

LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

04 2022



Wij engageren ons

BELL
FOOD
GROUP





Inhoud

Een overzicht

4 Nieuws van de Bell Food Group
Nieuwsbericht

Uit de onderneming

6 Vervolg gegarandeerd
TopX Summit in Zwitserland

Omslagverhaal

8 Wij engageren ons
Vele kleine daden met een grote impact

Werken bij de Bell Food Group

16 Van de dorpschool tot het grote Bell-filiaal
Eliane Stocker viert haar 50ste bedrijfsjubileum

Duurzaamheid en innovatie

20 Groen voor geel: Tonijn op zijn best
Vers gevangen en duurzaam

Persoonlijk

26 We feliciteren en nemen afscheid
Dienstjubilea en pensioenen van december 2022 tot maart 2023

Onze smaakvolle wereld

29 Op winterse wijze voorgeschoteld
Nieuwigheden voor de jaarwissel

Wedstrijd

32 Wedstrijdvraag
Play and win



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

Colofon Tijdschrift voor werknemers van de Bell Food Group, 4 nummers per jaar, nr. 4/2022, december 2022, 28. Jaargang.
Uitgever: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bazel, Zwitserland. Adres: Bell Schweiz AG, redactie LOOK!, postbus 2356, 4002 Bazel, Zwitserland. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
Redactieteam: Sara Heiniger (sh), bestuur: Fabian Vetsch (fv). Redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Foto's: Coverfoto, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); artikel TopX Summit, Thomas Rauch, Bazel (CH); artikel Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Zürich (CH). Ontwerp: oblografik, Olten, Zwitserland. Fotobewerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland.
Druk: Werner Druck & Medien AG, Bazel, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier.

Coverfoto: Leerlingen Hilcona Schan (van links naar rechts): Aleyna Atmaca, voedingsdeskundige; Jennifer Külling, verkoopster; Zsombor Lengyel, logistiek; Davide Zicchillo, logistiek; Gian Kunz, verkoper; Valentina Blumenthal, verkoopster; Amira Shakjiri, verkoopster.

Goed doen is gemakkelijk

Beste medewerkers

De kersttijd ligt me na aan het hart. Het is een tijd om door te brengen met mijn geliefden, met mijn familie en vrienden. Een tijd van samenzijn.

Maar de kersttijd is ook een tijd van nederigheid. Een tijd om goed te doen en niet alleen aan jezelf, maar ook aan anderen te denken. We beleven moeilijke tijden en meer mensen dan ooit hebben hulp en steun nodig.

In Bazel bijvoorbeeld, waar ons hoofdkantoor is gevestigd, leeft ongeveer zes procent van de bevolking onder de armoedegrens. Op andere plaatsen is dit aantal zeker nog hoger. Dit is tragisch, en het gebeurt vlak voor onze deur. Ik weet dat we als Bell Food Group niet de financiële middelen hebben om al deze mensen te helpen. Maar we kunnen nog steeds ons steentje bijdragen en iets terugdoen voor de samenleving waarin we leven.

Zes maanden geleden namen we dit ter harte in de Raad van Bestuur van Bell Schweiz. Op de «Dag van de goede daden», een initiatief van ons moederbedrijf Coop, steunden we de Bazelse vereniging «Treffpunkt Glaibasel». Een dag lang namen we de keuken over en bereidden we voedselpakketten en warme maaltijden voor de meest behoeftigen. Deze verbintenis hebben we dit jaar in december herhaald.

Dit heb ik nog niet verteld, omdat ik vind dat het engagement zelf belangrijker is. Ik vind trouwens dat je niet hoeft te praten over goede daden, maar ze gewoon moet doen. Maar het voorbeeld toont hoe je met veel effect en weinig moeite anderen kunt helpen. Goed doen is gemakkelijk.

Toen we in de keuken van Treffpunkt Glaibasel stonden, was er geen «chef». Iedereen vond zijn plaats en iedereen werkte samen. Mijn taak was om eten op te schep-pen. Zo veel en zo snel mogelijk, want het eten moest nog warm zijn als het werd afgegeven. De dag verliep goed omdat we een gemeenschappelijk doel hadden: de mensen een plezier doen. Zo'n ervaring vormt het team, verenigt en maakt nederig. Ik zou het niet meer willen missen.

In mijn dagelijks leven ervaar ik telkens weer dat het voor ons in de Bell Food Group vanzelfsprekend is om elkaar te helpen. Zowel intern als extern. De talrijke voorbeelden in het omslagverhaal van dit LOOK!-nummer zijn het beste bewijs. Dit maakt me trots en ik hoop dat we deze waarde in ons handelen kunnen blijven uitdragen.

Hiermee wens ik u en uw dierbaren van harte bezinningsvolle feestdagen, een goede jaarwisseling, veel succes, vreugde en vooral een goede gezondheid in 2023.

Lorenz Wyss
Voorzitter van het bestuur van de groep



Nieuwsbericht

Nieuws van de Bell Food Group

Succesvolle beëindiging van de leertijd

Zes leerlingen en twee duale studenten van de vestiging Hügli in Radolfzell hebben hun opleiding met succes beëindigd. We feliciteren ze van harte.



Van links naar rechts:
 Duale studenten industriële bedrijfskunde:
 Jan Hammer en Luisa Berchtold
 Specialisten magazijnlogistiek:
 Eric Wiedenbach en Hamzah Ragoubi
 Industrieel verkopers/verkoopsters:
 Jaroslav Osinka en Fabian Dan
 Lucia Kral en Laura Hagelkrüs

Succesvolle start van de leertijd

Drie leerlingen zijn in 2022 aan hun opleiding begonnen bij Hubers Landhendl in Pfaffstätt. We heten ze van harte welkom bij de Bell Food Group en wensen ze een goede start.



Van links naar rechts:
 Daniel Ruzsik, metaalbewerking
 Malik Becic, mechatronica
 Arjanit Agushi, mechatronica



«Friendly Work Space»-label voor nog eens drie jaar



Bell Schweiz, Geiser en Hilcona zijn voor de derde keer op rij erkend als voorbeeldwerkgevers en mogen het label «Friendly Work Space» blijven dragen. Een geweldige prestatie! Julia Peyer en Daniel Strub van HR Bell Schweiz en Birgit Schmidinger, hoofd HR bij Hilcona, namen de prijzen in ontvangst tijdens de uitreiking van het label in Zürich (van links naar rechts).



Introductie van Microsoft Teams

Begin oktober introduceerde de Bell Food Group Microsoft Teams, de digitale werkplek voor de hele ondernemingsgroep, onder het motto «Let's simplify teamwork». De werknemers worden ondersteund met diverse trainings- en opleidingsmogelijkheden en door meer dan 70 kampioenen die voortdurend worden bijgeschoold. Het werk aan het nieuwe platform komt langzaam op gang en is duidelijk leuk. Cedric Bechler van Bell in Bazel bijvoorbeeld, die enkele weken geleden als kampioen begon, kreeg de nieuwe manier van werken snel onder de knie: «De eenvoud van Microsoft Teams is geweldig. Alles staat op één plek, ik kan altijd snel mijn werkdocumenten vinden. Op deze manier werken is echt een gemak!»

Het werk aan het nieuwe platform komt langzaam op gang.



TopX Summit in Zwitserland

VERVOLG GEGARANDEERD

Twee jaar na het startschot voor het verbeteringsproces zijn alle TopX-experts voor het eerst persoonlijk bijeengekomen. De top in Bazel in oktober was niet alleen bedoeld voor de leden van het netwerk om ideeën met elkaar uit te wisselen. Het gaf de deelnemers ook de mogelijkheid om hun projecten voor te stellen aan Lorenz Wyss, CEO van Bell Food Group.

Met behulp van posters presenteren de TopX-teams hun projecten.

Het was de eerste keer dat het hele TopX-netwerk fysiek samenkwam, maar zeker niet de laatste. Zoveel is al zeker. Begin oktober zijn coördinatoren en experts van alle vestigingen en andere betrokkenen op twee dagen in Bazel bijeengekomen.

Een korte terugblik op twee jaar TopX mocht niet ontbreken. Alexander Duss, hoofd van het TopX-programma, herinnerde zijn collega's aan de belangrijkste stadia, van de uitvinding van het logo in de opstartfase tot de meest recente successen. Daarnaast stond voor de groep van bijna 40 personen op de eerste dag een rondleiding door de charcuterieproductie in Bazel op het programma.

