monitor in de bedrijfskantine zijn bedoeld om het veiligheidsbewustzijn verder te vergroten.

#### Elk afzonderlijk geval wordt geanalyseerd

De situatie is zeer vergelijkbaar voor onze collega's bij Hügli in Zwitserland. Regelmatige veiligheidsopleidingen en inspecties in het bedrijf, gericht op potentiële gevaren, zijn een topprioriteit. De persoonlijke beschermingsmiddelen van elke werknemer, zoals veiligheidsbrillen en -handschoenen, bieden bescherming tegen mogelijke gevaren. Op werkplekken waar veel lawaai wordt geproduceerd, beschermen werknemers zich met op maat gemaakte gehoorbescherming. «We tellen 0,2 procent ziekteverzuim als gevolg van bedrijfsongevallen. Elk arbeidsongeval wordt geanalyseerd om voorzorgsmaatregelen voor de toekomst te nemen», zegt Pascal Kilchmann, Plaatsvervangend Hoofd Onderhoud van de Fabrik en Veiligheidsverantwoordelijke bij Hügli Schweiz.



## 4 Beginselen van de veiligheid op het werk



### 1.

#### «Stop» bij gevaar

In geval van een dreigend gevaar heeft iedereen het recht en de plicht om «stop» te zeggen. Pas als een gevaarlijke situatie onder controle is, wordt er doorgewerkt.

### 2.

#### Geen werk zonder instructies

Leidinggevenden hebben de plicht om hun werknemers regelmatig en zorgvuldig in te lichten, zodat ze hun werk veilig kunnen uitvoeren.

### 3.

#### Beschermende uitrusting is een must

Het dragen van de ter beschikking gestelde beschermingsmiddelen, zoals een helm, veiligheidsschoenen, enz. is verplicht. In geval van nood beschermen ze tegen levensbedreigende verwondingen.



### 4.

#### Veiligheid is belangrijk voor iedereen

Werkgevers en leidinggevenden zijn verantwoordelijk voor de veiligheid op het werk. De werknemers zijn verplicht om de instructies op te volgen.

#### Samenwerking met de overheid

Stephan Streich, Veiligheidsverantwoordelijke bij Eisberg in Zwitserland, legt de nadruk op de verplichte «plangoedkeuringsprocedure» die onder meer wordt toegepast voor en tijdens structurele veranderingen en bij verbouwingen in het bedrijf. Veiligheid en gezondheid van de werknemers spelen daarbij een centrale rol. Wanneer Eisberg een dergelijk verzoek indient, wordt dit door de kantonale autoriteiten onderzocht. Indien nodig vraagt de overheid om een gezamenlijk verslag van de ongevallenverzekering of, in uitzonderlijke gevallen, om een advies van de Zwitserse federale arbeidsinspectie. De verbouwingswerkzaamheden in het bedrijf kunnen pas beginnen nadat de aanvraag is goedgekeurd en eventuele voorwaarden zijn uitgewerkt.

«Waar een plangoedkeuringsprocedure is uitgevoerd, hebben we merkbaar minder ongevallen,» zegt Stephan Streich. Bij Eisberg, waar werknemers salades, groenten en fruit meestal met de hand klaarmaken, is het vooral de bedoeling om het risico op snijwonden te verminderen. «De thema's veiligheid en ongevallen maken deel uit van elke vergadering op de werkvloer,» legt Stephan Streich uit.

#### Een duurzame veiligheidscultuur ontwikkelen

Een blik op de verschillende activiteiten toont aan dat veiligheid een onderwerp is dat bij de Bell Food Group dagelijks aan bod komt. Ondanks allesomvattende veiligheidsconcepten en -maatregelen is het onmogelijk om een honderd procent veilige werkomgeving te creëren. Van technische of technologische fouten tot menselijke fouten, het dagelijkse werk gaat altijd gepaard met risicofactoren. Toch is het belangrijk om deze risico's zo veel mogelijk te beperken.

Bij Bell Schweiz wordt het concept van geïntegreerde veiligheid momenteel op een derde van de vestigingen toegepast. «Dit houdt in dat met de ongevallenverzekering wordt samengewerkt om een effectief veiligheidssysteem op te bouwen en een duurzame veiligheidscultuur te ontwikkelen,» zegt Hoofd Veiligheid Mischa Zeller. Het hoogste niveau van bedrijfsveiligheid wordt gewaarborgd door veilige omstandigheden te creëren en veilig gedrag te bevorderen. Om dit te doen slagen, wordt een beroep gedaan op alle werknemers om hun verantwoordelijkheid op te nemen. • ap





Statusupdate van het Top Excellence-programma van de Bell Food Group

# Topresultaten met TopX

*lets meer dan twee jaar geleden werd met de uitrol van het Top Excellence-programma de basis gelegd voor een gezamenlijk traject naar de top. Sindsdien is er veel gebeurd. Het is tijd voor een tussentijds verslag.*

In mei 2020 heeft het bestuur van de Bell Food Group besloten om de verschillende operationele optimalisatieprogramma's binnen de groep te vervangen door het bedrijfsbrede Top Excellence-programma, kortweg TopX. De nadruk ligt op het uniform en efficiënt verbeteren van processen in de hele groep. Het TopX-mechanisme bepaalt welk traject elke productiemaatschappij in het kader van het programma volgt.

Voor de eerste golf lag de nadruk op bedrijven met meer dan 50 werknemers. In oktober 2020 zijn de eerste vijf proefprojecten van start gegaan, en eind 2021 zullen de overige 24 geselecteerde fabrieken volgen.

Vandaag, zo'n twee jaar later, is het tijd voor een tussentijds verslag. Waar staat TopX op dit moment, en waar moet de reis heen in de komende maanden? • sh

**«Er wordt geluisterd naar de werknemers van de afdelingen en ze worden erbij betrokken.»**

**«Door TopX zijn we beter met elkaar verbonden en kunnen we problemen onbureaucratisch oplossen.»**

**«Met TopX en de vergaderstructuur zie ik elke dag hoe ik sta ten opzichte van mijn doelen.»**

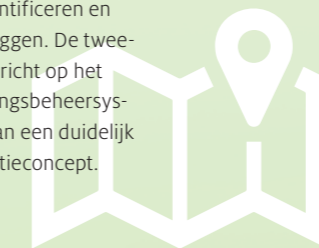
**«TopX helpt me om mijn afdeling op een meer gestructureerde manier te beheren.»**

**«Onze projecten worden door TopX zichtbaarder en kunnen ook anderen motiveren.»**



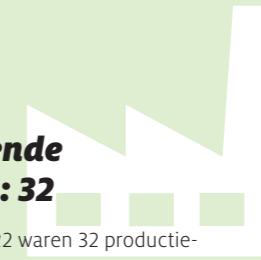
**1e mijlpaal: 29  
2e mijlpaal: 10**

Mijlpalen tonen aan dat de vestigingen een bepaalde fase van het TopX-proces met succes hebben doorlopen. In de eerste fase gaat het erom de belangrijkste activiteit te identificeren en focusprojecten vast te leggen. De tweede fase is onder meer gericht op het opzetten van een vestigingsbeheersysteem of het uitwerken van een duidelijk omschreven communicatieconcept.



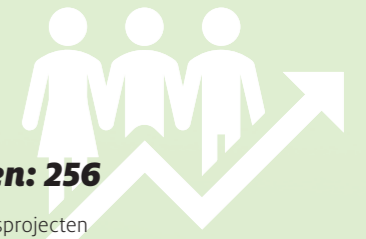
**Deelnemende fabrieken: 32**

Tegen januari 2022 waren 32 productiemaatschappijen begonnen met TopX.



**Focusprojecten: 256**

In het kader van de focusprojecten werken de fabrieken in interdisciplinaire teams aan het concrete verbeteringspotentieel dat uit de vastgestelde actiegebieden naar voren komt.



**Besparingen: CHF 16 000 000,-**

TopX heeft sinds zijn invoering meer dan 16 miljoen Zwitserse frank doen besparen. Dat komt overeen met een kosten-batenverhouding van 1:6.



**Betrokken werknemers: 60 %**

In de productie en productiegerelateerde gebieden werken dagelijks meer dan 4 455 mensen met TopX-methoden.



