

LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

04 2022



Nous nous engageons

**BELL
FOOD
GROUP**





Sommaire

En bref

- 4 Nouveautés de Bell Food Group**
Brèves

Nouvelles de l'entreprise

- 6 Suite assurée**
Rencontre TopX en Suisse

Article de couverture

- 8 Nous nous engageons**
De nombreux petits actes mais grand impact

Travailler pour Bell Food Group

- 16 De l'école villageoise à la grande filiale de Bell**
Eliane Stocker fête ses 50 ans d'entreprise

Durabilité et innovation

- 20 Une pêche verte pour le thon jaune: pour le meilleur du thon**
Fraîchement pêché et durable

Personnel

- 26 Nous félicitons nos collègues de longue date et rendons hommage à ceux qui nous ont quittés**
Anniversaires de service et départs en retraite de décembre 2022 à mars 2023

Notre monde de saveurs

- 29 L'hiver à l'honneur**
Nouveautés de fin d'année

Concours

- 32 La question du concours**
Play and win

Vous pouvez aussi vous abonner à LOOK! en ligne, et le lire ou le télécharger sous look.bellfoodgroup.com

Adresse bibliographique Journal à l'intention des collaboratrices et collaborateurs de Bell Food Group,

4 éditions par an. No 4/2022, décembre 2022, 28^e année.

Éditeur: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse: Bell Suisse SA, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Bâle, Suisse. Tél. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.

Équipe de la rédaction: Sara Heiniger (sh), direction: Fabian Vetsch (fv). Assistance rédactionnelle: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).

Photos: Image de couverture: Dietmar Mathis, Rankweil (AT); article Sommet TopX: Thomas Rauch, Bâle (CH); article Eliane Stocker: Philipp Jeker Photography, Zurich (CH). Mise en page: obldgrafik, Olten, Suisse. Traitement des images: Proacteam AG, Allschwil, Suisse.

Impression: Werner Druck & Medien AG, Bâle, Suisse. Imprimé sur papier certifié FSC.

Image de couverture: Apprenti-e-s d'Hilcona Schaan (de gauche à droite): Aleyna Atmaca, praticienne en denrées alimentaires; Jennifer Külling, employée de commerce; Zsombor Lengyel, logistique; Davide Zicchillo, logistique; Gian Kunz, employé de commerce; Valentina Blumenthal, employée de commerce; Amira Shakjiri, employée de commerce



Faire le bien est si simple

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

La période de Noël me tient beaucoup à cœur. C'est une période que je passe avec les êtres qui me sont chers, ma famille et mes amis. C'est une période de retrouvailles.

Noël est aussi le temps de l'humilité. Une période pendant laquelle on fait le bien et consacre davantage d'attention aux autres. Nous vivons des temps difficiles et plus de personnes que jamais dépendent de l'aide et du soutien d'autres.

À Bâle, par exemple, où se trouve notre siège, environ six pour cent de la population vit en dessous du niveau de subsistance. Ce chiffre est certainement encore plus élevé dans d'autres localités. Cette situation tragique se déroule directement à nos portes. Je suis conscient du fait que, en tant que Bell Food Group, nous ne disposons pas des possibilités financières pour épauler tous ces gens. Mais nous pouvons tout de même apporter notre contribution et redonner aux communautés dans lesquelles nous agissons.

C'est quelque chose que la direction de l'entreprise de Bell Suisse a décidé de prendre à cœur il y a six mois. Au cours de la « journée de la bonne action », une initiative de notre maison-mère Coop, nous avons apporté notre soutien à l'association bâloise « Treffpunkt Glaibasel ». Pendant une journée, nous avons assuré le service en cuisine ainsi que préparé des colis de nourriture et des repas chauds pour des personnes démunies. Nous avons renouvelé cet engagement dès cette année, en décembre.

Je ne vous en raconte pas plus, comme je n'estime pas que cet engagement nécessite de la fanfaronnade. Je suis de toute façon de l'avis que l'on ne devrait pas parler des bonnes actions, mais tout simplement les faire.

Cet exemple montre cependant qu'il est possible d'aider efficacement d'autres personnes en n'investissant que peu d'efforts. Faire le bien est si simple.

Pendant que nous travaillions dans la cuisine de Treffpunkt Glaibasel, tout statut de « chef » s'est effacé. Tout le monde a trouvé sa place, nous avons travaillé ensemble. Ma tâche était de servir de la nourriture. Autant et aussi vite que possible, comme le repas devait encore être chaud au service. La journée s'est bien passée, parce que nous avons un objectif commun : donner du bonheur à d'autres. Une telle expérience marque l'équipe, lie et donne de l'humilité – et c'est une expérience à côté de laquelle je ne souhaite pas passer.

Je fais aussi au quotidien l'expérience que l'entraide est évidente pour nous, au sein de Bell Food Group. En interne aussi bien qu'avec l'extérieur. Les nombreux exemples de l'article de couverture de cette édition de LOOK! en sont la meilleure preuve. J'en ressens une grande fierté et je souhaite que nous continuions de porter haut ces valeurs en étendard.

Dans cet esprit, je vous souhaite, ainsi qu'à vos êtres chers, des fêtes sereines, un bon passage à la nouvelle année, beaucoup de succès, de joie et surtout une bonne santé pour l'année 2023.

Lorenz Wyss
Président de la direction générale du groupe



Brèves

Nouveautés de Bell Food Group

Un achèvement réussi de la formation

Six apprenti-e-s et deux étudiant-e-s en alternance du site d'Hügli à Radolfzell ont achevé leur formation avec succès. Nous les félicitons cordialement.



De gauche à droite:

Étudiant-e-s en gestion d'entreprise industrielle en alternance: Jan Hammer et Luisa Berchtold

Logisticiens d'entrepôt: Eric Wiedenbach et Hamzah Ragoubi

Employé-e-s de commerce industriel: Jaroslav Osinka et Fabian Dan Lucia Kral et Laura Hagelkrüs

Un départ réussi dans la formation

Trois apprentis 2022 ont démarré leur formation chez Hubers Landhendl, à Pfaffstätt. Nous leur souhaitons cordialement la bienvenue à Bell Food Group et leur souhaitons un bon démarrage.



De gauche à droite: Daniel Ruzsik, métallurgie
Malik Becic, mécatronique
Arjanit Agushi, mécatronique



Label « Friendly Work Space » décerné pour trois ans de plus



Bell Suisse, Geiser et Hilcona ont pour la troisième fois reçu la distinction d'employeur exemplaire et ont l'honneur de continuer d'arborer le label « Friendly Work Space ». Une belle performance! Julia Peyer et Daniel Strub des RH de Bell Suisse, ainsi que Birgit Schmidinger, directrice des RH chez Hilcona, ont reçu les distinctions lors de la cérémonie de remise du label à Zurich (de gauche à droite).



Introduction à Microsoft Teams

Début octobre, Bell Food Group a déployé Microsoft Teams, le poste de travail numérique, dans l'ensemble de l'entreprise, sous le slogan « Let's simplify teamwork ». Le personnel reçoit un soutien sous la forme de diverses possibilités de formation et d'apprentissage ainsi que de la part de 70 champions et championnes suivant une formation permanente. Le travail sur la nouvelle plateforme prend lentement son essor – et les collaborateurs et collaboratrices y prennent manifestement plaisir.

Le travail sur la nouvelle plateforme prend lentement son essor.

Cedric Bechler de Bell Bâle, nommé champion il y a quelques semaines, s'est rapidement accoutumé au nouveau mode de travail: « La simplicité de Microsoft Teams est sensationnelle. Tout se trouve à un seul emplacement, je retrouve toujours rapidement mes documents et dossiers de travail. Ce mode de travail est vraiment agréable! »



Rencontre TopX en Suisse

SUITE ASSURÉE

Deux ans après le coup d'envoi du processus d'amélioration, tous les experts et expertes TopX se sont rencontrés en présentiel pour la première fois. La rencontre qui s'est tenue à Bâle au mois d'octobre n'a pas seulement permis aux membres du réseau d'échanger leurs points de vue, elle a aussi donné l'occasion aux participant-es de présenter leurs projets à Lorenz Wyss, CEO de Bell Food Group.

Les équipes TopX ont présenté leurs projets à l'aide de posters.

C'était la première fois que l'ensemble du réseau TopX se réunissait en présentiel, et une chose est sûre, ce n'était certainement pas la dernière. Pendant deux jours, début octobre, l'équipe coordinatrice, les expert-es de tous les sites ainsi que d'autres intervenant-es se sont retrouvés à Bâle.