Het evenement werd voortgezet in het conferentiecentrum Coop in Muttens met verschillende workshops en een presentatie van Modern Workplace Manager Friederike Flamm, die onder meer

de realtime vertaalfunctie presenteerde. Met deze tool kunnen virtuele gesprekken tussen mensen die verschillende talen spreken worden ondertiteld. Dit maakt een internationale samenwerking veel gemakkelijker.

De vertaaltool vergemakkelijkt de internationale samenwerking.

De tweede dag stond vervolgens volledig in het teken van het bezoek van Lorenz Wyss. De afzonderlijke teams hadden vooraf posters gemaakt die de voortgang van hun projecten illustreerden. De CEO heeft de presentaties uitvoerig bekeken en ook een paar kritische vragen gesteld.

De antwoorden stelden de bezoeker blijkbaar tevreden. Alexander Duss brengt verslag uit: «Lorenz Wyss vond het zo leuk dat hij me meteen vroeg om deze bijeenkomst volgend jaar opnieuw te organiseren.» Er komt dus zeker een vervolg. • *mr*

«Tijdens de presentaties over de TopX-status aan Lorenz Wyss en Philipp Allemann kon worden aangetoond hoe de methodes zijn toegepast en wat er met TopX al is bereikt. Door van elkaar te leren, bestaande documenten te gebruiken en ervaringen uit te wisselen komen we weer een stap verder. Van de bijeenkomst neem ik verschillende nieuwe contacten en veel motivatie mee om het traject naar een verspillingsvrij bedrijf voort te zetten.»



Klaus Machtlinger, productiemanager verswaren en Top-Excellence-Expert bij Eisberg Oostenrijk in Marchtrenk

«Ik had het genoeg om de TopX-bijeenkomst in Basel bij te wonen. Aangezien vertegenwoordigers van verschillende fabrieken van de Bell Food Group hebben deelgenomen, was het een mooie gelegenheid om onze ervaringen en kennis uit te wisselen. Ik denk dat deze bijeenkomst een positief effect zal hebben op de verdere samenwerking. Bovendien bevordert een interessante uitwisseling van meningen en ervaringen de verdere ontwikkeling van de volledige Bell Food Group.»



Natalia Tkaczyk, juniorspecialiste productiecontrole bij Bell Polen in Niepołomice

«Ik heb echt genoten van de TopX Summit. Vanwege het brede scala aan onderwerpen binnen TopX konden slechts een paar aandachtspunten worden vastgesteld en behandeld, maar dat was prima voor een kickoff-evenement. De Smart Factory Workshop en de uitgebreide presentatie van de focusprojectresultaten van de afzonderlijke vestigingen door de projectleiders spraken me bijzonder aan. In mijn ogen heeft dit netwerkevenement zich al gevestigd als een platform.»



Patrick Jermann, medewerker productiecontrole en eerstelijnsondersteuning bij de Hilcona Taste Factory in Landquart



Vele kleine daden met een grote impact

Wij engageren ons

Ze zijn overal in de Bell Food Group te vinden, de helpende handen die zich inzetten voor het goede doel. Hetzij privé of door de ondernemingsgroep georganiseerd. Zij het voor noodgevallen in de buurt of ver weg in crisisregio's. Voor LOOK! hebben we enkele voorbeelden verzameld om aan te tonen hoe groot het engagement wel is. •*mr*



Thomas Weuste

Engagement voor mensen in nood

Verouderde maar goed behouden Hilconakoekjes als gift.

Meer dan 30 jaar geleden sprong Thomas Weuste voor het eerst in een vrachtwagen om hulpgoederen naar Roemenië te brengen. Kort daarna volgde zijn engagement in Afrika. Sedertdien hebben het continent en de mensen daar hem niet meer losgelaten. In 1995 bracht hij een volledig jaar in Kenia door, om voor de Christelijke missievereniging «diguna», kort voor «Die gute Nachricht» (Het goede Nieuws) een kinderopvangtehuis mee op te bouwen.

De vestiging ter plaatse ondersteunt de hoveniers en schilders van Hilcona in Schaan tot op vandaag. Zo mocht hij van zijn werkgever recent verouderde maar nog zeer goed onderhouden grootkeukenapparatuur als schenking in ontvangst nemen, die vervolgens in de kinderopvangtehuizen van de organisatie in Tinderet en Ngechek gebruikt konden worden.

«In januari en februari zal ik zelf ook weer enkele weken ter plaatse zijn om de medewerkers in de grootkeuken en de bakkerij te scholen», laat de voormalige meesterbakker en voedingsdeskundige weten. «Het is voor mij daarbij vooral belangrijk, dat er meer proteïnen en vitamines geïntegreerd worden in de anders zeer eenzijdige en zetmeelrijke voeding van de kinderen.»

En ook voor hulp in Oekraïne is Thomas Weuste actief: Hij koopt van Hilcona steeds opnieuw met gedoneerd geld van de kerk grote hoeveelheden B-waren tegen gunstige prijzen af, zodat ze naar de vrijwilligersorganisatie «Licht im Osten» voor vluchtelingen naar Moldavië of rechtstreeks naar Oekraïne gaan.



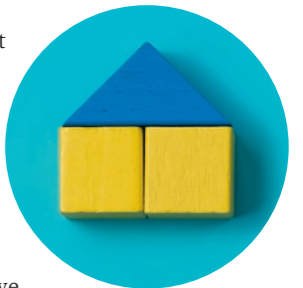
Bell Polen

Een thuis voor vluchtelingen uit Oekraïne

Geen enkel ander land heeft zoveel vluchtelingen uit Oekraïne opgevangen als Polen. Sedert het uitbreken van de agressieve oorlog, gaat een golf aan behulpzaamheid door het land, om degenen die hun thuisland moesten verlaten, een nieuwe thuis te bieden. Ook de collega's bij Bell Polen behoren tot de ijverige helpers voor de vluchtelingen. Zo hebben ze voor twaalf tewerkgestelden uit Oekraïne een huis gehuurd in de buurt van Krakau.

Daar voorzien ze de moeders en hun kinderen van alles wat nodig is. Daartoe behoren regelmatige inkopen of ondersteuning bij het invullen van officiële formulieren alsook kleine herstellingswerken of schenkingen in natura, bijvoorbeeld van kleding of speelgoed.

Bovendien heeft de onderneming eerder dit jaar deelgenomen aan een schenkingsactie van de logistieke dienstverlener Nagel Group voor mensen in Oekraïne. Hier droeg men niet enkel bij met eigen Bell-producten uit Polen maar stuurde men ook productschenkingen van de collega's uit Duitsland en Spanje verder.





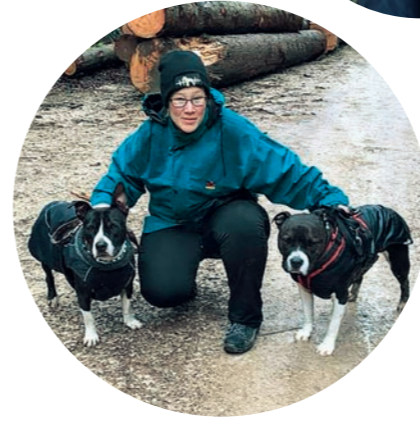
Hügli

Goed gesteund op medaillemissie

Het afgelopen voorjaar beëindigde Věra Závorková het 26e Tsjechisch Kampioenschap met de gouden medaille voor 50 meter vlinderslag en de zilveren medaille voor 400 meter vrije slag in het parazwemmen. Bij het bereiken van haar sportieve doelen, wordt de kinderverzorgster bij Hügli in Tsjechië ook door haar werkgever gesteund. Zo kreeg ze dit jaar bijvoorbeeld een gelddonatie en profiteert ze van meer flexibiliteit wanneer het gaat om tijd voor trainingen en wedstrijden.

Dat de vandaag 26-jarige een vechter is, bewijst ze echter niet enkel in het water. Op 13-jarige leeftijd werd er reeds kanker bij haar vastgesteld. Er volgde chemotherapie en tot slot de amputatie van haar linkerbeen tot boven de knie. Toch gaf ze haar sportieve ambities niet op.

«Ik leef voor de sport en kan me het zwemmen zonder wedstrijden niet voorstellen», legt Věra Závorková uit. Daarom zijn ook reeds de volgende sportieve doelstellingen gesteld. Daartoe behoren de deelname aan andere Europese wedstrijden alsook haar grootste droom: deel uitmaken van het Tsjechische paralympisch team. «Het zou een bonus zijn, wanneer het reeds binnen twee jaar in Parijs plaatsvindt», zegt ze. De collega's bij Hügli duimen alvast.