«Nu gaat het erom van elkaar te leren»

«Allereerst wil ik alle betrokkenen bedanken. De constructieve samenwerking en de grote inzet van de collega's maken vandaag steeds weer indruk op mij.

Des te meer omdat ik aan het begin van het programma meer weerstand had verwacht. Toen we met TopX begonnen, hadden veel vestigingen al Operational Excellence-programma's lopen. Ik ben de fabrieken zeer dankbaar dat ze bereid zijn de bestaande programma's te vervangen en opnieuw te beginnen met TopX. Dat is niet vanzelfsprekend – des te meer omdat de laatste twee jaar in het teken hebben gestaan van de coronapandemie. We kunnen echt trots zijn op wat we tot nu toe hebben bereikt.

Dankzij TopX spreken we nu allemaal dezelfde taal in de fabrieken en hanteren we gemeenschap-

pelijke procedures; bijvoorbeeld hoe we projecten aanpakken of hoe we dagelijks vergaderen.

In de komende maanden zal de nadruk liggen op het leren van elkaar en het delen van best practices. Wanneer zich problemen voordoen, moeten we niet telkens het wiel opnieuw uitvinden, maar kunnen we eerst bij andere fabrieken naar beproefde oplossingen vragen.

Ook de TopX-academie, waarmee we mensen uit alle takken van het bedrijf willen samenbrengen, zal ons daarbij helpen. Naast methodologische scholing maakt dit ook een uitwisseling over concrete implementaties mogelijk. Op deze basis kunnen we verder bouwen aan onze gezamenlijke weg naar de top.»



Alexander Duss, Hoofd TopX



De gezondheid beschermen door meer ergonomie op de werkplek

# Bewegende projecten

Om lichaamklachten te verlichten – of te voorkomen dat ze überhaupt ontstaan – zet Bell in Zwitserland in samenwerking met de ziektekostenverzekeraar SWICA sinds 2021 in op meer ergonomie op de werkplek. En ook op andere plaatsen hecht de Bell Food Group veel belang aan dit thema en biedt ze ondersteuning via een hele reeks projecten.

Bijna iedereen heeft wel eens ondervonden welke gevolgen zwaar tillen, vaak buigen en lang staan of zitten hebben voor het lichaam.

## Er kan iets gedaan worden aan pijn en spanning.

Maar er kan iets worden gedaan aan rugpijn en nekspanning. Dat bewijst Bell Schweiz met het project «Ergonomie op de werkplek», dat vorig jaar in samenwerking met de ziektekostenverzekeraar SWICA van start is gegaan.

Het biedt met name de productiemedewerkers de mogelijkheid om in individuele consulten op alle Zwitserse vestigingen hulp te krijgen van de juiste bedrijfsfysiotherapeut. Ongeacht of er al klachten zijn of dat deze moeten worden voorkomen.

«Een van de sterke punten van het programma is dat we heel individueel kunnen inspelen op de activiteiten die als belastend worden ervaren,» meldt fysiotherapeut Roland Reilly, specialist preventiemanagement bij SWICA en coördinator van het initiatief bij Bell. «Wij lossen de situatie dan op met eenvoudige middelen zoals meer ergonomische bewegingsreeksen, hulpmiddelen of evenwichtsoefeningen. Tijdens de opvolgingsbezoeken stel ik vaak vast dat de werknemers hun klachten zelf konden bijsturen.»

«Het programma, dat wij aanbieden in het kader van ons bedrijfsgezondheidsmanagement, wordt zeer goed onthaald door de teams,» zegt Monika Suppiger, hoofd HR in Zell en verantwoordelijk voor het ergonomieproject. «Sinds de invoering zijn al meer dan 180 ergonomische beoordelingen en opvolgingscontroles uitgevoerd en de nodige verbeteringen aangebracht.»



Maar de Bell Food Group pakt het probleem niet alleen in Zwitserland aan. Zo heeft de vestiging in Harkebrügge van Bell Deutschland in het kader van een nieuw programma om de gezondheid op de werkplek te bevorderen, als eerste deelproject de ergonomie in de serveerafdeling aangepakt. Na de analyses van de werkplekken worden nu samen met hun partner, de ziektekostenverzekeraar AOK, passende verbeteringen uitgewerkt.

Eisberg zet zich ook in voor een meer ergonomische werkomgeving. De onderneming installeerde onder meer in Marchtrenk een vast platform ter vervanging van een ladder in een fabriek voor buiszakken. De folie kan nu in een meer ergonomische lichaamshouding worden vastgeklemd en tegelijkertijd wordt het risico op vallen aanzienlijk verminderd. Daarnaast waren er bij Eisberg Zwitserland in het kader van TopX verschillende focusprojecten rond dit thema, waaronder de ontwikkeling van nieuwe trolleyheftrucks met lagere stapelhoogtes.

Ook Hügli is actief op het vlak van ergonomie en rust zijn vestigingen uit met aangepaste hulpmiddelen. Daarbij gaat het bijvoorbeeld om in hoogte verstelbare bureaus en stoelen in de kantoren of tilhulpen voor de teams in de productie.

Hilcona benadert het thema op nog een andere manier: Als een van de drie proefbedrijven in Liechtenstein motiveert het bedrijf zijn werknemers sinds maart om twaalf weken lang met de fiets of te voet naar het werk te gaan in het kader van de campagne «beWEGt». Een mooie manier om gezondheid en ecologie met elkaar te verbinden. • mr

Eisberg heeft verschillende focusprojecten rond ergonomie opgestart.



Dit raadt de fysiotherapeut Roland Reilly aan ...

... voor op de productie:

Belastingen bij het werken met zware lasten kunnen aanzienlijk worden verminderd door met het hele lichaam te draaien en de benen te gebruiken in plaats van de rug.

Bovendien bewegen de meeste mensen uit jarenlange gewoonte te eenzijdig. Om deze bewegingspatronen te doorbreken en alternatieve methoden in de praktijk te brengen, moet dit direct in de praktijk worden gebracht op de werkplek.

... voor op het kantoor:

Een van de meest voorkomende tekortkomingen is dat het scherm niet kan worden gekanteld. De meest ergonomische manier om te werken is om in een rechte hoek naar het scherm te kijken. Bovendien kunnen regelmatige micropauzes met bewegingsoefeningen zoals rekken en strekken en korte wandelingen tijdens langere pauzes het lichaam activeren en het concentratievermogen vergroten.



Specialiteiten met bewijs van oorsprong hebben een lange traditie in de Bell Food Group

# Passie voor echte originelen

*Sommige zijn echte beroemdheden, andere meer insidertips – maar allemaal geven ze gegarandeerd het grootste genot. Het gaat om specialiteiten waarvan de oorsprong of het traditionele recept beschermd is door een keurmerk. In de Bell Food Group zijn er in totaal meer dan 25 charcuterieproducten die voorzien zijn van een dergelijk certificaat. En er komen bovendien steeds nieuwe bij.*



Worstproducten met een oorsprongszegel staan voor het hoogste niveau van genot.

De keurmerken in een notendop

#### Beschermde oorsprongsbenaming (BOB) & «Appellation d'Origine Protégée» (AOP)

Deze keurmerken garanderen dat een product in een bepaald geografisch gebied uit plaatselijke grondstoffen is vervaardigd volgens een erkende en welomschreven procedure.



#### Beschermde geografische aanduiding (BGA) & «Indication Géographique Protégée» (IGP)

Dit keurmerk bevestigt dat er een verband bestaat tussen het product en de regio van oorsprong, waarbij slechts één van de productiestappen – d.w.z. productie, verwerking of bereiding – in de regio van oorsprong hoeft plaats te vinden.



#### Gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS)

Dit keurmerk staat voor een product dat is vervaardigd volgens een traditioneel recept of een traditionele productiemethode. Het is niet gebonden aan een geografisch gebied.



Soms duurt het wat langer voor een specialiteit de erkenning krijgt die ze verdient. Een voorbeeld hiervan is de «Droge Krakauer in Oude Poolse Stijl»: Hoewel de worst een lange geschiedenis heeft in Polen, het worstenland bij uitstek, werd ze pas in 2018 bekroond met de vermelding «gegarandeerde traditionele specialiteit» (GTS).

