

LOOK!

Mitarbeitermagazin der Bell Food Group

04 2022



Wir engagieren uns

BELL
FOOD
GROUP





Inhalt

Im Überblick

4 Neuigkeiten aus der Bell Food Group
Kurznachrichten

Aus dem Unternehmen

6 Fortsetzung garantiert
TopX-Summit in der Schweiz

Titelstory

8 Wir engagieren uns
Viele kleine Taten mit grosser Wirkung

Arbeiten bei der Bell Food Group

16 Von der Dorfschule in die grosse Bell-Filiale
Eliane Stocker feiert ihr 50. Firmenjubiläum

Nachhaltigkeit und Innovation

20 Grün für Gelb: Thunfisch, wie er am besten schmeckt
Fangfrisch und nachhaltig

Persönliches

26 Wir gratulieren und nehmen Abschied
Dienstjubiläen und Pensionierungen von Dezember 2022 bis März 2023

Unsere Genusswelt

29 Winterlich aufgetischt
Neuheiten zum Jahreswechsel

Wettbewerb

32 Wettbewerbsfrage
Play and win



LOOK! können Sie auch online abonnieren, lesen oder herunterladen unter look.bellfoodgroup.com

Impressum Zeitschrift für die Mitarbeitenden der Bell Food Group, 4 Ausgaben pro Jahr, Nr. 4/2022, Dezember 2022, 28. Jahrgang.
Herausgeber: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Adresse: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
Redaktionsteam: Sara Heiniger (sh), Leitung: Fabian Vetsch (fv). Redaktionelle Unterstützung: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Fotos: Coverbild, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); Artikel TopX Summit, Thomas Rauch, Basel (CH); Artikel Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Zürich (CH). Gestaltung: oblografik, Olten, Schweiz. Bildbearbeitung: Proacteam AG, Allschwil, Schweiz.
Druck: Werner Druck & Medien AG, Basel, Schweiz. Gedruckt auf FSC-Papier.

Coverbild: Lernende Hilcona Schan (von links nach rechts): Aleyna Atmaca, Lebensmittelpraktikerin; Jennifer Külling, Kauffrau; Zsombor Lengyel, Logistik; Davide Zicchillo, Logistik; Gian Kunz, Kaufmann; Valentina Blumenthal, Kauffrau; Amira Shakjiri, Kauffrau

Gutes zu tun, ist einfach

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Weihnachtszeit liegt mir sehr am Herzen. Es ist eine Zeit, die ich mit meinen Lieben verbringe, mit meiner Familie und meinen Freunden. Eine Zeit des Beisammenseins.

Weihnachten ist aber auch eine Zeit der Demut. Eine Zeit, in der man Gutes tut und nicht nur an sich, sondern auch an andere denkt. Wir bewegen uns in schwierigen Zeiten, und mehr Menschen denn je sind auf Hilfe und Unterstützung angewiesen.

In Basel, wo wir unseren Hauptsitz haben, leben zum Beispiel rund sechs Prozent der Bevölkerung unter dem Existenzminimum. An anderen Orten ist diese Zahl bestimmt noch höher. Das ist tragisch, und es findet direkt vor unserer Haustüre statt. Mir ist bewusst, dass wir als Bell Food Group nicht die finanziellen Möglichkeiten haben, um all diesen Menschen unter die Arme zu greifen. Aber wir können dennoch unseren Teil beitragen und den Gemeinschaften, in denen wir uns bewegen, etwas zurückgeben.

Vor einem halben Jahr haben wir uns das in der Geschäftsleitung Bell Schweiz zu Herzen genommen. Am «Tag der guten Tat», einer Initiative unseres Mutterhauses Coop, haben wir den Basler Verein «Treffpunkt Glaibasel» unterstützt. Für einen Tag haben wir den Küchendienst übernommen und Essenspakete und warme Mahlzeiten für bedürftige Personen zubereitet. Dieses Engagement haben wir heuer im Dezember wiederholt.

Ich erzähle Ihnen davon nicht, weil ich das Engagement für besonders erwähnenswert halte. Ich bin sowieso der Meinung, dass man über gute Taten nicht reden muss, sondern sie einfach tut. Aber das Beispiel zeigt auf, wie

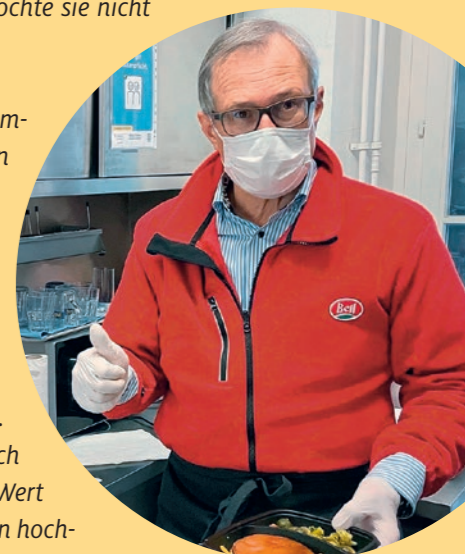
man mit grosser Wirkung und wenig Aufwand anderen helfen kann. Gutes zu tun, ist einfach.

Als wir in der Küche des Treffpunkts Glaibasel standen, gab es keinen «Chef». Jeder fand seinen Platz, man hat zusammengearbeitet. Meine Aufgabe war es, Essen zu schöpfen. So viel und so schnell wie möglich, denn das Essen musste noch warm sein, wenn es abgegeben wurde. Der Tag ist gut gelaufen, denn wir hatten ein gemeinsames Ziel: den Menschen eine Freude zu machen. Eine solche Erfahrung prägt das Team, verbindet und macht demütig – und ich möchte sie nicht missen.

In meinem Alltag erlebe ich immer wieder, dass es für uns in der Bell Food Group selbstverständlich ist, dass wir einander helfen. Intern wie auch extern. Die zahlreichen Beispiele in der Titelgeschichte dieser LOOK!-Ausgabe sind der beste Beweis. Das macht mich stolz, und ich wünsche mir, dass wir diesen Wert in unserem Tun auch weiterhin hochhalten.

Damit wünsche ich Ihnen und Ihren Lieben von Herzen besinnliche Feiertage, einen guten Jahreswechsel, viel Erfolg, Freude und vor allem gute Gesundheit im Jahr 2023.

Lorenz Wyss
Vorsitzender der Gruppenleitung



Kurznachrichten

Neuigkeiten aus der Bell Food Group

Erfolgreicher Lehrabschluss

Sechs Berufslernende und zwei DH-Studierende vom Hügli-Standort in Radolfzell haben erfolgreich ihre Ausbildung abgeschlossen. Wir gratulieren ihnen ganz herzlich.



Von links nach rechts:
 DH-Studierende BWL Industrie:
 Jan Hammer und Luisa Berchtold
 Fachkräfte für Lagerlogistik:
 Eric Wiedenbach und Hamzah Ragoubi
 Industriekaufmänner/-frauen:
 Jaroslaw Osinka und Fabian Dan
 Lucia Kral und Laura Hagelkrüs

Erfolgreicher Lehrstart

Drei Lernende haben 2022 bei Hubers Landhendl in Pfaffstätt ihre Ausbildung gestartet. Wir heissen sie herzlich in der Bell Food Group willkommen und wünschen ihnen einen guten Start.



Von links nach rechts:
 Daniel Ruzsik, Metallbearbeitung
 Malik Becic, Mechatronik
 Arjanit Agushi, Mechatronik



«Friendly Work Space»-Label für weitere drei Jahre



Bell Schweiz, Geiser und Hilcona sind zum dritten Mal in Folge als vorbildlicher Arbeitgeber ausgezeichnet worden und dürfen das Label «Friendly Work Space» weiterhin tragen. Eine tolle Leistung! Julia Peyer und Daniel Strub von HR Bell Schweiz sowie Birgit Schmidinger, HR-Leiterin bei Hilcona, haben die Auszeichnungen an der Labelverleihung in Zürich entgegengenommen (v. l. n. r.).



Einführung von Microsoft Teams

Anfang Oktober ist die Bell Food Group unter dem Motto «Let's simplify teamwork» auf Microsoft Teams gestartet, dem Digital Workplace für die ganze Unternehmensgruppe. Unterstützt werden die Mitarbeitenden mit verschiedenen Trainings- und Schulungsmöglichkeiten sowie von über 70 Champions, die laufend geschult werden. Die Arbeit auf der neuen Plattform nimmt langsam Fahrt auf – und macht ganz offensichtlich Spass. Cedric Bechler von Bell in Basel, der vor einigen Wochen als Champion gestartet hat, konnte sich mit der neuen Arbeitsweise zum Beispiel schnell anfreunden:

Die Arbeit auf der neuen Plattform nimmt langsam Fahrt auf.

«Die Einfachheit von Microsoft Teams ist klasse. Es ist alles an einem Platz, ich kann meine Dokumente und Arbeitsunterlagen immer schnell finden. So arbeiten zu können, macht echt Freude!»



