

# LOOK!

Mitarbeitermagazin der Bell Food Group

02 2023



Dem Genuss  
auf der Spur

BELL  
FOOD  
GROUP





# Inhalt

## Aus dem Unternehmen

- 4 Neuigkeiten aus der Bell Food Group**  
Kurznachrichten
- 6 Der nächste Schritt auf dem Weg an die Spitze**  
TopX-Systemreviews gestartet
- 8 Internationale Talente voller Tatendrang**  
Teilnahme am START Global Event in St. Gallen

## Unsere Genusswelt

- 10 Viel Rauch um alles**  
Alte Geschichte neu geschrieben

- 14 Die Stars des Sommers**  
Die Bell Food Group lädt ein zu genussvollen Premieren

## Titelstory

- 16 Dem Genuss auf der Spur**  
Von der Idee bis zum Aha-Moment

## Nachhaltigkeit und Innovation

- 24 So läuft der digitale Alltag**  
Microsoft Teams und my Bell Food Group
- 28 Weniger Food Waste, mehr Nachbarschafts liebe**  
Fünf praktische Tipps für zu Hause

## Persönliches

- 30 «Damals gab es weder Mobiltelefone noch Computer.»**  
Dienstjubiläen und Pensionierungen von Juli bis September 2023

## Arbeiten bei der Bell Food Group

- 34 Alles nur gespielt**  
Führungstraining zu Präsenz- und Absenzenmanagement

## Feedback und Verlosung

- 36 Was hat Ihnen am besten gefallen?**  
Mit Ihrem Feedback können Sie etwas gewinnen!

LOOK! können Sie auch online abonnieren, lesen oder herunterladen unter [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Zeitschrift für die Mitarbeitenden der Bell Food Group, 4 Ausgaben pro Jahr, Nr. 2/2023, Juni 2023, 29. Jahrgang.  
Herausgeber: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Adresse: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. Tel. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Redaktion: Sara Heiniger (sh), Leitung. Redaktionelle Unterstützung: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Fotos: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL): Coverbild und S. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): S. 10–13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): S. 16; Philipp Jeker, Zürich (CH): S. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): S. 34–35. Gestaltung: oblografik, Olten, Schweiz. Bildbearbeitung: Proacteam AG, Allschwil, Schweiz.  
Druck: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Schweiz. Gedruckt auf FSC-Papier.  
Adressänderungen: Bitte wenden Sie sich an die verantwortliche HR-Stelle oder Personalabteilung.

# Die Gebrauchsanleitung der Waschmaschine schafft keine Erinnerungen

## Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Wir arbeiten im schönsten Metier, das es gibt. Es ist eine wunderbare und dankbare Aufgabe, wenn man als Unternehmen anderen Menschen eine Freude machen darf. Mit unseren Produkten begleiten wir die Menschen durchs Leben. Wir starten beim Frühstück zusammen mit ihnen in den Tag, bescheren beim Mittagessen eine kleine Auszeit und lassen bei einem guten Znacht gemeinsam den Abend ausklingen. Jedes unserer Produkte schenkt auf die eine oder andere Art jemandem einen Genussmoment. Unser Sortiment ist breit und vielfältig genug, damit für jeden etwas dabei ist. Damit bewegen wir uns in der Mitte des Tellers.

In diesem Sinne ist gutes Essen viel mehr als blosser Ernährung. Gutes Essen erzeugt Emotionen und schafft Erinnerungen. Wenn ich an bestimmte Personen denke, kommen mir auch automatisch bestimmte Lebensmittel oder Gerichte in den Sinn, die ich mit ihnen verbinde. Mein Vater hat beispielsweise sehr gerne Zwiebeln ins Salz gelegt und gegessen, mein Bruder hingegen war ein grosser «Gnagi»-Liebhaber. Bei unseren Familienfesten standen wiederum stets die Kuchen meiner Mutter im Mittelpunkt. Und ich persönlich mache meinen Schokokuchen auch heute noch genau nach dem Rezept meiner Mutter. Das Rezept habe ich inzwischen so intus und optimiert, dass der Kuchen nach zwölf Minuten bei 180 Grad im Ofen landet und 45 Minuten später genussfertig auf dem Tisch steht. Und ich bin überzeugt, dass der Kuchen auch heute noch genauso schmeckt wie damals von meiner Mutter gebacken.

## Gutes Essen erzeugt Emotionen und schafft Erinnerungen.

Gutes Essen vermag es, Familien und Menschen über Generationen hinweg miteinander zu verbinden. Kaum

etwas anderes schafft das. Die Betriebsanleitung der Waschmaschine gibt man nicht an seine Kinder weiter, ein bewährtes Familienrezept wird jedoch vom Grossvater zur Tochter und an den Enkel weitergereicht. Gutes Essen schafft also eine emotionale Verbindung übers Lebensmittel zum Menschen und ist damit ein wichtiges Element von Erinnerungen, Geschichten oder gar zentrales Element einer Gemeinschaft.

Etwas mit Genuss zu essen, kann zum Highlight des Tages werden. Ist das Steak jedoch zäh, die Pasta versalzen oder die Salatsauce ungeniessbar, ist der Abend hingegen gelaufen. Darum müssen wir unsere Arbeit gut machen. Es ist unsere Verantwortung, gute Lebensmittel herzustellen.

Dieser Verantwortung haben wir in unserer Strategie Rechnung getragen: Unsere Produkte sollen die besten sein. Zu diesem Ziel können wir alle, geschätzte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unseren Teil beitragen, indem wir uns immer wieder selbst überprüfen und den Genuss und die Qualität unserer Produkte bei unserer Arbeit in den Mittelpunkt stellen. Wir freuen uns, wenn sich unsere Konsumentinnen und Konsumenten freuen. Das macht uns nicht nur wirtschaftlich stabil, sondern auch stolz auf unsere Arbeit und unser Handwerk.



Lorenz Wyss  
Vorsitzender der Gruppenleitung

Kurznachrichten

# NEUIGKEITEN AUS DER BELL FOOD GROUP

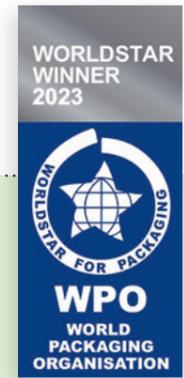


## Rekordzahlen an der INTERNORGA 2023

An der diesjährigen INTERNORGA in Hamburg gab es viel Interesse für die Bell Food Group, die mit den Marken Bresco, Hilcona, Hügli, The Green Mountain und Vogeley vor Ort vertreten war. Über 700 Kundenkontakte während fünf Messetagen! • sh



Über 700 Kundenkontakte während 5 Messetagen.



## Hilcona erhält Verpackungspreis «WorldStar»

Für seinen pasteurisationstauglichen Standbeutel hat Hilcona Anfang des Jahres den international renommierten «WorldStar» erhalten, der auch als «Oscar of Packaging» bezeichnet wird. Entwickelt haben die Liechtensteiner diese Neuheit gemeinsam mit den Verpackungsexperten von Mondi für Ready-to-eat-Produkte aus dem Coop-Eigenmarkensortiment. Die Herstellung aus Monomaterial ist dabei eine nachhaltige Alternative zu mehrschichtigen, nicht recycelbaren Verpackungen. • mr



## Goldmedaille für Jambon sec de Savoie

Seit vielen Jahren gehört Bell Frankreich zu den regelmässigen Preisträgern des «Concours Général Agricole». In diesem Jahr erhielt der trockene Savoyer Schinken die begehrte Goldmedaille. Die Jury aus unabhängigen und ehrenamtlichen Experten überzeugte besonders sein delikater, herzhafter und fruchtiger Geschmack. Die Medaillen des Landwirtschaftspreises sind in Frankreich sehr bekannt und gelten als wichtiges Verkaufsargument. • mr

TopX-Systemreviews gestartet

# Der nächste Schritt auf dem Weg an die Spitze

Nach der Einführungsphase von TopX nimmt die Bell Food Group nun die nächste Etappe in Angriff: Die ersten Standorte durchlaufen das sogenannte Systemreview. Dabei wird die Umsetzung des Verbesserungsprozesses unter die Lupe genommen und werden weitere Massnahmen für die Zukunft ermittelt.

Vor zweieinhalb Jahren machte sich die Bell Food Group mit der Einführung von TopX auf die Reise der stetigen Verbesserung. Zahlreiche Standorte haben das Programm inzwischen etabliert, viele von ihnen schon den ersten oder zweiten Meilenstein erhalten.

Nun startet TopX in die nächste Phase: Im Rahmen von sogenannten Systemreviews wird dabei die Umsetzung des Verbesserungsprozesses anhand von definierten Kriterien analysiert und bewertet.

«Ein Systemreview ist ein wichtiges Instrument zur Beurteilung der Leistungsfähigkeit eines Produktionssystems», erläutert Marc Spanuth, Top Excellence Coordinator der Bell Food Group. «Es zeigt, wie ausgereift das System bereits ist und welche Massnahmen ergriffen werden müssen, um es weiter zu verbessern.»

Diese Überprüfung steht für alle Standorte etwa ein Jahr nach Erreichen des zweiten Meilensteins an. Den Anfang machte Hilcona in Schaan. Der Herstellungsbetrieb präsentierte seine angestrebten Verbesserungen und die damit erzielten Erfolge am 15. März 2023 dem internen Prüfer, TopX-Koordinator Marc Spanuth, und dem externen Prüfer des Dienstleisters ROIEFESO, Marino Della Pietra.

Das Ergebnis: Das Werk absolvierte das Systemreview auf gutem Niveau und erhielt viel Anerkennung für die konsequente Umsetzung des TopX-Programms sowie für den starken Fokus auf messbare Ergebnisse.

Die Prüfer hoben insbesondere die strukturierte Umsetzung der Fokusprojekte hervor. Zu den Verbesserungsmöglichkeiten, die durch

Für Schaan gab es viel Anerkennung für die bisherigen TopX-Ergebnisse.



das Review identifiziert wurden, gehörte unter anderem eine detailliertere Erfassung von Verlusten.

Inzwischen haben bereits weitere Herstellungsbetriebe der Gruppe wie Radolfzell, Steinach und Feldhof diesen nächsten wichtigen Schritt auf der TopX-Reise gemacht.

Der Ablauf des Systemreviews ist dabei für alle Standorte gleich. Zur Vorbereitung geben die Verantwortlichen zunächst eine Selbsteinschätzung ab. Am Tag des Reviews stellt der Standort dann sein Produktionssystem den Prüfenden vor.

Sie bewerten den Status anhand von Oberkategorien wie «Organisation und Ziele», «Einbindung und Befähigung der Organisation» sowie «Ergebnisse und Einsparung». Jede Oberkategorie hat dabei mehrere Faktoren, die mithilfe eines Punktesystems beurteilt werden.

Aus den Ergebnissen der Analyse werden dann konkrete Handlungsempfehlungen abgeleitet, um den Verbesserungsprozess weiter voranzutreiben. Weitere Systemreviews finden alle zwei Jahre statt.