Zo werd ze toegevoegd aan de lijst van levensmiddelen waarvan het recept of de oorsprong speciaal beschermd is. Naast het GTS-keurmerk bestaan er nog twee andere kwaliteitskeurmerken in de Europese Unie: de «beschermde oorsprongsbenaming» (BOB) en de «beschermde geografische aanduiding» (BGA). De Zwitserse equivalenten hiervan zijn «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) en «Indication Géographique Protégée» (IGP).

Maar terug naar Polen en de «Droge Krakauer in Oude Poolse Stijl». Deze gepekelde en gerookte worst met aroma's van peper, knoflook en nootmuskaat is een populaire delicatessen. Een genot dat ook de collega's van Bell Polen hun klanten niet wilden onthouden.

#### In april 2021 begon in Polen de voorbereiding voor de GTS-certificering.

Daarom zijn ze in april 2021 begonnen met de voorbereidingen voor de GTS-erkenning van hun worst. «Om de certificering te kunnen aanvragen, moesten we bewijzen dat we aan alle voorgeschreven eisen voldoen», vertelt Magda Kamińska, Marketing Manager bij Bell Polen. «Dit betekent dat wij alle specificaties exact moesten volgen: van de keuze van het vlees, de kruiden en de additieven tot het recept en het productieproces.»

Iets minder dan een jaar later vond de certificeringsaudit plaats, die Bell Polen zonder problemen doorstaan heeft. Half van dit jaar kwam de langverwachte bevestiging in de vorm van het certificaat van overeenstemming. Sindsdien draagt ook de oude Poolse specialiteit van Bell het ronde, geelblauwe etiket, dat in de winkels direct in het oog springt en dat, zoals alle oorsprongszegels, als een verkoopargument wordt beschouwd.

Het Poolse team is dus nu ook lid van de «club van keurmerkdragers». Momenteel dragen in totaal meer dan 25 specialiteiten van de Bell Food Group een van de begeerde labels. Vele daarvan zijn tot ver over de grenzen bekend, zoals de Schwarzwaldherham of de Serranoham en ook het Bündnerfleisch. Andere zijn meer lokale helden zoals de Saucisson sec d'Auvergne of de OLMA Bratwurst.

Maar ze hebben allemaal iets gemeenschappelijk: Ze komen uit de handen van mensen die hun slagersvak begrijpen en gehecht zijn aan de traditie van hun streek. Charcuterieproducten met een bewijs van oorsprong hebben dus altijd gestaan voor bijzonder genot en de beste kwaliteit. • *mr*





## «Saucisson vaudois» en «Saucisse aux choux vaudoise»: Twee echte Vaudois

De saucisson vaudois en de saucisse aux choux vaudoise zijn bij het boodschappen doen niet alleen herkenbaar aan hun typische goudbruine kleur, maar ook aan het groene zegel dat aangeeft dat het gaat om traditionele vleeswaren uit de Vaudois met IGP-certificering. Beide versies zijn rauwe, gerookte, met tussenpozen gerijpte of gedroogde vleeswaren. Het grote verschil: De saucisse aux choux vaudoise bevat naast vlees ook witte kool, die het gerecht niet alleen een kruidig aroma van vlees en rook geeft, maar ook een hoge sappigheid.

Volgens de legende dateert dit recept van een bezoek van de Duitse keizer Karel aan Orbe in 879. Toen vlees schaars werd, werd het worstvlees naar verluidt vermengd met witte kool. Beide traditionele producten uit Vaud zijn sinds 2004 beschermd met het IGP-keurmerk.

**De sappige saucisse aux choux vaudoise bevat naast vlees ook witte kool.**



«De saucisse aux choux vaudoise is stevig veranderd in de eetgewoonten van Franstalig Zwitserland. De zure smaak van de kool gaat uitstekend samen met het varkensvlees – en je eet niet alleen vlees, je eet ook groenten. Bovendien zijn beide Vaudois-worsten geliefd voor de traditionele stoofpot 'Papet Vaudois', waaraan prei en aardappelen worden toegevoegd.

Bij de productie van de saucisson vaudois en de saucisse aux choux vaudoise moeten wij ons strikt houden aan de in het productdossier vastgestelde criteria, anders zou ons het recht worden ont-

zegd om deze te produceren. Daarmee wordt de kwaliteit van deze edele producten gewaarborgd. Regelmatige, onaangekondigde inspecties door een externe organisatie en proeverijen op het bedrijf zorgen ook voor de constante hoge kwaliteit van de worsten.»

Christophe Maillard,  
bedrijfsleider Charcuterie Cheseaux





## «Schwarzwaldlerham»: het origineel met dennenrook

Schwarzwaldlerham dankt zijn unieke smaak met zijn rokerige noot en kruidige aroma aan het pekelen en roken boven dennen- en sparrenhout. Door deze goede eigenschappen is

het de best verkochte rauwe ham in Duitsland geworden. Maar deze specialiteit is niet alleen populair in eigen land. Net als de koekoeksklok en de Bommelhut wordt hij ook internationaal beschouwd als het toonbeeld van

**De Schwarzwaldlerham was een van de eerste in zijn categorie die het BGA-keurmerk kreeg.**

de regio. De Schwarzwaldlerham was een van de eerste in deze productcategorie waaraan in 1997 het BGA-keurmerk werd toegekend, en vanaf dat jaar produceert het huidige Bell-merk Abraham ook het origineel uit het zuidwesten van Duitsland.

*«Het bijzondere aan Schwarzwaldlerham is dat hij traditioneel koud wordt gerookt boven regionale naaldboomhout. Daarbij hangen de hammen in bakstenen rookkasten of rookkamers bij een temperatuur van 20 tot ongeveer 30 graden Celsius. De gebruikte naaldhoutsoorten uit het Zwarte Woud zorgen voor een bijzondere sterke smaak. Het hout hiervoor – dat natuurlijk moet zijn – halen wij bij zagerijen die zich binnen een straal van tien kilometer van onze fabriek in Schiltach bevinden.»*

*Hans-Christian Herzog, productiemanager  
Bell Deutschland in Schiltach*

## «Saucisson sec d’Auvergne»: een echt natuurwonder

De grove droge worst uit Auvergne wordt gemaakt van geselecteerd varkensvlees van zwaardere, oudere dieren. Hij wordt gedroogd in de gezonde lucht van de groene streek in het midden van Frankrijk en heeft een sterke smaak, niet in het minst door de opvallende knoflooktoets. Hij is

gerijpt in natuurlijke darm en bedekt met worstschimmel, en straalt ook visueel alles uit wat een traditionele specialiteit met ambachtelijk karakter moet hebben. Afhankelijk van het deel van de darm dat wordt gebruikt, krijgen de worsten een verschillende vorm en dikte. Naast het BGA-keurmerk dragen sommige ook het officiële kwaliteitsmerk «Label Rouge», dat in Frankrijk zeer bekend is.

**De natuurlijke darm en de worstschimmel tonen ook visueel het ambachtelijke karakter van deze worst.**



Een gesprek met  
Sophie Lucas

Sophie Lucas is productmanager Marketing bij Bell Frankrijk en voorzitter van het consortium «Salaisons d’Auvergne».

**Hoe doeltreffend denkt u dat oorsprongszegels zijn voor de marketing van specialiteiten?** Ik denk dat oorsprongsaanduidingen zeer belangrijk zijn voor de marketing van onze producten. Zij dienen immers als leidraad voor de consument en geven hem tegelijk een belofte van kwaliteit. De vraag naar vleeswaren met een kwaliteitslabel is in Frankrijk tijdens de pandemie toegenomen. Tijdens de lockdown zijn de mensen steeds meer naar kwaliteitsproducten gaan grijpen – om zichzelf als het ware op te beuren – en dit heeft ook geleid tot hogere verkoopcijfers voor producten met oorsprongszegels.