La rencontre se devait de commencer inmanquablement par une petite rétrospective des deux années de TopX. Alexander Duss, responsable du programme TopX, a ainsi rappelé à ses collègues les principales étapes, de la création du logo pendant la phase de lancement aux succès les plus récents. Le programme de la première journée comportait en outre pour le groupe de près de 40 personnes une visite de la production de charcuterie à Bâle.

La journée s'est ensuite poursuivie au centre de congrès Coop de Muttens avec différents ateliers ainsi qu'un exposé de Friederike Flamm,

responsable de Modern Workplace, qui a notamment présenté la fonction de traduction en temps réel. Cet outil permet de sous-titrer des réunions virtuelles entre des personnes ne parlant pas la même langue et facilite ainsi considérablement la coopération internationale.

L'outil de traduction facilite la coopération internationale.

La deuxième journée était entièrement axée autour de la visite de Lorenz Wyss. Les différentes équipes avaient préparé des posters pour illustrer l'avancement de leurs projets. Le CEO s'est penché en détail sur les présentations et a posé quelques questions cruciales.

Les réponses ont de toute évidence satisfait les visiteurs. Alexander Duss rapporte: « Lorenz Wyss a tellement bien aimé qu'il m'a tout de suite chargé d'organiser à nouveau cette rencontre l'année prochaine. » Événement à suivre donc. • *mr*

« Les présentations sur le statut de TopX devant Lorenz Wyss et Philipp Allemann ont pu montrer la manière dont les méthodes ont été instaurées et quels sont les résultats atteints par TopX. Apprendre les uns des autres, utiliser les documents existants et partager les expériences, voilà qui nous permettra de faire un nouveau pas en avant. Je retiens de cette rencontre bon nombre de nouveaux contacts et encore plus de motivation pour continuer à accompagner le voyage vers le zéro gaspillage. »



Klaus Machtlinger, responsable de production Frischeconvenience et expert Top-Excellence chez Eisberg Autriche à Marchtrenk

« J'ai eu le plaisir de participer à la rencontre TopX à Bâle. Des représentant-es de différentes usines de Bell Food Group étaient présentes, ce qui nous a donné l'occasion d'échanger notre savoir-faire et nos expériences. Je pense que cette rencontre aura un impact positif sur notre façon de travailler ensemble à l'avenir. En plus, un échange intéressant de points de vue et d'expériences va encourager le développement à l'échelle de Bell Food Group. »



Natalia Tkaczyk, spécialiste junior du contrôle de la production chez Bell Pologne à Niepołomice

« J'ai très apprécié la rencontre TopX. Le vaste champ thématique du domaine TopX n'a certes permis que de mettre l'accent sur certains points, mais pour un lancement, c'était très bien. J'ai été particulièrement intéressé par l'atelier Smart Factory et la présentation détaillée des résultats des projets ciblés des différents sites par les responsables de projet. D'après moi, cet événement de réseautage s'est d'ores et déjà établi comme plateforme. »



Patrick Jermann, collaborateur au contrôle de la production et First Level Support chez Hilcona Taste Factory à Landquart



De nombreux petits actes mais grand impact

Nous nous engageons

Elles se trouvent dans tout Bell Food Group, les âmes secourables qui s'engagent pour la bonne cause. Que ce soit en privé ou sous la régie du groupe d'entreprise. Pour des cas d'urgence dans le voisinage ou bien loin d'ici, dans des régions en crise. Pour cette édition de LOOK!, nous avons rassemblé quelques exemples illustrant toute la diversité de ces engagements. • mr



Thomas Weuste

Un engagement pour les personnes en détresse

C'était il y a plus de 30 ans que Thomas Weuste s'est mis pour la première fois au volant d'un camion pour amener des biens humanitaires en Roumanie. Son engagement pour l'Afrique a commencé peu après. Depuis, sa fascination pour ce continent et les hommes et femmes qui y vivent ne l'ont plus lâché. En 1995, il a passé toute une année au Kenya pour contribuer à la construction d'un foyer pour enfants pour le compte de la mission chrétienne « diguna », un mot-valise abrégé le slogan « Die gute Nachricht » (la bonne nouvelle).

Don de cuisines Hilcona usagées, mais en bon état.

Ce jardinier et peintre chez Hilcona à Schaan continue jusqu'à aujourd'hui de soutenir les centres sur place. Récemment, il s'est vu confier en don de son employeur un équipement de cuisine de collectivité usagé mais encore en très bon état, qui sera bientôt mis en œuvre aux foyers de l'organisation de Tinderet et Ngechek.

« En janvier et février, je serai aussi de nouveau sur place pour quelques semaines afin de former les collaboratrices et collaborateurs des cuisines collectives et boulangeries », rapporte cet ancien maître boulanger et technicien en agroalimentaire. « Ce qui est surtout important pour moi dans ce contexte, c'est de pouvoir intégrer davantage de protéines et de vitamines dans l'alimentation des enfants, sinon très peu variée et riche en féculents. »

Thomas Weuste est également actif dans l'aide humanitaire pour l'Ukraine : il utilise régulièrement de l'argent de dons faits à l'Église pour acheter chez Hilcona de grandes quantités de marchandises de second choix à bas prix, qui sont transmises à l'organisation caritative « Licht im Osten » (De la lumière à l'Est) pour les réfugiés en Moldavie ou directement en Ukraine.



Bell Pologne

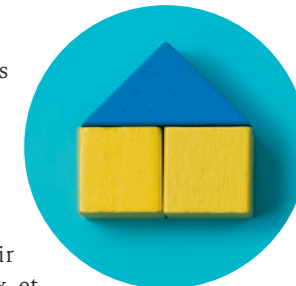
Un logis pour les réfugiés de l'Ukraine

La Pologne a accueilli plus de réfugié-e-s d'Ukraine que tout autre pays. Depuis que l'offensive a éclaté, une vague de bienfaisance a gagné ses habitants, qui se sont engagés pour offrir un nouveau logis à ceux et celles qui ont dû quitter leur pays.

Les collègues de Bell Pologne font également partie des personnes qui se sont assidûment engagées pour les réfugié-e-s. Ils ont loué une maison à proximité de Cracovie pour douze employés venant d'Ukraine.

Ils s'y occupent des mères et de leurs enfants en leur procurant tout le nécessaire. Ceci comprend des achats réguliers ou une assistance pour le remplissage de formulaires officiels ainsi que de petits travaux de réparation ou la gestion de donations matérielles, comme des vêtements ou des jouets.

Plus tôt dans l'année, l'entreprise a de plus pris part à une campagne de donations du prestataire de services logistiques Nagel Group pour les personnes restées en Ukraine. Sur ce point, elle a non seulement organisé la livraison de ses propres produits Bell de Pologne, mais a aussi transmis des dons de produits des collègues d'Allemagne et d'Espagne.





Hügli

Un solide soutien pour gagner des médailles

Lors du 26^e championnat tchèque de para-natation le printemps dernier, Věra Závorková avait remporté une médaille d'or pour les 50 mètres papillon et la médaille d'argent pour les 400 mètres nage libre. Cette responsable client chez Hügli en République Tchèque bénéficie du soutien de son employeur dans l'atteinte de ses aspirations sportives. Par exemple, elle a reçu cette année un don d'argent et bénéficié d'une grande flexibilité pour pouvoir suivre son entraînement et pendant les périodes de compétition.

Cette jeune femme de 26 ans ne démontre pas seulement dans l'eau qu'elle est une bat-tante. C'est à l'âge de 13 ans qu'elle a été pour la première fois diagnostiquée du cancer. Suivirent les chimiothérapies, puis, inévitablement, l'amputation de sa jambe gauche jusqu'au-dessus du genou. Elle n'a pour autant jamais abandonné ses ambitions sportives.

« Je vis avec le sport et je ne peux pas me figurer la natation sans les compétitions », explique Věra Závorková. Ses prochains objectifs sportifs sont ainsi déjà déterminés : la participation à d'autres compétitions européennes ainsi que son intégration à l'équipe paralympique tchèque, son grand rêve. « Ce serait un bonus, si cela pouvait se produire pour les jeux de Paris dans deux ans », dit-elle. Tous les collèges d'Hügli croisent en tout cas les doigts pour qu'elle réussisse.