Andrea Hasler

Haar vrije tijd wijdt ze toe aan het beschermen van dieren

Paco en Feedback, Feedi genaamd, hebben veel geluk: zij vonden nadat hun oorspronkelijke baasje hen wegdeed, bij Andrea Hasler een nieuwe thuis. Anders zou men de pitbulls wellicht laten inslapen hebben. Want het plaatsen van gevaarlijke honden is zeer moeilijk.

Maar de productiemedewerkster van Bell in Gossau zorgt niet alleen liefdevol voor haar eigen viervoeters. Ze engageert zich ook algemeen voor gevaarlijke honden in Zwitserland alsook voor dieren in Roemenië. «Daar steun ik meerdere private dierenopvangcentra die geen grote verenigingen hebben op de achtergrond en alles zelf moeten financieren», laat de 39-jarige weten.

Meestal roept ze haar netwerk op via sociale media-platformen om voeding, transportboxen, leiband en andere zaken te schenken die het dierenopvangcentrum ter plaatse dringend nodig heeft. Wanneer ze voldoende verzameld heeft, organiseert ze het transport, dat ze meestal uit eigen zak betaalt.

Zelf was ze nog nooit in Roemenië. «Ik weet dat ik niet voorbij kan stappen aan een dier dat in nood is, daarom heb ik het tot nu toe vermeden», zegt ze. «Maar om transportkosten te sparen, ga ik de volgende keer misschien toch wel zelf erheen rijden.»

Angelika Evsioukov

Ambachten voor het goede doel

De ene keer is het de naam van een kleinkind, de andere keer een vrolijke pinguïn – wanneer Angelika Evsioukov naar de zaag grijpt, ontstaan vrolijke puzzels met steeds nieuwe motieven. Aansluitend voorziet haar ambachtscollega Jeanne-Marie Waldvogel-Koch de puzzels nog van een kleurrijk likje verf. En klaar zijn de kleine kunstwerken.

Beiden behoren tot «Atelier La Prairie des Canards», dat in 1987 door Anne Warpelin in Basel geïnitieerd werd. Daar hebben gelijkgestemden aangesloten om leuke dingen uit hout te creëren en ten voordele van goede doelen te verkopen. «Wij werken volledig onbezoldigd», informeert de Administratieve medewerkster bij Sylvain & CO. «De volledige winst van onze verkoop wordt geschonken.»

Met de nettowinst van zo'n 12.000 Zwitserse Franken, steunt het team zonder tussenorganisatie een kinderopvangtehuis in Tsjaad, dat ook voedingsvoorraad en hulp aanbiedt voor moeders, alsook een Christelijk-Palestijns maatschappelijke actie in Israël, dat onder meer ex-gedetineerden opvangt en hen begeleidt bij de re-integratie in de maatschappij.





Céline Ries

Inzet voor een zuivere buurt

Om de twee tot drie weken trekt Céline Ries een fluohesje en gummihandschoenen aan, doet ze haar hond Milo de leiband om en gaat ze op pad om afval te verzamelen.

Op stap met fluohesje en gummihandschoenen!

De Assistent van het Hoofd Planning en Techniek bij Bell in Basel kwam op dit idee na een reis door Midden-Amerika. «Wanneer op de bezienswaardigheden afval lag, hebben we dit meegenomen, opdat de plekken ook voor anderen de moeite waard blijven om te zien», vertelt ze. «Toen ik terug was, wou ik dan ook hier een bijdrage leveren zodat ons dorp zuiver blijft.» En zo ondernam ze het afgelopen voorjaar een zogenaamde opruimgemeenschap voor zes straten in haar woonplaats Muttenz.

Sindsdien doet ze regelmatig haar verzamelronde en vult ze haar afvalzak van 35 liter met alles wat niet in de natuur thuishoort. Haar wens is dat nog meer mensen een opruimgemeenschap oprichten, want in Muttenz is de twaalfkoppige groep nog lang niet voldoende voor alle wijken. En Milo? «Die vindt dat supersaai», zegt de natuurbeschermster en lacht. «Maar hij is eraan gewend geworden.»

Bell Schweiz

Een goede maaltijd op het bord

Dagelijks bezoeken tussen 55 en 65 mensen in nood het «Treffpunkt Glaibasel» in de oude binnenstad van Basel. Hier krijgen ze niet enkel een warme maaltijd maar indien nodig bijvoorbeeld ook nieuwe kleding of hulp bij het zoeken naar een woning. Bovendien vinden ze hier een plaats waar ze met anderen kunnen samenkomen.

Tweemaal per jaar, telkens op «Dag van de goede daad» en in de periode voor Kerstmis, krijgt het Treffpunkt-Team actieve ondersteuning van leden van de Raad van Bestuur van Bell Zwitserland. Voor één dag nemen zij dan de keuken over en bereiden ze een menu voor de behoeftigen.

Bovendien schenkt Bell dit jaar voor de eerste keer een cadeaubon van meer dan 2.000 Zwitserse Franken aan vijf instellingen uit Basel, die ze in de Bell-Outlet op het hoofdkantoor kunnen inwisselen. Naast het «Treffpunkt Glaibasel» krijgen ook het hulpnetwerk «Gärngschee», «Caritas», «Soup&Chill» en de vereniging «Gassenküche» een schenking.



Joao Dos Santos Guedes

Opdat iedereen goed samenleeft

Renens in het kanton Waadt geldt als één van de meest multiculturele steden van Zwitserland. Hier woont Joao Dos Santos Guedes, medewerker bij Bell in Cheseaux. Hij kwam reeds meer dan 20 jaar geleden uit Portugal naar Zwitserland, spreekt goed Frans en kent de lokale tradities. Dat is echter niet het geval voor alle mensen met een migratieachtergrond die zich daar vestigen.

Om in zulke gevallen de integratie in de nieuwe thuis te vergemakkelijken, engageert Joao Dos Santos Guedes zich voor een vereniging speciaal voor Portugese medeburgers alsook in een bovenliggend verband, waaraan zo'n 60 verenigingen uit Renens zijn aangesloten. «Ons doel is, met concrete ondersteuning of door bijeenkomsten iedereen te integreren en niet enkel een gemeenschap in een speciale vereniging», zegt Joao Dos Santos Guedes. «Want Renens is een multiculturele stad en een goede samenleving is van groot belang.»

Meer dan eens heeft Joao Dos Santos tijdens het afgelopen jaar bijvoorbeeld iemand geholpen een woning te zoeken, het Zwitserse staatsburgerschap aan te vragen of rechtsbijstand te vinden. «Ik voel me goed wanneer ik mensen kan helpen», zegt de Bell-medewerker. «Het is voor mij belangrijk dat ze in hun leven hier stabiliteit vinden en steeds weten tot wie ze zich kunnen wenden wanneer ze hulp nodig hebben.»

Hilcona

Vreugde voor hulpbehoevende gezinnen

Om gezinnen, die niet in overvloed leven, bij Kerstmis een verrassing te bieden, hebben stagiaires van Hilcona dit jaar opnieuw voedingspakketten gemaakt. De onderneming zette deze actie reeds voor de vierde keer op. Het idee daarvoor ontstond samen met de stagiaires, die tot vandaag de hoofdspelers van het hulpproject zijn. En dat alles met groot enthousiasme en enkel maar positieve boodschappen aan de verantwoordelijken. Het is goed om eraan herinnerd te worden, dat er ook veel mensen in nood bestaan.

Dit jaar worden voor de actie opnieuw reeds tijdens de herfst de eerste houdbare levensmiddelen intern verzameld. In december rukten de Azubis dan voor twee dagen reeds om vijf uur uit, om met de goederen wel bijna 3.000 geschenkbboxen te vullen. Tot slot kregen alle pakketten nog een sticker om de ontvangers een vrolijk feest te wensen.

De verdeling ter plaatse gebeurde zoals steeds door lokale hulporganisaties met wie Hilcona samenwerkt. Net zoals de afgelopen jaren, konden hulpbehoevende gezinnen in Orbe en Bad Wünnenberg zich verheugen op voedingspakketten van Hilcona. Dankzij het recent gestarte partnerschap met VfL Bochum en diens grootste fanclub, zorgden de Hilcona-pakketten in 2022 ook voor vele gezinnen in de metropoolregio Ruhr voor een vreugdig en hartelijk kerstfeest.