TopX-Summit in der Schweiz

FORTSETZUNG GARANTIERT

Zwei Jahre nach dem Startschuss für den Verbesserungsprozess trafen sich alle TopX-Expertinnen und -Experten erstmals persönlich. Das Summit im Oktober in Basel diente den Mitgliedern des Netzwerks aber nicht nur dazu, sich miteinander auszutauschen. Es bot den Teilnehmenden auch die Möglichkeit, Bell Food Group CEO Lorenz Wyss ihre Projekte zu präsentieren.

Mithilfe von Postern präsentierten die TopX-Teams ihre Projekte.

Es war das erste Mal, dass das gesamte TopX-Netzwerk persönlich zusammenkam, aber sicher nicht das letzte – so viel steht schon fest. An zwei Tagen Anfang Oktober trafen sich Koordinatorinnen und Koordinatoren sowie Expertinnen und Experten von allen Standorten sowie weitere Beteiligte in Basel.

Nicht fehlen durfte ein kleiner Rückblick auf zwei Jahre TopX. Dabei rief Alexander Duss, Leiter des TopX-Programms, seinen Kolleginnen und Kollegen noch einmal die wichtigsten Stationen, von der Logofindung in der Startphase bis zu jüngsten Erfolgen, in Erinnerung. Ausserdem stand am ersten Tag für die knapp 40-köpfige Gruppe ein Rundgang durch die Charcuterie-Produktion in Basel auf dem Programm.

Weiter ging es dann im Coop-Tagungszentrum in Muttenz mit verschiedenen Workshops sowie einem Vortrag von Modern-Workplace-Managerin Friederike Flamm, die unter anderem

die Echtzeit-Übersetzungsfunktion vorstellte. Mit diesem Tool können virtuelle Gespräche zwischen Menschen, die unterschiedliche Sprachen sprechen, mit Untertiteln versehen werden, was die internationale Zusammenarbeit deutlich erleichtert.

Der zweite Tag stand dann ganz im Zeichen des Besuchs von Lorenz Wyss. Die einzelnen Teams hatten zuvor Poster erarbeitet, die den Fortschritt ihrer Projekte veranschaulichten. Der CEO beschäftigte sich eingehend mit den Präsentationen und stellte auch die ein oder andere kritische Frage.

Die Antworten haben den Besucher offenbar zufriedengestellt. Alexander Duss berichtet: «Lorenz Wyss hat es so gut gefallen, dass er mir gleich den Auftrag gegeben hat, dieses Treffen nächstes Jahr wieder zu veranstalten.» Fortsetzung folgt also. • *mr*

Das Übersetzungstool erleichtert die internationale Zusammenarbeit.

«Bei den Präsentationen zum TopX-Status vor Lorenz Wyss und Philipp Allemann konnte gezeigt werden, wie die Methoden installiert wurden und was schon alles durch TopX erreicht worden ist. Voneinander zu lernen, vorhandene Unterlagen zu nutzen und Erfahrungen zu teilen, das wird uns wieder einen Schritt weiterbringen. Vom Treffen nehme ich etliche neue Kontakte und viel Motivation mit, um weiterhin die Reise zu null Verschwendung zu begleiten.»



Klaus Machtlinger, Produktionsleiter Frischeconvenience und Top-Excellence-Experte bei Eisberg Österreich in Marchtrenk

«Ich hatte das Vergnügen, bei dem TopX-Treffen in Basel dabei zu sein. Da Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Werke der Bell Food Group teilgenommen haben, war es eine gute Gelegenheit, unsere Erfahrungen und Kenntnisse auszutauschen. Ich denke, dass dieses Treffen eine positive Auswirkung auf die weitere Zusammenarbeit haben wird. Ausserdem wird ein interessanter Meinungs- und Erfahrungsaustausch die Weiterentwicklung der gesamten Bell Food Group fördern.»



Natalia Tkaczyk, Juniorfachkraft für Produktionscontrolling bei Bell Polen in Niepołomice

«Das TopX-Summit hat mir sehr gut gefallen. Durch das breite Themenfeld im TopX-Bereich konnten zwar nur einzelne Schwerpunkte gesetzt und behandelt werden – für einen Kick-off-Event war das aber OK. Speziell angesprochen hat mich der Smart Factory Workshop und die umfangreiche Präsentation der Fokusprojektergebnisse der einzelnen Standorte durch die Projektleitenden. Aus meiner Sicht hat sich dieses Netzwerkevent als Plattform bereits jetzt etabliert.»



Patrick Jermann, Mitarbeiter im Produktionscontrolling und First Level Support bei der Hilcona Taste Factory in Landquart



Viele kleine Taten mit grosser Wirkung

Wir engagieren uns

Sie sind überall in der Bell Food Group zu finden, die helfenden Hände, die sich für die gute Sache einsetzen. Sei es privat oder von der Unternehmensgruppe organisiert. Sei es für Notfälle in der Nachbarschaft oder weit weg in Krisenregionen. Für LOOK! haben wir einige Beispiele zusammengetragen, die zeigen, wie vielfältig die Engagements sind. •_{mr}



Thomas Weuste

Engagement für Menschen in Not

Vor über 30 Jahren stieg Thomas Weuste zum ersten Mal in einen Lkw, um Hilfsgüter nach Rumänien zu bringen. Kurz darauf folgte sein Engagement in Afrika. Seither haben ihn der Kontinent und die Menschen dort nicht mehr losgelassen. 1995 verbrachte er ein ganzes Jahr in Kenia,

Ausgediente, aber gut erhaltene Hilcona-Küchen als Spende.

um für das christliche Missionswerk «diguna», kurz für «Die gute Nachricht», ein Kinderheim mitaufzubauen.

Die Stationen vor Ort unterstützt der Gärtner und Maler von Hilcona in Schaan bis heute. So konnte er von seinem Arbeitgeber kürzlich ausgediente, aber noch sehr gut erhaltene Grossküchengeräte als Spende entgegennehmen, die demnächst in den Kinderheimen der Organisation in Tinderet und Ngechek zum Einsatz kommen sollen.

«Im Januar und Februar werde ich auch selbst wieder einige Wochen vor Ort sein, um die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Grossküchen und den Bäckereien zu schulen», berichtet der ehemalige Bäckermeister und Lebensmitteltechniker. «Wichtig ist mir dabei vor allem, dass mehr Proteine und Vitamine in die ansonsten sehr einseitige und stärkehaltige Ernährung der Kinder integriert werden.»

Und auch in der Ukrainehilfe ist Thomas Weuste aktiv: Er kauft Hilcona immer wieder mit Spendengeldern von der Kirche grosse Mengen B-Ware zu günstigen Preisen ab, damit sie an das Hilfswerk «Licht im Osten» für Flüchtlinge in Moldawien oder direkt in die Ukraine gehen.



Bell Polen

Ein Zuhause für Geflüchtete aus der Ukraine



Kein anderes Land hat so viele Geflüchtete aus der Ukraine aufgenommen wie Polen. Seit Ausbruch des Angriffskriegs geht eine Welle der Hilfsbereitschaft durch das Land, um denjenigen ein neues Zuhause zu bieten, die ihre Heimat verlassen mussten. Auch die Kolleginnen und Kollegen bei Bell Polen gehören zu den fleissigen Unterstützern der Geflüchteten. So haben sie für zwölf Angehörige von ukrainischstämmigen Beschäftigten ein Haus in der Nähe von Krakau gemietet.

Dort betreuen sie die Mütter und ihre Kinder mit allem, was nötig ist. Dazu gehören regelmässige Einkäufe oder Hilfestellungen beim Ausfüllen offizieller Formulare ebenso wie kleine Reparaturarbeiten oder Sachspenden, beispielsweise von Kleidung oder Spielzeug.

Ausserdem hat sich das Unternehmen früher im Jahr an einer Spendenaktion des Logistikdienstleisters Nagel Group für Menschen in der Ukraine beteiligt. Hier steuerte es nicht nur eigene Bell-Produkte aus Polen bei, sondern leitete auch Produktspenden der Kolleginnen und Kollegen aus Deutschland und Spanien weiter.



Hügli

Gut unterstützt auf Medaillenkurs

Mit der Goldmedaille über 50 Meter Schmetterling und der Silbermedaille über 400 Meter Freistil endete für Věra Závorková die 26. tschechische Meisterschaft im Paraschwimmen im vergangenen Frühjahr. Beim Erreichen ihrer sportlichen Ziele wird die Kundenbetreuerin bei Hügli in Tschechien auch von ihrem Arbeitgeber unterstützt. So erhielt sie in diesem Jahr beispielsweise eine Geldspende und profitiert von hoher Flexibilität, wenn es um Trainings- und Wettkampfzeiten geht.

Dass die heute 26-Jährige eine Kämpferin ist, beweist sie aber nicht nur im Wasser. Im Alter von 13 Jahren wurde bei ihr erstmals Krebs diagnostiziert. Es folgten Chemotherapien und schliesslich die Amputation ihres linken Beins oberhalb des Knies. Doch sie gab sich und ihre sportlichen Ambitionen nie auf.

