

LOOK!

Mitarbeitermagazin der Bell Food Group

03 2023



**Das (be)schaffen
wir schon**

BELL
FOOD
GROUP





Inhalt

Aus dem Unternehmen

- 4 Geteiltes Wissen ist doppeltes Wissen**
Gemeinsame Lernerfolge mit TopX
- 6 Wurstzipfel, Babyaffen und etwas Romantik in der Arktis**
Staunenswertes und Kurioses aus der Bell Food Group
- 8 Der Mensch ist die letzte Firewall**
ICT Security Awareness

Unsere Genusswelt

- 10 Schnitt für Schnitt etwas Besonderes**
Special Cuts vom Rind
 - 14 Die neuen Glückhmacher**
Die Produktentwickler der Bell Food Group waren wieder aktiv
- Titelstory**
- 18 Das (be)schaffen wir schon**
Die Herausforderungen im Lebensmittel-einkauf erfolgreich meistern
- Nachhaltigkeit und Innovation**
- 26 Das können wir noch gebrauchen!**
Clever verwerten statt entsorgen

Persönliches

- 28 «Er möge bitte einspringen, weil mein Sohn gerade geboren war.»**
Dienstjubiläen und Pensionierungen von Oktober bis Dezember 2023
- Arbeiten bei der Bell Food Group**
- 32 YESSS!**
Lehrabschluss und Lehrstart 2023
- Feedback und Verlosung**
- 36 Was hat Ihnen am besten gefallen?**
Mit Ihrem Feedback können Sie etwas gewinnen!

LOOK! können Sie auch online abonnieren, lesen oder herunterladen unter look.bellfoodgroup.com



Impressum Zeitschrift für die Mitarbeitenden der Bell Food Group, 4 Ausgaben pro Jahr, Nr. 3/2023, Oktober 2023, 29. Jahrgang. Herausgeber: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Adresse: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Redaktion: Sara Heiniger (sh), Leitung. Redaktionelle Unterstützung: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Illustrationen: Joël Roth, St. Gallen (CH), S. 6–7; Fotos: Korak Leu AG, Riehen (CH), S. 10–13. Gestaltung: oblögrafik, Olten, Schweiz. Bildbearbeitung: Proacteam AG, Allschwil, Schweiz. Druck: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Schweiz. Gedruckt auf FSC-Papier. Adressänderungen: Bitte wenden Sie sich an die verantwortliche HR-Stelle oder Personalabteilung.

Coverbild: Carola Forster arbeitet seit über 30 Jahren bei Eisberg im schweizerischen Dällikon. In der damaligen Gastro Star startete sie als Sachbearbeiterin im Verkauf und wechselte später in den Einkauf. Während fast 10 Jahren kümmerte sie sich zusätzlich um den Verkauf von Waren der Forster Gemüse AG, inklusive Marktstand und Warentransport mit dem LKW. Seit sie 2004 Mami wurde, ist sie nun seit fast 20 Jahren Teilzeit im Einkauf tätig.

Wäre es meine Firma, würde ich dann auch so handeln?

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Während der Corona-Pandemie erlebten in Europa viele Menschen der Nachkriegsgeneration zum ersten Mal, dass in den Geschäften plötzlich ganze Regalreihen leer blieben. Bestimmte Produkte waren nicht verfügbar oder massiv teurer. Der Einkauf wurde zum Glücksspiel, bei dem gewann, wer ein Paket Toilettenpapier oder einen Würfel Hefe ergatterte.

Als Unternehmen in der Lebensmittelindustrie sind uns solche Szenarien mindestens in der Theorie nicht grundsätzlich fremd. In der Beschaffung sind wir stets mit unterschiedlichen Herausforderungen konfrontiert. Mehr dazu lesen Sie in der Titel-story dieser Ausgabe. Durch die Corona-Pandemie und den Krieg in der Ukraine entwickelten sich jedoch Situationen, mit denen niemand gerechnet hatte: Wir wurden beispielsweise für einen Auftrag angefragt, den die Konkurrenz nicht stemmen konnte, weil der Karton für die Verpackungen fehlte.

Die lokale Produktion gewinnt wieder an Bedeutung.

Das hat die Denkweise in der Branche verändert. Vor der Pandemie ist man davon ausgegangen, dass alles in ausreichender Menge vorhanden ist. Just in time war das Mass aller Dinge. Heute wird die Situation anders beurteilt: Die Sicherheit wird höher gewichtet. Man ist sich bewusst, dass Waren nicht uneingeschränkt verfügbar sind, und ist bereit, für diese Sicherheit etwas mehr auf den Tisch zu legen. Aus diesem Grund hat auch die

lokale Produktion wieder an Bedeutung gewonnen. Die Abhängigkeit von grossen, globalen Playern hat sich als Risiko erwiesen.

Als Bell Food Group konnten wir uns in der Krise als verlässliche Partnerin beweisen. Wir sind ein gesundes Unternehmen, und mit einer Eigenkapitalquote von fast 50 Prozent stehen wir solide und solvent auf beiden Beinen. Unseren Kunden liefern wir eine gute Qualität, wir haben eine Topverarbeitung, und wir sind in der Lage zu investieren. Von diesem guten Image profitieren alle Mitglieder unserer Gruppe.

Wir sind gross genug, um Synergien zu nutzen und Erfahrungen innerhalb der Gruppe auszutauschen. Gleichzeitig sind wir dank unserer dezentralen Struktur nahe genug an den lokalen Märkten und profitieren von Marktkenntnissen, die wir zentralisiert gar nicht hätten.

Wir dürfen darum den Mut haben, für unsere Leistungen den korrekten Preis zu fordern. Dafür brauchen wir alle das richtige Mindset: Wir müssen Unternehmer sein, geschätzte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Egal, ob wir Waren vertreiben, Hilfsmittel einkaufen oder Dienstleistungen anbieten. Unternehmer zu sein, bedeutet für mich, dass wir so handeln und entscheiden, als ob es um unser eigenes Geld, unser eigenes Unternehmen gehen würde.

Zu Hause handeln wir alle ganz selbstverständlich unternehmerisch. Dieses Verantwortungsbewusstsein brauchen wir auch in unserer Arbeit. Je mehr Unternehmer wir haben, desto erfolgreicher werden wir.

Lorenz Wyss
Vorsitzender der Gruppenleitung



Gemeinsame Lernerfolge mit TopX

Geteiltes Wissen ist doppeltes Wissen

Die einen haben Erfahrungen, wie man das Team gut einbindet, die anderen, wie man Verluste systematisch reduziert. In der zweiten Etappe von TopX geht es nun darum, gegenseitig vom Know-how der anderen zu profitieren. Die TopX-Akademie unterstützt die Ausbildung rund um den Verbesserungsprozess jetzt zusätzlich mit theoretischen Grundlagen.

In Harkebrügge kamen Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet und Josiane Constant (beide Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) und Marc Spanuth (Bell DE) zum Wissensaustausch zusammen (v. l. n. r.).

Seit TopX vor nun fast drei Jahren gestartet hat, ist das Wissen darum, wie sich Prozesse verbessern lassen, in der Bell Food Group stetig gewachsen. Eine Kooperation von Bell Deutschland mit Bell Frankreich und Bell Polen ist ein gutes Beispiel dafür, wie sich dieses Wissen nun vervielfältigen lässt.

Im März besuchten Kolleginnen und Kollegen aus Frankreich und Po-

len das deutsche Logistik- und Slicezentrum in Harkebrügge. Dort erfuhren sie unter anderem, mit welchen Massnahmen der Betrieb seit dem Start des Verbesserungsprozesses die Abschnitte beim Schinkenschneiden stark reduzieren konnte.

Bei einem Rundgang durch das Werk tauschten Gastgeber und Besucher ihre Erfahrungen und Erkenntnisse aus, wovon alle Beteiligten profitierten. Die polnischen Kolleginnen und Kollegen konnten schon kurz danach erste Ideen, die sie von dem Treffen mitgebracht hatten, in ihrem Betrieb in die Tat umsetzen.

«So tauschten sie angeregt durch das Team aus Frankreich einen Greifer an der Slicingmaschine aus und reduzierten damit die Abschnitte bereits um 0,6 Prozent», berichtet Marc Spanuth, Top-Excellence-Verantwortlicher der Bell Food Group. «Zudem wurde eine Verladerampe optimiert und ein Scherenhubwagen für ergonomischeres Arbeiten angeschafft.»

Ein solcher Austausch zwischen Standorten und Divisionen soll auch in Zukunft im Rahmen von TopX stark gefördert werden. Dabei ist geplant, Betriebe, die in einem Bereich besonders gut abschneiden, mit denjenigen zusammenzubringen, die in diesem Bereich noch Verbesserungspotenzial haben. Die Erkennt-



nisse aus den Systemreviews helfen dabei, solche Paarungen gewinnbringend zu vernetzen.

Eine weitere Möglichkeit, Wissen zu teilen, sind die Communitys zu den verschiedenen TopX-Säulen in Microsoft Teams. Auch diese Plattform bietet den Verantwortlichen die Möglichkeit, sich zu fachspezifischen Themen wie etwa «Environment, Health & Safety», kurz EHS, oder «Qualität & Prozesse» auszutauschen.

«Verbesserung» findet bei TopX aber nicht nur in den Projekten statt, auch die Ausbildung rund um den Optimierungsprozess wird nun mit der neuen TopX-Akademie auf das nächste Level gebracht. Dafür fiel im Juni der Startschuss.

Mit der TopX-Akademie gibt es jetzt ein standardisiertes, digitales Schulungsangebot, durch das alle Beteiligte zusätzlich zu Work-

shops in Präsenz ihr Wissen weiter vertiefen können – und das in allen elf Sprachen der Bell Food Group.

Zunächst stehen eine Basisschulung sowie eine Schulung zu den Grundlagen von Fokusprojekten auf der Lernplattform Litmos zur Verfügung. E-Learnings zu den einzelnen Phasen von Fokusprojekten sollen demnächst folgen.

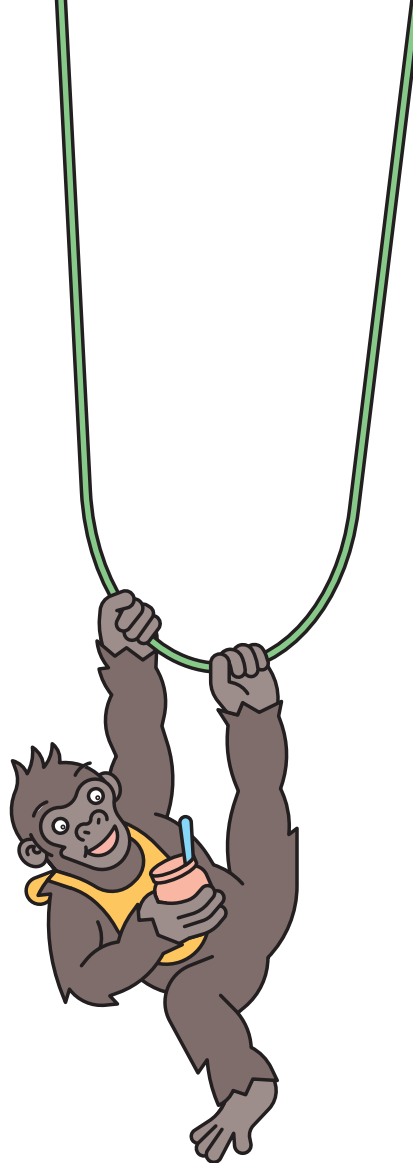
«Unser Ziel ist es, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit TopX beschäftigen, dabei zu unterstützen, ihr Wissen rund um das Programm bestmöglich zu erweitern», sagt Marc Spanuth. «Dabei hilft das Teilen von Erfahrungen ebenso wie die theoretischen Grundlagen, die die TopX-Akademie vermittelt.» • mr

Mit der TopX-Akademie lässt sich das Wissen rund um den Prozess vertiefen.

