

LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

03 2023



Nous y arriverons!

BELL
FOOD
GROUP





Sommaire

Nouvelles de l'entreprise

- 4 Un savoir partagé est un savoir doublement profitable**
Réussite de l'apprentissage en commun avec TopX
- 6 Des bouts de saucisse, un bébé gorille et un peu de romantisme en Arctique**
Des faits étonnants et curieux à propos de Bell Food Group
- 8 L'homme est le dernier pare-feu**
ICT Security Awareness

Notre monde de saveurs

- 10 Un goût unique découpe après découpe**
Special cuts de bœuf
- 14 Les nouvelles recettes du bonheur**
Les développeurs de Bell Food Group ont de nouveau déployé leur créativité

Article de couverture

- 18 Nous y arriverons!**
La maîtrise réussie des défis de l'approvisionnement dans l'alimentaire

Durabilité et innovation

- 26 Une réutilisation est toujours possible!**
Valoriser plutôt que jeter

Personnel

- 28 « Je lui ai demandé de venir me remplacer, comme mon fils venait de naître. »**
Anniversaires de service et départs en retraite d'octobre à décembre 2023

Travailler pour Bell Food Group

- 32 YESSS!**
Fins et débuts d'apprentissage 2023

Feedback et tirage au sort

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

Vous pouvez aussi vous abonner à LOOK! en ligne, et le lire ou le télécharger sous look.bellfoodgroup.com



Adresse bibliographique Journal à l'intention des collaboratrices et collaborateurs de Bell Food Group, 4 éditions par an. No 3/2023, octobre 2023, 29^e année.
Éditeur: Bell Food Group SA, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse: Bell Suisse SA, Rédaction LOOK!, Case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse. Tél. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
Rédaction: Sara Heiniger (sh), direction. Soutien rédactionnel: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Illustrations: Joël Roth, Saint-Gall (CH), p. 6 à 7; photos: Korak Leu AG, Riehen (CH), p. 10 à 13.
Conception: oblògrafik, Olten, Suisse. Traitement des images: Proacteam AG, Allschwil, Suisse. Impression: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Suisse. Imprimé sur papier FSC. Changements d'adresse: veuillez vous adresser au service RH ou au service du personnel responsable.

Image de couverture: Carola Forster travaille depuis 30 ans chez Eisberg, au site suisse de Dällikon. Elle a débuté dans cette entreprise, qui se nommait à l'époque Gastro Star, comme collaboratrice spécialisée dans la vente, pour ensuite passer dans l'approvisionnement. Elle s'est occupée en plus, pendant presque 10 ans, de la vente des produits de Forster Gemüse AG, y compris la tenue du stand de marché et le transport des marchandises en camion. Devenue maman en 2004, elle est depuis maintenant presque 20 ans employée à temps partiel dans l'approvisionnement.

Agirais-je ainsi si c'était mon entreprise?

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Lors de la pandémie de Covid-19, de nombreux européens et de nombreuses européennes de la génération de l'après-guerre se sont retrouvé-e-s brusquement pour la première fois face à des rayons de magasin complètement vides. Certains produits n'étaient plus disponibles ou à des prix extrêmement augmentés. Faire ses achats était devenu un jeu de hasard, le gagnant étant celle ou celui pouvant remporter un paquet de papier toilette ou un cube de levure.

en importance. La dépendance aux grands acteurs globaux s'est révélée comporter des risques.

En tant que Bell Food Group, nous avons pu, dans cette crise, nous éprouver comme partenaire fiable. Nous sommes une entreprise en bonne santé et solvable, se tenant sur une base solide, avec un ratio de fonds propres de presque 50 pour cent. Nous livrons à nos clientes et clients une bonne qualité, nous pratiquons les meilleurs standards de transformation et disposons de moyens d'investissement. Tous les membres de notre groupe bénéficient de cette image.

Nous sommes de taille suffisante pour exploiter les synergies et échanger des expériences à l'intérieur du groupe. Simultanément, grâce à notre structure décentralisée, nous disposons d'une proximité suffisante aux marchés locaux et bénéficions de connaissances des marchés que nous n'aurions pas si notre entreprise était fortement centralisée.

C'est pourquoi nous pouvons nous permettre le courage de demander un prix adéquat pour nos prestations. Dans cette optique, un bon état d'esprit est de mise: nous devons être des entrepreneurs et entrepreneuses, des collaboratrices et collaborateurs estimés. Qu'il s'agisse de distribuer des marchandises, de se procurer des moyens de production ou d'offrir des services. Être entrepreneur signifie pour moi devoir agir et décider comme s'il s'agissait de son propre argent et de sa propre entreprise.

Dans un ménage, un esprit d'entreprise est une évidence même. Ce sens de la responsabilité est également essentiel dans notre travail. Plus des entrepreneuses et entrepreneurs viendront composer notre organisation, plus forte sera notre réussite.

Lorenz Wyss
Président de la direction générale du groupe



La production locale gagne de nouveau en importance.

En tant qu'entreprise, de tels scénarios ne nous sont pas complètement étrangers, du moins en théorie.

Dans l'approvisionnement, nous sommes en permanence confrontés à divers défis. Vous en apprendrez davantage à ce sujet dans l'article de couverture de cette édition. La pandémie de Covid-19 et la guerre en Ukraine a cependant produit des situations auxquelles personne ne s'était attendu: nous nous sommes par exemple vus confier une offre que la concurrence n'avait pas pu relever, en raison du manque de carton pour l'emballage.

Cela a profondément modifié le mode de pensée dans la branche. Avant la pandémie, tout le monde parlait du fait que tout était disponible en quantité suffisante. Le juste-à-temps était la mesure de tout. Désormais, la situation est jugée différemment: la sécurité a une priorité plus élevée. Nous avons pris conscience que les marchandises ne sont pas disponibles à l'infini et, pour cette sécurité, sommes prêt-e-s à allonger un peu plus d'argent. C'est aussi pour cette raison que la production locale a de nouveau gagné

Réussite de l'apprentissage en commun avec TopX

Un savoir partagé est un savoir doublement profitable

Les uns ont l'expérience du travail en équipe, les autres savent comment réduire systématiquement les pertes. La deuxième étape de TopX consiste ensuite à faire en sorte que tout le monde profite mutuellement du savoir-faire de l'autre. L'académie TopX soutient désormais la formation autour du processus d'amélioration en y ajoutant des bases théoriques.

Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet et Josiane Constant (toutes deux de Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) et Marc Spanuth (Bell DE) (de g. à dr.) se sont rendus à Harkebrügge pour échanger leurs connaissances.

Depuis le lancement de TopX il y a presque trois ans, les connaissances sur la manière d'améliorer les processus n'ont cessé de croître au sein de Bell Food Group. Une coopération de Bell Allemagne avec Bell France et Bell Pologne illustre bien la façon dont ce savoir peut être partagé.

Des collègues de France et de Pologne ont visité en mars le centre

allemand de logistique et de tranchage de Harkebrügge. Ils y ont notamment découvert les mesures prises par l'entreprise depuis le lancement du processus d'amélioration, qui ont permis de réduire fortement les coupes lors de la découpe du jambon.

À l'occasion de la visite de l'usine, hôtes et visiteurs ont échangé leurs expériences et leurs connaissances, ce qui a profité à tous les participants. Peu de temps après, les collègues de Pologne ont pu mettre en pratique dans leur entreprise les premières idées qu'ils avaient rapportées de la rencontre.

« Stimulés par l'équipe française, ils ont remplacé une pince sur la machine à trancher et ont ainsi déjà réduit les coupes de 0,6 pour cent », explique Marc Spanuth, responsable Top Excellence chez Bell Food Group. « Une rampe de chargement a aussi été optimisée, et un transpalette à ciseaux acheté pour un travail plus ergonomique. »

Ce genre d'échange entre les sites et les divisions doit également être fortement encouragé à l'avenir dans le cadre de TopX. Il est prévu de mettre en contact les entreprises qui obtiennent des résultats particulièrement bons dans un domaine avec celles qui ont encore un potentiel d'amélioration dans le même



domaine. Les enseignements tirés des revues des systèmes permettent de mettre en réseau de manière profitable de tels binômes.

Une autre possibilité de partager les connaissances sont les Communitys des différents piliers TopX dans Microsoft Teams. Cette plateforme offre aux responsables la possibilité de dialoguer sur des thèmes spécifiques, « Environment, Health & Safety » (EHS) ou « Qualité & Processus » par exemple.

Chez TopX, l'amélioration ne concerne pas seulement les projets, mais aussi la formation autour du processus d'optimisation, qui passe désormais au niveau supérieur avec la nouvelle académie TopX. Le lancement a été donné en juin.

L'académie TopX met maintenant à disposition une offre de formation numérique standardisée qui permet à tous les participants

d'approfondir leurs connaissances en plus des ateliers en présentiel – et ce, dans les onze langues parlées au sein de Bell Food Group.

Une formation initiale et une formation sur les bases des projets ciblés sont désormais disponibles sur la plateforme d'apprentissage Litmos. Des formations en ligne sur les différentes phases de projets ciblés devraient suivre prochainement.

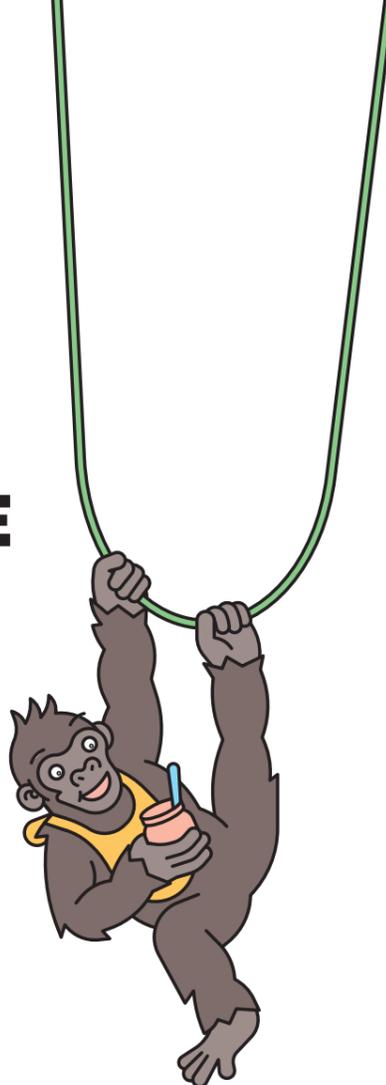
« Notre objectif est d'aider les membres du personnel qui s'occupent de TopX à développer au mieux leurs connaissances sur le programme », ajoute Marc Spanuth. « Le partage d'expériences y contribue autant que les bases théoriques dispensées par l'académie TopX. » • mr

L'académie TopX permet d'approfondir ses connaissances sur les processus.