«Ich lebe mit dem Sport und kann mir das Schwimmen ohne Wettkämpfe nicht vorstellen», erklärt Věra Závorková. Daher sind auch schon die nächsten sportlichen Ziele gesteckt. Dazu gehören die Teilnahme an weiteren europäischen Wettbewerben sowie ihr grösster Traum: die Mitgliedschaft in der tschechischen paralympischen Mannschaft. «Es wäre ein Bonus, wenn es schon in zwei Jahren in Paris klappen würde», sagt sie. Die Daumen bei den Hügli-Kolleginnen und -Kollegen sind dafür sicherlich schon fest gedrückt.



Andrea Hasler

Ihre Freizeit widmet sie dem Tierschutz

Paco und Feedback, genannt Feedi, hatten grosses Glück: Sie fanden nach der Abgabe durch ihre ursprünglichen Halter bei Andrea Hasler ein neues Zuhause. Ansonsten hätte den Pitbulls vermutlich die Einschläferung gedroht. Denn die Vermittlung von Listenhunden ist sehr schwer.

Aber die Produktionsmitarbeiterin von Bell in Gossau kümmert sich nicht nur liebevoll um ihre eigenen Vierbeiner. Sie engagiert sich auch allgemein für Listenhunde in der Schweiz sowie für Tiere in Rumänien. «Dort unterstütze ich mehrere private Tierschützer, die keine grossen Vereine im Hintergrund haben und alles selbst finanzieren», berichtet die 39-Jährige.

Meistens ruft sie ihr Netzwerk über Social-Media-Plattformen zum Spenden von Futter, Transportboxen, Leinen und anderen Dingen auf, die der Tierschutz vor Ort dringend benötigt. Wenn genug zusammengekommen ist, organisiert sie den Transport – den sie zu meist auch aus eigener Tasche finanziert.

Sie selbst war noch nie in Rumänien. «Ich weiss, dass ich nicht vorbeigehen kann, wenn ich ein Tier in Not sehe, daher habe ich es bis jetzt vermieden», sagt sie. «Aber um Transportkosten zu sparen, werde ich in nächster Zeit vielleicht tatsächlich einmal hinfahren.»

Angelika Evsioukov

Kunsth Handwerk für den guten Zweck

Mal ist es der Name des Enkels, mal ein fröhlicher Pinguin – wenn Angelika Evsioukov zur Säge greift, entstehen lustige Puzzles mit immer wieder neuen Motiven. Anschliessend verleiht ihre Kunsthänderkollegin Jeanne-Marie Waldvogel-Koch den Puzzles noch einen farbenfrohen Anstrich. Fertig sind die kleinen Kunstwerke.

Beide gehören zum «Atelier La Prairie des Canards», das 1987 von Anne Warpelin in Basel initiiert wurde. Dort haben sich Gleichgesinnte zusammengeschlossen, um Schönes aus Holz zu kreieren und zugunsten von gemeinnützigen Zwecken zu verkaufen. «Wir arbeiten völlig ehrenamtlich», berichtet die Administrative Assistentin bei Sylvain & CO. «Unseren gesamten Gewinn aus den Verkäufen spenden wir.»

Mit dem Reingewinn von etwa 12 000 Schweizer Franken unterstützt das Team ohne zwischengeschaltete Organisationen ein Kinderheim im Tschad, das auch Hilfe für Mütter und Ernährungsberatung anbietet, sowie ein christlich-palästinensisches Sozialwerk in Israel, das unter anderem Straftatlassene aufnimmt und sie bei der Wiedereingliederung in die Gesellschaft begleitet.





Céline Ries

Einsatz für eine saubere Nachbarschaft

Alle zwei bis drei Wochen zieht sich Céline Ries Leuchtweste und Gummihandschuhe an, leint ihren Hund Milo an, und auf gehts zum Abfallsammeln. Die Idee dazu hatte die Assistentin des Leiters Planung & Technik bei Bell in Basel nach einer Mittelamerikareise. «Wenn bei den Sehenswürdigkeiten Müll herumlag, haben wir ihn mitgenommen, damit die Orte auch für andere sehenswert bleiben», erzählt sie. «Als ich zurück war, wollte ich dann auch hier einen Beitrag dazu leisten, dass unser Dorf sauber bleibt.» Und so übernahm sie im vergangenen Frühjahr eine sogenannte Raumpatenschaft für sechs Strassen in ihrem Wohnort Muttenz.

Unterwegs mit Leuchtweste und Gummihandschuhen!

Seither macht sie regelmässig ihre Sammelrunden und füllt ihren 35-Liter-Müllsack mit allem, was nicht in die Natur gehört. Wünschen würde sie sich, dass noch mehr Menschen eine Raumpatenschaft übernehmen, denn in Muttenz deckt ihre zwölköpfige Gruppe noch längst nicht alle Quartiere ab. Und Milo? «Der findet das ultraöde», berichtet die Naturschützerin und lacht. «Aber er hat sich daran gewöhnt.»

Bell Schweiz

Eine gute Mahlzeit auf den Tisch

Den «Treffpunkt Glai Basel» in der Basler Altstadt besuchen jeden Tag zwischen 55 und 65 Menschen in Notsituationen. Hier erhalten sie nicht nur eine warme Mahlzeit, sondern je nach Bedarf beispielsweise auch neue Kleidung oder Hilfe bei der Wohnungssuche. Zudem finden sie hier einen Raum, wo sie mit anderen zusammenkommen können.

Zweimal im Jahr, jeweils am «Tag der guten Tat» sowie in der Vorweihnachtszeit, erhält das Treffpunkt-Team aktive Unterstützung durch Mitglieder der Geschäftsleitung von Bell in der Schweiz. Für einen Tag übernehmen sie dann den Küchendienst und bereiten ein Menü für die Bedürftigen zu.

Ausserdem übergibt Bell in diesem Jahr erstmals je einen Gutschein über 2000 Schweizer Franken an fünf Basler Institutionen, den sie im Bell-Outlet an der Unternehmenszentrale einlösen können. Zu den Empfängern der Spende gehören neben dem «Treffpunkt Glai Basel» auch das Hilfsnetzwerk «Gärngschee», die «Caritas», die Wärmestube «Soup&Chill» und der Verein «Gassenküche».



Joao Dos Santos Guedes

Damit alle gut zusammenleben

Renens im Kanton Waadt gilt als eine der multikulturellsten Städte der Schweiz. Hier wohnt Joao Dos Santos Guedes, Mitarbeiter bei Bell in Cheseaux. Er kam bereits vor über 20 Jahren aus Portugal in die Schweiz, spricht gut Französisch und kennt die lokalen Gepflogenheiten. Das geht aber nicht allen Menschen mit Migrationsgeschichte so, die sich dort niederlassen.

Um in solchen Fällen die Integration in der neuen Heimat zu erleichtern, engagiert sich Joao Dos Santos Guedes in einem Verein speziell für portugiesische Mitbürgerinnen und Mitbürger sowie in einem übergeordneten Verband, dem etwa 60 Vereine in Renens angeschlossen sind. «Unser Ziel ist es, mit konkreter Unterstützung oder durch Veranstaltungen alle zu integrieren und nicht nur eine Gemeinschaft in einem speziellen Verein», berichtet Joao Dos Santos Guedes. «Denn Renens ist eine multikulturelle Stadt, und das gute Zusammenleben aller ist von grosser Bedeutung.»

Mehr als einmal hat Joao Dos Santos in den vergangenen Jahren zum Beispiel jemandem dabei geholfen, eine Wohnung zu suchen, die Schweizer Staatsbürgerschaft zu beantragen oder einen Rechtsbeistand zu finden. «Ich fühle mich gut, wenn ich Menschen helfen kann», sagt der Bell-Mitarbeiter. «Es ist mir wichtig, dass sie in ihrem Leben hier Stabilität finden und immer wissen, an wen sie sich wenden können, wenn sie Hilfe brauchen.»

Hilcona

Hilfsbedürftigen Familien eine Freude bereiten

Um Familien, die nicht im Überfluss leben, zu Weihnachten eine Überraschung zu bereiten, haben Lernende von Hilcona in diesem Jahr erneut Lebensmittelpakete gepackt. Bereits zum vierten Mal startete das Unternehmen diese Aktion. Die Idee dazu entstand seinerzeit gemeinsam mit den Lernenden, die bis heute die Hauptakteurinnen und -akteure des Hilfsprojekts sind. Und das alles mit grosser Begeisterung und ausschliesslich positiven Rückmeldungen an die Verantwortlichen. Es ist gut, daran erinnert zu werden, dass es auch viele Not leidende Menschen gibt.

In diesem Jahr wurden für die Aktion erneut bereits im Herbst die ersten haltbaren Lebensmittel intern gesammelt. Im Dezember rückten die Azubis dann an zwei Tagen schon um fünf Uhr aus, um mit den Waren knapp 3000 Spendenboxen zu füllen. Zum Schluss erhielten alle Pakete noch einen Aufkleber, der den Empfängern ein frohes Fest wünscht.



