

# LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

02 2023



**Sur les traces  
du plaisir**

BELL  
FOOD  
GROUP





## Sommaire

### Nouvelles de l'entreprise

- 4 Les nouveautés de Bell Food Group**  
Brèves
- 6 L'étape suivante sur la voie de l'excellence**  
Lancement de l'évaluation du système TopX
- 8 Des talents du monde entier pleins d'entrain**  
Participation à l'événement START Global à Saint-Gall

### Notre monde de saveurs

- 10 Quand tout ne part pas en fumée**  
De vieilles histoires en versions nouvelles

### 14 Les stars de l'été

Bell Food Group invite à la répétition générale du plaisir

### Article de couverture

- 16 Sur les traces du plaisir**  
Depuis l'idée jusqu'au moment de surprise

### Durabilité et innovation

- 24 Le cours du quotidien numérique**  
Microsoft Teams et my Bell Food Group
- 28 Moins de gaspillage alimentaire, plus de cohésion entre voisins**  
Cinq conseils pratiques à appliquer chez soi

### Personnel

- 30 « À l'époque, il n'y avait ni téléphones portables ni ordinateurs. »**  
Anniversaires de service et départs à la retraite de juillet à septembre 2023

### Travailler pour Bell Food Group

- 34 Quel théâtre!**  
Formation de cadres dans la gestion des présences et absences

### Feedback et tirage au sort

- 36 Qu'est-ce qui vous a le plus intéressé?**  
Envoyez-nous vos commentaires et gagnez un bon d'achat!

Vous pouvez aussi vous abonner à LOOK! en ligne, et le lire ou le télécharger sous [look.bellfoodgroup.com](https://look.bellfoodgroup.com)

**Adresse bibliographique** Journal à l'intention des collaboratrices et collaborateurs de Bell Food Group, 4 éditions par an. No 2/2023, juin 2023, 29<sup>e</sup> année.  
Éditeur : Bell Food Group SA, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse : Bell Suisse SA, Rédaction LOOK!, Case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse. Tél. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Rédaction : Sara Heiniger (sh), direction. Soutien rédactionnel : Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Photos: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL): Photo de couverture et p. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): P. 10-13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): P. 16; Philipp Jeker, Zurich (CH): P. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): P. 34-35. Conception : oblògrafik, Olten, Suisse. Traitement des images : Proacteam AG, Allschwil, Suisse.  
Impression : SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Suisse. Imprimé sur papier FSC.  
Changements d'adresse : veuillez vous adresser au service RH ou au service du personnel responsable.

## Le mode d'emploi du lave-linge ne reste pas dans les mémoires

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Le métier que nous exerçons est le plus beau qu'il soit. C'est une tâche merveilleuse et gratifiante pour une entreprise que de créer du plaisir pour d'autres personnes. Nos produits accompagnent les gens tout au cours de leur vie. Nous commençons la journée avec eux au petit-déjeuner, leur offrons une petite pause au déjeuner et terminons la soirée ensemble autour d'un bon dîner. Chacun de nos produits offre, d'une manière ou d'une autre, un moment de plaisir à quelqu'un. Notre assortiment est suffisamment étendu et varié pour que chacun y trouve son compte. Nous prenons ainsi position au centre de l'assiette.

En ce sens, bien manger est bien plus que simplement s'alimenter. Un bon repas génère des émotions et crée des souvenirs. Lorsque je pense à certaines personnes, certains aliments ou plats me viennent automatiquement à l'esprit. Mon père, par exemple, aimait beaucoup manger ses oignons marinés dans le sel, tandis que mon frère était un grand amateur de jarret de porc. Lors de nos fêtes de famille, les gâteaux de ma mère étaient toujours sous le feu des rampes. Et, en ce qui me concerne, je fais encore aujourd'hui mes gâteaux

### Un bon repas génère des émotions et crée des souvenirs.

au chocolat fidèlement à la recette de ma mère. Entre-temps, j'ai tellement assimilé et optimisé la recette que le gâteau est déjà enfourné au bout de douze minutes et prêt au service après une cuisson de 45 minutes à 180 degrés. Et je suis convaincu que le gâteau a aujourd'hui exactement le même goût que celui que faisait ma mère à l'époque.

De bons repas sont des occasions de souder les relations dans les familles les familles et entre les personnes, au-delà des générations. Peu d'autres choses ont cette capacité. On ne transmet pas le mode d'emploi de la

machine à laver à ses enfants. Par contre, une recette familiale éprouvée se transmet du grand-père à sa fille, puis aux petits-enfants. Les aliments, sous la forme de bons repas, créent donc un lien émotionnel entre les personnes et sont ainsi des composantes importantes de souvenirs, d'histoires, voire des éléments centraux d'une communauté.

Éprouver du plaisir à manger quelque chose peut devenir le moment fort de la journée. En revanche, si le steak est dur, les pâtes sont trop salées ou l'assaisonnement de la salade a un goût désagréable, la soirée est ratée. C'est pourquoi nous devons fournir un travail de qualité. Produire de bons aliments est notre responsabilité.

C'est cette responsabilité que nous avons mise à l'honneur dans notre stratégie : nos produits doivent être les meilleurs. Nous toutes et tous pouvons contribuer à cet objectif, chers collaboratrices et collaborateurs, en nous remettant sans cesse en question et en plaçant le plaisir et la qualité de nos produits au centre de notre travail. C'est le moment de réjouissance de nos consommatrices et nos consommateurs qui fait notre bonheur. Cela ne fait pas que nous assurer une stabilité économique, mais nous rend aussi fiers de notre travail et de notre métier.

Lorenz Wyss  
Président de la direction générale du groupe



Brèves

# LES NOUVEAUTÉS DE BELL FOOD GROUP

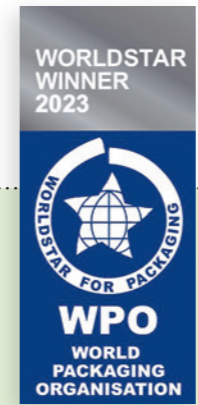


### Des chiffres record à l'INTERNORGA 2023

Les visiteurs de l'INTERNORGA, ayant eu lieu cette année à Hambourg, ont montré un grand intérêt pour Bell Food Group, qui y était représenté par les marques Bresc, Hilcona, Hügli, The Green Mountain et Vogeley. Plus de 700 contacts clients en cinq journées de salon! • sh



Plus de 700 contacts clients en 5 journées de salon.



### Hilcona remporte le prix d'emballage « WorldStar »

En début d'année, Hilcona a reçu le prix « WorldStar » de renommée internationale et surnommé l'« Oscar des emballages » pour son sachet à maintien vertical pasteurisable. Ce sont nos collègues du Liechtenstein qui, en collaboration avec les experts de l'emballage de Mondi, ont développé cette nouveauté pour les produits prêts à consommer de la gamme des marques propres de Coop. Sa composition mono-matériau est une alternative durable aux emballages multicouche, non recyclables. • mr



### Une médaille d'or pour le Jambon sec de Savoie

Bell France fait depuis de nombreuses années partie des lauréats réguliers du « Concours Général Agricole ». Cette année, le Jambon sec de Savoie a remporté la médaille d'or convoitée. Son goût délicat, savoureux et fruité a particulièrement convaincu le jury, composé d'experts indépendants et volontaires. Les médailles de ce prix agricole sont très réputées en France et considérées comme important argument de vente. • mr

Lancement de l'évaluation du système TopX

# L'étape suivante sur la voie de l'excellence

Après la phase d'introduction de TopX, Bell Food Group s'attaque maintenant à l'étape suivante : les premiers sites passent à la phase dite « d'évaluation du système ». Celle-ci consiste à examiner la mise en œuvre du processus d'amélioration et déterminer des mesures supplémentaires pour l'avenir.

Il y a deux ans et demi, Bell Food Group s'est lancé, avec l'introduction de TopX, dans l'aventure de l'amélioration permanente. De nombreux sites ont entre-temps instauré le programme, dont de nombreux en sont déjà au premier ou au deuxième jalon.

TopX entre maintenant dans la phase suivante : dans le cadre de la phase dite « d'évaluation du système », la mise en œuvre du processus d'amélioration est soumise à une analyse et une appréciation sur la base de critères définis.

« Une évaluation du système est un instrument important pour l'appréciation de la performance d'un système de production », explique Marc Spanuth, coordinateur de Top Excellence pour Bell Food Group. « Elle indique le degré de maturité atteint par le système et quelles mesures sont à prendre pour l'améliorer encore davantage. »

Ce contrôle échoit environ un an après l'atteinte du deuxième jalon. La première à s'engager a été Hilcona, à Schaan. Le 15 mars 2023, le site de production a présenté à l'inspecteur interne, le coordinateur de TopX Marc Spanuth et à l'inspecteur externe du prestataire de service ROIEFESO, Marino Della Pietrales les améliorations engagées et les succès apportés.

Le résultat : l'usine a réussi la main haute à l'évaluation du système et a reçu une haute distinction pour sa mise en œuvre systématique du programme TopX ainsi que pour son attention marquée à obtenir des résultats mesurables.

Les inspecteurs ont particulièrement mis en exergue la mise en œuvre structurée des projets ciblés. Les possibilités d'amélioration

Schaan a reçu une haute distinction pour les résultats obtenus par la mise en œuvre de TopX.



identifiées suite à l'évaluation comprennent entre autres un protocole détaillé des pertes.

Entre-temps, d'autres sites de production du groupe, comme Radolfzell, Steinach et Feldhof sont également passés à cette importante phase consécutive de l'aventure TopX.

Le déroulement de l'évaluation du système est le même pour tous les sites. En préparation, les responsables soumettent une auto-évaluation. Le jour de l'évaluation, le site présente alors son système de production aux inspecteurs.

Ils en évaluent le statut sur la base de catégories génériques, comme « Organisation et objectifs », « Implication et habilitation de l'organisation » ou « Résultats et économies ». Chaque catégorie générique est associée à plusieurs facteurs évalués sur la base d'un système de points.

Des résultats découlent des recommandations d'actions concrètes afin de faire davantage progresser le processus d'amélioration. Les évaluations suivantes du système ont lieu tous les deux ans.