Eisberg Hongarije

Schenkingsactie voor de internationale borstkankermaand

Elk jaar in oktober starten overal ter wereld acties om mensen bewust te maken van borstkanker. Dit jaar was Eisberg in Hongarije ook opnieuw van de partij. Daarvoor kwam de salade-expert voor de tweede keer met de «Pink Mix» op de markt, die in oktober in tal van Hongaarse supermarkten te vinden was. Per verkochte verpakking van de bonte slamengeling ging een klein bedrag in de donatiepot.

Twee Eisberg-medewerksters die zich in het bijzonder engageren voor deze Charity-actie, zijn het Hoofd van Verkoop Judit Szalai

en Hoofd van Marketing, Laura Spielmann. Dit zeggen zij over hun motivatie: «Hier ontmoeten initiatieven elkaar voor welke wij ons in ons privéleven inzetten, en wat we dankzij Eisberg kunnen bewerkstelligen.»

Dit jaar verzamelde Eisberg Hongarije met de Pink-Mix-actie 900 Euro. Een deel daarvan schonk de onderneming in het kader van een samenwerking aan de supermarktketen Tesco, voor hun gift aan het borstkankerinitiatief. Het saldo gaat naar de Hongaarse vereniging Mellrákinfo, die getroffen helpt.

Interview met Thomas Hauser, zaakvoerder van benevol Zwitserland

«Helpen is eigenlijk één van de meest veeleisende jobs»



Herr Hauser, welke mogelijkheden bestaan er om zich sociaal te engageren? De mogelijkheden voor een persoonlijk engagement in het vrijwilligerswerk zijn zeer talrijk. We maken een onderscheid tussen formeel engagement, iets in organisaties en verenigingen, en informeel engagement. Daartoe behoort bijvoorbeeld wanneer men voor bejaarde burens inkoop doet of wanneer men voor de kleinkinderen zorgt die niet in het eigen gezin wonen.

Waar halen mensen hun motivatie om te helpen?

De tijden waarin met zich engageerde omwille van een slecht geweten of om te boeten, zijn gelukkig voorbij. Vandaag zijn het doorgaans ook persoonlijke motieven, die mensen motiveren. En dat is ook goed zo. Zo bieden verenigingen en organisaties onder andere de mogelijkheid om de vrije tijd nuttig door te brengen en een privénetwerk op te bouwen. Bovendien kan men met vrijwilligerswerk zijn/haar aanzien verhogen en competenties verwerven of uitbouwen die ook voor de eerste stappen op de arbeidsmarkt belangrijk zijn.

Hoe vind ik het geschikte engagement voor mezelf?

Helpen is eigenlijk één van de meest veeleisende jobs. Daarom zou men steeds moeten nagaan, wat men het beste kan doen om het gewenste resultaat te bereiken. Het is belangrijk om goed te overleggen waar en in welke vorm men iets wil bijdragen. Meestal zijn er toch persoonlijke interesses die een richting aangeven. Want men zou iets moeten doen, dat zorgt voor vreugde. Wie niet zeker is, kan bij ons of andere infodiensten ondersteuning vinden.

Niet iedereen heeft de mogelijkheid om een persoonlijke inbreng te doen. Voor welke impact kan men zorgen met het schenken van geld en andere zaken? Terwijl persoonlijk engagement best lokaal in de directe omgeving gebeurt, is het schenken van geld een ideale mogelijkheid om in een andere regio iets te bereiken. Het schenken van zaken daarentegen, is uitdagender. Zij hebben enkel nut wanneer ze gericht zijn op de behoefte. Want voor een hulporganisatie is het een grote uitdaging om tal van verschillende geschonken zaken bijvoorbeeld naar een crisisgebied te brengen en daar de geschikte ontvangers te vinden.

Wanneer is de bereidheid om te helpen het grootst?

Rond Kerstmis is het traditioneel een tijd in het jaar waarin vele mensen zich daarmee in het bijzonder bezighouden, door het schenken van geld, zaken of tijd, om iets aan de gemeenschap terug te geven. Bovendien zien we steeds dan een grote bereidheid om hulp te schenken, wanneer er iets gebeurt, wat persoonlijke betrokkenheid oproept. Zo stijgen nagenoeg bij elke vluchtelingengolf of natuurramp de vragen naar mogelijkheden om te helpen.

Een groot deel van sociaal engagement vindt echter buiten deze trends plaats. Voor Zwitserland, waar de gegevens hiervoor werden vastgesteld, kan ik bijvoorbeeld zeggen dat ongeveer 41 procent van de bevolking zich meer dan vier uur per week engageert, voornamelijk informeel. Dat wordt publiek vaak niet gezien en daarom vaak ook niet naar waarde geschat.

Over benevol Zwitserland

benevol Zwitserland is als overkoepelende organisatie van de regionale beroepsorganisatie één van de centrale inloophuizen voor vrijwillig engagement in Duitstalig Zwitserland. Hieronder zijn meer dan 2.000 Zwitserse organisaties verbonden.

► www.benevol.ch

Inloophuizen in andere landen:

Duitsland: bagfa – Bundesarbeitsgemeinschaft der Freiwilligenagenturen (bondsgemeenschap van vrijwilligersorganisaties)

► www.bagfa.de

Frankrijk: France Bénévolat, samenwerkingscollectief voor vrijwilligerswerk

► www.francebenevolat.org

Oostenrijk: Freiwilligenweb, Oostenrijks portaal voor vrijwillig engagement

► www.freiwilligenweb.at

Polen: Pools netwerk van vrijwilligerscentra

► www.wolontariat.org.pl

Spanje: Plataforma del Voluntariado de España, Spaans vrijwilligersplatform

► www.plataformavoluntariado.org

Eliane Stocker viert haar 50ste bedrijfsjubileum

Van de dorpsschool tot het grote Bell-filiaal



Lange dienstverbanden zijn niet ongewoon bij de Bell Food Group. Maar 50 jaar dienst vieren, zoals Eliane Stocker enkele weken geleden deed, is een absolute uitzondering. Achter haar ligt een halve eeuw waarin veel is veranderd, zowel bij Bell als in de wereld.

Het jaar is 1972. Eliane Schweitzer (haar meisjesnaam) is 17 en woont bij haar ouders in de Elzas. Telkens weer lezen ze in de plaatselijke krant «Journal L'Alsace», dat Bell in Bazel op zoek is naar jonge mensen voor de fabriek.

Dus vertrokken moeder en dochter in oktober van dat jaar naar Zwitserland, zodat de jonge vrouw kon solliciteren voor een job als fabrieksarbeidster.

«Na een kort gesprek keek de personeelschef me aan en zei: «Je gaat niet naar de fabriek, je komt naar het filiaal»», vertelt Eliane Stocker. «Ik ging dus eigenlijk rechtstreeks van de dorpsschool in de Elzas naar het grote Bell-filiaal in de Central-Hallen.»

Dit was het begin van haar beroepsleven op een plaats met een rijke geschiedenis: De Central-Hallen in het centrum van Bazel werden in 1906 opgericht door het bedrijf «Samuel Bell Söhne» en boden voor het eerst op twee verdie-

pingen diverse artikelen voor de dagelijkse behoeften aan, zoals groenten, koloniale producten, zuivelproducten, bakkerijproducten, bloemen, dranken en natuurlijk vleeswaren en charcuterie.

Tegenwoordig wordt het voor die tijd zeer innovatieve concept niet alleen beschouwd als de eerste supermarkt van Zwitserland, maar ook als de voorloper van moderne winkelcentra.

In de jaren '70 was dit warenhuis nog de eerste ontmoetingsplaats voor de gegoede Bazelse samenleving, en de klanten merkten al snel dat mevrouw Schweitzer hen bijzonder vriendelijk en deskundig advies gaf achter de toonbank van Bell.

«De filiaalhouder van de Central-Hallen, Fritz Baumann, was een goede en eerlijke baas. Ik heb veel van hem geleerd, omdat hij me alles liet doen en me alleen corrigeerde als dat nodig was», vertelt Eliane Stocker.

De jonge vrouw leerde snel en was erg geliefd bij zowel klanten als collega's. Dus toen haar directe baas wegens ziekte moest vertrekken, lag het voor de hand om haar de leiding te geven over de slagerij in de Central-Hallen. En dat terwijl ze pas 20 jaar oud was en slechts 3 jaar beroepservaring had.

Op slechts 20-jarige leeftijd neemt ze de leiding van het filiaal over.