Stauenswertes und Kurioses aus der Bell Food Group

WURSTZIPFEL, BABYAFFEN UND ETWAS ROMANTIK IN DER ARKTIS

Was haben eine vermeintliche Kirche, Weinbergschnecken aus den Niederlanden und ein feuriges Baguette gemeinsam? Sie bieten Stoff für unterhaltsame Anekdoten aus der Bell Food Group! • ap

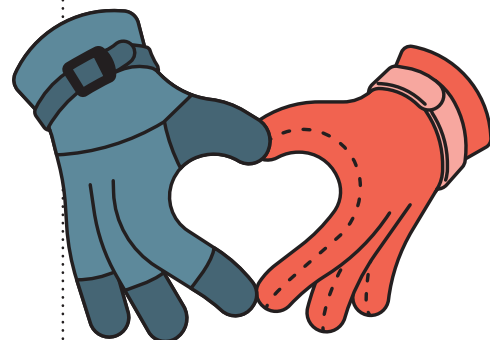


MON DIEU, MEIN BAGUETTE BRENNT!

Bresc: Gekühlte Kräuterprodukte auf den Markt zu bringen, kann eine Herausforderung sein. Besonders, was die Kommunikation und die Präsentation der Produkte bei Demos und Lebensmittelmesse angeht. Kritisch kann es werden, wenn diese Produkte mit Streichprodukten wie Tapenaden, Pasten und Pestos kombiniert werden. Bei den ersten Food Shows probierten viele der Kunden nach einem Stück Baguette mit Pesto oder Tapenade ein Stück mit einer dicken Schicht Kräuter der Provence ... oder streuten grosszügig feurigscharfe Chilischoten auf das Brot. Na dann, guten Appetit ...

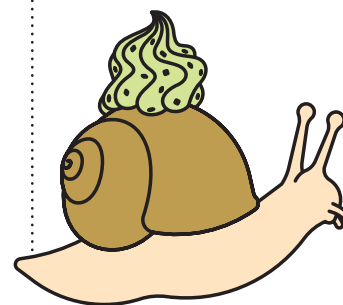
TIEFGEKÜHLTE LIEBE

Eisberg: 30 Tage und 5 Stunden benötigten Extremsportler Gábor Rakonczay und Nóra Vámos vergangenes Jahr für die Durchquerung der grössten Insel der Welt. Bei der Eisberg-Greenland-Expedition zog das Liebespaar seine beiden Schlitten rund 600 Kilometer durch eine Welt von Schnee und Eis. Bei einer Durchschnittstemperatur von minus 20 Grad, nicht selten begleitet von stürmischen Winden und starkem Schneetreiben, war an ein romantisches Candle-Light-Dinner nicht zu denken. «Es war nicht gerade eine Paartherapie-Situation, aber es war gut für unsere Beziehung», sagte Rakonczay mit einem Augenzwinkern im Rückblick. «In einer Krise wird erst richtig deutlich, was eine Beziehung aushalten kann», fügt Vámos hinzu, die auch verrät, dass Humor dem Paar durch einige schwierige Momente geholfen hat. Bei Sponsor Eisberg verfolgte man die Expedition der beiden täglich und freute sich mit den beiden Topathleten über das geglückte Abenteuer in der Arktis.



SO WIRD DAS KIND GROSS UND AFFENSTARK

Bell: Anfang der 1950er-Jahre lancierte Bell zunächst in Basel seine Babynahrung «Bébé-Vite». Ernährungsphysiologische Untersuchungen hätten ausgewiesen, dass ein Fleischzusatz zur Kleinkinderernährung wesentliche Vorteile bieten würde. So entwickelte Bell eine Mahlzeit aus Spinat, Karotten, Blumenkohl, Kartoffeln, Rindfleisch, Leber, Butter, Maisstärke und etwas Salz und bot diese in fixfertiger Form von Püree und gehackt an. Zu weltweiter Bekanntheit brachte es «Bébé-Vite» ab Ende 1959, als das erste in einem europäischen Zoo geborene Gorillakind Goma von ihrer Mutter Achilla nicht mit Muttermilch versorgt wurde, sodass das Affenkind von der Familie des damaligen Zoodirektors «adoptiert», aufgezogen mit «Bébé-Vite» gefüttert wurde. 1960 stattete Goma dem Bell-Fabrikgelände einen Besuch ab. 2018 starb die Gorilladame aus dem Basler Zoo im Alter von 58 Jahren, einem sehr hohen Alter für einen Menschenaffen.



MIT SCHNECKEN AUF DER ÜBERHOLSPUR

Bresc: Warum isst man in Frankreich und seinen Nachbarländern gern Schnecken? Weil man in diesen Ländern kein Fast Food mag – aber jetzt mal ernsthaft: Auf die Zucht von Weinbergschnecken hatte sich Bresc 1991 während seiner Anfänge als Unternehmen spezialisiert, und daran erinnert noch heute das «esc» im Namen, das dem französischen Begriff «escargot» für Schnecke geschuldet ist. Die Unternehmensgründer Jan Hak, Ruud Seltenrijch und Henk Brunt züchteten die Delikatessen, die in vielen Ländern unter Artenschutz stehen und frei lebend nicht gesammelt werden dürfen, und lieferten diese in Gläsern an die Gastronomie. Erst später kam die Entwicklung von Kräuterbutter dazu, die vorzüglich zu den Schnecken passte. Vor rund 20 Jahren wurde die Produktion von Weinbergschnecken eingestellt und der Fokus auf Knoblauch- und Kräuterprodukte gerichtet.

BEIM WERBEDREH AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN

Bell: Was im Fernsehen entspannt wirkt, bedeutet bei der Produktion eine Menge Arbeit. So kann der Dreh eines Werbespots auch einmal länger dauern. Sofern man als SchauspielerIn auch noch die ganze Zeit eine appetitliche Kalbsbratwurst in der Hand halten muss und es mit der Szene wieder einmal nicht auf Anhieb klappen will, kommt es vor, dass der Zeitpunkt erreicht ist, an dem man nicht mehr widerstehen kann. An einem Set in Südafrika kamen gleich mehrere Models auf den Geschmack. Diskret begannen sie die frisch grillierten Würste, die sie in ihren Händen der Kamera präsentierten, von unten her aufzuessen. Erst als nur noch ein winziger Zipfel aus der Serviette herausragte und die Präsentation zunehmend schwieriger wurde, gab es kein Verstecken mehr und das Gelächter am Set war gross. Glück, dass der Ersatz bereits auf dem Grill brutzelte.



PARDON, WO BITTE GEHT ES HIER ZUR KIRCHE?

Chermignon: Wer den Kanton Wallis schon einmal bereist hat oder ihn auch nur vom Durchfahren kennt, hat eine Ahnung davon, dass es dort neben zahlreichen imposanten Viertausender-Bergspitzen noch viel mehr Klöster, Kirchen und Kapellen zu bestaunen gibt. Dazu zählen, um nur zwei Beispiele anzuführen, die Abbaye de Saint-Maurice, das älteste Kloster des Abendlandes, aber auch die Felsenkirche St. Michael, neben der der deutschsprachige Dichter Rainer Maria Rilke begraben liegt. Daher war man bei Chermignon im Zentralwallis nicht sonderlich überrascht über die Anfrage eines holländischen Touristen, dem auf dem Weg nach Crans-Montana die gerundeten Formen der Reiferäume in der Ortschaft Chermignon aufgefallen waren. Er erkundigte sich, ob die «Kirche» für Besucher offenstehe. Seit diesem Tag werden die beiden Trockenkammern hoch offiziell Cathédrale und Basilique genannt.



Haben Sie selber eine spannende, kuriose oder lustige Anekdote aus der Geschichte Ihres Unternehmens? Dann erzählen Sie uns davon unter look@bellfoodgroup.com.



ICT Security Awareness

Der Mensch ist die letzte Firewall

Auch die beste ICT-Security-Abteilung ist nur so gut wie ihre Nutzerinnen und Nutzer. Darum arbeitet die Bell Food Group künftig mit dem Anbieter KnowBe4 zusammen, um die Mitarbeitenden zu sensibilisieren. Eine gruppenweite Phishingkampagne zeigt, dass noch Nachholbedarf besteht. • sh

Cyberattacken sind allgegenwärtig. In der digitalen Welt wird man eigentlich ständig angegriffen, sieben Tage die Woche 24 Stunden lang.

Eine Kombination aus technischen Tools wie Firewall, Antivirusprogramm und Systemen zur Überwachung der Netzwerkaktivitäten bietet einen guten Schutz, sie reicht jedoch nicht aus. Denn die kritische Schwachstelle ist meistens der Mensch.

Drei von zehn haben den Link angeklickt

Das hat auch die letzte Phishingkampagne in der Bell Food Group gezeigt: In einer nachgeahmten Phishingmail wurden die Mitarbeitenden aufgefordert, einen Link anzuklicken und persönliche Daten einzugeben. Rund 30 Prozent der Personen haben auf den Link geklickt, etwas mehr als 10 Prozent haben die Daten eingegeben. Im Ernstfall reichen jedoch die Zugangsdaten einer einzelnen Person, damit Cyberkriminelle sich Zugang zu den ICT*-Systemen eines Unternehmens verschaffen können. Die Sensibilisierung der Mitarbeitenden ist heute darum genauso wichtig wie technische Massnahmen, wenn nicht sogar wichtiger.

ICT Security Awareness mit KnowBe4

Um die Mitarbeitenden zum Thema ICT Security zu schulen, arbeitet die Bell Food Group seit Kurzem mit dem Anbieter KnowBe4 zusammen. An der Seite von KnowBe4 kann die Belegschaft Trainings absolvieren. Ob das Gelernte Wirkung zeigt, wird in unregelmässigen Abständen mit Phishingsimulationen geprüft.

Ergänzend dazu können sich Mitarbeitende mit Rechnerarbeitsplatz, die Zugang zum Modern Workplace (beispielsweise über Microsoft Teams) haben, in der Community «ICT Security» anmelden. Dort können sie Fragen stellen und erhalten regelmässig Neuigkeiten und Tipps aus der ICT Security.

Hier geht es zur Community:



* ICT steht für Information and Communication Technology (Informations- und Kommunikationstechnologie).

Die Sensibilisierung der Mitarbeitenden ist wichtig.



Sind Sie bereits ein Cyber Hero? Testen Sie Ihr Wissen!

Was bedeutet der Begriff «Social Engineering»?

- Ausnutzung der Hilfsbereitschaft, Unsicherheit oder Gutgläubigkeit von Personen, um beispielsweise an vertrauliche Informationen zu gelangen.
- Eine Motivationsmethode, um das Sicherheitsbewusstsein der Mitarbeitenden zu erhöhen.
- Die technische Überwachung der Aktivitäten auf dem Firmencomputer mithilfe von Software.

Social Engineering nutzt die Schwachstellen von Menschen aus, um an Informationen oder Daten zu gelangen. Zu diesen Schwachstellen gehören Hilfsbereitschaft, Unsicherheit oder Gutgläubigkeit. Ein Beispiel: Jemand, der sich als Mitarbeiter*in der IT-Abteilung ausgibt, kommt vorbei, um eine neue Software zu installieren, und steckt einen USB-Stick ein – schon ist der Computer infiziert. Denn wer kennt schon alle Mitarbeitenden den in einem grossen Unternehmen persönlich?

Welches der folgenden Passwörter ist das beste?

- MHhL&ha25JG!
- Fg67
- !:~_#+-<>!\$%&(){}=?@
- Hans1960

MHhL&ha25JG! – Mein Hund heisst Lupo und hat am 25 Januar Geburtstag! – ist der Gewinner. Einfach, aber dennoch komplex. Bei diesem Prinzip verkürzen sie einen leicht merkbaren Satz auf eine Reihe von mindestens zwölf Buchstaben, Zahlen und Satzzeichen. Fg67 ist zu kurz. !:~_#+-<>!\$%&(){}=?@ die meisten ohne Passwortmanager nicht merken. Hans1960 ist ziemlich selbsterklärend.

Wer ist in einem Unternehmen für die ICT Security verantwortlich?

