

# LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

03 2023



**Daar zorgen  
wij voor**

BELL  
FOOD  
GROUP





## Inhoud

### Uit de onderneming

- 4 Gedeelde kennis is dubbele kennis**  
Gezamenlijke leerervaringen met TopX
- 6 stukjes worst, babyapjes en een beetje romantiek op de Noordpool**  
Verbazingswekkende en curieuze dingen uit de Bell Food Group
- 8 De mens is de laatste Firewall**  
ICT Security Awareness

### Onze smaakvolle wereld

- 10 Snede voor snede iets speciaals**  
Speciale stukken rundvlees
- 14 De nieuwe geluksmakers**  
De productontwikkelaars van de Bell Food Group waren weer actief
- Omslagverhaal
- 18 Daar zorgen wij voor**  
De uitdagingen van boodschappen doen onder de knie krijgen
- Duurzaamheid en innovatie
- 26 Dat kunnen we nog steeds gebruiken!**  
Slim recycleren in plaats van weggooien

### Persoonlijk

- 28 «Hij kan best even inspringen, want mijn zoon is net geboren.»**  
Dienstjubilea en pensioenen van oktober tot december 2023
- Werken bij de Bell Food Group
- 32 YESSS!**  
Stage-afronding en stagestart 2023
- Terugkoppeling en verloting
- 36 Wat vond u het best?**  
Er valt wat te winnen met uw feedback!

U kunt zich ook online abonneren op LOOK! en hem lezen of downloaden via [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com).



**Colofon** Tijdschrift voor werknemers van de Bell Food Group, 4 nummers per jaar, nr. 3/2023, oktober 2023, 29e jaargang. Uitgever: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bazel, Zwitserland. Adres: Bell Schweiz AG, redactie LOOK!, postbus 2356, 4002 Bazel, Zwitserland. Tel. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Redactie: Sara Heiniger (sh), bestuur. Redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Illustraties: Joël Roth, St. Gallen (CH), p. 6-7; foto's: Korak Leu AG, Riehen (CH), p. 10-13. Ontwerp: oblografik, Olten, Zwitserland. Fotobewerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland. Druk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier. Adreswijzigingen: Neem contact op met het verantwoordelijke HR-bureau of de personeelsafdeling.

Coverfoto: Carola Forster werkt al meer dan 30 jaar bij Eisberg in het Zwitserse Dällikon. Bij de toenmalige Gastro Star begon ze als verkoopmedewerkster en later stapte ze over naar de inkoop. Bijna 10 jaar lang verzorgde ze ook de verkoop van goederen voor Forster Gemüse AG, inclusief marktkraam en transport van goederen per vrachtwagen. Sinds ze in 2004 mama werd, werkt ze al bijna 20 jaar parttime in de inkoop.

## Als het mijn bedrijf was, zou ik dan ook zo te werk gaan?

### Beste medewerkers

Tijdens de pandemie van Corona merkten veel mensen van de naoorlogse generatie in Europa voor het eerst dat er plotseling hele schappen leeg bleven in de winkels. Bepaalde producten waren niet verkrijgbaar of immens duur. Boodschappen doen werd een kansspel, waarbij de winnaar degene was die een pak wc-papier of een blokje gist kon bemachtigen.

Als bedrijf in de voedingsmiddelenindustrie zijn zulke scenario's ons niet volkomen onbekend, althans in theorie. Op de afdeling inkoop worden we steeds geconfronteerd met verschillende uitdagingen. Hierover lees je meer in de coverstory van deze uitgave. Door de coronapandemie en de oorlog in Oekraïne ontwikkelden zich echter situaties die niemand had verwacht: Zo werden we bijvoorbeeld benaderd voor een opdracht die de concurrentie niet aankon vanwege een tekort aan karton voor de verpakkingen.

### De lokale productie wint weer aan belang.

Hierdoor is de mentaliteit in de sector veranderd. Vóór de pandemie werd ervan uitgegaan dat alles in voldoende hoeveelheden beschikbaar was. Just in time was de norm voor alles. Vandaag wordt de situatie anders beoordeeld: Zekerheid weegt zwaarder door. Men is zich ervan bewust dat goederen niet onbeperkt verkrijgbaar zijn en is bereid iets meer uit te geven voor deze zekerheid. Om deze reden heeft lokale productie

ook weer aan belang gewonnen. Afhankelijk zijn van grote wereldspelers is een risico gebleken.

Als Bell Food Group konden we ons gedurende de crisis bewijzen als een betrouwbare partner. We zijn een gezond bedrijf en met een kapitaalratio van bijna 50 procent staan we stevig en solvabel op beide benen. We leveren onze klanten goede kwaliteit, beschikken over top vakmanschap en hebben het vermogen om te investeren. Alle leden van onze groep profiteren van dit goede imago.

We zijn groot genoeg om gebruik te kunnen maken van synergieën en ervaringen te delen binnen de groep. Tegelijkertijd staan we dankzij onze gedecentraliseerde structuur dicht genoeg bij de lokale markten en beschikken we over marktkennis die we in gecentraliseerde vorm niet zouden hebben.

Daarom kunnen wij voor onze diensten de correcte prijs vragen. Daarvoor hebben we allemaal de juiste mentaliteit nodig: We moeten ondernemers zijn, gewaardeerde werknemers. Of we nu goederen verkopen, hulpmiddelen aankopen of diensten aanbieden. Ondernemer zijn betekent voor mij dat we handelen en beslissen op een manier alsof het om ons eigen geld, onze eigen bedrijf gaat.

Thuis handelen we allemaal als vanzelfsprekend als ondernemer. Dit verantwoordelijkheidsgevoel is ook nodig in ons werk. Hoe meer ondernemers we hebben, hoe succesvoller we worden.