Andrea Hasler

Elle consacre ses loisirs à la protection des animaux

Paco et Feedback, surnommé « Feedi », ont eu une grande chance : ils ont trouvé un nouveau foyer chez Andrea Hasler, après avoir été délaissés par leur propriétaire. Ces pitbulls étaient sinon menacés d'euthanasie, comme la médiation de chiens répertoriés est très difficile.

Mais la collaboratrice de la production de Bell à Gosau ne fait pas que s'occuper tendrement de ses propres quadrupèdes. Elle s'engage aussi de façon générale pour les chiens répertoriés en Suisse ainsi que pour les animaux en Roumanie. « Là-bas, je soutiens plusieurs personnes privées engagées dans la protection des animaux, mais qui ne bénéficient pas de l'appui de grandes associations et financent tout par eux-mêmes » raconte cette femme de 39 ans.

Dans la plupart des cas, elle utilise son réseau personnel ou des plateformes de médias sociaux pour lancer des appels à dons, afin de procurer de la nourriture, des cages de transport, des laisse et d'autres biens urgentement nécessités sur place. Une fois suffisamment de matériel rassemblé, elle organise le transport qu'elle finance la plupart du temps de sa propre poche.

Elle-même n'a jamais été en Roumanie. « Je sais que je ne pourrais pas faire que passer si je voyais un animal en détresse, c'est pourquoi j'ai évité de le faire jusqu'à présent », dit-elle. « Mais pour économiser des frais de transport, il se peut que je fasse moi-même le trajet la prochaine fois. »

Angelika Evsioukov

De l'artisanat pour une bonne cause

Parfois c'est le nom du petit-fils, parfois un joyeux pingouin – lorsqu'Angelika Evsioukov prend une scie, il en résulte d'amusants puzzles aux motifs toujours renouvelés. Ensuite, sa consœur artisanne Jeanne-Marie Waldvogel-Koch ajoute une touche colorée aux puzzles et les petites œuvres sont terminées.

Les deux sont membres de l'« Atelier La Prairie des Canards » fondé en 1987 sur l'initiative d'Anne Warpelin à Bâle. Des personnes partageant les mêmes idées se sont associées pour créer de belles choses à partir de bois et les vendre à des fins caritatives. « Notre travail est entièrement bénévole », raconte cette assistante administrative chez Sylvain & CO. « Nous faisons don de l'ensemble du bénéfice des ventes. »

Avec un bénéfice net d'environ 12 000 francs suisses et sans passer par une organisation intermédiaire, l'équipe soutient un foyer pour enfants au Tchad, qui offre une assistance aux mères et des conseils en diététique ainsi qu'un organisme social chrétien-palestinien en Israël accueillant, entre autres, des personnes sortant de prison pour les accompagner dans leur réinsertion dans la société.





Céline Ries

Un engagement pour un voisinage propre

Toutes les deux à trois semaines, Céline Ries enfle son gilet fluorescent et ses gants en caoutchouc et met son chien Milo en laisse pour aller ramasser des déchets.

En chemin avec un gilet fluorescent et des gants en caoutchouc !

Cette assistante du directeur de la Planification & Technique chez Bell Bâle est venue à cette idée après un voyage en Amérique centrale. « Lorsque des ordures jonchaient le sol autour de curiosités touristiques, nous les avons emmenées pour que ces endroits restent agréables à visiter par d'autres personnes », raconte-t-elle. « Lorsque je suis revenue, j'ai voulu apporter une contribution ici aussi pour que notre village reste propre. » C'est ainsi qu'elle a pris le printemps dernier le « parrainage » d'un espace de six rues dans son lieu de résidence Muttenz.

Depuis, elle fait régulièrement ses rondes de collecte et remplit son sac à ordures de 35 litres de tout ce qui ne devrait pas se trouver dans la nature. Elle souhaiterait que davantage de personnes prennent un tel parrainage, comme son groupe de douze personnes à Muttenz est loin de suffire à couvrir tous les quartiers. Et Milo ? « Il trouve ça ennuyeux à mourir », observe cette protectrice de l'environnement en riant. « Mais il s'est habitué. »

Bell Suisse

Un bon repas sur la table

Le point de rencontre « Treffpunkt Glaibasel » dans la vieille ville de Bâle est tous les jours fréquenté par entre 55 et 65 personnes en détresse. Elles y reçoivent non seulement un repas chaud, mais aussi, au besoin, par exemple des vêtements neufs ou une assistance dans la recherche d'un appartement. Elles y trouvent en plus une pièce où se rencontrer.

Deux fois par an, le « jour de la bonne action » et au cours de la période avant Noël, l'équipe reçoit le soutien actif de membres de la direction d'entreprise de Bell Suisse. Pendant une journée, ils se chargent du service en cuisine et préparent un menu pour les nécessiteux.

De plus, Bell remet cette année pour la première fois un bon d'achat de 2 000 francs suisses à cinq institutions bâloises qu'elles pourront matérialiser au magasin d'usine de Bell au siège principal de l'entreprise. Font partie des bénéficiaires de la donation, en plus du « Treffpunkt Glaibasel », le réseau caritatif « Gärngschee », « Caritas », le chaufferie « Soup&Chill » et l'association « Gassenküche ».



Joao Dos Santos Guedes

Pour que tous vivent bien ensemble

Renens, dans le canton de Vaud, est réputée pour être l'une des villes les plus multiculturelles de la Suisse. C'est là qu'habite Joao Dos Santos Guedes, collaborateur de Bell à Cheseaux. Cela fait déjà plus de 20 ans qu'il est venu du Portugal en Suisse. Il parle bien français et connaît les usages locaux. Cela n'est cependant pas le cas de toutes les personnes immigrées qui s'y sont installées.

Afin de faciliter l'intégration de ces personnes dans leur nouveau pays, Joao Dos Santos Guedes s'engage dans une association dédiée aux concitoyens et concitoyennes portugais-e-s ainsi qu'une organisation faïtière regroupant environ 60 associations à Renens. « Notre objectif est d'intégrer toute personne, sur la base d'un soutien concret ou d'événements, et pas seulement une communauté dans une association spécifique », rapporte Joao Dos Santos Guedes. « En effet, Renens est une ville multiculturelle et le bien-vivre ensemble est d'une grande importance. »

Au cours des années précédentes, Joao Dos Santos a aidé plus d'une fois, par exemple, à chercher un appartement, à demander la citoyenneté suisse ou à trouver une assistance juridique. « Je me sens bien lorsque je peux aider des gens », dit ce collaborateur de Bell. « Pour moi, c'est important qu'ils trouvent de la stabilité dans leur vie ici et sachent toujours à qui pouvoir s'adresser lorsqu'ils ont besoin d'aide. »

Hilcona

Réchauffer le cœur de familles en difficultés

Pour faire une surprise de Noël à des familles qui ne vivent pas dans l'opulence, des apprenti-e-s d'Hilcona ont cette année de nouveau emballé des colis de denrées alimentaires. C'est la quatrième fois que l'entreprise lance cette campagne. L'idée avait germé à l'origine chez des apprenti-e-s qui sont resté-e-s les acteurs et actrices principaux de ce projet caritatif. Et cela avec un grand enthousiasme, les responsables n'ayant reçu que des réactions positives. Il est bon de se voir rappeler qu'il y a aussi beaucoup de personnes vivant dans le besoin.

Cette année, le rassemblement des aliments conservables pour le renouvellement de la campagne a commencé dès l'automne. Pendant deux jours en décembre, les apprenti-e-s se sont mis-e-s à l'œuvre dès cinq heures du matin pour remplir les 3 000 boîtes de donations. Pour finir, une étiquette souhaitant de joyeuses fêtes aux destinataires a été apposée sur tous les paquets.

La distribution sur place a comme toujours été prise en charge par des organisations caritatives locales avec lesquelles Hilcona coopère. Les familles dans le besoin d'Orbe et de Bad Wünnenberg se réjouiront certainement de leur colis alimentaire de l'entreprise Hilcona, tout comme dans les années passées. Grâce au partenariat avec le VfL Bochum et son plus grand club de supporters ayant récemment vu le jour, les paquets d'Hilcona ont fait naître en 2022 un sourire sur les visages de nombreuses familles des métropoles de la Ruhr et assuré une fête de Noël sereine.