- Die IT-Abteilung
- Der/Die CEO
- Der/Die Security Officer
- Alle Mitarbeitenden

ICT Security liegt in der Verantwortung des ganzen Unternehmens. Cyberkriminelle können alle ins Visier nehmen. Alle müssen darum über ICT Security Bescheid wissen und sich im Arbeitstag wach und aufmerksam verhalten.

TIPPS FÜR ZU HAUSE

2-Faktor-Authentifizierung (2FA), Multifaktor-Authentifizierung (MFA)

2FA oder MFA kennt man heute oftmals aus E-Banking-Systemen. Nach dem Login muss der Zugang über einen Token oder eine zusätzliche App auf dem Smartphone bestätigt werden. 2FA und MFA sollte man daher unbedingt überall einrichten, wo sie angeboten werden. Sie sorgen dafür, dass Cyberkriminelle sich nicht einloggen können, auch wenn sie das Passwort und den Benutzernamen kennen. Besonders für E-Mail-Konten sollte 2FA/MFA immer gesetzt sein, da andere Logins oft über E-Mail zurückgesetzt werden. Eine der am häufigsten genutzten MFA-Apps ist der «Microsoft Authenticator».



Virustotal.com

Auf dieser Website können Dateien und Links auf schädliche Inhalte geprüft werden. Security-Software von verschiedenen Herstellern prüfen und bewerten die Inhalte. Je nach Ergebnis kann man entscheiden, ob man die



Datei oder den Link öffnen oder lieber löschen will.



HavelBeenPwned.com

Diese Website prüft, ob die eigene E-Mail-Adresse in der Vergangenheit gestohlen wurde. Dazu durchforstet sie frei zugängliche Listen von gestohlenen Daten. Wer in diesen Listen einen Treffer hat, sollte unbedingt die betroffenen Log-in-Daten aktualisieren. Übrigens: Einige Browser, z. B. Google Chrome, bieten die Funktion, anzugeben, an wie vielen Orten man dasselbe Passwort verwendet (wenn man die Passwörter im Browser abspeichert). Am besten verwendet man überall ein anderes Passwort.



Special Cuts vom Rind

Schnitt für Schnitt etwas Besonderes



Filet, Hüfte oder Entrecôte verursachen kein vorfreudiges Magenknurren mehr? Dann ist die Zeit reif für die sogenannten Special Cuts. Sie sind der neue heiße Trend aus der Steakabteilung und punkten mit besonderer Textur und intensivem Fleischgeschmack. Gleichzeitig unterstützen sie den Nose-to-Tail-Ansatz, also die Verwertung des gesamten Tiers.

Zugegeben, so ganz neu sind Special Cuts nicht. Vielmehr gehören sie zu den Foodtrends, die durch ein Revival entstehen. Denn bis in die 1970er-Jahre waren auch diese Stücke als Kurzgebratenes sehr beliebt.

Dann kam der Wohlstand, und mit ihm kamen die Edelstücke aus dem Rinderrücken wie Filet oder Rumpsteak. Nacken, Schulter oder Bauch galten mehr und mehr als zweite Wahl, weswegen sie auch oft als Second Cuts bezeichnet werden, und landeten im Schmortopf oder in der Wurst.

Zu Unrecht, wie viele Fleischkennerinnen und -kenner heute wieder finden. Richtig zugeschnitten, sorgen

Steaks aus diesen Teilstücken nämlich für mehr Vielfalt in der Pfanne und auf dem Grill. Und wer Special Cuts kauft, setzt sich darüber hinaus für den bewussten Fleischkonsum ein, bei dem das gesamte Tier die Beachtung erhält, die es verdient.

Dabei ist jeder Cut anders, was man nicht nur sieht, sondern auch schmeckt. Und um die Verwirrung komplett zu machen, hat ein und derselbe Zuschnitt häufig auch noch mehrere Namen. Doch keine Sorge, mit unserem LOOK!-Guide durch die Welt der Special Cuts behaltet ihr den Durchblick. • *mr*



Flat Iron Steak ^{a)}

{ Butler's Steak · Schulterschierz · Mittelbug }

Seinen am weitesten verbreiteten Namen verdankt das Flat Iron Steak seiner flachen Form, die an die Sohle eines Bügel eisens erinnert. Gewonnen wird es aus dem Schaufelstück im Mittelteil der Rinderschulter. Es besteht aus zwei Muskelpartien, die durch Bindegewebe miteinander verbunden sind und zwischen denen eine grosse, sehr zähe Sehne verläuft. Wird sie entfernt, entstehen zwei saftige, zarte, geschmacksintensive Steaks mit ausgeprägter Marmorierung.

Manch einer vergleicht diesen Zuschnitt aufgrund des zarten Bisses mit dem Filet. Er eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten – am besten medium rare. Danach einfach mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Da sie jeweils 500 bis 600 Gramm auf die Waage bringen können, reicht so ein «Flacheisen» auch mal locker für zwei.

Teres Major ^{b)}

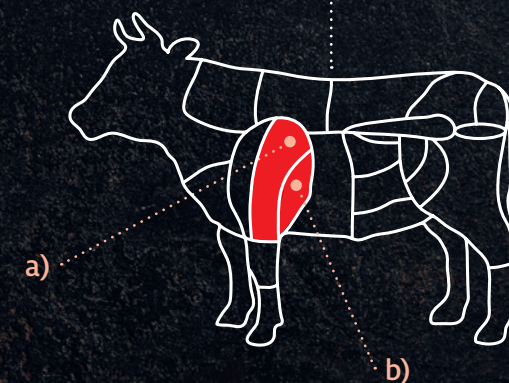
{ Petit Tender · Shoulder Tender · Metzgerstück · Flaches Filet }

Kommen wir zu einem Geheimtipp unter den wiederentdeckten Cuts: dem Teres Major. Geschnitten wird es aus dem namensgebenden grossen Rundmuskel «Musculus teres major».

Wenig beansprucht liefert dieser Muskel zartes, saftiges Fleisch mit einer schönen Marmorierung – ganz im Gegensatz zu anderen Stücken aus der Rinderschulter, die eher durchwachsen sind und sich daher nicht zum Kurzbraten eignen.

Dass das Teres Major in Deutschland auch als Metzgerstück bekannt ist, lässt sich vermutlich darauf zurückführen, dass Metzger dieses Stück gerne für sich selbst zurückgelegt haben – als günstiges Steak mit hoher Qualität.

Beim Kauf sollte man danach fragen, ob das Fleisch gut abgehängt und ausreichend gereift ist. Der beste Garant für ein zartes Ergebnis auf dem Teller.



Onglet^{c)}

{ Nierenzapfen · Hanger Steak · Hanging Tender }



Das Onglet, auch als Hanging Tender bekannt, begann seinen Siegeszug in den USA und Frankreich. Es stammt aus dem Stützmuskel des Zwerchfells, der zwischen dem Filet und den Rippen liegt. Da es dieses Teilstück nur einmal pro Tier gibt, gehört es zu den Premiumvertretern unter den Special Cuts.

Das schmale Steak ist zumeist gleichmässig mit Fettgewebe durchwachsen, was ihm eine ausgeprägte Marmorierung, einen zarten Biss und ein starkes Fleischaroma verleiht.

Dieses Stück eignet sich nicht nur ideal zum Kurzbraten und Grillen. Es kann auch sous vide zubereitet werden, wobei es durch die Zugabe von Gewürzen im Vakuumbbeutel sanft aromatisiert werden kann, ohne den Eigengeschmack zu übertönen.

Nach der Niedrigtemperaturphase bekommt das Steak durch kurzes Braten oder Grillen bei hoher Hitze noch die nötigen Röstaromen.

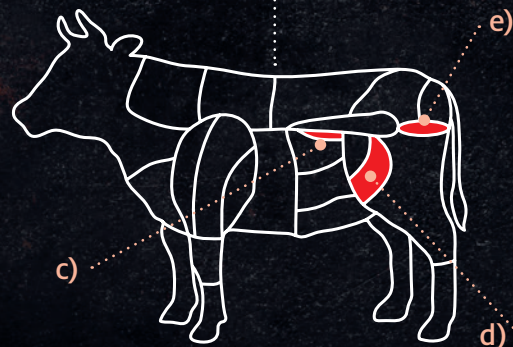
Tri-Tip^{d)}

{ Bürgermeisterstück · Pastorenstück · Frauenschuh }

Glaubt man der Legende, so entdeckte ein amerikanischer Metzger das Tri-Tip durch Zufall, weil er nicht genug herkömmliche Steaks hatte und daher dieses Stück dafür nutzte.

Während der englische Name auf die dreieckige Form des Cuts verweist, ist das Steak unter anderem in Deutschland auch als Bürgermeister- oder Pastorenstück bekannt. Denn in früheren Zeiten waren nach der Schlachtung die besten Teile den hohen Würdenträgern vorbehalten.

Und so ist es kein Wunder, dass das Tri-Tip aufgrund seiner Zartheit und seines tollen Aromas sehr beliebt ist. Zu finden ist es zwischen der Hüfte und dem Bauchansatz oberhalb der Kugel in der Keule. Mit 750 bis 1000 Gramm ist es ein vergleichsweise grosses Stück. Daher reicht ein Tri-Tip auch für mindestens drei bis vier Personen.



Spider Steak^{e)}

{ Oyster Steak · Fledermaussteak · Kachelfleisch · Deckelchen }

Das Spider Steak ist eher selten in der Metzgertheke zu finden, da das Stück sehr versteckt auf dem Schlossknochen in der Keule des Rindes liegt. Es herauszulösen, erfordert auch von geübten Fachleuten viel Fingerspitzengefühl.

Wer ein solches Steak – gut abgehangen und gereift – ergattert, sieht gleich, woher der Name stammt: Drei dünne Sehnen durchziehen es wie ein Spinnennetz.

Das stark marmorierte Fleisch ist zwar nach der Zubereitung etwas fester im Biss als andere Special Cuts, überzeugt aber dafür umso mehr mit seinem kräftigen Fleischaroma.

Ein weiterer Pluspunkt dieses Zuschnitts: Durch den hohen Fettanteil im Muskelfleisch kann man ihn nicht so schnell übergaren wie manch mageres Stück, das dann sofort zu trocken wird.

Flank Steak^{g)}

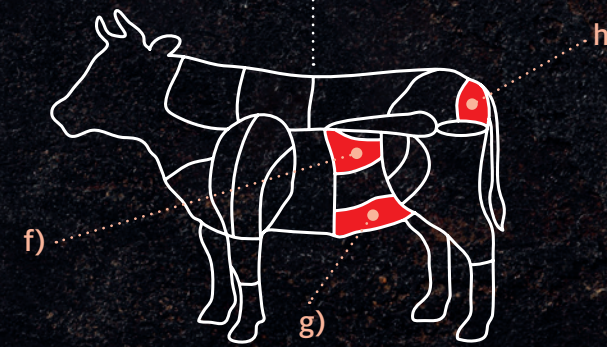
{ unterer Bauchlappen · untere Dünnung · Bavette Steak · Bavette de Flanchet }

Dieser Cut, der in den USA seit Jahren zu den BBQ-Klassikern gehört, wird auch in Europa immer beliebter. Das flache Steak stammt, wie der Name sagt, aus der Flanke des Rindes im hinteren, unteren Bereich des Bauchlappens.

Mit einem durchschnittlichen Fettgehalt von sieben oder acht Prozent ist das Flank Steak ein eher magerer Vertreter unter den hier vorgestellten Varianten.

Zudem ist das Fleisch sehr langfaserig, was man schon beim rohen Stück sehr gut erkennen kann. Diese Eigenschaft verleiht ihm nach der Zubereitung einen festen Biss. Daher ist es auch üblich, das Flank Steak nach dem Grillen in dünne Scheiben zu schneiden – und zwar immer quer zur Faser, ansonsten erhalten die Zähne sehr viel Arbeit.

Wer sich an diesen Tipp hält, kann sich beim Geniessen voll und ganz auf das aussergewöhnlich kräftige Fleischaroma dieses Stücks konzentrieren.



