

LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

02 2023



**Genot op
het spoor**

BELL
FOOD
GROUP





Inhoud

Uit de onderneming

- 4 Nieuws uit de Bell Food Group**
Nieuwsbericht
- 6 De volgende stap op weg naar de top**
TopX-systeemreviews gestart
- 8 Internationale getalenteerden vol gedrevenheid**
Deelname aan het START Global Event in St. Gallen

Onze smaakvolle wereld

- 10 Veel ruimte rondom alles**
Oude verhalen opnieuw geschreven

- 14 De sterren van de zomer**
De Bell Food Group verwelkomt u op een smakelijke première

Omslagverhaal

- 16 Genot op het spoor**
Van idee tot Aha-moment

Duurzaamheid en innovatie

- 24 Dit is hoe het dagelijks digitaal leven werkt**
Microsoft Teams en my Bell Food Group

- 28 Minder voedselverspilling, meer burenliefde**
Vijf praktische tips voor thuis

Persoonlijk

- 30 «Er waren toen nog geen mobiele telefoons of computers.»**
Dienstjubilaea en pensioneringen van juli tot september 2023

Werken bij de Bell Food Group

- 34 Alles gewoon gespeeld**
Executive training voor aan- en afwezigheidsmanagement

Terugkoppeling en verloting

- 36 Wat vond u het best?**
Er valt wat te winnen met uw feedback!

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

Colofon Tijdschrift voor werknemers van de Bell Food Group, 4 nummers per jaar, nr. 2/2023, juni 2023, 29e jaargang.
Uitgever: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bazel, Zwitserland. Adres: Bell Schweiz AG, redactie LOOK!, postbus 2356, 4002 Bazel, Zwitserland. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Redactie: Sara Heiniger (sh), bestuur. Redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Foto's: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL): Coverfoto en p. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): P. 10-13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): P. 16; Philipp Jeker, Zürich (CH): P. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): P. 34-35. Ontwerp: oblografik, Olten, Zwitserland. Fotobewerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland.
Druk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier.
Adreswijzigingen: Neem contact op met het verantwoordelijke HR-bureau of de personeelsafdeling.

De gebruiksaanwijzing van de wasmachine scheidt geen herinneringen

Beste medewerkers

Wij werken in het mooiste beroep dat er is. Het is een prachtige en dankbare taak als een bedrijf andere mensen vreugde mag brengen. Met onze producten begeleiden we mensen door het leven. We beginnen de dag samen met ze bij het ontbijt, geven ze wat vrije tijd bij de lunch en eindigen de avond samen met een goede avondmaaltijd. Elk van onze producten geeft iemand op de een of andere manier een moment van plezier. Ons assortiment is breed en gevarieerd genoeg om ervoor te zorgen dat er voor ieder wat wils is. Hiermee gaan we naar het middelpunt van de belangstelling.

In die zin is goede voeding veel meer dan voeding alleen. Lekker eten genereert emoties en creëert herinneringen. Als ik aan bepaalde mensen denk, komen er automatisch bepaalde gerechten of gerechten in me op die ik met hen associeer. Mijn vader hield er bijvoorbeeld van om uien in het zout te doen en ze op te eten, terwijl mijn broer een groot liefhebber van «gnagi» was. Op onze familiefeesten stonden de taarten van mijn moeder weer altijd in het middelpunt van de belangstelling. En persoonlijk maak ik mijn chocoladetaart nog

Lekker eten genereert emoties en creëert herinneringen.

steeds precies volgens het recept van mijn moeder. Ondertussen heb ik het recept onder de knie en zo geoptimaliseerd dat de cake na twaalf minuten op 180 graden in de oven belandt en 45 minuten later klaar is om op tafel te zetten. En ik ben ervan overtuigd dat de taart nu nog net zo smaakt als toen mijn moeder hem bakte.

Goed eten kan families en mensen van verschillende generaties met elkaar verbinden. Bijna niets anders kan

dat. Je geeft de gebruiksaanwijzing van de wasmachine niet door aan je kinderen, maar een beproefd familie-recept wordt doorgegeven van grootvader op dochter en kleinzoon. Goed eten creëert dus een emotionele band via eten met mensen en is zo een belangrijk element van herinneringen, verhalen of zelfs een centraal element van een gemeenschap.

Met plezier iets eten kan het hoogtepunt van de dag worden. Maar als de biefstuk taai is, de pasta te zout of de slasaus oneetbaar, dan is de avond voorbij. Daarom moeten we ons werk goed doen. Het is onze verantwoordelijkheid om goed voedsel te produceren.

In onze strategie hebben we rekening gehouden met deze verantwoordelijkheid: We willen dat onze producten de beste zijn. Wij, gewaardeerde medewerkers, kunnen allemaal ons steentje bijdragen aan het bereiken van dit doel door onszelf voortdurend onder de loep te nemen en ons in ons werk te richten op het plezier en de kwaliteit van onze producten. Wij zijn blij als onze consumenten blij zijn. Dit maakt ons niet alleen economisch stabiel, maar ook trots op ons werk en ons vak.

Lorenz Wyss
Voorzitter van het bestuur van de groep



Nieuwsbericht

NIEUWS UIT DE BELL FOOD GROUP

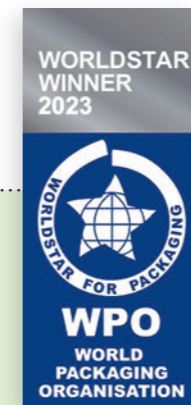


Recordcijfers op de INTERNORGA 2023

Op de INTERNORGA van dit jaar in Hamburg, was er heel wat interesse voor de Bell Food Group, die ter plaatse vertegenwoordigd was door de merken Bresc, Hilcona, Hügli, The Green Mountain en Vogeley. Meer dan 700 klantencontacten op vijf beursdagen! • sh



Meer dan 700 klantencontacten op vijf beursdagen.



Hilcona neemt verpakkingsprijs «WorldStar» in ontvangst

Voor zijn pasteurisatie-stazakken had Hilcona aan het begin van het jaar de internationaal gerenommeerde «WorldStar» gewonnen, die ook wel «Oscar of Packaging» genoemd wordt. De Liechtensteiners hebben deze nieuwigheid samen ontwikkeld met de verpakkingsexperts van Mondi voor Ready-to-eat-producten uit het eigen merkassortiment van Coop. De vervaardiging uit monomateriaal is bovendien een duurzaam alternatief voor meerlagige, niet-recycleerbare verpakkingen. • mr



Gouden medaille voor Jambon sec de Savoie

Sinds verschillende jaren behoort Bell Frankrijk tot de regelmatige winnaar van het «Concours Général Agricole». Dit jaar ging de begeerde gouden medaille naar de gedroogde ham uit de Savoie. De onafhankelijke jury en vrijwillige experts waren bijzonder overtuigd door zijn delicate, hartige en fruitige smaak. De medailles voor landbouwprijzen staan in Frankrijk zeer bekend en zijn een belangrijk verkoopargument. • mr

TopX-systeemreviews gestart

De volgende stap op weg naar de top

Na de introductiefase van TopX neemt de Bell Food Group nu de volgende stap: de eerste vestigingen doorlopen de zogenaamde systeemreview. Daarbij wordt de implementatie van het verbeteringsproces onder de loep genomen en worden verdere maatregelen voor de toekomst bepaald.

Twee en half jaar geleden begon de Bell Food Group met de introductie van TopX aan een traject van continue verbetering. Tal van vestigingen zijn ondertussen aan de slag gegaan met het programma, velen van hen hebben reeds de eerste of tweede mijlpaal bereikt.

Nu start TopX met de volgende fase: in het kader van de zogenaamde systeemreviews wordt daarbij de implementatie van het verbeteringsproces aan de hand van bepaalde criteria geanalyseerd en gewaardeerd.

«Een Systeemreview is een belangrijk instrument voor de beoordeling van de efficiëntie

van een productiesysteem», legt Marc Spanuth, Top Excellence Coördinator van de Bell Food Group uit. «Het toont hoe doorwrocht het systeem reeds is en welke maatregelen genomen moeten worden om het verder te verbeteren.»

Deze toets staat alle vestigingen te wachten, ongeveer een jaar na het bereiken van de tweede mijlpaal. Hilcona in Schaan was de eerste. Het productiebedrijf presenteerde zijn aangepakte verbeteringen en de daarbij behaalde resultaten op 15 maart 2023 aan de interne onderzoekers, TopX-Coördinator Marc Spanuth en de externe onderzoekers van de dienstverlener ROIEFESO, Marino Della Pietra.

Het resultaat: het bedrijf beëindigde de systeemreview op goed niveau en ontving veel erkenning voor de consequente implementatie van het TopX-programma alsook voor de sterke focus op meetbare resultaten.

De onderzoekers gaven in het bijzonder aandacht aan de gestructureerde implementatie van de focusprojecten. Tot de verbeteringsprojecten, die door de review geïdentificeerd werden, behoorden onder meer een gedetailleerd journaal van verliezen.

Intussen hebben reeds andere productiebedrijven van de groep, zoals Radolfzeil,

Voor Schaan was er veel erkenning voor de TopX-resultaten tot op heden.



Steinach en Feldhof deze volgende belangrijke stap in het TopX-traject gezet.

Het verloop van de systeemreview is daarbij voor alle vestigingen hetzelfde. Ter voorbereiding geven de verantwoordelijken vervolgens een zelfinschatting. Op de dag van de review stelt de vestiging dan zijn productiesysteem aan de onderzoekers voor.

Zij beoordelen de status aan de hand van hoofdcategorieën zoals «Organisatie en doelen», «Participatie en competentie van de organisatie» alsook «Resultaten en besparing». Elke hoofdcategorie heeft daarbij meerdere factoren, die aan de hand van een puntensysteem beoordeeld worden.