Eliane Stocker (tweede van links) beschrijft haar tijd bij de Central-Hallen als de beste tijd van haar beroepsleven.

In oktober 1972 ging Eliane Stocker naar Bazel voor een sollicitatiegesprek.



«Dat was de beste tijd in mijn beroepsleven», zegt Eliane Stocker vandaag. «Voor mij draait het om de mensen met wie ik werk en we hadden daar een geweldig team. Bovendien kenden we de meeste klanten persoonlijk en we hadden een goede relatie met hen.»

Zelfs na haar pensioen zit ze nog vol energie.

Maar er was ook een persoonlijke reden waarom haar tijd in de Central-Hallen bijzonder was: In 1977 werd Arnold Stocker plaatsvervangend bestuurder van het warenhuis. Hij won het hart van de jonge verkoopster. Aanvankelijk hielden de twee hun relatie echter verborgen voor hun collega's. «Ik heb het geheim pas onthuld toen ik mijn collega's vertelde dat ik ging trouwen», vertelt Eliane Stocker. In haar man vond ze een andere constante in haar leven: ze zijn nog steeds een echtpaar, en Arnold Stocker werkte ook 42 jaar voor Bell.

Maar terug naar de jaren '70 en dus naar een tijd waarin een heleboel dingen veel omslachtiger waren dan nu. Er waren immers nog geen computers met kassaprogramma's of goederenbeheersystemen. Wat de klanten moesten betalen werd in hun hoofd berekend, en de

rekeningen en bestellingen werden met de hand op papier geschreven.

Eliane Stocker werkte tien jaar in de Central-Hallen voordat ze haar eerste kind aankondigde. Het tweede volgde kort daarna. De jonge moeder droeg de leiding van het filiaal over, maar was niet bereid om zich volledig uit haar beroepsleven terug te trekken. Dus bleef ze helpen in verschillende filialen van Bell, bij grote evenementen, op beurzen of bij het samenstellen van geschenkmanden.

Toen de kinderen wat ouder werden en Bell inmiddels afscheid had genomen van het filiaalbedrijf, nam haar vroegere baas Fritz Baumann haar op in zijn beursteam. Nu was ze, samen met de slaggers en traiteurs, verantwoordelijk voor de aantrekkelijke presentatie van Bell-producten op verschillende beurzen.

Van daaruit was het maar een kleine stap naar de catering, waar ze gerechten bereidde of serveerde bij grote evenementen zoals bedrijfsjubilea, golftoernooien of skiwedstrijden.

«Ook het werk op de beurzen en in de catering vond ik erg leuk», vat ze samen. «Het werd nooit eentonig en ik heb veel rondgereisd. Ik ben op plaatsen geweest als Gstaad, Lausanne en St. Moritz, en ik heb ook eten geserveerd aan enkele beroemdheden.»

Het is nu 2022, en Eliane Stocker zit nog steeds vol energie na haar pensioen van drie jaar geleden. Net als destijds in de Central-Hallen staat ze weer achter de toonbank, meer bepaald in de Bell-Outlet in Bazel. Normaal ondersteunt ze nog een of twee keer per week het filiaal in het hoofdkantoor. Zeker de laatste tijd kom je ze daar vaker tegen. Want als er problemen zijn, wat dit jaar vaker gebeurde, gaat bij haar de telefoon.

Natuurlijk zijn de afgelopen 50 jaar niet aan Eliane Stocker voorbijgegaan zonder dat er ooit een moeilijke situatie is ontstaan. Maar met haar bijzondere mensenkennis kan ze ook goed omgaan met zulke momenten. «Afen toe hebben we te maken met agressieve klanten of gasten. In zulke gevallen moet je niet discussiëren, maar rustig blijven en er het beste van maken», luidt haar motto. «En als alles verder goed gaat, zijn negatieve gebeurtenissen snel vergeten.»

Zo'n buitengewoon jubileum moet gevierd worden: op 3 oktober 2022 kreeg Eliane Stocker bezoek van CEO Lorenz Wyss, die haar persoonlijk feliciteerde met haar jubileum.



Eliane Stocker is de deskundigheid in hoogsteigen persoon. Wanneer klanten in de Bell-Outlet vragen hebben over braadstukken of Tafelspitz, vragen we Eliane om raad.

Voor deze levenshouding heeft ze ook waardering voor haar huidige bazin Jessica Sumi en haar collega's in de Bell-Outlet. Voor de klanten van vandaag is ze ook nog steeds de deskundigheid in hoogsteigen persoon als om vlees gaat. «Wanneer iemand bijvoorbeeld niet weet welk stuk het beste is als lekker stuk gebrad of welke gerechten kunnen worden bereid met Tafelspitz (gekookt rundvlees), dan spring ik in de bres», vertelt de 67-jarige.

Ook bij haar thuis houdt ze van koken, met een goed stuk vlees of verse groenten. En dan zijn er nog haar kleinkinderen om voor te zorgen. Het vijfde kleinkind is onderweg en het is tevens het eerste meisje. Of de kleintjes

hun grootouders professioneel zullen navolgen, valt nog te bezien. De zoon van Eliane en Arnold Stocker in ieder geval wel. Hij deed ook een opleiding bij Bell.

De deeltijds gepensioneerde denkt er echter nog niet aan om te stoppen. «Ik werk nog steeds met veel plezier. Het houdt me in beweging en ik hou nog steeds van de interactie met mensen. Daarom wil ik doorgaan zolang het nog kan.» Wie weet viert ze over een paar jaar het volgende bijzondere jubileum met Bell. • *mr*

Haar zoon deed ook een opleiding bij Bell.

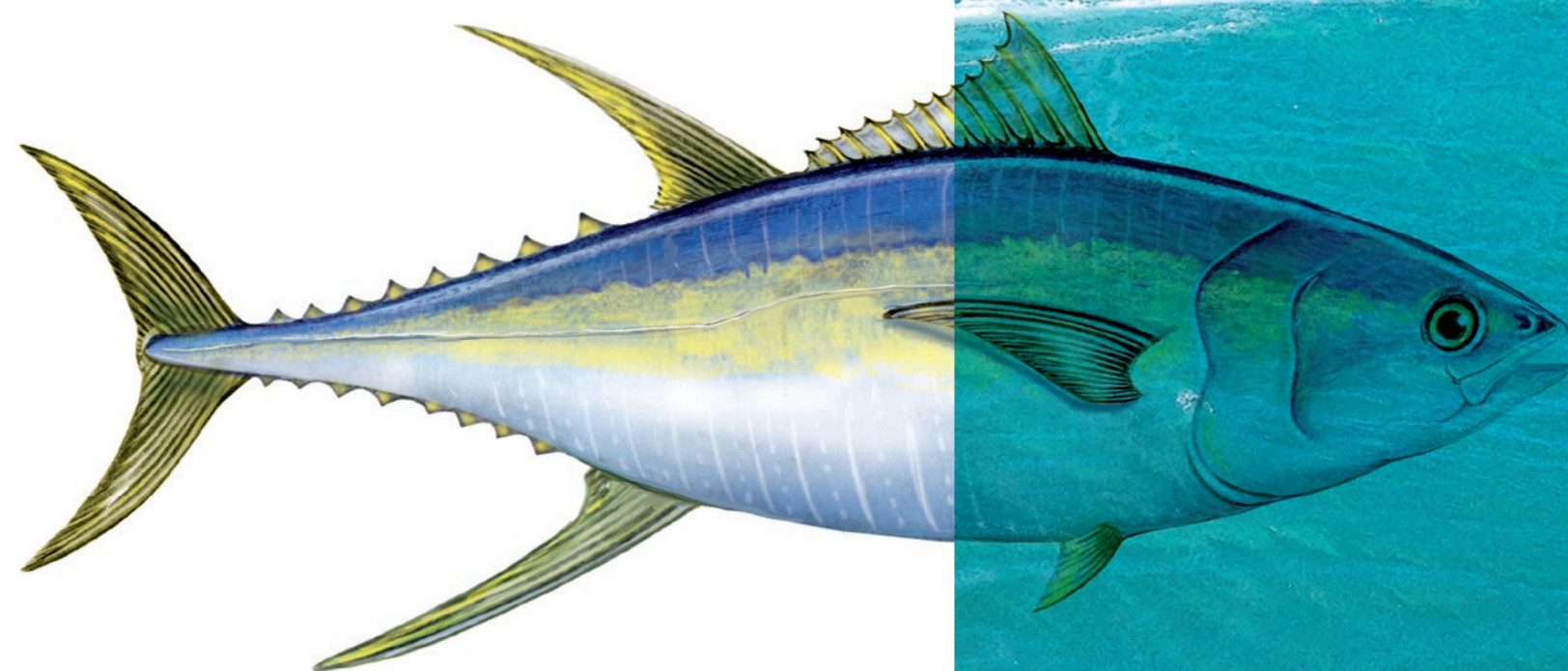
Vers gevangen en duurzaam

Groen voor geel: Tonijn op zijn best

Volg deze drie basisregels als u vis of zeevruchten klaarmaakt.