Des faits étonnants et curieux à propos de Bell Food Group

DES BOUTS DE SAUCISSE, UN BÉBÉ GORILLE ET UN PEU DE ROMANTISME EN ARCTIQUE

Qu'est-ce qu'ont en commun une prétendue église, des escargots en provenance des Pays-Bas et une baguette fortement épicée ? Ils sont à matières à anecdotes amusantes à propos de Bell Food Group! • ap



CIEL, QUE MA BAGUETTE BRÛLE!

Bresc: Mettre sur le marché des produits réfrigérés à base d'herbes peut s'avérer un véritable défi. Surtout en ce qui concerne la communication et la présentation des produits lors de démonstrations et de foires alimentaires. Cela peut s'avérer encore plus délicat lorsque ces produits sont combinés avec des produits à tartiner comme des tapenades, des pâtes et des pestos. Lors des premiers salons de l'alimentation, de nombreux clients ont goûté, après un morceau de baguette au pesto ou à la tapenade, un morceau couvert d'une épaisse couche d'herbes de Provence ... ou ont généreusement saupoudré leur pain de piments rouges explosifs. Eh bien ... Bon appétit.

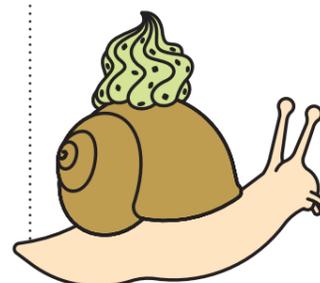


UN AMOUR DE GLACE

Eisberg: L'année dernière, les sportifs de l'extrême Gábor Rakonczay et Nóra Vámos ont traversé la plus grande île du monde en 30 jours et 5 heures. Tout au long de l'expédition Iceberg-Greenland, ce couple dans la vie privée a tiré ses deux traîneaux sur près de 600 kilomètres, dans un monde de neige et de glace. Par une température moyenne de moins 20 degrés s'accompagnant souvent de vents violents et de fortes tourmentes de neige, un dîner romantique aux chandelles était difficilement envisageable. « On ne peut pas vraiment parler de thérapie de couple, mais cela a fait du bien à notre relation », déclare rétrospectivement Rakonczay, avec un clin d'œil. « C'est dans les moments de crise qu'il apparaît clairement ce à quoi une relation peut résister », ajoute Vámos, révélant aussi que c'est l'humour a aidé le couple à traverser certains moments difficiles. Chez le sponsor Eisberg, on suivait jour par jour l'expédition du couple et se réjouissait avec les deux athlètes de haut niveau de la réussite de leur aventure en Arctique.

COMMENT UN BÉBÉ GORILLE GRANDIT ET DEVIENT UNE STAR

Bell: Au début des années 1950, Bell a lancé d'abord à Bâle son aliment pour bébé « Bébé-Vite ». Selon des études de physiologie nutritionnelle, l'ajout de viande dans l'alimentation des nourrissons présentait des avantages considérables. Bell a ainsi développé un repas à base d'épinards, de carottes, de chou-fleur, de pommes de terre, de viande de bœuf, de foie, de beurre, de fécule de maïs et d'un peu de sel pour le proposer sous forme de plat de purée avec de la viande hachée prêt à la consommation. « Bébé-Vite » est devenu une célébrité mondiale à partir de la fin de l'année 1959, à la naissance du premier gorille dans un zoo européen, Goma. Sa mère, Achilla, n'ayant pas été en mesure de le nourrir de son lait maternel, le bébé singe a été « adopté » par la famille du directeur du zoo de l'époque, qui l'a élevé et nourri avec « Bébé-Vite ». En 1960, Goma est venue rendre visite au site de l'usine Bell. En 2018, cette gorille femelle du zoo de Bâle est décédée à l'âge de 58 ans, un âge très avancé pour un grand singe.



LA COURSE AUX ESCARGOTS

Bresc: Pourquoi aime-t-on manger des escargots en France et dans ses pays voisins ? Parce qu'on n'aime pas le fast food dans ces pays. Blague à part : À ses débuts en 1991, Bresc s'était spécialisée dans l'élevage d'escargots de Bourgogne, et c'est ce qu'évoque encore de nos jours la particule «esc» dans le nom de l'entreprise. Les fondateurs de l'entreprise, Jan Hak, Ruud Seltenrijch et Henk Brunt ont fait un élevage de ce fin mets (d'ailleurs classé comme espèce protégée dans de nombreux pays et dont le ramassage à l'état sauvage est interdit) pour les livrer en bocaux à la gastronomie. C'est seulement plus tard que du beurre aux herbes a été servi en agrément, ce qui s'harmonisait parfaitement avec la chair des escargots. L'entreprise a arrêté la production d'escargots de Bourgogne il y a environ 20 ans pour se concentrer davantage sur les produits à base d'ail et d'herbes fines.

Connaissez-vous une anecdote intéressante, curieuse ou amusante dans l'histoire de l'entreprise ? Alors racontez-la nous en écrivant à look@bellfoodgroup.com.



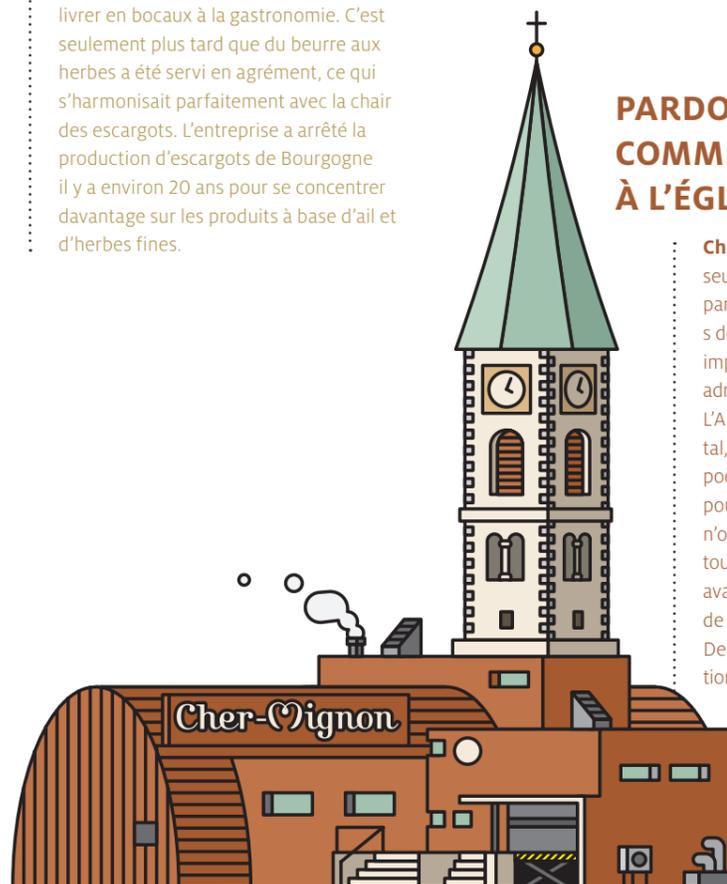
L'APPÉTIT VIENT EN TOURNANT

Bell: Ce qui peut paraître un moment de détente à la télévision représente un énorme travail de production. Il peut ainsi arriver que le tournage d'un spot publicitaire prenne beaucoup de temps. Alors, pour une actrice tenant en plus en main une appétissante saucisse de veau grillée, peut arriver le moment où on ne peut plus résister au bout de plusieurs répétitions échouées. C'est ainsi que plusieurs mannequins d'Afrique du Sud ont fini par avoir l'eau à la bouche au cours d'un tournage. Elles ont commencé à grignoter discrètement par dessous les saucisses fraîchement grillées qu'elles présentaient à la caméra. C'est seulement lorsqu'il n'a plus dépassé qu'un tout petit bout de la serviette et que la présentation de la saucisse est devenue de plus en plus difficile qu'il n'a plus été possible de dissimuler le forfait, au grand rire de l'équipe de tournage. Heureusement, une saucisse de recharge était déjà en train de grésiller sur le gril.



PARDON, COMMENT ALLER À L'ÉGLISE?

Chermignon: Toute personne ayant déjà visité ou même seulement traversé le canton du Valais a sûrement été frappée par les nombreux et imposants sommets des Alpes de plus de quatre mille mètres ainsi que par le nombre encore plus impressionnant de monastères, d'églises et de chapelle à admirer. En font partie, pour n'en citer que deux exemples, l'Abbaye de Saint-Maurice, le plus ancien monastère occidental, mais aussi l'église rupestre St. Michel, auprès de laquelle le poète de langue allemande Rainer Maria Rilke est enterré. C'est pourquoi les habitants de Chermignon, dans le Centre Valais, n'ont pas été particulièrement surpris de la demande d'un touriste hollandais, qui, sur son chemin vers Crans-Montana, avait remarqué les formes arrondies des salles de maturation de la localité. Il a demandé si l'« église » était ouverte à la visite. Depuis ce jour, les deux salles d'affinage portent les dénominations officielles de « cathédrale » et « basilique ».



ICT Security Awareness

L'homme est le dernier pare-feu

Même le meilleur département de sécurité des TIC n'est bon que dans la mesure où ceux et celles qui les utilisent le sont aussi. Bell Food Group va donc dorénavant coopérer avec le prestataire KnowBe4 en vue de sensibiliser ses employé-e-s à ce sujet. Une campagne d'hameçonnage à l'échelle du groupe montre qu'il y a encore du retard à rattraper. • sh

Les cyberattaques sont choses communes. Dans le monde numérique, on se fait constamment attaqué, sept jours sur sept, 24 heures sur 24.

Une combinaison d'outils techniques tels qu'un pare-feu, un antivirus et des systèmes de surveillance des activités sur le réseau offre une bonne protection, mais n'est pas suffisante, car le talon d'Achille est la plupart du temps le facteur humain.

Trois personnes sur dix ont cliqué sur le lien

C'est aussi ce qu'a montré la dernière campagne d'hameçonnage chez Bell Food Group : dans un e-mail d'hameçonnage factice, les employé-e-s étaient invité-e-s à cliquer sur un lien et à saisir des données personnelles. Près de 30 pour cent des personnes ont cliqué sur le lien, un peu plus de 10 pour cent ont entré des données. En situation réelle, les données d'accès d'une seule personne suffisent pour que des cybercriminels puissent accéder aux systèmes TIC* d'une entreprise. La sensibilisation des employé-e-s est aujourd'hui tout aussi importante, sinon plus, que les mesures techniques.

ICT Security Awareness avec KnowBe4

Afin de former les employé-e-s sur la sécurité des TIC, Bell Food Group travaille depuis peu avec le prestataire KnowBe4. Le personnel peut suivre des formations aux côtés de KnowBe4. Des simulations d'hameçonnage envoyées à intervalles irréguliers permettent de vérifier si la formation porte ses fruits.