« Globalement, une évaluation du système contribue à accroître l'efficacité et la qualité d'un système de production et de le préparer aux défis futurs. Elle constitue ainsi pour nous un outil indispensable pour rester concurrentiels », selon Marc Spanuth. « Par ailleurs, nous souhaitons, dans le cadre de cette nouvelle phase de notre processus d'amélioration, créer encore davantage de synergies entre nos sites de production et promouvoir l'échange d'expériences. » • mr

**Des évaluations du système ont lieu tous les deux ans.**

Participation à l'événement START Global à Saint-Gall

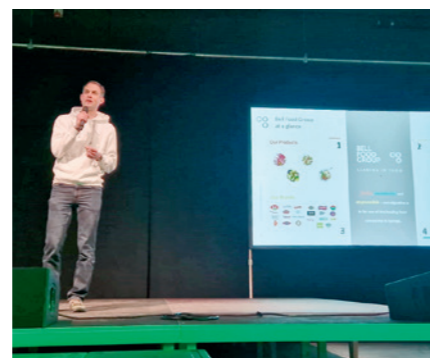
# Des talents du monde entier pleins d'entrain

Plus de 6 000 participant-e-s, plus de 2000 hot-dogs servis, près de 1000 visiteuses et visiteurs aux stands ainsi que 500 développeurs... et, au cœur de l'action, Bell Food Group. En lançant son propre défi au cours du hackathon, le groupe a même pu faire la vedette sur la scène principale de l'événement de l'université de Saint-Gall.

L'équipe gagnante d'Espagne, avec Sven Friedli. Elle a présenté, après 36 heures de programmation, la meilleure solution pour le défi soumis par Bell Food Group.



L'équipe de Bell Food Group sur place (à partir de la gauche): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch et Clara Beltran



Les développeuses et développeurs présentent leur fruit de 36 heures de cogitation et de programmation.

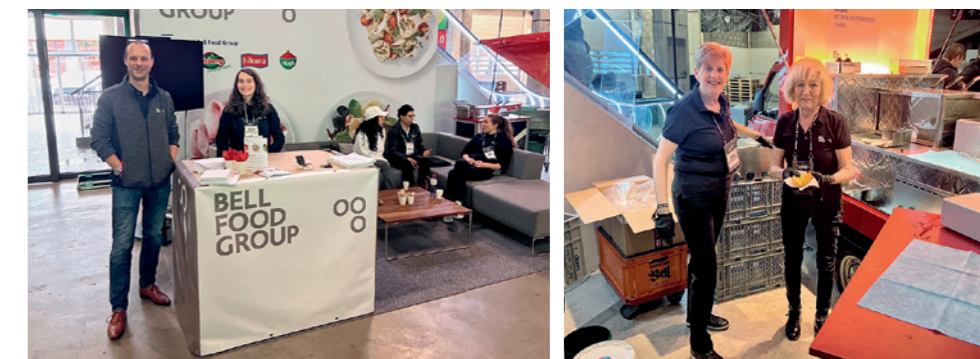


Image de gauche: Harry Bechler et Christine Kerwin sur le stand de Bell Food Group. Ci-dessus: Eliane Stocker et Monika Erbacher ont servi plus de 2000 hot dogs.

L'objectif de la participation à l'événement START Global du 22 au 24 mars à Saint-Gall était d'attirer l'intérêt des talents de l'informatique et des diplômé-e-s pour Bell Food Group et l'industrie alimentaire. START Global est une plateforme pour la promotion de la collaboration entre l'économie et la technologie créée par une association d'étudiant-e-s de l'université de Saint-Gall.

Plus de 6 000 participant-e-s du monde entier se sont rassemblé-e-s au parc des expositions de Saint-Gall. Bell Food Group y était présente, sur un stand avec bus et coin salon, un triporteur à hot-dogs et dix représentant-e-s des domaines RH et Informatique ainsi que du magasin d'usine. «L'ambiance était décontractée, les jeunes gens étaient pleins d'entrain, ouverts et d'un contact très agréable», relate Eliane Stocker, du magasin d'usine de Bell à Bâle, en résumé de son impression de l'événement. Avec Monika Erbacher, elle a servi plus de 2000 hot-dogs aux jeunes étudiant-e-s. «À la clôture de l'événement, grâce aux hot dogs gratuits et notre défi, Bell Food Group s'était fait une renommée», témoigne Sven Friedli, DSI chez Bell Food Group.

À titre de parraineur, Bell Food Group a pu proposer un défi pour le hackathon – un concours de développeurs inclus dans le programme de l'événement. Ce défi a consisté en une tâche à résoudre ou programmer en 36 heures par les développeuses et développeurs. La tâche soumise par Bell Food Group était le développement d'une application mobile ludique déterminant l'empreinte écologique des employé-e-s pour les aider à établir le bilan et à l'améliorer. Dix équipes de quatre personnes ont relevé ce défi pour travailler presque sans interruption à une solution. «Une étudiante de l'équipe gagnante n'a dormi que 1,5 heures pendant le temps alloué», rapporte Sven Friedli, impressionné. Et le résultat est convaincant. Les gagnant-e-s du défi se sont classé-e-s au top cinq de tous les défis de développement de l'événement. Ils ont eu le bonheur

## Tou-te-s les participant-e-s de Bell Food Group étaient enthousiastes.

de présenter leur solution sur la scène principale et ont remporté, en prix, une invitation à un week-end à Madrid. «Comme les quatre développeuses et développeurs – deux étudiantes et deux étudiants – vivent à Barcelone, nous leur avons offert d'échanger leur prix contre un voyage à Bâle», dit Sven Friedli. Mais ils ont préféré Madrid et visiteront le site de Bell de Fuensalida à l'occasion de leur voyage.

Grâce à sa participation à l'événement START Global, Bell Food Group a renforcé sa présence et sa visibilité dans l'environnement universitaire européen. De plus, les 20 publications sur LinkedIn ont été consultées plus de 30 000 fois. Tou-te-s les participant-e-s de Bell Food Group étaient enthousiastes. «De nombreux domaines professionnels différents, des échanges extrêmement intensifs – cela a été une expérience passionnante et en a valu la peine», témoigne Christine Kerwin. Et il s'est une fois de plus avéré que les passionnants défis se présentent aux jeunes talents chez Bell Food Group et, de façon générale, dans l'industrie alimentaire, ne sont pas vraiment connus. La participation à de tels événements représente pour Bell Food Group une opportunité de se faire connaître auprès de ce groupe cible. Et, avec sa structure d'entreprise distribuée dans toute l'Europe, elle offre des possibilités professionnelles intéressantes pour ce panel de participant-e-s international. Bell Food Group a reçu les CV de 500 des participant-e-s du hackathon, qui viennent à point pour fournir les postes vacants, pas seulement dans l'informatique, mais aussi dans tous les autres domaines. Aussi, un nombre des participant-e-s a déjà postulé pour un stage. Bell Food Group participera de nouveau sans faute à START Global l'an prochain. • jk

De vieilles histoires en versions nouvelles

# Quand tout ne part pas en fumée

*Pas de fumée sans feu. Si l'on expose une petite gourmandise à ce duo éprouvé, ce sont des arômes intenses qui se développeront et s'épanouiront lors du fumage. Pourtant, à l'aube des arts culinaires, le fumage avait une fonction purement pratique.*

**Le fumage fait partie des méthodes de conservation les plus anciennes.**

Il est supposé que l'histoire du fumage a commencé dû à un heureux hasard. Il y a plusieurs millénaires, alors que nos ancêtres de l'Âge de pierre ont commencé à instaurer un peu de confort dans les grottes, la chaleur était procurée par un foyer. La fumée se propageait dans ce simple logis, en passant par les provisions de nourriture suspendues pour les protéger d'animaux. Au cours du temps, les êtres humains ont remarqué que les produits de la chasse et de la cueillette, comme la viande, le poisson, les baies et les noix se conservaient ainsi plus longtemps. La fumée du feu de bois avait au passage opéré son effet antibactérien. Elle décourageait de plus les insectes d'en faire leur buffet.

En plus du séchage et du salage, le fumage compte parmi les méthodes de conservation les plus anciennes que l'humanité ait inventées pour préserver ses aliments. Que le fumage permette de modifier les arômes des aliments et puisse donc être utilisé comme une sorte d'épice, est par contre un développement assez récent.

# Petit abc du fumage

## Préparer la viande comme les pros

De principe, toutes les viandes et les volailles se prêtent au fumage. Le choix de la bonne méthode de fumage est décisif pour le résultat souhaité. Rappel : avec le fumage à froid, la viande reste crue, un fumage à haute température fait en même temps mijoter les produits fumés. Jouer avec la température et le temps permet ainsi d'influencer le résultat. La cuisson de la viande rouge à point, par exemple, se fait sur une longue durée à env. 55 degrés Celsius. Des expérimentations propres sont incontournables, comme, pour tant d'autres choses aussi : c'est en forgeant qu'on devient forgeron.

## Le classique : le poisson

Le saumon fumé est probablement emblématique pour tous les adeptes du fin arôme de fumé. Que l'on fume du saumon à froid ou à hautes températures en filets, steaks ou entier : il est recommandable de le saler avant de le fumer. Pour ce faire, on l'enrobe de sel agrémenté d'un mélange d'épices et d'herbes et le laisse reposer pendant un jour au réfrigérateur. Le sel fait perdre du liquide au poisson et en intensifie le goût. Lors du fumage, la température à cœur est importante, selon que l'on souhaite le servir plutôt cru que très cuit.

## Des variations sur les légumes

Si l'on n'associe le fumage qu'aux aliments d'origine animale, on passe à côté de beaucoup de choses. Qu'il s'agisse de pommes de terre, d'asperges, d'aubergines ou d'épis de maïs : avant de mettre les légumes dans le fumoir, il faut les nettoyer et les pré-cuire éventuellement. Les copeaux de bois d'arbres fruitiers se prêtent bien au fumage de légumes, tout comme pour la viande et la volaille. Comme on mange aussi avec les yeux, fumer confère aux mets un attrait supplémentaire non seulement en lui donnant un goût particulier, mais aussi une belle couleur. Soit dit en passant : tout ce que l'on peut faire avec les légumes fonctionne tout aussi bien avec les fruits.

## Un fromage qui « pue » bien

Fumer du fromage est particulièrement facile et s'offre donc à merveille comme champ d'expérimentation pour les débutants. Le choix d'un fumage à froid ou à chaud dépend de la variété de fromage. Ce qui est important, c'est de couper le fromage en petits morceaux avant de le fumer, pour que la fumée puisse développer son goût sur toutes les faces. Avec le fumage à froid à environ 20 degrés Celsius, on peut tranquillement laisser le fromage pendant huit à vingt heures dans le fumoir. Plus le fumage sera long, plus l'arôme sera intensif. Les fromages à pâte molle se prêtent très bien au fumage à chaud. Ils sont déjà prêts à consommer au bout d'un peu plus d'une heure seulement.