Die Verteilung vor Ort übernehmen wie immer lokale Hilfsorganisationen, mit denen Hilcona kooperiert. Wie bereits in den letzten Jahren durften sich bedürftige Familien in Orbe und Bad Wünnenberg über Lebensmittelpakete aus dem Hause Hilcona freuen. Aufgrund der kürzlich gestarteten Partnerschaft mit dem VfL Bochum und dessen grösstem Fanclub sorgten 2022 die Hilcona-Pakete auch bei vielen Familien in der Ruhrgebietsmetropole für ein Lächeln und ein besinnliches Weihnachtsfest.





Eisberg Ungarn

Spendenaktion zum internationalen Brustkrebsmonat

Jedes Jahr im Oktober starten überall auf der Welt Aktionen, um auf Brustkrebs aufmerksam zu machen. Zu den Akteuren gehörte in diesem Jahr erneut Eisberg in Ungarn. Dafür legten die Salatexperten zum zweiten Mal den «Pink Mix» auf, der im Oktober in vielen ungarischen Supermärkten zu finden war. Pro verkaufte Verpackung der bunten Salatmischung floss dabei ein kleiner Betrag in den Spendentopf.

Zwei Eisberg-Mitarbeiterinnen, die sich für diese Charity-Aktion besonders engagieren, sind Vertriebsleiterin Judit Szalai und

Marketingleiterin Laura Spielmann. Über ihre Motivation sagen sie: «Hier treffen Initiativen, für die wir uns im Privatleben einsetzen, und das, was wir durch Eisberg bewirken können, aufeinander.»

In diesem Jahr sammelte Eisberg Ungarn mit der Pink-Mix-Aktion 900 Euro. Einen Teil davon leitete das Unternehmen im Rahmen einer Kooperation an die Supermarktkette Tesco für deren Spende an Brustkrebsinitiativen weiter. Die Restsumme geht an den ungarischen Verein Mellrákinfo, der Betroffenen hilft.



Interview mit Thomas Hauser, Geschäftsleiter von benevol Schweiz

«Helfen ist eine der anspruchsvollsten Aufgaben überhaupt»

Herr Hauser, welche Möglichkeiten gibt es, sich sozial zu engagieren? Die Möglichkeiten für ein persönliches Engagement in der Freiwilligenarbeit sind sehr vielfältig. Wir unterscheiden zwischen dem formellen Engagement, etwa in Organisationen und Vereinen, und dem informellen Engagement. Dazu gehört beispielsweise, wenn man für die betagten Nachbarn einkauft oder die Enkelkinder, die nicht mit im eigenen Haushalt leben, betreut.

Aus welcher Motivation heraus helfen Menschen?

Die Zeiten, in denen man sich aus einem schlechten Gewissen heraus oder um Busse zu tun, engagiert hat, sind zum Glück vorbei. Heute sind es durchaus auch eigennützige Motive, die die Menschen antreiben. Und das ist auch gut so. So bieten Vereine und Organisationen unter anderem die Möglichkeit, die Freizeit sinnvoll zu verbringen und sich ein privates Netzwerk aufzubauen. Zudem kann man mit Freiwilligenarbeit sein Ansehen erhöhen und Kompetenzen erwerben oder ausbauen, die auch für den ersten Arbeitsmarkt wichtig sind.

Wie finde ich das passende Engagement für mich selbst?

Helfen ist eine der anspruchsvollsten Aufgaben überhaupt. Daher sollte man immer prüfen, was man am besten tun kann, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Wichtig ist, gut zu überlegen, wo und in welcher Form man sich einbringen möchte. Meistens gibt es ja schon persönliche Interessen, die eine Richtung vorgeben. Denn man sollte etwas machen, das einem Freude bereitet. Wer unsicher ist, kann sich bei uns oder anderen Beratungsstellen Unterstützung holen.

Nicht jeder hat die Möglichkeit, sich persönlich einzubringen. Welche Wirkung kann man mit Geld- und Sachspenden erzielen? Während persönliches Engagement am besten lokal im direkten Umfeld stattfindet, sind Geldspenden eine ideale Möglichkeit in anderen Regionen etwas zu bewirken. Herausfordernder sind dagegen Sachspenden. Sie ergeben nur dann Sinn, wenn sie genau auf den Bedarf ausgerichtet sind. Denn für eine Hilfsorganisation ist es ein grosser Aufwand, wahllos gespendete Gegenstände beispielsweise in eine Krisenregion zu bringen und dort die passenden Empfänger zu finden.

Wann ist die Hilfsbereitschaft am grössten?

Rund um Weihnachten ist traditionell eine Zeit im Jahr, in der viele Menschen sich besonders damit beschäftigen, durch Geld-, Sach- oder Zeitspenden der Gemeinschaft etwas zurückzugeben. Ausserdem sehen wir immer dann eine hohe Hilfsbereitschaft, wenn etwas passiert, das persönliche Betroffenheit auslöst. So steigen etwa bei jeder Flüchtlingswelle oder Naturkatastrophe die Fragen nach Möglichkeiten zu helfen.

Ein grosser Teil des sozialen Engagements findet aber ausserhalb dieser Trends statt. Für die Schweiz, wo die Daten dazu erfasst werden, kann ich beispielsweise sagen, dass sich rund 41 Prozent der Bevölkerung über vier Stunden pro Woche – häufig informell – engagieren. Das wird in der Öffentlichkeit oft nicht gesehen und deswegen oft auch zu wenig wertgeschätzt.

Über benevol Schweiz

benevol Schweiz ist als Dachorganisation der regionalen Fachstellen eine der zentralen Anlaufstellen für freiwilliges Engagement in der Deutschschweiz. Unter ihrem Dach sind über 2000 Schweizer Organisationen vernetzt.

► www.benevol.ch

Anlaufstellen in weiteren Ländern:

Deutschland: bagfa – Bundesarbeitsgemeinschaft der Freiwilligenagenturen
► www.bagfa.de

Frankreich: France Bénévolat, Verbandskollektiv für Freiwilligenarbeit
► www.francebenevolat.org

Österreich: Freiwilligenweb, Österreichs Portal für freiwilliges Engagement
► www.freiwilligenweb.at

Polen: Polnisches Netzwerk von Freiwilligenzentren
► www.wolontariat.org.pl

Spanien: Plataforma del Voluntariado de España, spanische Freiwilligenplattform
► www.plataformavoluntariado.org

Eliane Stocker feiert ihr 50. Firmenjubiläum

Von der Dorfschule in die grosse Bell-Filiale



Lange Betriebszugehörigkeiten sind in der Bell Food Group keine Seltenheit. Das 50. Dienstjubiläum zu feiern, wie es Eliane Stocker vor einigen Wochen getan hat, ist aber die absolute Ausnahme. Hinter ihr liegt ein halbes Jahrhundert, in dem sich sowohl bei Bell als auch in der Welt viel verändert hat.

Wir schreiben das Jahr 1972. Eliane Schweitzer, so lautete ihr Mädchennamen, ist 17 und lebt mit ihren Eltern im Elsass. Immer wieder lesen sie in der Lokalzeitung «Journal L'Alsace», dass Bell in Basel junge Menschen für die Fabrik sucht.

Also machten sich Mutter und Tochter im Oktober des Jahres auf den Weg in die Schweiz, damit sich die junge Frau als Fabrikmitarbeiterin bewerben konnte.

«Nach einem kurzen Gespräch hat mich der Personalchef angeschaut und gesagt: «Sie gehen nicht in die Fabrik, sie kommen in die Filiale», erzählt Eliane Stocker. «So kam ich sozusagen direkt von der Dorfschule im Elsass in die grosse Bell-Filiale in den Central-Hallen.»

Damit startete ihr Berufsleben an einem geschichtsträchtigen Ort: Die Central-Hallen im Zentrum von Basel waren 1906 von der Gesellschaft «Samuel Bell Söhne» gegründet worden und boten erstmals auf zwei Etagen

diverse Artikel für den täglichen Bedarf wie Gemüse, Kolonialwaren, Milchprodukte, Backwaren, Blumen, Getränke und natürlich Fleisch- und Charcuteriewaren an. Heute gilt das für damalige

Zeiten hochinnovative Konzept nicht nur als erster Supermarkt der Schweiz, sondern auch als Vorläufer moderner Shoppingzentren.

In den 1970er-Jahren war dieses Kaufhaus nach wie vor der erste Anlaufpunkt für die feine Basler Gesellschaft, und die Kundschaft fand schnell heraus, dass das Fräulein Schweitzer sie an der Bell-Theke besonders freundlich und kompetent beriet.

«Der Filialleiter der Central-Hallen, Fritz Baumann, war ein guter und gerechter Chef. Von ihm habe ich viel gelernt, denn er hat mich alles machen lassen und nur wenn nötig korrigiert», berichtet Eliane Stocker.

Die junge Frau lernte schnell und war sowohl bei der Kundschaft als auch bei den Kolleginnen und Kollegen sehr beliebt.

Als ihre direkte Vorgesetzte krankheitsbedingt ausscheiden musste, war es also naheliegend, ihr die Leitung der Metzgereifiliale in den Central-Hallen zu übertragen. Und das obwohl sie erst 20 Jahre alt war und nur 3 Jahre Berufserfahrung vorzuweisen hatte.