Vacío^{f)}

{ oberer Bauchlappen · obere Dünnung · Flap Steak · Bavette d'Aloyau }



Das Vacío, wie es in Argentinien genannt wird, gilt als grosser Bruder des Flank Steak. Es stammt ebenfalls aus dem Bauchlappen des Rindes und ist relativ grobfaserig und fest im Biss.

Dieses Stück ist nicht nur in Argentinien sehr beliebt, sondern auch in Frankreich, wo es Bavette d'Aloyau heisst und oft für die klassische Kombination «Steak – Frites» verwendet wird.

Da das Vacío bis zu zwei Kilo wiegen kann, eignet es sich perfekt für den Grillabend in etwas grösserer Runde. Wie das Flank Steak wird es nach dem Grillen dünn aufgeschnitten und punktet dann mit seinem intensiven Geschmack.



Picanha^{h)}

{ Top Sirloin Cap · Rump Cap · Coulotte Steak · Tafelspitz mit Fettdeckel · Rindshuftdeckel mit Fettdeckel }

Ihren Ursprung hat die Picanha in Brasilien. Von dort fand sie ihren Weg nach Portugal und inzwischen auch in andere Länder.

Es handelt sich dabei um einen Cut aus der hinteren Rinderhüfte, auch als Tafelspitz bekannt – allerdings möglichst vom Angusrind und mit Fettdeckel. Für eine brasilianische Picanha schneidet man dieses Fleisch in etwa fünf bis sieben Zentimeter dicke Stücke und steckt sie auf einen Drehspieß. Anschliessend wird es über offenem Feuer gegrillt. Die Marmorierung und die Fettschicht sorgen dafür, dass das Fleisch beim Grillen besonders zart und saftig wird.

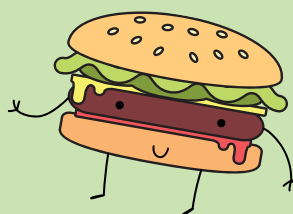
Dieser Cut eignet sich aber auch für das langsame Grillen am Stück bei etwa 110 Grad Celsius im Kugelgrill. Danach dünn aufschneiden und mit einer würzigen Sauce servieren.



Die Produktentwickler der Bell Food Group waren wieder aktiv

Die neuen Glücklichmacher

Gutes Essen kann die Stimmung heben. Das weiss sogar die Forschung, die den Botenstoff Dopamin dafür verantwortlich macht. Aber wer will sich schon mit wissenschaftlichen Erkenntnissen beschäftigen, wenn man auch einfach die Neuheiten der Bell Food Group probieren kann? •*mr*



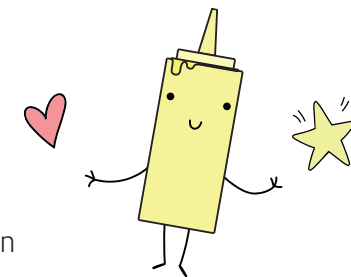
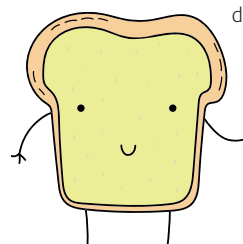
Bell Schweiz Für einen würzigen Herbst

Ab Oktober wirds in der Schweiz herzhaft-knusprig! Mit dem neuen «Bratspeck mit Paprika» bringt Bell für alle Bacon-Fans ein neues Highlight in den Detailhandel. Das gepökelte Schweinefleisch ist mit viel Paprika und etwas Knoblauch gewürzt und begeistert mit einer nachhaltigen Schärfe. Perfekt für ein deftiges Frühstück oder als Speckmantel für eine Pouletbrust wie in unserem Rezepttipp.



Bell Polen Für Sandwiches mit mediterranem Flair

Bell Polen holt für seine Kundinnen und Kunden ein bisschen südliches Urlaubsfeeling in den Norden. Die neue «Mortadella mit Oliven», die im Mai in die Bedientheken kam, wird aus Schweine- und Putenfleisch hergestellt und mit original spanischen Oliven verfeinert. Damit haben die polnischen Kundinnen und Kunden wieder eine köstliche Alternative für die im Land sehr beliebten Sandwiches.



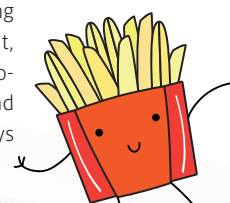
Bell Frankreich Spanien grüsst sein Nachbarland

Mit einer Range an spanischen Spezialitäten, die kürzlich in Frankreich unter der Marke Sanchez Alcaraz gelauncht wurden, gibt es ein weiteres Beispiel für die gute Zusammenarbeit innerhalb der Bell Food Group. Zu den Neuheiten gehören mit «Lomo de Cebo Ibérico», «Jamón de Cebo Ibérico» und «Chorizo Ibérico» drei Aufschnittprodukte, die aus dem hochwertigen Fleisch der berühmten iberischen Schweine hergestellt werden. Zudem können diese Spezialitäten ungekühlt gelagert werden und sind plastikarm verpackt.



Stein's Best Drei Klassiker im Miniformat

Pünktlich zur Sommerzeit führte die Hügli-Marke Stein's Best für ihre Food-Service-Kunden Ketchup, Mayo und Senf in der praktischen Portionspackung ein. Alle Sorten werden in der Schweiz hergestellt, das Ketchup mit dem bei Stein's Best üblichen hohen Tomatenanteil von 65 Prozent. Die Sticks sind vor allem in Restaurants, Imbissen und Take-aways sehr beliebt, da die Saucen so einfach transportiert und genau richtig portioniert werden können. Perfekt für Burger, Pommes und Co.



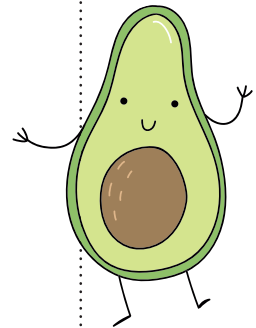
Perfekt für Burger, Pommes und Co.



Sylvain & CO.
Spass und Frische für
Salatliebhaber

«Fun & Fresh» heisst die neue Linie, mit der die Eisberg-Marke Sylvain & CO. seit Ende Juni für Aufmerksamkeit bei den Schweizer Kundinnen und Kunden sorgt. Das Sortiment umfasst aktuell unter der Überschrift «Crazy Yummy» die Klassiker «Mixed Salad & Eggs», «Caesar Salad» und «Pasta Pesto Salad». Zudem gehört unter dem Titel «Veggie Good Trip» auch die «Oriental Bowl» zur Range, die Salatfans mit auf eine sinnliche Reise in den Nahen Osten nimmt. Die ultrafrischen Produkte in den praktischen Kartonschalen mit der witzigen Banderole haben eine ausgewogene Mischung aus Salaten, Gemüse, Proteinen, Stärke und Getreide. Damit sind sie die praktische Mahlzeit für alle, die sich auch zwischendurch bewusst ernähren wollen.

**Sinnliche Reise
in den Orient für
Salatfans.**



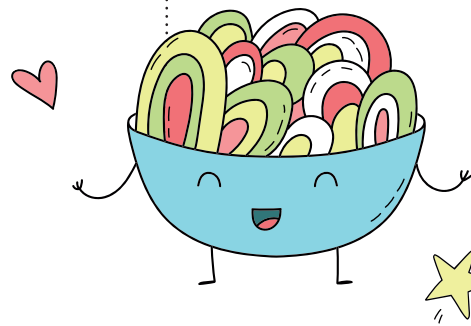
Eisberg Österreich
Das Frische-Duo

Mit dem Sandwich «Chicken Style Tandori» hat Eisberg Österreich eine Neuheit für einen namhaften österreichischen Detailhändler kreiert, die in diesem Spätsommer dessen Eigenmarkensortiment erweitert. Zudem sorgen die Kolleginnen und Kollegen mit den neuen Ananas Scheiben für frischen Obstgenuss ohne grossen Aufwand. Mit freundlichen Grüßen an das winterliche Immunsystem!



Eisberg Schweiz
Vitaminschub hoch drei

Ab Mitte September dürfen sich alle Freundinnen und Freunde der Buddha Bowls von Eisberg Schweiz wieder über drei saisonale Neuheiten freuen. Mit Blumenkohl, Linsen und Süsskartoffeln kommen dabei auch Zutaten zum Einsatz, die an kühleren Tagen so richtig satt und glücklich machen. Die Varianten «Roasted Cauliflower & Quinoa» sowie «Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel» sind für eine vegane Ernährung geeignet, während sich die Sorte «Roasted Sweet Potato & Taboulé Randen» an Vegetarier richtet.



Rezeptipp

**Pouletbrust mit Kürbis
im Speckmantel**

Für 2 Personen

- 4 Pouletbrüste zu je ca. 140 g
- 12 Scheiben Speck, z. B. Bratspeck mit Paprika von Bell
- 4 TL grober Senf
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Haselnusskerne, grob gehackt
- 1 EL Butter
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Orange, gepresst
- 2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 3 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

So wirds gemacht: Für jede Pouletbrust drei Speckscheiben leicht überlappend nebeneinander ausbreiten. Die Pouletbrüste mit Senf bestreichen und auf die Speckscheiben legen. Die Speckscheiben um die Pouletbrüste wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Ein Backblech mit der Hälfte der Butter einfetten. Den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln und zusammen mit den Haselnusskernen aufs Backblech geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Saft der Orange darübergeben und alles gut vermischen.

Ein Stück Backpapier mit der restlichen Butter bestreichen und auf den Kürbis legen. Den Kürbis im vorgeheizten Backofen in der Ofenmitte bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten garen.

Die Pouletbrüste in der Zwischenzeit in einer Pfanne mit heissem Öl von jeder Seite 2–3 Minuten knusprig anbraten.

Den Kürbis nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen. Das Backpapier entfernen, die Pouletbrüste auf den Kürbis legen, Thymianzweige darauf verteilen und das Ganze ohne Backpapier zurück in den Ofen schieben. Ca. 15 Minuten weitergaren, bis der Kürbis gar ist und die Pouletbrüste schön saftig sind.

Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.



Die Herausforderungen im Lebensmitteleinkauf erfolgreich meistern

Das (be)schaffen wir schon

Wenn der Kühlschrank leer ist, finden wir im Supermarkt in der Regel auf Anhieb alles, um ihn wieder zu füllen. Für die Bell Food Group ist der Einkauf von Rohstoffen für die Lebensmittelherstellung in vielen Fällen nicht ganz so einfach. Das Wetter, die Wirtschaftslage oder geänderte Kundenwünsche gehören zu den Herausforderungen, die es zu meistern gilt. Dafür setzt die Bell Food Group auf vielfältige Lösungen – von der breiten Aufstellung bei den Lieferanten bis hin zu Beteiligungen an innovativen Konzepten. • *mr*



Die Preise immer auf dem Radar

In den letzten beiden Jahren mussten Kundinnen und Kunden unter anderem für Speiseöl, Gemüse, Milchprodukte oder Brot deutlich tiefer ins Portemonnaie greifen. Was sie an der Kasse als Endergebnis zu spüren bekommen, nimmt schon viel früher in der Wertschöpfungskette seinen Anfang: steigende Preise von Rohmaterialien und Energie.

«Wir haben beispielsweise beim Rohstoffeinkauf von Tomaten in diesem Jahr eine Verteuerung von 50 Prozent erlebt», berichtet Ulrich Freund, Leiter Beschaffung bei Hilcona sowie Koordinator des Kompetenzzentrums strategische Beschaffung der Bell Food Group.

Während sich die einen Materialien verteuern, werden andere günstiger.

«Der Grund dafür ist eine Verknappung des Angebots durch Virusbefall, Missernten und Überflutungen.»

Zu den weiteren Faktoren, die die Kosten in die Höhe treiben können, gehören unter anderem steigende Energiepreise, politische Konflikte wie der Ukrainekrieg, die die Warenströme behindern, oder ein sich änderndes Verbraucherverhalten, beispielsweise die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Eiweissen.

«Das Thema Liefersicherheit ist in den letzten Jahren für uns immer wichtiger geworden», sagt Ulrich Freund. «Entscheidende Schlüsselfaktoren für diese höchste Priorität sind für uns vertrauensvolle und langfristige Beziehungen zu unseren Lieferanten.»