## Du tofu avec une touche de fumé

Le tofu fumé est devenu un incontournable de tout rayon de supermarché. Il se différencie du tofu nature par un goût propre épicé, obtenu grâce au bain de fumée. Fumer soi-même du tofu naturel n'est pas du tout sorcier : un barbecue fumoir à clapet et thermomètre de cuisson suffit déjà. Une coupelle d'eau disposée à l'intérieur du barbecue maintient en permanence la température à bas niveau. On enduit d'huile le tofu préalablement mariné au froid dans le réfrigérateur pour le fumer ensuite au-dessus de charbon de bois à petit feu, à 120 degrés Celsius max., pendant env. deux heures.

## Comment fumer lorsqu'on n'a pas de fumoir ?

Si l'on souhaite pratiquer souvent le fumage, il est recommandable d'acquérir tôt ou tard un fumoir, qui est un instrument idéal pour le fumage et la cuisson indirecte. Cependant, il est aussi tout à fait possible d'obtenir de bons résultats de façon simple et sans appareil professionnel. Un barbecue usuel au gaz ou au charbon de bois, dans lequel on aura disposé des copeaux de bois humidifiés ou de la sciure de bois, est également utilisable pour fumer des aliments. Dans ce cas, il est important de veiller à ce que les copeaux de bois ne prennent pas feu. Pour le fumage en cuisine, il existe de petits fours fumoirs chauffés au moyen des plaques chauffantes de la cuisinière.

## Quelle est la bonne température ?

Le fumage en fumoir, tel qu'actuellement couramment pratiqué, s'effectue selon trois méthodes différentes : les aliments fumés à froid se conservent particulièrement longtemps et conviennent par une note gustative fumée et épicée. Ils sont alors habituellement fumés à des températures ne dépassant pas 25 degrés Celsius et sont ensuite, en contraste aux mets fumés à des températures supérieures, conservables pendant des semaines, voire des mois. Pour le fumage à chaud, le thermomètre de la chambre de fumage indique au maximum 50 degrés Celsius. Ainsi, les aliments ne sont pas seulement fumés, mais mijotent simultanément en douceur. La fumée chaude les imprègne d'une note épicée. Si la température reste constante, le résultat convainc par une particulière

tendresse. Pour le fumage à haute température, on utilise des températures entre 90 et 130 degrés Celsius. De cette méthode résulte une croûte croustillante et un délicieux arôme grillé caractéristiques.

## Une question de goût

Mais ce n'est pas seulement les méthodes de fumage qui font la différence gustative. En particulier, le choix des épices et des bois influencent l'arôme. Le fumage n'est pas soumis à des règles strictes, ce qui en fait un fantastique champ d'expérimentation pour explorer de nouvelles possibilités. Ceux et celles qui ne disposent encore que peu d'expérience dans le fumage s'en tiendront de préférence aux recommandations de connaisseuses et connaisseurs. Le bois d'aulne confère

un goût doux et convient donc particulièrement pour le poisson, alors l'érable confère un goût de fumé plus intense et joue les gros bras en particulier en combinaison avec de la volaille, des légumes et du jambon. Ceux et celles qui aiment un goût de fumé très intensif choisiront le bois de mesquite, un arbre qui pousse dans les contrées sèches d'Amérique, d'Afrique et d'Asie et confère en particulier à la viande d'agneau et de bœuf une note unique, même si celle-ci n'est pas appréciée de tous. Ceux et celles qui aiment expérimenter mélangeront différentes essences de bois ou ajouteront des branches de romarin ou des bâtons de cannelle trempés au bois de fumage. On peut également ajouter des compositions spéciales d'épices aux copeaux de fumage pour aromatiser la fumée.

## Attention en cas de résine

Les bois résineux ne conviennent pas pour le fumage, il faut les éviter. Un bois riche en résine produit une fumée âcre, voire éventuellement toxique. Le bois de hêtre est particulièrement adapté pour les fumoirs : son arôme doux et équilibré convient parfaitement pour de longs processus de fumage de sept à huit heures. Pour finir, la recommandation la plus importante : qu'il s'agisse de viande ou de poisson, les arômes ne peuvent imprégner la chair que tant que la chaleur n'a pas solidifié les protéines. C'est pourquoi il est recommandé de travailler à basses températures pour commencer, ce qui mettra ultérieurement le goût de fumé bien en valeur. • ap



Bell Pologne

### Une gamme pour barbecue sans additifs nitrés

Lors du développement de la nouvelle ligne pour barbecue, Bell Pologne a intentionnellement renoncé aux additifs alimentaires que sont les nitrates. À la place, un ingrédient à base d'extraits de fruits et de légumes contenant de nombreux antioxydants assure la conservation des produits. Les clients de Pologne peuvent ainsi déguster les nouveautés « Desperinos barbecue », « Saucisse à griller » et « Saucisse de Silésie » en toute sérénité.

Bell Suisse

### La variété sur le barbecue

Pour les adeptes des steaks, des saucisses, de la volaille ou des fruits de mer – Bell Suisse a de nouveau tenu compte de tous les goûts, en présentant près de 20 nouveautés pour la saison du barbecue. À la gamme sont venus s'ajouter, entre autres, les saucisses « Poulet Bernerli », rehaussées de fromage lucernois et bardées de lard de volaille, ainsi que la « Saucisse de porc Craft Beer », agrémentée de Pale Ale suisse lui conférant une note fruitée. Le « Butcher Steak », une découpe spéciale du couvert d'épaule de porc tendance, fait de plus partie des nouveaux venus. Enfin, les brochettes « Pangasius & Bacon » allient de tendres morceaux de filets de pangasius et du lard, rehaussés d'une marinade style Kentucky.



Bell Allemagne

### De la viande de bœuf pour les gourmets

Avec la nouvelle marque « Le Bon Rouge », Bell Allemagne présente depuis mars une viande de bœuf de première classe dans les rayons de libre-service. Les coupes juteuses de goût marqué et finement marbrées proviennent exclusivement de bœufs de race limousine. La viande porte la distinction « Label Rouge » hautement réputée en France.



Sylvain & CO

### Des légumes d'été au four

Sylvain & CO met depuis déjà fin avril une note d'été dans les assiettes. La nouvelle composition été y pourvoit, avec des courgettes, poivrons longs, oignons rouges et tomates cerises pré-rôtis. Il suffit de la faire cuire au four dans la barquette en bois faisant partie de l'emballage pendant 30 minutes pour pleinement savourer ce plat.



Hilcona

### Zéro viande sur le grill

« THE GREEN MOUNTAIN » veille à ce que même les personnes qui renoncent à la viande ou qui réduisent leur consommation puissent profiter pleinement de l'heure du BBQ. Avec le « Steak au paprika » ainsi que les « brochettes BBQ » et les « brochettes teriyaki », les filiales de Coop n'offrent pas moins de trois nouvelles alternatives végétales, faisant du barbecue aussi un espace de plaisir pour les véganes.



Eisberg Autriche

### Heureux et rassasié avec des salades

Si vous pensez que les salades ne suffisent pas à couper la faim, c'est que vous n'avez pas encore goûté aux nouvelles salades-repas d'Eisberg. Les deux variantes « Jambon Cheese Pops » et « Patate douce – roquette » allient une verdure craquante et d'autres ingrédients rassasiants, comme un œuf, du jambon de dinde et des boules de fromage resp. des patates douces, des pois chiches et des cubes de feta.



Eisberg Suisse

### Un plaisir couche par couche



Vous avez envie de légumes, mais peu de temps pour cuisiner? Eisberg propose parmi sa gamme, avec les pots de légumes stratifiés, deux nouvelles solutions épatantes. Le « Farmer's Mix », se composant de carottes, de pois mange-tout et de brocoli et le « Mediterranean Mix », se composant de poivrons longs, de mini-courgettes, de carottes, d'oignons et de persil, se réchauffent en seulement quelques instants à la poêle. De plus, Eisberg propose toujours de nouvelles créations de salades tendance, comme le bol « Protein Source », composé de pois chiches et de fromage cottage, ou le bol « Bio Green », composé d'épinards, de lentilles et d'houmous.

Eisberg Autriche

### De délicieux snacks à base de volaille

Eisberg Autriche met à profit les synergies de Bell Food Group et lance, sous la marque « hubers », une nouvelle gamme de snacks à base de volaille dans les supermarchés autrichiens et internationaux. Les « Mini Chicken Burger Patties » congelés, les « Mac'n'Cheese Balls », les « Chicken Wings » et les « Karaage » sont fabriqués au site novateur de produits de commodité de l'entreprise de Marchtrenk.



Hügli

### Des spécialités d'Italie et d'Asie rapidement servies

Hügli propose à ses clients commerciaux deux nouvelles lignes de sa gamme pour le secteur des marques propres: « Pasta, Basta! » et « Spirit of Asia ». Ces deux plats préparés en sachet à maintien vertical pratique sont prêts à consommer en seulement deux à trois minutes. Idéal, quand on manque de nouveau de temps.



Hügli

### Ça va piquer

La nouvelle sauce Hot Jalapeño de Stein's Best, disponible depuis avril, fera le plaisir de tous ceux et celles qui aiment le feu dans leur assiette après celui du barbecue. Un fin mélange de tomates, de chili et de jalapeño lui confère sa note fruitée et piquante. Elle se prête idéalement pour les trempettes, pour accompagner les saucisses grillées ou agrémenter un hamburger.



Bell Food Group invite à la répétition générale du plaisir

# Les stars de l'été

Ce sont bien sûr de nouveau des spécialités pour barbecue susceptibles de remporter des Oscars qui occuperont les rôles principaux à l'affiche culinaire de cette année. Mais les rôles secondaires convaincront aussi avec beaucoup de créativité et de variété. Plus personne ne s'étonnera de voir un légume croquant ou une sauce pimentée faire la prestation de la soirée. •mr



Depuis l'idée jusqu'au moment de surprise

## Sur les traces du plaisir

Le moteur de l'ensemble de Bell Food Group est le souhait de procurer le plus grand plaisir possible à ses client-e-s.