Eisberg Hongrie

Campagne d'aide pour le mois de la sensibilisation au cancer du sein

Tous les ans, en octobre, des campagnes de sensibilisation au cancer du sein sont lancées de par le monde. Eisberg Hongrie a cette année de nouveau fait partie des protagonistes. Dans ce cadre, les experts de la salade ont offert pour la deuxième fois le « Pink Mix » dans de nombreux supermarchés de la Hongrie. Une petite somme a été versée dans la boîte à dons pour chacune de ces salades composées colorées vendue.

Les deux collaboratrices d'Eisberg qui s'engagent particulièrement pour ces campagnes caritatives sont la directrice des ventes Judit Szalai et la directrice du marketing Laura Spiel-

mann. Le moteur de leur motivation : « Cette campagne fait converger les initiatives pour lesquelles nous nous engageons dans notre vie privée et les possibilités que nous pouvons exploiter chez Eisberg. »

Cette année, la campagne Pink-Mix d'Eisberg Hongrie a permis de collecter 900 euros. Dans le cadre d'une coopération, l'entreprise en a transmis une partie à la chaîne de supermarchés Tesco pour alimenter leur part de dons aux initiatives de sensibilisation au cancer du sein. Le solde est versé à l'association Mellrákinfó qui soutient les personnes concernées.

Entretien avec Thomas Hauser, Gérant de benevol Suisse

« Le bénévolat est une mission extrêmement exigeante. »



Monsieur Hauser, quelles possibilités existe-t-il de s'engager socialement ? Les possibilités d'engagement personnel dans le bénévolat sont très diverses. On distingue l'engagement formel, par exemple dans les organisations et associations, et l'engagement informel. Cela recouvre, par exemple, d'aller faire des courses pour des voisins âgés ou de garder des petits-enfants ne vivant pas dans son propre foyer.

Quelle est la motivation de personnes pratiquant un bénévolat ? Les temps où l'on s'engageait pour se libérer d'une mauvaise conscience ou pour s'acquitter d'une pénitence sont heureusement relégués au passé. De nos jours, ce sont des motifs d'intérêt personnel qui entraînent les gens. Et c'est aussi bien comme cela. Ainsi, de nombreuses associations et organisations offrent entre autres la possibilité d'utiliser son temps libre à bon escient et de se constituer un réseau privé. De plus, le bénévolat permet d'accroître la considération de son entourage et d'acquérir ou d'étendre des compétences importantes pour un premier emploi.

Comment trouver la cause adéquate pour soi-même ? « Le bénévolat est une mission extrêmement exigeante. » C'est pourquoi il faut toujours examiner ce que l'on sait faire de mieux, afin d'atteindre l'effet souhaité. L'important est de bien réfléchir pour quelle cause et sous quelle forme on souhaite s'engager. La plupart du temps, il y a déjà des intérêts personnels pouvant donner une voie, car on devrait faire quelque chose que l'on a plaisir à faire. Pour ceux qui hésitent, il y a la possibilité de demander un conseil auprès de nos centres d'accueil ou ceux d'autres organisations.

Tout le monde n'a pas la possibilité de s'engager personnellement. Quelle est l'impact de dons d'argent ou de biens matériels ? Alors qu'un engagement personnel a lieu de préférence dans un environnement direct, les dons d'argent sont une possibilité idéale d'avoir un impact dans d'autres régions. Les dons matériels sont plus délicats. Ils ne sont judicieux que s'ils sont exactement adaptés au besoin. En effet, pour une organisation caritative, cela représente beaucoup de travail, par exemple, que d'apporter des objets donnés sans discernement dans une région en crise et d'y trouver les destinataires adéquats.

Quand la disponibilité à aider est-elle la plus élevée ? La période de Noël est traditionnellement une période de l'année au cours de laquelle de nombreuses personnes se soucient de redonner quelque chose à la communauté sous la forme d'argent, de biens matériels ou de temps. De plus, on constate toujours une disponibilité à aider élevée lorsqu'il se passe quelque chose qui touche personnellement les gens. Ainsi, les demandes de possibilités pour offrir son aide augmentent à chaque vague de réfugiés ou toute catastrophe naturelle.

Une grande partie de l'engagement social a cependant lieu en dehors de tels événements. Pour la Suisse, qui collecte des données à ce sujet, je peux par exemple affirmer qu'environ 41 pour cent de la population s'engage plus de quatre heures par semaine – bien souvent de façon informelle. Comme cela n'est souvent pas publiquement visible, on y accorde aussi peu d'importance.

À propos de benevol Suisse

benevol Suisse est, en tant qu'organisation faîtière des centres spécialisés régionaux, le point de convergence de l'engagement bénévole en Suisse allemande. Elle met en relation plus de 2 000 organisations suisses sous sa houlette.

► www.benevol.ch

Points de contact dans d'autres pays :

Allemagne : bagfa – Bundesarbeitsgemeinschaft der Freiwilligenagenturen (Groupement fédéral des organisations indépendantes de bienfaisance)

► www.bagfa.de

France : France Bénévolat, collectif d'associations pour le bénévolat

► www.francebenevolat.org

Autriche : Freiwilligenweb, le portail autrichien pour l'engagement bénévole

► www.freiwilligenweb.at

Pologne : réseau polonais de centres de bénévolat

► www.wolontariat.org.pl

Espagne : Plataforma del Voluntariado de España, plateforme espagnole de bénévolat

► www.plataformavoluntariado.org

Eliane Stocker fête ses 50 ans d'entreprise

De l'école villageoise à la grande filiale de Bell



De longues anciennetés ne sont pas rares au sein de Bell Food Group. Fêter un jubilé de 50 ans d'entreprise, comme l'a fait Eliane Stocker il y a quelques semaines, reste cependant un événement absolument exceptionnel. Elle se retourne sur un demi-siècle au cours duquel beaucoup a changé, autant chez Bell que dans le reste du monde.

Nous sommes en l'an 1972. Eliane Schweitzer, de son nom de jeune fille, a 17 ans et vit chez ses parents en Alsace. La famille ne cesse de voir dans le journal local « Journal L'Alsace » que l'entreprise Bell de Bâle emploie de jeunes personnes dans son usine.

La mère et la fille partent ainsi en octobre de cette année-là pour la Suisse pour que la jeune fille puisse se présenter comme employée d'usine.

« Après un court entretien, le chef du personnel m'a regardée et dit : Vous n'irez pas à l'usine, mais à la filiale », raconte Eliane Stocker. « C'est ainsi, pour ainsi dire, que je suis passée directement de l'école villageoise à la grande filiale de Bell, aux halles centrales. »

C'est comme cela que sa vie professionnelle a commencé à un lieu chargé d'histoire : les halles centrales, au centre de Bâle, ont été érigées en 1906 par la société « Samuel Bell Söhne » et, fait encore inédit, offraient sur deux étages divers articles de consommation courante, comme des légumes,

Eliane Stocker est allée à Bâle pour son entretien d'embauche en octobre 1972.

de l'épicerie, des produits laitiers, des produits de boulangerie et pâtisserie, des fleurs, des boissons, et, bien sûr, de la viande et de la charcuterie. Ce concept, à l'époque hautement novateur, ne fait pas seulement figure de premier supermarché de la Suisse, mais aussi de précurseur des centres commerciaux.

Dans les années 1970, ce grand magasin était resté le premier point d'attraction de la haute société bâloise et la clientèle a rapidement remarqué qu'il se trouvait au comptoir de Bell une Mademoiselle Schweitzer prodiguant des conseils particulièrement aimables et compétents.

« Le chef de la filiale des halles centrales, Fritz Baumann, était un bon chef et un chef équilibré. J'ai beaucoup appris de lui, comme il m'a tout laissé faire et seulement corrigée lorsque cela était nécessaire », rapporte Eliane Stocker.

La jeune femme apprenait vite et a rapidement gagné de la popularité autant auprès de la clientèle que de ses collègues.

Lorsque son supérieur direct a dû quitter l'entreprise pour des raisons de santé, elle s'est trouvée être la candidate de premier choix pour reprendre la direction de la filiale de boucherie aux halles centrales. Et cela bien qu'elle n'avait que 20 ans et seulement 3 ans d'expérience professionnelle.

C'est ainsi qu'elle s'est vue confier la direction de la filiale à seulement 20 ans.

Eliane Stocker (la deuxième à partir de la gauche) se remémore sa période aux halles centrales comme étant la plus belle de sa vie professionnelle.