Lorenz Wyss  
Voorzitter van het bestuur van de groep



Gezamenlijke leerervaringen met TopX

# Gedeelde kennis is dubbele kennis

De een weet hoe hij de betrokkenheid van het team kan vergroten, de ander hoe hij verliezen systematisch kan beperken. De tweede fase van TopX draait rond het benutten van elkaars knowhow. De TopX-academie ondersteunt nu ook trainingen rond het verbeterproces met theoretische basiskennis.

Sinds TopX bijna drie jaar geleden werd gelanceerd, is de kennis van de Bell Food Group over het verbeteren van processen gestaag gegroeid. Een samenwerking tussen Bell Deutschland, Bell Frankrijk en Bell Polen is een goed voorbeeld van hoe deze kennis nu kan worden vermenigvuldigd.

In maart bezochten collega's uit Frankrijk en Polen het Duitse logis-

tiek- en slice centrum in Harkebrügge. Daar leerden ze onder andere over de maatregelen die het bedrijf sinds de start van het verbeteringsproces heeft genomen om het snijafval bij het snijden van ham sterk te verminderen.

Tijdens een rondleiding door de fabriek wisselden gastheren en bezoekers hun ervaringen en inzichten uit, waar alle deelnemers van profiteerden. Kort daarna konden de Poolse collega's de eerste ideeën die ze hadden opgedaan tijdens de ontmoeting in hun bedrijf in de praktijk brengen.

«Geïnspireerd door het team uit Frankrijk vervingen ze een grijper op de snijmachine en verminderden het snijafval met 0,6 procent,» vertelt Marc Spanuth, Top Excellence-verantwoordelijke bij de Bell Food Group. «Daarnaast werd een laadplatform geoptimaliseerd en een schaarlift aangeschaft om ergonomischer te kunnen werken.»

Een dergelijke uitwisseling tussen vestigingen en afdelingen zal ook in de toekomst sterk worden gestimuleerd in het kader van TopX. Het plan is om bedrijven die bijzonder goed presteren op een bepaald gebied samen te brengen met bedrijven die op dat gebied nog ruimte voor verbetering hebben. De bevindingen van de systeembeoordelingen helpen om dergelijke koppelingen op een winstgevende manier te verwerken in netwerken.

In Harkebrügge kwamen Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet en Josiane Constant (beiden van Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) en Marc Spanuth (Bell DE) samen om kennis uit te wisselen (van links naar rechts).



Een andere manier om kennis te delen zijn de communities over de verschillende TopX-pijlers in Microsoft Teams. Ook dit platform biedt de verantwoordelijken de mogelijkheid om van gedachten te wisselen over gespecialiseerde onderwerpen zoals «Environment, Health & Safety», afgekort EHS, of «kwaliteit & processen».

Maar «verbetering» vindt niet alleen plaats in de projecten bij TopX; de training rond het optimalisatieproces wordt nu ook naar een hoger niveau getild met de nieuwe TopX-academie. Het startsein daarvoor werd in juni gegeven.

Met de TopX-academie is er nu een gestandaardiseerd, digitaal trainingsaanbod waarmee alle deelnemers hun kennis verder kunnen verdiepen, naast face-to-face-work-

shops – en in alle elf talen van de Bell Food Group.

In eerste instantie zijn er basistrainingen en trainingen over de basisprincipes van focusprojecten beschikbaar op het Litmos-leerplatform. E-learnings over de afzonderlijke fasen van focusprojecten volgen binnenkort.

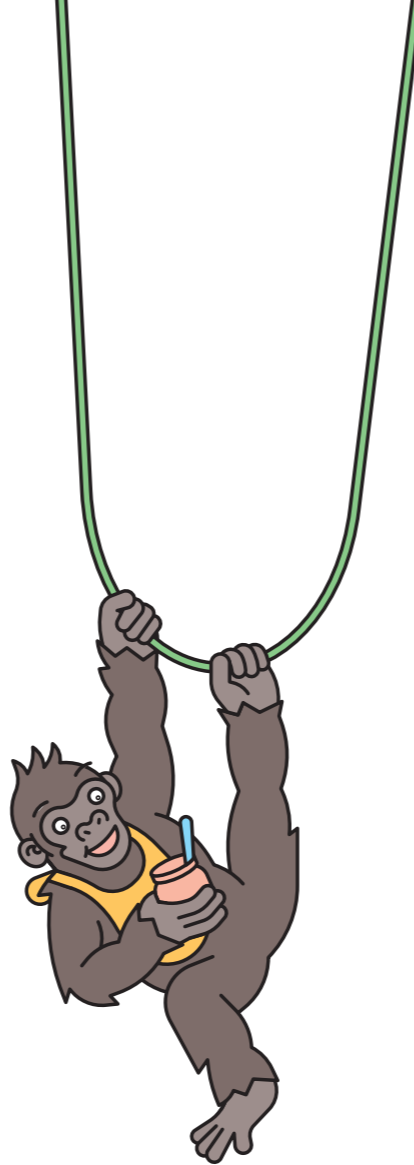
«Ons doel is om de medewerkers die betrokken zijn bij TopX zo goed mogelijk te ondersteunen bij het uitbreiden van hun kennis rondom het programma», zegt Marc Spanuth. «Het delen van ervaringen helpt net zoveel als de theoretische basiskennis die de TopX-academie biedt.» • mr

**Met de TopX-academie kan de kennis over het proces worden verdiept.**

Verbazingwekkende en curieuze dingen uit de Bell Food Group

# STUKJES WORST, BABYAAPJES EN EEN BEETJE ROMANTIEK OP DE NOORDPOOL

Wat hebben een vermeende kerk, slakken uit Nederland en een vurige baguette met elkaar gemeen? Ze bieden stof voor leuke anekdotes uit de Bell Food Group! • ap



## MON DIEU, MIJN BAGUETTE STAAT IN BRAND!

**Bresc:** Het kan een uitdaging zijn om gekoelde kruidenproducten op de markt te brengen. Vooral als het gaat om de communicatie en presentatie van de producten op demo's en voedingsbeurzen. Wanneer deze producten worden gecombineerd met smeerbare producten zoals tapenades, pasta's en pesto's, kan de situatie helemaal precair worden. Op de eerste voedselshows probeerden veel klanten na een stuk stokbrood met pesto of tapenade een stukje met een dikke laag Provençaalse kruiden ... of strooiden ze royaal hete chilipepers op het brood. Nou, bon appétit ...