«Insgesamt trägt ein Systemreview dazu bei, die Effizienz und Qualität eines Produktionssystems zu steigern und es auf zukünftige Herausforderungen vorzubereiten. Damit ist es ein unverzichtbares Werkzeug für uns, um wettbewerbsfähig zu bleiben», sagt Marc Spanuth. «Zudem wollen wir im Rahmen dieser neuen Phase unseres Verbesserungsprozesses noch mehr Synergien zwischen unseren Produktionsstandorten schaffen und den Erfahrungsaustausch fördern.» • mr

**Systemreviews finden alle zwei Jahre statt.**

Teilnahme am START Global Event in St. Gallen

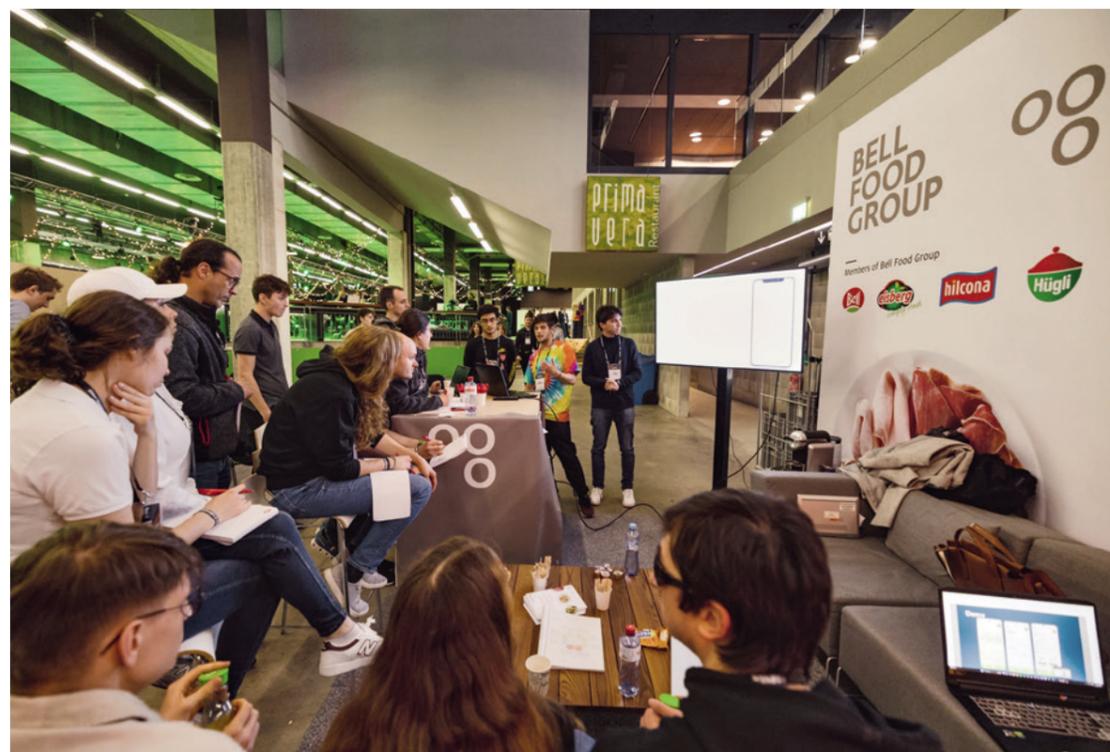
# Internationale Talente voller Tatendrang

Über 6000 Teilnehmende, mehr als 2000 verteilte Hotdogs, rund 1000 Standbesucherinnen und -besucher sowie 500 Hacker – und mitten-drin die Bell Food Group. Mit einer eigenen Challenge im Hackathon gelang sogar der Sprung auf die Hauptbühne der Veranstaltung der Universität St. Gallen.

Das Gewinnerteam aus Spanien zusammen mit Sven Friedli. Sie haben nach 36 Stunden des Programmierens die beste Lösung für die Challenge der Bell Food Group präsentiert.



Das Team der Bell Food Group vor Ort (v.l.): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch und Clara Beltran



Die Hacker stellen vor, was sie nach 36 Stunden des Tüftelns und Programmierens entwickelt haben.



Links: Harry Bechler und Christine Kerwin am Stand der Bell Food Group. Oben: Über 2000 Hotdogs haben Eliane Stocker und Monika Erbacher verteilt.

Die Bell Food Group und die Lebensmittelindustrie für IT-Talente und Hochschulabsolventen interessant machen: Das war das Ziel der Teilnahme am START Global Event vom 22. bis 24. März in St. Gallen. START Global ist eine Plattform zur Förderung der Zusammenarbeit von Wirtschaft und Technologie. Dahinter steht ein Studentenverband der Universität St. Gallen.

Über 6000 Teilnehmende aus aller Welt kamen für drei Tage auf dem Messegelände in St. Gallen zusammen. Die Bell Food Group war mit einem Stand mit Bus und Sitzcke, Hotdog-Piaggio und zehn Personen von HR, IT und Outlet vor Ort. «Es war lässig, die jungen Leute waren voller Tatendrang, aufgeschlossen und sehr nett im Umgang», fasst Eliane Stocker vom Bell-Outlet in Basel ihren Eindruck vom Event zusammen. Mehr als 2000 Hotdogs hat sie zusammen mit Monika Erbacher an die jungen Studierenden verteilt. «Durch die Gratis-Hotdogs und unsere Challenge war die Bell Food Group am Schluss der Veranstaltung allen ein Begriff», sagt Sven Friedli, CIO der Bell Food Group.

Als Sponsor durfte die Bell Food Group eine Challenge für den Hackathon anbieten, einen Wettbewerb für Hacker und Teil des Events. Die Challenge war eine Aufgabe, die die teilnehmenden Hacker in 36 Stunden lösen bzw. programmieren mussten. Die Challenge der Bell Food Group war, eine App zu entwickeln, die den Mitarbeitenden auf spielerische Art und Weise ihren ökologischen Fussabdruck aufzeigt und ihnen dabei hilft, diesen zu erfassen und zu verbessern. Zehn Teams mit je vier Personen haben diese Herausforderung angenommen und danach fast ununterbrochen an einer Lösung gearbeitet. «Ein Student des Gewinnerteams hat in dieser Zeit nur 1,5 Stunden geschlafen», ist Sven Friedli beeindruckt. Das Ergebnis darf sich sehen lassen. Die

## Alle Teilnehmenden der Bell Food Group waren begeistert.

Gewinner der Challenge haben es unter die Top Five aller Hack-Challenges des gesamten Events geschafft. Sie durften ihre Lösung auf der Hauptbühne präsentieren und als Preis eine Einladung für ein Wochenende in Madrid entgegennehmen. «Weil die vier Hacker – zwei Studentinnen und zwei Studenten – in Barcelona leben, haben wir ihnen auch den Abtausch ihres Gewinns mit einem Trip nach Basel angeboten», sagt Sven Friedli. Aber sie fahren gerne nach Madrid und werden im Rahmen ihres Besuchs auch den Bell-Betrieb in Fuensalida besuchen.

Durch die Teilnahme am START Global Event hat die Bell Food Group zusätzliche Präsenz und Visibilität im europäischen Hochschul Umfeld gewonnen. Die 20 Posts auf LinkedIn wurden zudem mehr als 30 000-mal angeschaut. Alle Teilnehmenden der Bell Food Group waren begeistert. «Viele unterschiedliche Berufsfelder, extrem viel Austausch – es war sehr spannend und hat sich gelohnt», sagt Christine Kerwin. Und es hat sich einmal mehr gezeigt, dass den jungen Talenten die spannenden Herausforderungen in der Bell Food Group und allgemein in der Lebensmittelindustrie nicht wirklich bekannt sind. Mit der Teilnahme an solchen Events kann die Bell Food Group in dieser Zielgruppe als attraktiver Arbeitgeber an Bekanntheit gewinnen. Und mit der europaweiten Firmenstruktur bietet sie dem internationalen Teilnehmerfeld interessante berufliche Möglichkeiten. Die Bell Food Group hat die Lebensläufe der über 500 Teilnehmenden des Hackathons erhalten. Diese können für offene Stellen genutzt werden. Nicht nur in der IT, sondern auch in allen anderen Fachbereichen. Einige Teilnehmende haben sich auch bereits für einen Praktikumsplatz beworben. Sicher ist, dass die Bell Food Group im nächsten Jahr an START Global wieder dabei ist. • jk

Alte Geschichte neu geschrieben

# Viel Rauch um alles

*Wo Rauch ist, ist auch Feuer. Setzt man dem bewährten Duo einen Leckerbissen zur Seite, kann es beim Räuchern hocharomatisch zu- und hergehen. Doch zu Beginn hatte das Räuchern einen rein praktischen Nutzen.*

## **Räuchern gehört zu den ältesten Konservierungsmethoden.**

Die Geschichte des Räucherns, so wird angenommen, beginnt mit einem schönen Zufall. Vor vielen Jahrtausenden, als sich unsere steinzeitlichen Ahnen in Höhlen wohnlich einrichteten, sorgte eine Feuerstelle für Wärme. Der Rauch zog durch die einfache Behausung, vorbei an den zum Schutz vor Tieren aufgehängten Lebensmittelvorräten. Mit der Zeit merkten die Menschen, dass ihre Jagd- und Sammelausbeute wie Fleisch, Fisch, Beeren und Nüsse dadurch länger genießbar war. Der Rauch des Holzfeuers hatte beim Vorbeiziehen seine antibakterielle Wirkung entfaltet. Zudem hielt er Insekten davon ab, sich an den Vorräten zu bedienen.

Neben dem Trocknen und Salzen zählt das Räuchern damit zu den ältesten Konservierungsmethoden, mit denen der Mensch seine Lebensmittel haltbar macht. Dass mit dem Räuchern die Aromen der Lebensmittel beeinflusst werden können, Rauch als eine Art Gewürz, ist hingegen eine eher neuzeitliche Entwicklung.

# Kleines 1 x 1 des Räucherns

## Fleisch wie vom Profi zubereitet

Grundsätzlich können alle Arten von Fleisch und Geflügel geräuchert werden. Entscheidend ist es, dem gewünschten Ergebnis entsprechend die richtige Räucherhermethode zu wählen. Zur Erinnerung: Beim Kalträuchern bleibt das Fleisch roh, beim Heissräuchern wird das Räucherhergut gleichzeitig gegart. Dabei lässt sich mit der Höhe der Temperatur und mit der Zeit im Rauch spielen und das Resultat beeinflussen. Rotes Fleisch zum Beispiel wird über längere Zeit bei ca. 55 Grad Celsius medium gegart. Hier ist Ausprobieren ein Muss, und wie so oft gilt: Übung macht den Meister.

## Der Klassiker: Fisch

Den Räucherlachs könnte man wohl als Klassiker für alle Verehrer des feinen Raucharomas bezeichnen. Ob kalt oder heiss geräuchert, Filet, Fischsteak oder ganzer Fisch: Es empfiehlt sich, den Lachs vor dem Räuchern einzusalzen. Dazu wird er in einer mit Gewürzen und Kräutern angereicherten Salz Mischung einen Tag lang in den Kühlschrank gestellt. Durch das Salz verliert der Fisch Flüssigkeit, und sein Geschmack wird intensiver. Beim Räuchern muss auf die Kerntemperatur geachtet werden, je nachdem, ob man ihn eher roh oder stark durchgegart servieren möchte.