**Als voorzitter van het «Consortium des Salaisons d’Auvergne» zet u zich in voor een nog grotere bekendheid van de IGP-producten uit uw regio. Hoe streeft u dit doel na?** Wij hebben een breed opgezette strategie om de aandacht op onze producten te vestigen. We bereiken eindconsumenten bijvoorbeeld via mediacampagnes op televisie, onze aanwezigheid op sociale netwerken zoals Facebook en Instagram, of op proeverijen in supermarkten. Wij nemen ook deel aan handelsbeurzen en zijn aanwezig in de vakmedia. En in september zullen wij voor het eerst een feestelijk evenement organiseren in Clermont Ferrand, waarbij uiteraard ook onze producten centraal zullen staan.

**Hebt u de bekendheid van de IGP-producten uit de Auvergne al kunnen vergroten door uw inzet in Frankrijk?** Ja, dat lukt ons heel goed. Hoewel de ham en de droge worst uit Auvergne pas sinds 2016 het oorsprongslabel hebben, is de bekendheid in Frankrijk al vrij groot. Dit blijkt ook uit het feit dat de Auvergne nu behoort tot de top drie van de bekendste worststreken van ons land.





## «OLMA-Bratwurst»: de beroemdste Oost-Zwitser

Net als zijn kleine zusje, de St.Galler Bratwurst, wordt de OLMA-Bratwurst gemaakt van het beste Zwitserse kalfs- en varkensvlees. Andere lekkere ingrediënten zoals melk, citroenschil en foelie zorgen voor de bijzondere smaak, die het lekkerst is met een beetje brood erbij. Mos-

**In moeilijke oorlogstijden was de OLMA-Bratwurst een betaalbaar en voedzaam voedingsmiddel.»**

terd of andere sauzen zijn voor fijnproevers uit den boze. Wat ook opvalt in vergelijking met andere Zwitserse braadworsten is hun lichte kleur. Die is onder meer te danken aan het hoge kalfsvleesgehalte van ten minste 50 procent en aan de kruiding zonder toevoeging van nitrietpekelzout. De prominente worst uit het oosten van Zwitserland draagt het IGP-keurmerk sinds 2008.

«De OLMA-Bratwurst is niet alleen een bijzondere specialiteit, hij heeft ook een bijzondere geschiedenis. Het recept voor de St. Galler Bratwurst, naar het voorbeeld waarvan hij is gemaakt, gaat terug tot 1438. In 1943 werd de OLMA-Bratwurst voor het eerst als een grotere versie van 160 gram gegrild op de gelijknamige landbouwbeurs, die ook dat jaar voor het eerst plaatsvond. In moeilijke oorlogstijden wilde men voedzaam voedsel aanbieden tegen betaalbare prijzen.

Vandaag is de worst het hele jaar door in de winkel verkrijgbaar en is ze in het hele land bekend en geliefd.»

Cristiano Zapatero, hoofd verpakking  
Bell Schweiz in Gossau





## «Walliser Trockenfleisch»: de 16e eeuwse edelman



De oorsprong van het gedroogde vlees uit Wallis gaat meer dan 400 jaar terug en het recept is sindsdien nauwelijks veranderd. Net als toen wordt deze specialiteit gemaakt van het beste Zwitserse rundvlees afkomstig uit de billen en vervolgens zorgvuldig ingewreven met een mengsel van zout en kruiden. Tijdens het drogen vormt zich een worstschimmel, die het gedroogde vlees uit Wallis, dat sinds 2003 is beschermd volgens de IGP-norm, zijn delicate smaak geeft.

*«Een van de strikte specificaties van de IGP is dat het vlees afkomstig moet zijn van Zwitserse runderen. Ook de stukken die we zouden mogen gebruiken, zijn duidelijk omschreven: Alleen de magere delen van de wig, de vierkante schijf, de ronde schijf en de onderbil zijn toegestaan. Bovendien is een van de vereisten dat het product in Wallis wordt gezouten en gedroogd.»*

*Ook de hoeveelheid zout is van cruciaal belang: Als we te weinig nemen, lopen we een risico voor de voedselveiligheid. Als we te veel nemen, is dat slecht voor het eindproduct. Maar de belangrijkste factor voor de productie is de vleeskwiteit. Want we hebben geen toverstaf die van een grondstof van lage kwaliteit gedroogd vlees van hoge kwaliteit kan maken.»*

*Sébastien Studer, bedrijfsleider Cher-Mignon*



## «Bündnerfleisch»: de hoekige delicatessen

Bündnerfleisch werd oorspronkelijk gemaakt als boerenvoedsel voor de winter, maar heeft sindsdien wereldwijd zijn weg gevonden naar delicatessenafdelingen. Geen wonder, want het donkerrode, magere vlees uit Graubünden in de typische rechthoekige vorm overtuigt door grote malsheid en een kruidige, licht zoute smaak. Dat is niet in de laatste plaats te danken aan het kruidenmengsel dat voor het pekelen wordt gebruikt en dat naast zout ook

peper, knoflook, gember en jeneverbes bevat. Bündnerfleisch draagt niet alleen sinds 1999 het IGP-keurmerk. Deze Zwitserse beroemdheid is sinds 2001 ook een gedeponeerd handelsmerk.



*«Bündnerfleisch wordt traditioneel gemaakt van delen van de billen van het rund. Wij gebruiken daarvoor alleen de beste stukken van het Zwitserse rund (hoekstukken, onderstukken en ronde achtermuis). Deze zijn magere en hebben weinig pezen. Dit zorgt voor een gelijkmatige droging – en voor de mooie dieprode kleur van het afgewerkte Bündnerfleisch.»*

*Bündnerfleisch is een uiterst traditioneel en origineel product. Zelfs de modernste technische apparatuur en de nieuwste productiekennis kunnen het productieproces alleen maar ondersteunen. Voor een perfect product is vooral veel fijngevoeligheid nodig. Om de kwaliteit te waarborgen worden bepaalde stappen tijdens het productieproces bijzonder nauwlettend in het oog gehouden, worden de eindproducten steekproefsgewijs in het laboratorium gecontroleerd en worden regelmatig proeverijen gehouden.»*

*Thomas Pfindel, kwaliteitscontroleur Charcuterie Churwalden*



## We feliciteren en nemen afscheid

Dienstjubilairissen en pensioenen van juni tot augustus 2022

Bell Schweiz

### 20 jaar dienst

**Johan Edmond**, 1 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Thierry Vuillot**, 3 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Olivier Rousseaux**, 10 juni, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Tony Blazek**, 17 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Doris Hoffschier**, 17 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Denis Colas**, 1 juli, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Imrije Idrizi**, 1 juli, Bell Schweiz, Gossau  
**Shake Lokaj**, 1 juli, Bell Schweiz, Gossau  
**Jürgen Otteny**, 1 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Muriel Vetter**, 1 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Valbone Lataj**, 8 juli, Bell Schweiz, Gossau  
**Jean-Luc Lardi**, 15 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Michael Roth**, 1 augustus, Bell Schweiz, Basel  
**Stefan Seiler**, 1 augustus, Bell Schweiz, Basel  
**Alexandre Kucia**, 5 augustus, Bell Schweiz, Basel

### 25 jaar dienst

**Jayarajan Navaratnam**, 23 juni, Bell Schweiz, Zell  
**Kenan Imer**, 11 augustus, Bell Schweiz, Zell

### 30 jaar dienst

**Daniel Gisler**, 1 juni, Bell Schweiz, Oensingen  
**Ahmet Koeksecen**, 1 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Peter Hodel**, 6 juli, Bell Schweiz, Zell

### 35 jaar dienst

**André Folzer**, 15 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Eric Loigerot**, 1 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Cengiz Sekerci**, 7 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Kurt Fuhrmann**, 14 juli, Bell Schweiz, Oensingen  
**Pascal Leonarczyk**, 20 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Peter Ruepp**, 11 augustus, Bell Schweiz, Zell  
**Jelena Teofilovic**, 17 augustus, Bell Schweiz, Basel

### 40 jaar dienst

**Clarisse Waltensperger**, 5 juli, Bell Schweiz, Basel

### Met pensioen

**Rolf Affolter**, 30 juni, Bell Schweiz, Oensingen  
**Maria De Sousa Quaresma Longa**, 30 juni, Bell Schweiz, Oensingen  
**Hanspeter Gutenberger**, 30 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Manfred Greiner**, 31 juli, Bell Schweiz, Basel  
**Beat Lüthi**, 31 augustus, Bell Schweiz, Oensingen

### Met vervroegd pensioen

**Manuel Da Silva Goncalves**, 31 mei, Bell Schweiz, Zell (*vervolg*)  
**Jean-Luc Thomas**, 31 mei, Bell Schweiz, Cheseaux (*vervolg*)  
**Didier Mayer**, 30 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Yvan Radukic**, 30 juni, Bell Schweiz, Oensingen  
**Rolf Rothenbühler**, 30 juni, Bell Schweiz, Oensingen  
**William Schmitt**, 30 juni, Bell Schweiz, Basel  
**Risto Ugrinovski**, 30 juni, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Kurt Anderegg**, 31 augustus, Bell Schweiz, Oensingen  
**Jean-Luc Lardi**, 31 augustus, Bell Schweiz, Basel  
**Franz Reichmuth**, 31 augustus, Bell Schweiz, Oensingen

In de laatste editie is er bij de jubilarissen van Bell Schweiz een fout opgetreden. De dagen en maanden waren niet correct. Daarom willen wij ons verontschuldigen bij onze jubilarissen.