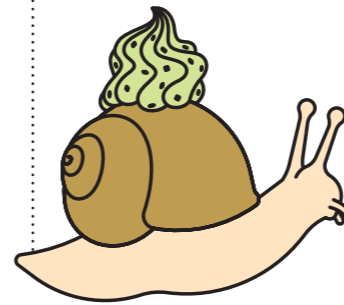
## BEVROREN LIEFDE

**Eisberg:** Vorig jaar hadden de extreem-sporters Gábor Rakonczay en Nóra Vámos 30 dagen en 5 uur nodig om het grootste eiland ter wereld over te steken. Tijdens de Groenlandexpeditie van Iceberg trokken de geliefden hun twee sleeën zo'n 600 kilometer door een wereld van sneeuw en ijs. Met een gemiddelde temperatuur van min 20 graden, niet zelden vergezeld van stormwinden en zware sneeuwval, was een romantisch diner bij kaarslicht uitgesloten. «Het was niet echt een relatietherapie, maar het heeft onze relatie goed gedaan», zei Rakonczay achteraf met een twinkeling in zijn ogen. «In een crisis wordt echt duidelijk wat een relatie kan verdragen», voegt Vámos toe, die ook onthult dat humor het stel door een aantal moeilijke momenten heeft geholpen. Sponsor Eisberg volgde de expeditie van de twee elke dag op de voet en vierde samen met de twee topatleten het succesvolle avontuur in het noordpoolgebied.



## ZO WORDT HET KIND GROOT EN EEN AAP STERK

**Bell:** Aan het begin van de jaren 1950 lanceerde Bell haar babyvoeding «Bébé-Vite» voor het eerst in Basel. Voedingsfysiologische studies zouden hebben aangetoond dat het toevoegen van vlees aan zuigelingenvoeding aanzienlijke voordelen zou bieden. Daarom ontwikkelde Bell een maaltijd met spinazie, wortelen, bloemkool, aardappelen, rundvlees, lever, boter, maïszetmeel en een beetje zout om aan te bieden in kant-en-klare puree en gehakte vorm. «Bébé-Vite» werd wereldwijd bekend aan het einde van 1959, toen het eerste gorillakind geboren in een Europese dierentuin, Goma, geen moedermelk kreeg van haar moeder Achilla. Het apenkind werd toen «geadopteerd» door de familie van de toenmalige dierentuin-directeur, en opgevoed met «Bébé-Vite». In 1960 bracht Goma een bezoek aan het fabrieksterrein van Bell. In 2018 stierf de vrouwtjesgorilla uit de dierentuin van Basel op 58-jarige leeftijd, een zeer hoge leeftijd voor een aap.



## MET SLAKKEN OP DE SNELLE BAAN

**Bresc:** Waarom eten mensen in Frankrijk en zijn buurlanden graag slakken? Omdat ze in deze landen niet van fastfood houden! Maar nu even serieus: Bresc specialiseerde zich in de slakkenweek tijdens de begindagen van het bedrijf in 1991, en daaraan herinnert de «esc» in de naam – van de Franse term «escargot» voor slak – vandaag de dag nog steeds aan. De oprichters van het bedrijf, Jan Hak, Ruud Seltenrijch en Henk Brunt, kweekten de lekkernijen, die in veel landen beschermde diersoorten zijn en niet in het wild verzameld mogen worden, en leverden ze in potten aan de horeca. Pas later werd de kruidenboter ontwikkeld die uitstekend samengaat met de slakken. Ongeveer 20 jaar geleden werd de productie van slakken stopgezet en werd de focus verlegd naar knoflook- en kruidenproducten.

Heb je een spannend, interessant of grappig verhaal om te delen? Een anekdote uit de geschiedenis van je bedrijf? Vertel het ons dan op [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).



## RECLAME DIE IN DE SMAAK VALT

**Bell:** Wat ontspanning op televisie is vaak veel werk bij de productie. Zo kan het opnemen van een reclamespot nu eenmaal wat langer duren. Als je als actrice dan ook nog eens de hele tijd een smakelijke kalfsworst in je hand moet houden en de scène gaat de eerste keer niet goed, dan kan het gebeuren dat je niet langer aan de verleiding kunt weerstaan. Op een set in Zuid-Afrika kregen verschillende modellen de smaak te pakken. Discreet begonnen ze de vers gegrilde worstjes, die ze in hun handen aan de camera presenteerden, langs de onderkant op te eten. Pas toen er nog maar een klein stukje uit het servet stak en de presentatie steeds moeilijker werd, was er geen verstopping meer aan en werd er hard gelachen op de set. Gelukkig lag de vervanger al te sissen op de grill.