« Cela a été la plus belle période de ma vie professionnelle », dit aujourd'hui Eliane Stocker. « Pour moi, ce sont les gens avec qui je travaille qui importent et nous avons là une fantastique équipe. De plus, nous connaissons la plupart des client-e-s personnellement et

Après son départ en retraite, elle bouillonne toujours d'énergie.

avons aussi une bonne relation avec eux. »
 Il y a aussi eu une raison privée pour laquelle cette période passée aux halles centrales a été particulière pour elle : en 1977, Arnold Stocker a pris la suppléance de la direction du grand magasin et conquis le cœur de la jeune femme. Ils ont cependant caché leur liaison à leurs collègues dans un premier temps. « J'ai seulement dévoilé le secret lorsque j'ai annoncé au magasin que j'allais me marier », raconte Eliane Stocker. En son mari, elle a trouvé une deuxième constante dans sa vie : les deux sont encore aujourd'hui unis et Arnold Stocker a aussi atteint une ancienneté considérable de 42 années professionnelles chez Bell.

Mais revenons aux années 1970, à une époque à laquelle tout était nettement plus compliqué que maintenant. Il n'y avait pas d'or-

dinateurs équipés de programmes de caisses ou de système de gestion des marchandises. La somme à payer par la clientèle était calculée de tête et les factures et commandes se faisaient à la main, sur papier.

Eliane Stocker a travaillé dix ans aux halles centrales avant que s'annonce son premier enfant. Le second a suivi peu de temps après. La direction de la filiale a certes pris congé de la jeune mère, mais il n'était pour elle pas question de se retirer complètement de la vie professionnelle. Elle a donc à de nombreuses occasions offert son soutien dans différentes filiales de Bell lors d'événements importants, de foires-expositions ou pour la confection de paniers garnis.

Les enfants ayant grandi et Bell entre-temps abandonné le concept de chaînes de magasins, son ancien chef, Fritz Baumann, l'a invitée à rejoindre son équipe d'organisation des foires-expositions. Elle a alors accompagné les bouchers et traiteurs à différentes foires-expositions en présentant les produits de Bell de façon attractive.

De là, il n'y avait qu'un petit pas à faire jusqu'à la restauration, dans laquelle elle a présenté ou servi des plats lors de grands événements, comme des anniversaires d'entreprise, des tournois de golf ou des courses de ski.

« Le travail sur les foires-expositions et dans la restauration m'a aussi beaucoup plu », résume-t-elle. « Ce n'était jamais monotone et j'ai beaucoup voyagé. J'ai été dans des lieux comme Gstaad, Lausanne ou Saint-Moritz et j'ai entre autres servi des repas à des personnalités connues. »

Nous sommes maintenant arrivés en 2022 et Eliane Stocker est toujours pleine d'entrain après trois ans de retraite. Comme tout au début aux halles centrales, elle se tient aujourd'hui de nouveau derrière le comptoir, maintenant au magasin d'usine de Bell Bâle. Normalement, elle soutient la filiale au siège social encore une à deux fois par semaine. Mais, en ce moment, on l'y rencontre plus souvent. En effet, le téléphone sonne chez elle dès qu'il y a des goulots d'étranglement, ce qui s'est souvent produit cette année.

Bien sûr, les dernières 50 années ne se sont pas écoulées pour Eliane Stocker sans qu'il n'y ait eu de situations difficiles. Mais, grâce à son empathie particulière, elle a su aussi maîtri-



Eliane Stocker est la compétence en personne. C'est elle que l'on appelle lorsque la clientèle du magasin d'usine de Bell a des questions concernant un rôti ou la sous-noix.

ser de tels moments. « On a de temps à autre affaire à des clients ou visiteurs agressifs. Dans ces cas, il ne faut pas chercher à discuter, mais rester calme et faire tourner la situation au mieux », selon sa devise. « Et lorsqu'on est satisfait du reste, de tels événements négatifs sont rapidement oubliés. »

C'est aussi pour cette attitude qu'elle jouit de l'estime de son actuelle cheffe Jessica Sumi et de ses collègues du magasin d'usine. Pour la clientèle actuelle, elle reste toujours la compétence en personne pour toute question relative à la viande. « Si, par exemple, quelqu'un ne sait pas quelle pièce convient le mieux pour le rôti du dimanche ou quels plats on peut préparer avec de la pointe de sous-noix, c'est moi qu'on appelle. », rapporte cette femme, maintenant âgée de 67 ans.

Elle aime aussi cuisiner en privé, que ce soit un bon morceau de viande ou des légumes frais. Et puis elle s'occupe aussi de ses petits-enfants. Le cinquième est en chemin – la première fille de la tribu. Voyons voir si ces jeunes suivront la voie de leurs grands-parents. Le fils d'Eliane et d'Arnold Stocker l'a en tout cas fait et suivi une formation chez Bell.

La retraitée à temps partiel ne pense toutefois pas à s'arrêter. « J'aime toujours travailler. Cela me fait bouger et j'aime toujours le contact avec les gens. C'est pourquoi je souhaite continuer tant que je vais bien. » Qui sait, peut-être fêtera-t-elle dans quelques années le prochain anniversaire d'exception avec Bell. • mr

Son fils a aussi fait sa formation chez Bell.

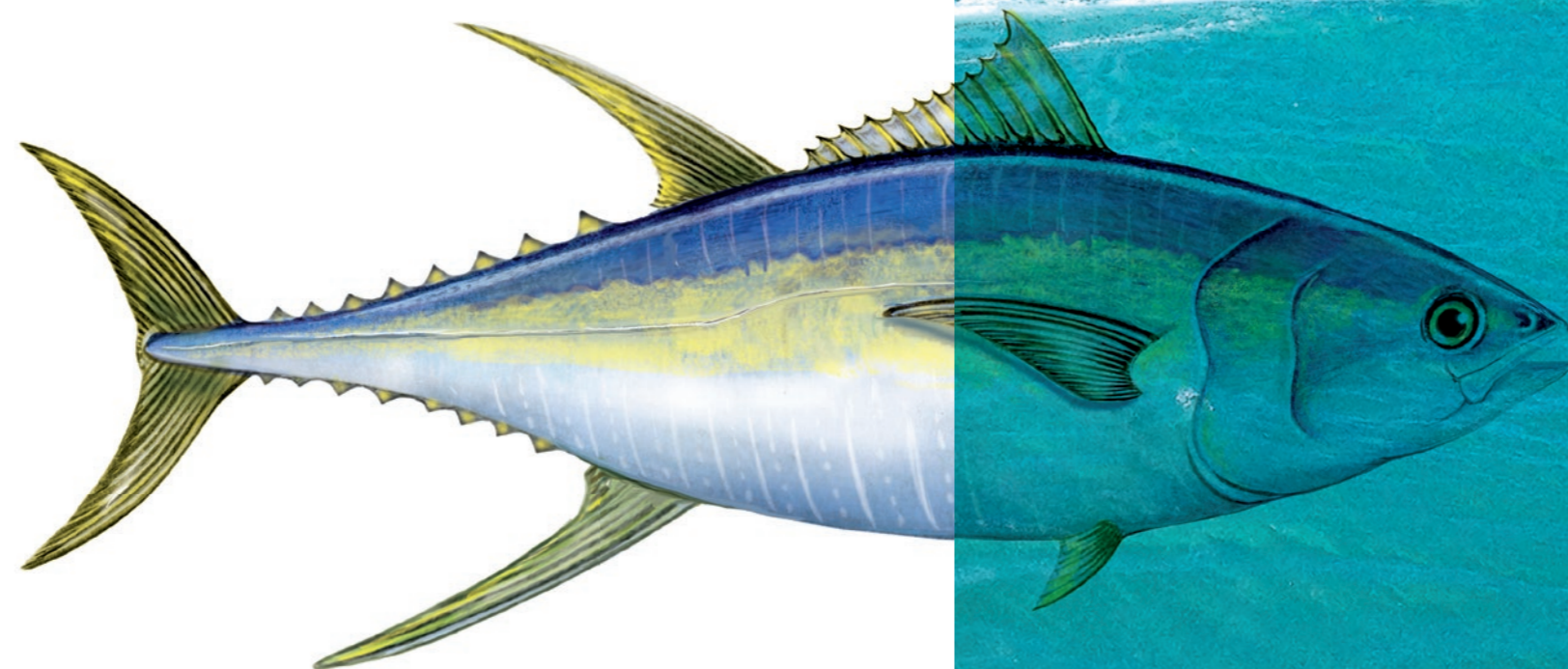
Un anniversaire aussi exceptionnel mérite d'être célébré : le 3 octobre 2022, Eliane Stocker a reçu la visite du directeur général Lorenz Wyss qui l'a félicitée personnellement pour son jubilé.