Mais qu'est-ce que cela exige de développer à partir d'une idée un produit qui enthousiasme tout le monde ?

Cinq personnes de différents domaines ont parlé à LOOK! de leur mission plaisir. • *mr*

## Julian Hämmerle : le créateur d'idées culinaires

Au début de tout développement de produit, il y a tout d'abord une idée. Julian Hämmerle est l'un de ceux qui est toujours à l'affût et à l'écoute des tendances alimentaires. Et c'est aussi quelqu'un qui expérimente pour déterminer si une nouvelle idée est réalisable. Pour ce faire, cet ancien chef étoilé se rend tout d'abord dans sa cuisine.

« Pour commencer, nous produisons toujours un modèle. Cela signifie que nous cuisinons le produit de façon classique, tout comme nous le ferions dans un restaurant, donc sans contraintes industrielles », explique Julian Hämmerle.

Dès cette phase, le plaisir est un critère déterminant. Quel est le goût du produit ? Comment se présente-t-il ? Quelle est son odeur ? Quelle est sa texture ? Tout cela est dès le début important pour l'évaluation.

Une fois que Julian Hämmerle a approuvé l'échantillon, il le fait également goûter à un comité interne. Si le produit est également approuvé à cette étape, il est transmis au Développement produit.

Il s'agit maintenant de rester le plus possible fidèle au modèle. En effet, le produit fin doit autant que possible avoir, une fois passé à la fabrication industrielle, le même goût que dans la cuisine expérimentale. C'est pourquoi Julian Hämmerle accompagne de près le processus et goûte et regoûte les résultats avec les autres personnes impliquées.

Le nombre de dégustations nécessaires diffère d'une nouveauté à l'autre. « Il y a des produits relativement simples, qui sont déjà

connus et dont le développement est assez rapide », explique Julian Hämmerle. « Par contre, les alternatives à la viande, par exemple, que nous créons pour THE GREEN MOUNTAIN présentent davantage de difficultés. Il s'agit d'un champ d'expérimentation assez nouveau et dans lequel nous apprenons en permanence ce qui marche bien et a bon goût. »

Pour le développement de produits à base de plantes, l'approche est aussi assez différente. En effet, Julian Hämmerle reçoit déjà un produit brut de l'installation, pour ensuite ne plus créer, dans sa cuisine, que l'assaisonnement en vue d'obtenir le produit de substitution souhaité. Il s'en suit toute une série d'élaborations et de dégustations jusqu'à obtenir satisfaction.

Hilcona soumet aussi certaines nouveautés à une dégustation par les clients, que le gastronome accompagne également. « Nous récoltons souvent beaucoup d'approbation, mais il y a aussi des choses qui nous enthousiasment nous, mais pas le client », témoigne Julian Hämmerle. « Toute idée n'est pas forcément un succès. »

Avec le médaillon végétal au poivre, THE GREEN MOUNTAIN a récemment connu un immense succès et reçu de l'organisation de protection des animaux PETA Allemagne la distinction « Meilleure viande végétale » à l'occasion de la distribution des « Prix des saveurs véganes de PETA ».

### La personne

Julian Hämmerle est depuis juin 2022 directeur culinaire chez Hilcona et assiste, dans ce rôle, le Développement produit dans toutes les questions culinaires. Auparavant, il a exercé le métier de cuisinier et pâtissier de formation pendant 20 ans dans la gastronomie – entre autres dans plusieurs restaurants étoilés.

**Le nombre de dégustations jusqu'à atteindre satisfaction diffère d'un produit à l'autre.**

## Vreni Berger: La formatrice gustative

Même si l'analyse sensorielle fait partie des connaissances de base enseignées à l'école professionnelle, Vreni Berger est convaincue que la meilleure façon d'apprendre la dégustation pour les spécialistes de la viande est la pratique.

« Les thèmes enseignés aux bouchers-charcutiers comprennent aussi les modes de préparation de base de différentes pièces de viande », rapporte la responsable de la formation d'Oensingen. « C'est pourquoi nos apprenti-e-s ont au cours de leur formation la possibilité d'assister l'équipe de cuisine d'Oensingen lors de la préparation de plats déjeuners, et d'apprendre les différents modes de préparation. Pendant le déjeuner, nous avons la possibilité de goûter et d'analyser les plats ensemble. »

**Les apprenti-e-s sont rarement à court d'idées pour créer des nouveautés.**

Il en va de même lors du développement de nouveaux produits pour leur propre assortiment « Créé par nos apprenti-e-s ». « On ne peut par exemple apprendre à faire une marinade pour une poêlée de viande ou les épices entrant dans la composition d'une saucisse qu'en le pratiquant soi-même », dit l'experte de la viande.

### La personne

Vreni Berger, en tant que responsable de la formation en technique alimentaire et boucherie, forme depuis mars 2022 des bouchers-charcutiers à l'usine de production de Bell d'Oensingen. Sa spécialité recouvre les domaines Épicerie fine et Affinage.

Les nouveaux développements sont souvent créés de façon spontanée. Par exemple en cas d'excédent d'une certaine matière première, qui est alors valorisée dans un esprit de création de valeur. Les apprenti-e-s manquent rarement d'idées de recettes pour l'utiliser. La composition internationale du groupe permet de plus de puiser dans un riche trésor des plus diverses cuisines du monde.

« Une fois les modèles terminés, nous nous rassemblons pour goûter les résultats », raconte la responsable de la formation. « Le produit qui plaît à la majorité gagne et est admis dans notre assortiment. »

Et il n'y a pas que les apprenti-e-s et leurs formatrices et formateurs qui se régaler des nouveautés ainsi créées. « Nous nous réjouissons à chaque retour positif, par exemple de collègues qui ont acheté les produits au magasin d'usine », dit Vreni Berger. Le plaisir optimal est celui qu'on partage avec les autres.

Entretien avec... Sheena Terrah Oriare



Sheena Terrah Oriare est apprentie bouchère-charcutière en première année de formation.

**La dégustation d'aliments que vous produisez au cours de votre formation est-elle importante pour vous ?** Oui, en particulier pour tous les produits nouveaux. Comme, en fin de compte, il nous faut, par exemple, savoir si nous avons mis suffisamment d'épices et de sel, donc connaître ce que nous vendons finalement aux client-e-s.

**Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement lorsque vous allez dans la cuisine expérimentale et cuisinez ensemble ?** Nous, les apprenti-e-s, sommes toujours impatients d'essayer le résultat et de connaître, par exemple, le goût qu'aura le même produit avec différentes épices. Ce que je trouve sensationnel, c'est que l'avis de toutes et tous compte.

**Quelle est l'importance du plaisir pour vous personnellement ?** Le plaisir est à mon avis un facteur important dans la vie. À côté du travail, nous avons besoin de repos pour éviter le stress physique ou physiologique. Cela implique entre autres que la prise de repas doit s'accompagner de plaisir.





## Cindy Zbinden : la metteuse en scène

« Le plaisir est notre ambition – un produit que l'on aime manger, des recettes adaptées aux besoins et des repas pour tous les appétits. » C'est bien la promesse mise en évidence sur la page d'accueil de Sylvain & CO. Ou en bref : « Le goût du bon sens ». Cindy Zbinden fait partie de l'équipe qui, chez ce fournisseur suisse de produits ultra-frais, s'occupe de communiquer cette ambition de plaisir vers l'extérieur.

« Le plaisir est le point central de notre marque », témoigne la cheffe de produit. « Il joue un rôle décisif, autant pour notre image globale qu'à chaque étape de toutes les campagnes que nous développons, par exemple pour le lancement d'une nouvelle ligne de produits. »

La nouvelle gamme « Fun & Fresh » est l'exemple le plus récent d'un concept intégral de plaisir dans lequel cette Suisse romande a été impliquée. Elle se compose de quatre délicieux bowls de salade offrant chacun, sur la base d'un mélange de salades, de légumes frais, de protéines, de céréales, un repas complet et équilibré. Les recettes ont été développées dans le but d'atteindre un subtil équilibre de saveurs et de textures.

« Nous nous sommes donné, avec ce lancement, deux objectifs majeurs : l'acquisition de nouveaux clients ainsi que l'accroissement de la visibilité et reconnaissance de notre marque, ce que l'on appelle la « Brand Awareness », explique Cindy Zbinden.

La détermination de ces objectifs a également été l'une des premières étapes dans le processus de lancement sur le marché. Par ailleurs,

### La personne

Cindy Zbinden travaille depuis avril 2022 comme cheffe de produit senior chez Sylvain & CO. Parmi la grande diversité de ses tâches, elle observe les besoins des clients et les tendances du marché, sur lesquels se base ensuite le processus d'innovation.

l'équipe entourant cette experte du marketing s'est entre autres attachée à définir les groupes cibles, à développer le message et le design de la campagne ainsi qu'à déterminer les mesures de marketing. « Après un long processus de développement, c'est pour moi toujours une récompense lorsque le produit physique se trouve finalement en magasin », dit Cindy Zbinden.

Et cette récompense est récemment arrivée, avec la ligne « Fun & Fresh ». C'est maintenant que les produits et la campagne doivent communiquer le message de plaisir aux consommateurs. Le design de l'emballage en est un élément important. Pour aiguïser l'appétit pour ces salades dans le rayon des supermarchés, les bowls sont dotés d'un couvercle transparent. Les illustrations typiques de la marque, présentes sur toutes les représentations de l'entreprise, figurent de plus sur la banderole.

Outre d'amusantes mises en scène de légumes, figurant par exemple sur les emballages, le concept comprend aussi la présence d'un « avatar » de chacun des membres de l'équipe, composé d'un corps dessiné et d'un portrait photo pour la tête. « Ces illustrations accompagnent notre marque depuis son lancement en 2012 et ont pour objectif de communiquer notre valeur centrale de « tribu », explique Cindy Zbinden. « Elles montrent que Sylvain & CO est une grande famille pour laquelle la collégialité et le souhait d'apporter quelque chose de bien à la communauté sont des éléments primordiaux. »

**Ces illustrations accompagnent Sylvain & CO déjà depuis son lancement en 2012.**

## Jeroen de Zwart: le magicien des cuisines

Il suffit souvent à Jeroen de Zwart d'ouvrir une boîte de purée à l'ail ou une sauce de tomates pour convaincre la clientèle de Bresc. « Neuf personnes sur dix réagissent en déclarant :

« Oh, mais ça sent vraiment bon. J'en veux. » », raconte ce conseiller culinaire. Cette clientèle, ce sont des chefs de cuisine néerlandais-e-s, un milieu professionnel dont Jeroen de Zwart

**Il sélectionne individuellement pour chaque restaurant les produits qu'il présente.**

faisait lui-même partie il y a quelques années et dont il connaît bien les exigences et le mode de pensée.