**Mit nur 20 Jahren
übernimmt
sie die Filialleitung.**

Die Zeit in den Central-Hallen bezeichnet Eliane Stocker (Zweite von links) als die schönste Zeit ihres Berufslebens.

Im Oktober 1972 fuhr Eliane Stocker zum Vorstellungsgespräch nach Basel.



«Das war die schönste Zeit in meinem Berufsleben», sagt Eliane Stocker heute. «Für mich kommt es auf die Leute an, mit denen ich zusammenarbeite, und wir hatten dort ein tolles Team. Ausserdem kannten wir die meisten Kundinnen und Kunden persönlich und hatten auch mit ihnen ein gutes Verhältnis.»

Auch nach der Pensionierung steckt sie immer noch voller Tatendrang.

Es gab aber auch noch einen privaten Grund, warum die Zeit in den Central-Hallen für sie eine besondere war: 1977 übernahm Arnold Stocker vertretungsweise die Leitung des Kaufhauses und eroberte das Herz der jungen Verkäuferin. Allerdings hielten die beiden ihre Liaison zunächst noch vor den Kolleginnen und Kollegen verborgen. «Erst als ich im Laden erzählt habe, dass ich heiraten würde, habe ich das Geheimnis gelüftet», berichtet Eliane Stocker. In ihrem Ehemann fand sie eine weitere Konstante in ihrem Leben: Die beiden sind bis heute ein Paar, und Arnold Stocker brachte es immerhin auch auf 42 Berufsjahre bei Bell.

Aber zurück in die 1970er-Jahre und damit in eine Zeit, in der vieles deutlich umständ-

licher war als heute. Schliesslich gab es noch keine Computer mit entsprechenden Kassensystemen oder Warenwirtschaftssystemen. Was die Kundinnen und Kunden bezahlen mussten, wurde im Kopf ausgerechnet, und die Abrechnungen und Bestellungen wurden handschriftlich auf Papier gemacht.

Zehn Jahre arbeitete Eliane Stocker in den Central-Hallen, bevor sich ihr erstes Kind ankündigte. Das zweite folgte kurze Zeit danach. Die Filialleitung gab die junge Mutter nun zwar ab, aber sich komplett aus dem Berufsleben zurückzuziehen, kam für sie nicht infrage. Also half sie immer wieder in verschiedenen Bell-Filialen, bei grossen Anlässen, auf Messen oder beim Zusammenstellen von Geschenkkörben aus.

Als die Kinder etwas grösser waren und Bell sich zwischenzeitlich vom Filialgeschäft verabschiedet hatte, holte sie ihr ehemaliger Chef Fritz Baumann in sein Messteam. Nun war sie mit den Metzgern und Traiteurs auf den verschiedenen Messen für die ansprechende Präsentation der Bell-Produkte verantwortlich.

Von dort war es nur ein kleiner Schritt in den Bereich Catering, wo sie bei grossen Anlässen wie Firmenjubiläen, Golfturnieren oder Skirennen die Speisen anrichtete oder servierte.

«Die Arbeit bei den Messen und im Catering hat mir auch sehr gut gefallen», resümiert sie. «Es war nie eintönig, und ich bin viel herumgekommen. Ich war in Orten wie Gstaad, Lausanne oder St. Moritz und habe auch dem ein oder anderen Prominenten das Essen serviert.»

Inzwischen schreiben wir das Jahr 2022, und Eliane Stocker steckt nach ihrer Pensionierung vor drei Jahren immer noch voller Tatendrang. Wie damals in den Central-Hallen steht sie auch heute wieder hinter dem Tresen, und zwar hinter dem im Bell-Outlet in Basel. Normalerweise unterstützt sie die Filiale bei der Unternehmenszentrale noch ein bis zweimal pro Woche. Gerade in letzter Zeit trifft man sie dort aber auch öfter an. Denn wenn es Engpässe gibt, was in diesem Jahr häufiger vorkam, läutet bei ihr das Telefon.

Natürlich sind die letzten 50 Jahre nicht an Eliane Stocker vorbeigezogen, ohne dass es einmal eine schwierige Situation gab. Aber mit ihrem besonderen Händchen für Menschen hat sie auch solche Momente gut meistern können. «Hin und wieder hat man es mit aggressiven Kunden oder Gästen zu tun. In solchen Fällen

Ein so aussergewöhnliches Jubiläum muss gefeiert werden: Am 3. Oktober 2022 erhielt Eliane Stocker Besuch von CEO Lorenz Wyss, der ihr persönlich zum Jubiläum gratulierte.



Eliane Stocker ist die Kompetenz in Person. Wenn die Kundschaft im Bell-Outlet Fragen zu Braten oder Tafelspitz hat, wird sie gerufen.

sollte man nicht diskutieren, sondern ruhig bleiben und das Beste daraus machen», lautet ihre Devise. «Und wenn alles andere stimmt, sind negative Ereignisse auch wieder schnell vergessen.»

Für diese Lebenseinstellung schätzen sie auch ihre jetzige Chefin Jessica Sumi und die Kolleginnen und Kollegen im Outlet. Für die heutige Kundschaft ist sie zudem immer noch die Kompetenz in Person, wenn es um Fleischfragen geht. «Wenn jemand zum Beispiel nicht weiss, welches Stück sich am besten für den Sonntagsbraten eignet oder welche Gerichte man mit Tafelspitz zubereiten kann, werde ich gerufen», berichtet die heute 67-Jährige.

Auch privat kocht sie gerne – ob mit einem guten Stück Fleisch oder frischem Gemüse. Und dann sind da auch noch ihre Enkelkinder,

um die sie sich kümmert. Gerade ist das fünfte unterwegs – das erste Mädchen in der Riege. Ob die Kleinen ihren Grosseletern beruflich nachzueifern werden, wird sich noch zeigen. Eliane und Arnold Stockers Sohn hat es zumindest getan und ebenfalls seine Ausbildung bei Bell gemacht.

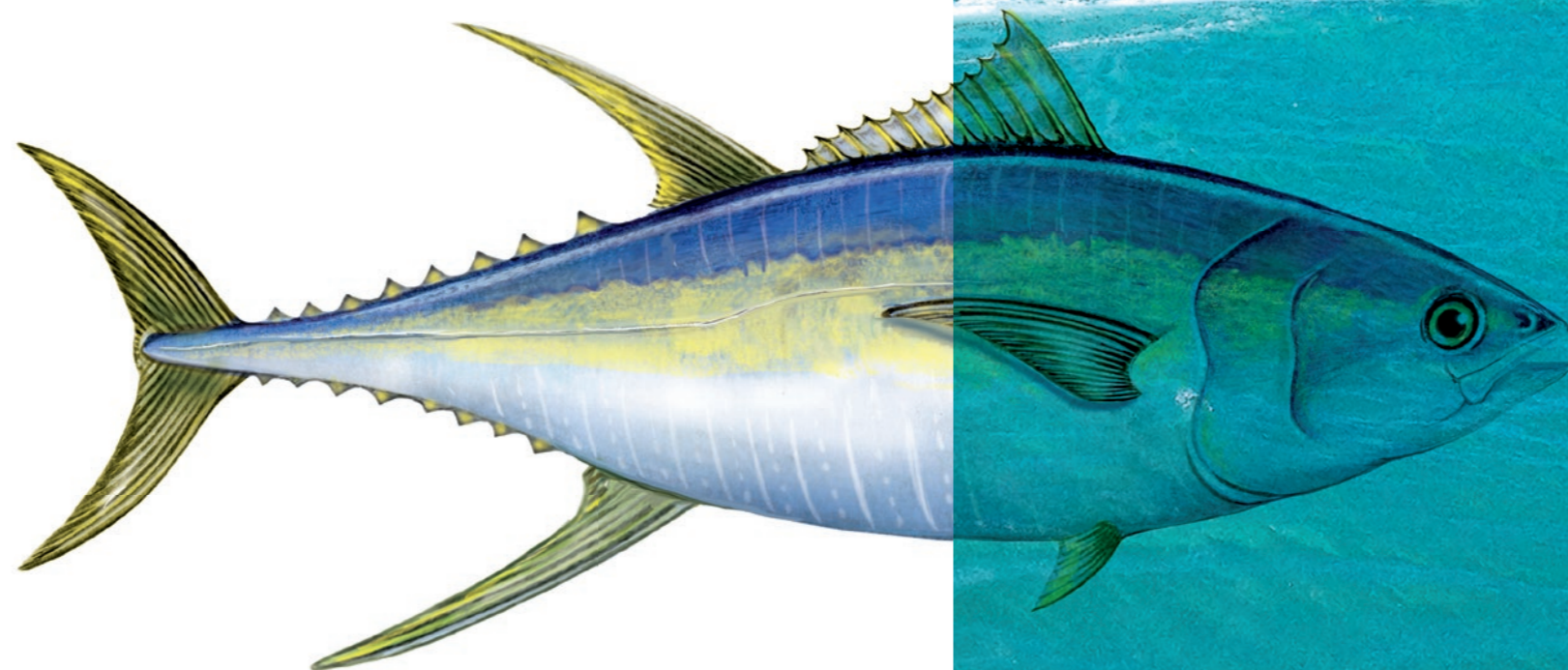
Ans Aufhören denkt die Teilzeitpensionärin indes nicht. «Ich arbeite immer noch gerne. Das hält mich mobil, und der Umgang mit den Menschen gefällt mir nach wie vor. Daher möchte ich so lange weitermachen, wie es mir gut geht.» Wer weiss, vielleicht feiert sie mit Bell in einigen Jahren das nächste Ausnahmejubiläum. • *mr*

Auch ihr Sohn machte seine Ausbildung bei Bell.