Uit de resultaten van de analyse worden dan concrete handelingsaanbevelingen

afgeleid, om het verbeteringsproces verder uit te werken. Verdere systeemreviews vinden om de twee jaar plaats.

«Over het algemeen draagt een systeemreview eraan bij, de efficiëntie en de kwaliteit van een productiesysteem te verhogen en het voor te bereiden op toekomstige uitdagingen. Daarom is het voor ons een noodzakelijke tool, om concurrentieel te blijven», legt Marc Spanuth uit. «Bovendien willen wij in het kader van deze nieuwe fase van ons verbeteringsproces nog meer synergieën tussen onze productielocaties tot stand brengen en de uitwisseling van ervaringen bevorderen.» • mr

Systeemreviews vinden om de twee jaar plaats.

Deelname aan het START Global Event in St. Gallen

Internationale getalenteerden vol gedrevenheid

Meer dan 6000 deelnemers, meer dan 2000 uitgedeelde hotdogs, ongeveer 1000 standbezoekers en 500 hackers – en de Bell Food Group in het midden. Met hun eigen uitdaging in de hackathon slaagden ze er zelfs in het hoofdpodium van het evenement aan de universiteit van St. Gallen te bereiken.

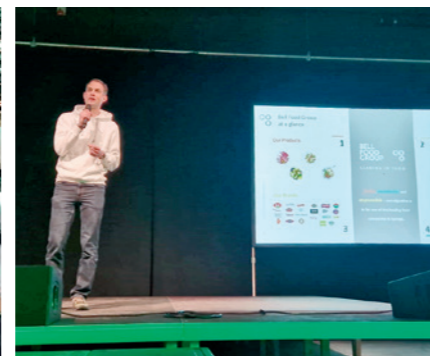
Het winnende team van Spanje samen met Sven Friedli. Na 36 uur programmeren presenteerden zij de beste oplossing voor de uitdaging van Bell Food Group.



Het Bell Food Group team ter plaatse (vanaf links): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch en Clara Beltran.



De hackers presenteren wat ze na 36 uur sleutelen en programmeren hebben ontwikkeld.



Links: Harry Bechler en Christine Kerwin bij de stand van Bell Food Group. Boven: Eliane Stocker en Monika Erbacher deelden meer dan 2000 hotdogs uit.

Bell Food Group en de voedingsindustrie interessant maken voor IT-talenten: Dat was het doel van deelname aan het START Global Event van 22 tot 24 maart in St. Gallen. START Global is een platform om samenwerking tussen bedrijven en technologie te bevorderen. Hierachter zit een studentenvereniging van de Universiteit van St. Gallen.

Meer dan 6000 deelnemers uit de hele wereld kwamen gedurende drie dagen samen in het tentoonstellingscentrum in St. Gallen. De Bell Food Group was er met een stand met een bus en zitgelegenheid, hotdog piaggio en tien mensen van HR, IT en Outlet. «Het was ongedwongen, de jongeren waren vol van bonen, open-minded en erg aardig in de omgang», zo vat Eliane Stocker van de Bell Outlet in Basel haar indruk van het evenement samen. Samen met Monika Erbacher deelde ze meer dan 2000 hotdogs uit aan de jonge studenten. «Dankzij de gratis hotdogs en onze uitdaging was de Bell Food Group tegen het einde van het evenement een begrip», zegt Sven Friedli, CIO van de Bell Food Group.

De Bell Food Group kon als sponsor een uitdaging bieden voor de hackathon, een wedstrijd voor hackers en onderdeel van het evenement. De uitdaging was een taak die de deelnemende hackers in 36 uur moesten oplossen of programmeren. De uitdaging van de Bell Food Group was om een app te ontwikkelen die werknemers op een speelse manier hun ecologische voetafdruk laat zien en hen helpt deze te registreren en te verbeteren. Tien teams van elk vier personen namen de uitdaging aan en werkten bijna non-stop aan een oplossing. «Een student in het winnende team sliep slechts 1,5 uur gedurende deze tijd», is Friedli onder de indruk. Het resultaat is iets om trots op te zijn. De winnaars van de uitdaging kwamen in de top vijf van alle hackuitdagingen van het hele evenement. Zij mochten hun

Alle deelnemers van de Bell Food Group waren enthousiast.

oplossing presenteren op het hoofdpodium en kregen als prijs een uitnodiging voor een weekend Madrid. «Omdat de vier hackers – twee vrouwelijke studenten – in Barcelona wonen, hebben we hen ook aangeboden hun winst te ruilen voor een reis naar Basel», zegt Friedli. Maar zij gaan graag naar Madrid en zullen als onderdeel van hun bezoek ook de Bell boerderij in Fuensalida bezoeken.

Door deel te nemen aan het START Global Event heeft de Bell Food Group extra aanwezigheid en zichtbaarheid gekregen in de Europese universitaire omgeving. De 20 berichten op LinkedIn werden ook meer dan 30 000 keer bekeken. Alle deelnemers van de Bell Food Group waren enthousiast. «Veel verschillende vakgebieden, extreem veel uitwisselingen – het was erg spannend en de moeite waard», zegt Christine Kerwin. En eens te meer is gebleken dat de jonge talenten zich niet echt bewust zijn van de spannende uitdagingen binnen de Bell Food Group en in de levensmiddelenindustrie in het algemeen. Door deel te nemen aan dergelijke evenementen kan Bell Food Group zich bij deze doelgroep profileren als een aantrekkelijke werkgever. En met haar Europese bedrijfsstructuur biedt zij interessante carrièremogelijkheden voor het internationale deelnemersveld. De Bell Food Group heeft de cv's ontvangen van de meer dan 500 deelnemers aan de hackathon. Deze kunnen worden gebruikt voor vacatures. Niet alleen in IT, maar ook in alle andere specialistische gebieden. Sommige deelnemers hebben ook al gesolliciteerd naar een stage. Zeker is dat de Bell Food Group volgend jaar weer bij START Global aanwezig zal zijn. •jk

Oude verhalen opnieuw geschreven

Veel ruimte rondom alles

Waar rook is, is vuur. Als men een lekkernij naast het befaamde duo legt, kan het er bij roken zeer aromatisch aan toegaan. In het begin echter, had roken een puur praktisch nut.

Roken behoort tot de oudste bewaartechnieken.

De geschiedenis van het roken, zo gelooft men, begint met een mooi toeval. Vele millennia geleden, toen onze voorouders uit het stenen tijdperk in grotten woonden, zorgde een open vuur voor warmte. De rook dreef door de eenvoudige woning, langs de voedselvoorraden die ter bescherming tegen dieren waren opgehangen. Na verloop van tijd beseften de mensen dat het hun buit van de jacht en het verzamelen, zoals vlees, vis, bessen en noten, langer houdbaar maakte. De rook van het houtvuur had bij het voorbijtrekken zijn antibacteriële werking ontwikkeld. Bovendien weerhield het insecten ervan, zich aan de voorraden te goed te doen.

Naast drogen en zouten, is roken dus een van de oudste conserveringsmethoden die de mens gebruikte om zijn voedsel te bewaren. Dat met roken de aroma's van voedsel beïnvloed kunnen worden, rook als een soort specerij gebruikt kan worden, is echter een recentere ontwikkeling.

Klein 1 x 1 van het gerookt

Vlees zoals bereid door een professional

In principe kunnen alle soorten vlees en gevogelte gerookt worden. Het is belangrijk om voor het gewenste resultaat de juiste rookmethode te kiezen. Ter herinnering: bij koud roken blijft het vlees rauw, bij warm roken wordt het gerookte voedsel tegelijkertijd gaar. Je kunt spelen met de temperatuur en de rooktijd en het resultaat beïnvloeden. Rood vlees bijvoorbeeld wordt gedurende langere tijd op ca. 55 graden Celsius medium gegaard. Proberen is hier een must, en zoals het vaak geldt: oefening baart kunst.

De klassieker: vis

Gerookte zalm zou voor alle liefhebbers van het fijne rookaroma wellicht een klassieker kunnen worden genoemd. Koud of warm gerookt, filet, vissteak of hele vis: het is aangeraden om de zalm voor het roken te zouten. Om dit te doen, wordt het een dag in de koelkast gelegd in een zoutmengsel verrijkt met specerijen en kruiden. Door het zout verliest de vis vocht en wordt de smaak intenser. Bij het roken moet je letten op de kerntemperatuur, afhankelijk van of je hem rauw of doorbakken wilt serveren.

Groenten eens anders

Wie bij roken alleen aan dierlijke producten denkt, heeft het mis. Of het nu gaat om aardappelen, asperges, aubergines of maïskolven: voordat de groenten de rookoven in kunnen, moeten ze worden schoongemaakt en eventueel voorgedaard. Net als bij vlees en gevogelte zijn houtsnippers van fruitbomen geschikt om groenten te roken. Bij het roken eet het oog ook graag mee, want de rook geeft het eten niet alleen een bijzondere smaak, maar ook een prachtige kleur. Trouwens: wat bij groenten werkt, kan net zo goed bij fruit.

Zo moet kaas «stinken»

Kaas roken, is bijzonder eenvoudig en daarom ideaal voor beginners. Afhankelijk van de kaassoort is koud of warm roken geschikt. Het is belangrijk om de kaas voor het roken in kleinere stukjes te snijden, zodat de rook zijn smaak van alle kanten kan ontwikkelen. Bij koud roken bij ongeveer 20 graden Celsius kan de kaas acht tot twintig uur in de rook blijven. Hoe langer hij gerookt wordt, hoe intenser het aroma. Zachte kaas is zeer geschikt om warm te roken. Hij is klaar om te roken in iets meer dan een uur in de rook.