## PARDON, WAAR IS DE KERK?

**Chermignon:** Iedereen die ooit door het kanton Wallis heeft gereisd, of het zelfs alleen maar kent van er doorheen te rijden, weet dat er naast de vele imposante bergtoppen van vierduizend meter hoog nog veel meer kloosters, kerken en kapellen te bewonderen zijn. Dat zijn onder andere – om maar twee voorbeelden te noemen – de Abbaye de Saint-Maurice, het oudste klooster in het Westen, en de uit de rotsen gehouwen kerk van St. Michael, waarnaast de Duitstalige dichter Rainer Maria Rilke begraven ligt. Daarom was men in Cher-Mignon in centraal Wallis niet echt verrast door de vraag van een Nederlandse toerist die op weg naar Crans-Montana de ronde vormen van de rijpkamers in het dorp Chermignon had opgemerkt. Hij vroeg of de «kerk» open was voor bezoekers. Sinds die dag heten de twee droogkamers officieel Cathédrale en Basilique.



ICT Security Awareness

# De mens is de laatste Firewall

Ook de beste ICT-Security-afdeling is maar zo goed als haar gebruikers. Daarom werkt de Bell Food Group binnenkort samen met de dienstverlener KnowBe4, om de medewerkers te sensibiliseren. Een Phishingcampagne over de hele groep toont aan dat er daar nog ruimte voor verbetering is.

Cyberaanvallen zijn alomtegenwoordig. In de digitale wereld wordt men eigenlijk voortdurend aangevallen, zeven dagen per week, 24 uur op 24.

Een combinatie van technische tools zoals Firewall, antivirusprogramma's en systemen ter bewaking van de netwerkactiviteiten, biedt een goede bescherming, maar die is niet voldoende. Want de kritische zwakste schakel is meestal de mens.

### Drie van de tien hebben op de link geklikt

Dit heeft ook de nieuwste phishingcampagne van de Bell Food Group aangetoond: in een nagebootste phishing-mail werden de medewerkers gevraagd om op een link te klikken en persoonlijke gegevens in te voeren. Ongeveer 30 procent van de personen heeft op de link geklikt, iets meer dan 10 procent heeft de gegevens ingevoerd. In een noodsituatie zijn de toegangsgegevens van één persoon echter voldoende voor cybercriminelen om toegang te krijgen tot het ICT\*-systeem van een onderneming. De sensibilisering van de medewerkers is vandaag daarom even belangrijk als de technische maatregelen, en mogelijk zelfs belangrijker.

### ICT Security Awareness met KnowBe4

Om de medewerkers op te leiden omtrent het thema ICT Security, werkt de Bell Food Group sinds kort samen met de dienstverlener KnowBe4. Via KnowBe4 kan het personeel opleidingen volgen. Of dit effect heeft, wordt op onregelmatige tijdstippen met Phishingsimulaties getest.

Daarnaast kunnen medewerkers met een computer werkplek die toegang hebben tot de moderne werkplek (bijvoorbeeld via Microsoft Teams) zich aanmelden in de community «ICT Security». Daar kunnen ze vragen stellen en krijgen ze regelmatig nieuwigheden en tips uit de ICT Security.

### de sensibilisering van de medewerkers is belangrijk.

\* ICT staat voor Information and Communication Technology (Informatie- en communicatietechnologie).

Het gaat hier om een community:



## Ben je al een Cyber Hero? Test hier je kennis!

### Wat betekent de term «Social Engineering»?

- Profiteren van de behulpzaamheid, onzekerheid of goedgelovigheid van mensen, bijvoorbeeld om vertrouwelijke informatie te verkrijgen.
- Een motivatiemethode om het veiligheidsbewustzijn van de medewerkers te stimuleren.
- Het technisch monitoren van activiteiten op de bedrijfscomputer met behulp van software.

Social Engineering maakt gebruik van de zwakke plek van mensen om aan informatie of gegevens te gera-ken. Tot deze zwakke plek behoren behulpzaamheid, onzekerheid of goedgelovigheid. Een voorbeeld: Iemand die zich als medewerker\* op de IT-afdeling uitgeeft, komt langs om nieuwe software te installeren en steekt een USB-stick in, en zo snel is de computer geïnfecteerd. Want wie kent alle medewerkers in een groot bedrijf persoonlijk?

### Welk van volgende wachtwoorden is het beste?

- MHhL&iJ025J!
- Fg67
- .:-\_#+-~<>!\$%&(){}=?@<@> kunnen de cijfers en leestekens. Nfg67 is te kort.
- Hans1960

MHhL&iJ025J! – Mijn hond heet Lupo en is jarig op 25 januari – is de winnaar. Makkelijk, maar toch complex. Met dit principe verkort je een makkelijk te onthouden zin tot een reeks van minimaal twaalf letters, een reeks van minstens twaalf letters, cijfers en leestekens. Nfg67 is te kort. .:-\_#+-~<>!\$%&(){}=?@<@> kunnen de meesters zonder wachtwoordmana-ger niet merken. Hans1960 is redelijk vanzelfsprekend.

### Wie is in een bedrijf verantwoordelijk voor de ICT Security?

- De IT-afdeling
- De CEO
- De Security Officer
- Alle medewerkers

ICT Security is de verantwoordelijk-heid van het hele bedrijf. Cybercrimi-nelen kunnen alles in het vizier nemen. Daarom moet iedereen op de hoogte zijn van ICT Security en zich in het dagelijkse werk opmerkzaam en aandachtig gedragen.

## TIPS VOOR THUIS

### 2-factorauthenticatie (2FA), Multifactorauthenticatie (MFA)

2FA of MFA kent men de dag van vandaag vooral van E-bankingsystemen. Na het inloggen moet de toegang via een token of een extra app op de smartphone bevestigd worden. 2FA en MFA zou men daarom ongetwijfeld overal moeten toepassen waar het aangeboden wordt. Het zorgt ervoor dat cybercriminelen niet kunnen inloggen, ook niet wanneer ze het wachtwoord en de gebruikersnaam kennen. Voornamelijk voor e-mails zou 2FA/MFA steeds moeten ingesteld zijn, omdat andere log-ins vaak via e-mail gereset worden. Eén van de meest gebruikte MFA-apps is de «Microsoft Authenticator».