Hilcona setzt dabei unter anderem sehr erfolgreich auf die integrierte Produktion, bei der mit rund 500 Schweizer Landwirten sehr eng zusammengearbeitet wird. Um Preisschwankungen beim so angebauten Gemüse gering zu halten, werden vor der Saison die Preise zwischen den Landwirten und deren bäuerlichen Organisationen und den Verarbeitern transparent und fair festgelegt.

Für die erfahrenen Hilcona Beschaffungsexperten ist es zudem sehr wichtig, die Märkte für die benötigten Rohwaren – das sind über 2000 verschiedene – ganzjährig intensiv zu beobachten und zu verstehen, was sich in diesen Märkten abspielt. Das können zum Beispiel

Wetterbedingungen, die die Ernten beeinflussen, oder auch Produktionsdrosselungen bei Kunststoffen sein.

Bei der Preisgestaltung kommt Hilcona zugute, dass sich oft einzelne Materialien verteuern, während andere günstiger eingekauft werden können. Daneben arbeitet man in Schaan intensiv mit der Entwicklungsabteilung und den Werken daran, Kostensteigerungen durch Rezepturanpassungen, Qualifizierung neuer Lieferanten und Verschlankeung der Prozesse abzdämpfen.

Zusätzlich werden regelmässig in Zusammenarbeit mit allen Beschaffungseinheiten der Bell Food Group Materialbedarfe der Gruppe am Markt gebündelt angeboten, um optimale marktgerechte Preise zu erzielen.

Erweist sich die Liefersituation insbesondere für kritische Rohstoffe als schwierig, hat Hilcona darüber hinaus in den vergangenen Jahren ein bewährtes Netz an Zweitlieferanten aufgebaut, um bei der Beschaffung auf der sicheren Seite zu sein.

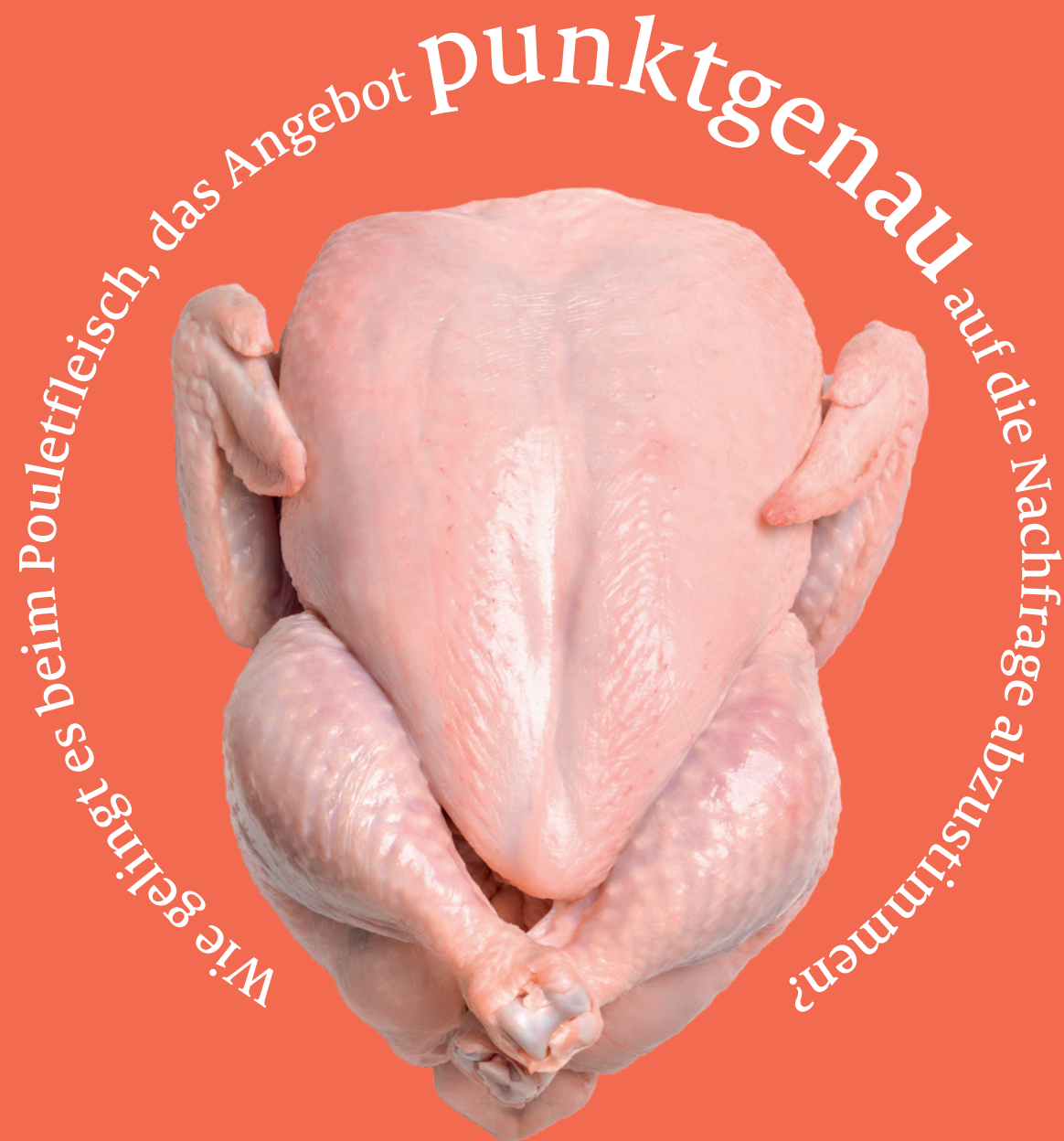
«Zudem erkennen wir mit unserem vierteljährlichen «Hilcona-Marktradar» immer sehr schnell, wenn irgendwo Preisrisiken entstehen, und können uns dagegen frühzeitig absichern. Beispielsweise indem wir einen Vorrat von bestimmten Rohstoffen anlegen oder frühzeitig feste Preisvereinbarungen mit unseren Lieferanten treffen.»

Wenn es dann am Ende darum geht, die Produktpreise mit dem Handel zu vereinbaren und so auch gestiegene Kosten weiterzugeben, ist bei den Vertriebskollegen und -kolleginnen viel Geschick und Überzeugungsvermögen gefragt.



Ulrich Freund,
Leiter Beschaffung,
Hilcona

Koordinator Kompetenzzentrum strategische Beschaffung,
Bell Food Group



Die richtige Menge zur richtigen Zeit

Knapp 15 Kilo Geflügelfleisch essen die Schweizerinnen und Schweizer statistisch gesehen aktuell pro Jahr. Tendenz: steigend. Und die Verbrauchskurve geht nicht nur dort nach oben. In fast allen Ländern Europas wächst der Konsum von Geflügelfleisch – und damit auch die Nachfrage.

Um sie möglichst punktgenau zu decken, setzt die Bell Food Group in der DACH-Region auf die integrierte Geflügelproduktion. Ein traditionelles Verfahren, das schon seit den 1960er-Jahren angewendet wird.

Die automatische Entbeinungsanlage brachte den Durchbruch.

«Im Gegensatz zur Beschaffung auf dem freien Markt, beispielsweise bei der Lebendtierproduktion von Rind, haben wir für das Geflügel eigene Betriebe sowie Partnerbetriebe, mit denen wir eng zusammenarbeiten», erläutert Stephan Wolf, Leiter Organisationseinheit Geflügel bei Bell in der Schweiz. «Damit verlängern wir bei den Poulets die Wertschöpfungskette quasi rückwärts.»

Diese Kette beginnt bei den Elterntieren, geht über die Brutereien, wo die Küken schlüpfen, bis hin zu den bäuerlichen Betrieben, auf denen die Poulets aufgezogen werden. Zur integrierten Produktion gehört dabei auch, dass Bell seinen Partnern vom Stallbaukonzept über die Futterbeschaffung bis hin zur tierärztlichen Betreuung eine Komplettlösung anbietet.

«Die integrierte Produktion hilft uns dabei, vorausschauend zu planen, sodass wir immer die richtige Menge zur richtigen Zeit in der richtigen Qualität verfügbar haben», sagt Stephan Wolf. «Da wir etwa zwölf Wochen Vorlaufzeit benötigen, um die Produktion zu regulieren, legen wir die benötigten Mengen quartalsweise fest.»

Auf diese Weise kommt unter anderem in der Organisationseinheit Geflügel, Zell, für die Stephan Wolf verantwortlich ist, nur so viel Hühnerfleisch an, wie auch verwertet werden kann.

Und dabei geht es heute um das Fleisch des gesamten Tiers. Denn während früher hauptsächlich die Pouletbrust im Fokus stand, wird heute im Sinne einer hohen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit das ganze Huhn verwertet.

Den grossen Durchbruch dafür brachte in Zell vor sieben Jahren die Investition in eine vollautomatische Anlage, die pro Stunde bis zu 6000 Schenkel entbeinen kann.

«Wir haben festgestellt, dass das Schenkelfleisch sowohl für die Herstellung von Convenience- als auch von Charcuterie-Produkten sehr gut geeignet ist», berichtet Stephan Wolf.

Diese Verwertungsarten gemeinsam mit der ohnehin hohen Nachfrage nach Geflügelfleisch führen dazu, dass Bell in der Schweiz ihre Kapazitätsgrenzen in den letzten drei Jahren ziemlich ausreizt. Aber auch dafür gibt es bereits Lösungsansätze: «Kurzfristig können wir den Bedarf unter anderem durch den Import von Geflügelfleisch decken», erklärt Stephan Wolf. «Mittelfristig wollen wir aber auch unsere eigenen Kapazitäten erhöhen und weitere Ställe bauen. Wir sind optimistisch, dass wir dieses Ziel trotz den strengen rechtlichen Anforderungen erreichen werden.»



Stephan Wolf,
Leiter Organisationseinheit Geflügel,
Bell Schweiz

Mosa Meat: die neue Fleischkultur

Auf der Suche nach Fleischalternativen, ohne dass dafür Tiere geschlachtet werden müssen, hat das niederländische Start-up Mosa Meat weltweit die Nase vorn. Dafür werden einer Kuh einige Zellen entnommen, die anschliessend im Labor zu Muskelfleisch heranwachsen. Dieses kultivierte Fleisch unterscheidet sich in Sachen Struktur und Zusammensetzung nicht von herkömmlichem Fleisch. Die Bell Food Group beteiligt sich seit 2018 an dem aufstrebenden Unternehmen und unterstützt damit die Suche nach nachhaltigeren Fleischalternativen, die auch den ethischen Ansprüchen vieler Konsumentinnen und Konsumenten entgegenkommen.



Ronni Diepstraten,
CPO und Key Account
Food Service Europe,
Eisberg

Wenn der Salat umziehen muss

Spanien gilt als der Gemüsegarten Europas. Allein im vergangenen Jahr wurden dort rund 29 Millionen Tonnen Obst und Gemüse angebaut – das ist mehr als ein Viertel der gesamten Produktion in der Europäischen Union. Damit gehört das Land der Iberischen Halbinsel auch zu den Hauptbeschaffungsländern von Eisberg. Doch in den letzten Jahren macht der Klimawandel mit grosser Hitze und Dürre den örtlichen Bauern zu schaffen.

«Wir haben in Spanien seit 2018 bereits zwölf Krisenperioden erlebt», berichtet Ronni Diepstraten, CPO und Key Account Food Service Europe bei Eisberg, der sein Büro im südspanischen Aguilas hat. «Vor allem die Winter sind deutlich wärmer geworden. So war es beispielsweise am 27. Januar dieses Jahres 27 Grad warm. Normal wären 16 bis 20 Grad gewesen.»

Aguilas war einst das grösste Tomatenanbauggebiet Europas.

Die Folge: Der Anbau etwa von Tomaten oder Endiviensalat wird in der Region um Aguilas, einst das grösste Anbauggebiet für diese Produkte in Europa, immer schwieriger.