En complément, les employé-e-s disposant d'un poste de travail informatique et d'un accès à Modern Workplace (par exemple via Microsoft Teams) peuvent se connecter à la communauté « ICT Security ». Ils/elles peuvent poser des questions et recevoir régulièrement des nouvelles et astuces sur la sécurité des TIC.

Pour rejoindre la communauté :



Il est important de sensibiliser les employé-e-s.

* TIC est l'acronyme de Technologies de l'information et de la communication (en anglais ICT, Information and Communication Technology).



CONSEILS POUR LA MAISON

Autorisation à 2 facteurs (2FA), autorisation multifacteur (MFA)

Aujourd'hui, la 2FA ou la MFA est bien souvent connue à cause des systèmes de banque en ligne. Une fois connecté, l'accès doit être confirmé à l'aide d'un jeton ou d'une application supplémentaire sur le smartphone. 2FA et MFA devraient être impérativement installées partout où elles sont proposées. Elles empêchent les cybercriminels de se connecter, même s'ils connaissent le mot de passe et l'identifiant de l'utilisateur. La 2FA/MFA devrait notamment toujours être activée pour les comptes de messagerie électronique, car les autres identifiants sont souvent réinitialisés par mail. Une des applis MFA les plus fréquemment utilisées est « Microsoft Authenticator ».



Virustotal.com

Ce site web vérifie l'absence de virus dans des fichiers et des liens. Des logiciels de sécurité de différents fabricants vérifient et évaluent les contenus. Suivant le résultat, on peut décider d'ouvrir ou de supprimer le fichier ou le lien.



HavelBeenPwned.com

Ce site web vérifie que l'adresse mail n'a pas été volée par le passé. Il passe en revue des listes à libre accès de données volées. En cas de résultat positif, les données de connexion doivent impérativement être mises à jour. Soit dit en passant, certains navigateurs comme Google Chrome ont une fonction qui permet d'indiquer à combien d'endroits le même mot de passe a été utilisé (lorsqu'on enregistre les mots de passe sur le navigateur). Le mieux est de ne jamais utiliser le même mot de passe.



Seriez-vous déjà un as de la cybersécurité? Testez vos connaissances!

Que signifie le terme « ingénierie sociale »?

- Exploitation de la serviabilité, de l'incertitude ou de la crédibilité des personnes pour obtenir par exemple des informations confidentielles.
- Une méthode de motivation pour accroître la sensibilisation des collaborateurs à la sécurité.
- La surveillance technique des activités sur l'ordinateur de l'entreprise à l'aide d'un logiciel.

L'ingénierie sociale exploite les points faibles des personnes pour obtenir des informations ou des données. Ces points faibles sont notamment la serviabilité, l'incertitude ou la crédibilité. Un exemple : quelqu'un se faisant passer pour un employé-e du service informatique vient installer un nouveau logiciel et insère une clé USB – et voilà que l'ordinateur est infecté. Car évidemment qui connaît absolument tous les employé-e-s d'une entreprise si grande ?

Lequel de ces mots de passe est le meilleur?

- McsaL&sa25j!
- Fg67
- .:-_#+-<~>!\$%&(){}=?*~@
- Hans1960

McsaL&sa25j! – Mon chien s'appelle Lupo et son anniversaire est le 25 janvier – est la bonne réponse. À la fois simple et complexe. Ce principe consiste à raccourcir une phrase facile à retenir en au moins douze lettres, nombres et caractères. Fg67 est trop court. La plupart des gens ne peuvent pas retenir -#+-<~>!\$%&(){}=?*~@ sans l'aide d'un gestionnaire de mots de passe. Hans1960 est relativement facile à deviner.

Dans une entreprise, qui est responsable de la sécurité des TIC?

- Le département informatique
- Le/la CEO
- Le/la responsable de la sécurité
- Tous les employé-e-s

La sécurité des TIC relève de la responsabilité et attentif dans ses tâches quotidiennes.

Special cuts de bœuf

Un goût unique découpe après découpe



Filet, rumsteck ou entrecôte ne donnent plus l'eau à la bouche ? Il est alors temps de se tourner vers les special cuts. Toute dernière tendance au rayon boucherie, ces pièces du boucher se caractérisent par une texture particulière et un goût carné intense. Elles s'inscrivent également dans la mode nose-to-tail, autrement dit la valorisation de l'animal dans son intégralité.

Il est vrai que les special cuts ne sont pas véritablement une nouveauté. On pourrait plutôt dire connaissent une renaissance liée aux tendances alimentaires actuelles. En effet, jusque dans les années 1970, ces pièces étaient très appréciées pour leur cuisson rapide à feu vif.

Puis la prospérité est arrivée, et avec elle, les morceaux nobles de la longe de bœuf comme le filet ou le rumsteck. Le cou, l'épaule ou la panse étaient de plus en plus considérés comme un second choix, souvent appelés bas morceaux, qui finissaient dans la cocotte ou en saucisse.

À tort, comme le pensent aujourd'hui de nombreux connaisseurs de viande. Bien découpés, les steaks issus de ces découpes offrent en effet une plus grande diversité dans la poêle et sur le grill. Et en achetant des special cuts, vous vous engagez en outre pour une consommation de viande responsable, dans laquelle l'animal dans son ensemble reçoit l'attention qu'il mérite.

Chaque morceau est différent, de par son aspect mais aussi par son goût. Et pour que la confusion soit encore plus complète, un même morceau porte souvent plusieurs noms. Mais ne vous inquiétez pas, notre guide LOOK! vous aidera à y voir plus clair dans le domaine des special cuts. • *mr*



Flat Iron Steak ^{a)}

{ Steak du boucher · Épaule · Paleron }

Le Flat Iron Steak doit son nom le plus répandu à sa forme plate, qui rappelle la semelle d'un fer à repasser. Il s'obtient à partir de la palette située dans la partie centrale de l'épaule de bœuf. Il se compose de deux parties musculaires reliées entre elles par du tissu conjonctif et entre lesquelles passe un gros tendon très coriace. Si on l'enlève, on obtient deux steaks juteux, tendres et riches en goût, au marbré prononcé.

D'aucuns comparent cette découpe au filet en raison de sa tendreté. Elle est parfaite à faire griller ou rôtir, de préférence à point. Il suffit ensuite de l'assaisonner avec du gros sel marin et du poivre noir. Comme ces morceaux peuvent peser chacun entre 500 et 600 grammes, un « Flat Iron » peut facilement convenir pour deux personnes.

Teres Major ^{b)}

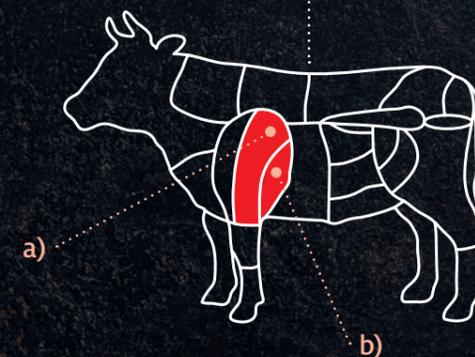
{ Petit Tender · Tendre à l'épaule · Morceau du boucher · Filet plat }

Venons-en à une véritable trouvaille parmi les pièces du boucher que l'on redécouvre : le Teres Major. Il est découpé dans le muscle grand rond qui donne son nom au produit « teres major ».

Peu sollicité, ce muscle fournit une viande tendre et juteuse avec un beau marbré, contrairement à d'autres morceaux de l'épaule de bœuf qui sont plus persillés et qui ne se prêtent donc pas à une cuisson courte.

Le fait que le Teres Major soit également connu sous le nom de « morceau du boucher » s'explique probablement par le fait que les bouchers aimaient mettre ce morceau de côté pour eux-mêmes, comme un steak bon marché et de grande qualité.

Lors de l'achat, il convient de demander si la viande a bien été faisandée pour arriver à maturation. La meilleure garantie d'un résultat tendre dans l'assiette.



Onglet^{c)}

{ Hanger Steak · Hanging Tender }

L'onglet, également connu sous le nom de hanging tender, a commencé sa marche triomphale aux États-Unis et en France. Il provient du muscle de soutien du diaphragme, situé entre le filet et les côtes. Comme ce morceau n'est présent qu'une seule fois par animal, il fait partie des pièces de choix parmi les special cuts.

La plupart du temps, ce steak étroit est uniformément imprégné de tissu adipeux, ce qui lui confère un marbré prononcé, de la tendreté et une saveur prononcée.



Ce morceau n'est pas seulement idéal pour la cuisson rapide et les grillades. Il peut également être préparé sous vide, ce qui permet de l'aromatiser délicatement en ajoutant des épices dans le sac sous vide, sans pour autant masquer son goût.

Après la phase de basse température, le steak est ensuite brièvement rôti ou grillé à feu vif pour lui donner les arômes de grillé recherchés.

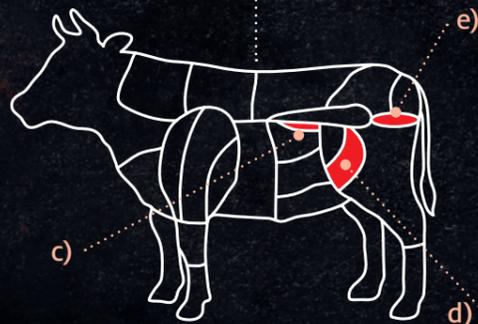
Tri-Tip^{d)}

{ Morceau blanc · Aiguillette de cœur · Bürgermeisterstück · Pastorenstück }

Si l'on en croit la légende, un boucher américain a découvert le tri-tip par hasard, car il n'avait pas assez de steaks traditionnels et a donc utilisé ce morceau.

Alors que le nom anglais fait référence à la forme triangulaire de la coupe, le steak est également connu, entre autres en Allemagne, sous le nom de Bürgermeisterstück (pièce du maire) ou Pastorenstück (pièce du pasteur). En effet, autrefois, après l'abattage, les meilleurs morceaux étaient réservés aux hauts dignitaires.

Et il n'est donc pas étonnant que le tri-tip soit très apprécié en raison de sa tendreté et de son formidable arôme. On le trouve entre la hanche et la naissance du ventre, au-dessus de l'articulation dans la cuisse. Avec ses 750 à 1 000 grammes, c'est un morceau relativement gros. C'est pourquoi un tri-tip suffit aussi pour au moins trois ou quatre personnes.



Araignée^{e)}

{ Oyster Steak · Spider Steak }

L'araignée est plutôt rare au rayon boucherie, car le morceau est très caché sur l'os d'attache dans la cuisse du bœuf. L'extraire demande beaucoup de doigté, même de la part de spécialistes expérimentés.

Celui qui a devant lui ce steak, qui a été bien faisandé et mûré, comprend tout de suite d'où vient son nom : trois fins tendons le traversent comme une toile d'araignée.