Zo doet u al veel goed. Regel nummer één: Less is more.

Nummer twee: De herkomst is belangrijk. Nummer drie: Labels helpen u beslissen. Bell en Coop demonstreren hoe een duurzame visvangst juist in elkaar zit, met een van de snelste zwemmers van de zee.



Het opvallende citroengeel in zijn vinnen maakt hem gemakkelijk te herkennen, zelfs voor een leek. De *Thunnus albacares*, in het Nederlands geelvintonijn, is dus duidelijk te onderscheiden van de veertien andere soorten van zijn geslacht, waaronder de blauwvintonijn, de gestreepte tonijn en de witte tonijn.

De geelvintonijn wordt gewoonlijk 1,50 meter lang, maar kan in zijn leven gemakkelijk meer dan 2 meter worden. Het is een roofdier dat zich op zijn gemak voelt in kleinere scholen en bij voorkeur in de buurt van het wateroppervlak zwemt. Wanneer hij op prooi jaagt, kan de «speedboot onder de vissen» snelheden tot maar liefst 70 kilometer per uur halen. Hij stilt zijn grote eetlust met kleinere schoolvissen zoals makreel, sardines, inktvis en schaaldieren. Hij legt maar liefst 160 kilometer af op één dag. Met uitzondering van de Middellandse Zee komt de vis, die tot 200 kilo kan wegen, voor in alle tropische en gematigde oceanen en zeeën ter wereld. Hierdoor is hij wereldwijd een populaire consumptievis.



**JAM
SEAFOODS, INC.**

TUNA COLLECTING STATION



«Verse geelvintonijn heeft nauwelijks een eigen smaak en daarom eten zelfs mensen die anders zelden vis eten het graag», vertelt Theodor Pulver, vissommelier en hoofd inkoop zeeproducten bij Bell Schweiz. De rode kleur van het vlees van tonijn is ook een teken van versheid. Door oxidatie aan het oppervlak van het vlees ziet oudere vis er grijzig of bruin uit. «Het magere en malse vlees van geelvintonijn is uitstekend geschikt als gemarineerde gegrilde specialiteit of om in de oven te bereiden.» Het verschijnt ook steeds vaker op Europese borden als sushi. Rauw, gebakken of gerookt: Wie zeeproducten als een delicatessen beschouwt, handelt op de juiste manier. Voordat zeeproducten in de winkelkar belanden, moet het duidelijk zijn waar ze vandaan komen en hoe ze zijn gevangen of gekweekt.

Als lid van de WWF Seafood Group heeft Bell zich sinds 2012 verplicht om geen soorten aan te bieden die met uitsterven worden bedreigd, om niet-duurzame herkomsten gaandeweg op een lijst te zetten en om het aandeel aanbevolen labels voortdurend uit te breiden. De wetenschappers van het WWF werken met een verkeerslichtsysteem voor zeeproducten. In een visgids krijgt de klant dus alle informatie die van belang is voor een verantwoorde consumptie. Met groen aangegeven vissoorten of herkomstgebieden

en vangstmethode hebben de voorkeur, het oranje stoplicht betekent tweede keus, en het rode stoplicht betekent dat de klant het product beter kan laten liggen. De beoordeling omvat gegevens over de huidige toestand van het visbestand, de gevolgen van de vangstmethode voor het milieu en de doeltreffendheid van het visserijbeheer. De complexiteit ervan wordt geïllustreerd door het voorbeeld van de geelvintonijn. Terwijl het vissen met handlijnen en hengellijnen in het westelijke en centrale deel van de Stille Oceaan als veilig wordt beschouwd, staat het verkeerslicht voor de Atlantische Oceaan ondanks dezelfde vangstmethode op rood. De reden voor het regionale verschil is dat de bestanden in de Atlantische Oceaan momenteel sterk uitgeput zijn als gevolg van overbevissing. «De classificaties worden voortdurend bijgewerkt door het WWF», zegt Salome Lüdi, duurzaamheidsmedewerkster bij Bell. «De verkoopdoelstellingen in onze duurzaamheidsstrategie zijn hierop gebaseerd.» Wanneer u vis en zeevruchten koopt, is het verstandig om te letten op de volgende labels: Bio, ASC (voor aquacultuurproducten) en MSC (voor in het wild gevangen producten). «We vergroten voortdurend het labelaandeel van het assortiment. Tegen 2026 moet ten minste twee derde van de totale verkoop van zeeproducten bestaan uit producten met een label», zegt Salome Lüdi.

Een belangrijke factor die van invloed is op de bescherming van de visbestanden is de vangstmethode. Fijnmazige netten of zware bodemsleepnetten waarvan de kettingen over de bodem worden gesleept om dieren uit de

«We vergroten voortdurend het labelaandeel van het assortiment.»



De getijden hebben altijd iets te vertellen en zetten vissersboten op het land bij eb.

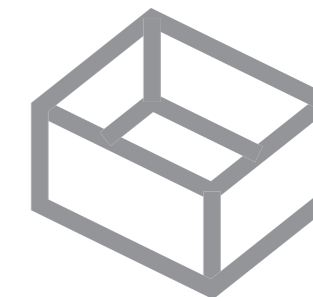
«Deze vangstmethode zorgt ervoor dat er gevist kan worden zonder het zeemilieu te beschadigen.»

bodem te drijven, laten diepe sporen na en beschadigen onder andere de kostbare koraalriffen op een verwoestende manier. Vissen met de hand is daarentegen veel beter. Bij deze methode

wordt een lokaas met de hand op een haak gezet en vervolgens wordt de lijn in het water gelaten. Deze traditionele methode voor de vangst van geelvintonijn wordt door Coop en het WWF specifiek bevorderd in een omschakelingsproject voor de visserij op de Filipijnen. «Deze passieve vangstmethode zorgt ervoor dat er zeer selectief op de gewenste soorten kan worden gevist zonder het zeemilieu te schaden. Tegelijkertijd worden ongewenste bijvangsten zoveel mogelijk vermeden. Bovendien zorgt deze

methode voor een zeer hoge kwaliteit en versheid», zegt Theodor Pulver.

We hopen dat de geelvintonijn, dankzij duurzame visserij en verantwoorde consumptie, nog vele generaties lang de oceanen zal blijven verrijken en de mensen zal blijven verbazen over zijn gedrag. Het blijft bijvoorbeeld tot op de dag van vandaag onduidelijk waarom dieren in het Mexicaanse oostelijke deel van de Stille Oceaan, en alleen daar, al eeuwenlang «verbroederen» met dolfijnen. Maar dat is voor een ander verhaal. • *ap*



Herbruikbare verpakkingen in plaats van piepschuim

Hoe kunnen verse vis en zeevruchten milieuvriendelijk worden verpakt en getransporteerd? Bij Bell hebben we eens nagedacht over deze vraag. Tot voor kort werden de producten geleverd in de gebruikelijke transportbakken van piepschuim. In samenwerking met Coop werd dit voorjaar overgeschakeld op een duurzamere oplossing. Sindsdien bereiken de gevoeligere versproducten de supermarkt in herbruikbare verpakkingen. Lege bakken gaan terug naar Bell, waar ze in een wasinstallatie worden gereinigd en klaargemaakt voor een volgend gebruik.

«Aangezien de isolatiewaarde van de herbruikbare plastic bakken lager is dan die van de bakken uit piepschuim, was het een uitdaging om een optimale koude-isolatie te creëren», zegt Eugénie Sörensen, procesingenieur bij Bell. «We bereiken een optimale koeling als we een dubbele hoeveelheid ijs toevoegen en de deksels invriezen voordat we de bakken ermee sluiten.» Volgens de fabrikant hebben de herbruikbare verpakkingen een levensduur van tien jaar.

Milieuvriendelijk verpakken en transporteren.