Bell International

### 20 jaar dienst

**Luisa Ritter**, 17 juni, Bell Deutschland, Harkebrügge  
**Alexander Lupenzow**, 17 juni, Bell Deutschland, Harkebrügge  
**Klaus Thien**, 17 juni, Bell Deutschland, Seevetal  
**Ramiz Krasniqi**, 18 juni, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Michael Kiebe**, 1 juli, Bell Deutschland, Edewecht  
**Aliev Achmasolta**, 8 juli, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Ferdinand Katzberger**, 11 juli, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Hazir Beha**, 15 juli, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Franziska Salzlechner**, 22 juli, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Helga Meyer**, 1 augustus, Bell Deutschland, Seevetal  
**Rolf Deeken**, 12 augustus, Bell Deutschland, Edewecht  
**Zenel Avdyli**, 21 augustus, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

### 25 jaar dienst

**Rudolf Graml**, 1 juni, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Hermann Buchheister**, 7 juli, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Sabine Elfert**, 1 augustus, Bell Deutschland, Seevetal  
**Sueleyman Aydogan**, 20 augustus, Bell Deutschland, Schiltach

### 30 jaar dienst

**Olivier Monteil**, 29 juni, Bell Frankrijk, Teilhede  
**Yvonne Stibitz**, 6 juli, Bell Deutschland, Edewecht  
**Yvonne Meirose**, 1 augustus, Bell Deutschland, Edewecht

Eisberg

### 20 jaar dienst

**Rosa Cacaes**, 1 maart, Eisberg Spanje, Aguilas (*vervolg*)  
**Árpád Béláné Drobecz**, 1 mei, Eisberg Hongarije, Gyál (*vervolg*)  
**Maria Joao Guimaraes Sebo Cannizzaro**, 1 juni, Eisberg Schweiz, Villigen  
**Eric Montandon**, 10 juni, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Ramazan Türkmen**, 1 juli, Eisberg Schweiz, Dänikon  
**Carmen Manuela Da Silva Monteiro**, 6 augustus, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Leopoldina De Almeida Soares**, 12 augustus, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**José Manuel Veira Guimaraes**, 12 augustus, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

### 25 jaar dienst

**Célia Maria Pinto Correia Ventura**, 19 juni, Eisberg Schweiz, Dällikon  
**Paula Cristina Teopista Pinto**, 1 juli, Eisberg Schweiz, Dällikon  
**Manuel Antonio Pereira Nogueira**, 17 juli, Eisberg Schweiz, Dällikon

### 35 jaar dienst

**José Barros Luis**, 30 juni, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

### Met pensioen

**Kupendrarasa Ratnam**, 25 juli, Eisberg Schweiz, Dällikon  
**Bernard Ruppenner**, 31 augustus, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent



# Play & Win!

PLAY AND WIN

## Wedstrijdvraag

Op welk hout wordt  
Schwarzwaldersham gerookt?



A) Dennenhout



B) Eikenhout



C) Esdoornhout

Hilcona

**20 jaar dienst**

**Isabel Pereira**, 14 juni, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Yvette Ebelle Ebimbe**, 18 juni, Hilcona Gourmet, Orbe  
**David meillard**, 1 juli, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Mayte Lema Trigo**, 1 augustus, Hilcona, Schaan  
**Monika Mueller-Gassner**, 1 augustus, Hilcona Schaan  
**Samantha Castelmur**, 3 augustus, Hilcona, Schaan  
**Birgil Ameti**, 5 augustus, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Laura Barbosa Soares**, 19 augustus, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Sonia Groux**, 26 augustus, Hilcona Gourmet, Orbe

**25 jaar dienst**

**Harald Marte**, 1 juni, Hilcona, Schaan  
**Hueseyin Semiz**, 3 juni, Hilcona, Schaan  
**Perfecto Dominguez Blanco**, 1 juli, Hilcona, Schaan  
**Michaela Gassner**, 8 juli, Hilcona, Salez  
**Heike Schleidt**, 31 juli, Hilcona Feinkost, Leinfelden-Echterdingen

**30 jaar dienst**

**Christa Ender**, 1 juni, Hilcona, Schaan  
**Monica Esperante Paris**, 2 juni, Hilcona, Schaan

**40 jaar dienst**

**Thomas Drissner**, 2 augustus, Hilcona, Schaan

Hügli

**20 jaar dienst**

**Thomas Heinle**, 1 juli, Hügli, Österreich  
**Jan Kubelka**, 1 juni, Hügli, Zásmuky  
**Miloslav Cíkán**, 3 juni, Hügli, Zásmuky  
**Ewald Brügel**, 17 juni, Hügli, Radolfzell  
**Mirjam Both**, 1 juli, Besc, Werkendam  
**Annemarie Heer**, 1 juli, Hügli, Radolfzell  
**Renate Schuler**, 1 augustus, Hügli, Radolfzell  
**Jaroslav Konopáč**, 30 augustus, Hügli, Zásmuky

**25 jaar dienst**

**Martin Bertsch**, 23 juni, Hügli, Radolfzell  
**Sandra Straub**, 28 juli, Hügli, Radolfzell

**30 jaar dienst**

**Peter Beck**, 1 Januar, Hügli, Steinach (vervolg)  
**Susanna Bulatovic**, 1 juli, Hügli, Radolfzell  
**Güzide Dere**, 28 juli, Hügli, Radolfzell

**35 jaar dienst**

**Birgit Bali**, 1 juli, Hügli, Radolfzell  
**Manfred Kindrat**, 13 juli, Hügli, Radolfzell

**Met pensioen**

**Olga Fleiner**, 28 februari, Hügli, Radolfzell (vervolg)  
**Filippo Barbarotto**, 30 april, Hügli Nährmittel, Steinach (vervolg)  
**Elena Engelmann**, 31 mei, Hügli, Radolfzell (vervolg)  
**Alfred Hois**, 31 mei, Hügli, Österreich (vervolg)  
**Brigitte Trippel**, 31 mei, Hügli, Radolfzell (vervolg)  
**José Del Bosque**, 1 juni, Granovita, Vall d'Uixò  
**Rolf Vielsäcker**, 30 juni, Hügli, Radolfzell  
**Bärbel von Cuyck**, 30 juni, Hügli, Radolfzell  
**Georg-Reinhold Lepel**, 31 juli, Hügli, Radolfzell

**Met vervroegd pensioen**

**Hansruedi Schneider**, 30 april, Hügli Nährmittel, Steinach (vervolg)

**We nemen afscheid**

**Diane Fleeman**, 25 februari, Hügli United Kingdom, Redditch  
*Onze innige deelneming gaat uit naar familie en nabestaanden van de overledenen.*



### 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 21 oktober 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.