Une fois préparée, la viande fortement marbrée est certes un peu plus ferme sous la dent que d'autres pièces du boucher, mais elle convainc d'autant plus par son puissant arôme carné.

Un autre point positif de cette pièce : grâce à la teneur élevée en graisse dans le muscle, on ne risque pas de la surcuire aussi rapidement que certains morceaux maigres, qui deviennent alors immédiatement trop secs.

Vacío^{f)}

{ lobe abdominal supérieur · amincissement supérieur · Flap Steak · Bavette d'loyau }



Le vacío, comme on l'appelle en Argentine, est considéré comme le grand frère du flanchet. Il provient également du lobe ventral du bœuf et est relativement fibreux et ferme sous la dent.

Ce morceau n'est pas seulement très populaire en Argentine, mais aussi en France, où il s'appelle bavette du flanchet ou d'loyau, et est souvent utilisé pour la classique combinaison « steak – frites ».

Comme le Vacío peut peser jusqu'à deux kilos, il est parfait pour les grillades avec un nombre élevé de convives. Coupé comme le flanchet en tranches fines après la cuisson au barbecue, il se caractérise alors par un goût intense.

Flanchet^{g)}

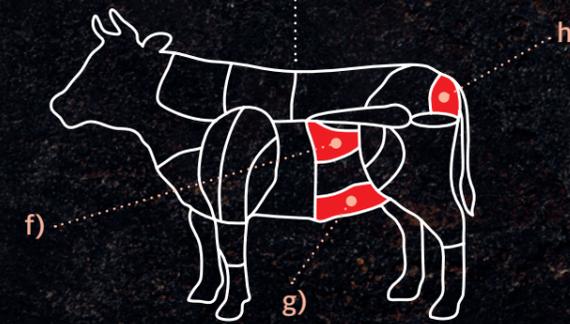
{ lobe abdominal inférieur · amincissement inférieur · Bavette · Bavette de flanchet }

Cette pièce du boucher qui fait partie des classiques du barbecue depuis des années aux États-Unis, est également de plus en plus appréciée en Europe. La bavette provient du flanc du bœuf, dans la partie postérieure et inférieure du lobe abdominal.

Avec une teneur moyenne en graisse de sept ou huit pour cent, la bavette est un morceau plutôt maigre parmi les variantes présentées ici.

De plus, la viande a des fibres très longues, bien visibles sur le morceau cru. Cette caractéristique lui confère une texture ferme après la préparation. C'est pourquoi il est également courant de couper la bavette en tranches fines après l'avoir grillée – et toujours en travers des fibres, sous peine d'avoir à mastiquer.

En suivant ce conseil, on peut se concentrer pleinement sur l'arôme de viande exceptionnellement puissant de cette pièce.



Picanha^{h)}

{ Top Sirloin Cap · Pointe de rumsteak · Coulotte Steak · Rond de gîte avec bande de graisse }

La picanha est originaire du Brésil. De là, elle est parvenue au Portugal et, est connue aujourd'hui dans d'autres pays.

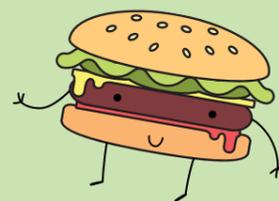
Il s'agit d'une découpe de la partie arrière de la cuisse de bœuf, également connue sous le nom de rond de gîte, mais de préférence de bœuf Angus et avec une bande de graisse. Pour une picanha brésilienne, on coupe cette viande en morceaux d'environ cinq à sept centimètres d'épaisseur et on les enfle sur un tournebroche. Elle est ensuite grillée sur un feu ouvert. Grâce au marbré et à la couche de graisse, la viande est particulièrement tendre et juteuse lorsqu'elle est grillée.

Cette découpe peut aussi griller lentement en un seul morceau à environ 110 degrés Celsius dans un barbecue sphérique. Il suffit ensuite de la couper finement et de la servir avec une sauce épicée.



Les développeurs de Bell Food Group ont de nouveau déployé leur créativité

Les nouvelles recettes du bonheur



Un bon repas est source de bonne humeur. C'est même ce qu'en pense la science, qui en attribue la cause au neurotransmetteur de la dopamine. Mais se préoccupe-t-on des découvertes scientifiques lorsqu'il suffit de goûter les nouveautés de Bell Food Group? •mr



Bell Suisse Un automne bien relevé

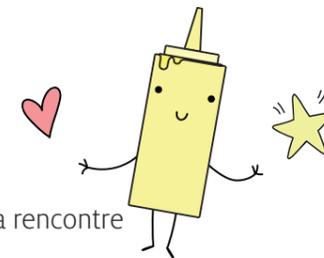
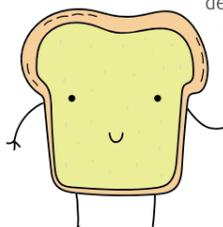
À partir d'octobre, les tables de la Suisse se couvriront de mets salés croustillants!

Avec la nouveauté « Lard au paprika », Bell offre à tous les adeptes du lard une nouvelle sensation dans le commerce du détail. La viande de porc salée, assaisonnée de beaucoup de paprika avec d'un peu d'ail, enthousiasme par un piquant persistant en bouche. Parfait pour un petit-déjeuner consistant ou pour barder une poitrine de poulet, comme dans notre idée de recette.



Bell Pologne Pour des sandwichs aux arômes méditerranéens

Bell Pologne apporte un peu d'ambiance de vacances dans le sud à ses clientes et clients du Nord de l'Europe. La nouvelle « Mortadelle aux olives », apparue en mai dans les rayons de libre-service, est fabriquée à base de viande de porc et de dinde et affinée avec des olives d'origine Espagne. Les clientes et clients de Pologne disposent ainsi d'une délicieuse alternative pour les sandwichs si populaires dans ce pays.



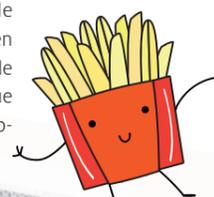
Bell France L'Espagne part à la rencontre de son pays voisin

Avec toute une gamme de spécialités espagnoles récemment lancées en France, le nom de marque Sanchez Alcaraz donne un nouvel exemple de l'excellente collaboration à l'intérieur de Bell Food Group. Parmi les nouveautés se trouvent trois produits en tranches: le « Lomo de Cebo Ibérico », le « Jamón de Cebo Ibérico » et le « Chorizo Ibérico », composés de la viande de haute qualité des célèbres porcs ibériques. Ces spécialités, en emballages plastique économes, se conservent de plus sans réfrigération.



Stein's Best Trois classiques en mini-format

À point pour l'été, la marque Stein's Best de Hügli a offert à ses clients et clientes des services de restauration du ketchup, de la mayonnaise et de la moutarde en sachets de portion individuelle pratiques. Les trois condiments sont fabriqués en Suisse, le ketchup contenant la haute proportion de tomates de 65 pour cent habituelle chez la marque Stein's Best. Ces sachets sont particulièrement appréciés dans les restaurants, les snack-bars et la vente à emporter, comme ils permettent autant de les transporter facilement que d'offrir exactement la bonne portion. Parfait pour les hamburgers, frites et Co.



Parfait pour les hamburgers, frites et Co.

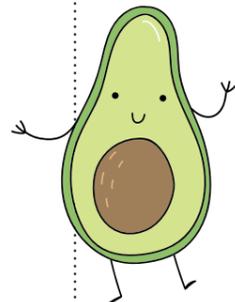


Sylvain & CO.

Plaisir et fraîcheur pour les amateurs de salade

« Fun&Fresh » est le nom de la nouvelle gamme avec laquelle la marque Sylvain & CO. du groupe Eisberg se fait remarquer des clientes et clients suisses depuis fin juin. L'assortiment comprend actuellement sous la dénomination « Crazy Yummy », les classiques « Mixed Salad & Eggs », « Caesar Salad » et « Pasta Pesto Salad », et sous la dénomination « Veggie Good Trip », l'« Oriental Bowl » qui transporte les papilles des amateurs de salade dans un univers de saveurs du Proche-Orient. Les produits ultra-frais, présentés dans des bols en carton pratiques et parés d'une amusante banderole recèlent un mélange équilibré de salades, de légumes, de protéines, de féculents et de céréales. Ils constituent donc une solution de repas pratique pour tous ceux qui recherchent une alimentation équilibrée.

Un voyage sensuel en Orient pour les adeptes des salades.



Eisberg Autriche

Le duo de fraîcheur

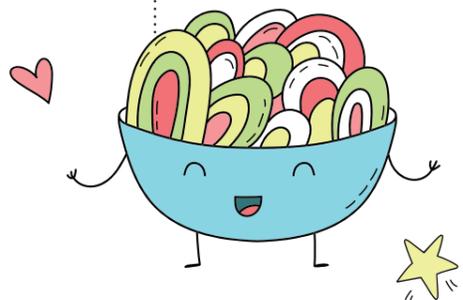
Avec le sandwich « Chicken Style Tandori », Eisberg Autriche a créé pour un détaillant autrichien de renom une nouveauté venant étendre sa gamme de marques propres en cette fin d'été. De plus, les nouvelles tranches d'ananas de nos collègues procurent un plaisir fruité prêt à consommer. Cordiales salutations, cet hiver, au système immunitaire!



Eisberg Suisse

Le plein de vitamines à la puissance trois

À partir de la mi-septembre, tou-te-s les adeptes des bols du Bouddha d'Eisberg Suisse pourront de nouveau se réjouir de trois nouveautés saisonnières. Du chou-fleur, des lentilles et des patates douces viennent composer les nouveaux bols rassasants et comblant de bonheur une fois les jours froids revenus. Les variantes « Roasted Cauliflower & Quinoa » ainsi que « Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel » conviennent pour une alimentation végane, alors que la variété « Roasted Sweet Potato & Taboulé à la betterave rouge » s'adresse au végétarien-ne-s.



Idée de recette

Poitrine de poulet enrobée de lard sur potimarron

Pour 2 personnes

- 4 poitrines de poulet d'env. 140 g chacun
- 12 tranches de lard, par ex. le lard au paprika pour BBQ de Bell
- 4 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- 1 potimarron
- 2 c. à s. de noisettes grossièrement hachées
- 1 c. à s. de beurre
- un peu de noix de muscade fraîchement râpée
- le jus d'1 orange pressée
- 2 c. à s. d'huile de tournesol ou de colza
- 3 brindilles de thym
- sel, poivre

Préparation: Pour chaque poitrine de poulet, étaler trois tranches de lard en les superposant légèrement. Enduire les poitrines de poulet de moutarde et les déposer sur les tranches de lard. Enrouler les tranches de lard autour des poitrines de poulet et les fixer avec un cure-dents.