Fangfrisch und nachhaltig

Grün für Gelb: Thunfisch, wie er am besten schmeckt

Wer bei Fisch und Meeresfrüchten drei Grundregeln beachtet, macht vieles richtig. Regel Nummer eins: Weniger ist mehr. Zweitens: Die Herkunft ist wichtig. Drittens: Labels helfen beim Entscheiden. Wie schonender Fischfang gelingt, zeigen Bell und Coop an einem der schnellsten Schwimmer der Ozeane.



Das augenfällige Zitronengelb in seinen Flossen macht es selbst für Laien einfach, ihn zu erkennen. Der *Thunnus albacares*, auf Deutsch Gelbflossen-Thunfisch, unterscheidet sich damit deutlich von den vierzehn weiteren Arten seiner Gattung, darunter der Blauflossen-Thunfisch, der Echte Bonito und der Weisse Thun.

Der Gelbflossen-Thunfisch wird üblicherweise bis zu 1.50 Meter lang, kann in seinem Leben aber durchaus auf über 2 Meter heranwachsen. Er ist ein Räuber, der sich in kleineren Schwärmen wohlfühlt und bevorzugt in der Nähe der Wasseroberfläche schwimmt. Bei der Beutejagd kann das Speedboot unter den Fischen Geschwindigkeiten von bis zu 70 Stundenkilometern erreichen. Seinen grossen Appetit stillt er mit kleineren Schwarmfischen wie Makrelen, Sardinen, Tintenfischen und Krustentieren. Dabei legt er an einem Tag gut und gerne 160 Kilometer zurück. Mit Ausnahme des Mittelmeeres kommt der bis zu 200 Kilogramm schwere Fisch in allen tropischen und gemässigten Ozeanen und Meeren der Erde vor, was ihn weltweit zu einem beliebten Speisefisch macht.



JAM SEAFOODS, INC.

TUNA COLLECTING STATION



«Frischer Gelbflossen-Thunfisch hat kaum Eigengeschmack, weshalb ihn auch Menschen gerne essen, die sonst eher selten zu Fisch greifen», weiss Theodor Pulver, Fischsommelier und Leiter Einkauf Seafood bei Bell Schweiz. Die rote Farbe des Fleisches beim Thunfisch ist auch ein Zeichen der Frische. Oxidation an der Fleischoberfläche lässt älteren Fisch gräulich oder braun aussehen. «Das magere und zarte Fleisch des Gelbflossen-Thunfischs eignet sich hervorragend als marinierte Grillspezialität oder für die Zubereitung im Ofen.» Auf den Tellern der Europäer landet er zudem auch immer öfter als Sushi. Ob roh, gebraten oder geräuchert: Richtig handelt, wer Fisch und Seafood als eine Delikatesse begreift. Bevor Seafood im Einkaufskorb landet, sollte klar sein, woher es stammt und wie es gefangen bzw. gezüchtet wurde.

Als Mitglied der WWF Seafood Group hat Bell sich seit 2012 verpflichtet, keine vom Aussterben bedrohten Arten anzubieten, nicht nachhaltige Herkünfte schrittweise auszulisten und den Anteil an empfehlenswerten Labels laufend auszubauen. Die Wissenschaftler des WWF arbeiten im Bereich Seafood mit einem Ampelsystem. In einem Fischatgeber erhält der Kunde so sämtliche Informationen, die für einen verantwortungsvollen Konsum von Bedeutung sind. Grün einge-

stufted Fischarten bzw. Herkunftsgebiete und Fangmethoden sollen bevorzugt werden, die orange Ampel bedeutet zweite Wahl, und bei Rot sollten die Finger davongelassen werden. In die Bewertung fliessen Daten zum aktuellen Zustand des Fischbestandes, zu Auswirkungen der Fangmethoden auf die Umwelt sowie zur Wirksamkeit des Fischereimanagements. Die Komplexität zeigt sich am Beispiel des Gelbflossen-Thunfischs. Während der Fang mit Handleinen und Angelleinen im westlichen und mittleren Pazifik als bedenkenlos eingestuft wird, zeigt die Ampel trotz gleicher Fangmethode für den Atlantik Rot. Grund für den regionalen Unterschied sind die durch Überfischung aktuell stark dezimierten Bestände im Atlantik. «Die Bewertungen werden vom WWF laufend aktualisiert», sagt Salome Lüdi, Mitarbeiterin Nachhaltigkeit bei Bell. «Die Umsatzziele in unserer Nachhaltigkeitsstrategie orientieren sich daran.» Grundsätzlich sinnvoll ist es, sich beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten an den Labels Bio, ASC (für Produkte aus Aquakulturen) und MSC (für Wildfänge) zu orientieren. «Wir erhöhen den Labelanteil des Sortiments stetig. Bis 2026 sollen mindestens zwei Drittel des Gesamtumsatzes an Seafood mit Labelprodukten versehen sein», sagt Salome Lüdi.

Als wichtiger Einflussfaktor beim Schutz der Fischbestände gilt die Fangmethode. Engmaschige Netze oder schwere Grundsleppnetze, deren Ketten über den Boden geschleift werden, um Tiere aufzuscheuchen, hinterlassen tiefgreifende Spuren und schädigen nicht nur die kostbaren Korallenriffe auf zerstörerische Weise. Schonend dagegen ist die Hand-

«Wir erhöhen den Labelanteil des Sortiments stetig.»



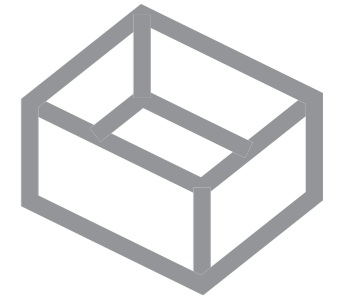


Die Gezeiten reden immer ein Wörtchen mit und lassen Fischerboote bei Ebbe zu Landgängern werden.

«Diese Fangmethode ermöglicht es, zu fischen, ohne die Meeresumwelt zu schädigen.»

leinenfischerei. Bei ihr wird der Haken von Hand mit einem Köder bestückt und dann die Leine ins Wasser gelassen. Diese traditionelle Methode für den Fang des Gelbflossenthunfisches wird von Coop und dem WWF in einem Fischereiumstellungsprojekt in den Philippinen gezielt gefördert. «Diese passive Fangmethode ermöglicht es, auf sehr selektive Art und Weise die gewünschte Art zu befischen, ohne die Meeresumwelt zu schädigen. Gleichzeitig werden ungewünschte Beifänge weitestgehend vermieden. Ausserdem ermöglicht diese Methode eine sehr hohe Qualität und Frische», sagt Theodor Pulver.

Man wünscht sich, dass der Gelbflossen-Thunfisch dank nachhaltiger Fischerei und verantwortungsvollem Konsum noch viele Generationen die Meere bereichern und die Menschen mit seinen Verhaltensweisen zum Rätseln bringen wird. Beispielsweise bleibt bis heute unklar, weshalb sich die Tiere im mexikanischen Ostpazifik, und nur dort, seit Jahrhunderten mit Delfinen «verbrüdern». Aber das wäre Stoff für eine andere Geschichte. • ap

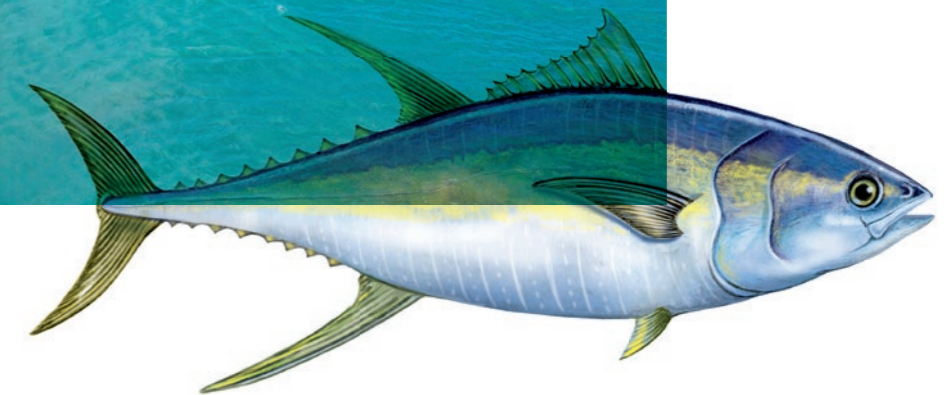


Mehrweggebinde statt Styropor

Wie lassen sich frische Fische und Meeresfrüchte umweltschonend verpacken und transportieren? Mit dieser Frage hat man sich bei Bell auseinandergesetzt. Bis vor Kurzem wurden die Produkte in den gängigen Transportkisten aus Styropor ausgeliefert. In Zusammenarbeit mit Coop erfolgte im Frühling dieses Jahres die Umstellung auf eine nachhaltigere Lösung. Die empfindliche Frischware gelangt seither im Mehrweggebinde in den Supermarkt. Leere Kisten gehen zurück zu Bell, wo sie in einer Waschanlage gereinigt und für den nächsten Einsatz bereitgemacht werden.