### Virustotal.com

Op deze website kunnen alle gegevens en links op schadelijke inhoud gecontroleerd worden. Security software van verschillende fabrikanten controleren en beoordelen de inhoud. Afhankelijk van het resultaat, kan men bepalen of de gegevens of de link geopend mogen worden of beter verwijderd worden.



### HavelBeenPwned.com

Deze website controleert of het eigen e-mailadres in het verleden gestolen werd. Hiervoor doorzoekt ze vrij toegankelijke lijsten met gestolen gegevens. Iedereen die een treffer in deze lijsten vindt, moet zeker de betreffende inloggegevens bijwerken. Trouwens: Enkel browsers bv. Google Chrome biedt de functie om weer te geven op hoeveel plaatsen men hetzelfde wachtwoord gebruikt (wanneer men de wachtwoorden in de browser opslaat). Best gebruikt men overal een ander wachtwoord.



Speciale stukken rundvlees

# Snede voor snede iets speciaals



Van filet, biefstuk of entrecote loopt het water je niet langer in de mond? Dan is de tijd rijp voor de zogenaamde Special Cuts. Ze zijn de nieuwe hot trend van de steakafdeling en scoren met hun speciale textuur en intense vleessmaak. Tegelijkertijd ondersteunen ze de Neus-tot-staart benadering, d.w.z. het gebruik van het hele dier.

Toegegeven, Special Cuts zijn niet helemaal nieuw. Ze maken veeleer deel uit van de voedseltrends die een opleving kennen. Want tot de jaren 1970 waren deze stukken erg populair als short roast.

Toen kwam de welvaart en daarmee ook de fijne stukken runderlende zoals filet of biefstuk. Hals, schouder of buik werden steeds meer beschouwd als tweede keus, vandaar dat ze vaak Second Cuts worden genoemd, en eindigden in de stoofpot of worst.

Ten onrechte, zoals veel vleeskenners vandaag opnieuw ondervinden. Als je ze op de juiste manier snijdt,

zorgen steaks van deze stukken voor meer variatie in de pan en op de grill. En wie Special Cuts koopt, zet zich ook in voor bewuste vleesconsumptie, waarbij het hele dier de aandacht krijgt die het verdient.

Elk stuk is anders, wat je niet alleen kunt zien maar ook proeven. En om de verwarring compleet te maken, heeft één en hetzelfde stuk vlees vaak verschillende namen. Maar maak je geen zorgen, met onze LOOK! gids door de wereld van Special Cuts houd je het hoofd boven water. • *mr*



## Flat Iron Steak <sup>a)</sup>

{ *Butler's Steak* · *Schouderstuk* · *Centrale boog* }

De Flat Iron Steak dankt zijn meest voorkomende naam aan zijn platte vorm, die doet denken aan de onderkant van een strijkijzer. Het wordt verkregen uit het schopstuk in het middelste deel van de runderschouder. Het bestaat uit twee spierdelen die met elkaar verbonden zijn door bindweefsel, waartussen een grote, zeer taai pees loopt. Wanneer deze wordt verwijderd, zijn het resultaat twee sappige, malse, smaakvolle biefstukken met een uitgesproken marmering.

Sommige mensen vergelijken dit stuk met filet vanwege de malse textuur. Het is uitstekend om te grillen of te roosteren – het lekkerst medium rare. Breng vervolgens op smaak met grof zeezout en zwarte peper. Omdat ze elk 500 tot 600 gram kunnen wegen, is een van deze «platte strijkijzers» gemakkelijk voldoende voor twee personen.

## Teres Major <sup>b)</sup>

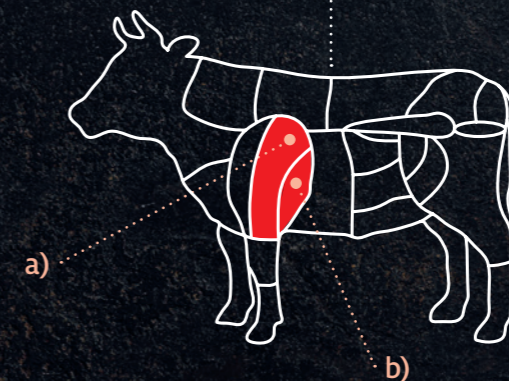
{ *Petit Tender* · *Shoulder Tender* · *Slagerstuk* · *Platte Filet* }

Laten we verder gaan met een insidertip onder de herontdekte stukken: de Teres Major. Het wordt gesneden uit de gelijknamige grote ronde spier «Musculus teres major».

Zonder veel moeite levert deze spier mals, sappig vlees op met een mooie marmering – in tegenstelling tot andere delen van de runderschouder, die nogal streperig zijn en daarom niet geschikt om kort te braden.

Het feit dat de Teres Major in Duitsland ook wel bekend staat als het slagersstuk, is waarschijnlijk terug te voeren op het feit dat slagers dit stuk graag voor zichzelf opzij legden – als een goedkope steak van hoge kwaliteit.

Vraag bij het kopen of het vlees goed gehangen en voldoende gerijpt is. De beste garantie voor een mals resultaat op het bord.



## Onglet<sup>c)</sup>

{ Longhaasjes · Hanger Steak · Hanging Tender }

De onglet, ook bekend als de hanging tender, begon aan zijn triomftocht in de VS en Frankrijk. Het is afkomstig van de ondersteunende spier van het middenrif, die tussen de filet en de ribben ligt. Aangezien dit stuk maar één keer per dier beschikbaar is, behoort ze tot de beste onder de Special Cuts.

De smalle steak is meestal gelijkmatig gemarmerd met vetweefsel, wat zorgt voor een uitgesproken marmering, een malse textuur en een sterk vleesaroma.