Um dieses Beschaffungsproblem zu lösen, verfolgt Eisberg gleich mehrere Strategien. Die wichtigste ist dabei der Einkauf in anderen Regionen. Sowohl weiter nördlich in Spanien als auch in weiteren Ländern wie Marokko, Tunesien oder Griechenland sind bereits neue Anbaugebiete entstanden, aus denen die Salatex-

perten Nachschub beziehen können. Gemeinsam mit einem Saatgutproduzenten unterstützt Eisberg zudem ein Projekt mit Bauern in Albanien und Serbien, um dort weitere Gebiete für den Salatanbau im Winter entstehen zu lassen.

«Auch in Italien tut sich einiges», sagt Ronni Diepstraten. «Wurde dort in den letzten 50 Jahren eher auf hochwertige und teure Sorten wie Babyspinat gesetzt, bauen die italienischen Anbieter aufgrund der geänderten Situation nun auch wieder verstärkt andere Salate an.»

Zu den weiteren Lösungsansätzen von Eisberg gehört die Beschäftigung mit neuen Sorten und Anbaumethoden. Die Entwicklung neuer Salatpflanzen, die besser an höhere Temperaturen angepasst sind, ist allerdings ein langwieriger Prozess, der bis zu fünf Jahre Entwicklungszeit in Anspruch nehmen kann.

Zu den vielversprechenden Methoden gehören zudem innovative Anbauverfahren wie der Hydroponik. Dabei wachsen die Pflanzen im Freiland oder im Gewächshaus nicht in der Erde, sondern in mit Nährstoffen angereichertem Wasser. Dieses System nutzt auch das Vertical-Farming-Start-up Yasai (s. Kasten), an dem Eisberg beteiligt ist.

«Aus meiner Sicht werden wir noch lange mit sich ändernden Bedingungen zu tun haben», erklärt Ronni Diepstraten. «Aber ich bleibe zuversichtlich, dass es weiterhin genug Salat und Gemüse gibt, um unseren Bedarf zu decken. Es kommt dann nur vielleicht aus einer anderen Region.»

Yasai: die vertikale Zukunft

Die vertikalen Farmen des 2020 in Zürich gegründeten Start-ups Yasai basieren auf dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft und unterstützen damit den nachhaltigen Anbau. Aktuell gibt es eine Pilotfarm, die die Supermärkte des Mutterhauses Coop in der Nordwestschweiz mit frischen Kräutern versorgt. Zukünftig könnten solche Indoorbetriebe mithilfe von Yasai nahezu überall auf der Welt entstehen. Denn das Konzept funktioniert unabhängig von äusseren Gegebenheiten. Die Bell Food Group unterstützt dieses Erfolg versprechende Start-up nicht nur mit einer Beteiligung über den Geschäftsbereich Eisberg, sondern auch durch den Beitritt von CEO Lorenz Wyss in den Verwaltungsrat von Yasai.

Wie lässt sich die Salatversorgung sichern, wenn das Wetter den Anbau in Südspanien mehr und mehr erschwert?



Welche Möglichkeiten gibt es für einen verantwortungsvollen Einkauf von Palmöl?



Nachhaltige Quellen sind die Lösung

Palmfett besitzt für die Herstellung von Lebensmitteln viele gute Eigenschaften. So gibt es Palmfett, das im Gegensatz zu vielen anderen pflanzlichen Fetten bei Zimmertemperatur eine feste Konsistenz aufweist, was nicht nur Transport und Lagerung erleichtert, sondern auch vielfältige Verwendungen erlaubt. Gleichzeitig oxidiert Palmfett nicht so schnell, wird also nicht so leicht ranzig.

Zudem sind Ölpalmen deutlich ertragreicher als andere ölhaltige Pflanzen wie Raps oder Soja. Eine Tatsache, die dazu beiträgt, dass Palmfett im Vergleich zu anderen Fetten sehr preisgünstig ist.

Dennoch steht dieser Rohstoff in der Kritik. Der Grund dafür: Ölpalmen wachsen fast ausschliesslich in Regionen mit tropischen Regenwäldern, die für deren Anbau häufig auch illegal gerodet werden.

Auch für Hügli ist Palmfett ein unverzichtbarer Rohstoff, der unter anderem in pasteusen Bouillonwürfeln zum Einsatz kommt.

«Da wir aktuell auf diese Zutat nicht verzichten können, haben wir uns schon vor vielen Jahren dazu entschieden, ausschliesslich zertifiziertes Palmfett einzusetzen», erläutert Steffi Mesnjak, Category Managerin für die Warengruppe Fette und Öle bei Hügli. «Für die Zertifizierung von Palmfett gibt es vier Stufen, von denen wir seit diesem Jahr nur noch die beiden höchsten nutzen.»

Hauptsächlich setzt Hügli dabei auf das zweithöchste Zertifizierungslevel «Segregation». Es steht für nachhaltig zertifiziertes Palmöl, das entlang der gesamten Lieferkette von nicht nachhaltiger Ware getrennt wurde. Einige wenige Produkte enthalten auch Palmöl des höchsten Zertifizierungsgrades «Identity Preserved», das nachhaltig hergestellt wurde und zusätzlich bis zur Erzeugerplantage nachverfolgbar sein muss.

«Für die Beschaffung dieser Rohstoffe arbeiten wir innerhalb der Hügli-Gruppe mit einer Handvoll ausgewählter und entsprechend zertifizierter Hersteller zusammen», erklärt Steffi Mesnjak.

Eine Herausforderung, die Hügli im vergangenen Jahr unter anderem meistern musste, war ein Exportstopp von Palmöl aus Indonesien. Zum Glück dauerte er nur wenige Wochen und konnte von den Hügli-Lieferanten gut überbrückt werden.

«Ereignisse wie diese machen es für uns besonders wichtig, mit erfahrenen Partnern zusammenzuarbeiten, die über robuste globale Lieferketten verfügen», sagt Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material bei Hügli.

In den vergangenen Jahren hat Hügli auch immer wieder nach Ersatzmöglichkeiten für Palmfett in den Produkten gesucht. Zu den möglichen Ersatzprodukten gehören Sheabutter und Kokosfett, die sich aber nur für eine Auswahl an Artikeln eignen.

«Aktuell ist es bei uns häufig aus technischen Gründen nicht möglich, Palmöl durch andere Fette zu ersetzen», berichtet Steffi Mesnjak. «Zudem wäre der komplette Verzicht auch aus Umwelt- und Schutzgründen nicht sinnvoll, da für den Anbau von anderen pflanzlichen Ölen noch viel grössere Flächen benötigt würden. Daher haben wir mit dem Einsatz von zertifiziertem Palmöl aus meiner Sicht einen guten Mittelweg gewählt.»

Für Hügli ist Palmfett unverzichtbar.



Steffi Mesnjak,
Category Managerin
Warengruppe Fette
und Öle, Hügli



Constantin Degro,
Category Cluster Lead
Raw Material, Hügli

Die «Don'ts-Liste»: Das darf gar nicht rein

Nicht für alle Rohstoffe, die in der Kritik stehen, gibt es so gute zertifizierte Lösungen wie beim Palmöl. Um Produkte und Produktionsformen zu vermeiden, die nicht mit der Philosophie der Bell Food Group übereinstimmen, gibt es die sogenannte Don'ts-Liste. Sie definiert klare Ausschlusskriterien für das Produktportfolio der Bell Food Group. Dazu gehört, dass die Bell Food Group grundsätzlich auf Produkte von akut bedrohten Arten, auf Produkte aus nicht artgerechter Haltung sowie auf Produkte, die auf tierquälereisiche Art gewonnen werden, verzichtet. Von der Stopfleber über Meeresschildkröten bis hin zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln sind auf ihr aktuell insgesamt 17 Produkte und Produktgruppen aufgelistet, die in der gesamten Unternehmensgruppe verboten sind.

Clever verwerten statt entsorgen

Das können wir noch gebrauchen!

Aus den Nudeln von gestern wird heute eine leckere Pastapfanne.
 Aus den Holzabschnitten des neuen Gartenzauns ein Beistelltisch für die Terrasse. Manchmal stecken in Resten noch echte Schätze.
 Aber gilt das auch für die Lebensmittelindustrie? Klare Antwort: ja!
 Die Bell Food Group hat die Beweise dafür.

Es geht darum, Abfälle so gut wie möglich zu reduzieren.

Was hat ein knackiger Salat von Eisberg mit cremigem Hummus von Hilcona gemeinsam? Okay, beides schmeckt toll und ist für Veganer geeignet. Aber es gibt auch noch eine weniger offensichtliche Gemeinsamkeit: Bei der Herstellung beider Produkte fallen Reste an, die clever weiterverwertet werden.

Die Initiativen von Eisberg Rumänien und Hilcona sind zwei Beispiele dafür, wie Betriebe aus der Bell Food Group die gesteckten Nachhaltigkeitsziele zur Abfallvermeidung der Gruppe unterstützen.

Dabei geht es darum, Abfälle und Reststoffe an den Produktionsstandorten so gut wie möglich zu reduzieren oder ganz zu vermeiden. Und das funktioniert am besten, indem sie sinnvoll an anderer Stelle weiterverwendet werden können.

Für Eisberg Rumänien liegt diese andere Stelle nur vier Kilometer vom Betrieb in Pantélimon entfernt, und die glücklichen Weiterverwerter haben Fell oder Federn. Seit 2016 liefert der Standort mindestens einmal täglich Reste aus der Salatzubereitung an den nahegelegenen Bauernhof mit rund 700 Kühen und einer angeschlossenen Farm für Kinder mit Pferden, Ziegen, Emus und weiteren hungrigen Mäulern und Schnäbeln.

«Die wichtigste Regel habe ich gleich beim ersten Treffen mit dem Besitzer des Hofes, der auch Tierarzt ist, gelernt», erzählt Gabriela Boldeanu, Qualitätsmanagerin bei Eisberg Rumänien. «Sie lautet, dass wir an Kühe nur Reste verfüttern dürfen, die zuvor nicht den Boden berührt haben, also nicht beispielsweise mit Holzstücken oder Nägeln von den Paletten ver-

Die Tiere auf dem nahegelegenen Bauernhof freuen sich über die Reste aus der Salatzubereitung von Eisberg Rumänien.



unreinigt werden konnten. Denn Kühe können beim Fressen nicht zwischen Pflanzenteilen und Fremdkörpern unterscheiden.»

Da das Herunterfallen von Blättern und Strünken sich aber nicht ganz vermeiden lässt und die Restmengen zudem teilweise höher sind als der Bedarf der Farm, suchte der Standort nach einer weiteren umweltfreundlichen Lösung zur Abfallverwertung. Er fand sie mit einer Biogasanlage in Ploiesti, die aus Grünabfällen Energie gewinnt. Auf diese Weise werden 100 Prozent der Salatabfälle von Eisberg Rumänien einer nachhaltigen Nutzung zugeführt.

Vegane Ei-Alternativen

Dass Upcycling nicht nur ein Trend für Mode oder Möbel ist, zeigt Hilcona. Das Kompetenzzentrum für vegetarische Produkte in Landquart fand gemeinsam mit dem Schweizer Start-up EggField eine kreative Lösung, um dem Kochwasser von Kichererbsen ein zweites Leben zu schenken.

Es entsteht bei der Hummusherstellung – und zwar in grossen Mengen, denn Hilcona gehört zu den führenden Hummusproduzenten in der Schweiz. Dank der nachhaltigen Food-Upcycling-Idee werden aus diesem Kochwasser, das ansonsten als Abwasser entsorgt würde, seit dem vergangenen Jahr neue

pflanzenbasierte Ei-Alternativen hergestellt.

«Die Zahlen sprechen für sich: 2023 konnten wir bereits rund 24 Tonnen Kichererbsenwasser zurück in den Kreislauf bringen. Das entspricht etwa 300 000 Eiern», berichtet Angela Blattmann, Verkaufsleiterin B2B Industrie bei Hilcona. «Unser Ziel für dieses Jahr ist klar. Wir wollen diese Menge auf 600 000 verdoppeln.»