«Da der Isolationswert der Mehrwegbehälter aus Plastik im Vergleich zu den Styroporboxen geringer ausfällt, bestand die Herausforderung darin, eine optimale Kälteisolation zu schaffen», sagt Eugénie Sörensen, Prozessingenieurin bei Bell. «Eine optimale Kühlung erreichen wir, wenn wir die doppelte Menge Eis begeben und die Abdeckungen tiefrieren, bevor die Kisten damit verschlossen werden.» Die Mehrweggebinde sollen gemäss Hersteller eine Lebensdauer von zehn Jahren haben.

Umweltschonend verpacken und transportieren.



Wir gratulieren und nehmen Abschied

Dienstjubiläen und Pensionierungen von Dezember 2022 bis März 2023

Bell Schweiz

20 Dienstjahre

Emmanuelle Barth, 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Patrik Landolt, 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Mounir Hadiq, 30. Dezember, Bell Schweiz, Oensingen

Walter Disler, 1. Januar, Bell Schweiz, Zell

Alexander Ganz, 1. Januar, Bell International, Basel

Thi Phuong Uyen Hengartner, 1. Januar, Bell Schweiz, Basel

Marcel Zimmermann, 1. Januar, Bell Schweiz, Basel

Hüseyin Kalkan, 13. Januar, Bell Schweiz, Basel

André Lindenmayr, 13. Januar, Bell Schweiz, Zell

Miloud Bösch, 1. Februar, Bell Schweiz, Basel

Didier Farou, 1. Februar, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne

Pius Schärli, 1. Februar, Bell Schweiz, Zell

Frédéric Scheuble, 1. Februar, Bell Schweiz, Basel

Jacqueline Maillard, 3. März, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne

25 Dienstjahre

Thomas Studer, 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Davide Elia, 8. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Maurizio Amorosi, 1. Januar, Bell Schweiz, Oensingen

Hanspeter Wüest, 1. Januar, Bell Schweiz, Zell

Christophe Zisette, 23. Februar, Bell Schweiz, Basel

Kamalandua Diquizeiko, 1. März, Bell Schweiz, Basel

Fabrice Goepfert, 1. März, Bell Schweiz, Basel

Christophe Lirot, 1. März, Bell Schweiz, Basel

René Sigrist, 16. März, Bell Schweiz, Basel

30 Dienstjahre

Luc Kastler, 1. Januar, Bell Schweiz, Basel

Daniel Troxler, 1. Januar, Bell Schweiz, Oensingen

Stefan Pfister, 1. März, Bell Schweiz, Oensingen

35 Dienstjahre

Hansjörg Benz, 1. Februar, Bell Schweiz, Basel

Serge Jean Muttenezzer, 1. Februar, Bell Schweiz, Basel

Eric Vonachen, 4. März, Bell Schweiz, Basel

Zoje Mehdi, 19. Dezember, Bell Schweiz, Zell

50 Dienstjahre

Eliane Stocker, 3. Oktober, Bell Schweiz, Basel

Pensionierung

Benno Hediger, 31. März, Geiser, Schlieren

Frühpensionierungen

Gérard Baud, 31. Dezember, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne

Michel Noël Chiocca, 31. Dezember, Bell Schweiz,

Cheseaux-sur-Lausanne

Esther Christ, 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Christian Gutleben, 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Satkunadevi Rajendra, 31. Dezember, Bell Schweiz, Zell

Beat Riesen, 31. Dezember, Bell Schweiz, Zell

Ferdinand Schärer, 31. Dezember, Bell Schweiz, Zell

Joseph Steinle, 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Alain Stoffel, 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Ulrich Süss, 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Eric Terefenko, 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Didier Gallay, 31. Januar, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne

Patrick Heulle, 31. Januar, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne

Matthias Wagner, 31. Januar, Bell Schweiz, Basel

Jean-Marc Noll, 28. Februar, Bell Schweiz, Basel

Markus Degen, 31. März, Bell Schweiz, Basel

Todesfall

Thierry Humber, 4. November, Bell Schweiz, Basel

Bell International

20 Dienstjahre

Dennis Tillner, 15. Dezember, Bell Deutschland, Edewecht

Claus Duden-Schuler, 1. Januar, Bell Deutschland, Seevetal

Robert Kuhli, 1. Januar, Bell Deutschland, Edewecht

Jörg Wahser, 1. Januar, Bell Deutschland, Seevetal

Lionel Visserias, 20. Januar, Bell Frankreich, Teihède

Sandrine Cordier, 21. Januar, Bell Frankreich, Teihède

Walter Bittmann, 1. Februar, Bell Deutschland, Seevetal

Marco Kolodzinski, 1. Februar, Bell Deutschland, Seevetal

Margit Ernst, 3. Februar, Bell Deutschland, Harkebrügge

Ute Frerichs-Seemann, 3. Februar, Bell Deutschland, Harkebrügge

Stefan Savio, 24. Februar, Frisch Express, Pfaffstätt

Florian Turpin, 17. März, Bell Frankreich, Teihède

Beatrice Tissot, 18. März, Bell Frankreich,

Saint-Symphorien-sur-Coise

Tugay Alkan, 19. März, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 Dienstjahre

Valery Decorps, 2. Dezember, Bell Frankreich, Teihède

Joachim Beckmann, 15. Januar, Bell Deutschland, Harkebrügge

Birgit Sebastiany, 15. Januar, Bell Deutschland, Harkebrügge

Alexej Kimmel, 19. Januar, Bell Deutschland, Seevetal

Karl-Heinz Winkler, 21. Januar, Bell Deutschland, Harkebrügge

Anke Jongbloed, 16. Februar, Bell Deutschland, Edewecht

Torsten Niemeyer, 16. Februar, Bell Deutschland, Edewecht

30 Dienstjahre

Sabri Agirman, 25. Januar, Bell Deutschland, Harkebrügge

35 Dienstjahre

Hans-Joachim Falk, 26. Januar, Bell Deutschland, Edewecht

Heinz-Johann Falk, 27. Januar, Bell Deutschland, Harkebrügge

Pensionierung

Catherine Vigier, 30. November, Bell Frankreich, Teihède (*Nachtrag*)

Eisberg

20 Dienstjahre

Ceyhun Olcay, 1. Januar, Eisberg Schweiz, Dällikon

Skender Memaj, 14. Januar, Eisberg Schweiz, Dällikon

Süleyman Oeztuerk, 1. März, Eisberg Schweiz, Dänikon

25 Dienstjahre

Ratchara Soralump Spengler, 10. März,

Eisberg Schweiz, Dällikon

Hilcona

20 Dienstjahre

Fortunat Dillier, 1. September, Hilcona Gourmet, Orbe (*Nachtrag*)
Jose Manuel Bal Amigo, 2. September, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)
Muradif Senderovic, 1. Oktober, Hilcona Gourmet, Orbe (*Nachtrag*)
Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias, 14. Oktober, Hilcona Gourmet, Orbe (*Nachtrag*)
Maria Josefa Garcia Rojas Ronner, 15. November, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)
Ismet Salihovic, 1. Januar Hilcona Gourmet, Orbe
David Locatelli, 1. Februar, Hilcona Gourmet, Orbe
Andreas Flater, 1. März, Hilcona, Schaan

25 Dienstjahre

Jose Carlos Marques Mendes, 1. November, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)
Alexander Erhardt, 16. Dezember, HFC, Bad Wünnenberg
Antonio Manuel Andrade Pedro, 1. März, Hilcona, Schaan

30 Dienstjahre

Robert Froeschl, 1. Oktober, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)
Marylin Hurtado, 5. Oktober, Hilcona Gourmet, Orbe (*Nachtrag*)
Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro, 15. März, Hilcona Gourmet, Orbe
Slavica Stanojevic, 15. März, Hilcona Gourmet, Orbe

35 Dienstjahre

Elmar Hammerer, 14. März, Hilcona, Schaan

45 Dienstjahre

Orosia Lema Trigo, 9. Januar, Hilcona, Schaan

Pensionierung

Heinz Wegmann, 31. August, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)

Frühpensionierungen

Régine Juran, 30. November, Hilcona Gourmet, Orbe (*Nachtrag*)
Roland Kalberer, 30. November, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)
Helmut Sohm, 30. November, Hilcona, Schaan (*Nachtrag*)
Andrea Lenherr-Nipp, 31. Dezember, Hilcona AG, Schaan
Max Rusterholz, 31. März, Hilcona AG, Schaan