Fraîchement pêché et durable

Une pêche verte pour le thon jaune : pour le meilleur du thon

Concernant le poisson et les fruits de mer, il suffit de respecter trois règles de base pour en consommer en bonne conscience. Règle numéro un : consommer moins pour consommer mieux Règle numéro deux : l'origine est importante. Règle numéro trois : utiliser les labels pour choisir. Bell et Coop démontrent sur la base de l'un des nageurs les plus rapides des océans comment une pêche respectueuse est possible.



Il est facilement reconnaissable, même pour les novices, à la brillante couleur jaune citron sur ses nageoires. Le *Thunnus albacares*, ou thon jaune en français, se distingue ainsi nettement des quatorze autres espèces, dont le thon rouge, la bonite à ventre rayé et le thon blanc.

La taille du thon jaune atteint habituellement 1,50 mètre, mais peut facilement dépasser les 2 mètres au cours de sa vie. C'est un prédateur qui se sent à l'aise en petits bancs et nage de préférence à la surface des eaux. En chasse, ce hors-bord parmi les poissons peut atteindre des vitesses de 70 kilomètres/heure. Il apaise son gros appétit en mangeant des petits poissons de banc, comme les maquereaux et les sardines, ainsi que des seiches et des crustacés. Dans sa recherche, il peut facilement parcourir 160 kilomètres en une journée. À l'exception de la mer méditerranée, ce poisson pouvant peser jusqu'à 200 kilogrammes se rencontre dans tous les océans et mers tropiques à tempérés de la terre, ce qui en fait un mets populaire dans le monde entier.



JAM SEAFOODS, INC.



TUNA COLLECTING STATION



« Le thon jaune frais a peu de goût propre, c'est pourquoi il convient aussi aux personnes peu enclines sinon à manger du poisson », selon l'expérience de Theodor Pulver, sommelier de poisson et directeur des achats de fruits de mer chez Bell Suisse. La couleur rouge de la chair du thon est aussi un signe de fraîcheur. L'oxydation à la surface de la chair lui donne une apparence grisâtre ou brunâtre. « La chair maigre et tendre du thon jaune convient à merveille comme plat mariné grillé au barbecue ou cuite au four. » Sur les assiettes des européens, il se présente aussi de plus en plus souvent sous la forme de sushi. Cru, sauté ou fumé, il est raisonnable de considérer le poisson et les fruits de mer comme des produits de luxe. Avant de mettre des fruits de mer dans son panier d'achat, il faut vérifier d'où ils viennent et comment ils ont été pêchés ou élevés.

En tant que membre du WWF Seafood Group, Bell s'engage depuis 2012 à ne plus offrir d'espèces en voie de disparition, de déréférencer progressivement tout produit d'origine non durable et de développer continuellement la part de labels recommandables. Les scientifiques de WWF travaillent dans le domaine des fruits de mer sur la base d'un code tricolore. Le consoguide poisson de WWF fournit ainsi aux consommateurs des informations étendues et importantes pour une

consommation responsable. Les espèces de poisson ou les régions d'origine et méthodes de pêche dotées du code vert sont à favoriser, le code orange correspond au deuxième choix, alors qu'il vaut mieux ne pas toucher à ceux dotés du code rouge. L'évaluation est établie à partir de données sur l'état actuel du stock halieutique, des impacts des méthodes de pêche sur l'environnement ainsi que sur l'efficacité de la gestion des pêches. Le thon jaune illustre la complexité de cette procédure de classement. Alors que la pêche à la ligne à main et au lancer est classée dans le Pacifique occidental et central comme inoffensive, le code pour le thon pêché en Atlantique selon la même méthode est rouge. La raison de cette différence régionale est le stock fortement décimé dû à la surpêche en Atlantique. « Les évaluations sont en permanence mises à jour par WWF », explique Salome Lüdi, collaboratrice de la durabilité chez Bell. « Elles servent de base aux objectifs de ventes de notre stratégie de durabilité. » Fondamentalement, il est recommandable de s'orienter par rapport aux labels Bio, ASC (pour les produits de l'aquaculture) et MSC (pour la pêche sauvage) lors de l'achat de poisson ou de fruits de mer. « Nous accroissons en permanence la proportion de produits labellisés de notre assortiment. Jusqu'en 2026, ils devront représenter au moins les deux tiers du total de nos ventes de fruits de mer », déclare Salome Lüdi.

La méthode de pêche est considérée comme facteur important pour la protection des stocks de poissons. Les filets à mailles fines ou les chaluts de fond lourds dont les chaînes sont traînées sur le fond pour débusquer les animaux laissent des traces profondes

« Nous accroissons en permanence la proportion de produits labellisés de notre assortiment. »

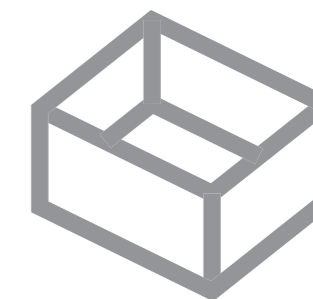


Les marées rythment le travail des pêcheurs, leurs bateaux devant rester échoués dans la vase à marée basse.

« Cette méthode permet de pêcher sans dégrader le milieu marin. »

et sont ravageurs, entre autres pour les précieux récifs de coraux. La pêche à la ligne est plus respectueuse. Elle consiste à accrocher un appât au crochet et à plonger la ligne dans l'eau. Cette méthode de pêche traditionnelle du thon jaune est promue de façon ciblée par Coop et WWF par un projet de transformation de la pratique de la pêche aux Philippines. « Cette méthode passive permet de pêcher l'espèce souhaitée de façon très sélective, sans dégrader le milieu marin. Simultanément, elle réduit dans une grande mesure les prises accessoires. En outre, cette méthode procure des poissons de très hautes qualité et fraîcheur », rapporte Theodor Pulver.

Souhaitons que le thon jaune continue à l'avenir d'enrichir la faune marine et de fasciner l'humanité par ses comportements énigmatiques pour de nombreuses générations à venir, grâce à une pêche durable et une consommation responsable. La raison pour laquelle ces animaux forment des « alliances » avec les dauphins autour de la côte Ouest Pacifique du Mexique et seulement là, est encore inexplicée. Mais ce serait le sujet d'une autre histoire. • *ap*

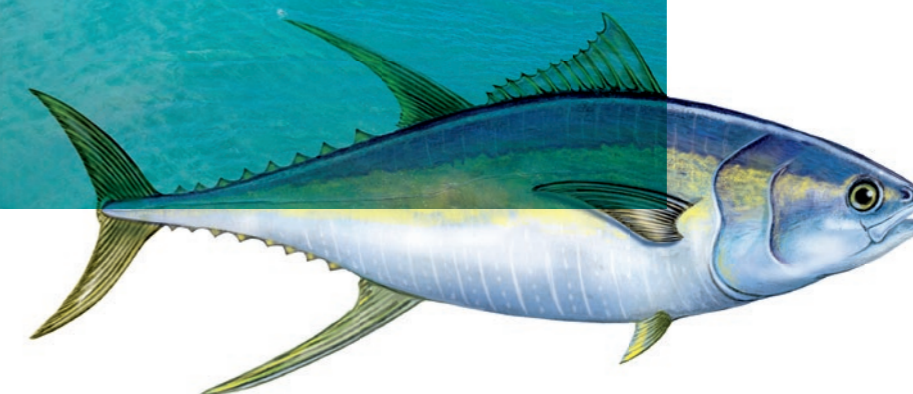


Des conteneurs réutilisables remplacent le polystyrène

Comment emballer et transporter les poissons et les fruits de mer frais de façon écologique? Les responsables de Bell se sont penchés sur cette question. Jusqu'à récemment, les produits étaient livrés dans des caisses de transport en polystyrène usuelles. En collaboration avec Coop, une solution plus durable a été adoptée le printemps dernier. Les produits frais arrivent maintenant au supermarché dans des conteneurs réutilisables. Les caisses sont renvoyées à Bell, où elles sont nettoyées dans une installation de lavage et préparées pour une prochaine utilisation.

« Comme la capacité d'isolation des conteneurs réutilisables en plastique est inférieure à celle des boîtes en polystyrène, le défi a été d'obtenir une isolation thermique optimale », explique Eugénie Sørensen, ingénieure en processus chez Bell. « Nous obtenons un refroidissement adapté en ajoutant la double quantité de glace et en congelant les couvercles avant de refermer les caisses. » Selon les fabricants, les conteneurs réutilisables ont une durée de vie utile de dix ans.