## Gemüse einmal anders

Wer beim Räuchern nur an tierische Lebensmittel denkt, verpasst eine Menge. Ob Kartoffel, Spargel, Aubergine oder Maiskolben: Bevor das Gemüse in den Smoker darf, sollte es gereinigt und gegebenenfalls vorgekocht werden. Wie für Fleisch und Geflügel eignen sich zum Räuchern von Gemüse Holzchips von Obstbäumen. Beim Räuchern isst auch das Auge gern mit, denn der Rauch verleiht den Speisen nicht nur einen besonderen Geschmack, sondern schenkt ihnen auch eine schöne Farbe. Übrigens: Was mit Gemüse funktioniert, lässt sich genauso gut mit Obst anstellen.

## So muss Käse «stinken»

Käse räuchern ist besonders einfach und eignet sich daher ausgezeichnet für Anfänger. Abhängig von der Käsesorte eignet sich das Kalt- oder Warmräuchern. Wichtig ist, den Käse vor dem Räuchern in kleinere Stücke zu schneiden, damit der Rauch von allen Seiten seinen Geschmack entfalten kann. Beim Kalträuchern bei ungefähr 20 Grad Celsius darf der Käse ruhig zwischen acht und zwanzig Stunden im Rauch liegen. Je länger er geräuchert wird, umso intensiver das Aroma. Für das Warmräuchern eignet sich Weichkäse sehr gut. Bereits in etwas mehr als einer Stunde im Rauch ist er genussfertig.

## Tofu mit rauchigem Pfiff

Aus dem Supermarktregal nicht wegzudenken ist Räuchertofu. Im Gegensatz zum Naturtofu hat er dank Rauchbad einen würzigen Eigengeschmack. Naturbelassenen Tofu selbst zu räuchern, ist keine Hexerei: Dazu eignet sich auch ein Räuchergrill mit Ventil und Temperaturanzeige. Eine Wasserpfanne im Grillinnern hält die Temperatur konstant niedrig. Der im Vorfeld marinierte und im Kühlschrank kalt gestellte Tofu wird mit Öl bestrichen und anschliessend über glühender Holzkohle bei schwacher Hitze bis max. 120 Grad Celsius über ca. zwei Stunden geräuchert.

## Ganz ohne Smoker räuchern

Wer sich mit dem Räuchern vertieft befasst, wird sich früher oder später mit der Anschaffung eines Smokers beschäftigen, dem idealen Grill für Räuchern und indirektes Grillen. Doch gute Resultate lassen sich durchaus auf einfachere Weise und ganz ohne Profigerät erzielen. Ein herkömmlicher Gas- oder Holzkohlegrill, in den man befeuchtete Holzchips oder Sägemehl gibt, kann zum Räuchern verwendet werden. Wichtig ist dabei, dass die Holzchips kein Feuer fangen. Für den Einsatz in der Küche gibt es kleine Räucheröfen, die mittels Herdplatte erhitzt werden können.

### Wie viel Grad soll es sein?

Beim Räuchern im Smoker, wie es heute verbreitet ist, wird zwischen drei Methoden unterschieden: Kalt geräucherte Lebensmittel lassen sich besonders lange aufbewahren und überzeugen mit einer rauchig-würzigen Geschmacksnote. Sie werden in der Regel bei Temperaturen bis 25 Grad Celsius geräuchert und sind danach, anders als warm und heiss geräucherte Speisen, über Wochen oder gar Monate haltbar. Beim Warmräuchern zeigt das Thermometer der Räucherherkammer bis zu 50 Grad Celsius. Dabei werden Lebensmittel nicht nur geräuchert, sondern gleichzeitig sanft gegart. Der warme Rauch verleiht ihnen eine durch und durch würzige Note. Kann die Temperatur konstant gehalten werden, überzeugt das Resultat mit einer besonderen Zartheit. Beim Heissräuchern entstehen Temperaturen zwischen 90 und 130 Grad Celsius. Eine knusprige Kruste und ein leckeres Grillaroma sind die Merkmale dieser Methode.

Bei Temperaturen zwischen 90 und 130 Grad Celsius entstehen Temperaturen zwischen 90 und 130 Grad Celsius. Eine knusprige Kruste und ein leckeres Grillaroma sind die Merkmale dieser Methode.

### Eine Frage des Geschmacks

Nicht nur die Räucherhermethode macht geschmacklich einen Unterschied. Besonders die Wahl der Gewürze, Kräuter und Hölzer beeinflusst das Aroma. Starre Vorgaben gibt es beim Räuchern keine, ein ideales Experimentierfeld also, um Neues auszuprobieren. Wer noch über wenig Erfahrung beim Räuchern verfügt, hält sich am besten an die Empfehlungen Fortgeschrittener. Demnach hat Erlenholz einen milden

Geschmack und eignet sich daher besonders gut für Fisch, während Ahorn schon rauchiger schmeckt und seine Muskeln insbesondere in Kombination mit Geflügel, Gemüse und Schinken spielen lässt. Wer es richtig intensiv mag, greift zum Holz des Mesquitebaums, der sich in trockenen Landstrichen Amerikas, Afrikas und Asiens wohlfühlt und besonders Lamm- und Rindfleisch eine einzigartige – wenn auch nicht von allen geliebte – Geschmacksnote verleiht. Wer gern experimentiert, mischt verschiedene Holzarten oder legt Rosmarinzweige oder eingeweichte Zimtstangen zum Räucherhergut. Auch spezielle Rauchgewürzmischungen, die zu den Räucherherpänen gegeben werden können, sorgen für aromatisierten Rauch.

### Vorsicht, wenns harzt

Zum Räuchern nicht geeignet sind Nadelhölzer, sie müssen gemieden werden. Denn harzreiches Holz führt zu beissendem Rauch, der zuweilen sogar giftig sein kann. Im Smoker macht sich Buchenholz besonders gut: Sein mildes, ausgewogenes Aroma eignet sich hervorragend für lange Räucherhersessions von sieben bis acht Stunden. Und der wichtigste Ratschlag zum Schluss: Egal, ob Fleisch oder Fisch, die Aromen können nur so lange eindringen, wie sich das Eiweiss noch nicht durch die Hitze verfestigt hat. Am Anfang sollte man darum mit tiefen Temperaturen arbeiten, damit später der Rauchgeschmack gut zur Geltung kommt. • ap

Die Bell Food Group lädt ein zu genussvollen Premieren

# Die Stars des Sommers

Natürlich sind die Hauptrollen auch auf dem diesjährigen kulinarischen Sommerspielplan wieder mit preisverdächtigen Grillspezialitäten besetzt. Aber auch die Nebenrollen überzeugen mit viel Kreativität und Abwechslung. Da sollte es niemanden wundern, wenn auch einmal ein knackiges Gemüse oder eine feurige Sauce der Star des Abends wird. • mr



## Bell Polen BBQ-Sortiment ohne Nitritzusätze

Bei der Entwicklung der neuen BBQ-Reihe hat Bell Polen bewusst auf Nitrite als Zusatzstoffe verzichtet. Die Produkte enthalten eine Zutat auf Basis von Obst- und Gemüseextrakten, die viele Antioxidantien enthalten. So können die Kunden in Polen die Neuheiten «Desperinos Grill», «Bratwurst» und «Schlesische Wurst» unbesorgt geniessen.



## Bell Schweiz Vielfalt für den Grill

Ob Steak-, Wurst-, Geflügel- oder Seefood-Fan – Bell Schweiz hat mit ihren rund 20 Neuheiten für die Grillsaison wieder an alle gedacht. Neu im Sortiment sind unter anderem das «Chicken Bernerli» mit Luzerner Käse im Brät und Geflügel-Bacon umwickelt und die «Swiss Craft Beer Schweinsbratwurst» mit fruchtigem Schweizer Pale Ale. Mit dem «Butcher Steak» gehört zudem ein trendiger Special Cut aus der Schweineschulter zu den Newcomern. Und der «Pangaspieß Kentucky» verbindet zarte Pangasiusfiletwürfel mit Speck und einer Kentucky Marinade.

## Bell Deutschland Rindfleisch für Feinschmecker

Mit der neuen Marke «Le Bon Rouge» bringt Bell Deutschland seit März erstklassiges französisches Rindfleisch in die Bedientheken. Die saftigen Cuts mit ihrem ausgeprägten Geschmack und der feinen Marmorierung stammen ausschliesslich von Rindern der Limousin-Rasse. Ausgezeichnet ist das Fleisch mit dem in Frankreich sehr bekannten Qualitätssiegel «Label Rouge».



## Sylvain & CO Sommerliches Ofengemüse

Seit Ende April bringt Sylvain & CO den Sommer auf den Teller. Dafür sorgt der neue Sommermix aus fertig gerüsteten Zucchini, Peperoni, roten Zwiebeln und Cherrytomaten. Einfach in der mitgelieferten Holzschale für 30 Minuten im Ofen backen, und schon kann man das Gemüse bewusst geniessen.



## Hilcona Null Fleisch auf dem Grill

«THE GREEN MOUNTAIN» sorgt dafür, dass auch Fleischverzichter und -reduzierer die BBQ-Zeit rundum geniessen können. Mit dem «Paprika Steak» sowie den «BBQ Spiessen» und den «Teriyaki Spiessen» gibt es während der Sommersaison in den Coop-Filialen gleich drei neue pflanzenbasierte Alternativen, die den Grill zur veganen Genusszone machen.



## Eisberg Österreich Satt und glücklich mit Salat

Wer glaubt, Salate sind kein Mittel gegen Hunger, hat noch nicht die neuen Salatmahlzeiten von Eisberg probiert. Die beiden Varianten «Schinken Cheese Pops» und «Süsskartoffel Rucola» verbinden knackiges Grünzeug mit weiteren satt machenden Zutaten wie Ei, Putenschinken und Käsebällchen beziehungsweise Süsskartoffeln, Kichererbsen und Fetawürfeln.



## Eisberg Schweiz Schicht für Schicht ein Genuss



Gemüselust, aber wenig Zeit zum Kochen? Dann hat Eisberg mit den Gemüseschichtbechern ein, zwei tolle neue Lösungen im Programm. Der «Farmer's Mix» mit Karotten, Zuckerschoten und Broccoli und der «Mediterranean Mix» mit Peperoni, Zucchini, Karotten, Zwiebeln und Petersilie müssen nur kurz in der Pfanne gedünstet werden. Zudem gibt es wieder viele neue trendige Salatbowl-Kreationen wie die «Protein Source Bowl» mit Kichererbsen und Hüttenkäse oder die «Bio Green Bowl» mit Spinat, Linsen und Hummus.

## Eisberg Österreich Leckere Geflügelsnacks

Eisberg Österreich nutzt die Synergien der Bell Food Group und bringt unter der Marke «hubers» ein neues Geflügelsnack-Sortiment in die österreichischen und internationalen Supermärkte. Die tiefgekühlten «Mini Chicken Burger Patties», die «Mac'n'Cheese Balls» die «Chicken Wings» und die «Karaage» werden am innovativen Convenience-Standort des Unternehmens in Marchtrenk hergestellt.



## Hügli Schnelle Spezialitäten aus Italien und Asien

Für das Eigenmarkengeschäft seiner Handelskunden hat Hügli zwei neue Linien in seinem Sortiment: «Pasta, Basta!» und «Spirit of Asia». Die Fertiggerichte im praktischen Standbeutel sind in zwei bis drei Minuten zubereitet. Perfekt, wenn es wieder einmal schnell gehen muss.