Graisser une plaque de cuisson avec la moitié du beurre. Couper le potimarron en quarts et vider les graines. Découper la chair du potimarron en fine tranches à la mandoline et les déposer avec les noisettes sur la plaque de cuisson. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Verser le jus d'orange par-dessus et bien mélanger.

Enduire une feuille de papier de cuisson du reste du beurre et le déposer sur le potimarron. Faire mijoter le potimarron au four préchauffé à 175 °C à mi-hauteur (chaleur voûte et sole) pendant env. 10 minutes.

Entre-temps, saisir les poitrines de poulet à la poêle dans de l'huile chaude de chaque côté pendant 2 à 3 minutes pour les rendre croustillantes.

Retirer le potimarron du four à la fin du temps de cuisson. Enlever le papier de cuisson, déposer les poitrines de poulet sur le potimarron, répartir les brindilles de thym par-dessus et remettre le tout au four sans papier de cuisine. Poursuivre la cuisson pendant env. 15 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit tendre et que les poitrines de poulet soient bien juteuses.

Ajuster l'assaisonnement de sel et poivre et servir immédiatement.



La maîtrise réussie des défis de
l'approvisionnement dans l'alimentaire

Nous y arriverons!

Lorsque le réfrigérateur est vide, nous trouvons en règle générale sans problème tout le nécessaire pour le re-remplir au supermarché.

Pour Bell Food Group, l'achat de matières premières pour la fabrication d'aliments prend par contre dans de nombreux cas des tournures plus compliquées.

Le temps, la conjoncture économique ou l'évolution des souhaits des clients ne sont que quelques exemples des défis à maîtriser. Ainsi, Bell Food Group mise sur des solutions multiples, depuis une large palette de fournisseurs jusqu'à la participation à des concepts novateurs. • *mr*



Les prix sous observation en permanence

Au cours des deux dernières années, les clientes et clients ont dû davantage déboursier pour l'huile alimentaire, les légumes, les produits laitiers ou le pain. Les sommes auxquelles ils et elles ont été confronté-e-s à la caisse prend son origine bien plus tôt dans la chaîne de valeur ajoutée, à savoir les prix des matières premières et de l'énergie.

« Nous avons par exemple dû faire face à une augmentation de 50 cent dans l'achat de matières premières pour les produits à base de tomates », rapporte Ulrich Freund, directeur de l'approvisionnement chez Hilcona et coordinateur du centre de compétences pour l'approvisionnement stratégique chez Bell Food Group.

« La raison en est une pénurie de l'offre due à la destruction de récoltes par un virus, des mauvaises récoltes et des inondations. »

Les autres facteurs pouvant faire monter les coûts en flèche comprennent entre autres l'augmentation des prix de l'énergie, les conflits politiques, comme la guerre en Ukraine, faisant obstacle aux flux de marchandises, ou une évolution des comportements des consommateurs, comme la demande croissante de protéines végétales.

« Le thème de la sécurité de l'approvisionnement a pris une importance croissante pour nous au cours des dernières années », témoigne Ulrich Freund. « Des facteurs décisifs pour cette priorité de premier rang sont pour nous des relations de confiance et de long terme avec nos fournisseurs. »

Dans ce contexte, Hilcona mise entre autres avec succès sur la production intégrée, en collaboration très étroite avec 500 agriculteurs suisses. Pour aplanir autant que possible les fluctuations de prix des légumes produits selon ce processus, les prix sont fixés de façon transparente et équitable avant la saison entre les agriculteurs, y compris leurs organisations agricoles, et les entreprises de transformation.

Pour les expert-e-s expérimenté-e-s de l'approvisionnement chez Hilcona, il est de plus très important d'observer intensivement toute l'année les marchés des matières premières nécessaires (se comptant à plus de 2000) et de comprendre ce qui se passe sur ces marchés. Il

peut par exemple s'agir de l'influence des conditions météorologiques sur les récoltes, mais aussi de goulots d'étranglement dans la production de plastique.

Dans la composition des prix, Hilcona bénéficie du fait que, souvent, le prix de matières individuelles augmente, alors d'autres peuvent être acquises à moindre prix. Aussi, on œuvre à Schaan intensément, en collaboration avec le département de développement et les usines, à amortir les augmentations des prix par l'adaptation de recettes, la qualification de nouveaux fournisseurs et la rationalisation des processus.

De plus, toutes les unités d'approvisionnement de Bell Food Group font régulièrement des appels d'offres groupés pour leurs besoins de matières pour obtenir des prix optimaux tout en restant en conformité avec le marché.

Pour les cas où la situation de l'approvisionnement s'avère difficile pour des matières premières critiques, Hilcona a de plus constitué, au cours des années passées, un réseau éprouvé de fournisseurs secondaires pour assurer ses arrières.

« De plus, grâce à notre « radar du marché Hilcona » trimestriel, nous détectons toujours très rapidement où des risques de fluctuation des prix peuvent se présenter et pouvons prendre précocement des mesures préventives. Par exemple en constituant une réserve de certaines matières premières ou en convenant précocement de prix fixes avec nos fournisseurs. »

Quand, il s'agit finalement de convenir de prix de produits avec le commerce et ainsi de transmettre des coûts augmentés, il faut faire preuve de beaucoup de tact et de capacité de conviction auprès des collègues de la vente.



Ulrich Freund
Directeur de l'approvisionnement, Hilcona

Coordinateur du centre des compétences pour l'approvisionnement stratégique, Bell Food Group

Comment accorder **exactement** l'offre de viande de poulet à la demande?



La bonne quantité au bon moment

Selon les statistiques, les Suisses consomment actuellement près de 15 kilos de viande de volaille par an. La tendance est à la hausse. Et ce n'est pas que dans ce pays que la courbe de consommation s'incurve vers le haut. La consommation de viande de volaille (et donc la demande) augmente dans presque tous les pays d'Europe.

Pour pouvoir y répondre avec le plus exactement possible, Bell Food Group mise, dans la région DACH, sur la production intégrée de volaille. Un processus traditionnel, mis en œuvre depuis déjà les années 60.

L'installation de désossage automatisée a permis une avancée décisive.

« En contraste avec l'approvisionnement sur le marché libre, par exemple dans la production

de bovins vivants, nous disposons pour la volaille de sites propres ainsi que d'exploitants partenaires avec lesquels nous collaborons étroitement », explique Stephan Wolf, directeur de l'unité organisationnelle Volaille chez Bell Suisse. « Nous allongeons ainsi pratiquement, dans la production de poulets, la chaîne de valeur ajoutée en amont. »

Cette chaîne s'étend du cheptel parental jusqu'aux exploitations agricoles sur lesquelles les poulets sont engraisés, en passant par les couvoirs, où les poussins éclosent. La production intégrée implique cependant aussi que Bell offre à ses partenaires une solution intégrale, depuis le concept de poulailler jusqu'aux soins vétérinaires, en passant par l'approvisionnement des aliments.

« La production intégrée nous aide à anticiper notre planification, de sorte à toujours disposer de la bonne quantité au bon moment et dans la qualité adéquate », explique Stephan Wolf. « Comme nous nécessitons d'un délai d'environ douze semaines pour réguler la production, nous déterminons les quantités nécessaires tous les trois mois. »

Ainsi, seulement la quantité de viande de volaille pouvant être valorisée arrive à l'unité organisationnelle Volaille, à Zell, dont Stephan Wolf est le responsable.

Et, de nos jours, il s'agit de valoriser tout l'animal. En effet, alors que, dans le passé, la production se concentrait sur la production de poitrines de poulet, l'ensemble du poulet est de nos jours valorisé, dans un esprit de rentabilité et de durabilité.

À Zell, l'investissement dans une installation entièrement automatisée désossant jusqu'à 6000 cuisses par heure a permis une avancée décisive à cet égard.

« Nous avons constaté que la viande de cuisse se prête très bien à la fabrication de produits de commodité et de produits de charcuterie », rapporte Stephan Wolf.

Ces types de valorisation, en conjonction avec une demande élevée, a pour effet que la production de Bell Suisse a été poussée au limites de sa capacité au cours des trois dernières années. Mais là aussi, des solutions sont en cours d'élaboration : « À court terme, nous pouvons entre autres couvrir le besoin par l'importation de viande de volaille », explique Stephan Wolf. « Mais, à moyen terme, nous avons aussi l'intention d'augmenter nos capacités propres et de construire davantage de poulaillers. Nous envisageons avec confiance l'atteinte de cet objectif, malgré la rigueur des exigences juridiques. »



Stephan Wolf, directeur de l'unité organisationnelle Volaille, Bell Suisse

Mosa Meat : la nouvelle culture de la viande

La jeune entreprise Mosa Meat occupe une place primordiale à l'échelle mondiale dans la recherche d'alternatives à la viande sans avoir à abattre des animaux. Des cellules sont prélevées d'un bovin, puis cultivées en laboratoire pour produire de la chair musculaire. La structure et la composition de cette viande ne se différencie pas de la viande usuelle. Bell Food Group participe depuis 2018 à cette entreprise émergente et soutient ainsi la recherche d'alternatives durables à la viande satisfaisant les exigences éthiques de nombreuses consommatrices et de nombreux consommateurs.



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

Lorsque la salade doit déménager

L'Espagne est connue comme étant le jardin potager de l'Europe. Ne serait-ce que dans les années passées, y ont été cultivées 29 millions de tonnes de fruits et légumes – ce qui représente plus d'un quart de la production totale dans l'Union Européenne. Ce pays de la presqu'île ibérique est ainsi également l'un des principaux pays d'approvisionnement d'Eisberg. Mais, lors des dernières années, le changement climatique a mis les agriculteurs locaux à rude épreuve, avec de fortes canicules et sécheresses.

« En Espagne, nous avons depuis 2018 déjà vécu douze périodes de crise », rapporte Ronni Diepstraten, CPO et Key Account Food Service Europe chez Eisberg, dont le bureau est situé à Aguilas, dans le sud de l'Espagne. « En particulier, les hivers sont devenus nettement plus chauds. Le 27 janvier de cette année, il a par exemple fait 27 degrés. Les normes se situent entre 16 et 20 degrés. »

Aguilas était dans le passé la plus grande zone de culture de la tomate en Europe.

Les conséquences : la culture de tomates ou de chicorée, par exemple, devient de plus en plus difficile dans la région d'Aguilas, jadis la plus grande zone de culture de ces produits en Europe.

Pour résoudre ces problèmes d'approvisionnement, Eisberg applique simultanément plusieurs stratégies. Sa stratégie principale est l'approvisionnement dans d'autres régions. De nombreuses autres zones de culture se sont établies autant dans des régions plus au nord

de l'Espagne que dans d'autres pays, comme le Maroc, la Tunisie ou la Grèce, compensant ainsi les besoins des expert-e-s de la salade. Eisberg soutient de plus, ensemble avec un producteur de semences, un projet impliquant des agriculteurs en Albanie et en Serbie, pour fonder d'autres aires de culture de la salade.