Un emballage et un transport respectueux de l'environnement.



Nous félicitons nos collègues de longue date et rendons hommage à ceux qui nous ont quittés

Anniversaires de service et départs en retraite de décembre 2022 à mars 2023

Bell Suisse

20 années de service

Emmanuelle Barth, 1^{er} décembre, Bell Suisse, Bâle
Patrik Landolt, 1^{er} décembre, Bell Suisse, Bâle
Mounir Hadiq, 30 décembre, Bell Suisse, Oensingen
Walter Disler, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Zell
Alexander Ganz, 1^{er} janvier, Bell International, Bâle
Thi Phuong Uyen Hengartner, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Marcel Zimmermann, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Hüseyin Kalkan, 13 janvier, Bell Suisse, Zell
André Lindenmayr, 13 janvier, Bell Suisse, Zell
Miloud Bösch, 1^{er} février, Bell Suisse, Bâle
Didier Farou, 1^{er} février, Bell Suisse, Cheseaux-sur-Lausanne
Pius Schärli, 1^{er} février, Bell Suisse, Zell
Frédéric Scheuble, 1^{er} février, Bell Suisse, Bâle
Jacqueline Maillard, 3 mars, Bell Suisse, Cheseaux-sur-Lausanne

25 années de service

Thomas Studer, 1^{er} décembre, Bell Suisse, Bâle
Davide Elia, 8 décembre, Bell Suisse, Bâle
Maurizio Amorosi, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Oensingen
Hanspeter Wüest, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Zell
Christophe Zisette, 23 février, Bell Suisse, Bâle
Kamalandua Diquizeiko, 1^{er} mars, Bell Suisse, Bâle
Fabrice Goepfert, 1^{er} mars, Bell Suisse, Bâle
Christophe Lirot, 1^{er} mars, Bell Suisse, Bâle
René Sigrist, 16 mars, Bell Suisse, Bâle

30 années de service

Luc Kastler, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Daniel Troxler, 1^{er} janvier, Bell Suisse, Oensingen
Stefan Pfister, 1^{er} mars, Bell Suisse, Oensingen

35 années de service

Hansjörg Benz, 1^{er} février, Bell Suisse, Bâle
Serge Jean Muttner, 1^{er} février, Bell Suisse, Bâle
Eric Vonachen, 4 mars, Bell Suisse, Bâle
Zoje Mehdi, 19 décembre, Bell Suisse, Zell

50 années de service

Eliane Stocker, 3 octobre, Bell Suisse, Bâle

Départ en retraite

Benno Hediger, 31 mars, Geiser, Schlieren

Départs en retraite anticipée

Gérard Baud, 31 décembre, Bell Suisse, Cheseaux-sur-Lausanne
Michel Noël Chiocca, 31 décembre, Bell Suisse, Cheseaux-sur-Lausanne
Esther Christ, 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
Christian Gutleben, 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
Satkunadevi Rajendra, 31 décembre, Bell Suisse, Zell
Beat Riesen, 31 décembre, Bell Suisse, Zell
Ferdinand Schärer, 31 décembre, Bell Suisse, Zell
Joseph Steinle, 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
Alain Stoffel, 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
Ulrich Süss, 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
Eric Terefenko, 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
Didier Gallay, 31 janvier, Bell Suisse, Cheseaux-sur-Lausanne
Patrick Heulle, 31 janvier, Bell Suisse, Cheseaux-sur-Lausanne
Matthias Wagner, 31 janvier, Bell Suisse, Bâle
Jean-Marc Noll, 28 février, Bell Suisse, Bâle
Markus Degen, 31 mars, Bell Suisse, Bâle

Décès

Thierry Humber, 4 novembre, Bell Suisse, Bâle

Bell International

20 années de service

Dennis Tillner, 15 décembre, Bell Allemagne, Edewecht
Claus Duden-Schuler, 1^{er} janvier, Bell Allemagne, Seevetal
Robert Kuhli, 1^{er} janvier, Bell Allemagne, Edewecht
Jörg Wahser, 1^{er} janvier, Bell Allemagne, Seevetal
Lionel Visserias, 20 janvier, Bell France, Teihède
Sandrine Cordier, 21 janvier, Bell France, Teihède
Walter Bittmann, 1^{er} février, Bell Allemagne, Seevetal
Marco Kolodzinski, 1^{er} février, Bell Allemagne, Seevetal
Margit Ernst, 3 février, Bell Allemagne, Harkebrügge
Ute Frerichs-Seemann, 3 février, Bell Allemagne, Harkebrügge
Stefan Savio, 24 février, Frisch Express, Pfaffstätt
Florian Turpin, 17 mars, Bell France, Teihède
Beatrice Tissot, 18 mars, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise
Tugay Alkan, 19 mars, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 années de service

Valery Decorps, 2 décembre, Bell France, Teihède
Joachim Beckmann, 15 janvier, Bell Allemagne, Harkebrügge
Birgit Sebastiany, 15 janvier, Bell Allemagne, Harkebrügge
Alexej Kimmel, 19 janvier, Bell Allemagne, Seevetal
Karl-Heinz Winkler, 21 janvier, Bell Allemagne, Harkebrügge
Anke Jongbloed, 16 février, Bell Allemagne, Edewecht
Torsten Niemeyer, 16 février, Bell Allemagne, Edewecht

30 années de service

Sabri Agirman, 25 janvier, Bell Allemagne, Harkebrügge

35 années de service

Hans-Joachim Falk, 26 janvier, Bell Allemagne, Edewecht
Heinz-Johann Falk, 27 janvier, Bell Allemagne, Harkebrügge

Départ en retraite

Catherine Vigier, 30 novembre, Bell France, Teihède (*addendum*)

Eisberg

20 années de service

Ceyhun Olcay, 1^{er} janvier, Eisberg Suisse, Dällikon
Skender Memaj, 14 janvier, Eisberg Suisse, Dällikon
Süleyman Oeztuerk, 1^{er} mars, Eisberg Suisse, Dänikon

25 années de service

Ratchara Soralump Spengler, 10 mars, Eisberg Suisse, Dällikon

Hilcona

20 années de service

Fortunat Dillier, 1^{er} septembre, Hilcona Gourmet, Orbe (*addendum*)
Jose Manuel Bal Amigo, 2 septembre, Hilcona, Schaan (*addendum*)
Muradif Senderovic, 1^{er} octobre, Hilcona Gourmet, Orbe (*addendum*)
Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias, 14 octobre, Hilcona Gourmet, Orbe (*addendum*)
Maria Josefa Garcia Rojas Ronner, 15 novembre, Hilcona, Schaan (*addendum*)
Ismet Salihovic, 1^{er} janvier Hilcona Gourmet, Orbe
David Locatelli, 1^{er} février, Hilcona Gourmet, Orbe
Andreas Flater, 1^{er} mars, Hilcona, Schaan

25 années de service

Jose Carlos Marques Mendes, 1^{er} novembre, Hilcona, Schaan (*addendum*)
Alexander Erhardt, 16 décembre, HFC, Bad Wünnenberg
Antonio Manuel Andrade Pedro, 1^{er} mars, Hilcona, Schaan

30 années de service

Robert Froeschl, 1^{er} octobre, Hilcona, Schaan (*addendum*)
Marylin Hurtado, 5 octobre, Hilcona Gourmet, Orbe (*addendum*)
Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro, 15 mars, Hilcona Gourmet, Orbe
Slavica Stanojevic, 15 mars, Hilcona Gourmet, Orbe

35 années de service

Elmar Hammerer, 14 mars, Hilcona, Schaan

45 années de service

Orosia Lema Trigo, 9 janvier, Hilcona, Schaan

Départ en retraite

Heinz Wegmann, 31 août, Hilcona, Schaan (*addendum*)

Départs en retraite anticipée

Régine Juran, 30 novembre, Hilcona Gourmet, Orbe (*addendum*)
Roland Kalberer, 30 novembre, Hilcona, Schaan (*addendum*)
Helmut Sohm, 30 novembre, Hilcona, Schaan (*addendum*)
Andrea Lenherr-Nipp, 31 décembre, Hilcona AG, Schaan
Max Rusterholz, 31 mars, Hilcona AG, Schaan