## Hügli Jetzt wirds pikant

Für alle, die Feuer nicht nur im Grill, sondern auch auf dem Teller mögen, gibt es seit April die neue Hot Jalapeño Sauce von Stein's Best. Ihre fruchtig scharfe Note verdankt sie dem feinen Mix aus Tomaten, Chili und Jalapeño. Ideal beispielsweise zum Dippen, zur Grillwurst oder auf dem Burger.



Von der Idee bis zum Aha-Moment

## Dem Genuss auf der Spur

Es gibt einen Wunsch, der die gesamte Bell Food Group antreibt: den Wunsch danach, Kundinnen und Kunden den grösstmöglichen Genuss zu bereiten. Doch was gehört alles dazu, damit aus einer Idee ein Produkt wird, das alle begeistert? In LOOK! sprechen fünf Menschen aus unterschiedlichen Bereichen über ihre Genussmissionen. • *mr*

## Julian Hämmerle: Der kulinarische Ideengeber

Am Anfang jeder Produktentwicklung, steht zunächst einmal die Idee. Einer, der dafür in Sachen Foodtrends immer Augen und Ohren offen hält, ist Julian Hämmerle. Und er ist auch derjenige, der ausprobiert, ob sich eine solche Idee in die Tat umsetzen lässt. Dafür verschlägt es den ehemaligen Sternekoch zunächst einmal in die Küche.

«Zu Beginn erstellen wir immer ein Muster. Das heisst, wir kochen das Produkt ganz klassisch, so wie wir es auch im Restaurant machen würden, also ohne industrielle Zwänge», berichtet Julian Hämmerle.

Schon in dieser frühen Phase ist der Genuss ein ausschlaggebendes Kriterium. Wie schmeckt das Produkt? Wie sieht es aus? Wie riecht es? Wie ist seine Textur? All das ist von Anfang an wichtig für die Bewertung.

Hat Julian Hämmerle die Probe für gut befunden, stellt er sie einem internen Gremium vor, das sie nun ebenfalls verkostet. Nimmt sie auch diese Hürde, wird sie an die Produktentwicklung weitergegeben.

Jetzt heisst es, nah am Muster bleiben. Denn das fertige Produkt soll auch nach industrieller Herstellung noch möglichst genauso schmecken, wie in der Versuchsküche des Kulinarikexperten. Daher begleitet Julian Hämmerle den Prozess eng und verkostet gemeinsam mit den anderen Beteiligten die Ergebnisse immer wieder.

### Zur Person

Julian Hämmerle ist seit Juni 2022 Leiter Kulinarik bei Hilcona und unterstützt in dieser Rolle die Produktentwicklung in allen kulinarischen Fragen. Zuvor war der gelernte Koch und Konditor 20 Jahre in der Gastronomie unterwegs – unter anderem auch in mehreren Sternere-restaurants.

Wie oft das nötig ist, ist von Neuheit zu Neuheit verschieden. «Es gibt relativ einfache Produkte, die schon bekannt sind und sich daher recht schnell entwickeln lassen», erklärt Julian Hämmerle. «Schwieriger sind beispielsweise die Fleischalternativen, die wir für THE GREEN MOUNTAIN kreieren. Das ist noch ein recht neues Feld, und wir lernen permanent dazu, was gut funktioniert – und gut schmeckt.»

Auch die Herangehensweise ist bei der Entwicklung von pflanzenbasierten Produkten etwas anders. Denn bei ihnen erhält Julian Hämmerle bereits das Rohprodukt aus der Anlage und erstellt anschliessend nur noch die Würzung für das gewünschte Ersatzprodukt in der Küche. Dann wird so lange getüftelt und probiert, bis alles passt.

Einige Neuheiten unterzieht Hilcona auch noch einer Kundendegustation, die der Kulinariker ebenfalls begleitet. «Oft ernten wir viel Zustimmung, aber es gibt auch Sachen, die wir toll finden, die Kundinnen und Kunden aber nicht», sagt Julian Hämmerle. «Es ist eben nicht jede Idee auch ein Treffer.»

Mit den pflanzenbasierten Pfeffermedallions hat THE GREEN MOUNTAIN kürzlich sogar einen Volltreffer gelandet und erhielt von der Tierschutzorganisation PETA Deutschland beim diesjährigen «PETA Vegan Food Award» die Auszeichnung «bestes veganes Fleisch».

**Wie oft ein Produkt verkostet wird, bis alles passt, ist unterschiedlich.**

## Vreni Berger: Die Genussausbilderin

Auch wenn in der Berufsschule Grundwissen in der Sensorik auf dem Lehrplan steht, für Vreni Berger steht fest: Genuss lässt sich in der Ausbildung von Fleischfachleuten am besten in der Praxis vermitteln.

«Zum Themenfeld der Fleischfachleute gehört auch, die Grundzubereitungsarten verschiedener Fleischstücke zu erlernen», berichtet die Ausbildungsverantwortliche aus Oensingen. «Aus diesem Grund haben unsere Lernenden die Möglichkeit, während ihrer Ausbildung dem Küchenteam von Oensingen bei der Zubereitung der Mittagmenüs zu helfen und die verschiedenen Zubereitungsarten zu erlernen. Beim Mittagessen können wir dann alle gemeinsam die Gerichte verkosten und analysieren.»

### An Ideen für Neuheiten mangelt es den Lernenden meistens nicht.

Dasselbe gilt auch, wenn neue Produkte für das eigene Sortiment «Gemacht von unseren Lernenden» entwickelt werden. «Wie man eine Marinade beispielsweise für eine Fleischpfanne herstellt oder welche Gewürze in die Wurst kommen, kann man nur lernen, wenn man es selbst macht», sagt die Fleischexpertin.

Neuentwicklungen entstehen dabei oft spontan. So beispielsweise, wenn es im Betrieb einen Überschuss an einem bestimmten Rohmaterial gibt, das im Sinne einer guten Wertschöpfung verwertet werden soll. An Ideen, was sie damit machen wollen, mangelt es den Lernenden meistens nicht. Dabei kann die internationale Gruppe unter anderem aus einem reichen Schatz aus den verschiedensten Küchen der Welt schöpfen.

«Wenn die Muster fertig sind, stehen wir zusammen und probieren die Ergebnisse», erzählt die Ausbildungsverantwortliche. «Das Produkt, das der Mehrheit am besten schmeckt, gewinnt und wird in unser Sortiment aufgenommen.»

Und nicht nur die Lernenden und ihre Ausbilder genießen die Neuheiten, die so entstehen. «Wir dürfen uns immer wieder über positive Feedbacks beispielsweise von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern freuen, die die Produkte in unserem Outlet gekauft haben», sagt Vreni Berger. Genuss ist eben am schönsten, wenn man ihn teilen kann.

### Zur Person

Vreni Berger bildet als Ausbildungsverantwortliche für Lebensmitteltechnik und Fleisch seit März 2022 Fleischfachleute im Bell-Produktionsbetrieb in Oensingen aus. Ihre Spezialgebiete sind die Bereiche Feinkost und Veredelung.

Im Gespräch mit ... Sheena Terrah Oriare



Sheena Terrah Oriare ist Auszubildende zur Fleischfachfrau im ersten Ausbildungsjahr.

**Ist die Verkostung von Lebensmitteln, die Sie in Ihrer Ausbildung herstellen, wichtig für Sie?**

Ja, vor allem bei den neu erstellten Produkten. Schliesslich müssen wir beispielsweise wissen, ob wir genügend Gewürze und Salz hinzugefügt haben, also letztendlich, was wir unseren Kundinnen und Kunden verkaufen.

**Was gefällt Ihnen besonders, wenn Sie in die Versuchsküche gehen und gemeinsam kochen?**

Wir Lernende sind immer gespannt darauf, das Endergebnis zu probieren und beispielsweise zu erfahren, wie dasselbe Produkt mit verschiedenen Gewürzen schmeckt. Was ich dabei einzigartig finde, ist, dass die Meinung jedes Einzelnen zählt.

**Welche Rolle spielt Genuss für Sie persönlich?**

Genuss ist meiner Meinung nach ein wichtiger Faktor im Leben. Neben der Arbeit brauchen wir auch Ruhe, damit es nicht zu körperlichem oder physiologischem Stress kommt. Dazu gehört auch, dass wir beim Essen geniessen können.





## Cindy Zbinden: Die In-Szene-Setzerin

«Genuss ist unser Anspruch – ein leckeres Produkt, Rezepte, die zu Deinen Bedürfnissen passen, und Mahlzeiten für jeden Appetit.» So heisst das Versprechen auf der Homepage von Sylvain & CO. Oder kurz gesagt: «Tu Dir was Gutes.» Cindy Zbinden gehört zu denjenigen beim Schweizer Anbieter von Ultrafrische-Produkten, die diesen Genussanspruch nach aussen transportieren.

«Genuss ist ein Hauptfokus unserer Marke», berichtet die Produktmanagerin. «Das spielt sowohl für unseren gesamten Auftritt als auch auf jeder Etappe einzelner Kampagnen, die wir etwa für die Einführung einer neuen Produktlinie entwickeln, eine entscheidende Rolle.»

Jüngstes Beispiel für ein genussvolles Gesamtkonzept, an dem die Westschweizerin beteiligt war, ist die neue Linie «Fun & Fresh». Sie besteht aus vier leckeren Salat-Bowls, die mit ihrer Mischung aus frischem Salat und Gemüse, Proteinen sowie Getreide jeweils eine vollständige ausgewogene Mahlzeit bieten. Die Rezepte wurden mit dem Ziel entwickelt, tollen Geschmack mit angenehmen Texturen zu verbinden.

«Mit diesem Launch haben wir uns zwei Hauptziele gesetzt: Die Gewinnung neuer Kundinnen und Kunden und die Erhöhung der Sichtbarkeit unserer Marke, auch «Brand Awareness» genannt», erläutert Cindy Zbinden.

Diese Ziele festzulegen, war auch einer der ersten Schritte auf dem Weg zur Markteinführung. Darüber hinaus beschäftigte sich das Team rund um die Marketingexpertin

### Zur Person

Cindy Zbinden arbeitet seit April 2022 als Senior Product Manager bei Sylvain & CO. Zu ihren vielfältigen Aufgaben gehört unter anderem, die Kundenbedürfnisse und die Markttrends im Blick zu haben, die dann die Grundlage für den Innovationsprozess bilden.

unter anderem auch damit, Zielgruppen zu definieren, die Kampagnenbotschaft und das Kampagnendesign zu entwickeln sowie die Marketingmassnahmen festzulegen. «Nach einem langen Entwicklungsprozess ist es für mich am Ende immer die Belohnung, wenn das physische Produkt im Laden steht», sagt Cindy Zbinden.

Diese Belohnung hat sie bei der «Fun & Fresh»-Linie nun kürzlich erhalten. Jetzt müssen Produkte und Kampagne die Genussbotschaft zu den Konsumentinnen und Konsumenten bringen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei das Verpackungsdesign. Um im Supermarktregal Appetit auf die Salate zu machen, haben die Bowls einen transparenten Deckel erhalten. Zudem sind auf der Banderole die typischen Illustrationen zu finden, die im gesamten Auftritt des Unternehmens an allen Stellen wieder auftauchen.