« En tant que cuisinier, je m'immisce nettement plus facilement dans les cuisines de nos client-e-s que, par exemple, quelqu'un qui serait issu de la vente classique », constate Jeroen de Zwart. « Ils m'accueillent simplement à leurs côtés et nous discutons pendant qu'ils travaillent, ou bien j'enfile moi-même une veste de cuisine et nous cuisinons ensemble. »

Le fait d'être entre collègues permet à merveille de présenter les avantages de marinades, de trempettes, de sauces, de purées et de mélanges d'herbes de la filiale d'Hügli. Ces avantages recouvrent, en plus de l'aspect de commodité, un excellent goût, en tant qu'important argument de vente.

### La personne

Jeroen de Zwart convainc depuis 2019, en tant que conseiller culinaire, les client-e-s de la gastronomie de sa région des produits de Bresc. Il a auparavant exercé le métier de cuisinier pour lequel il s'est formé dans de nombreux restaurants, dont dix ans au célèbre parc d'attractions d'Efteling.

Le conseiller culinaire sélectionne individuellement pour chaque restaurant les produits qu'il présente. Avant, il jette toujours un œil sur le menu. Si celui-ci mentionne, par exemple, un carpaccio au pesto ou des quartiers de pommes de terre accompagnés d'aïoli, il emporte pour sa visite, en plus d'éventuelles nouveautés qu'il souhaite présenter, également des variantes de ces plats offertes par Bresc. Il crée ainsi régulièrement des moments de surprise.

C'est bien sûr lorsque Jeroen de Zwart est invité dans la cuisine qu'il peut le mieux démontrer tous les délices de ce qu'il peut créer avec ces produits. Pour ce faire, il puise dans son trésor de plus de 400 recettes.

« Je montre par exemple aux chefs de cuisine que nos glaçages non seulement confèrent un fini brillant aux aliments chauds, mais peuvent aussi être utilisés froids, entre autres comme sauce pour des bols de poké », comme il nous le rapporte. « Ou bien l'une de mes sensations est de faire un gâteau au chocolat avec la purée à l'ail noir, qui se prête pour la composition de desserts en plus de pouvoir être servie comme accompagnement relevé de plats salés. »

Il n'est pas rare que les personnes que l'expert culinaire est allé rencontrer le recontactent au bout d'un certain temps pour relater leurs propres créations, pourvoyant ainsi à un enrichissement croissant de sa collection de recettes et à ce que l'inspiration pour créer de nouvelles sensations gustatives ne vienne pas à lui manquer.



Microsoft Teams et my Bell Food Group

# Le cours du quotidien numérique

En adoptant Microsoft Teams, Bell Food Group a fait, en octobre dernier, un premier pas important vers Modern Workplace. Entre-temps, les premiers secteurs utilisent de plus l'application my Bell Food Group – précédemment connue sous le nom de « Beekeeper ». Des collaboratrices et collaborateurs ayant déjà rassemblé de l'expérience avec les deux outils témoignent de leurs impressions. • *mr*

## Les témoignages d'utilisateurs de Microsoft Teams



« Globalement, depuis l'introduction de Teams, le partage et le travail commun sur des fichiers s'est nettement simplifié, le quotidien du travail est nettement mieux structuré dans mon domaine – même s'il y a encore des efforts à investir pour intégrer davantage ce programme

dans notre structure de travail et nos processus. Les plus grands avantages que j'y vois sont qu'il permet de relier de nombreux modules, par exemple : One-Note, Word, PowerPoint ou des tâches. Il est possible d'éditer des fichiers, d'en discuter, de convenir de délais, de rédiger des instructions, de partager des choses et de répartir des tâches

dans un seul et même outil. La centralisation qui en a résulté, nous apporte dès maintenant une plus-value et présentera également à l'avenir beaucoup d'autres potentiels d'optimisation de la collaboration. Je pense que le soutien apporté par Teams permet d'accroître autant l'efficacité que la transparence de la collaboration. Ma fonction favorite est la génération de liens. Elle permet d'attribuer facilement et rapidement des droits ainsi que de n'enregis-

trer des fichiers et des dossiers plus qu'à un seul endroit accessible à tout moment. Les questions que mes collègues m'ont le plus fréquemment posées, en tant que « Champion de Teams », concernaient l'emplacement d'enregistrement et la structure de fichiers ainsi que l'affectation d'autorisations relatives aux documents, canaux et équipes. Au cours des premières semaines, la structure complexe a exigé de nombreux membres de l'équipe un énorme effort d'adaptation dans le quotidien du travail. Cependant, beaucoup d'entre eux reconnaissent entre-temps le potentiel de plus-value et bénéficient des fonctionnalités. Des améliorations seraient encore souhaitables dans la collaboration entre différentes équipes, chez lesquelles il y a actuellement encore quelques différences. En effet, l'intensité de l'utilisation des fonctions de messagerie instantanée, de contributions, ainsi que des tâches en souffrance varie fortement d'un-e collègue à l'autre, ce pourquoi il est en partie toujours nécessaire d'envoyer des liens à certains documents par courriel. J'espère voir davantage d'uniformisation se réaliser au fur et à mesure de la suite du déploiement. »

**« Teams rend la collaboration plus transparente. »**



Finn Kröling, directeur adjoint Administrations RH, chef de projet RH chez Bell Suisse



Mathias Janicz, coordinateur de site chez Bell Suisse

« Dans mon domaine, Teams a dans l'essentiel changé notre façon de communiquer les uns avec les autres : nettement plus simplement et rapidement – selon ce que l'on entend par « Modern Workplace », justement. Dans notre équipe de communication, qui a vu naissance suite à TopX, cela fonctionne à merveille. Nous parlons tous de la même chose, nous avons donc un seul agenda. La communication est devenue plus transparente. Cela exige naturellement de s'en tenir aux règles et d'utiliser l'outil en harmonie avec les conditions du site. De plus, Teams s'accorde parfaitement à l'excellente structure de réunions dont nous disposons déjà précédemment. Il n'y a pas si longtemps que ça, par exemple, nous produisons nos protocoles sur papier. Maintenant, nous faisons tout en ligne. Dans une branche professionnelle traditionnelle, la numérisation en général et, maintenant, la fusion de différents outils sous Teams sont des instruments très puissants. La connectivité, ainsi que l'accès facilité aux données, que ce soit au poste de travail ou simple-

**« Nous avons réalisé la transition pas à pas. »**

ment rapidement à partir d'un smartphone, sont pour moi des atouts supplémentaires. J'aime de plus la fonction GIF, comme gadget ludique. Je trouve ces petites images animées à la fois très expressives et charmantes. Pour que personne ne se sente perdu-e, nous avons réalisé la transition pas à pas et procédé autant que possible ensemble. C'est pourquoi je n'ai jusqu'à présent pas été beaucoup sollicité en tant que « Champion de Teams ». La question beaucoup posée au début était : « Avons-nous vraiment besoin de Teams pour faire ceci ? » J'ai alors énuméré les avantages, qui sont très convaincants. Ce qui me manque encore est la possibilité de définir des délais pour des activités pour pouvoir mieux s'organiser soi-même. Je trouve personnellement le planificateur de tâches, tel qu'il est actuellement, assez médiocre. Globalement, je vois en Teams une grande opportunité, en particulier pour les sites de production basés sur des professions traditionnelles. Cet outil nous permet aussi de les configurer selon une perspective moderne et de suivre la marche du temps. »



« Pour moi, les grands avantages de Teams résident dans une communication plus rapide, un aperçu amélioré des tâches et des projets, ainsi que dans une collaboration affermie avec les autres départements. Depuis son introduction, on sent nettement une intensification de la communication interne – en particulier entre les départements, mais aussi les sites. Les communautés favorisent la communication et l'échange d'informations, de sorte qu'il est devenu plus facile de rester à jour. La banque centrale de documents facilite aussi grandement le travail. Je trouve en particulier la fonction d'« Édition en direct » très utile, comme elle permet à plusieurs collègues de travailler en parallèle sur un même document. Cela représente un véritable progrès par rapport au mode de travail précédent, qui consistait à échanger en interne des courriels avec pièces jointes ou de partager des documents sur le SharePoint de Bell, ce qui exigeait d'enregistrer d'abord le document localement, puis de le télécharger pour ensuite devoir se connecter et se déconnecter pour l'éditer. Ma fonction préférée de Teams est le Planificateur, comme toutes les tâches, qu'il s'agisse de tâches quotidiennes ou de gros projets complexes, y sont consignées. Il procure une bonne vue d'ensemble et de nombreux détails et il est, selon moi, aisément manipulable avec les fonctions données. Pour nous, dans le secteur informatique, une bonne vue d'ensemble et l'affectation de tâches, thèmes et projets en cours sont un énorme avantage. Pour l'avenir, je pourrais me figurer la désignation d'une personne ou d'un département responsable de l'accompagnement ciblé de Teams. En résumé, je dirais que la collaboration s'est améliorée, parce que cet outil offre de nombreuses possibilités et prend la relève d'autres méthodes plus laborieuses. »

**« Ma fonction préférée est le Planificateur. »**



Marcel Schlager, Directeur adjoint Informatique et application commerciale, Eisberg Autriche

## Les témoignages d'utilisateurs de l'application my Bell Food Group



«Ce qui est nouveau pour moi, dans l'application my Bell Food Group, est surtout que le flux international m'informe aussi de ce qui se passe dans les autres pays. Ce que je trouve agréable, comme cela renforce l'impression de cohésion dans l'ensemble du groupe Eisberg. Sinon, la fonction que j'utilise le plus est le formulaire des absences. La fonction de messagerie instantanée n'est par contre pas très utile dans mon domaine de travail, au laboratoire et dans la gestion de la qualité, comme nous communiquons principalement personnellement ou par courriel. J'ai déjà testé la fonction de traduction directement dans l'application, mais ne l'ai pas encore utilisée dans mon travail quotidien. En revanche, j'espère que, par exemple, elle rend les informations sur la sécurité alimentaire que je

publie plus accessibles aux collaboratrices et collaborateurs, s'ils peuvent les lire dans leur langue. Lors du lancement de l'application, les collègues ont eu quelque réticence à la télécharger. L'argument le plus fréquent était de ne pas souhaiter avoir un nouveau canal de communication en plus des nombreux déjà disponibles, comme le courrier électronique, le téléphone, WhatsApp, Teams et compagnie. Mais, sur la base des avantages de l'application, j'ai pu convaincre des collègues qui hésitaient encore. Et, entre-temps, toute mon équipe a installé l'application.»