We feliciteren en nemen afscheid

Dienstjubilea en pensioenen van december 2022 tot maart 2023

Bell Schweiz

20 jaar dienst

Emmanuelle Barth, 1 december, Bell Schweiz, Bazel
Patrik Landolt, 1 december, Bell Schweiz, Bazel
Mounir Hadiq, 30 december, Bell Schweiz, Oensingen
Walter Disler, 1 januari, Bell Schweiz, Zell
Alexander Ganz, 1 januari, Bell International, Bazel
Thi Phuong Uyen Hengartner, 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Marcel Zimmermann, 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Hüseyin Kalkan, 13 januari, Bell Schweiz, Bazel
André Lindenmayr, 13 januari, Bell Schweiz, Zell
Miloud Bösch, 1 februari, Bell Schweiz, Bazel
Didier Farou, 1 februari, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne
Pius Schärli, 1 februari, Bell Schweiz, Zell
Frédéric Scheuble, 1 februari, Bell Schweiz, Bazel
Jacqueline Maillard, 3 maart, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne

25 jaar dienst

Thomas Studer, 1 december, Bell Schweiz, Bazel
Davide Elia, 8 december, Bell Schweiz, Bazel
Maurizio Amorosi, 1 januari, Bell Schweiz, Oensingen
Hanspeter Wüest, 1 januari, Bell Schweiz, Zell
Christophe Zisette, 23 februari, Bell Schweiz, Bazel
Kamalandua Diquizeiko, 1 maart, Bell Schweiz, Bazel
Fabrice Goepfert, 1 maart, Bell Schweiz, Bazel
Christophe Lirot, 1 maart, Bell Schweiz, Bazel
René Sigrist, 16 maart, Bell Schweiz, Bazel

30 jaar dienst

Luc Kastler, 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Daniel Troxler, 1 januari, Bell Schweiz, Oensingen
Stefan Pfister, 1 maart, Bell Schweiz, Oensingen

35 jaar dienst

Hansjörg Benz, 1 februari, Bell Schweiz, Bazel
Serge Jean Muttenzer, 1 februari, Bell Schweiz, Bazel
Eric Vonachen, 4 maart, Bell Schweiz, Bazel
Zoje Mehdi, 19 december, Bell Schweiz, Zell

50 jaar dienst

Eliane Stocker, 3 oktober, Bell Schweiz, Bazel

Met pensioen

Benno Hediger, 31 maart, Geiser, Schlieren

Met vervroegd pensioen

Gérard Baud, 31 december, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne
Michel Noël Chiocca, 31 december, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne
Esther Christ, 31 december, Bell Schweiz, Bazel
Christian Gutleben, 31 december, Bell Schweiz, Bazel
Satkunadevi Rajendra, 31 december, Bell Schweiz, Zell
Beat Riesen, 31 december, Bell Schweiz, Zell
Ferdinand Schärer, 31 december, Bell Schweiz, Zell
Joseph Steinle, 31 december, Bell Schweiz, Bazel
Alain Stoffel, 31 december, Bell Schweiz, Bazel
Ulrich Süss, 31 december, Bell Schweiz, Bazel
Eric Terefenko, 31 december, Bell Schweiz, Bazel
Didier Gallay, 31 januari, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne
Patrick Heulle, 31 januari, Bell Schweiz, Cheseaux-sur-Lausanne
Matthias Wagner, 31 januari, Bell Schweiz, Bazel
Jean-Marc Noll, 28 februari, Bell Schweiz, Bazel
Markus Degen, 31 maart, Bell Schweiz, Bazel

Overleden

Thierry Humber, 4 november, Bell Schweiz, Bazel

Bell International

20 jaar dienst

Dennis Tillner, 15 december, Bell Deutschland, Edewecht
Claus Duden-Schuler, 1 januari, Bell Deutschland, Seevetal
Robert Kuhli, 1 januari, Bell Deutschland, Edewecht
Jörg Wahser, 1 januari, Bell Deutschland, Seevetal
Lionel Visserias, 20 januari, Bell Frankrijk, Teihède
Sandrine Cordier, 21 januari, Bell Frankrijk, Teihède
Walter Bittmann, 1 februari, Bell Deutschland, Seevetal
Marco Kolodzinski, 1 februari, Bell Deutschland, Seevetal
Margit Ernst, 3 februari, Bell Deutschland, Harkebrügge
Ute Frerichs-Seemann, 3 februari, Bell Deutschland, Harkebrügge
Stefan Savio, 24 februari, Frisch Express, Pfaffstätt
Florian Turpin, 17 maart, Bell Frankrijk, Teihède
Beatrice Tissot, 18 maart, Bell Frankrijk, Saint-Symphorien-sur-Coise
Tugay Alkan, 19 maart, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 jaar dienst

Valery Decorps, 2 december, Bell Frankrijk, Teihède
Joachim Beckmann, 15 januari, Bell Deutschland, Harkebrügge
Birgit Sebastiany, 15 januari, Bell Deutschland, Harkebrügge
Alexej Kimmel, 19 januari, Bell Deutschland, Seevetal
Karl-Heinz Winkler, 21 januari, Bell Deutschland, Harkebrügge
Anke Jongbloed, 16 februari, Bell Deutschland, Edewecht
Torsten Niemeyer, 16 februari, Bell Deutschland, Edewecht

30 jaar dienst

Sabri Agirman, 25 januari, Bell Deutschland, Harkebrügge

35 jaar dienst

Hans-Joachim Falk, 26 januari, Bell Deutschland, Edewecht
Heinz-Johann Falk, 27 januari, Bell Deutschland, Harkebrügge

Met pensioen

Catherine Vigier, 30 november, Bell Frankrijk, Teihède (*aanvulling*)

Eisberg

20 jaar dienst

Ceyhun Olcay, 1 januari, Eisberg Zwitserland, Dällikon
Skender Memaj, 14 januari, Eisberg Zwitserland, Dällikon
Süleyman Oeztuerk, 1 maart, Eisberg Zwitserland, Dänikon

25 jaar dienst

Ratchara Soralump Spengler, 10 maart, Eisberg Zwitserland, Dällikon

Hilcona

20 jaar dienst

Fortunat Dillier, 1 september, Hilcona Gourmet, Orbe (*aanvulling*)
Jose Manuel Bal Amigo, 2 september, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)
Muradif Senderovic, 1 oktober, Hilcona Gourmet, Orbe (*aanvulling*)
Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias, 14 oktober, Hilcona Gourmet, Orbe (*aanvulling*)
Maria Josefa Garcia Rojas Ronner, 15 november, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)
Ismet Salihovic, 1 januari Hilcona Gourmet, Orbe
David Locatelli, 1 februari, Hilcona Gourmet, Orbe
Andreas Flater, 1 maart, Hilcona, Schaan

25 jaar dienst

Jose Carlos Marques Mendes, 1 november, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)
Alexander Erhardt, 16 december, HFC, Bad Wünnenberg
Antonio Manuel Andrade Pedro, 1 maart, Hilcona, Schaan

30 jaar dienst

Robert Froeschl, 1 oktober, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)
Marylin Hurtado, 5 oktober, Hilcona Gourmet, Orbe (*aanvulling*)
Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro, 15 maart, Hilcona Gourmet, Orbe
Slavica Stanojevic, 15 maart, Hilcona Gourmet, Orbe

35 jaar dienst

Elmar Hammerer, 14 maart, Hilcona, Schaan

45 jaar dienst

Orosia Lema Trigo, 9 januari, Hilcona, Schaan

Met pensioen

Heinz Wegmann, 31 augustus, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)

Met vervroegd pensioen

Régine Juran, 30 november, Hilcona Gourmet, Orbe (*aanvulling*)
Roland Kalberer, 30 november, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)
Helmut Sohm, 30 november, Hilcona, Schaan (*aanvulling*)
Andrea Lenherr-Nipp, 31 december, Hilcona AG, Schaan
Max Rusterholz, 31 maart, Hilcona AG, Schaan

Hügli

20 jaar dienst

Jaroslav Konopáč, 30 augustus, Hügli Tsjechië, Zásmuky (*aanvulling*)
Petr Novák, 2 december, Hügli Tsjechië, Zásmuky
Monika Kreutz, 1 januari, Hügli Deutschland, Radolfzell
Thomas Sternal, 1 januari, Hügli Deutschland, Radolfzell
Ines Muggianu, 17 januari, Hügli Italië, Brivio
Nattana Höfle, 7 maart, Inter-Planing, Langenhaslach