Neben lustigen Gemüsefiguren, die etwa auf Verpackungen zu finden sind, gehört auch zum Konzept, dass jedes Teammitglied einen eigenen «Avatar» hat, der aus einem gezeichneten Körper und einem Porträtfoto als Kopf zusammengesetzt ist. «Diese Illustrationen begleiten unsere Marke seit dem Launch 2012 und sollen unseren Kernwert «Gemeinschaft» vermitteln», erläutert Cindy Zbinden. «Sie zeigen: Sylvain & CO ist eine grosse Familie, bei der Kollegialität und der Wunsch, der Gemeinschaft etwas Gutes zu tun, im Vordergrund stehen.»

### Die Illustrationen begleiten Sylvain & CO schon seit dem Launch 2012.

## Jeroen de Zwart: Der Küchenzauberer

Häufig reicht es schon aus, wenn Jeroen de Zwart eine Dose mit Knoblauchpüree oder Tomatensalsa öffnet, um sein Publikum von Bresc zu überzeugen. «Neun von zehn sagen dann: <Oh, das riecht aber gut. Das möchte ich haben.>», berichtet der Culinary Advisor. Sein Publikum, das sind niederländische Küchenchefinnen und -chefs. Eine Berufsgruppe, der

### Welche Produkte er vorstellt, stimmt er individuell auf das Restaurant ab.

Jeroen de Zwart bis vor einigen Jahren selbst angehörte und deren Ansprüche und Denkweise er deswegen sehr gut kennt.

«Als Koch komme ich deutlich einfacher in die Küchen unserer Kundinnen und Kunden als zum Beispiel jemand aus dem klassischen Vertrieb», berichtet Jeroen de Zwart. «Ich stehe einfach daneben und spreche mit ihnen, während sie arbeiten, oder ich ziehe selbst meine Kochjacke an, und wir kochen gemeinsam.» Auf dieser kollegialen Ebene lassen sich die Vorteile der Marinaden, Dips, Saucen, Pürees und Kräutermischungen der Hügli-Tochter perfekt präsentieren. Und zu diesen Vorteilen gehört neben dem Convenience-Aspekt als wichtiges Verkaufsargument auch der hervorragende Geschmack.

Welche Produkte der Culinary Advisor vorstellt, stimmt er individuell auf das Restaurant ab. Dazu wirft er zunächst immer einen Blick auf die Speisekarte. Sind dort beispielsweise

Carpaccio mit Pesto oder Kartoffelecken mit Aioli aufgeführt, holt er beim Besuch neben eventuellen Neuheiten, die er vorstellen möchte, auch die entsprechenden Bresc-Varianten für diese Gerichte hervor und erzeugt so regelmässig Aha-Momente.

Am besten vermitteln, was sich mit den Produkten alles zaubern lässt, kann Jeroen de Zwart natürlich, wenn er in die Küche eingeladen wird. Dafür schöpft er aus einem Schatz von mehr als 400 Rezepten.

«Ich zeigen den Chefs beispielsweise, dass unsere Glasuren nicht nur heissen Lebensmittel ein glänzendes Finish verleihen, sondern auch kalt etwa als Dressing für eine Poke Bowl genutzt werden können», berichtet er. «Oder ich backe einen Schokoladenkuchen mit dem Schwarzen-Knoblauch-Püree, einem meiner Highlights, das sich neben dem Würzen herzhafter Gerichte nämlich auch für Desserts eignet.»

Nicht selten melden sich die Besuchten nach einiger Zeit mit ihren eigenen Kreationen bei ihm zurück und sorgen damit dafür, dass die Rezeptsammlung des Kulinarikexperten stetig wächst und ihm die Genussinspirationen so bald nicht ausgehen werden.

### Zur Person

Jeroen de Zwart überzeugt seit 2019 als Culinary Advisor die Food-Service-Kunden in seiner Region von den Bresc-Produkten. Zuvor war der gelernte Koch in zahlreichen Restaurants tätig, zehn Jahre davon im bekannten niederländischen Themenpark Efteling.



Microsoft Teams und my Bell Food Group

# So läuft der digitale Alltag

Mit der Einführung von Microsoft Teams hat die Bell Food Group im vergangenen Oktober einen ersten wichtigen Schritt hin zum Modern Workplace gemacht. Inzwischen nutzen zudem die ersten Bereiche die my Bell Food Group App – vormals als Beekeeper bekannt. Von ihren Erfahrungen berichten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die beide Tools bereits gut kennengelernt haben. • *mr*

## Das sagen die Nutzer von Microsoft Teams



«Insgesamt ist in meinem Bereich seit der Einführung von Teams das Teilen und gemeinsame Bearbeiten von Dateien deutlich einfacher und der Arbeitsalltag strukturorientierter geworden – auch wenn wir noch daran arbeiten, das Programm stärker in unsere Arbeits-

struktur und unsere Abläufe zu integrieren. Die grössten Vorteile sehe ich darin, dass sich viele Module, so beispielsweise OneNote, Word, PowerPoint oder Pendenzen, miteinander verknüpfen lassen. Man kann im selben Tool Dateien bearbeiten, darüber sprechen, Termine abmachen, Anleitungen schreiben, Dinge teilen und Aufgaben

verteilen. Die Zentralisierung, die dadurch entstanden ist, bietet uns schon jetzt einen Mehrwert und wird uns auch zukünftig viele weitere Potenziale für die Zusammenarbeit liefern. Ich denke, dass Mithilfe von Teams sowohl die Effizienz als auch die Transparenz bei der Zusammenarbeit verstärkt werden. Meine persönliche Lieblingsfunktion ist das Generieren von Verlinkungen. Dadurch ist es möglich,

Berechtigungen einfach und schnell zu vergeben und Dateien sowie Ordner nur noch an einem Ort zu pflegen und sie dennoch dauerhaft verfügbar zu machen. Die häufigsten Fragen hatten Kolleginnen und Kollegen an mich als «Teams-Champion» zur Ablage und Struktur von Dateien sowie zur Vergabe von Dokument-, Kanal- und Teamberechtigungen. In den ersten Wochen hat sich gezeigt, dass die komplexe Struktur für zahlreiche Teammitglieder eine enorme Umgewöhnung im Arbeitsalltag bedeutet. Dennoch gibt es viele, die mittlerweile die möglichen Mehrwerte erkennen und die Funktionalitäten zu schätzen wissen. Verbesserungspotenzial sehe ich bei der teamübergreifenden Zusammenarbeit, bei der es aktuell noch einige Unterschiede gibt. So ist die Intensität der Nutzung der Chat- und Beitrags- sowie der Pendenzenfunktion bei vielen Mitarbeitenden noch sehr verschieden, weshalb teilweise sogar noch Links per Mail zu gewissen Dokumenten versendet werden müssen. Ich hoffe, dass sich dies im Laufe der weiteren Implementierung noch vereinheitlicht.»

**«Durch Teams wird die Zusammenarbeit transparenter.»**



Finn Kröling, Stv. Leiter HR Administrationen, Projektleiter HR bei Bell Schweiz



Mathias Janicz, Betriebskoordinator Bell Schweiz

«In meinem Bereich hat sich durch Teams prinzipiell die Art verändert, wie wir miteinander kommunizieren: Wesentlich einfacher und schneller – so wie in einem «Modern Workplace» eben. In unserem Kommunikationsteam, das durch TopX ins Leben gerufen wurde, funktioniert das hervorragend. Wir reden alle von derselben Sache, wir haben

also eine Agenda. Das Kommunizieren wird dadurch transparenter. Das gilt natürlich nur, wenn man sich daran hält und das Tool auch standortgerecht nutzt. Zudem lässt sich Teams hervorragend an unsere sehr gute Sitzungsstruktur anbinden, die wir vorher schon hatten. Es

ist noch nicht so lange her, dass wir beispielsweise Protokolle in Papierform angefertigt haben, und heute machen wir alles online. Damit sind die Digitalisierung im Allgemeinen und nun die Zusammenführung der verschiedenen Tools in Teams sehr mächtige Werkzeuge

**«Wir haben die Umstellung schrittweise gemacht.»**

in einem traditionellen Berufszweig. Weitere Pluspunkte sind für mich die Konnektivität sowie der einfache Datenzugriff, egal, ob am Arbeitsplatz oder

einfach mal schnell auf dem Handy. Zudem mag ich die GIF-Funktion als Spassgadget. Die kleinen, animierten Bilder finde ich sehr ausdrucksstark und gleichzeitig charmant. Damit sich niemand im Stich gelassen fühlt, haben wir die Umstellung schrittweise durchgeführt und diese möglichst gemeinsam gemacht. Daher war ich als «Teams-Champion» bisher nicht so häufig gefordert. Am Anfang gab es aber oft die Frage: «Warum machen wir das mit Teams überhaupt?» Dann habe ich die Vorteile aufgezählt, die ja sehr überzeugend sind. Wünschen würde ich mir noch die Möglichkeit, sich Aktivitäten zu terminieren, damit man sich selbst besser organisieren kann. Den Taskplaner, wie er jetzt ist, finde ich persönlich etwas schwach. Insgesamt sehe ich Teams als grosse Chance gerade für die Produktionsstätten mit ihren Traditionsberufen. Das Tool erlaubt es uns, auch diese moderner zu gestalten und mit der Zeit zu gehen.»

Bell Food Group  
**Modern Workplace**  
Let's simplify teamwork

«Die grossen Vorteile von Teams liegen für mich in der schnelleren Kommunikation, der besseren Aufgaben- und Projektübersicht sowie in der stärkeren Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen. Seit der Einführung ist deutlich zu spüren, dass die interne Kommunikation verstärkt stattfindet – vor allem abteilungs-, aber auch standortübergreifend. Durch die Communities verbessern sich die Kommunikation und der Informationsaustausch, sodass es einfacher wird, immer auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Eine Arbeitserleichterung ist auch die zentrale Dokumentenablage. Dabei finde ich vor allem die Funktion

**«Meine Lieblingsfunktion ist der Planner.»**

«Live-Bearbeiten» sehr wertvoll. So können mehrere Kolleginnen und Kollegen parallel an einem Dokument arbeiten. Das ist ein echter Fortschritt zur vorherigen Arbeitsweise, bei der Mails mit Anhang intern hin und her geschickt oder über den Bell-SharePoint geteilt wurden, wo man zuerst das Dokument lokal abspeichern und dann hochladen sowie zum Bearbeiten ein- und auschecken musste. Meine Lieblingsfunktion bei Teams ist der Planner, weil hier alle Tasks, egal, ob tägliche kleinere Aufgaben oder grössere zeitaufwendige Projekte, festgehalten sind. Er ist dabei sehr übersichtlich sowie detailliert und daher meiner Meinung nach mit den vorhandenen Funktionen gut zu handhaben. Gerade für uns im IT-Bereich ist die Übersicht und Zuordnung von aktuellen Aufgaben, Themen und Projekten enorm vorteilhaft. Für die Zukunft könnte ich mir noch vorstellen, eine verantwortliche Person oder Abteilung pro Standort zu haben, die Teams dort zielgerichtet betreut. Zusammenfassend würde ich sagen, dass sich die Zusammenarbeit verbessert, weil man sehr viel in diesem Tool machen kann und es andere aufwendigere Arbeitsmethoden ablöst.»