**« L'application renforce la cohésion. »**



Caroline Germeaux,  
Chef de laboratoire,  
Eisberg Suisse

« Les fonctions que j'utilise le plus dans l'application my Bell Food Group sont celles permettant une interaction directe, comme la messagerie instantanée. Cet outil est pour moi, en tant que directeur logistique, très important, comme la plupart de mes collègues n'ont pas accès à un ordinateur personnel et que seulement une communication individuelle était préalablement possible. La communication était souvent difficile, comme leurs horaires de travail sont souvent décalés de jusqu'à douze heures par rapport aux horaires de bureau. Maintenant, l'application my Bell Food Group me permet de communiquer avec tous et je peux leur envoyer directement des informations importantes, des remerciements, etc. J'utilise aussi régulièrement les plateformes d'information. Bien que je reçoive aussi pratiquement tous les messages qui me concernent par courrier électronique, je préfère souvent les lire, par exemple, sur le chemin du travail sous la forme de publications dans l'application. La fonction de traduction est aussi pour moi très précieuse, comme de nombreux de nos employé-e-s ne maîtrisent pas très bien l'allemand. Ils peuvent ainsi aussi s'exprimer dans leur langue et nous nous comprenons en un seul clic. En tout et pour tout, je peux affirmer qu'il est plus facile de joindre tous les collègues ou groupes de collègues depuis l'introduction de l'application. Nous pouvons en toute facilité adresser des questions à tous ou créer des flux de travail et, ainsi, également simplifier le travail de l'ensemble de l'équipe. L'application a été très bien acceptée par la plupart des collègues. Comme il y a eu chez certains encore quelques réticences, nous avons installé des postes PC à deux sites pour permettre aux personnes concernées de se connecter à l'application. Nous utilisons aussi l'application my Bell Food Group pour envoyer des commandes de courses aux chauffeurs. À ce propos, nous travaillons actuellement encore à la configuration d'une interface à notre planification du personnel pour que tout-e employé-e puissent consulter la planification de ses interventions. »



Daniel Erni, directeur logistique,  
Eisberg Suisse, Dällikon

**« La fonction de traduction est très précieuse pour moi. »**

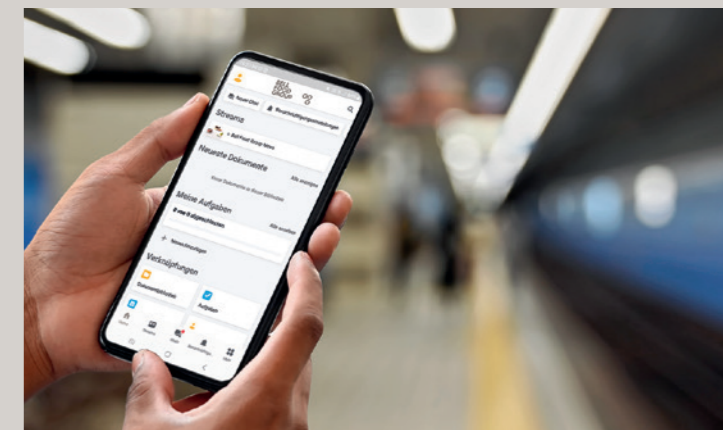
« Grâce à l'application my Bell Food Group, la communication dans mon domaine s'est intensifiée et elle est devenue plus claire, réactive et directe. L'application nous aide ainsi à échanger des informations plus efficacement que jusqu'à présent avec les supérieurs et, occasionnellement, avec les employé-e-s. Avant, je communiquais par courrier électronique – ou des feuillets adhésifs, que nous laissons sur les bureaux des personnes concernées. Avec

l'application, cela marche plus simplement et rapidement. Nous sommes ainsi au courant de modifications à court terme. L'application est également très utile pour le travail posté. L'équipe du soir peut ainsi par exemple informer tôt l'équipe du matin de la panne d'une machine. Mais, aussi, lorsque quelqu'un ne peut pas venir au travail en raison d'une maladie, la fonction de messagerie instantanée permet d'en avertir le supérieur rapidement, qui pourra ainsi dès son arrivée au travail rechercher la meilleure solution pour compenser cette absence. En plus de la messagerie instantanée, ce que j'utilise personnellement le plus souvent est l'agenda, comme il peut parfois se produire des changements à court terme, par exemple concernant le personnel travaillant sur les lignes de production. Quant à la zone des actualités de l'application, je dirais que les publications régulières nous aident à rester à la pointe de l'actualité des activités. Comme nous avons toujours notre smartphone avec nous, nous recevons ainsi toutes les informations importantes. C'est pourquoi je recommande souvent à mes collègues de nous rattraper, s'ils n'ont pas encore installé l'application. En effet, elle s'avère très utile dans de très diverses situations et je suis de l'avis que ce soit une très bonne idée de l'avoir sur son smartphone pour recevoir les informations de la journée et ainsi être au courant des changements. »

**« L'application est très utile pour le travail posté. »**



Catarina Raquel Pinto Ferreira,  
chef d'équipe de  
la direction, Hilcona



« Le changement principal apporté par l'application my Bell Food Group est que nous disposons maintenant d'une plateforme unifiée pour l'ensemble du groupe nous permettant de communiquer avec notre équipe et de transmettre des informations à nos donneurs d'ordre. Je trouve que c'est très important, particulièrement dans notre secteur, le transport, comme presque tout le personnel est en route la nuit seul et n'a que très peu de contacts personnels avec le bureau ou moi, dans le secteur «Entretien technique Transport». Depuis l'introduction d'application my Bell Food Group, cela se traduit entre autres par le fait que nous nous sommes déjà épargné beaucoup de «petits papiers» et de messages individuels. Comme, grâce aux messageries instantanées de groupe, nous sommes en mesure de joindre plusieurs chauffeurs d'un groupe pour leur transmettre des informations importantes ou répondre à des questions. Ainsi, toutes et tous savent ce qu'il se passe et sont au même niveau d'information. Je trouve aussi la zone des actualités très importante, comme je reçois maintenant rapidement des informations sur les événements importants, les innovations et les nouveautés se produisant dans mon entreprise et à l'intérieur du groupe. Cela met fin aux «rumeurs» et nous tient toutes et tous bien informé-e-s. »



Andreas Buchs, chef de  
groupe, Entretien technique  
Transport Eisberg

**« Nous sommes maintenant toutes et tous au courant de ce qu'il se passe. »**

Cinq conseils pratiques à appliquer chez soi

# Moins de gaspillage alimentaire, plus de cohésion entre voisins

La chasse au gaspillage alimentaire : comment arriver, dans son ménage, en toute simplicité et en peu d'efforts, à sauver des aliments encore consommables de la poubelle, tout en faisant éventuellement de plus une bonne surprise aux voisins? • ap



## 1.

**Bien organiser ses achats – avec une liste et un grand cœur**

Le coup de foudre n'est pas toujours immédiat : montre aux tomates à l'air traumatisé dans le rayon que tu as un grand cœur. Emporte la pomme cabossée dans ton panier d'achat et ne snobe pas la carotte tordue, mais invite-là chez toi. Les petits défauts extérieurs seront vite oubliés après un délicieux repas ensemble. En faisant une liste ou une photo du contenu de ton réfrigérateur et mangeant un petit en-cas avant d'aller faire les courses, il te sera plus facile de garder une vue d'ensemble et de n'acheter que ce dont tu as vraiment besoin.

## 3.

**Fait preuve de créativité et montre ce que tu as en réserve**

Les restes de la veille peuvent devenir un dîner de gala pour ce soir. Réserve aux restes le premier rang dans le réfrigérateur pour qu'ils ne tombent pas dans l'oubli. Ne sois jamais en reste d'idées : tu te demandes encore quoi faire du pain rassis du brunch dominical ? Tu peux le couper en cubes et en faire des croûtons avec un peu d'huile et d'ail. Ou bien tu mélanges les vieux morceaux de pain avec d'autres restes de ton réfrigérateur. Avec des tomates, des concombres, des oignons et des épices, tu produiras comme par magie une délicieuse et saine salade de pain.

## 2.

**Ranger les aliments comme un-e pro de l'organisation**

Range ton réfrigérateur comme ce que tu connais de ton supermarché : les aliments les plus anciens devant, les plus récents derrière. En tenant compte des différentes zones de froid du réfrigérateur, tu peux en tirer le meilleur parti : les plats préparés se rangent tout en haut, les produits laitiers et les œufs au milieu, en dessous les aliments qui se gâtent rapidement, comme le poisson et la viande, et, tout en bas, les salades, les fruits et les légumes. Ne t'oriente pas seulement sur la date de durabilité minimale, mais examine tes produits de plus près. Ce qui a l'air et sent encore frais est dans la plupart des cas encore consommable. Par contre, attention à la date limite de conservation. Celle-ci est à respecter, comme elle concerne des denrées périssables.

## 4.

**Rends tes voisins heureux sans restes**

C'est souvent lorsque l'on a des invités ou que l'on cuisine pour un grand groupe qu'il arrive de surestimer les quantités nécessaires par excès de bonnes intentions. On ne souhaite évidemment pas que quiconque rentre encore affamé à la maison. Tes invité-e-s se réjouiront éventuellement d'en emporter une petite part. Mais quelle serait, selon toi, la réaction de ta voisine si tu apparaissais devant sa porte avec un beau morceau de gâteau restant ? Fais donc l'expérience et surprends avec une petite gâterie des restes de ta réception.

**En 2020, pas moins de 70 kilogrammes par personne d'aliments consommables ont été mis aux déchets.**

L'édition 02/21 de Look! s'est consacrée aux mesures prises par Bell Food Group pour éliminer les pertes alimentaires dans les processus de production. Cependant, il est aussi important d'impliquer, en plus des producteurs, les consommatrices et consommateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les chiffres montrent que, dans l'espace européen, plus de la moitié du gaspillage alimentaire se produit dans les ménages privés. En 2020, pas moins de 70 kilogrammes par personne d'aliments consommables ont été mis aux déchets. Ce n'est pas une fatalité : avec quelques mesures simples, tout ménage peut contribuer à réduire et éviter le gaspillage alimentaire.