Dit stuk is niet alleen ideaal voor kort braden en grillen. Het kan ook sous vide worden bereid, waarbij het zachtjes op smaak kan worden gebracht door kruiden in de vacuümzak toe te voegen zonder zijn eigen smaak te overstemmen.

Na de lage temperatuur-fase krijgt de biefstuk de nodige braadaroma's door kort te bakken of te grillen op hoog vuur.

## Vacío<sup>f)</sup>

{ Bovenste vanglap · bovenste verdunning · Flap Steak · Bavette d'Aloyau }



De Vacío, zoals hij in Argentinië wordt genoemd, wordt beschouwd als de grote broer van de flank steak. Het is ook afkomstig van de buikflap van het rund en is relatief grof en stevig om in te bijten.

Dit stuk is niet alleen erg populair in Argentinië, maar ook in Frankrijk, waar het Bavette d'Aloyau wordt genoemd en vaak wordt gebruikt voor de klassieke combinatie «Steak – Frites».

Omdat de Vacío tot twee kilo kan wegen, is hij perfect voor een barbecue met een iets grotere groep. Net als de flank steak wordt hij na het grillen in dunne plakjes gesneden en scoort dan met zijn intense smaak.

## Tri-Tip<sup>d)</sup>

{ burgemeestersstuk · pastoorsstuk · liesstuk }

Als je de legende mag geloven, ontdekte een Amerikaanse slager bij toeval de tri-tip omdat hij niet genoeg conventionele steaks had en gebruikte daarom dit stuk ervoor.

Hoewel de Engelse naam verwijst naar de driehoekige vorm van de steak, staat de steak onder andere in Duitsland ook bekend als het burgemeesters- of pastoorsstuk. Omdat in vroegere tijden, na het slachten, de beste delen werden gereserveerd voor de hoge notabelen.

Het is dan ook geen wonder dat de tri-tip erg populair is vanwege zijn malsheid en heerlijke aroma. Het bevindt zich tussen de heup en de basis van de buik boven de bal in de heup. Door zijn 750 tot 1000 gram is het een relatief groot stuk. Daarom is één tri-tip ook genoeg voor minstens drie tot vier personen.



## Spider Steak<sup>e)</sup>

{ Oyster Steak · vleermuisbiefstuk · Tegelvlees · Runderdeksel }

De Spider steak is zelden te vinden bij de slager, omdat het stuk heel verborgen zit op het slotbeen in de runderpoot. Om het eruit te halen is veel precisie nodig, zelfs door getrainde professionals.

Iedereen die van zo'n goed gespierde en gerijpte steak proeft, begrijpt meteen waar de naam vandaan komt: Er lopen drie dunne pezen doorheen als een spinnenweb.

Het sterk gemarmerde vlees blijft na bereiding iets steviger dan andere Special Cuts, maar overtuigt des te meer door zijn sterke vleesaroma.

Nog een pluspunt van dit stuk: Door het hoge vetgehalte in het spiervlees kan het niet zo snel overgaan worden gemaakt als sommige magere stukken vlees, die dan meteen te droog worden.

## Flank Steak<sup>g)</sup>

{ Onderste vanglap · onderste verdunning · Bavette Steak · Bavette de Flanchet }

Dit stuk, al jaren een BBQ-klassieker in de VS, wordt ook steeds populairder in Europa. De platte steak, zoals de naam al doet vermoeden, is afkomstig van de flank van het rund in het achterste, onderste gedeelte van de buikflap.

Met een gemiddeld vetgehalte van zeven of acht procent is de flank steak een vrij magere stuk onder de varianten die hier worden gepresenteerd.

Bovendien is het vlees erg langvezelig, wat zelfs in het rauwe stuk heel duidelijk te zien is. Deze eigenschap geeft het een stevige textuur na bereiding. Daarom is het ook gebruikelijk om de flank steak na het grillen dun te snijden, en altijd dwars op de nerf, anders krijgen je tanden het zwaar te verduren.

Als je deze tip opvolgt, kun je je volledig concentreren op het uitzonderlijk sterke vleesaroma van dit stuk wanneer je ervan geniet.



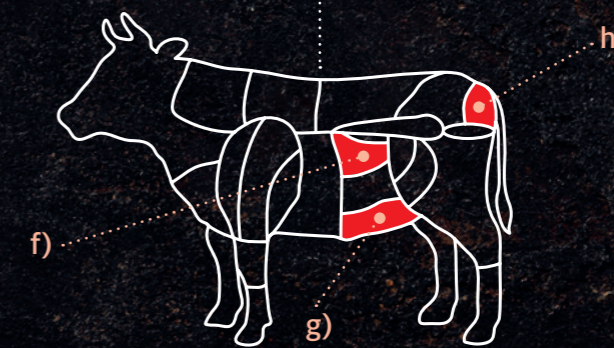
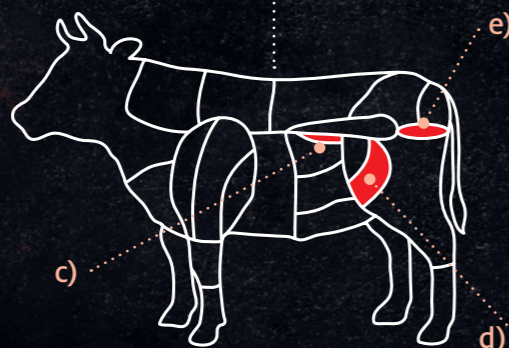
## Picanha<sup>h)</sup>

{ Top Sirloin Cap · Rump Cap · Coulotte steak · Tafelspitz met vetkap · Staartstuk met vetkap }

De Picanha komt oorspronkelijk uit Brazilië. Van daaruit vond het zijn weg naar Portugal en ondertussen ook naar andere landen.