Marcel Schlager, Stv. Leitung IT und Business Application, Eisberg Österreich

## Das sagen Nutzer der my Bell Food Group App



«Neu an der my Bell Food Group App ist für mich vor allem, dass ich im internationalen Stream auch Informationen darüber bekomme, was in anderen Ländern läuft. Das finde ich schön, denn es verstärkt das Gefühl mit der ganzen Eisberg-Gruppe verbunden zu sein. Ansonsten nutze ich vor allem das Absenzen-



Caroline Germeaux, Laborleiterin, Eisberg Schweiz

formular. Die Chatfunktion ist dagegen für meinen Arbeitsbereich im Labor und im Qualitätsmanagement nicht so relevant, da wir zumeist persönlich oder per E-Mail kommunizieren. Die Möglichkeit, Informationen direkt in der App zu übersetzen, habe ich zwar schon getestet, aber im Alltag noch nicht angewendet. Allerdings hoffe ich, dass zum Beispiel Informationen zur Lebensmittelsicherheit, die ich poste, von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besser verstanden werden, wenn sie sie in ihrer Sprache lesen können.

**«Die App verstärkt das Verbundenheitsgefühl.»**

Bei der Einführung der App gab es anfangs noch etwas Zurückhaltung, sie herunterzuladen. Das häufigste Argument war, dass es mit E-Mail, Telefon, WhatsApp, Teams und so weiter schon so viele andere Kommunikationswege gibt und man nicht noch mehrspuriger fahren wolle. Aber ich konnte Kolleginnen und Kollegen, die noch gezögert haben, mit den Vorteilen der App schnell überzeugen, und so haben inzwischen in meinem Team alle die App installiert.»

«In der my Bell Food Group App nutze ich Funktionen zur direkten Interaktion wie den Chat am meisten. Dieses Tool ist für mich als Leiter Logistik sehr wichtig, weil die meisten meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter keinen persönlich PC-Zugang haben und somit zuvor nur die direkte Kommunikation eins zu eins möglich war. Das war allerdings oft sehr schwierig, weil die Arbeitszeiten im Vergleich zu den Bürozeiten in vielen Fällen um bis zu zwölf Stunden verschoben sind. Jetzt erreiche ich alle via die my Bell Food Group App und kann wichtige Informationen, Danksagungen und einiges mehr direkt versenden. Auch die Informationsplattformen nutze ich regelmässig. Obwohl ich praktisch alle Meldungen auch per Mail erhalte, die für mich relevant sind, lese ich sie zum Beispiel auf dem Arbeitsweg oft lieber als Post in der App. Sehr wertvoll ist für mich auch die Übersetzungsfunktion, weil viele unserer Mitarbeiter nicht sehr gut Deutsch sprechen. So können sie sich in ihrer Muttersprache sicher ausdrücken, und wir verstehen uns auf einen Klick. Insgesamt kann ich sagen, dass es seit der Einführung der App einfacher geworden ist, alle Mitarbeiter oder Mitarbeitergruppen zu erreichen. Wir können sehr einfach Umfragen oder Workflows erstellen und so auch die Arbeit des gesamten Teams vereinfachen. Von den meisten Kolleginnen und Kollegen wurde die App sehr gut angenommen. Da es bei einigen anfangs noch etwas Zurückhaltung gab, haben wir an zwei Standorten PC-Stationen eingerichtet, bei denen sie sich in die App einloggen können. Den Chauffeuren senden wir ihre Fahraufträge inzwischen auch über die my Bell Food Group App. Hier arbeiten wir aktuell noch daran, eine Schnittstelle zu unserer Personalplanung einzurichten, damit jeder Mitarbeitende jederzeit Einsicht in seinen Einsatzplan hat.»

**«Die Übersetzungsfunktion ist für mich sehr wertvoll.»**



Daniel Erni, Leiter Logistik Eisberg Schweiz, Dällikon

«Für den Schichtbetrieb ist die App sehr nützlich.»

«Durch die my Bell Food Group App hat sich in meinem Bereich die Kommunikation untereinander verstärkt und ist klarer, reaktiver und direkter geworden. So unterstützt uns die App dabei, Informationen effizienter als bisher zwischen Vorgesetzten und gelegentlich auch zwischen Mitarbeitenden weiterzugeben. Vorher habe wir per E-Mail kommuniziert – oder via Haftnotizen, die wir auf den jeweiligen Schreibtischen hinterlassen haben. Mit der App geht das nun viel einfacher und schneller. Somit sind wir auch immer auf dem Laufenden, was kurzfristige Änderungen betrifft. Auch für den Schichtbetrieb ist die App sehr nützlich. So kann das Team der Spätschicht beispielsweise die Information über einen Maschinenausfall frühzeitig an das Team der Frühschicht weitergeben. Auch wenn jemand wegen Krankheit nicht zur Arbeit kommen kann, unterstützt die Chatfunktion der App dabei, dass die oder der Vorgesetzte die Information zeitnah erhält und gleich bei Ankunft am Arbeitsplatz nach der besten Lösung suchen kann, um den Ausfall zu kompensieren.



Catarina Raquel Pinto Ferreira, Teamleiterin Führung, Hilcona

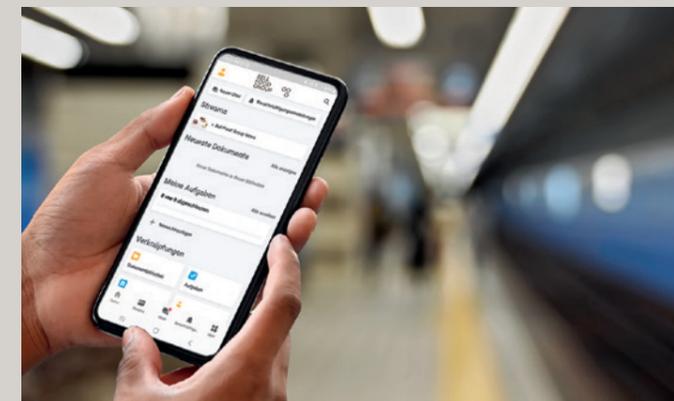
Neben dem Chat kommt bei mir persönlich der Terminplaner am häufigsten zum Einsatz, da sich manchmal kurzfristige Änderungen, beispielsweise bei der Besetzung der Linien, ergeben können. Über den News-Bereich der App würde ich sagen, dass uns die regelmässigen Posts dabei helfen, immer auf dem aktuellen Stand der Dinge zu sein. Da wir unser Handy ja immer bei uns tragen, erhalten wir so alle wichtigen Informationen direkt. Aus diesen Gründen empfehle ich auch häufig Kolleginnen und Kollegen, die die App noch nicht installiert haben, das nachzuholen. Denn sie ist in den verschiedensten Situationen sehr nützlich, und ich bin der Meinung, dass es eine gute Idee ist, sie auf dem Handy zu haben, um die Informationen des Tages zu erhalten und somit über Veränderungen Bescheid zu wissen.»

**«Für den Schichtbetrieb ist die App sehr nützlich.»**

«Die wesentliche Veränderung durch die my Bell Food Group App ist, dass wir nun eine einheitliche Plattform für die gesamte Gruppe haben, über die wir in unserem Team kommunizieren können und über die auch unser Arbeitgeber Informationen an uns weitergeben kann. Das finde ich sehr wichtig, insbesondere bei uns im Transport, da fast jeder alleine nachts unterwegs ist und kaum persönlichen Kontakt zum Büro oder zu mir im Bereich «Technischer Unterhalt Transport» hat. Für unser Team bedeutet das unter anderem, dass wir seit der Einführung der my Bell Food Group App schon viele «Zetteli» und unzählige Einzelchats vermieden haben. Denn durch die Gruppenchats können wir gleich mehrere Fahrer einer Gruppe erreichen, um ihnen relevante Informationen zu geben oder Fragen zu beantworten. So wissen immer alle Bescheid, worum es geht, und sind auf dem gleichen Stand. Auch den News-Bereich finde ich sehr wichtig, weil ich hier nun schnell Informationen darüber erhalte, was sich in meiner Firma und in der Gruppe Relevantes, Innovatives und Neues ereignet. Dies unterbindet die sogenannte Gerüchteküche und hält alle gut informiert.»



Andreas Buchs, Gruppenleiter Technischer Unterhalt Transport Eisberg



«Jetzt wissen immer alle Bescheid, worum es geht.»

**«Jetzt wissen immer alle Bescheid, worum es geht.»**

Fünf praktische Tipps für zu Hause

# Weniger Food Waste, mehr Nachbarschaftsliebe

Jetzt geht es Food Waste an den Kragen: Wie man im eigenen Haushalt einfach und mit wenig Aufwand erreicht, dass geniessbare Lebensmittel nicht im Abfall landen, sondern für eine schöne Überraschung unter Nachbarn sorgen. • ap



## 1.

**Richtig einkaufen – mit einer Liste und grossem Herzen**

Manchmal ist es Liebe auf den zweiten Blick: Zeig der ramponierten Tomate im Regal, dass du ein grosses Herz hast. Pack den Apfel mit der Delle in den Einkaufskorb und gib der krummen Karotte keinen Korb, sondern lade sie zu dir nach Hause ein. Schnell gegessen werden sich die äusseren Makel geschmacklich nicht bemerkbar machen. Wenn du dir vor dem Einkaufen eine Liste erstellst oder ein Foto deines Kühlschranks machst und deinen Hunger mit etwas Kleinem stillst, fällt es dir leichter, den Überblick zu behalten und nur das zu kaufen, was du wirklich benötigst.

## 3.

**Sei kreativ: Gib dir den Rest**

Das übriggebliebene von gestern kann dein Galadiner von heute sein. Mit einem Platz in der vordersten Reihe im Kühlschrank stellst du sicher, dass deine Reste nicht in Vergessenheit geraten. Sei ideenreich: Du grübelst noch, was du mit den harten Brötchen vom Sonntagsbrunch anstellen sollst? Du könntest sie in Würfel schneiden und mit etwas Öl und Knoblauch zu Croûtons verarbeiten. Oder du mischst die alten Brotwürfel mit deinen anderen Resten aus dem Kühlschrank. Zusammen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Gewürzen zauberst du einen gesunden und schmackhaften Brotsalat.

## 2.

**Lebensmittel lagern wie ein Ordnungsprofi**

Räume deinen Kühlschrank ein, wie du es vom Supermarkt kennst: Ältere Lebensmittel kommen nach vorne, neuere nach hinten. Beachtest du die verschiedenen Kältezonen im Kühlschrank, holst du das Optimum heraus: Zuoberst ist Platz für bereits zubereitete Speisen, im mittleren Fach sollten Milchprodukte und Eier lagern, darunter schnell verderbliche Lebensmittel wie Fisch und Fleisch und im untersten Fach Salat, Obst und Gemüse. Orientiere dich nicht nur am Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern schau genau hin. Was noch frisch aussieht und auch so riecht, ist meist noch geniessbar. Aber Vorsicht beim Verbrauchsdatum. Dieses sollte eingehalten werden, da es sich in diesem Fall um leicht verderbliche Produkte handelt.