Tofu met een rokerig tintje

Gerookte tofu is niet meer weg te denken uit de schappen van supermarkten. In tegenstelling tot natuurlijke tofu, heeft het dankzij het rookbad een eigen pittige smaak. Zelf natuurlijke tofu roken, is geen hekserij: een rookgrill met klep en temperatuurweergave is hiervoor ook geschikt. Een waterbak in de grill houdt de temperatuur constant laag. De tofu, die vooraf is gemarineerd en in de koelkast is gekoeld, wordt ingesmeerd met olie en vervolgens op gloeiend houtskool bij lage temperatuur tot max. 120 graden Celsius gedurende ca. twee uur gerookt.

Roken zonder smoker

Wie zicht verdiept heeft in het roken, krijgt vroeg of laat te maken met de aanschaf van een smoker, de ideale grill om te roken en indirect te grillen. Maar goede resultaten zijn doorgaans ook eenvoudiger en zonder professioneel apparaat te behalen. Een conventionele gas- of houtskoolbarbecue met vochtige houtsnippers of zaagsel kan worden gebruikt om te roken. Daarbij is het belangrijk dat de houtsnippers geen vlam vatten. Voor in de keuken zijn er kleine rookovens, die kunnen worden verwarmd met een kookplaat.

Hoeveel graden moet het zijn?

Bij het roken in de smoker, zoals dat tegenwoordig vaak wordt toegepast, onderscheidt men drie methodes: koudgerookt voedsel kan bijzonder lang worden bewaard en maakt indruk met een rokerige, kruidige smaak. Het wordt meestal gerookt bij temperaturen tot 25 graden Celsius en kan dan weken of zelfs maanden worden bewaard, in tegenstelling tot warm en heet gerookt voedsel. Bij warm roken geeft de thermometer van de rookkamer tot 50 graden Celsius aan. Bij dit proces wordt voedsel niet alleen gerookt, maar tegelijkertijd ook zachtjes gegaard. De warme rook geeft het een door en door kruidige smaak. Als de temperatuur constant kan worden

gehouden, overtuigt het resultaat met een bijzondere malsheid. Bij heet roken ontstaan temperaturen tussen 90 en 130 graden Celsius. Een knapperige korst en een heerlijk gegrild aroma zijn de kenmerken van deze methode.

Een kwestie van smaak

Niet alleen de rookmethode maakt verschil in smaak. Vooral de keuze van specerijen, kruiden en houtsoorten beïnvloedt de smaak. Er zijn geen strakke richtlijnen voor roken, dus het is een ideaal terrein om met nieuwe dingen te experimenteren. Als je weinig ervaring hebt met roken, kun je het beste de aanbevelingen van

gevorderden volgen. Zij zeggen dat elzenhout een milde smaak heeft en daarom bijzonder geschikt is voor vis, terwijl esdoorn al rokeriger smaakt en vooral in combinatie met gevogelte, groenten en ham zijn spierballen laat zien. Wie het echt intens wil, grijpt naar het hout van de mesquiteboom, die zich thuis voelt op droge stukken land in Amerika, Afrika en Azië en vooral lam en rundvlees een unieke – zij het niet door iedereen geliefde – smaak geeft. Wie graag experimenteert, kan verschillende houtsoorten mengen of takjes rozemarijn of geweekte kaneelstokjes aan het gerookte vlees toevoegen. Ook speciale rookkruidmengsels die aan de rookchips kunnen worden toevoegd, zorgen voor smaakvolle rook.

Voorzichtig wanneer het prikt

Naaldbomen zijn niet geschikt om te roken en moeten worden vermeden. Harsrijk hout leidt tot scherpe rook, die soms zelfs giftig kan zijn. Beukenhout doet het bijzonder goed in de smoker: zijn mild, evenwichtig aroma is perfect voor lange rooksessies van zeven tot acht uur. En tot slot het belangrijkste advies: of het nu gaat om vlees of vis, de smaken kunnen alleen doordringen zolang het eiwit nog niet gestold is van de hitte. Daarom moet men in het begin met lage temperaturen werken, zodat de rooksmak later goed naar voren komt. • ap

De Bell Food Group verwelkomt u op een smakelijke première

De sterren van de zomer

Uiteraard zijn de hoofdrollen op het culinaire zomerprogramma van dit jaar weer ingevuld met bekroonde barbecuespecialiteiten. Maar ook de bijrollen overtuigen met veel creativiteit en afwisseling. Het hoeft niemand te verbazen wanneer een knapperige groente of een vurige saus de ster van de avond wordt. • mr



Bell Polen BBQ-assortiment zonder nitrietadditieven

Bij de ontwikkeling van het nieuwe BBQ-assortiment heeft Bell Polen bewust het gebruik van nitrieten als additieven vermeden. De producten bevatten een ingrediënt op basis van fruit- en groente-extracten, die veel antioxidanten bevatten. Klanten in Polen kunnen dus zorgeloos genieten van de nieuwigheden «Desperinos Grill», «Braadworst» en «Silezische worst».



Bell Schweiz Afwisseling voor uw barbecue

Bell Schweiz heeft wederom aan iedereen gedacht met zijn ongeveer 20 nieuwe producten voor het barbecueseizoen, of u nu een liefhebber bent van biefstuk, worst, gevogelte of zeevruchten. Nieuwe toevoegingen aan het assortiment zijn de «Chicken Bernerli» met luzernekaas omwikkeld met worstvlees en gevogeltespek en de «Swiss Craft Beer-varkensbraadworst» met fruitige Zwitserse Pale Ale. Ook de «Butcher Steak», een trendy en speciale variant van de varkensschouder, is een van de nieuwkomers. En de «Pangasiusspies Kentucky» combineert malse pangasiusfiletblokjes met spek en een Kentucky-marinade.

Bell Deutschland Rundvlees voor fijnproevers

Met het nieuwe merk «Le Bon Rouge» brengt Bell Deutschland sinds maart eersteklas Frans rundvlees naar de toonbank. De sappige stukken met hun karakteristieke smaak en fijne marmering zijn uitsluitend afkomstig van runderen van het Limousin-ras. Het vlees is voorzien van het in Frankrijk zeer bekende kwaliteitskeurmerk «Label Rouge».



Sylvain & CO Zomerse ovensgroenten

Sinds eind april brengt Sylvain & CO de zomer op uw bord. De nieuwe zomermix van geroosterde courgettes, paprika's, rode uien en kerstomaatjes zorgt hiervoor. Gewoon 30 minuten in de bijgeleverde houten schaal in de oven bakken, waarna u bewust van uw groenten kunt genieten.



Hilcona Nul vlees op de barbecue

«THE GREEN MOUNTAIN» zorgt ervoor dat ook vleesmijders en -bepalers kunnen genieten van BBQ-tijd. Met de «Paprika Steak», de «BBQ-spiezen» en de «Teriyaki-spiezen» liggen er tijdens het zomerseizoen drie nieuwe plantaardige alternatieven in de Coop-winkels die uw barbecue vega-proof maken.



Eisberg Oostenrijk Lekker voedzaam met salade

Wie denkt dat salades geen middel tegen de honger zijn, heeft de nieuwe maaltijdsalades van Eisberg nog niet geprobeerd. De twee versies «Ham Cheese Pops» en «Zoete aardappel rucola» combineren knapperige groenten met andere voedende ingrediënten zoals ei, kalkoenham en kaasballetjes of zoete aardappelen, kikkererwten en fetablokjes.

Eisberg Zwitserland Laag voor laag genieten



Zin in groenten, maar weinig tijd om te koken? Dan heeft Eisberg een paar geweldige nieuwe oplossingen in zijn assortiment met de groentelaagbekers. De «Farmer's Mix» met wortelen, suikererwten en broccoli en de «Mediterranean Mix» met paprika, courgettes, wortelen, uien en peterselie hoeven slechts kort in de pan te worden gestoofd. We hebben nu ook veel nieuwe trendy salad bowl-creaties zoals de «Protein Source Bowl» met kikkererwten en kwark of de «Bio Green Bowl» met spinazie, linzen en hummus.

Hügli Snelle specialiteiten uit Italië en Azië

Hügli heeft twee nieuwe lijnen in haar assortiment voor de huismerken van haar retailklanten: «Pasta, Basta!» en «Spirit of Asia». De kant-en-klare maaltijden in de praktische stazak kunnen in twee tot drie minuten worden klaargemaakt. Perfect voor wanneer het weer eens snel moet gaan.



Hügli Nu wordt het pikant

Voor iedereen die niet alleen van vuur houdt op de barbecue, maar ook op zijn bord, is de nieuwe Hot Jalapeño Sauce van Stein's Best sinds april verkrijgbaar. Het dankt zijn fruitige, pittige smaak aan de fijne mix van tomaten, chili en jalapeño. Ideaal om bijvoorbeeld te dippen, met gegrilde worst of op een hamburger.



Eisberg Oostenrijk Lekkere gevogeltesnacks

Eisberg Oostenrijk maakt gebruik van de synergieën van de Bell Food Group en lanceert een nieuw assortiment gevogeltesnacks onder het merk «hubers» in Oostenrijkse en internationale supermarkten. De diepgevroren «Mini Chicken Burger Patties», de «Mac'n'Cheese Balls», de «Chicken Wings» en de «Karaage» worden geproduceerd in de innovatieve convenience-vestiging van het bedrijf in Marchtrenk.



Van idee tot Aha-moment

Genot op het spoor

Er is één wens die de hele Bell Food Group drijft: de wens om klanten het grootst mogelijke genot te bezorgen. Maar wat is er nodig om een idee om te zetten in een product dat iedereen inspireert? In LOOK! vertellen vijf mensen uit verschillende afdelingen over hun genotsmisaties. • *mr*

Julian Hämmerle: De culinaire ideeënbrenger

Aan het begin van elke productontwikkeling staat een idee. Iemand die altijd zijn oren en ogen openhoudt als het om foodtrends gaat, is Julian Hämmerle. En hij is ook degene die uitprobeert of zo'n idee in de praktijk kan worden gezet. Hiervoor belandt de voormalig sterrenchef in de keuken.

«We beginnen altijd met een model. Dat betekent dat we het product op de klassieke manier koken, net zoals we dat in een restaurant zouden doen, dus zonder industriële beperkingen», vertelt Julian Hämmerle.