Creatieve spiesjes en nog veel meer  
voor gevarieerd BBQ-plezier

# In goed spiesgezelschap

*Let op, we hebben u in de spiesen: Voor dit nummer van LOOK! vroegen we enkele echte fijnproevers van de Bell Food Group om ongewone spiesrecepten. We geven u hier de creatieve resultaten – van vleesrijk tot veganistisch. En voor al diegenen die iets anders op de grill willen leggen, is er weer een verscheidenheid aan BBQ-nieuwigheden. • mr*

## «The Green Mountain»- braadworst-spies «Mexican»

Michael Lock van het  
Competence Center culinair  
Hilcona uit Schaan



### Ingrediënten voor 4 personen:

4 «The Green Mountain»-  
braadworsten, in stukjes van  
3 cm gesneden  
4 tomaten (rode Datterini)  
1 courgette in schijfjes van 1 cm  
4 gegrilde Padronpaprika's  
olijfolie  
zout, zwarte peper  
4 spiesen

### Voor de salsa:

160 g fijngehakte tomatenblokjes  
40–50 g olijfolie  
15 g lente-uitjes in fijne ringetjes  
10 g fijngehakte rode ui  
1 g verse knoflook, fijngehakt  
5 g verse koriander, grof gehakt  
10 g geraspte limoenschil  
10 g limoensap  
2 g zout  
1 g gerookt paprikapoeder  
5 g suiker  
1 g komijn  
chilipoeder of chipotle naar smaak

### Zo maak je het:

Snijd de braadworst in stukjes van 3 cm en de courgettes in schijfjes van 1 cm breed. Rijg de ingrediënten in willekeurige volgorde aan de spiesen, bestrijk ze met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Snijd voor de salsa de tomaten in fijne blokjes, de uien in fijne ringen of blokjes, de knoflook in fijne stukjes en de koriander in grove stukken. Meng alle ingrediënten goed door elkaar, breng op smaak met chilipoeder of chipotle indien gewenst en laat het geheel een uur trekken.

Grill de spiesjes tot ze de gewenste gaarheid hebben en schik ze op een bord met de salsa.





## «Twee zijn niet te stoppen»-spiesen

Recept van Alessio Arieta, leerling-kok bij Bell in Zell, met de steun van René Hunkeler (rechts), hoofd personeelsrestaurant.



### Ingrediënten voor 4 personen:

720 g kipfilet  
4 spiesen

### Voor de pistache- en pepermintmarinade:

70 g olijfolie  
¼ bosje pepermint  
120g pistachenoten  
½ rode ui  
1 teentje knoflook  
17 g citroen- of limoensap  
zout, peper

### Zo maak je het:

Snijd de kip in blokjes met een randlengte van ca. 2 cm. Hak voor de marinade de pistachenoten in grove stukken en rooster ze in een pan tot ze lichtbruin zijn. Hak de munt en de ui grof en pers de knoflook. Doe alle ingrediënten in een hoge maatbeker en breng op smaak met zout en peper. Pureer alles samen, niet te veel, zodat er kleine stukjes overblijven. Meng de stukjes kip zo gelijkmatig mogelijk met de marinade en steek dan 6 tot 8 blokjes op spiesjes.

Schroei de kipspiesjes aan alle kanten goed dicht op de grill en laat ze verder garen op een matig vuur.

## Zomer op een stokje

Recept van het productontwikkelingsteam van Eisberg Oostenrijk, hier vertegenwoordigd door Roman Gsell-Elmecker



### Ingrediënten voor 4 personen:

¼ watermeloen  
1-2 courgettes  
250 g gegrilde chilikaas  
4 spiesen

### Voor de marinade

4 el olijfolie  
2 el Aceto Balsamico  
verse rozemarijn en tijm  
fleur de sel  
zwarte peper uit de molen

### Voor de rucola

320 g rucola  
6 el olijfolie  
3 el Aceto Balsamico  
20 g pijnboompitten  
1 snuifje suiker  
1 snuifje zout  
zwarte peper uit de molen  
crema di balsamico voor decoratie

### Zo maak je het:

Maak de watermeloenen klaar en snijd ze in blokjes. Vacumeer ze indien mogelijk sterk of druk er lichtjes op om het sap eruit te persen. Snijd de courgettes in lange, dunne plakken van ongeveer 2 à 3 mm dikte, indien mogelijk met een snijmachine. Omwikkel de gegrilde kaas met de plakjes courgette en steek afwisselend met de stukjes meloen op de spiesjes. Hak de kruiden fijn, meng ze met de olijfolie en balsamicoazijn tot een marinade en bestrijk de spiesen ermee. Rooster de pijnboompitten lichtjes voor de salade en meng ze met de rucola en de andere ingrediënten.

Bak de spiesen op de grill op een matig vuur gedurende ongeveer 3 tot 6 minuten per kant tot ze gelijkmatig bruin zijn. Breng op smaak met fleur de sel en peper, schik op borden met de salade en versier met crema di balsamico.



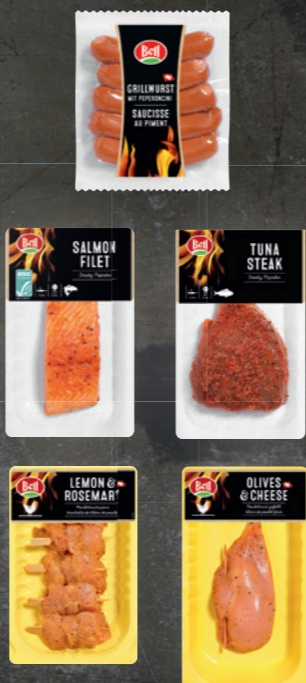


## En verder ...

Bell Schweiz

### Mediterrane zomersterren

Voor het ultieme vakantiegevoel bij de barbecue hebben de productontwikkelaars van Bell zich dit jaar laten inspireren door de mediterrane keuken. Het resultaat is onder meer de gevulde kipfilet «Olives & Cheese» met pittige olijven en aromatische kaas of de kipfiletspiesen «Lemon & Rosemary» met een marinade van citroen en rozemarijn. Liefhebbers van worst mogen ook de klassieke Italiaanse «salsiccia met venkel» en de vurige «gegrilde worst met peperoncini» niet missen. En met de «Salmon Filet» en de «Tuna Steak» – beide met rokerige paprikatonen – op uw bord, kan u de mediterrane golven bijna tot in Zwitserland horen.



Eisberg Oostenrijk

### Gemengde salade voor lastminutekoks

Spontaan zin om te grillen, maar liefst zonder al te veel moeite? Eisberg Oostenrijk maakt het mogelijk voor zijn klanten met de nieuwe BBQ-mix. Lollo Bionda, radijsjes, wortelen, witte kool, kerstomatjes en nog veel meer zijn alvast kant en klaar bereid. Open simpelweg de kom, voeg een dressing naar keuze toe en geniet van een knapperig en vers gerecht.



Eisberg Zwitserland

### Geconcentreerde bowl-power

Met vier nieuwe «Buddha Bowls» en een nieuwe «Elephant Bowl» zorgt Eisberg in Zwitserland tijdens het barbecue-seizoen voor voldoende vitamines op tafel. De varianten «Green», «Vegan Caesar Salad» en «Summer Salad» zijn ook geschikt voor een veganistisch dieet, terwijl de «Mixed Salad & Egg» en de «MSC Tuna Bowl» gericht zijn op respectievelijk vegetariërs en visliefhebbers.



Bell Schweiz

### De worstupdate

Met de «Chicken Griller» presenteert Bell zijn Zwitserse klanten versie 2.0 van de succesvolle «Super Grillers», die de leerlingen in 2021 tijdens een workshop hebben ontwikkeld. Om ook in de toekomst goede ideeën te kunnen ondersteunen, gaat een deel van de omzet naar de begeleiding van leerlingen. Er is dit jaar ook een nieuwe versie van een klassieke worst uit het kanton Vaud in de koelschappen te vinden: De pittige «Mini Sausisson» in een trendy klein formaat gaat perfect samen met onder andere een romige aardappelsalade.



Bell Schweiz

### Ongewone stukken

Bell Schweiz heeft dit barbecueseizoen ook twee hoogtepunten in zijn Special Cuts-assortiment: Het «Secreto Pork» is een grofkorrelig stuk spiervlees in een waaivorm dat ongelooflijk sappig en aromatisch is. Ook «zwinnelekker» zijn de «Spiderspiesjes» gemaakt van het beste varkensvlees van de kasteelbout. Ze danken hun naam aan de spinnenwebachtige marmering van dit deel van het vlees en weten ook te overtuigen met hun heerlijke sappigheid en hartige smaak.