« Il se passe aussi beaucoup de choses en Italie », selon Ronni Diepstraten. « Alors que, au cours des 50 dernières années, l'accent y avait davantage été mis sur des variétés de qualité et chères comme les pousses d'épinards, les fournisseurs italiens cultivent maintenant de plus en plus d'autres salades en raison du changement de la situation. »

Les autres approches d'Eisberg comprennent l'étude de nouvelles variétés ainsi que de nouvelles méthodes de culture. Le développement de nouvelles plantes de salades mieux adaptées à des températures élevées est cependant un processus de longue haleine, pouvant prendre jusqu'à cinq ans.

À cet égard, des techniques culturelles novatrices, comme l'hydroponie, constituent des méthodes prometteuses. L'hydroponie consiste à la culture de plante de plein air ou en serre, non pas sur de la terre, mais dans de l'eau enrichie en nutriments. C'est ce système qu'utilise la jeune entreprise agricole Yasai (v. encadré), à laquelle Eisberg participe.

« Ce que j'en pense est que nous aurons encore longtemps affaire à des conditions variables », explique Ronni Diepstraten. « Mais je reste confiant en le fait que nous continuerons de disposer de suffisamment de salades et de légumes pour couvrir notre besoin. Ils proviendront peut-être seulement d'une autre région. »

Yasai : l'avenir vertical

Les fermes verticales de Yasai, jeune entreprise créée en 2020 à Zurich, se basent sur le principe de l'économie circulaire et participent ainsi à une agriculture durable. Actuellement, une ferme pilote livre des herbes fraîches aux supermarchés de la maison mère, Coop, dans le nord-ouest de la Suisse. À l'avenir, de telles exploitations intérieures viendront voir le jour dans presque le monde entier, avec le soutien de Yasai. Comme le concept fonctionne indépendamment des circonstances extérieures. Bell Food Group soutient cette jeune entreprise non seulement par une participation par l'intermédiaire du secteur d'activité Eisberg, mais aussi par l'intégration du président de la direction générale Lorenz Wyss dans le conseil d'administration de Yasai.





La solution : des sources durables

La graisse de palme possède de nombreuses vertus pour la fabrication d'aliments. Il existe en effet de la graisse de palme qui, en contraste à de nombreuses autres graisses végétales, prend une consistance ferme à température ambiante, ce qui ne facilite pas seulement le transport et l'entrepôt, mais permet de nombreuses applications. Également, la graisse de palme ne s'oxyde pas très rapidement, ce qui lui évite de prendre facilement un goût rance.

De plus, les palmiers à huile sont nettement plus productifs que d'autres plantes oléagineuses comme le colza ou le soja. Un aspect contribuant à ce que la graisse de palme est très économique par rapport aux autres graisses.

Mais cette matière première fait objet de critiques. La raison en est que les palmiers à huile poussent presque exclusivement dans des régions occupées par les forêts pluviales, qui sont illégalement défrichées pour en permettre la culture.

Pour Hügli également, la graisse de palme est une matière première indispensable, entre autres utilisées dans les cubes de bouillon sous forme pâteuse.

« Comme il ne nous est actuellement pas possible de renoncer à cet ingrédient, nous avons depuis déjà de nombreuses années décidé d'utiliser exclusivement de la graisse de palme certifiée », explique Steffi Mesnjak, gestionnaire de catégorie pour le groupe de produits Graisses et huile d'Hügli. « La certification de graisse de palme s'effectue à quatre niveaux, dont nous n'utilisons plus que les deux plus élevés depuis cette année. »

Principalement, Hügli mise sur le deuxième niveau le plus élevé, nommé « ségrégué ». Il est attribué à de l'huile de palme certifiée durable restée séparée de produits non durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Quelques produits contiennent aussi de l'huile de palme du plus haut degré de certification « Identité préservée », de fabrication durable et devant de plus être traçable jusqu'à la plantation du producteur.

« Pour l'approvisionnement en ces matières premières, nous collaborons, au sein du groupe Hügli, avec une poignée de producteurs sélectionnés et certifiés en conséquence », explique Steffi Mesnjak.

Un défi qu'Hügli a dû entre autres maîtriser l'année passée, a été une interruption de l'exportation d'huile de palme d'Indonésie. Heu-

reusement, cette interruption n'a duré que quelques semaines, que les autres fournisseurs d'Hügli ont pu compenser.

« Des événements comme celui-ci rendent pour nous particulièrement important de collaborer avec des partenaires expérimentés, disposant de chaînes d'approvisionnement robustes au niveau global », selon Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material chez Hügli.

Au cours des années passées, Hügli a recherché en permanence des possibilités de rechange contre la graisse de palme dans ses produits. Les produits de rechange comprennent le beurre de karité et la graisse de noix de coco, qui ne conviennent cependant que pour un certain nombre d'articles.

« C'est souvent pour des raisons techniques, qu'il n'est chez nous actuellement pas possible de remplacer l'huile de palme par d'autres graisses », rapporte Steffi Mesnjak. « De plus, une renonciation complète ne serait pas judicieuse également pour des raisons écologiques, du fait que la production d'autres huiles végétales nécessite proportionnellement des surfaces bien plus importantes. C'est pourquoi nous avons à mon avis opté pour un bon compromis, en utilisant de l'huile de palme certifiée. »

La graisse de palme est indispensable chez Hügli.

La « liste d'interdits » : ce qui est proscrit

Toutes les matières premières faisant objet de critique ne disposent pas d'aussi bonnes solutions de certification que l'huile de palme. Pour bannir les produits ou formes de production incompatibles avec la philosophie de Bell Food Group, il existe une « liste d'interdits ». Elle énonce des critères d'exclusion clairement définis pour le portefeuille de produits de Bell Food Group. L'un des aspects est que Bell Food Group renonce de principe aux produits à base d'espèces fortement menacées, de produits issus d'élevages non conformes aux besoins de l'espèce ainsi qu'aux produits impliquant une maltraitance animale. Depuis le foie gras jusqu'aux aliments génétiquement modifiés, en passant par les tortues marines, les 17 produits et groupes de produits en tout qui y figurent actuellement sont interdits dans tout le groupe d'entreprises.



Steffi Mesnjak,
Gestionnaire de catégorie
Groupe de produits
Graisses et huiles, Hügli



Constantin Degro,
Category Cluster Lead
Raw Material, Hügli

Valoriser plutôt que jeter

Une réutilisation est toujours possible!

Les restes de pâtes d'hier feront aujourd'hui une délicieuse poêlée de pâtes. Les découpes de bois de la nouvelle clôture de jardin feront une table d'appoint pour la terrasse. Les résidus se révèlent parfois être de véritables trésors. Mais cela vaut-il également dans l'industrie alimentaire? La réponse est claire: oui! Bell Food Group en apporte les preuves.

Qu'est-ce qu'ont une salade croquante d'Eisberg et un houmous crémeux d'Hilcona en commun?

Il s'agit de réduire autant que possible les déchets.

Oui, bien sûr, ils ont un excellent goût et conviennent pour une alimentation végétane.

Mais ils ont encore un point moins évident en commun: la fabrication des deux produits génère des résidus qui sont réutilisés de façon judicieuse.

Les initiatives d'Eisberg Roumanie et d'Hilcona sont deux exemples de la façon dont Bell Food Group participe aux objectifs de durabilité fixés par le groupe en matière de prévention des déchets.

Il s'agit de réduire, voire d'éviter autant que possible les déchets et résidus aux sites de production. Et cela fonctionne optimalement lorsque ceux-ci trouvent par ailleurs une réutilisation judicieuse.

Pour Eisberg Roumanie, une telle opportunité ne se trouve qu'à quatre kilomètres de son site de Pantelimon et les heureux bénéficiaires ont un pelage ou des plumes. Depuis 2016, le site fournit au moins une fois par jour des résidus de la préparation de salades à la ferme de 700 bovins ainsi qu'à une ferme annexe pour enfants avec des chevaux, des chèvres, des émeus et bien d'autres museaux et becs affamés.

«J'ai appris la règle la plus importante dès ma première rencontre avec le propriétaire de la ferme, qui est aussi vétérinaire», raconte Gabriela Boldeanu, gestionnaire de la qualité chez Eisberg Roumanie. «Elle édicte qu'il ne faut pas alimenter les bovins avec des résidus ayant été préalablement en contact avec le sol, qui risqueraient sinon de contenir des morceaux de bois ou des clous détachés des palettes. En effet, les bovins ne sont pas aptes à discerner les morceaux de végétaux des corps étrangers pendant leur alimentation.»

Les animaux de la ferme à proximité se réjouissent des résidus de la préparation de salade d'Eisberg Roumanie.



Comme les tombées de feuilles et de tronçons ne sont cependant pas complètement évitables et que les résidus produits dépassent les besoins de la ferme, le site a recherché une autre solution de valorisation écologique des déchets. Il l'a trouvée dans un méthaniseur à Ploiesti, qui produit de l'énergie à partir de déchets végétaux. Ainsi, 100 pour cent des déchets de salade d'Eisberg Roumanie trouvent une utilisation durable.

Des alternatives véganes aux œufs

Le surcyclage n'est pas une tendance seulement dans la mode ou le mobilier, comme le montre Hilcona. Le centre de compétence pour produits végétariens de Landquart a trouvé, ensemble avec la jeune entreprise suisse EggField, une solution créative pour donner une deuxième vie à l'eau de cuisson des pois chiches (appelée «aquafaba»).

Elle résulte de la fabrication d'houmous – à savoir en grandes quantités, comme Hilcona fait partie des plus grands producteurs d'houmous en Suisse. Grâce à l'idée de surcyclage alimentaire durable, cette eau de cuisson, sinon mise au rebut comme eaux usées, sert depuis l'année passée à fabriquer de nouvelles alternatives végétales aux œufs.

«Les chiffres parlent d'eux-mêmes: en 2023, nous avons déjà pu reconduire 24 tonnes d'aquafaba dans le cycle de production. Cela correspond à environ 300 000 œufs», rapporte

Angela Blattmann, directrice des ventes pour l'industrie B2B chez Hilcona. «Notre objectif pour cette année est clair. Nous souhaitons doubler cette quantité pour atteindre un équivalent de 600 000 œufs.»

Ces alternatives aux œufs se prêtent comme ingrédient de plats cuisinés et de pâtisserie – et pas seulement pour les mets véganes. Leurs propriétés sont semblables à celles de l'original, si bien qu'ils peuvent remplacer les œufs entiers ainsi que les blancs et jaunes d'œuf séparés dans de nombreuses recettes.