Reeds in deze vroege fase is plezier een doorslaggevend criterium. Hoe smaakt het product? Hoe ziet het eruit? Hoe ruikt het? Hoe is de textuur? Alles is vanaf het begin belangrijk voor de beoordeling.

Van zodra Julian Hämmerle het model goed vindt, presenteert hij het aan een interne commissie, die het nu ook zal proeven. Als het ook hier wordt goed bevonden, wordt het doorgegeven aan productontwikkeling.

Nu draait het erom, dicht bij het model te blijven. Het eindproduct moet immers ook na industriële productie nog net zo lekker smaken als in de proefkeuken van de culinaire expert. Daarom begeleidt Julian Hämmerle het proces op de voet en proeft hij samen met de andere deelnemers keer op keer van de resultaten.

Hoe vaak dit nodig is, verschilt per nieuwigheid. «Er zijn relatief eenvoudige producten die al bekend zijn en daardoor vrij snel ontwikkeld

kunnen worden», legt Julian Hämmerle uit. «De vleesalternatieven die we bijvoorbeeld voor THE GREEN MOUNTAIN maken, zijn moeilijker. Dat is nog een vrij nieuw vakgebied en we leren voortdurend wat goed werkt – en goed smaakt.»

Ook de aanpak voor het ontwikkelen van plantaardige producten is iets anders. Want Julian Hämmerle krijgt het rauwe product al van de plant en maakt dan pas in de keuken de smaakmaker voor het gewenste vervangproduct. Dan knutselen en proberen we tot alles past.

Hilcona onderwerpt ook enkele nieuwe producten aan een klantendegustatie, die ook door de culinaire expert wordt begeleid. «We krijgen vaak veel goedkeuring, maar er zijn ook dingen die wij geweldig vinden maar de klanten niet», zegt Julian Hämmerle. «Niet elk idee is een voltreffer.»

THE GREEN MOUNTAIN was onlangs een schot in de roos met zijn plantaardige pepermaillons en ontving dit jaar de prijs voor 'beste veganistisch vlees' van de dierenwelzijnsorganisatie PETA Duitsland tijdens de 'PETA Vegan Food Awards'.

Over de persoon

Julian Hämmerle is sinds juni 2022 Culinaire Manager bij Hilcona en ondersteunt in deze rol de productontwikkeling op alle culinaire vlakken. Daarvoor werkte de gediplomeerde chef-kok en banketbakker 20 jaar in de horeca – onder meer in diverse sterrenrestaurants.

Hoe vaak een product wordt geproefd totdat alles past, varieert.

Vreni Berger: De genotsinstructeur

Ook al staat basiskennis van sensoriek op het leerplan van de vakschool, Vreni Berger weet met zekerheid: bij de opleiding van vleesspecialisten wordt genot het best overgebracht in de praktijk.

«Tot het vakgebied van de vleesexperts behoort ook het leren van de basismethoden voor het bereiden van verschillende stukken vlees», vertelt de opleidingsverantwoordelijke uit Oensingen. «Daarom hebben onze leerlingen tijdens hun opleiding de mogelijkheid om het Oensingse keukenteam te helpen bij het bereiden van het lunchmenu en de verschillende bereidingswijzen te leren. Tijdens de lunch

kunnen we allemaal samen de gerechten proeven en analyseren.»

Aan ideeën voor innovaties onder de leerlingen is er meestal geen gebrek.

Hetzelfde geldt wanneer er nieuwe producten worden ontwikkeld voor het eigen assortiment «Made by our learners». «Hoe je een marinade maakt voor bijvoorbeeld een vleespan of welke kruiden je in de worst doet, leer je alleen wanneer je het zelf doet», zegt de vleesexpert.

Over de persoon

Sinds maart 2022 leidt Vreni Berger, als verantwoordelijke voor de opleidingen levensmiddelentechnologie en vlees, vleesspecialisten op en dit op de productielocatie Bell in Oensingen. Zijn specialisaties zijn delicatessen en verwerking.

Nieuwe ontwikkelingen ontstaan zo vaak spontaan. Bijvoorbeeld als er een overschot is van een bepaalde grondstof in het bedrijf die gebruikt wordt en een toegevoegde waarde kan bieden. Aan ideeën wat ze ermee willen doen, hebben de leerlingen meestal geen gebrek. De internationale groep kan putten uit een rijke schat aan keukens uit de hele wereld.

«Wanneer de modellen klaar zijn, staan we bij elkaar en proberen we de resultaten uit», zegt de verantwoordelijke voor de opleiding. «Het product dat de meerderheid het lekkerst vindt, wint en wordt opgenomen in ons assortiment.»

En niet alleen de leerlingen en hun docenten genieten van de innovaties die op deze manier tot stand komen. «We zijn altijd blij met positieve feedback, bijvoorbeeld van medewerkers die de producten in onze outlet hebben gekocht», zegt Vreni Berger. Genot is het mooist als het gedeeld kan worden.

Een gesprek met... Sheena Terrah Oriare



Sheena Terrah Oriare is een eerstejaars vlees-technicus in opleiding.

Is het belangrijk voor jou om het voedsel te proeven dat je tijdens je opleiding maakt?

Ja, vooral bij nieuw vervaardigde producten. Uiteindelijk moeten we bijvoorbeeld weten of we genoeg kruiden en zout hebben toegevoegd aan hetgeen we uiteindelijk aan onze klanten verkopen.

Wat vind je het leukste wanneer je naar de proefkeuken gaat en samen kookt? Wij studenten zijn altijd enthousiast om het eindresultaat te proberen en bijvoorbeeld hoe hetzelfde product smaakt met verschillende kruiden. Wat ik hier uniek aan vind, is dat ieders mening telt.

Welke rol speelt genot voor jou persoonlijk? Genot is volgens mij een belangrijke factor in het leven. Naast werk hebben we ook rust nodig om fysieke of fysiologische stress te vermijden. Dit betekent ook dat we kunnen genieten van eten.





Cindy Zbinden: De scènesetter

«Genieten is onze claim – een heerlijk product, recepten die passen bij jouw behoeften en maaltijden voor elke smaak.» Dat is de belofte op de homepage van Sylvain & CO. Of kortom: «Doe iets goed voor jezelf.» Cindy Zbinden is één van degenen bij de Zwitserse leverancier van ultraverse producten die deze genotsclaim naar de buitenwereld overbrengt.

«Genieten, staat centraal bij ons merk», zegt de productmanager. «Dit speelt een beslissende rol, zowel voor onze algehele uitstraling als in elke fase van individuele campagnes die we ontwikkelen voor bijvoorbeeld de lancering van een nieuwe productlijn.»

De nieuwe lijn «Fun & Fresh» is het nieuwste voorbeeld van een plezierig totaalconcept waar de Frans-Zwitserse vrouw aan meewerkte. Deze bestaat uit vier heerlijke saladekommen die elk een complete, uitgebalanceerde maaltijd bieden met een mix van verse salade en groenten, eiwitten en granen. De recepten zijn ontwikkeld met als doel een geweldige smaak te combineren met aangename texturen.

«Bij deze lancering hebben we onszelf twee hoofddoelen gesteld: Nieuwe klanten winnen en de zichtbaarheid van ons merk vergroten, ook wel bekend als «brand awareness», legt Cindy Zbinden uit.

Het stellen van deze doelen was ook een van de eerste stappen op weg naar marktintroductie. Daarnaast hield het team rond de marketingexpert zich onder andere bezig met het definiëren van doelgroepen, het ontwikkelen van de campagneboodschap en

Over de persoon

Cindy Zbinden werkt sinds april 2022 bij Sylvain & CO als Senior Product Manager. Eén van haar uiteenlopende taken is het in de gaten houden van klantbehoeften en markttrends, die vervolgens de basis vormen voor het innovatieproces.

campagne-opzet en het bepalen van de marketingmaatregelen. «Na een lang ontwikkelingsproces is het altijd mijn beloning als het fysieke product in de winkel ligt», zegt Cindy Zbinden.

Deze beloning heeft ze onlangs voor de «Fun & Fresh»-lijn ontvangen. Nu moeten de producten en campagnes de boodschap van genot overbrengen naar de consument. Een belangrijk aspect daarbij is het design van de verpakking. Om de honger naar de salades in de rekken van de supermarkt aan te wakkeren, hebben de schalen een transparant deksel gekregen. De strook bevat ook de typische illustraties die overal op de website van het bedrijf voorkomen.

Naast grappige groentefiguren, die op verpakkingen te vinden zijn, houdt het concept ook in dat elk teamlid een eigen «avatar» heeft, die bestaat uit een getekend lichaam en een portretfoto als hoofd. «Deze illustraties vergezellen ons merk sinds de lancering in 2012 en zijn bedoeld om onze kernwaarde «community» over te brengen», legt Cindy Zbinden uit. «Ze laten zien dat: Sylvain & CO één grote familie is waar collegialiteit en de wil om iets goeds te doen voor de gemeenschap, voorop staan.»

De illustraties vergezellen Sylvain & CO reeds sedert de lancering in 2012.

Jeroen de Zwart: De keukentovenaar

Voor Jeroen de Zwart is het vaak voldoende om een blikje knoflookpuree of tomatensalsa open te trekken om zijn publiek van Bresc te overtuigen. «Negen van de tien zeggen dan:

«Oh dat ruikt goed zeg. Dat lust ik wel.», zegt de Culinary Advisor. Zijn publiek bestaat uit Nederlandse chefs. Een beroepsgroep waar Jeroen de Zwart zelf tot enkele jaren geleden toe behoorde

en wiens eisen en denkwijze hij dan ook zeer goed kent.