Bell International

### Bell Deutschland lanceert BBQ-specialiteit uit Polen

Bell Deutschland biedt internationaal grillplezier met een Pools origineel recept: De «Silezische worst» wordt door Bell Polska gemaakt van het beste varkensvlees uit de EU en is een populaire specialiteit die ook in Duitsland reeds bekend is in het XXL-promotieformaat. Vanaf deze zomer zal het de Duitse barbecues definitief veroveren met zijn hartige aroma in kleinere verpakkingen.

«The Green Mountain»

### Opgepast, gevaar voor verwarring

Met twee nieuwe plantaardige alternatieven draagt «The Green Mountain» deze zomer zorg voor zijn fans. Het model voor de «Plant-Based Filet» was een sappige kipfilet en voor de «Plant-Based Steak» een stevige biefstuk. Deze laatste kan zelfs precies zo worden bereid: dus rare, medium of well-done, naar keuze. Proeven de gasten het verschil? De productontwikkelaars van het Hilcona-merk betwijfelen het.



Hügli Bresc

### BBQ-concept met smaakgarantie

Met de nieuwe marinades, glazuren en salsa's van Hügli-dochter Bresc komt er deze zomer nog meer smaak, malsheid en glans op de grillplaat. Het nieuwe concept van de specerijenexperts «Wir sind mittendrin, sodass dein BBQ zum Erlebnis wird» (we zitten er middenin, zodat uw BBQ een belevenis wordt) biedt foodserviceklanten volop inspiratie. Restaurateurs vinden er tal van ideeën in, van de bereiding met marinades op waterbasis tot glaceren na het grillen en afronden met heerlijke salsa's.



## Surf 'n' Turf-spies met tomatenchutney

Recept van Philipp Glauser,  
Head of Culinary Advisors  
bij Hügli



### Ingrediënten voor 4 personen:

8 garnalen (maat 8/12)  
350–400 g runderfilet  
1 teentje knoflook  
Zeste van 1 citroen  
100 ml olijfolie  
1 takje rozemarijn  
olie om te bakken  
zout, peper  
4 spiesen

### Voor de tomatenchutney:

30 ml olijfolie  
50 g sjalotten  
30 g suiker  
50 g witte balsamicoazijn  
250 g kerstomaten  
50 g gedroogde tomaten  
3 el ketchup  
zout, peper  
roze peperkorrels en rozemarijn  
voor de garnering

### Zo maak je het:

Verwijder de schaal van de garnalen, verwijder de ingewanden en marineer ze met zout, peper, een uitgeperst teentje knoflook en olijfolie. Snijd het rundvlees in blokjes van ca. 30 g elk, breng ook op smaak met peper en zout. Marineer met een beetje olijfolie. Voeg het takje rozemarijn toe. Rijg afwisselend de garnalen en de runderfilet aan de spiesen.

Snijd voor de chutney de sjalotten in fijne blokjes en fruit ze in een pan met een beetje olijfolie, voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Blus af met de witte balsamicoazijn. Halveer de kerstomaatjes, doe ze in de pan en breng op smaak met peper en zout. Snijd de gedroogde tomaten in fijne blokjes, voeg toe met de ketchup en laat het geheel op een zacht vuurtje ongeveer 30 minuten inkoken. Roer af en toe.

Breng het geheel ten slotte nogmaals op smaak met suiker en azijn, indien nodig, en zet het in de koelkast. Schroei de Surf'n Turf-spies kort aan op de grill. Laat het vervolgens gaar worden naast de sintels. De runderfilet moet een kerntemperatuur van 52°C hebben. Als u wilt, kunt u verse kruiden aan de spies toevoegen om hem tijdens het koken op smaak te brengen.

Schik de spies vervolgens decoratief met de tomatenchutney en garneer met roze peper en takjes rozemarijn.





## Sweet-surprise-spies

Recept van de leerlingen  
in de vleesafdeling uit  
Oensingen



Van links naar rechts:  
Firouz Yousefi  
Maria Godino  
Aron Debesay

Teumzgi Hadish  
Arthur Friedrich  
Abdulsalam Mohamed,  
praktijkbegeleider  
Alen Mumdzic (niet op  
de foto)



### Ingrediënten voor 4 personen:

400 g varkenshaas  
2 plakjes spek  
8 gedroogde pruimen  
8 gedroogde abrikozen  
4 spiesen

### Voor de marinade:

50 ml appelcider  
50 ml koolzaadolie  
40 g BBQ-kruiden  
20 g sambal oelek

### Zo maak je het:

Snijd de varkenshaas op de snijmachine of met een scherp mes in ongeveer 2 à 3 millimeter dunne plakjes en vouw de plakjes in de lengte dubbel. Wikkel een half plakje spek rond elk gedroogd stuk fruit. Rijg het varkensvlees in golven aan de spiesen, afgewisseld met de verpakte gedroogde stukken fruit. Per spies moeten er 2 abrikozen en 2 pruimen zijn.

Meng voor de marinade alle ingrediënten goed door elkaar. Marineer de spies en laat enige tijd op kamertemperatuur marineren. Grill gedurende ongeveer 4 minuten per kant. Let erop de temperatuur zo te regelen of de spies zo te plaatsen dat de gedroogde vruchten en het magere varkensvlees niet verbranden. Laat de spies voor het serveren nog ongeveer 1 à 2 minuten naast de warmtebron liggen.

## Tofu-spiesen Thai-Aziatische stijl

Recept van Michael Lock van  
het Competence Center culinair  
Hilcona uit Schaan



### Ingrediënten voor 4 personen:

1 tofu (natuurlijk)  
4 lente-uitjes  
8 sugar snaps  
2 rode uien  
olijfolie  
zout, peper  
kleine champignons en verse  
kruiden voor garnering naar smaak  
4 spiesen

### Voor de dip

10 g zwarte sesam  
10 g witte sesam  
20 g rode paprika  
30 g tomaten  
6 g verse koriander  
2 g knoflookpoeder  
50 g olijfolie  
3 g geraspte citroenschil  
3 g zout  
1 g zwarte peper  
30 g sojasaus  
2 g chiliolie  
5 g geraspte limoenschil  
5 g palmsuiker  
3 g curry, mild

### Zo maak je het:

Snijd de tofu in blokjes van ca. 3 x 3 cm, snijd de lente-uitjes en sugar snaps in stukjes van ca. 3 cm lang, snijd de rode uien in acht stukjes. Rijg de ingrediënten in willekeurige volgorde op de spiesen. Bestrijk met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Rooster voor de dip de sesamzaadjes kort, snijd de paprika en de tomaten in kleine blokjes en hak de koriander grof. Meng alle ingrediënten goed in een kom.

Grill de spiesen op een matig vuur en garneer met vers gegrilde champignons en kruiden indien gewenst. Het is ook voldoende om gewoon een beetje dip op de spies te doen.





Vleesconsumptie en duurzaamheid

# EEN KWESTIE VAN VERANTWOORDELIJKHEID

In de loop van het klimaatdebat is de maatschappelijke discussie sterk veranderd. Oude gewoonten worden op de proef gesteld en in twijfel getrokken wat hun effect op mens en milieu betreft. De vleesconsumptie staat ook in de belangstelling.

Hoewel het discours in de media in de westerse geïndustrialiseerde landen aan het veranderen is en er steeds meer aandacht komt voor duurzaamheidsaspecten, zal de vleesconsumptie in de

## Bestaat duurzame vleesconsumptie eigenlijk wel?

mondiale context op middellange termijn niet afnemen, integendeel. De meeste prognoses voorspellen een verdere toename in de komende jaren. De vraag zal dus niet zijn of er in de toekomst nog vlees zal worden gegeten, maar hoe. Dit geldt vooral bij ons in Europa, waar het maatschappelijke debat over de veehouderij zich steeds meer toespitst op duurzaamheidsaspecten zoals dierenwelzijn, klimaat, biodiversiteit en ecologie of sociale aspecten. Duurzame vleesconsumptie is dus het sleutelwoord, maar is dat wel mogelijk? Het antwoord hierop is even complex als meerlagig, en bovenal: het is niet zwart of wit. Dit is met name het geval wanneer duurzaamheid wordt beschouwd in haar drie dimensies van ecologie, economie en sociale vraagstukken.