## 5.

**Pour aller plus loin**

Tu maîtrises de façon exemplaire la logistique de ta cuisine et le gaspillage alimentaire n'a aucune chance chez toi ? Toute ta famille et tous tes voisins sont rassasiés, et couverts à profusion de tes restes ? Parfait, il est alors temps d'aller plus loin. Tu peux aider les restaurants, boulangeries et épiciers à proximité à éviter le gaspillage alimentaire. Différentes applications mobiles, comme « Too Good To Go » ou « Olio » t'indiquent où trouver des restes. Tu ne fais ainsi pas que préserver l'environnement, mais aussi ton porte-monnaie.

Anniversaires de service et départs à la retraite de juillet à septembre 2023

## « À l'époque, il n'y avait ni téléphones portables ni ordinateurs. »



**Joaquín Maroco Barradas**  
45 années de service

**Fonction :** Employé commercial  
**Département :** Ventes  
**Site :** Bell Espagne,  
Casarrubios del Monte, Toledo

*Par quels biais en êtes-vous arrivé, il y a 45 ans, à postuler pour un poste dans votre entreprise actuelle?* Je viens du hameau de Valencia de Alcántara, dans la province de Cáceres. J'ai grandi dans une ferme. Comme il avait, à l'époque, peu de travail dans mon village, mes parents ont décidé de déménager à Madrid. J'y ai d'abord travaillé comme serveur, mais uniquement le samedi et le dimanche. À cette époque, j'avais seulement 15 ans, mais j'ai remarqué assez rapidement, que ce n'était pas le genre de travail qui me convenait.

Un lundi, j'ai appris qu'une usine de jambon à Alcorcón cherchait de la main-d'œuvre. Je m'y suis donc rendu. Un homme d'un certain âge se trouvait au portail d'entrée, qui m'a demandé si je voulais commencer dès ce jour-là. C'était le 1<sup>er</sup> juillet 1976. Mon appartenance à l'entreprise n'a cependant été officiellement déclarée que le 1<sup>er</sup> août 1978, comme, à cette époque, il n'était pas autorisé d'assurer des personnes de moins de 15 ans en Espagne. Il était certes possible de travailler en ayant une assurance accident, mais dans un cadre légal et en égards à la sécurité sociale, ce n'était sinon pas possible.

J'ai commencé dans le domaine de la salaison, puis je suis passé au séchage de la viande. À 25 ans, j'ai commencé à travailler dans le service de désosage, avec mon copain Antonio Jimenez.

À cette époque, je livrais aussi de temps à autre des produits en camionnette. Une fois mon permis poids lourd en poche, il m'a été permis d'aussi parcourir la route d'Andalousie, c'est-à-dire la route Jaén-Grenade-Málaga.

*Qu'est-ce qui a le plus changé au cours des 45 dernières années?* Dans la production de jambon espagnole, il n'y avait à cette époque pratiquement pas de prescriptions de qualité ou d'hygiène. Les jambons étaient livrés frais ou congelés. Ensuite, ils étaient salés en piles sur le sol, un travail fait à la main. C'est-à-dire une couche de sel, puis à nouveau du jambon et ainsi de suite, jusqu'à ce que l'on atteigne un mètre à un mètre et demi de hauteur.

Les jambons étaient lavés à même le sol pour ensuite être suspendus à des cordes ou placés sur des étagères en bois dans les séchoirs. Le désosage se faisait à la main, c'est-à-dire avec une scie, pour détacher complètement l'os du jambon. Nous utilisions des gouges et épluchions la viande au couteau. Tout était ainsi fait à la main.

Dans ces années-là, la distribution était organisée de sorte que l'on se rendait chaque jour à l'usine pour y déposer les commandes que l'on avait rentrées la veille. Ou bien on cherchait une cabine téléphonique pour transmettre les commandes à l'usine, comme il n'y avait ni téléphones portables ni ordinateurs à cette époque.

*Qu'est-ce qui vous a le plus marqué dans votre carrière dans votre entreprise?* La mort de mon premier chef, Jesus Sánchez Fernandez m'a particulièrement secoué. Cela a été un coup dur, car, en terme de travail, la situation en Espagne était alors très difficile. C'est son fils Luis Sánchez qui a pris sa relève. Je n'aurais absolument pas misé sur lui, mais il s'est finalement révélé être un excellent gestionnaire et directeur. Il s'est montré extrêmement habile dans le secteur du jambon et pour l'ensemble de l'entreprise.

### 20 années de service

**Zdeněk Zemina** • 25 mars, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (addendum)

**Gabriella Horváth** • 7 avril, Eisberg Hongrie, Gyál (addendum)

**Suleyman Karakus** • 1<sup>er</sup> juillet, Bell Suisse, Cheseaux

**Werner Mittermaier** • 1<sup>er</sup> juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell

**Etienne Schuch** • 1<sup>er</sup> juillet, Bell Suisse, Bâle

**Yannick Charretier** • 7 juillet, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise

**Mpaka Kindoki Ernesto** • 7 juillet, Bell Suisse, Zell

**Ibrahim Türkmen** • 7 juillet, Bell Suisse, Zell

**Fabian Taferner** • 14 juillet, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

**Yves Vogt** • 21 juillet, Eisberg Suisse, Dällikon, logistique

**Krzysztof Makowski** • 24 juillet, Bell Pologne, Niepołomice

**Daniel Bernet** • 28 juillet, Bell Suisse, Zell

**Nelli Materi** • 28 juillet, HFC, Bad Wünnenberg

**András Deli** • 1<sup>er</sup> août, Eisberg Hongrie, Gyál

**Axel Schuppan** • 1<sup>er</sup> août, Bell Suisse, Bâle

**Michèle Stingelin** • 1<sup>er</sup> août, Hilcona, Schaan

**Jozef Taliga** • 1<sup>er</sup> août, Hügli Food Slovakia, Trnava

**Philippe Felblinger** • 4 août, Bell Suisse, Bâle

**Marino Santana** • 4 août, Bell Espagne, Azuaga

**Janusz Waśniowski** • 6 août, Bell Pologne, Niepołomice

**Mariusz Imiołek** • 10 août, Bell Pologne, Niepołomice

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

**Uwe Tonch** • 18 août, Bell Suisse, Bâle

**Paulina Kurek** • 19 août, Bell Pologne, Niepołomice

**Dariusz Piotrowski** • 31 août, Bell Pologne, Niepołomice

**Divna Djordjevic** • 1<sup>er</sup> septembre, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

**Wolfgang Gerner** • 1<sup>er</sup> septembre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

**Tueanchai Herzog** • 1<sup>er</sup> septembre, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof

**Walter Höliner** • 1<sup>er</sup> septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

**Bernadett Pányi** • 2 septembre, Eisberg Hongrie, Gyál

**Murat Muratovic** • 3 septembre, Frisch Express, Pfaffstätt

**Patrick Brendle** • 15 septembre, Bell Suisse, Bâle

**Harald Schneider** • 15 septembre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

**Nikolett Nagy** • 17 septembre, Eisberg Hongrie, Gyál

**Birgit Fischer** • 22 septembre, Inter-Planing, Langenhaslach

**Zsolt Horváth** • 22 septembre, Eisberg Hongrie, Gyál

### 25 années de service

**Monika Zeminová** • 1<sup>er</sup> avril, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (addendum)

**Alexander Bothmer** • 1<sup>er</sup> juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell

**Reiner Brodersen** • 1<sup>er</sup> juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell

**Yannick Henaph** • 1<sup>er</sup> juillet, Bell Suisse, Bâle

**Uthayakumar Kanagasingam** • 1<sup>er</sup> juillet, Bell Suisse, Zell

**Sarathadevi Jayarajan** • 2 juillet, Bell Suisse, Zell

**Belinda Caser** • 13 juillet, Hilcona, Schaan

**Sasa Filipovic** • 13 juillet, Bell Suisse, Oensingen

**Roman Konrad** • 13 juillet, Hügli Suisse, Steinach

**Micha Roth** • 13 juillet, Bell Suisse, Bâle

**Michaela Wüthrich** • 14 juillet, Bell Suisse, Bâle

**Bernard Gillmann** • 20 juillet, Bell Suisse, Bâle

**Lud Marleku** • 20 juillet, Bell Suisse, Zell

**Ana Sofia Duarte Mendes** • 29 juillet, Hilcona, Schaan

**Alexander Gugele** • 1<sup>er</sup> août, Hilcona, Schaan

**Christophe Wassermann** • 3 août, Bell Suisse, Bâle

**Sandra Böhm** • 7 août, Bell Suisse, Bâle

**Kerry Dipple** • 10 août, Huegli UK, Redditch

**Christian Foltz** • 10 août, Bell Suisse, Bâle

**Landrit Ibrahim** • 31 août, Bell Suisse, Oensingen

**Anton Bichsel** • 1<sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Oensingen

**Nicole Böger** • 1<sup>er</sup> septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

**Gerald Isopp** • 1<sup>er</sup> septembre, Hilcona, Schaan

**Frédéric Judas** • 1<sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Oensingen

**Gilbert Keller** • 1<sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle

**Daniel Lang** • 1<sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle

**Sladana Pavlovic** • 1<sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle

**Bozica Gavrilovic-Tadic** • 21 septembre, Bell Suisse, Oensingen

**Eleonora Manova** • 21 septembre, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof

Offres d'emplois actuelles  
Veuillez consulter :  
[www.bellfoodgroup.com/fr/carriere/](http://www.bellfoodgroup.com/fr/carriere/)



## 30 années de service

<b>Ute Csenki</b> • 1 <sup>er</sup> avril, Eisberg Hongrie, Gyál ( <i>addendum</i> )
<b>Alexander Walter</b> • 1 <sup>er</sup> juin, Hügli Allemagne, Radolfzell ( <i>addendum</i> )
<b>Martin Lujic</b> • 1 <sup>er</sup> juillet, Bell Suisse, Zell
<b>Marcel Jordi</b> • 5 juillet, Bell Suisse, Zell
<b>Cornelia Winterle</b> • 5 juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Dominique Bornèque</b> • 19 juillet, Bell Suisse, Bâle
<b>Fabienne Donelli</b> • 19 juillet, Bell Suisse, Bâle
<b>Veronika Borowicz</b> • 20 juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Franca Masorgo-Pinnero</b> • 27 juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Wolfgang Mayrhofer</b> • 1 <sup>er</sup> août, Hügli Autriche, Hard
<b>Susanne Zimmermann</b> • 3 août, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Gerhard Gann</b> • 6 août, Frisch Express, Pfaffstätt
<b>Christian Schädler</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Volker Kerssenfischer</b> • 2 septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