Et davantage de bénéfiques parlent pour la nouveauté: elle ne retient aucun goût des légumineuses, ne contient aucun allergène et se conserve plus longtemps que les œufs. • mr

L'eau de cuisson des pois chiche connaît une nouvelle vie.

Hilcona et EggField ont développé ensemble une idée de surcyclage alimentaire judicieuse.



Anniversaires de service et départs en retraite d'octobre à décembre 2023

« Je lui ai demandé de venir me remplacer, comme mon fils venait de naître. »



Hermann Lüken
40 années de service

Fonction :
Boucher, découpe
Division :
Bell International
Site :
Bell Allemagne, Edeweicht

Par quels biais en êtes-vous arrivés, il y a 40 ans, à postuler pour un emploi dans votre entreprise actuelle ?

Hermann Lüken : À l'époque, je n'habitais qu'à quelques centaines de mètres de l'entreprise et, comme Schinken Schumacher* payait 50 pfennigs de plus que mon employeur précédent, j'ai fait le saut.
Samuel Müller : Après ma période scolaire obligatoire, j'ai décidé de faire un apprentissage de boucher. En tant que bâlois de naissance, j'ai décidé de le faire chez Coop. Une fois mon apprentissage terminé je suis resté pendant 17 ans chez Coop en tant que boucher vendeur et boucher en chef. Le 1^{er} août 2002, je me suis fait muter dans la vente par téléphone chez Bell en Romandie, où je travaille encore actuellement.

Qu'est-ce qui a le plus changé en 40 ans, depuis que vous êtes dans l'entreprise ?

Hermann Lüken : Beaucoup a changé. Les standards d'hygiène sont actuellement beaucoup plus stricts. Les travaux lourds sont facilités par le progrès technique, comme les engins de manutention (les transpalettes, par ex.), etc. La productivité a fortement augmenté.

Samuel Müller : Tout va plus vite qu'avant. La masse de travail s'accroît de plus en plus. Les processus deviennent de plus en plus compliqués. La pression sur le personnel augmente. Les demandes des clients deviennent plus spécifiques.

Y a-t-il aussi quelque chose dans votre quotidien du travail qui n'a pas du tout changé au cours de toutes ces années ?

Hermann Lüken : Il n'y a jamais eu et il n'y a toujours pas de stagnations. Tout a constamment changé. La taille de l'entreprise, le nombre d'employé-e-s ...

Samuel Müller : Malgré toutes les modernisations techniques dans la vente, les relations personnelles restent toujours primordiales dans le contact avec les clients.

Quel événement au cours de votre carrière dans l'entreprise vous restera toujours en mémoire ?

Hermann Lüken : En 40 ans, on a tellement vécu de choses qu'on ne sait pas ce que l'on pourrait raconter. Au début des années 1990, j'ai passé une semaine avec quelques collègues à Seevetal pour le salage des jambons. À Harkebrügge, nous avons dû une fois travailler en continu pendant près de 30 heures, tellement il y avait de commandes. Aussi, nous avons eu de magnifiques et inoubliables fêtes d'entreprise à Hambourg. Dans les années 1980 et 1990er, j'ai alterné toutes les semaines avec Helmut Behrens les week-ends et en suppléance pendant les congés de collègues pour ouvrir et fermer l'entreprise et lâché les chiens (deux dogues) sur le terrain que je récupérais le lundi. À l'époque, il n'y avait encore pas de portier, ni de service de sécurité. Le 15 avril 1989, un samedi, j'étais de service. J'ai appelé Helmut Behrens le matin à cinq heures de la salle d'accouchement, pour lui demander de me remplacer, comme mon fils venait de naître.

Samuel Müller : Le passage de Coop à Bell. La fermeture de l'abattoir et de l'atelier de découpe de viande fraîche à Cheseaux.

Qu'est-ce que vous aimez le plus dans votre activité ?

Hermann Lüken : La collaboration avec les collègues. Je suis fier de faire aussi longtemps partie de cette entreprise.

Samuel Müller : Tout comme au premier jour: le contact avec les clients.

* Le fumoir à jambon Helmut Schumacher de Harkebrügge a été repris par Abraham en 1985. Abraham a été intégrée en 2009 à Bell Food Group (nommé «Groupe Bell» à cette époque) et poursuit ses activités sous le nom de Bell Allemagne GmbH & Co. depuis 2012

20 années de service

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

25 années de service

Emma Bertram • 1 ^{er} août, Bell Allemagne, Harkebrügge (addendum)
Montserrat Bonnard • 22 août, Bell France, Teilhède (addendum)
Lenka Kolářová • 3 septembre, Hügli République Tchèque, Zásmuky (addendum)
Theodor Wessels • 10 septembre, Bell Allemagne, Edeweicht (addendum)
Nathalie Bonnier • 28 septembre, Bell France, Teilhède (addendum)
Andreas Altevers • 1 ^{er} octobre, Bell Allemagne, Seevetal
Jose Augusto Chaves de Sousa • 1 ^{er} octobre, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert • 1 ^{er} octobre, Geiser, Schlieren
Agostinho Marques Do Amaral • 1 ^{er} octobre, Hilcona, Schaan
Michael Pueringer • 1 ^{er} octobre, Hilcona, Schaan
Walter Riedmann • 1 ^{er} octobre, Hilcona, Schaan
Andre Sungu • 1 ^{er} octobre, Bell Suisse, Bâle
Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt • 15 octobre, Hilcona, Schaan
Sergej Pawlow • 19 octobre, Bell Allemagne, Harkebrügge
Katrin Cavegn-Brunhart • 1 ^{er} novembre, Hilcona, Schaan
Sven Keck • 1 ^{er} novembre, Bell Suisse, Bâle
Olivia Machado Rebelo • 1 ^{er} novembre, Hilcona, Schaan
Reinhard Pointner • 1 ^{er} novembre, Hilcona, Schaan
Mary Masila Sinnarasa • 1 ^{er} novembre, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof
Burhan Güven • 16 novembre, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof
Karin Schwenninger • 16 novembre, Hilcona, Schaan
Leonard Lleshi • 30 novembre, Bell Suisse, Zell
Mickael Inacio • 1 ^{er} décembre, Bell Suisse, Bâle
Detlef Schröder • 1 ^{er} décembre, Bell Allemagne, Edeweicht
Franz Heinrich • 7 décembre, Frisch Express, Pfaffstätt
Fatmire Dakaj • 10 décembre, Bell Suisse, Oensingen
Jean-Claude Truffa • 21 décembre, Bell Suisse, Cheseaux

Offres d'emplois actuelles
Veuillez consulter:
www.bellfoodgroup.com/fr/carriere/

30 années de service

- Martina Schulz** • 1^{er} juillet, Bell Allemagne, Seevetal (*addendum*)
- Pavel Sarantscha** • 28 juillet, Bell Allemagne, Harkebrügge (*addendum*)
- Katharina Resch** • 9 septembre, Bell Allemagne, Harkebrügge (*addendum*)
- José Ferreira Sergio** • 1^{er} octobre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Adrian Hofer** • 1^{er} octobre, Bell Suisse, Oensingen
- Daniel Casagrande** • 15 novembre, Bell Suisse, Bâle
- Herminio Das Neves** • 22 novembre, Bell Suisse, Cheseaux
- Thomas Freitag** • 22 novembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
- Gudrun Ogriseck** • 27 décembre, Hügli Allemagne, Radolfzell

35 années de service

- Erika Kruse** • 9 septembre, Bell Allemagne, Harkebrügge (*addendum*)
- Eric Blumert** • 3 octobre, Bell Suisse, Bâle
- Jean-Luc Groell** • 3 octobre, Bell Suisse, Bâle
- Christophe Boesch** • 18 octobre, Bell Suisse, Bâle
- Pashalis Potolidis** • 24 octobre, Hilcona, Schaan
- Ueli Gerber** • 1^{er} novembre, Bell Suisse, Zell
- Ulrich Minder** • 1^{er} novembre, Bell Suisse, Zell
- Elwira Seitz** • 11 novembre, Hügli Allemagne, Radolfzell
- Willi Koller** • 14 novembre, Hilcona, Schaan
- Thavarajah Ponnampalam** • 1^{er} décembre, Bell Suisse, Bâle
- Philippe Diemunsch** • 18 décembre, Bell Suisse, Bâle

40 années de service

- Karin Grüner** • 3 octobre, Inter-Planing, Langenhaslach
- Hermann Lüken** • 14 novembre, Bell Allemagne, Edeweicht
- Samuel Müller** • 2 décembre, Bell Suisse, Cheseaux

45 années de service

- Barbara Schiaffo** • 20 juillet, Hügli Allemagne, Radolfzell (*addendum*)

Départs en retraite anticipée

- Rolf Anti** • 30 juin, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)
- Teresa Grosch** • 30 juin, Hilcona, Schaan (*addendum*)
- Monika Müller-Gassner** • 30 juin, Hilcona, Schaan (*addendum*)
- Ivan Fischer** • 30 septembre, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)
- Antonio De Brito Alves** • 31 octobre, Hilcona, Schaan
- Josef Aregger** • 30 novembre, Bell Suisse, Zell
- Maria Antonia Mancuso** • 30 novembre, Bell Suisse, Cheseaux
- Maria Fernandes** • 31 décembre, Bell Suisse, Zell
- Daniel Lang** • 31 décembre, Bell Suisse, Bâle
- Florinda Reais Ferreira Silva** • 31 décembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Dominique Wolf** • 31 décembre, Bell Suisse, Bâle

Départs en retraite

- Alfreda Urych** • 13 Februar, Bell Pologne, Niepołomice (*addendum*)
- Marie Krejčová** • 29 April, Hügli République Tchèque, Zásmuky (*addendum*)
- Eva Košťálková** • 31 mai, Hügli République Tchèque, Zásmuky (*addendum*)
- Hanspeter Gutenberger** • 30 juin, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)
- Martine Torres-Gabriel** • 30 juin, Bell Suisse, Bâle (*addendum*)
- Peter Boss** • 31 octobre, Bell Suisse, Oensingen
- Maria Teixeira Gonzalez** • 31 octobre, Eisberg Suisse, Dällikon, Feldhof
- Pascal Tessier** • 31 octobre, Bell Suisse, Bâle
- Urs Probst** • 30 novembre, Bell Suisse, Oensingen
- Renate Schulze** • 30 novembre, Bell Suisse, Bâle
- Nicolas Montoya** • 31 décembre, Granovita, La Vall d'Uixó

Nous rendons hommage à celles et ceux qui nous ont quittés

- Vincent Mamoun** • 5 juin, Bell Suisse, Bâle

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

BELL FOOD GROUP

Interroge-nous

Puis-je recevoir mon décompte de salaire sous forme numérique ?

Sur certains sites, c'est déjà possible ! Nous nous efforçons d'élargir continuellement l'offre à cet égard.

Notre monde du travail change et nous changeons avec lui.