«Als chef kom ik veel makkelijker in de keuken van onze klanten dan iemand van bijvoorbeeld de traditionele verkoop», vertelt Jeroen de Zwart. «Ik sta daar gewoon en praat met ze terwijl ze werken of ik trek zelf mijn koksjas aan en we koken samen.» Op dit collegiale niveau kunnen de voordelen van de marinades, dipsauzen, sauzen, purees en kruidenmengsels van dochteronderneming Hügli perfect worden gepresenteerd. En naast het convenience aspect als belangrijk verkoopargument, omvatten deze voordelen ook de uitstekende smaak.

De producten die de Culinary Advisor presenteert, worden individueel afgestemd op het restaurant. Hiervoor bekijkt hij altijd eerst

de menukaart. Als daar bijvoorbeeld carpaccio met pesto of aardappelpartjes met aioli tussen staan, haalt hij alle nieuwe producten tevoorschijn die hij wil presenteren en de bijbehorende Bresc-varianten voor deze gerechten en creëert zo regelmatig aha-momenten.

Wat er met de producten kan worden getoverd, kan Jeroen de Zwart natuurlijk het beste overbrengen wanneer hij in de keuken wordt uitgenodigd. Hiervoor put hij uit een schatkamer van meer dan 400 recepten.

«Ik laat de koks bijvoorbeeld zien dat onze glazuren niet alleen warme gerechten een glanzende finish geven, maar ook koud gebruikt kunnen worden als dressing voor een poké bowl», vertelt hij. «Of ik bak een chocoladetaart met de puree van zwarte knoflook, één van mijn highlights, die naast het op smaak brengen van hartige gerechten ook geschikt is voor desserts.»

Het is niet ongebruikelijk dat bezoekers na een tijdje bij hem terugkomen met hun eigen creaties, waardoor de verzameling recepten van de culinaire expert voortdurend groeit en hij nooit zonder inspiratie zal komen te zitten.

De producten die de hij presenteert, worden individueel afgestemd op het restaurant.

Over de persoon

Jeroen de Zwart overtuigt sinds 2019 als Culinary Advisor foodserviceklanten in zijn regio van de Bresc-producten. De chef-kok van opleiding werkte eerder in tal van restaurants, waaronder tien jaar in het bekende Nederlandse attractiepark Efteling.



Microsoft Teams en my Bell Food Group

Dit is hoe het dagelijks digitaal leven werkt

Met de introductie van Microsoft Teams afgelopen oktober, zette de Bell Food Group de eerste belangrijke stap naar de Modern Workplace.

Intussen maken de eerste afdelingen bovendien gebruik van de my Bell Food Group App, die voorheen bekend stond als Beekeeper. Medewerkers die beide tools al kennen, vertellen over hun ervaringen. • mr

Dat zeggen de gebruikers over Microsoft Teams



«Over het algemeen is sinds de introductie van Teams het delen en gezamenlijk verwerken van bestanden veel gemakkelijker geworden en is het dagelijks werk meer structuurgericht geworden, ook al werken we nog steeds aan een betere integratie van het programma in onze

werkstructuur en onze processen. De grootste voordelen zie ik in het feit dat veel modules, zoals OneNote, Word, PowerPoint of Taken, aan elkaar gekoppeld kunnen worden. Men kan bestanden bewerken, erover praten, afspraken maken, instructies schrijven, dingen delen en taken toewijzen in dezelfde tool. De centralisatie die hieruit is voortgekomen, biedt ons nu al een meerwaarde en zal ons ook in de toekomst nog veel meer samenwerkingsmogelijkheden opleveren. Ik denk dat het gebruik van Teams zowel de efficiëntie als de transparantie in de samenwerking vergroot. Mijn persoonlijke favoriete functie is het genereren van links. Hierdoor is

het mogelijk om snel en eenvoudig machtigingen toe te kennen en bestanden en mappen op slechts één plek te onderhouden en toch permanent beschikbaar te maken. De meest gestelde vragen van collega's aan mij als 'Teams Champion' gingen over de opslag en structuur van bestanden en de toewijzing van document-, kanaal- en teamrechten. Tijdens de eerste weken is gebleken dat de complexe structuur ervoor zorgt dat veel teamleden er enorm aan moeten wennen in het dagelijks werk. Toch zijn er velen die nu de mogelijke meerwaarde inzien en de functionaliteiten appreciëren. Ik zie mogelijkheden voor verbetering in de samenwerking tussen teams, waar er momenteel nog enkele verschillen zijn. De gebruiksfrequentie van zowel de chat- en contributie- alsook de takenfunctie is bij veel medewerkers nog heel verschillend, waardoor soms nog links naar bepaalde documenten per e-mail moeten worden verstuurd. Ik hoop dat dit in de loop van de verdere implementatie wordt gestandaardiseerd.»

«Door Teams wordt de samenwerking transparanter.»



Finn Kröling, Stv. Hoofd HR-Administratie, Projectleider HR bij Bell Schweiz

«Op mijn afdeling heeft Teams de manier waarop we met elkaar communiceren fundamenteel veranderd: Aanzienlijk eenvoudiger en sneller – net als op een «Modern Workplace». Dat werkt uitstekend in ons communicatieteam, dat door TopX is opgezet. We hebben het allemaal over hetzelfde, dus we hebben een agenda. De communicatie wordt daardoor transparanter. Dit geldt natuurlijk alleen als je je eraan houdt en de tool op de juiste manier gebruikt voor de locatie. Daarnaast kunnen teams uitstekend worden aangesloten op onze zeer goede vergaderstructuur, die we hiervoor al hadden. Nog niet zo lang geleden maakten we bijvoorbeeld papieren rapporten, nu doen we alles online. Dit betekent dat digitalisering in het algemeen en nu het samenvoegen van de verschillende tools in Teams zeer krachtige tools zijn in een traditioneel beroep. Andere pluspunten voor mij zijn de connectiviteit en de gemakkelijke toegang tot gegevens, of het nu op het werk is of gewoon snel op de mobiele telefoon. Ik hou ook van de GIF-functie als leuk gadget. Ik vind de



Mathias Janicz, Bedrijfscoördinator Bell Schweiz

kleine, geanimeerde beelden erg expressief en tegelijkertijd charmant. Opdat iedereen zich betrokken voelt, hebben we de ombouw stap voor stap uitgevoerd en zoveel mogelijk samen gedaan. Daarom werd ik als 'Teams Champion' tot nu toe niet zo vaak gevraagd. In het begin kreeg ik echter vaak de vraag: «Waarom doen we dit überhaupt met Teams?» Dan somde ik de voordelen op, die uiteraard zeer overtuigend zijn. Ik zou nog graag de mogelijkheid hebben om activiteiten te plannen, zodat je jezelf beter kunt organiseren. Persoonlijk vind ik de takenplanner een beetje zwak zoals hij nu is. Over het algemeen zie ik Teams als een geweldige kans, vooral voor de productiefaciliteiten met hun traditionele beroepen. De tool stelt ons in staat om ook deze te moderniseren en met de tijd mee te gaan.»

«We hebben de omschakeling stap voor stap uitgevoerd.»



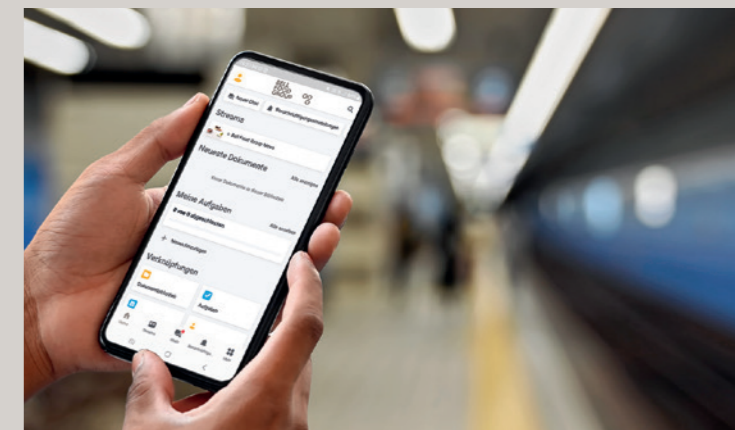
«De grote voordelen van Teams zijn voor mij de snellere communicatie, een beter overzicht van taken en projecten en een betere samenwerking met andere afdelingen. Sinds de introductie is duidelijk voelbaar dat de interne communicatie intensiever plaatsvindt – vooral over afdelingen heen, maar ook over locaties heen. Gemeenschappen verbeteren de communicatie en het delen van informatie, waardoor het makkelijker wordt om up-to-date te blijven. Ook de centrale documentopslag maakt het werk gemakkelijker. Daarbij vind ik vooral de functie 'Live bewerken' zeer waardevol. Zo kunnen meerdere collega's tegelijkertijd aan één document werken. Dit is een echte stap vooruit ten opzichte van de vorige manier van werken waarbij e-mails met bijlagen intern heen en weer werden gestuurd of gedeeld via Bell SharePoint waar je het document eerst lokaal moest opslaan en daarna uploaden en in- en uitchecken om het te bewerken. Mijn favoriete functie in teams is de planner omdat alle taken hier worden vastgelegd, of het nu gaat om kleine dagelijkse taken of om grotere, tijdrovende projecten. Het is heel overzichtelijk en gedetailleerd en daarom naar mijn mening gemakkelijk te gebruiken met de bestaande functies. Vooral voor ons op IT-gebied is het overzicht en de toewijzing van actuele taken, thema's en projecten enorm gunstig. Voor de toekomst kan ik me voorstellen dat er in elke vestiging een verantwoordelijke persoon of afdeling is die zich daar gericht bekommert om Teams. Samengevat zou ik zeggen dat de samenwerking verbeterd is omdat je veel met deze tool kunt doen en het andere, complexere werkmethode vervangt.»



Marcel Schlager, Stv. Hoofd IT en Business Application, Eisberg Oostenrijk

«Mijn favoriete functie is de Planner.»