Die Ei-Alternativen eignen sich als Zutaten fürs Kochen und Backen – und das nicht nur von veganen Gerichten. In ihren Eigenschaften ähneln sie dem Original, sodass sie Vollei, Eiweiss und Eigelb in vielen Rezepten ersetzen können.

Und weitere Vorteile sprechen für die Neuheit: Sie erinnert geschmacklich nicht an die Hülsenfrucht, ist frei von Allergenen und länger haltbar als Eier. • mr

Kichererbsenwasser wird ein zweites Leben geschenkt.



Hilcona und EggField haben gemeinsam eine clevere Food-Upcycling-Idee entwickelt.

Dienstjubiläen und Pensionierungen von Oktober bis Dezember 2023

«Er möge bitte einspringen, weil mein Sohn gerade geboren war.»



Hermann Lüken
40 Dienstjahre

Position: Fleischer, Zerlegung
Division: Bell International
Standort: Bell Deutschland, Edewecht

Wie kam es dazu, dass Sie sich vor 40 Jahren bei Ihrem Unternehmen beworben haben?

Hermann Lüken: Ich habe damals nur ein paar Hundert Meter entfernt von der Firma gewohnt, und da Schinken Schumacher* 50 Pfennig mehr bezahlt hat als mein vorheriger Arbeitgeber, habe ich dann gewechselt.

Samuel Müller: Nach meiner obligatorischen Schulzeit entschloss ich mich, eine Metzgerlehre zu absolvieren. Als gebürtiger Basler entschied ich mich, diese bei Coop zu machen. Nachdem ich meinen Lehrabschluss absolviert hatte, war ich 17 Jahre lang bei Coop als Bankmetzger und Chefmetzger tätig. Am 1. August 2002 kam ich dann zu Bell in den Telefonverkauf in der Westschweiz, wo ich immer noch arbeite.

Was hat sich in den 40 Jahren, seit Sie im Unternehmen sind, am stärksten verändert?

Hermann Lüken: Es hat sich viel verändert. Die Hygienestandards sind heute viel strenger. Die schwere Arbeit wird durch den technischen Fortschritt wie Ameisen (z. B. Hubwagen) usw. erleichtert. Die Produktivität ist stark gestiegen.

Samuel Müller: Es geht alles viel schneller als früher. Der Arbeitsaufwand wird immer grösser. Die Prozesse werden immer komplizierter. Der Druck auf das Personal wird immer grösser. Die Anfragen der Kunden werden spezifischer.

Gibt es auch etwas in Ihrem Arbeitsalltag, das sich in all den Jahren gar nicht verändert hat?

Hermann Lüken: Stillstand gab und gibt es nicht. Es hat sich alles stetig verändert. Die Firmengrösse, die Mitarbeiterzahl ...

Samuel Müller: Trotz all den technischen Modernisierungen im Verkauf, ist das Zwischenmenschliche immer noch das Wichtigste im Kontakt mit den Kunden.

Welches Erlebnis aus Ihrer Laufbahn im Unternehmen wird Ihnen immer im Gedächtnis bleiben?

Hermann Lüken: In 40 Jahren hat man so vieles erlebt, da weiss man gar nicht, was man erzählen soll. Anfang der 1990er-Jahre waren ein paar Kollegen und ich für eine Woche in Seevetal zum Schinkensalzen. In Harkebrügge mussten wir einmal knapp 30 Stunden durcharbeiten, weil die Auftragslage so hoch war. Ausserdem hatten wir tolle und unvergessliche Firmenfeiern in Hamburg. In den 1980er- und 1990er-Jahren habe ich im wöchentlichen Wechsel mit Helmut Behrens an den Wochenenden und als Urlaubsvertretung die Firma auf- und abgeschlossen und die Sicherheits-hunde – zwei Doggen – aufs Gelände gebracht und am Montag wieder rausgelassen. Damals gab es halt noch keinen Pfortner oder Sicherheitsdienst. Am 15. April 1989, einem Samstag, wäre ich auch dran gewesen. Da habe ich Helmut Behrens morgens um fünf Uhr vom Kreissaal aus angerufen, dass er bitte einspringen möge, weil mein Sohn gerade geboren war.

Samuel Müller: Der Wechsel von Coop zu Bell. Die Schliessung des Schlachthauses und der FF-Zerlegung in Cheseaux.

Was bereitet Ihnen an Ihrer Tätigkeit heute die grösste Freude?

Hermann Lüken: Die Zusammenarbeit mit den Kollegen. Ich bin stolz, dass ich so lange zum Unternehmen dazugehöre.

Samuel Müller: Wie am ersten Tag: der Kontakt mit den Kunden.

*Die Harkebrügger Schinkenräucherei Helmut Schumacher wurde 1985 von Abraham übernommen. Abraham gehört seit 2009 zur Bell Food Group (damals Bell-Gruppe) und ist seit 2012 als Bell Deutschland GmbH & Co. KG tätig.

20 Dienstjahre

- Vera Harms • 1. Juli, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Manuela Koch • 1. Juli, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Willi Spaller • 1. Juli, Bell Deutschland, Seevetal (Nachtrag)
- Henning Evers • 15. Juli, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Tanja Derkatsch • 1. August, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Gregor Hoten • 1. August, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Sabrina Teuber • 1. September, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Isabelle Burkle • 1. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Luca Calzone • 1. Oktober, Hilcona, Schaan
- Robert Flack • 1. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Mihail-Liviu Mayer • 1. Oktober, Eisberg Rumänien, Pantelimon
- Elena Miller • 1. Oktober, HFC, Bad Wünnenberg
- Tobias Mittelbach • 1. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Bruno Sitterle • 1. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- René Hunkeler • 6. Oktober, Bell Schweiz, Zell
- Jimmy Guerinoni • 13. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Sinavere Qufaj • 13. Oktober, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
- Tuelay Yener • 13. Oktober, Bell Schweiz, Gossau
- Annemarie Weissauer • 17. Oktober, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Irena Wicher • 20. Oktober, Bell Deutschland, Harkebrügge
- Kemal Karic • 21. Oktober, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Marina Hochradl • 27. Oktober, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Christophe Balou • 1. November, Bell Schweiz, Basel
- Domenico Dedato • 1. November, Hilcona, Schaan
- Tahsin Samanci • 1. November, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
- Tomáš Starý • 1. November, Hügli Tschechien, Zásmuky
- Walter Toedtli • 1. November, Hilcona, Schaan
- Swetlana Heister-Urbach • 3. November, Bell Deutschland, Harkebrügge
- Lydia Hoffeschneider • 3. November, Bell Frankreich, Teilhède
- Dmitri Iwanov • 3. November, Bell Deutschland, Harkebrügge
- Radisa Trajic • 3. November, Inter-Planing, Langenhaslach
- Frédéric Jenn • 10. November, Bell Schweiz, Basel
- Cornelia Zingg • 10. November, Hügli Schweiz, Steinach
- Tomasz Żyła • 25. November, Bell Polen, Niepołomice
- Hamit Atici • 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Xavier Buro • 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Brice Monteillet • 1. Dezember, Bell Frankreich, Teilhède
- Husein Muminovic • 1. Dezember, Hilcona Gourmet, Orbe
- Jean-Louis Ribstein • 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Tony Roger • 1. Dezember, Hilcona Gourmet, Orbe
- Maria Alcina Seixas da Silva Magalhaes • 1. Dezember, Hilcona, Schaan
- Antonio Vieira De Azevedo • 1. Dezember, Hilcona Gourmet, Orbe
- Yannick Wettlé • 8. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Leonard Gjergji • 22. Dezember, Bell Schweiz, Zell

25 Dienstjahre

- Emma Bertram • 1. August, Bell Deutschland, Harkebrügge (Nachtrag)
- Montserrat Bonnard • 22. August, Bell Frankreich, Teilhède (Nachtrag)
- Lenka Kolářová • 3. September, Hügli Tschechien, Zásmuky (Nachtrag)
- Theodor Wessels • 10. September, Bell Deutschland, Edewecht (Nachtrag)
- Nathalie Bonnier • 28. September, Bell Frankreich, Teilhède (Nachtrag)
- Andreas Altevers • 1. Oktober, Bell Deutschland, Seevetal
- Jose Augusto Chaves de Sousa • 1. Oktober, Hilcona, Schaan
- Rosaria Leppert • 1. Oktober, Geiser, Schlieren
- Agostinho Marques Do Amaral • 1. Oktober, Hilcona, Schaan
- Michael Pueringer • 1. Oktober, Hilcona, Schaan
- Walter Riedmann • 1. Oktober, Hilcona, Schaan
- Andre Sungu • 1. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt • 15. Oktober, Hilcona, Schaan
- Sergej Pawlow • 19. Oktober, Bell Deutschland, Harkebrügge
- Katrin Cavegn-Brunhart • 1. November, Hilcona, Schaan
- Sven Keck • 1. November, Bell Schweiz, Basel
- Olivia Machado Rebelo • 1. November, Hilcona, Schaan
- Reinhard Pointner • 1. November, Hilcona, Schaan
- Mary Masila Sinnarasa • 1. November, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
- Burhan Güven • 16. November, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
- Karin Schwenninger • 16. November, Hilcona, Schaan
- Leonard Lleshi • 30. November, Bell Schweiz, Zell
- Mickael Inacio • 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Detlef Schröder • 1. Dezember, Bell Deutschland, Edewecht
- Franz Heinrich • 7. Dezember, Frisch Express, Pfaffstätt
- Fatmire Dakaj • 10. Dezember, Bell Schweiz, Oensingen
- Jean-Claude Truffa • 21. Dezember, Bell Schweiz, Cheseaux

Aktuelle Jobangebote
finden Sie unter:
bellfoodgroup.com/karriere

30 Dienstjahre

- Martina Schulz** • 1. Juli, Bell Deutschland, Seevetal *(Nachtrag)*
- Pavel Sarantscha** • 28. Juli, Bell Deutschland, Harkebrügge *(Nachtrag)*
- Katharina Resch** • 9. September, Bell Deutschland, Harkebrügge *(Nachtrag)*
- José Ferreira Sergio** • 1. Oktober, Hilcona Gourmet, Orbe
- Adrian Hofer** • 1. Oktober, Bell Schweiz, Oensingen
- Daniel Casagrande** • 15. November, Bell Schweiz, Basel
- Herminio Das Neves** • 22. November, Bell Schweiz, Cheseaux
- Thomas Freitag** • 22. November, Hügli Deutschland, Radolfzell
- Gudrun Ogriseck** • 27. Dezember, Hügli Deutschland, Radolfzell

35 Dienstjahre

- Erika Kruse** • 9. September, Bell Deutschland, Harkebrügge *(Nachtrag)*
- Eric Blumert** • 3. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Jean-Luc Groell** • 3. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Christophe Boesch** • 18. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Pashalis Potolidis** • 24. Oktober, Hilcona, Schaan
- Ueli Gerber** • 1. November, Bell Schweiz, Zell
- Ulrich Minder** • 1. November, Bell Schweiz, Zell
- Elwira Seitz** • 11. November, Hügli Deutschland, Radolfzell
- Willi Koller** • 14. November, Hilcona, Schaan
- Thavarajah Ponnampalam** • 1. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Philippe Diemunsch** • 18. Dezember, Bell Schweiz, Basel

40 Dienstjahre

- Karin Grüner** • 3. Oktober, Inter-Planing, Langenhaslach
- Hermann Lüken** • 14. November, Bell Deutschland, Edewecht
- Samuel Müller** • 2. Dezember, Bell Schweiz, Cheseaux

45 Dienstjahre

- Barbara Schiaffo** • 20. Juli, Hügli Deutschland, Radolfzell *(Nachtrag)*

Frühpensionierungen

- Rolf Anti** • 30. Juni, Bell Schweiz, Basel *(Nachtrag)*
- Teresa Grosch** • 30. Juni, Hilcona, Schaan *(Nachtrag)*
- Monika Müller-Gassner** • 30. Juni, Hilcona, Schaan *(Nachtrag)*
- Ivan Fischer** • 30. September, Bell Schweiz, Basel *(Nachtrag)*
- Antonio De Brito Alves** • 31. Oktober, Hilcona, Schaan
- Josef Aregger** • 30. November, Bell Schweiz, Zell
- Maria Antonia Mancuso** • 30. November, Bell Schweiz, Cheseaux
- Maria Fernandes** • 31. Dezember, Bell Schweiz, Zell
- Daniel Lang** • 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel
- Florinda Reais Ferreira Silva** • 31. Dezember, Hilcona Gourmet, Orbe
- Dominique Wolf** • 31. Dezember, Bell Schweiz, Basel

Pensionierungen

- Alfreda Urych** • 13. Februar, Bell Polen, Niepołomice *(Nachtrag)*
- Marie Krejčová** • 29. April, Hügli Tschechien, Zásmuky *(Nachtrag)*
- Eva Košťálková** • 31. Mai, Hügli Tschechien, Zásmuky *(Nachtrag)*
- Hanspeter Gutenberger** • 30. Juni, Bell Schweiz, Basel *(Nachtrag)*
- Martine Torres-Gabriel** • 30. Juni, Bell Schweiz, Basel *(Nachtrag)*
- Peter Boss** • 31. Oktober, Bell Schweiz, Oensingen
- Maria Teixeira Gonzalez** • 31. Oktober, Eisberg Schweiz, Dällikon, Feldhof
- Pascal Tessier** • 31. Oktober, Bell Schweiz, Basel
- Urs Probst** • 30. November, Bell Schweiz, Oensingen
- Renate Schulze** • 30. November, Bell Schweiz, Basel
- Nicolas Montoya** • 31. Dezember, Granovita, La Vall d'Uixó

Wir nehmen Abschied

- Vincent Mamoun** • 5. Juni, Bell Schweiz, Basel

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

BELL FOOD GROUP

Frag uns

Kann ich meine Lohnabrechnung auch digital erhalten?