## 35 années de service

<b>Jean-Yves Pavoux</b> • 1 <sup>er</sup> mars, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise ( <i>addendum</i> )
<b>Karin Konold</b> • 1 <sup>er</sup> juillet, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>José-Manuel Seabra</b> • 11 juillet, Bell Suisse, Bâle
<b>Simone Hertrich</b> • 12 juillet, Bell Suisse, Bâle
<b>Dominique Firmin</b> • 1 <sup>er</sup> août, Bell Suisse, Bâle
<b>Doris Ignaczak</b> • 1 <sup>er</sup> août, Bell Suisse, Bâle
<b>Jean-Jacques Ott</b> • 1 <sup>er</sup> août, Hügli Suisse, Steinach
<b>Christian Peter</b> • 8 août, Bell Suisse, Bâle
<b>Thierry Viron</b> • 8 août, Bell Suisse, Bâle
<b>Margit Bortoli</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Thomas Denne</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle
<b>Nathalie Gilletv</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle
<b>Geneviève Ott</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle
<b>Pierre-Alain Saugy</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Bernard Sester</b> • 1 <sup>er</sup> septembre, Bell Suisse, Bâle
<b>Horst Schüler</b> • 12 septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

## 45 années de service

<b>Joaquín Marco Barradas</b> • 1 <sup>er</sup> août, Bell Espagne, Casarrubios del Monte
---

## Départs en retraite anticipée

<b>Brigitte Braun</b> • 30 novembre, Bell Suisse, Bâle ( <i>addendum</i> )
<b>Walter Boch</b> • 31 mars, Hilcona, Schaan ( <i>addendum</i> )
<b>Marie Krejčová</b> • 29 avril, Hügli Food s.r.o., Zásmyky ( <i>addendum</i> )
<b>Christine Descot</b> • 30 avril, Bell Suisse, Bâle ( <i>addendum</i> )
<b>Jean-Jacques Berna</b> • 31 mai, Bell Suisse, Bâle ( <i>addendum</i> )
<b>Eva Košťálková</b> • 31 mai, Hügli Food s.r.o., Zásmyky ( <i>addendum</i> )
<b>Marcel Onorato</b> • 31 mai, Bell Suisse, Bâle ( <i>addendum</i> )
<b>Antero Pedreira Rodrigues</b> • 30 juin, Bell Suisse, Cheseaux ( <i>addendum</i> )
<b>Othmar Zettel</b> • 30 juin, Bell Suisse, Zell ( <i>addendum</i> )
<b>Thomas Drissner</b> • 31 juillet, Hilcona, Schaan
<b>Carmen Ihrke-Gebhardt</b> • 31 juillet, Bell Suisse, Bâle
<b>Hanspeter Neyer</b> • 31 juillet, Hilcona, Schaan
<b>Jürgen Otteny</b> • 31 juillet, Bell Suisse, Bâle
<b>Slavica Cakic</b> • 30 septembre, Hügli Suisse, Steinach

## Départs en retraite

<b>Gabriele Maier</b> • 30 avril, Hügli Allemagne, Radolfzell ( <i>addendum</i> )
<b>Beat Bayer</b> • 31 mai, Hügli Suisse, Steinach ( <i>addendum</i> )
<b>Gizela Rekece</b> • 31 mai, Hügli Suisse, Steinach ( <i>addendum</i> )
<b>Franziska Salzlechner</b> • 31 mai, Hubers Landhendli, Pfaffstätt ( <i>addendum</i> )
<b>Ovidiu Cercel</b> • 30 juin, Eisberg Roumanie, Pantelimon ( <i>addendum</i> )
<b>Irmgard Bauer</b> • 31 juillet, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>Cornelia Winterle</b> • 31 juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Walter Bieri</b> • 31 août, Bell Suisse, Oensingen
<b>Erich Bieri</b> • 30 septembre, Hilcona, Salez
<b>Reiner Köttel</b> • 30 septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
<b>Norbert Lieblang</b> • 30 septembre, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof
<b>Michael Mayenknecht</b> • 30 septembre, Hilcona, Schaan
<b>Steffen Pusch</b> • 30 septembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

## Nous rendons hommage à celles et ceux qui nous ont quittés

<b>Maja Mühleis</b> • 10 janvier, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof
<b>Helena Veiga Gaspar</b> • 4 février, Bell France, Aime
<b>Yvonne Hirt</b> • 12 mars, Eisberg Suisse, Dällikon logistique

Nous adressons toutes nos condoléances aux familles et aux proches des défunts.

**Notre département  
RH me soutient-il  
dans ma formation  
continue profes-  
sionnelle?**

**Inter-  
roge-  
nous**



**Notre monde du travail change  
et nous changeons avec lui.**

**Obtiens des réponses aux questions que  
tu te poses et à bien d'autres encore :  
[bellfoodgroup.com/hr](http://bellfoodgroup.com/hr)**

Members of Bell Food Group



**Interroge-nous**  
est une initiative de la stratégie RH 2026+

Formation de cadres dans la gestion des présences et absences

# Quel théâtre !

*Des acouphènes, un isolement social, un moral ou des performances instables : la reconnaissance précoce d'indices de crise et la conduite d'entretiens relatifs aux absences et aux présences sont le thème d'un nouvel atelier pour cadres de Bell en Suisse. Ces ateliers se déroulent sur la base d'un théâtre-forum pratique animé par des actrices et acteurs professionnels.*



## Il n'est pas toujours facile d'en parler.

La santé est importante. Cela vaut naturellement aussi au lieu de travail. Les cadres ont un grand rôle à jouer dans la gestion de la santé des employé-e-s. Ils peuvent reconnaître précocement des signes de stress typiques chez les employé-e-s. Il n'est cependant pas toujours facile d'en parler. Pour soutenir les cadres dans cette tâche, Bell offre en Suisse un nouvel atelier de « Formation en gestion de présences et d'absences » en collaboration avec la caisse-maladie SWICA. « Nous souhaitons former les cadres à reconnaître précocement des indices de crise chez les employé-e-s et à gagner en assurance dans la conduite d'entretiens relatifs à la prévention, les absences et les retours », explique Daniel Strub, du groupe de travail BGM.

L'objectif est de promouvoir les interventions précoces, comme, plus une absence dure, plus une réintégration durable coûte en efforts. Évidemment, les employé-e-s ont aussi leur rôle à jouer : en cas de situations de travail défavorables, de limitations dues à des états de santé ou des situations privées difficiles, il est im-

portant qu'ils s'adressent le plus tôt possible à leur supérieur-e ou aux RH. Elles et ils pourront ainsi recevoir un soutien à un stade précoce. « L'objectif d'une gestion de la santé en entreprise sont des employé-e-s en bonne santé et satisfait-e-s », selon Daniel Strub.

Le nouvel atelier de quatre heures se compose de deux parties. La première partie, théorique, concerne la reconnaissance précoce de signes de stress se manifestant physiquement, psychologiquement, dans le comportement social ou pendant le travail. Des acouphènes, des douleurs, des problèmes de concentration ou le fait que l'employé-e ne prenne pas ses vacances sont des exemples d'indices de stress. L'atelier informe de plus sur les thèmes centraux de la protection des données et de la documentation. Les informations sur la santé des employé-e-s sont considérées comme des données nécessitant une protection particulière et à protéger contre une manipulation non autorisée.

La deuxième partie, pratique, se déroule sous la forme d'un théâtre-forum, avec des scènes d'entretien de prévention, d'absence et de retours jouées par des actrices et acteurs pro-

fessionnels. Lors de cette formation pratique, la conduite d'entretiens avec des employé-e-s est mise en point de mire. Entre autres, les interrogations et demandes de précisions ouvertes sont importantes, tout comme une argumentation rationnelle et basée sur les faits et l'offre de soutien. La communication depuis la perspective personnelle et l'élimination de « barrières », comme un ordinateur portable ou un formulaire facilitent également l'échange.

Cet atelier a eu lieu pour la première fois en 2019. Selon l'évaluation de l'essai pilote, les participant-e-s ont particulièrement bénéficié du théâtre-forum. Neuf participant-e-s sur dix se sont prononcé-e-s comme étant favorables à l'institution de l'atelier, ce qui a cependant été remis, dû à la pandémie du coronavirus. L'atelier est maintenant offert à tous les sites de Bell en Suisse. • jk

À la fin de chaque entretien, les participant-e-s ont débattu de ce qui aurait pu mieux se passer. Les participant-e-s ont par exemple jugé que s'asseoir sur la table comme étant absolument inadéquat.

En criant « Stop ! », les participant-e-s pouvaient interrompre les actrices et acteurs pour s'asseoir eux-mêmes à la table et proposer une façon de conduire l'entretien.

# Qu'est-ce qui vous a le plus intéressé·e ?



## **Envoyez-nous vos commentaires et gagnez un bon d'achat !**

LOOK! doit être une lecture agréable pour vous. Pour cela, nous avons besoin de savoir ce que vous en pensez. Nous pourrions, de cette façon, améliorer LOOK! et faire en sorte que chaque numéro vous ouvre l'appétit pour toutes les nouveautés. Nous aimerions donc savoir : qu'est-ce qui vous a le plus intéressé dans cette édition de LOOK! ? Était-ce un article particulier ? Une photo a-t-elle attiré tout particulièrement votre attention ? Ou bien était-ce une citation que vous avez gardée en mémoire ? **Envoyez-nous votre avis en remplissant le formulaire accessible via le code QR.**

**Pour vous remercier de votre réponse, nous tirerons au sort 10 bons d'achat d'une valeur de 70 euros parmi toutes les réponses reçues.**

**Envoyez vos réponses (code QR) au plus tard le 8 septembre 2023 pour participer au tirage au sort.**

Les gagnant-e-s seront informé-e-s personnellement. Le tirage au sort ne fera l'objet d'aucune correspondance ni de renseignements téléphoniques. Les participations multiples ne seront pas prises en compte.