Dag zeggen gebruikers over de my Bell Food Group App



«Nieuw voor mij aan de my Bell Food Group App is dat ik ook informatie kan krijgen over wat er in andere landen gebeurt in de internationale stream. Dat bevalt me omdat het het gevoel van verbondenheid met de hele Eisberg-groep versterkt. Verder gebruik ik vooral het afwezigheidsformulier. De chatfunctie daarentegen is niet zo relevant voor mijn werk in het laboratorium en in kwaliteitsbeheer, aangezien we meestal persoonlijk of per e-mail communiceren. De mogelijkheid om informatie rechtstreeks in de app te vertalen, heb ik reeds getest maar nog niet toegepast in mijn dagelijks werk. Ik hoop alleszins dat de informatie die ik post over bijvoorbeeld voedselveiligheid, beter wordt begrepen door het personeel als ze deze in hun eigen taal kunnen lezen. Toen de app werd gelanceerd, was er aanvankelijk enige terughoudendheid om deze te downloaden. Het argument dat het vaakst terugkwam, was dat er al zoveel andere communicatiekanalen zijn zoals e-mail, telefoon, WhatsApp, Teams enzovoort en men wil niet nog meer. Maar collega's die nog twijfelden over de voordelen van de app kon ik snel overtuigen en zo heeft nu iedereen in mijn team de app geïnstalleerd.»



Caroline Germeaux, Hoofd Labo, Eisberg Zwitserland

«De app verhoogt het gevoel van verbondenheid.»

«In de my Bell Food Group App gebruik ik vooral functies voor directe interactie, zoals de chat. Deze tool is erg belangrijk voor mij als Hoofd van Logistiek, omdat de meeste van mijn medewerkers geen persoonlijke pc-toegang hebben en daarom voorheen alleen directe één-op-één-communicatie mogelijk was. Dat was echter vaak erg lastig, omdat de werktijden in veel gevallen tot twaalf uur verschillen ten opzichte van kantooruren. Nu kan ik iedereen bereiken via de my Bell Food Group App en kan ik belangrijke informatie, bedankjes en nog veel meer direct doorsturen. Ik maak ook regelmatig gebruik van de informatieplatforms. Hoewel ik bijna alle berichten die voor mij relevant zijn per e-mail ontvang, lees ik ze vaak liever als post in de app, bijvoorbeeld op weg naar mijn werk. De vertaalfunctie is voor mij ook erg waardevol omdat veel van onze medewerkers niet zo goed Duits spreken. Zo kunnen ze zich zelfverzekerd uitdrukken in hun moedertaal en begrijpen we elkaar in één klik. Over het algemeen kan ik zeggen dat het sinds de lancering van de app gemakkelijker is geworden om alle medewerkers of groepen medewerkers te bereiken. We kunnen eenvoudig enquêtes of workflows maken en zo het werk van het hele team vereenvoudigen. De app werd zeer goed onthaald door de meeste van onze collega's. Omdat er in het begin wat tegenwind was, hebben we op twee vestigingen pc-stations ingericht waar men zich kan inloggen op de app. We sturen de chauffeurs intussen ook hun rijopdrachten via de my Bell Food Group App. Momenteel zijn we nog bezig met het opzetten van een interface naar onze personeelsplanning zodat elke medewerker op elk moment zijn inzetplan kan inzien.»

«De vertaalfunctie is voor mij zeer waardevol.»

«De vertaalfunctie is voor mij zeer waardevol.»

«De app is erg handig voor ploegendiensten.»

«De app is erg handig voor ploegendiensten.»

«Dankzij de my Bell Food Group App is de onderlinge communicatie op mijn afdeling verbeterd en duidelijker, reactiever en directer geworden. De app helpt ons om informatie tussen leidinggevenden en soms ook tussen medewerkers efficiënter dan voorheen door te geven. Daarvoor communiceerden we via e-mail of via plakbriefjes die we op de respectievelijke bureaus achterlieten. Met de app gaat dit nu veel makkelijker en sneller. Zo zijn we altijd op de hoogte van veranderingen op korte termijn. De app is ook erg handig voor ploegendiensten. Zo kan de late ploeg bijvoorbeeld in een vroeg stadium informatie over een machinestoring doorgeven aan de vroege ploeg. Ook als iemand door ziekte niet op het werk kan komen, helpt de chatfunctie van de app de leidinggevende om de informatie snel te ontvangen en direct op de werkplek te zoeken naar de beste oplossing om het verzuim op te vangen. Naast de chat gebruik ik persoonlijk de agendaplanner het meest, omdat er soms op korte termijn wijzigingen kunnen zijn, bijvoorbeeld in de bezetting van de lijnen. Over het nieuws-gedeelte van de app zou ik zeggen dat de regelmatige berichten ons helpen steeds op de hoogte te blijven van de actuele stand der zaken. Omdat we onze mobiele telefoons altijd bij ons hebben, ontvangen we alle belangrijke informatie onmiddellijk. Om deze redenen raad ik collega's die de app nog niet hebben geïnstalleerd, ten eerste aan dit te doen. Omdat het erg handig is in verschillende situaties en ik denk dat het een goed idee is om het op je telefoon te hebben om de informatie van de dag te krijgen en dus op de hoogte te zijn van eventuele wijzigingen.»



Catarina Raquel Pinto Ferreira, Leamleader Management, Hilcona



Daniel Erni, Hoofd Logistiek Eisberg Zwitserland, Dällikon



Andreas Buchs, Groepsleider Technisch Onderhoud Transport Eisberg

«De belangrijkste verandering die de my Bell Food Group App teweeg heeft gebracht, is dat we nu een uniform platform hebben voor de hele groep, waarmee we kunnen communiceren binnen ons team en waarmee onze werkgever ook informatie kan doorgeven aan ons. Dat vind ik heel belangrijk, vooral voor ons in het transport, aangezien bijna iedereen 's nachts alleen op pad is en nauwelijks persoonlijk contact heeft met kantoor of met mij van de afdeling 'Technisch Onderhoud Transport'. Voor ons team betekent dit onder meer dat we sinds de introductie van de my Bell Food Group App al veel 'notities' en talloze individuele chats hebben vermeden. Omdat we met de groepschats meerdere chauffeurs in een groep tegelijkertijd kunnen bereiken om hen relevante informatie te geven of vragen te beantwoorden. Zo weet iedereen altijd wat er speelt en zit men op dezelfde golflengte. Ook vind ik de nieuwsrubriek erg belangrijk, omdat ik hier snel informatie kan krijgen over wat relevant, vernieuwend en nieuw is in mijn bedrijf en in de groep. Dit stopt de zogenaamde geruchtenmolen en houdt iedereen goed op de hoogte.»

«Nu weet iedereen onmiddellijk waarover het gaat.»

Vijf praktische tips voor thuis

Minder voedselverspilling, meer burenliefde

Vanaf nu pakken we voedselverspilling aan: Hoe zorgt u ervoor dat eetbaar voedsel in uw eigen huishouden niet zomaar bij het afval belandt, maar in plaats daarvan omgetoverd wordt tot een leuke verrassing bij uw buren? • *ap*



1.

Winkel op de juiste manier met een lijst en een groot hart

Soms is het liefde op het tweede gezicht: Laat de gehavende tomaat op de plank zien dat u een groot hart heeft. Leg de appel met de deuk in het boodschappenmandje en wijs de kromme wortel niet af, maar nodig hem uit bij u thuis. Als voedsel snel wordt opgegeten, vallen de uiterlijke onvolkomenheden qua smaak niet op. Als u een lijstje of een foto van de inhoud van uw koelkast maakt voordat u boodschappen gaat doen en uw honger stilt met iets kleins, kunt u gemakkelijker het overzicht bewaren en enkel kopen wat u echt nodig heeft.

3.

Wees creatief: Gun uzelf rest

De restjes van gisteren kunnen het galadiner van vandaag worden. Met een zitje op de eerste rij in de koelkast zorgt u ervoor dat uw restjes niet worden vergeten. Wees vindingrijk: Zit u nog steeds te denken wat u met die harde broodjes van de zondagsbrunch moet doen? U kunt ze in blokjes snijden en er met wat olie en knoflook croutons van maken. Of u kunt de oude broodblokjes met andere restjes uit uw koelkast mengen. Samen met tomaten, komkommers, uien en kruiden maakt u een gezonde en lekkere broodsalade.

2.

Bewaar voedsel als een professional

Vul uw koelkast zoals ze dit in de supermarkt doen: Ouder voedsel vooraan, nieuwer voedsel achteraan. Als u op de verschillende koude gebieden in de koelkast let, haalt u er het meeste uit: Bovenin is er ruimte voor reeds bereid voedsel. Zuivelproducten en eieren moeten in het middelste vak worden bewaard, en minder lang houdbaar voedsel zoals vis en vlees eronder, en salade, fruit en groenten in het onderste vak. Kijk niet alleen naar de houdbaarheidsdatum, maar bekijk het voedsel goed. Wat er nog vers uitziet en ruikt, is meestal nog eetbaar. Maar wees voorzichtig met de uiterste gebruiksdatum. Hierop kunt u best letten, omdat de producten in dit geval snel kunnen bederven.

4.

Maak uw buren helemaal gelukkig

Zeker wanneer u gasten ontvangt of voor een grote groep kookt, kan het gebeuren dat u het te goed bedoelt en de hoeveelheid verkeerd inschat. Tenslotte zou niemand met honger naar huis mogen gaan. Uw gasten nemen misschien graag nog een hapje mee naar huis, maar wat denkt u dat uw buurvrouw zou zeggen als u bij haar op de stoep staat met een lekker overgebleven stuk taart? Probeer het gewoon eens en geef een heerlijke verrassing, met de groeten uit uw restjeskeuken.

In 2020 werd per hoofd van de bevolking 70 kilogram eetbaar voedsel weggegooid.