An einigen Standorten ist das bereits möglich! Wir bemühen uns, das diesbezügliche Angebot kontinuierlich weiter auszubauen.

Unsere Arbeitswelt verändert sich und wir uns mit.
Bekomme Antworten auf deine und viele weitere Fragen:
bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group

Frag uns ist eine Initiative der HR-Strategie 2026+

Erwerben Sie Mitarbeiteraktien zu Sonderkonditionen und beteiligen Sie sich direkt an der Bell Food Group.

Registrieren Sie sich ab dem 1. November im Aktienportal unter myshares.bellfoodgroup.com und beziehen Sie Aktien.

Bezugsfrist
**1. bis 30.
November**

20%
Vergünstigung

1 bis 100
Aktien

4 Jahre
Sperrfrist

Lehrabschluss und Lehrstart 2023



Seit einigen Wochen ist der Arbeitsmarkt um 52 frischgebackene Berufsleute reicher: Sie haben im Sommer mit Erfolg ihre Ausbildung abgeschlossen und wagen den Schritt ins Berufsleben. Für Nachwuchs ist bereits gesorgt: In ihre Fusstapfen treten 51 neue Lernende und Studierende, die im August und September die Ausbildung starteten. • sh



Mein Highlight waren der Besuch und die Weiterbildung im Werk von Hügli. Die Gewürzkunde war super. Vermissen werde ich ausserdem die Abwechslung zwischen den verschiedenen Abteilungen.
Tobias Straub, Bell DE



Besonders Spass gemacht hat mir die S7-Programmierung. Ausserdem durfte ich eine Ampelanlage von Grund auf alleine bauen. Ich hatte nicht damit gerechnet, dass dieser Beruf so abwechslungsreich ist.
Hendrik Oltmanns, Bell DE



Mit der Lehre durfte ich die faszinierende Welt der Metallverarbeitung entdecken und konnte mir präzise handwerkliche Fähigkeiten aneignen.
Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



Der Zusammenhalt im Team und die Unterstützung aus dem Betrieb haben mich beeindruckt – ganz besonders das Entgegenkommen der Geschäftsleitung. Ich freue mich, dass ich in der Firma bleibe.
Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



Hartes Arbeiten und fleissiges Lernen zahlen sich aus. Ich freue mich jetzt auf neue Erfahrungen und Möglichkeiten.
Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Ich kann jetzt eine Anlage komplett alleine bedienen und weiss, wie alles funktioniert. Ausserdem habe ich mich bei der Genauigkeit in der Arbeit verbessert. Es war eine gute Zeit.
Ruben Pereira, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Vor meiner Ausbildung war mir nicht bewusst, wie unsere Produkte zu den Kunden kommen und wie viele Abläufe überhaupt notwendig sind. Dass ich im Export so viel Verantwortung übernehmen durfte, hilft mir bestimmt auch in der Zukunft.
Berat Altundemir, Hügli (CH)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Kim Straub, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)



Ich bin stolz darauf, zu sehen, wie ich mich während meiner Ausbildung entwickelt habe. Besonders gefallen hat mir der Auslandsaufenthalt bei Bresc in Werkendam.
Friederike Schultz, Hügli (DE)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)

WIR GRATULIEREN

- Berat Altundemir** • Logistiker EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Daniel Andemeskel** • Lebensmittelpraktiker, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Aleyna Atmaca** • Lebensmittelpraktikerin, Hilcona, Schaan (FL)
- Yasemin Brooks** • Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Hügli, Radolfzell (DE)
- Benoit Brüderli** • Lebensmittelpraktiker EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Valerio Capizzi** • Fleischfachmann EFZ, Bell, Basel (CH)
- Marvin Erik Cramer** • Elektroniker für Betriebstechnik, Bell, Harkebrügge (DE)
- Pedro Goncalo das Neves** • Anlagenführer, Hilcona, Schaan (FL)

- Aron Debesay** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Sarah Despotakis** • Kauffrau EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Albion Duraku** • Logistiker EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Aziz Ullah Eqbali** • Logistiker EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Michael Frey** • Geflügelfachmann EFZ, Bell, Zell (CH)
- André Gal** • Lebensmitteltechnologe, Hilcona, Schaan (FL)
- Justin Gottleuber** • Lebensmittelpraktiker, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Arcangelo-Cem Grandazzo** • Student Wirtschaftsinformatik-Application Management, Bell, Basel (CH)

- Teumzgi Hadish** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Tarik Hadzic** • Kaufmann EFZ, Bell, Basel (CH)
- Manuel Jörg** • Logistiker, Hilcona, Schaan (FL)
- Michal Karczmarzyk** • Automatiker, Hilcona, Schaan (FL)
- Isabelle Kerwin** • Lebensmitteltechnologin EFZ, Bell, Basel (CH)
- Toprak Kizilyatak** • Lebensmitteltechnologe EFZ, Bell, Basel (CH)
- Lars Kreis** • Kaufmann EFZ, Bell, Basel (CH)
- Samantha Leuenberger** • Kauffrau EFZ, Bell, Basel (CH)
- Mateusz Rafal Marciniak** • Metallbearbeiter, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

- Joschka Messmer** • Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tabea Meyer** • Kauffrau EFZ, Bell, Basel (CH)
- Alex Miranda Machado** • Lebensmittelpraktiker EBA, Hügli, St. Gallen (CH)
- Alen Mumdzic** • Fleischfachmann EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Florian Nyffenegger** • Automatiker EFZ, Bell, Basel (CH)
- Hendrik Oltmanns** • Elektroniker für Betriebstechnik, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ruben Pereira** • Lebensmittelpraktiker EBA, Hügli, Steinach (CH)
- Lena Pogalzky** • Studentin BWL-Personalmanagement, Bell, Basel (CH)
- Michael Pöttinger** • Mechatronik-Automatisierungstechnik und SPS Technik, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)



Während der Lehre – gestartet als Fleischfachmann und beendet als Kaufmann – habe ich gelernt, selbstständig zu arbeiten und zu denken, statt einfach Aufgaben entgegenzunehmen.
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Amira Shakjiri, Hilcona (FL)



Dass ein Automatiker in so vielen Bereichen arbeitet, hat mich am meisten überrascht. Ein Automatiker macht wirklich alles! Die Berufsschule wird mir fehlen, sie war eine schöne Abwechslung zum Betrieb.
Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)

Es war toll, Verantwortung tragen und Projekte selbst durchführen zu dürfen. Mit meinen Ideen konnte ich in der Firma etwas verbessern und nützlich sein.
Florian Nyffenegger, Bell (CH)

Bell (CH), v. l. n. r.: Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kizilyatak, Lukas Schmid, Lena Pogalzyk, Michael Frey, Rafey Shehzad, Jan Reist, Vanessa Voehringer, Florian Nyffenegger, Igor Vaskovic, Samantha Leuenberger, Lars Kreis, Tabea Meyer, Alessandro Sommer, Isabelle Kerwin, Teumzgi Hadish (nicht auf dem Foto: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic)

- Jan Reist** • Informatiker EFZ, Bell, Basel (CH)
- Dominic Rettenmund** • Lebensmitteltechnologie EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • Produktionsmechaniker EFZ, Bell, Basel (CH)
- Friederike Schultz** • DH-Studium BWL Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • Kaufmann EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • Kauffrau, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • Produktionsmechaniker EFZ, Bell, Basel (CH)
- Alessandro Sommer** • Kaufmann EFZ, Bell, Basel (CH)
- Kim Straub** • DH-Studium BWL Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • Maschinen- und Anlagenführer, Schwerpunkt Lebensmitteltechnik, Bell, Harkebrügge (DE)

- Pascal Thönes** • Industriekaufmann mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • Kaufmann EFZ, Bell, Basel (CH)
- Vanessa Voehringer** • Produktionsmechanikerin EFZ, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Bell, Edewecht (DE)
- Jannik Walz** • Industriekaufmann mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • Lebensmitteltechnologie EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • Logistiker, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • ICT Fachmann, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • Mechatroniker, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • Produktionsmechaniker EFZ, Bell, Basel (CH)
- Fabio Dalla Valle** • Lebensmitteltechnologie, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • Informatiker Plattformentwicklung EFZ, Bell, Basel (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • Industriekauffrau, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • Lebensmittelpraktiker, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • Fleischfachmann EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • Elektroniker für Betriebstechnik, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Basel (CH)
- Marian Richard Gruse** • Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Bell, Edewecht (DE)
- Mohammad Hashash** • Logistiker EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • Köchin EFZ, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • Maschinen- und Anlagenführer, Schwerpunkt Lebensmitteltechnik, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • Logistiker EFZ, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • Logistiker, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • Lebensmittelpraktiker, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • Anlagenführerin EFZ, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • Anlagenführer, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • Lebensmitteltechnologin, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • Fachinformatiker Systemintegration, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • Kaufmann EFZ, Bell, Basel (CH)

- Navina Nek** • Kauffrau, Hilcona, Schaan (FL)
- Selina Nickl** • DH-Studium BWL Industrie, Hügli, Radolfzell (DE)
- Rafael Oliveira** • Fachmann Betriebsunterhalt EFZ, Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • Lebensmitteltechnologie EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • DH-Studium BWL Industrie, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • ICT-Praktikantin, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • Fleischfachassistent EBA Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • Informatiker Applikationsentwicklung EFZ, Bell, Basel (CH)
- Jannis Ritter** • Logistiker, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • Automatiker EFZ, Bell, Basel (CH)
- Shejla Saliji** • Kauffrau EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • Mechatroniker, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • Duales Studium BWL, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • Lebensmitteltechnologie, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • Elektroniker für Betriebstechnik, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • Anlagenführer, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • Kauffrau EFZ, Bell, Basel (CH)
- Amir Taheri** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • Automatiker, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • Lebensmitteltechnologie EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • Lebensmittelpraktikerin EBA, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • Logistiker EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation internationales Wirtschaftsmanagement, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • Logistiker EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • Lebensmittelpraktiker EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • Fleischfachassistent EBA, Bell, Basel (CH)
- Felix Zürcher** • Kaufmann EFZ, Hügli, Steinach (CH)

Was hat Ihnen am besten gefallen?



Mit Ihrem Feedback können Sie etwas gewinnen!

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

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

Schicken Sie uns Ihr Feedback (QR-Code) bis zum 4. Dezember 2023, um an der Verlosung teilzunehmen.

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