Obtiens des réponses aux questions que tu te poses et à bien d'autres encore : bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group

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

Acquérez des actions de collaborateurs à des conditions spéciales et participez directement à Bell Food Group.

Enregistrez-vous à partir du 1^{er} novembre sous le portail des actions à l'adresse myshares.bellfoodgroup.com et acquérez des actions.

1 à 100 actions

20 % de réduction

Délai de souscription du 1^{er} au 30 novembre

Période de blocage de 4 ans

Fins et débuts d'apprentissage 2023

YESSSS!

Depuis quelques semaines, le marché du travail s'est enrichi de 52 tout nouveaux et toutes nouvelles professionnel-le-s: ils et elles ont cet été achevé avec succès leur formation et s'engagent dans la vie professionnelle. La relève est déjà assurée: 51 nouveaux et nouvelles apprenti-e-s et étudiant-e-s ayant débuté leur formation en août et septembre suivent leurs pas. • sh



Les grands moments ont été pour moi la visite de l'usine d'Hügli et ma formation continue à ce site. J'ai trouvé l'introduction au monde des épices vraiment super. De plus, ce qui va me manquer, c'est la diversité des différents départements.

Tobias Straub, Bell DE



Ce qui m'a le plus plu a été la programmation S7. De plus, j'ai eu l'occasion de construire entièrement par moi-même une installation de signalisation tricolore. Je ne m'attendais pas à ce que ce métier offre autant de diversité.

Hendrik Oltmanns, Bell DE



Au cours de mon apprentissage, j'ai pu découvrir le monde fascinant de la métallurgie et eu l'occasion d'acquérir des compétences artisanales précises.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



La cohésion à l'intérieur de l'équipe et le soutien de l'entreprise m'a impressionné – tout particulièrement l'obligeance de la gestion de l'entreprise. Je me réjouis de rester dans l'entreprise.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



Un dur travail et un apprentissage assidu sont sources de récompense. Je me réjouis d'avance de mes expériences et des opportunités à venir.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Je sais maintenant comment commander toute une installation en toute autonomie et comment tout fonctionne. De plus, je me suis amélioré dans la précision de mon travail. Cela a été une période positive.

Ruben Pereira, Hügli (CH)



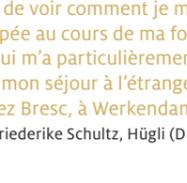
Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Kim Straub, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Je suis fière de voir comment je me suis développée au cours de ma formation. Ce qui m'a particulièrement plu, c'est mon séjour à l'étranger chez Bresc, à Werkendam.

Friederike Schultz, Hügli (DE)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)



Avant ma formation, je n'avais aucune idée de comment les produits parviennent jusqu'aux clients et de combien de processus sont impliqués. Le fait que j'ai eu l'occasion de prendre autant de responsabilités me sera certainement utile aussi à l'avenir.

Berat Altundemir, Hügli (CH)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)

NOUS FÉLICITONS!

- Berat Altundemir** • logisticien CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Daniel Andemeskel** • praticien en denrées alimentaires, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Aleyna Atmaca** • praticienne en denrées alimentaires, Hilcona, Schaan (FL)
- Yasemin Brooks** • technicien en denrées alimentaires, Hügli, Radolfzell (DE)
- Benoît Brüderli** • praticien en denrées alimentaires AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Valerio Capizzi** • boucher-charcutier CFC, Bell, Bâle (CH)
- Marvin Erik Cramer** • technologue en électronique industrielle, Bell, Harkebrügge (DE)
- Pedro Goncalo das Neves** • opérateur de machines automatisées, Hilcona, Schaan (FL)

- Aron Debesay** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Sarah Despotakis** • employée de commerce CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Albion Duraku** • logisticien CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Aziz Ullah Eqbali** • logisticien CFC, Bell, Oensingen (CH)
- Michael Frey** • aviculteur CFC, Bell, Zell (CH)
- André Gal** • technologue en denrées alimentaires, Hilcona, Schaan (FL)
- Justin Gottleuber** • praticien en denrées alimentaires, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Arcangelo-Cem Grandazzo** • étudiant en gestion d'applications de l'informatique de gestion, Bell, Bâle (CH)
- Teumzgi Hadish** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Oensingen (CH)

- Tarik Hadzic** • employé de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Manuel Jörg** • logisticien, Hilcona, Schaan (FL)
- Michal Karczmarzyk** • automaticien, Hilcona, Schaan (FL)
- Isabelle Kerwin** • technologue en denrées alimentaires CFC, Bell, Bâle (CH)
- Toprak Kizilyatak** • technologue en denrées alimentaires CFC, Bell, Bâle (CH)
- Lars Kreis** • employé de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Samantha Leuenberger** • employée de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Mateusz Rafal Marciniak** • métallurgiste, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)
- Joschka Messmer** • technicien en denrées alimentaires, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tabea Meyer** • employée de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)

- Alex Miranda Machado** • praticien en denrées alimentaires AFP, Hügli, Saint-Gall (CH)
- Alen Mumdzic** • boucher-charcutier CFC, Bell, Oensingen (CH)
- Florian Nyffenegger** • automaticien CFC, Bell, Bâle (CH)
- Hendrik Oltmanns** • technologue en électronique industrielle, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ruben Pereira** • praticien en denrées alimentaires AFP, Hügli, Steinach (CH)
- Lena Pogalzky** • étudiante en gestion d'entreprise/gestion du personnel, Bell, Bâle (CH)
- Michael Pöttinger** • mécatronique/automatisation et technologie API, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)



Pendant mon apprentissage – que j’ai débuté en tant que boucher-charcutier et terminé en tant qu’employé de commerce – j’ai appris à travailler et réfléchir en toute autonomie plutôt que de simplement exécuter des tâches qu’on me donnait.
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Amira Shakjiri, Hilcona (FL)



Ce qui m’a étonné le plus, c’est qu’un automaticien travaille dans des domaines aussi divers. Un automaticien fait vraiment de tout! L’école professionnelle va me manquer, elle apportait de la variété en plus du travail en entreprise.
Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)

Bell (CH), de la gauche vers la droite : Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kizilyatak, Lukas Schmid, Lena Pogalzky, Michael Frey, Rafey Shehzad, Jan Reist, Vanessa Voehringer, Florian Nyffenegger, Igor Vaskovic, Samantha Leuenberger, Lars Kreis, Tabea Meyer, Alessandro Sommer, Isabelle Kerwin, Teumzgi Hadish (absents de la photo: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic)

J’ai eu beaucoup de plaisir à prendre des responsabilités et à réaliser des projets par moi-même. Mes idées ont contribué à améliorer des aspects dans l’entreprise et je lui ai donc été utile.
Florian Nyffenegger, Bell CH,



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)

- Jan Reist** • informaticien CFC, Bell, Bâle (CH)
- Dominic Rettenmund** • technologue en denrées alimentaires CFC, Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • mécanicien de production CFC, Bell, Bâle (CH)
- Friederike Schultz** • Études supérieures en alternance en gestion d’entreprise/gestion des aliments, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • employé de commerce CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • employée de commerce, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • mécanicien de production CFC, Bell, Bâle (CH)
- Alessandro Sommer** • employé de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Kim Straub** • études supérieures en alternance, gestion d’entreprise/gestion des aliments, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • opérateur de machines automatisées, spécialisation en technologie alimentaire, Bell, Harkebrügge (DE)

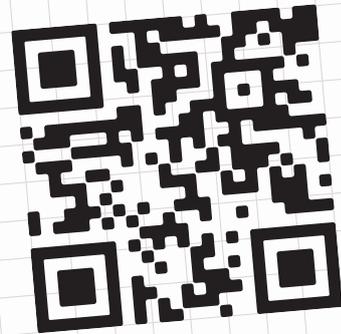
- Pascal Thönes** • employé de commerce industriel, avec qualification supplémentaire en administration des affaires internationales, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • employé de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Vanessa Voehringer** • mécanicienne de production CFC, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • technicien en denrées alimentaires, Bell, Edeweicht (DE)
- Jannik Walz** • employé de commerce industriel avec qualification supplémentaire en gestion économique internationale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • technologue en denrées alimentaires CFC, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • employée de commerce industriel avec qualification supplémentaire en administration des affaires internationales, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • logisticien, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • opérateur en informatique, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • mécatronicien, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • mécanicien de production CFC, Bell, Bâle (CH)
- Fabio Dalla Valle** • technologue en denrées alimentaires, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • informaticien en développement de plateformes CFC, Bell, Bâle (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • employée de commerce industriel, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • praticien en denrées alimentaires, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • boucher-charcutier CFC, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • technologue en électronique industrielle, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Bâle (CH)
- Marian Richard Gruse** • technicienne en denrées alimentaires, Bell, Edeweicht (DE)
- Mohammad Hashash** • logisticien CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • cuisinière CFC, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • opérateur de machines automatisées, spécialisation en technologie alimentaire, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • employée de commerce industriel avec qualification supplémentaire en gestion économique internationale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • logisticien CFC, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • logisticien, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • praticien en denrées alimentaires, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • opératrice de machines automatisées CFC, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • opérateur de machines automatisées, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • employée de commerce industriel avec qualification supplémentaire en gestion économique internationale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • génie alimentaire, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • informaticien spécialisé en intégration de systèmes, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • employé de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Navina Nek** • employée de commerce, Hilcona, Schaan (FL)
- Selina Nickl** • études supérieures en alternance en gestion d’entreprise industrielle, Hügli, Radolfzell (DE)

- Rafael Oliveira** • agent d’exploitation CFC, Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • technologue en denrées alimentaires CFC, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • études supérieures en alternance en gestion d’entreprise industrielle, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • stagiaire en informatique, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • informaticien en développement d’applications CFC, Bell, Bâle (CH)
- Jannis Ritter** • logisticien, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • automaticien CFC, Bell, Bâle (CH)
- Shejla Saliji** • employée de commerce CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • employée de commerce industriel avec qualification supplémentaire en administration des affaires internationales, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • mécatronicien, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • études en alternance en gestion d’entreprise, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • technologue en denrées alimentaires, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • technologue en électronique industrielle, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • opérateur de machines automatisées, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • employée de commerce CFC, Bell, Bâle (CH)
- Amir Taheri** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • automaticien, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • technologue en denrées alimentaires CFC, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • praticienne en denrées alimentaires AFP, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • logisticien CFC, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • employée de commerce industriel avec qualification supplémentaire en administration des affaires internationales, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • logisticien AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • praticien en denrées alimentaires AFP, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • assistant boucher-charcutier AFP, Bell, Bâle (CH)
- Felix Zürcher** • employé de commerce CFC, Hügli, Steinach (CH)

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



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

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

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

Envoyez vos réponses (code QR) au plus tard le 4 décembre 2023 pour participer au tirage au sort.

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