Wat de Bell Food Group doet om ervoor te zorgen dat er tijdens het productieproces geen voedsel verloren gaat, vormde het onderwerp van ons Look! nummer 02/21. Maar in de strijd tegen voedselverspilling wordt niet alleen een beroep gedaan op de producenten, maar ook op de consumenten. Uit cijfers blijkt dat in de EU meer dan de helft van het jaarlijks geproduceerde voedselafval afkomstig is van particuliere huishoudens. In 2020 werd er dus 70 kilogram eetbaar voedsel per hoofd van de bevolking weggegooid. Dat hoeft helemaal niet zo te zijn: Met eenvoudige maatregelen kan iedereen in zijn eigen huishouden voedselverspilling tegengaan.

5.

Ga een stapje verder

Heeft u uw keukenlogistiek onder controle? En maakt voedselverspilling bij u geen kans? Hebben uw gezin en uw buren hun buik lekker rondgegeten? En gaan ze naar huis met de restjes? Prima, dan is het tijd om nog een stapje verder te gaan. Steun restaurants, bakkerijen en uw plaatselijke kruidenier om voedselverspilling tegen te gaan. Verschillende apps zoals «Too Good To Go» of «Olio» tonen u waar u restjes kunt ophalen. U doet niet alleen het milieu een groot plezier, maar u bespaart ook geld.

Dienstjubilea en pensioneringen van juli tot september 2023

«Er waren toen nog geen mobiele telefoons of computers.»



Joaquín Maroco Barradas
45 jaar dienst

Post: Vertegenwoordiger

Afdeling: Distributie

Vestiging: Bell Spanje,
Casarrubios del Monte, Toledo

Hoe kwam u erbij om 45 jaar geleden te solliciteren naar een functie in uw bedrijf? Ik kom uit het gehucht Valencia de Alcántara in de provincie Cáceres. Ik ben opgegroeid op een boerderij. Omdat er toen zeer weinig werk was in mijn dorp, besloten mijn ouders naar Madrid te verhuizen. Ik werkte daar eerst als ober, alleen op zaterdag en zondag. Op dat moment was ik nog maar 15 jaar, maar ik besepte al snel dat het niet mijn ding was.

Toen hoorde ik op een maandag dat een ham-fabriek in Alcorcón op zoek was naar werknemers, dus ik ging erheen. Er stond een oudere heer bij de toegangspoort die me vroeg of ik die dag wilde beginnen. Dat was 1 juli 1976, ook al begon mijn band met het bedrijf officieel pas op 1 augustus 1978, omdat het toen niet toegestaan was om 15-jarigen te verzekeren in Spanje. Men mocht werken met een ongevallenverzekering, maar volgens de wet en met de sociale zekerheid was dat niet mogelijk.

Ik begon in de pekelruimte en stapte toen over naar het drogen van vlees. Toen ik 25 was ging ik werken op de afdeling die verantwoordelijk was voor het uitbenen, samen met mijn maat Antonio Jimenez.

Af en toe heb ik daar ook producten afgeleverd met de bestelwagen. Toen ik mijn vrachtwagenrijbewijs op zak had, kon ik ook de Andalusië-route rijden, dat wil zeggen de route Jaén-Granada-Málaga.

Wat is er de afgelopen 45 jaar het meest veranderd?

In de Spaanse hamproductie waren er in die jaren praktisch geen kwaliteits- of hygiënevoorschriften. De hammen werden vers of bevroren geleverd. Daarna werden ze met de hand in stapels op de vloer gezouten. Dat wil zeggen, een laag zout, dan meer ham, en zo verder tot je een hoogte van een meter of anderhalve meter hebt bereikt.

De hammen werden op de vloer gewassen en uiteindelijk aan touwen opgehangen of op houten rekken geplaatst in de droogkamers. Het uitbenen gebeurde met de hand, d.w.z. met een zaag om het hele been met de ham uit te zagen. We gebruikten gutsen en schilden het vlees met een mes. Dat wil zeggen, alles werd met de hand gedaan.

De distributie was in die jaren zo georganiseerd dat je elke dag naar de fabriek ging om de bestellingen af te leveren die je de dag ervoor had meegebracht. Of ze zochten een telefooncel om de bestellingen naar de fabriek door te sturen, want mobiele telefoons en computers bestonden toen nog niet.

Wat is u het meest bijgebleven van uw carrière bij het bedrijf? Wat me bijzonder hard trof, was de dood van mijn eerste baas, Jesus Sánchez Fernandez. Dat was een harde klap, want qua werk was de situatie in Spanje op dat moment erg moeilijk. Hij werd opgevolgd door zijn zoon Luis Sánchez, op wie ik geen euro zou hebben ingezet, maar die vervolgens een geweldige manager en baas werd. Hij heeft bewezen zeer bekwaam te zijn in de hamsector en voor het bedrijf in haar geheel.

20 jaar dienst

Zdeněk Zemina • 25 maart, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (*Addendum*)

Gabriella Horváth • 7 april, Eisberg Hongarije, Gyál (*Addendum*)

Suleyman Karakus • 1 juli, Bell Zwitserland, Cheseaux

Werner Mittermaier • 1 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell

Etienne Schuch • 1 juli, Bell Zwitserland, Bazel

Yannick Charretier • 7 juli, Bel Frankrijk, Saint-Symphorien-sur-Coise

Mpaka Kindoki Ernesto • 7 juli, Bell Zwitserland, Zell

Ibrahim Türkmen • 7 juli, Bell Zwitserland, Zell

Fabian Taferner • 14 juli, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Yves Vogt • 21 juli, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Logistiek

Krzysztof Makowski • 24 juli, Bell Polen, Niepołomice

Daniel Bernet • 28 juli, Bell Zwitserland, Zell

Nelli Materi • 28 juli, HFC, Bad Wünnenberg

András Deli • 1 augustus, Eosberg Hongarije, Gyál

Axel Schuppan • 1 augustus, Bell Zwitserland, Basel

Michèle Stingelin • 1 augustus, Hilcona, Schaan

Jozef Taliga • 1 augustus, Hügli Food Slowakije, Trnava

Philippe Felblinger • 4 augustus, Bell Zwitserland, Basel

Marino Santana • 4 augustus, Bell Spanje, Azuaga

Janusz Waśniowski • 6 augustus, Bell Polen, Niepołomice

Mariusz Imiołek • 10 augustus, Bell Polen, Niepołomice

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

Uwe Tonch • 18 augustus, Bell Zwitserland, Basel

Paulina Kurek • 19 augustus, Bell Polen, Niepołomice

Dariusz Piotrowski • 31 augustus, Bell Polen, Niepołomice

Divna Djordjevic • 1 september, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

Wolfgang Gerner • 1 september, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Tueanchai Herzog • 1 september, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof

Walter Höliner • 1 september, Hügli Duitsland, Radolfzell

Bernadett Pányi • 2 september, Eisberg Hongarije, Gyál

Murat Muratovic • 3 september, Frisch Express, Pfaffstätt

Patrick Brendle • 15 september, Bell Zwitserland, Bazel

Harald Schneider • 15 september, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Nikolett Nagy • 17 september, Eisberg Hongarije, Gyál

Birgit Fischer • 22 september, Inter-Planing, Langenhaslach

Zsolt Horváth • 22 september, Eisberg Hongarije, Gyál

25 jaar dienst

Monika Zeminová • 1 april, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (*Addendum*)

Alexander Bothmer • 1 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell

Reiner Brodersen • 1 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell

Yannick Henaph • 1 juli, Bell Zwitserland, Bazel

Uthayakumar Kanagasingam • 1 juli, Bell Zwitserland, Zell

Sarathadevi Jayarajan • 2 juli, Bell Zwitserland, Zell

Belinda Caser • 13 juli, Hilcona, Schaan

Sasa Filipovic • 13 juli, Bell Zwitserland, Oensingen

Roman Konrad • 13 juli, Hügli Zwitserland, Steinach

Micha Roth • 13 juli, Bell Zwitserland, Bazel

Michaela Wüthrich • 14 juli, Bell Zwitserland, Bazel

Bernard Gillmann • 20 juli, Bell Zwitserland, Bazel

Lud Marleku • 20 juli, Bell Zwitserland, Zell

Ana Sofia Duarte Mendes • 29 juli, Hilcona, Schaan

Alexander Gugele • 1 augustus, Hilcona, Schaan

Christophe Wassermann • 3 augustus, Bell Zwitserland, Basel

Sandra Böhm • 7 augustus, Bell Zwitserland, Basel

Kerry Dipple • 10 augustus, Huegeli UK, Redditch

Christian Foltz • 10 augustus, Bell Zwitserland, Basel

Landrit Ibrahim • 31 augustus, Bell Zwitserland, Oensingen

Anton Bichsel • 1 september, Bell Zwitserland, Oensingen

Nicole Böger • 1 september, Hügli Duitsland, Radolfzell

Gerald Isopp • 1 september, Hilcona, Schaan

Frédéric Judas • 1 september, Bell Zwitserland, Oensingen

Gilbert Keller • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel

Daniel Lang • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel

Sladana Pavlovic • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel

Bozica Gavrilovic-Tadic • 21 september, Bell Zwitserland, Oensingen

Eleonora Manova • 21 september, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof

Huidige vacatures
vindt u onder:
bellfoodgroup.com/karriere

30 jaar dienst

Ute Csenki • 1 april, Eisberg Hongarije, Gyál (<i>Addendum</i>)
Alexander Walter • 1 juni, Hügli Duitsland, Radolfzell (<i>Addendum</i>)
Martin Lujic • 1 juli, Bell Zwitserland, Zell
Marcel Jordi • 5 juli, Bell Zwitserland, Zell
Cornelia Winterle • 5 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell
Dominique Bornèque • 19 juli, Bell Zwitserland, Bazel
Fabienne Donelli • 19 juli, Bell Zwitserland, Bazel
Veronika Borowicz • 20 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero • 27 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer • 1 augustus, Hügli Oostenrijk, Hard
Susanne Zimmermann • 3 augustus, Hügli Duitsland, Radolfzell
Gerhard Gann • 6 augustus, Frisch Express, Pfaffstätt
Christian Schädler • 1 september, Hügli Duitsland, Radolfzell
Volker Kerssenfischer • 2 september, Hügli Duitsland, Radolfzell