Hügli

20 années de service

Jaroslav Konopáč, 30 août, Hügli République Tchèque, Zásmuky (*addendum*)
Petr Novák, 2 décembre, Hügli République Tchèque, Zásmuky
Monika Kreutz, 1^{er} janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Thomas Sternal, 1^{er} janvier, Hügli Allemagne, Radolfzell
Ines Muggianu, 17 janvier, Hügli Italie, Brivio
Nattana Hösle, 7 mars, Inter-Planing, Langenhaslach

25 années de service

Jacqueline Kern, 1^{er} mars, Hügli Suisse, Steinach
Slavica Cakic, 2 mars, Hügli Suisse, Steinach
Martin Krutzler, 2 mars, Hügli Autriche, Hard
Alena Krejčová, 15 mars, Hügli République Tchèque, Zásmuky

30 années de service

Clementina Fontana, 24 janvier, Hügli Italie, Brivio

35 années de service

Roland Graf, 7 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Josef Müller, 24 février, Hügli Suisse, Steinach

Départs en retraite

Norbert Raatz, 30 septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell (*addendum*)
Jürgen Thomas, 30 septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell (*addendum*)
Andrea Harnfest, 31 octobre, Hügli Allemagne, Radolfzell (*addendum*)
Holger Kleinschmidt, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Birgit Maltzan, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Sieglinde Riester, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Thorsten Rix, 31 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 31 décembre, Hügli Autriche, Hard



Nouveautés de fin d'année

L'hiver à l'honneur

Pas de fin d'année sans de nouvelles idées autour de la cuisine et du plaisir gustatif. Et c'est ainsi que l'équipe en charge du développement de produits de Bell Food Group a de nouveau quelques idées en réserve pour cette saison hivernale, pour le menu de Noël, la soirée dans un refuge pendant les vacances de ski ou la detox qui s'ensuit. • mr

Bell Suisse

De savoureuses nouveautés pour l'entrée ou le plat principal

Avec deux nouveautés en charcuterie, Bell met doublement en appétit les client-es suisses pour un délicieux plateau apéritif. La « viande séchée du Simmental », particulièrement maigre, et la « viande hachée du Simmental », légèrement marbrée, sont fabriquées, comme leurs noms le laissent supposer, à partir de la meilleure viande de bœufs suisses du Simmental, avec la garantie d'un élevage respectueux des animaux et d'une alimentation naturelle.



Pour un menu festif sans stress, Bell propose également le nouveau « Mini Quick Pouletrollbrüstli ». Ce tendre rôti de volaille roulé est fumé et déjà précuit, si bien qu'il ne reste plus qu'à le réchauffer. Vendu au format mini très pratique, il s'avère idéal aussi pour un romantique réveillon de Noël en tête à tête.



Bell Allemagne

Du jambon cru pour les fêtes

Cette année, Bell Allemagne présente à point nommé pour la période de Noël deux spécialités de jambon supérieur. Tous les amateurs de fumage puissant apprécieront le « Festtagsschinken » de la marque Abraham. L'avantage en plus : il se conserve sans réfrigération et ne prend donc pas de place dans le réfrigérateur bien rempli pendant les fêtes.



Parallèlement, la gamme internationale de produits Abraham s'agrandit : le nouveau jambon de Parme est séché à l'air selon un procédé traditionnel et affiné pendant au moins 16 mois en Italie. Afin de répondre aux exigences de l'appellation d'origine protégée, il est également découpé et emballé en Italie, dans l'emballage portefeuille qui connaît un grand succès.





Hügli
**Soupes internationales
 pour la saison des frimas**



Avec les cinq nouvelles créations de soupes Hügli, les refuges de montagne comme les restaurants de centre-ville auront toujours à disposition des plats chauds à déguster à la cuillère. La nouvelle gamme comprend une « Soupe goulasch à la hongroise », une « Soupe au potiron de Styrie » une « Soupe Chalet », une « Soupe d'orge des Grisons » et enfin une « Soupe française à l'oignon ». Toutes ces créations se distinguent par une proportion élevée en légumes ou en viande et par d'autres ingrédients d'excellente qualité. Le mode de préparation rapide n'a pas non plus été oublié : il suffit de mélanger tous les concentrés de soupe liquide avec la même quantité d'eau et de les chauffer.



Bell France
Plaisir hispanique

La charcuterie espagnole est très appréciée en France. Depuis octobre, la clientèle française peut désormais savourer les spécialités de leur voisin ibérique dans la qualité Bell. Sous la marque « Sanchez Alcaraz », une gamme complète comprenant des classiques très appréciés comme le chorizo, le jambon serrano et le fuet est disponible dans les supermarchés. Aux spécialités coupées en tranches et en dés viennent s'ajouter des produits à découper soi-même. Une sélection de produits espagnols pour barbecue sortira l'été prochain.



Eisberg Autriche
**Nouveautés pour le commerce
 de détail et de gros**

Pour tous les fans allemands de salade, une plus grande variété arrive dans les rayons réfrigérés : Eisberg Autriche a remporté l'appel d'offres d'une grande chaîne de supermarchés et livre depuis le mois d'octobre quatre créations croquantes pour sa marque distributeur. Comme toutes les salades en sachet Eisberg, les produits « Family Mix », « Eisbergsalat mit Kräutern », « Winter Edition » et « Protein Salat » sont vendus prêts à l'emploi. Il suffit d'ajouter une vinaigrette et des ingrédients de son propre choix pour faire le plein de vitamines.



Eisberg Autriche propose aussi des nouveautés aux clients Food-Service d'Allemagne : à commencer en décembre par des galettes de volaille en sachet de 1,5 kilogramme. Des Cevapcici en sachet de 2,5 kilogrammes suivront en début d'année. Ces deux nouveautés savamment épicées présentent une proportion élevée de viande de dinde. Deux nouvelles possibilités formidables s'offrent ainsi à la restauration collective et aux traiteurs pour régaler leurs clients avec des produits de volaille très appréciés.



Coopération entre « The Green Mountain » et le club de foot VfL Bochum

**La saucisse à griller sans
 viande fait son apparition
 à la Bundesliga allemande**



Les fans de football du Vonovia Ruhrstadion de Bochum peuvent désormais choisir entre la saucisse classique et une alternative végétale, grâce à un partenariat d'un nouveau genre entre la start-up interne d'Hilcona « The Green Mountain », le VfL Bochum 1848 et Aramark, le traiteur du stade.

Le grand intérêt pour la saucisse à base végétale dans l'un des bastions allemands de la « currywurst » montre que de plus en plus de personnes se soucient dans leur alimentation de critères tels que la protection du climat, le bien-être des animaux et la santé. Pourquoi ferait-on alors une exception pour la saucisse consommée à la mi-temps du match de son équipe préférée ?

Pour ce qui est de l'accueil réservée à la nouvelle offre, le directeur de « The Green Mountain », Werner Ott, n'a aucun doute : « Si les supporters goûtent la saucisse du stade et ne remarquent aucune différence par rapport à leur saucisse habituelle, alors les derniers préjugés tomberont. » C'est bel et bien ce qui s'est passé. Que ce soit dans le bloc des supporters ultras ou dans la zone VIP : la saucisse végane a été remarquablement bien accueillie lors de sa première à Bochum. Le drapeau Épuisé a dû être hissé dès le milieu de la deuxième mi-temps.

La jeune start-up poursuit son chemin de manière réfléchie et innovante et envisage déjà d'élargir sa gamme de produits pour les stades avec d'autres produits à base végétale. • mr

**« Si les supporters
 ne remarquent aucune
 différence, alors les derniers
 préjugés tomberont. »**



**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

La question du concours

Où s'est déroulée la rencontre TopX entre experts et expertes TopX qui a eu lieu en octobre 2022?

A

à

Landquart

B

à

Bâle

C

à

Marchtrenk

Prix

1 ensemble de différents produits de toutes les marques de Bell Food Group d'une valeur de 400 EUR

10 bons d'achat d'une valeur de 30 EUR à utiliser dans votre supermarché local

La date limite de participation est le 3 mars 2023.

Envoyez la réponse à look@bellfoodgroup.com en mentionnant votre nom, votre (ancien) employeur et lieu de travail. Les gagnant-e-s seront tiré-e-s au sort parmi celles et ceux ayant envoyé la bonne réponse. Les participations multiples ne seront pas prises en compte. Les gagnant-e-s seront avisé-e-s personnellement. Le tirage au sort ne pourra faire l'objet d'aucune correspondance ni renseignements téléphoniques.