Dit is een stuk van de achterkant van de runderbil, ook bekend als Tafelspitz – maar bij voorkeur van Angus-runderen en met een vetkap. Voor een Braziliaanse picanha snijd je dit vlees in stukken van ongeveer vijf tot zeven centimeter dik en leg je ze aan het spit. Daarna wordt het boven een open vuur gegrild. De marmering en de vetlaag zorgen ervoor dat het vlees bijzonder mals en sappig is wanneer het wordt gegrild.

Dit stuk is echter ook geschikt voor langzaam aan één stuk te grillen op ongeveer 110 graden Celsius in de ketelgrill. Snijd dan dunne plakjes en serveer met een pittige saus.

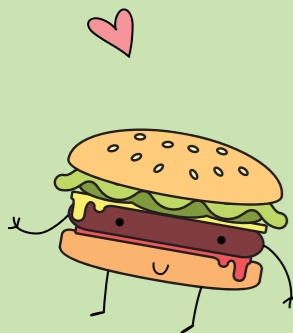




De productontwikkelaars van de Bell Food Group waren weer actief

# De nieuwe geluksmakers

Goed eten kan de geest verheffen. De wetenschap leert ons dat de neurotransmitter dopamine hiervoor verantwoordelijk is. Maar wie wil zich bezighouden met wetenschappelijke bevindingen als je gewoon de nieuwe producten van Bell Food Group kunt proberen? • *mr*



## Bell Schweiz Voor een pittige herfst

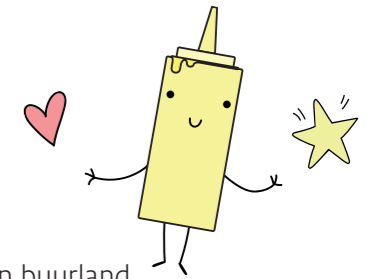
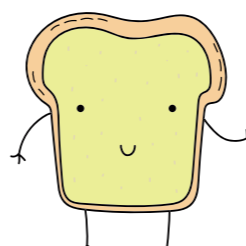
### Vanaf oktober is het hartig en knapperig in Zwitserland!

Vanaf oktober is het hartig en knapperig in Zwitserland: Met de nieuwe «spek met paprika» brengt Bell een nieuw hoogtepunt voor alle spekfans in de detailhandel. Het gerookte varkensvlees is gekruid met veel paprikapoeder en een beetje knoflook en is heerlijk pittig. Perfect voor een stevig ontbijt of als speklaag voor een kipfilet zoals in onze recepttip.



## Bell Polen Voor sandwiches met mediterrane flair

Bell Polen brengt een beetje zuidelijk vakantiegevoel naar het noorden voor zijn klanten. De nieuwe «mortadella met olijven», die in mei in de winkels kwam, is gemaakt van varkensvlees en kalkoen en verrijkt met originele Spaanse olijven. Dit betekent dat Poolse klanten weer een heerlijk alternatief hebben voor de sandwiches die erg populair zijn in het land.



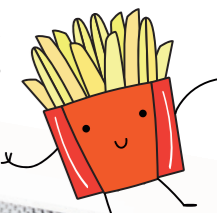
## Bell Frankrijk Spanje begroet zijn buurland

Het assortiment Spaanse specialiteiten dat onlangs in Frankrijk is gelanceerd onder het merk Sanchez Alcaraz, is nog een voorbeeld van goede samenwerking binnen de Bell Food Group. De nieuwe producten zijn «Lomo de Cebo Ibérico», «Jamón de Cebo Ibérico» en «Chorizo Ibérico», drie vleeswaren gemaakt van het kwaliteitsvlees van de beroemde Iberische varkens. Bovendien kunnen deze specialiteiten ongekoeld bewaard worden en zijn ze verpakt met weinig plastic.



## Stein's Best Drie klassiekers in miniformaat

Net op tijd voor de zomer introduceerde het Hügli-merk Stein's Best ketchup, mayo en mosterd in praktische portieverpakkingen voor haar foodserviceklanten. Alle varianten worden gemaakt in Zwitserland. De ketchup heeft het hoge tomatengehalte van 65 procent, zoals gebruikelijk bij Stein's Best. De sticks zijn vooral populair in restaurants, snackbars en afhaalrestaurants, omdat de sauzen gemakkelijk kunnen worden vervoerd en precies de juiste porties hebben. Perfect voor hamburgers, friet en co.



### Perfect voor hamburgers, friet en co.



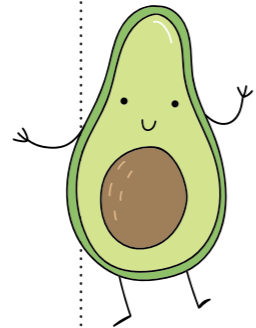


**Sylvain & CO.**  
Plezier en frisheid voor saladeliefhebbers

«Fun & Fresh» is de naam van de nieuwe lijn waarmee het Eisberg-merk Sylvain & CO. sinds eind juni de aandacht van Zwitserse klanten trekt.

**Sensuele reis naar het Oosten voor saladefans.**

Het assortiment omvat momenteel onder de noemer «Crazy Yummy» de klassiekers «Mixed Salad & Eggs», «Caesar Salad» en «Pasta Pesto Salad». Onder de titel «Veggie Good Trip» omvat het assortiment ook de «Oriental Bowl», die saladefans meeneemt op een sensuele reis naar het Midden-Oosten. De ultraverse producten inde praktische kartonnen bakjes met de leuke banderol hebben een uitgebalanceerde mix van salades, groenten, eiwitten, zetmeel en granen. Dit maakt ze de praktische maaltijd voor iedereen die ook tussendoor bewust wil eten.