## Consumptie in het teken van welvaart

De bestanddelen van vlees, zoals eiwitten, vetten, aminozuren en vitaminen, spelen een belangrijke rol vanuit voedingsoogpunt omdat ze zeer goed door het lichaam kunnen worden opgenomen. In de westerse geïndustrialiseerde landen eten we soms meer vlees dan wordt aanbevolen voor een evenwichtige voeding. In een internationale vergelijking ligt de vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Zwitserland met iets minder dan 52 kilogram onder het Europese gemiddelde van ongeveer 60 kilogram. Meer vlees wordt geconsumeerd in Noord- en Zuid-Amerika en, met meer dan 70 kg per hoofd van de bevolking, in Oceanië. In Azië en Afrika daarentegen wordt aanzienlijk minder vlees gegeten, respectievelijk iets minder dan 25 en ongeveer 12 kilogram per hoofd van de bevolking. Vanuit een mondiaal perspectief laten de vleesconsumptiestatistieken een duidelijke noord-zuidkloof zien. Enerzijds is dit cultureel bepaald, maar het houdt vooral ook verband met welvaart. In samenlevingen met een hoger welvaartsniveau wordt meer vlees gegeten. Meer dan tweederde van de wereldbevolking leeft in Azië en Afrika. In deze regio's leven grote delen van de bevolking nog steeds onder de armoedegrens. Toch neemt ook in deze regio's de welvaart toe, en de daar-

uit voortvloeiende groei van de middenklasse betekent dat de vleesconsumptie de komende jaren zal toenemen.

## Belang van de landbouw

De landbouwproductie heeft een lange traditie in Europa. In veel landen, waaronder Zwitserland, bestaat 60-70% van de landbouwgrond uit grasland, dat niet geschikt is voor akkerbouw. Deze gebieden kunnen alleen door begrazing bruikbaar worden gemaakt voor voedselproductie en zouden anders verloren gaan. Zo produceren koeien, schapen of geiten van gras waardevol voedsel zoals melk en vlees, zonder voedselconcurrentie met andere gewassen. De melkveehouderij is via de natuurlijke cyclus ook verbonden met de vleesproductie. Dit komt doordat een koe alleen melk geeft als ze elk jaar een kalf baart, en kalveren die niet voor de nakomelingen worden gebruikt, worden vetgemest tot kalf of rund. De vleesindustrie is een belangrijk onderdeel van de agrarische waardeketen en heeft dus ook economische betekenis. Een groot aantal landbouwers is direct of indirect verbonden met de vleesindustrie. Daarnaast zijn er veel werknemers in onze eigen productie, in de logistiek, bij leveranciers en dienstverleners.

## De aspecten van duurzaamheid

De consumptie van goederen en diensten is de motor van een economie. Vele decennia lang lag de nadruk dan ook op een groeiende consumptie en een toenemende productie – ook van vleesproducten. Dat ligt de dag van vandaag anders: aspecten van duurzaamheid worden steeds belangrijker voor de consument. Deze aspecten zijn echter complex en deels tegenstrijdig. Dierenwelzijn en de impact op het milieu kunnen zeker leiden tot een belangenconflict. Een voorbeeld: een biologische kippenhouderij met een klein aantal dieren in kleine stallen en beweiding heeft duidelijke voordelen op het gebied van dierenwelzijn. Kippen in conventionele landbouwsystemen zijn afkomstig van ande-

## Vleesproductie en duurzaamheid

Een holistische visie op duurzaamheid in zijn drie dimensies van ecologie, economie en sociale vraagstukken is veelgelaaagd en complex. LOOK! zal daarom in de komende nummers steeds opnieuw op dit thema ingaan en dieper ingaan op verschillende aspecten van duurzaamheid. Een uitgebreid overzicht van het duurzaamheidsstreven van Bell Food Group is ook te vinden in het Duurzaamheidsverslag 2021, dat eind juni 2022 zal worden gepubliceerd.

re genetica, groeien sneller, hebben minder voer nodig en hebben dus een betere CO<sub>2</sub>-voetafdruk. Het hangt er dus altijd vanaf naar welk duurzaamheidsaspect wordt gekeken en wat belangrijker is.

## Verantwoordelijkheid nemen

Mensen eten graag vlees. Vlees draagt bij tot de eiwitvoorziening. Dit is al miljoenen jaren het geval in de menselijke geschiedenis. Met een groeiende wereldbevolking zal er echter behoefte zijn aan een vleesindustrie die zuinig omspringt met hulpbronnen. Daarom is het belangrijk dat bedrijven zoals de Bell Food Group hun verantwoordelijkheid nemen voor een voedselproductie waarvan het effect op het milieu de toekomstige generaties niet belast. Dit omvat transparantie en rendabel beheer, maar ook de waardering van onze eigen werknemers, een respectvolle behandeling van dieren, het zorgvuldig gebruik van natuurlijke hulpbronnen en de beperking van negatieve milieueffecten. De Bell Food Group is zich bewust van deze verantwoordelijkheid en heeft zichzelf daarom ambitieuze doelen gesteld in haar nieuwe duurzaamheidsstrategie. Nog een belangrijke stap naar de verwezenlijking van onze missie: «We leven verantwoordelijkheid». • fv

**Onze missie:**  
«We leven verantwoordelijkheid.»



Awards voor Bell Deutschland en Bell Frankrijk

# Bekroond voor innovatie en smaak

*Abraham gaat nogmaals met de prijzen lopen: Bij de Global Packaging Awards streed Bell Deutschland mee op het internationale podium. Hun innovatieve verpakking wint de prestigieuze WorldStar Award. En ook bij Bell Frankrijk is er reden tot feestvieren.*

De platte, hersluitbare Abraham-vouwverpakking is gemaakt van een recycleerbaar monomateriaal. In tegenstelling tot verpakkingen gemaakt van kunststof met meerdere materialen, is deze verpakking voor 93 procent recycleerbaar. «Deze lichtere oplossing vermindert ook ons kunststofafval met 35 ton per jaar,» zegt Stephan Holst, hoofd marketing/communicatie bij Bell Deutschland. Via recycling blijft het materiaal in de verpakkingscyclus, wat het verbruik van natuurlijke hulpbronnen vermindert en het milieu ten goede komt. Tegelijkertijd beschermt het materiaal

het voedsel op betrouwbare wijze tegen bederf, waardoor de hoge kwaliteitsvereisten van de ham worden verzekerd en voedselverspilling wordt voorkomen. Een uitstekende zaak op alle vlakken dus. Dat was ook het oordeel van de jury van de World

**De verpakking zorgt voor 35 ton minder kunststofafval per jaar.**

Packaging Organisation, die elk jaar de meest innovatieve en duurzame verpakkingen ter wereld bekroont. De duurzame verpakking van Bell Deutschland wint de begeerde WorldStar Award in 2022. Tijdens de prijsuitreiking begin mei in Milaan werden de verantwoordelijken geprezen voor hun werk. Vorig jaar al overtuigden de innovatieve verpakkingen van de Abraham-hamspecialiteiten de experts. In Oostenrijk ontving Bell Deutschland de gerenommeerde Green Packaging Star Award. Dat was ook meteen de reden voor de nominatie voor de WorldStar Award.



## Twee medailles voor fijne saucissons

Bell Frankrijk heeft ook reden tot feestvieren. Tijdens de 58e editie van het Salon International de l'Agriculture in hartje Parijs dit voorjaar hebben twee producten indruk gemaakt op de onafhankelijke jury. De «Saucisson Sec de Savoie Nature» en de «Saucisson Sec D'Auvergne IGP LR» hebben allebei een zilveren medaille gekregen voor de uitzonderlijk hoge kwaliteit van de producten. «Het maakt ons trots om te zien dat onze saucissons zo worden gewaardeerd en dat ons werk wordt beloond. Het bewijst dat de inspanningen vruchten hebben afgeworpen en dat we een product maken dat heerlijk smaakt!» zegt Sylvain Stephane, product manager bij Bell Frankrijk, die blij is met de dubbele prijs. • ap