## 4.

**Mach deine Nachbarn restlos glücklich**

Gerade wenn man Gäste empfängt oder für eine grössere Gruppe kocht, kann es vorkommen, dass man es zu gut meint und sich bei der Menge überschätzt. Schliesslich soll niemand hungrig nach Hause gehen. Deine Gäste nehmen vielleicht gern noch einen Happen mit auf den Weg, aber was denkst du, würde deine Nachbarin sagen, wenn du mit einem schönen übrig gebliebenen Stück Torte vor ihrer Tür stehen würdest? Probier es einfach einmal aus und Sorge mit deinem Gruss aus der Resteküche für eine genussvolle Überraschung.

**2020 wurden pro Kopf 70 Kilogramm geniessbare Lebensmittel entsorgt.**

Was die Bell Food Group unternimmt, damit im Produktionsprozess keine Lebensmittelverluste anfallen, haben wir in der Look!-Ausgabe 02/21 thematisiert. Doch beim Kampf gegen Lebensmittelverschwendung sind neben den Produzenten auch die Konsumentinnen und Konsumenten gefordert. Zahlen zeigen, dass im EU-Raum über die Hälfte des jährlich anfallenden Food Waste aus Privathaushalten stammt. Im Jahr 2020 wurden damit pro Kopf 70 Kilogramm geniessbare Lebensmittel entsorgt. Das muss nicht sein: Mit einfach umsetzbaren Massnahmen kann sich jeder im eigenen Haushalt beteiligen, Food Waste zu reduzieren und zu vermeiden.

## 5.

**Geh einen Schritt weiter**

Du hast deine Küchenlogistik vorbildlich im Griff, und Food Waste hat keine Chance bei dir? Deine gesamte Verwandtschaft und deine Nachbarn sind satt, glücklich und mit Resten eingedeckt? Wunderbar, dann wird es Zeit, einen Schritt weiter zu gehen. Du kannst Restaurants, Bäckereien und deinen Lebensmittelhändler um die Ecke darin unterstützen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Verschiedene Apps wie «Too Good To Go» oder «Olio» zeigen dir, wo es Reste abzuholen gibt. Dabei tust du nicht nur der Umwelt einen grossen Gefallen, sondern schonst gleichzeitig auch dein Portemonnaie.

Dienstjubiläen und Pensionierungen von Juli bis September 2023

## «Damals gab es weder Mobiltelefone noch Computer.»



**Joaquín Maroco Barradas**  
45 Dienstjahre

**Posten:** Vertriebsmitarbeiter  
**Abteilung:** Vertrieb  
**Standort:** Bell Spanien,  
Casarrubios del Monte, Toledo

**Wie kam es dazu, dass Sie sich vor 45 Jahren um eine Stellung in Ihrem Unternehmen beworben haben?** Ich komme aus dem Weiler Valencia de Alcántara in der Provinz Cáceres. Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen. Da es damals sehr wenig Arbeit in meinem Dorf gab, entschieden meine Eltern, nach Madrid zu ziehen. Dort habe ich zunächst als Kellner gearbeitet, und zwar nur am Samstag und am Sonntag. Ich war damals erst 15 Jahre alt, habe aber bald gemerkt, dass das nicht meine Arbeit war.

An einem Montag habe ich dann erfahren, dass eine Schinkenfabrik in Alcorcón Arbeitskräfte sucht. Also bin ich dorthin gefahren. Am Eingangstor stand ein älterer Herr, der mich fragte, ob ich noch an diesem Tag anfangen wolle. Das war der 1. Juli 1976, auch wenn meine Firmenzugehörigkeit eigentlich offiziell erst am 1. August 1978 begann, denn damals durfte man in Spanien keine 15-Jährigen versichern. Man durfte zwar mit einer Unfallversicherung arbeiten, aber von Rechts wegen und mit der Sozialversicherung war es nicht möglich.

Gestartet habe ich im Bereich Pökeln, und anschliessend wechselte ich in die Fleischtrocknung. Mit 25 Jahren dann begann ich in der für das Entbeinen zuständigen Abteilung, gemeinsam mit meinem Kumpel Antonio Jimenez.

Gelegentlich habe ich da auch schon Produkte mit dem Lieferwagen ausgefahren. Als ich den Lkw-Führerschein in der Tasche hatte, konnte ich auch die Andalusienroute abfahren, das heisst die Strecke Jaén–Granada–Málaga.

**Was hat sich in den letzten 45 Jahren am meisten geändert?** In der spanischen Schinkenproduktion gab es in jenen Jahren praktisch keinerlei Qualitäts- oder Hygienevorschriften. Die Schinken wurden frisch oder tiefgefroren angeliefert. Dann wurden sie in Stapeln auf dem Boden gesalzen, und zwar von Hand. Das heisst, eine Schicht Salz, dann wieder Schinken und immer so weiter, bis man eine Höhe von einem Meter oder eineinhalb Metern erreicht hatte.

Die Schinken wurden auf dem Boden gewaschen und kamen schliesslich an Stricken aufgehängt oder auf Holzgestellen in die Trockenräume. Das Entbeinen erfolgte von Hand, also mit einer Säge, um das ganze Bein mit dem Schinken herauszuschneiden. Wir verwendeten Hohlmeissel und haben das Fleisch mit dem Messer geschält. Das heisst, alles wurde mit der Hand gemacht.

Der Vertrieb war in jenen Jahren so organisiert, dass man jeden Tag in die Fabrik ging, um die Bestellungen, die man am Vortag hereingeholt hatte, abzugeben. Oder man hat eine Telefonzelle gesucht, um die Bestellungen an die Fabrik weiterzuleiten, denn damals gab es weder Mobiltelefone noch Computer.

**Was ist Ihnen in Ihrer Laufbahn im Unternehmen am meisten im Gedächtnis geblieben?** Was mich besonders getroffen hat, war der Tod meines ersten Chefs, Jesus Sánchez Fernandez. Das war ein harter Schlag, denn was Arbeit angeht, war die Situation in Spanien damals sehr schwierig. Ihm folgte sein Sohn Luis Sánchez nach, auf den ich nicht einen Euro gewettet hätte, der dann aber ein grossartiger Manager und Chef wurde. Er hat sich als äusserst geschickt in der Schinkenbranche und für das ganze Unternehmen erwiesen.

### 20 Dienstjahre

**Zdeněk Zemina** • 25. März, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (Nachtrag)

**Gabriella Horváth** • 7. April, Eisberg Ungarn, Gyál (Nachtrag)

**Suleyman Karakus** • 1. Juli, Bell Schweiz, Cheseaux

**Werner Mittermaier** • 1. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell

**Etienne Schuch** • 1. Juli, Bell Schweiz, Basel

**Yannick Charretier** • 7. Juli, Bell Frankreich, Saint-Symphorien-sur-Coise

**Mpaka Kindoki Ernesto** • 7. Juli, Bell Schweiz, Zell

**Ibrahim Türkmen** • 7. Juli, Bell Schweiz, Zell

**Fabian Taferner** • 14. Juli, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

**Yves Vogt** • 21. Juli, Eisberg Schweiz, Dällikon, Logistik

**Krzysztof Makowski** • 24. Juli, Bell Polen, Niepołomice

**Daniel Bernet** • 28. Juli, Bell Schweiz, Zell

**Nelli Materi** • 28. Juli, HFC, Bad Wünnenberg

**András Deli** • 1. August, Eisberg Ungarn, Gyál

**Axel Schuppan** • 1. August, Bell Schweiz, Basel

**Michèle Stingelin** • 1. August, Hilcona, Schaan

**Jozef Taliga** • 1. August, Hügli Food Slovakia, Trnava

**Philippe Felblinger** • 4. August, Bell Schweiz, Basel

**Marino Santana** • 4. August, Bell Spanien, Azuaga

**Janusz Waśniowski** • 6. August, Bell Polen, Niepołomice

**Mariusz Imiołek** • 10. August, Bell Polen, Niepołomice

**Radka Svobodová** • 15. August, Hügli Food s.r.o., Zásmuky

**Uwe Tonch** • 18. August, Bell Schweiz, Basel

**Paulina Kurek** • 19. August, Bell Polen, Niepołomice

**Dariusz Piotrowski** • 31. August, Bell Polen, Niepołomice

**Divna Djordjevic** • 1. September, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

**Wolfgang Gerner** • 1. September, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

**Tueanchai Herzog** • 1. September, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof

**Walter Höliner** • 1. September, Hügli Deutschland, Radolfzell

**Bernadett Pányi** • 2. September, Eisberg Ungarn, Gyál

**Murat Muratovic** • 3. September, Frisch Express, Pfaffstätt

**Patrick Brendle** • 15. September, Bell Schweiz, Basel

**Harlad Schneider** • 15. September, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

**Nikolett Nagy** • 17. September, Eisberg Ungarn, Gyál

**Birgit Fischer** • 22. September, Inter-Planing, Langenhaslach

**Zsolt Horváth** • 22. September, Eisberg Ungarn, Gyál

### 25 Dienstjahre

**Monika Zeminová** • 1. April, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (Nachtrag)

**Alexander Bothmer** • 1. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell

**Reiner Brodersen** • 1. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell

**Yannick Henaph** • 1. Juli, Bell Schweiz, Basel

**Uthayakumar Kanagasingam** • 1. Juli, Bell Schweiz, Zell

**Sarathadevi Jayarajan** • 2. Juli, Bell Schweiz, Zell

**Belinda Caser** • 13. Juli, Hilcona, Schaan

**Sasa Filipovic** • 13. Juli, Bell Schweiz, Oensingen

**Roman Konrad** • 13. Juli, Hügli Schweiz, Steinach

**Micha Roth** • 13. Juli, Bell Schweiz, Basel

**Michaela Wüthrich** • 14. Juli, Bell Schweiz, Basel

**Bernard Gillmann** • 20. Juli, Bell Schweiz, Basel

**Lud Marleku** • 20. Juli, Bell Schweiz, Zell

**Ana Sofia Duarte Mendes** • 29. Juli, Hilcona, Schaan

**Alexander Gugele** • 1. August, Hilcona, Schaan

**Christophe Wassermann** • 3. August, Bell Schweiz, Basel

**Sandra Böhm** • 7. August, Bell Schweiz, Basel

**Kerry Dipple** • 10. August, Hügli UK, Redditch

**Christian Foltz** • 10. August, Bell Schweiz, Basel

**Landrit Ibrahim** • 31. August, Bell Schweiz, Oensingen

**Anton Bichsel** • 1. September, Bell Schweiz, Oensingen

**Nicole Böger** • 1. September, Hügli Deutschland, Radolfzell

**Gerald Isopp** • 1. September, Hilcona, Schaan

**Frédéric Judas** • 1. September, Bell Schweiz, Oensingen

**Gilbert Keller** • 1. September, Bell Schweiz, Basel

**Daniel Lang** • 1. September, Bell Schweiz, Basel

**Sladana Pavlovic** • 1. September, Bell Schweiz, Basel

**Bozica Gavrilovic-Tadic** • 21. September, Bell Schweiz, Oensingen

**Eleonora Manova** • 21. September, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof

Aktuelle Jobangebote  
finden Sie unter:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