35 jaar dienst

Jean-Yves Pavoux • 1 Maart, Bell Frankrijk, Saint-Symphorien-sur-Coise (<i>addendum</i>)
Karin Konold • 1 juli, Inter-Planing, Langenhaslach
José-Manuel Seabra • 11 juli, Bell Zwitserland, Bazel
Simone Hertrich • 12 juli, Bell Zwitserland, Bazel
Dominique Firmin • 1 augustus, Bell Zwitserland, Basel
Doris Ignaczak • 1 augustus, Bell Zwitserland, Basel
Jean-Jacques Ott • 1 augustus, Hügli Zwitserland, Steinach
Christian Peter • 8 augustus, Bell Zwitserland, Basel
Thierry Viron • 8 augustus, Bell Zwitserland, Basel
Margit Bortoli • 1 september, Hügli Duitsland, Radolfzell
Thomas Denne • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel
Nathalie Gilletv • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel
Genevieve Ott • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel
Pierre-Alain Saugy • 1 september, Hilcona Gourmet, Orbe
Bernard Sester • 1 september, Bell Zwitserland, Bazel
Horst Schüler • 12 september, Hügli Duitsland, Radolfzell

45 jaar dienst

Joaquín Marco Barradas • 1 augustus, Bell Spanje, Casarrubios del Monte
--

Met vervroegd pensioen

Brigitte Braun • 30 november, Bell Zwitserland, Bazel (<i>Addendum</i>)
Walter Boch • 31 maart, Hilcona, Schaan (<i>Addendum</i>)
Marie Krejčová • 29 april, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (<i>Addendum</i>)
Christine Descot • 30 april, Bell Zwitserland, Bazel (<i>Addendum</i>)
Jean-Jacques Berna • 31 mei, Bell Zwitserland, Bazel (<i>Addendum</i>)
Eva Košťálková • 31 mei, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (<i>Addendum</i>)
Marcel Onorato • 31 mei, Bell Zwitserland, Bazel (<i>Addendum</i>)
Antero Pedreira Rodrigues • 30 juni, Bell Zwitserland, Cheseaux (<i>Addendum</i>)
Othmar Zettel • 30 juni, Bell Zwitserland, Zell (<i>Addendum</i>)
Thomas Drissner • 31 juli, Hilcona, Schaan
Carmen Ihrke-Gebhardt • 31 juli, Bell Zwitserland, Bazel
Hanspeter Neyer • 31 juli, Hilcona, Schaan
Jürgen Otteny • 31 juli, Bell Zwitserland, Bazel
Slavica Cakic • 30 september, Hügli Zwitserland, Steinach

Met pensioen

Gabriele Maier • 30 april, Hügli Duitsland, Radolfzell (<i>Addendum</i>)
Beat Bayer • 31 mei, Hügli Zwitserland, Steinach (<i>Addendum</i>)
Gizela Rekece • 31 mei, Hügli Zwitserland, Steinach (<i>Addendum</i>)
Franziska Salzlechner • 31 mei, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (<i>Addendum</i>)
Ovidiu Cercel • 30 juni, Eisberg Roemenië, Pantelimon (<i>Addendum</i>)
Irmgard Bauer • 31 juli, Inter-Planing, Langenhaslach
Cornelia Winterle • 31 juli, Hügli Duitsland, Radolfzell
Walter Bieri • 31 augustus, Bell Zwitserland, Oensingen
Erich Bieri • 30 september, Hilcona, Salez
Reiner Köttel • 30 september, Hügli Duitsland, Radolfzell
Norbert Lieblang • 30 september, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof
Michael Mayenknecht • 30 september, Hilcona, Schaan
Steffen Pusch • 30 september, Hügli Duitsland, Radolfzell

We nemen afscheid

Maja Mühleis • 10 januari, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof
Helena Veiga Gaspar • 4 februari, Bell Frankrijk, Aime
Yvonne Hirt • 12 maart, Eisberg Zwitserland, Dällikon Logistics

Onze innige deelneming gaat uit naar familie en nabestaanden van de overledenen.

Vraag
het ons

Helpt onze
HR-afdeling
me met mijn
professionele
ontwikkeling?



Onze manier van werken verandert,
en dat verandert ons ook.

Vind het antwoord op jouw
vragen en nog vele andere:
bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group



Vraag het ons
is een initiatief van de HR-strategie 2026+

Executive training voor aan- en afwezigheidsmanagement

Alles gewoon gespeeld

Tinnitus, sociale terugtrekking, stemmingswisselingen of prestatieschommelingen: het vroegtijdig herkennen van signalen van een crisis en het voeren van verzuim- en terugkeergesprekken vormen de inhoud van een nieuwe workshop voor Bell-managers in Zwitserland. Ze worden daarbij ondersteund door een praktisch forumtheater met professionele acteurs.



Het aanspreken is niet altijd gemakkelijk.

Gezondheid is belangrijk. Dat geldt natuurlijk ook op de werkplaats. Als het gaat om de gezondheid van werknemers, hebben managers een belangrijke verantwoordelijkheid. Ze hebben de mogelijkheid om typische signalen van stress bij medewerkers in een vroeg stadium te herkennen. Het aanspreken is echter niet altijd gemakkelijk. Om managers bij deze taak te ondersteunen, biedt Bell in Zwitserland nu in samenwerking met de zorgverzekeraar SWICA de workshop «Aan- en afwezigheidsmanagementtraining» aan. «We willen leidinggevend trainen om crisissignalen bij medewerkers in een vroeg stadium te herkennen en vertrouwen te krijgen in het voeren van preventie-, verzuim- en terugkeergesprekken», legt Daniel Strub van de BGM-groep uit.

Het doel is vroegtijdige actie te bevorderen, want hoe langer een afwezigheid duurt, hoe groter de inspanning die nodig is voor duurzame re-integratie. Uiteraard spelen ook de medewerkers daarbij een belangrijke rol: bij ongunstige werksituaties, gezondheidsbeper-

kingen of lastige privésituaties is het belangrijk dat ze zo vroeg mogelijk contact opnemen met hun leidinggevende of HR. Zo kunnen ze reeds in een vroeg stadium ondersteuning krijgen. «Het doel van bedrijfsgezondheidsmanagement is gezonde en gelukkige werknemers», zegt Daniel Strub.

De nieuwe workshop duurt 4 uur en bestaat uit twee delen. Het eerste, theoretische deel behandelt het tijdig herkennen van tekenen van stress, die zich fysiek, psychologisch, in sociaal gedrag of op het werk kunnen manifesteren. Tinnitus, pijn, moeite met concentreren of geen verlof, zijn enkele van de signalen die kunnen wijzen op stress. Daarnaast worden tijdens de workshop de centrale thema's Gegevensbescherming en Documentatie behandeld. Gegevens over de gezondheid van werknemers worden beschouwd als bijzonder te beschermen gegevens en zijn beschermd tegen ongeoorloofde verwerking.

Het tweede, praktische gedeelte bestaat uit een forumtheater waarin professionele acteurs scènes naspelen van gesprekken over preventie, verzuim en terugkeer. In dit prak-

tijkgedeelte wordt de focus gelegd op het voeren van de gesprekken met medewerkers. Daarbij is het bijvoorbeeld belangrijk om open vragen en bijvragen te stellen, maar ook nuchtere en op feiten gebaseerde argumenten te geven en ondersteuning te bieden. Communicatie vanuit de eerste persoon en het weglaten van «barrières» zoals laptops of formulieren maken het ook gemakkelijker om gesprekken te voeren.

De workshop werd reeds in 2019 voor de eerste keer doorgevoerd. De deelnemers waardeerden daarbij vooral het forumtheater, zo bleek uit de evaluatie van het piloottraject. Negen van de tien hadden aangeraden om de workshop in te voeren, maar omwille van de coronapandemie werd dit uitgesteld. Nu wordt de workshop aangeboden op alle vestigingen van Bell in Zwitserland. •jk

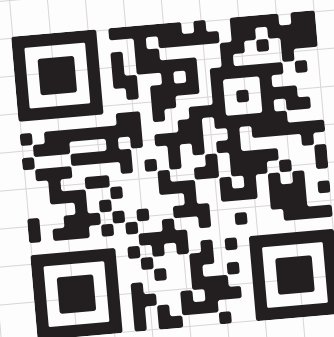


Na elk gesprek bespraken de deelnemers wat er beter kon. Op de tafel zitten tijdens het gesprek, werd door de deelnemers bijvoorbeeld als een no-go beoordeeld.



Met een luid «Stop!» konden de deelnemers de acteurs onderbreken en dan aan tafel gaan zitten en hun eigen benadering van het gesprek uitproberen.

Wat vond u het best?



Er valt wat te winnen met uw feedback!

LOOK! moet een leesplezier zijn voor u! Daarom rekenen wij op uw feedback. Zo kunnen we LOOK! voortdurend verbeteren en ervoor zorgen dat elke uitgave naar meer smaakt! Daarom willen wij graag weten: wat vond u in deze LOOK!-uitgave het beste? Was het een specifiek artikel? Heeft een foto uw aandacht getrokken? Of is het een citaat dat u is bijgebleven? **Laat het ons weten en vul de enquête achter de QR-code in.**

Als dank voor uw feedback verloten wij onder alle reacties 10 winkelbonnen met een waarde van 70 Euro elk.

Bezorg ons uw feedback (QR-Code) tot 8 september 2023 om aan de verloting deel te nemen.

De winnaars zullen rechtstreeks gecontacteerd worden. Over de verloting wordt niet gecommuniceerd en wordt er geen informatie via de telefoon gegeven. Meervoudige deelnames komen niet in aanmerking.