Hügli

20 Dienstjahre

Jaroslav Konopáč, 30. August, Hügli Tschechien, Zásmuky (*Nachtrag*)
Petr Novák, 2. Dezember, Hügli Tschechien, Zásmuky
Monika Kreutz, 1. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Thomas Sternal, 1. Januar, Hügli Deutschland, Radolfzell
Ines Muggianu, 17. Januar, Hügli Italien, Brivio
Nattana Hösle, 7. März, Inter-Planing, Langenhaslach

25 Dienstjahre

Jacqueline Kern, 1. März, Hügli Schweiz, Steinach
Slavica Cakic, 2. März, Hügli Schweiz, Steinach
Martin Krutzler, 2. März, Hügli Österreich, Hard
Alena Krejčová, 15. März, Hügli Tschechien, Zásmuky

30 Dienstjahre

Clementina Fontana, 24. Januar, Hügli Italien, Brivio

35 Dienstjahre

Roland Graf, 7. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Josef Müller, 24. Februar, Hügli Schweiz, Steinach

Pensionierungen

Norbert Raatz, 30. September, Hügli Deutschland, Radolfzell (*Nachtrag*)
Jürgen Thomas, 30. September, Hügli Deutschland, Radolfzell (*Nachtrag*)
Andrea Harnfest, 31. Oktober, Hügli Deutschland, Radolfzell (*Nachtrag*)
Holger Kleinschmidt, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Birgit Maltzan, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Sieglinde Riester, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Thorsten Rix, 31. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 31. Dezember, Hügli Österreich, Hard



Neuheiten zum Jahreswechsel

Winterlich aufgetischt

Kein Jahresendspurt ohne neue Ideen rund ums Kochen und Geniessen. Und so haben die Produktentwicklerinnen und Produktentwickler der Bell Food Group auch in dieser Wintersaison für das Weihnachtsmenü, den Hüttenbesuch im Skiurlaub oder das anschliessende Detox wieder so einiges in petto. • mr

Bell Schweiz

Köstliches für Vor- und Hauptspeise

Mit zwei neuen Charcuterie-Neuheiten macht Bell den Schweizer Kundinnen und Kunden gleich doppelt Appetit auf eine feine Apéroplatte. Das besonders magere «Simmentaler Trockenfleisch» und das leicht marmorierte «Simmentaler Hobelfleisch» sind – wie die Namen vermuten lassen – aus bestem Fleisch von Schweizer Simmentaler Rindern hergestellt, bei denen eine tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung garantiert sind.

Für ein stressfreies Festtagsmenü sorgt Bell zudem mit dem neuen «Mini Quick Pouletrollbrüstli». Der zarte Geflügelrollbraten ist geräuchert und bereits fertig vorgekocht, sodass er nur noch erwärmt werden muss. Die praktische Minigrösse eignet sich dabei auch für das romantische Weihnachtsdinner zu zweit.



Bell Deutschland

Rohschinken zum Fest

In diesem Jahr präsentiert Bell Deutschland pünktlich zur Weihnachtszeit zwei hochwertige Schinkenspezialitäten. Für alle, die es kräftig geräuchert mögen, ist der Abraham-«Festtagsschinken» die perfekte Wahl. Ein zusätzliches Plus: Da er ungekühlt haltbar ist, nimmt er im gut gefüllten Feiertagskühlschrank keinen Platz ein.

Gleichzeitig bekommt die internationale Produktrange von Abraham Zuwachs: Der neue «Parma Schinken» ist nach traditionellem Verfahren luftgetrocknet und mindestens 16 Monate in Italien gereift. Um den Anforderungen der geschützten Ursprungsbezeichnung gerecht zu werden, wird er auch in Italien geschnitten und verpackt – letzteres in der erfolgreichen Faltpackung.





Hügli
**Internationale Suppen
für kühle Tage**



Mit fünf neuen Suppenkreationen sorgt Hügli dafür, dass auf der Berghütte ebenso wie im Innenstadrestaurant warme Highlights zum Löffeln immer vorrätig sind. Von der «Gulaschsuppe ungarische Art» und der «Kürbissuppe steirische Art» über die «Chalet Suppe» und die «Bündner Gerstensuppe» bis hin zur «Zwiebelsuppe französische Art» reicht das neue Sortiment. Alle Kreationen überzeugen dabei mit einem hohen Gemüse- oder Fleischanteil sowie weiteren guten Zutaten. Und auch für die schnelle Zubereitung ist gesorgt: Die Flüssigsuppenkonzentrate müssen nur alle mit derselben Menge Wasser angerührt und erhitzt werden.



Bell Frankreich
Genuss auf spanische Art

Spanische Charcuterie- und Wurstwaren sind in Frankreich sehr beliebt. Seit Oktober können die französischen Kundinnen und Kunden die Spezialitäten aus dem Nachbarland jetzt auch in Bell-Qualität genießen. Unter der Marke «Sánchez Alcaraz» ist ein komplettes Sortiment mit beliebten Klassikern wie Chorizo, Serrano-Schinken und Fuet in den Supermärkten erhältlich. Neben geschnittenen und gewürfelten Spezialitäten gehört auch Stückware zum Selberschneiden zum Sortiment. Eine Auswahl an spanischen BBQ-Produkten wird im nächsten Sommer folgen.

Eisberg Österreich
**Neuheiten für Detail- und
Grosshandel**

Für alle Salatfans in Deutschland kommt noch mehr Abwechslung ins Kühlregal: Eisberg Österreich hat die Ausschreibung einer grossen Supermarktkette gewonnen und liefert seit Oktober vier knackige Kreationen für deren Eigenmarke. Wie alle Beutelsalate von Eisberg sind auch der «Family Mix», der «Eisbergsalat mit Kräutern», die «Winter Edition» und der «Protein Salat» fix und fertig gerüstet. Einfach ein Dressing und nach Belieben weitere Zutaten dazugeben, und fertig ist die Vitaminbombe.



Und auch für die Food-Service-Kunden in Deutschland hat Eisberg Österreich neue Angebote: Den Anfang machen ab Dezember Geflügelfrikadellen im 1,5-Kilogramm-Beutel. Zum Jahresstart folgen Cevapcici im 2,5-Kilogramm-Beutel. Beide Neuheiten haben einen hohen Putenfleischanteil und sind herzhaft gewürzt. Zwei tolle neue Möglichkeiten für die Systemgastronomie und Caterer, ihre Gäste mit beliebten Geflügelprodukten zu begeistern.



«The Green Mountain» kooperiert mit dem VfL Bochum

**Fleischlose Bratwurst
startet in der deutschen
Bundesliga durch**



Fussballfans im Vonovia Ruhrstadion in Bochum können ab sofort zwischen der klassischen Stadionwurst und einer pflanzlichen Alternative wählen. Möglich macht das eine richtungweisende Partnerschaft des internen Hilcona-Start-ups «The Green Mountain» mit dem VfL Bochum 1848 und dem Stadion-Caterer Aramark.

Das grosse Interesse an der pflanzenbasierten Wurst in einer der deutschen Currywurst-Hochburgen zeigt, dass immer mehr Menschen bei ihrer Ernährung auf Aspekte wie Klimaschutz, Tierwohl und Gesundheit achten. Da macht man auch bei der Wurst in der Halbzeitpause beim Spiel des Lieblingsvereins keine Ausnahme.

Was die Akzeptanz des neuen Angebots angeht, hat «The Green Mountain»-Geschäftsführer Werner Ott keine Zweifel: «Wenn die Fans die Stadionwurst probieren und keinen Unterschied zu ihrer gewohnten Bratwurst merken, dann fallen die letzten Vorurteile.» Gesagt, getan. Egal ob im Fanblock der Ultras oder im VIP-Bereich: Der vegane Leckerbissen kam bei der Bochum-Premiere hervorragend an. Bereits Mitte der zweiten Spielhälfte musste die Sold-out-Flagge gehisst werden.

Das noch junge Start-up geht seinen Weg konsequent und innovativ weiter und denkt bereits an eine Ausweitung des Stadionsortiments mit weiteren Plant-based-Produkten nach. • *mr*

**«Wenn die Fans
keinen Unterschied
merken, fallen die
letzten Vorurteile.»**



**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

Wettbewerbsfrage

Wo haben sich die TopX-Experten und -Expertinnen im Oktober 2022 zum TopX Summit getroffen?

A

in

Landquart

B

in

Basel

C

in

Marchtrenk

Preise

1 × verschiedene Produkte aus der ganzen Bell Food Group im Wert von EUR 400,-

10 × Einkaufsgutschein im Wert von EUR 30,- für einen lokalen Supermarkt

Teilnahmeschluss ist am 3. März 2023

Schicken Sie die Lösung zusammen mit der Angabe Ihres Namens, Ihres (ehemaligen) Arbeitsorts und Arbeitgebers an look@bellfoodgroup.com. Die Gewinner/innen werden unter den Einsendungen mit der richtigen Lösung ausgelost. Mehrfachteilnahmen werden nicht berücksichtigt. Die Gewinner/innen werden direkt benachrichtigt. Über die Verlosung wird weder Korrespondenz geführt noch telefonisch Auskunft gegeben.