## 30 Dienstjahre

<b>Ute Csenki</b> • 1. April, Eisberg Ungarn, Gyál ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Alexander Walter</b> • 1. Juni, Hügli Deutschland, Radolfzell ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Martin Lujic</b> • 1. Juli, Bell Schweiz, Zell
<b>Marcel Jordi</b> • 5. Juli, Bell Schweiz, Zell
<b>Cornelia Winterle</b> • 5. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Dominique Bornèque</b> • 19. Juli, Bell Schweiz, Basel
<b>Fabienne Donelli</b> • 19. Juli, Bell Schweiz, Basel
<b>Veronika Borowicz</b> • 20. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Franca Masorgo-Pinnero</b> • 27. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Wolfgang Mayrhofer</b> • 1. August, Hügli Österreich, Hard
<b>Susanne Zimmermann</b> • 3. August, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Gerhard Gann</b> • 6. August, Frisch Express, Pfaffstätt
<b>Christian Schädler</b> • 1. September, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Volker Kerssenfischer</b> • 2. September, Hügli Deutschland, Radolfzell

## 35 Dienstjahre

<b>Jean-Yves Pavoux</b> • 1. März, Bell Frankreich, Saint-Symphorien-sur-Coise ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Karin Konold</b> • 1. Juli, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>José-Manuel Seabra</b> • 11. Juli, Bell Schweiz, Basel
<b>Simone Hertrich</b> • 12. Juli, Bell Schweiz, Basel
<b>Dominique Firmin</b> • 1. August, Bell Schweiz, Basel
<b>Doris Ignaczak</b> • 1. August, Bell Schweiz, Basel
<b>Jean-Jacques Ott</b> • 1. August, Hügli Schweiz, Steinach
<b>Christian Peter</b> • 8. August, Bell Schweiz, Basel
<b>Thierry Viron</b> • 8. August, Bell Schweiz, Basel
<b>Margit Bortoli</b> • 1. September, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Thomas Denne</b> • 1. September, Bell Schweiz, Basel
<b>Nathalie Gilletv</b> • 1. September, Bell Schweiz, Basel
<b>Genevieve Ott</b> • 1. September, Bell Schweiz, Basel
<b>Pierre-Alain Saugy</b> • 1. September, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Bernard Sester</b> • 1. September, Bell Schweiz, Basel
<b>Horst Schüler</b> • 12. September, Hügli Deutschland, Radolfzell

## 45 Dienstjahre

<b>Joaquín Marco Barradas</b> • 1. August, Bell Spanien, Casarrubios del Monte
--

## Frühpensionierungen

<b>Brigitte Braun</b> • 30. November, Bell Schweiz, Basel ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Walter Boch</b> • 31. März, Hilcona, Schaan ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Marie Krejčová</b> • 29. April, Hügli Food s.r.o., Zásmuky ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Christine Descot</b> • 30. April, Bell Schweiz, Basel ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Jean-Jacques Berna</b> • 31. Mai, Bell Schweiz, Basel ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Eva Košťálková</b> • 31. Mai, Hügli Food s.r.o., Zásmuky ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Marcel Onorato</b> • 31. Mai, Bell Schweiz, Basel ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Antero Pedreira Rodrigues</b> • 30. Juni, Bell Schweiz, Cheseaux ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Othmar Zettel</b> • 30. Juni, Bell Schweiz, Zell ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Thomas Drissner</b> • 31. Juli, Hilcona, Schaan
<b>Carmen Ihrke-Gebhardt</b> • 31. Juli, Bell Schweiz, Basel
<b>Hanspeter Neyer</b> • 31. Juli, Hilcona, Schaan
<b>Jürgen Otteny</b> • 31. Juli, Bell Schweiz, Basel
<b>Slavica Cakic</b> • 30. September, Hügli Schweiz, Steinach

## Pensionierungen

<b>Gabriele Maier</b> • 30. April, Hügli Deutschland, Radolfzell ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Beat Bayer</b> • 31. Mai, Hügli Schweiz, Steinach ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Gizela Rekece</b> • 31. Mai, Hügli Schweiz, Steinach ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Franziska Salzlechner</b> • 31. Mai, Hubers Landhendli, Pfaffstätt ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Ovidiu Cercel</b> • 30. Juni, Eisberg Rumänien, Pantelimon ( <i>Nachtrag</i> )
<b>Irmgard Bauer</b> • 31. Juli, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>Cornelia Winterle</b> • 31. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Walter Bieri</b> • 31. August, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Erich Bieri</b> • 30. September, Hilcona, Salez
<b>Reiner Köttel</b> • 30. September, Hügli Deutschland, Radolfzell
<b>Norbert Lieblang</b> • 30. September, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
<b>Michael Mayenknecht</b> • 30. September, Hilcona, Schaan
<b>Steffen Pusch</b> • 30. September, Hügli Deutschland, Radolfzell

## Wir nehmen Abschied

<b>Maja Mühleis</b> • 10. Januar, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
<b>Helena Veiga Gaspar</b> • 4. Februar, Bell Frankreich, Aime
<b>Yvonne Hirt</b> • 12. März, Eisberg Schweiz, Dällikon Logistik

Den Angehörigen und dem Umfeld der Verstorbenen möchten wir unser Beileid aussprechen.

**Frag  
uns**

**Hilft mir unsere  
HR-Abteilung  
bei der beruf-  
lichen Weiter-  
entwicklung?**



**Unsere Arbeitswelt verändert  
sich und wir uns mit.**

**Bekomme Antworten auf deine  
und viele weitere Fragen:  
[bellfoodgroup.com/hr](https://bellfoodgroup.com/hr)**

Members of Bell Food Group



Frag uns ist eine Initiative der HR-Strategie 2026+

Führungstraining zu  
Präsenz- und Absenzenmanagement

# Alles nur gespielt

*Tinnitus, sozialer Rückzug, Stimmungs- oder Leistungsschwankungen: Das frühzeitige Erkennen von Krisenmerkmalen und das Führen von Absenz- und Rückkehrgesprächen sind Inhalte eines neuen Workshops für Führungskräfte von Bell in der Schweiz. Unterstützt werden sie darin durch ein praxisnahes Forumtheater mit professionellen Schauspielern.*



Gesundheit ist wichtig. Das gilt natürlich auch am Arbeitsplatz. Bei der Mitarbeitergesundheit kommt den Führungskräften eine wichtige Verantwortung zu. Sie haben die Möglichkeit, typische Stressanzeichen bei Mitarbeitenden frühzeitig zu erkennen. Das Ansprechen ist aber nicht immer einfach. Um die Führungspersonen in dieser Aufgabe zu unterstützen, bietet Bell in der Schweiz in Zusammenarbeit mit der Krankenversicherung SWICA neu den Workshop «Training Präsenz- und Absenzenmanagement» an. «Wir möchten Führungskräfte darin schulen, Krisenmerkmale bei Mitarbeitenden frühzeitig zu erkennen und Sicherheit im Führen von Präventions-, Absenz- und Rückkehrgesprächen zu gewinnen», erklärt Daniel Strub von der BGM-Arbeitsgruppe.

**Das Ansprechen ist nicht immer einfach.**

Ziel ist, das frühzeitige Handeln zu fördern, denn je länger eine Absenz dauert, desto grösser wird der Aufwand für die nachhaltige Reintegration. Natürlich spielen dabei auch die Mitarbeitenden eine wichtige Rolle: Bei ungünstigen Arbeitssituationen, gesundheit-

lichen Einschränkungen oder schwierigen privaten Situationen ist es wichtig, dass sie sich möglichst frühzeitig an ihre Führungsperson oder an das HR wenden. So können sie bereits zu einem frühen Zeitpunkt Unterstützung erhalten. «Das Ziel des betrieblichen Gesundheitsmanagements sind gesunde und zufriedene Mitarbeitende», sagt Daniel Strub.

Der neue, vierstündige Workshop besteht aus zwei Teilen. In einem ersten, theoretischen Teil geht es um die Früherkennung von Stressanzeichen, die sich körperlich, psychisch, im Sozialverhalten oder bei der Arbeit äussern können. Tinnitus, Schmerzen, Konzentrationschwierigkeiten oder kein Ferienbezug sind zum Beispiel einige Anzeichen, die auf Stress hindeuten können. Weiter werden im Workshop die zentralen Themen Datenschutz und Dokumentation behandelt. Die Informationen zur Gesundheit der Mitarbeitenden gelten als besonders schützenswerte Daten, die vor unbefugtem Bearbeiten geschützt sind.

Der zweite, praktische Teil besteht aus einem Forumtheater, in dem professionelle Schauspieler Szenen aus Präventions-, Absenz-

und Rückkehrgesprächen nachspielen. In diesem Praxistraining richtet sich der Fokus auf die Gesprächsführung mit Mitarbeitenden. Dabei ist zum Beispiel das Stellen offener Fragen und Rückfragen wichtig, ebenso die sachliche und faktenbasierte Argumentation und das Anbieten von Unterstützung. Die Kommunikation aus der Ichperspektive und der Verzicht auf «Barrieren» wie Laptop oder Formular erleichtern ebenfalls die Gesprächsführung.

Bereits im Jahr 2019 wurde der Workshop erstmals durchgeführt. Die Teilnehmenden schätzten dabei besonders das Forumtheater, wie die Auswertung des Pilotversuchs ergab. Neun von zehn empfahlen die Einführung des Workshops, was die Coronapandemie jedoch verzögerte. Nun wird der Workshop an allen Standorten von Bell in der Schweiz angeboten. • jk

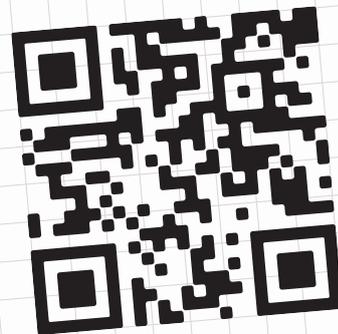
Im Anschluss an jedes Gespräch diskutierten die Teilnehmenden, was man hätte besser machen können. Sich beim Gespräch auf den Tisch zu setzen, bewerteten die Teilnehmenden beispielsweise als No-Go.



Mit einem lauten «Stopp!» konnten die Teilnehmenden die Schauspielenden unterbrechen, um sich dann selbst an den Tisch zu setzen und einen eigenen Gesprächsansatz zu versuchen.



# Was hat Ihnen am besten gefallen?



## **Mit Ihrem Feedback können Sie etwas gewinnen!**

Die LOOK! soll für Sie ein Lese-genuss sein! Darum sind wir auf Ihre Rückmeldung angewiesen. So können wir die LOOK! laufend verbessern und dafür sorgen, dass Ihnen jede Ausgabe aufs Neue schmeckt. Deswegen interessiert uns: Was hat Ihnen an dieser LOOK!-Ausgabe am besten gefallen? War es ein bestimmter Artikel? Hat Sie ein Foto ganz besonders angesprochen? Oder ist Ihnen einfach ein einzelnes Zitat in Erinnerung geblieben? **Teilen Sie es uns mit, und füllen Sie das Formular hinter dem QR-Code aus.**

**Als Dankeschön für Ihre Rückmeldung verlosen wir unter allen Rückmeldungen 10 Einkaufsgutscheine im Wert von je EUR 70,-.**

**Schicken Sie uns Ihr Feedback (QR-Code) bis zum 8. September 2023, um an der Verlosung teilzunehmen.**

Die Gewinner und Gewinnerinnen werden direkt benachrichtigt. Über die Verlosung wird weder Korrespondenz geführt, noch telefonisch Auskunft gegeben. Mehrfachteilnahmen werden nicht berücksichtigt.