25 jaar dienst

Jacqueline Kern, 1 maart, Hügli Schweiz, Steinach
Slavica Cakic, 2 maart, Hügli Schweiz, Steinach
Martin Krutzler, 2 maart, Hügli Österreich, Hard
Alena Krejčová, 15 maart, Hügli Tsjechië, Zásmuky

30 jaar dienst

Clementina Fontana, 24 januari, Hügli Italië, Brivio

35 jaar dienst

Roland Graf, 7 december, Hügli Deutschland, Radolfzell
Josef Müller, 24 februari, Hügli Schweiz, Steinach

Met pensioen

Norbert Raatz, 30 september, Hügli Deutschland, Radolfzell (*aanvulling*)
Jürgen Thomas, 30 september, Hügli Deutschland, Radolfzell (*aanvulling*)
Andrea Harnfest, 31 oktober, Hügli Deutschland, Radolfzell (*aanvulling*)
Holger Kleinschmidt, 31 december, Hügli Deutschland, Radolfzell
Birgit Maltzan, 31 december, Hügli Deutschland, Radolfzell
Sieglinde Riester, 31 december, Hügli Deutschland, Radolfzell
Thorsten Rix, 31 december, Hügli Deutschland, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 31 december, Hügli Österreich, Hard



Nieuwigheden voor de jaarwissel

Op winterse wijze voorgeschoteld

Geen eindejaarsspurt zonder nieuwe ideeën rond koken en genieten. En zo hebben de productontwikkelaars van de Bell Food Group ook in dit winterseizoen voor het kerstmenu, het chaletbezoek op skivakantie of voor de aansluitende detox weer heel wat in petto. • mr

Bell Schweiz

Voortreffelijk als voor- en hoofdgerecht

Met twee nieuwe charcuterieuwigheden laat Bell de Zwitserse klanten twee keer zoveel zin krijgen in een fijn aperitiefbordje. Het bijzonder magere «Simmentaler droogvlees» en het licht gemarmerde «Simmentaler gesneden vlees» zijn –zoals de namen doen vermoeden– uit het beste vlees van Zwitserse runderen uit het Simmental vervaardigd, bij welke een diervriendelijke onderkomst en natuurlijke voeding gegarandeerd zijn.

Met de nieuwe «Mini Quick Pouletrollbrüsti» zorgt Bell bovendien voor een feestmenu zonder stress. De delicate gevogelterollade is gerookt en reeds voorgekookt, zodat deze enkel nog moet worden opgewarmd. Het praktische miniformaat is bovendien ook geschikt voor een romantisch kerstdiner met z'n tweeën.



Bell Deutschland

Rauwe ham voor het feest

Dit jaar presenteert Bell Deutschland net op tijd tegen de kerstdagen twee hoogwaardige hamspecialiteiten. Voor iedereen die houdt van krachtig gerookt, is de «Ham voor de feesten» van Abraham de perfecte keuze. Een bijkomend pluspunt: Omdat hij ongekookt bewaard kan worden, neemt hij geen plaats in de goed gevulde koelkast in.

Tegelijk neemt het internationale productgamma van Abraham toe: De nieuwe «Parmaham» is op traditionele wijze luchtgedroogd en minstens 16 maanden gerijpt in Italië. Om te voldoen aan de eisen van de beschermde oorsprongsbetekenis, wordt hij ook in Italië gesneden en verpakt – dit laatstgenoemde in de populaire opvouwbare verpakking.





Hügli
**Internationale soepen
 voor koude dagen**



Met vijf nieuwe soepcreaties zorgt Hügli ervoor dat er zowel in de chalet in de bergen als in het restaurant in de stad steeds warme highlights voorradig zijn om op te scheppen. Het nieuwe assortiment gaat van de «Goulashsoep op Hongaarse wijze» en de «Steirische pompoensoep» over de «Chaletsoep» en de «Bündner gerstensoep» tot de «Franse Uiensoep». Alle creaties overtuigen daarbij met een hoge aanwezigheid van groenten of vlees alsook andere goede ingrediënten. Een ook aan de snelle bereiding is gedacht: De vloeibare soepconcentraten moeten allen enkel met dezelfde hoeveelheid water gemengd en verwarmd worden.



Bell Frankrijk
Genieten op z'n Spaans

Spaanse charcuterie- en worstwaren zijn in Frankrijk zeer geliefd. Sedert oktober kunnen de Franse klanten nu ook genieten van de specialiteiten uit het buurland met Bell-kwaliteit. Onder het merk «Sánchez Alcaraz» is een volledig assortiment met populaire klassiekers in de supermarkten verkrijgbaar zoals Chorizo, Serranoham en Fuet. Naast gesneden en gehakte specialiteiten behoren ook producten om zelf te snijden tot het assortiment. Een keuze aan Spaanse BBQ-producten zal volgende zomer volgen.



Eisberg Oostenrijk
**Nieuwigheden voor de detail-
 en groothandel**

Voor alle fans van salade in Duitsland komt nog meer variatie in het koelvak: Eisberg Oostenrijk heeft de aanbesteding van een grote supermarkten gewonnen en levert sedert oktober vier knapperige creaties voor diens huismerk. Zoals alle salades in zak, zijn ook de «Family Mix», de «Ijsbergsla met kruiden», de «Wintereditie» en de «Proteïnesalade» kant en klaar uitgerust. Gewoon een dressing en extra ingrediënten naar smaak toevoegen en klaar is de vitaminebom.



En ook voor de Food-Service-klanten in Duitsland heeft Eisberg Oostenrijk nieuwe aanbiedingen: te beginnen vanaf december met gevogeltefrikandellen in zakken van 1,5 kg. Aan het begin van het nieuwe jaar volgen Cevapcici in zakken van 2,5 kg. Beide nieuwigheden bestaan grotendeels uit kalkoenvlees en zijn stevig gekruid. Twee leuke nieuwigheden voor de systeemgastronomie en cateraars om uw gasten met populaire gevogelteproducten te inspireren.



«The Green Mountain» werkt samen met de VfL Bochum

**Braadworst zonder
 vlees breekt door in de
 Duitse Bundesliga**



Voetbalfans in het Vonovia Ruhrstadion in Bochum kunnen voortaan kiezen tussen de klassieke stadionworst en een plantaardig alternatief. Dit wordt mogelijk gemaakt door een toonaangevend partnerschap tussen de interne Hilcona-Startups «The Green Mountain» met de VfL Bochum 1848 en de stadion-cateraar Aramark.

De grote interesse in plantaardige worst in één van de Duitse uitvalsbassissen voor curryworst, toont aan dat er steeds meer mensen bij hun voeding letten op aspecten zoals klimaatbescherming, dierenwelzijn en gezondheid. Daarin maakt men ook bij de worst tijdens de pauze van de wedstrijd van hun lievelingsvereniging geen uitzondering.

Wat de appreciatie van de het nieuwe aanbod betreft, heeft zaakvoerder Werner Ott van «The Green Mountain» geen twijfel: «Wanneer fans de stadionworst proberen en geen onderscheid merken met hun gewone braadworst, dan vallen alle voordelen weg.» Zo gezegd, zo gedaan. Zowel in de fanzone van de Ultra's als in de VIP-zone: de vegan lekkernij werd bij de Bochum-première uitstekend ontvangen. Reeds tijdens het midden van de tweede speelhelft moest de sold out-vlag geheven worden.

De nog jonge startup gaat zijn weg consequent en innovatief verder en denkt reeds aan een uitbreiding van het stationassortiment met andere plantaardige producten. • mr

**«Wanneer de fans
 geen verschil merken,
 vallen de laatste
 vooroordelen weg.»**



**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

Wedstrijdvraag

Waar zijn de TopX-Experts in oktober 2022
voor de TopX-top samengekomen?

A

in

Landquart

B

in

Bazel

C

in

Marchtrenk

Prijs

1 × verschillende producten uit de volledige
Bell Food Group ter waarde van 400 Euro

10 × boodschappencheque ter waarde van
30 Euro in een plaatselijke supermarkt

De uiterste datum voor deelname is 3 maart 2023

Stuur de oplossing samen met uw naam, uw (vroegere) werkplek en werkgever naar look@bellfoodgroup.com. De winnaars worden getrokken uit de inzendingen met de juiste oplossing. Meervoudige deelnames worden niet in aanmerking genomen. De winnaars worden rechtstreeks op de hoogte gebracht. Over de verloting wordt niet gecommuniceerd en wordt er geen informatie via de telefoon gegeven.