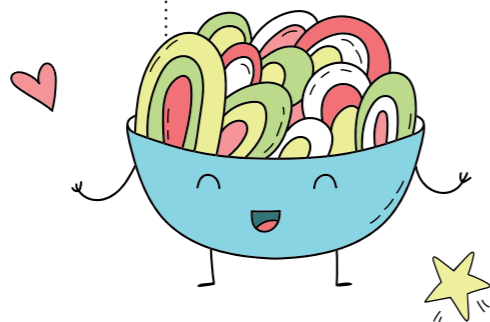
**Eisberg Oostenrijk**  
Het versheidsduo

Met de sandwich «Chicken Style Tandori» heeft Eisberg Oostenrijk een nieuwheid gecreëerd voor een bekende Oostenrijkse retailer, die zijn huismerkassortiment deze nazomer zal uitbreiden. Bovendien zorgen collega's met de nieuwe ananasschijven voor vers fruit zonder veel moeite. Met vriendelijke groeten aan het winter-immuunsysteem!



**Eisberg Zwitserland**  
Vitaminekick tot de derde macht

Vanaf half september kunnen alle vrienden van Buddha Bowls uit Eisberg Zwitserland zich weer verheugen op drie seizoensgebonden nieuwigheden. Met bloemkool, linzen en zoete aardappelen worden ingrediënten gebruikt die je echt vullen en je blij maken op koelere dagen. De varianten «Roasted Cauliflower & Quinoa» en «Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel» zijn geschikt voor een veganistisch dieet, terwijl de variant «Roasted Sweet Potato & Taboulé Randen» gericht is op vegetariërs.



**Recepttip**

**Kipfilet met pompoen in een spekjasje**

**Voor 2 personen**

- 4 kippenborsten, elk ca. 140 g
- 12 plakjes spek, bv. Spek met paprika van Bell
- 4 tl grove mosterd
- 1 Hokkaidopompoen
- 2 el hazelnootpitten, grof gehakt
- 1 el boter
- een beetje nootmuskaat, vers geraspt
- 1 sinaasappel, geperst
- 2 el zonnebloem- of koolzaadolie
- 3 takjes tijm
- zout, peper

Zo maak je het: Leg voor elke kipfilet drie plakjes bacon naast elkaar, een beetje overlappend. Bestrijk de kipfilets met mosterd en leg ze op de plakjes spek. Wikkel de plakjes spek om de kipfilets en zet vast met een tandenstoker.

Vet een bakplaat in met de helft van de boter. Snijd de pompoen in vieren en verwijder de zaden. Maak fijne schijfjes van het vruchtvlees met een schaaaf en leg het op de bakplaat met de hazelnootpitten. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg het sap van de sinaasappel toe en meng goed.

Bestrijk een stuk bakpapier met de overgebleven boter en leg het op de pompoen. Laat de pompoen in het midden van een voorverwarmde oven op 175 °C (boven- en onderwarmte) gedurende ca. 10 minuten garen.

Bak ondertussen de kipfilets in een pan met hete olie 2-3 minuten aan elke kant tot ze knapperig zijn.

Haal de pompoen na de kooktijd uit de oven. Verwijder het bakpapier, leg de kipfilets op de pompoen, bestrooi met takjes tijm en zet het geheel zonder bakpapier terug in de oven. Laat nog ca. 15 minuten verdergaren tot de pompoen gaar is en de kipfilets lekker sappig zijn.

Breng op smaak met zout en peper en serveer direct.



De uitdagingen van boodschappen doen onder de knie krijgen

# Daar zorgen wij voor

Als de koelkast leeg is, vinden we in de supermarkt meestal in een handomdraai alles om hem weer te vullen. Voor de Bell Food Group is de inkoop van grondstoffen voor de voedselproductie in veel gevallen niet zo eenvoudig.

Het weer, de economische situatie of veranderende wensen van klanten behoren tot de uitdagingen die moeten worden overwonnen. Hiervoor heeft de Bell Food Group op een breed scala aan oplossingen – van een uitgebreide leveranciersbasis tot deelname aan innovatieve concepten. • *mr*



## Altijd de prijzen in het vizier

De afgelopen twee jaar moesten klanten aanzienlijk meer betalen voor onder andere bakolie, groenten, zuivelproducten en brood. Wat zij aan de kassa merken, begint al veel eerder in de waardeketen: stijgende prijzen van grondstoffen en energie.

«Dit jaar hebben we bijvoorbeeld een stijging van 50% gezien in de prijs van tomaten als grondstof,» meldt Ulrich Freund, hoofd inkoop bij Hilcona en coördinator van het competentiecentrum Strategische inkoop. «De reden hiervoor is een tekort aan toelevering als gevolg van virusplagen, mislukte oogsten en overstromingen.»

**Terwijl sommige materialen duurder worden, worden andere juist goedkoper.**

Andere factoren die de kosten kunnen opdrijven zijn stijgende energieprijzen, politieke conflicten zoals de oorlog in Oekraïne die de goederenstroom belemmeren, of veranderend consumentengedrag, bijvoorbeeld de toenemende vraag naar plantaardige eiwitten.

«De kwestie van leveringszekerheid is de afgelopen jaren steeds belangrijker voor ons geworden,» zegt Ulrich Freund. «Doorslaggevende sleutelfactoren voor deze topprioriteit zijn betrouwbare en langdurige relaties met onze leveranciers.»

Hilcona zet onder andere met succes in op geïntegreerde productie, waarbij het nauw samenwerkt met ongeveer 500 Zwitserse boeren. Om de prijsschommelingen voor groenten die op deze manier worden geteeld laag te houden, worden de prijzen vóór het seizoen transparant en eerlijk vastgesteld tussen de boeren en hun landbouworganisaties en verwerkers.

Voor de ervaren inkoopexperts van Hilcona is het ook heel belangrijk om de markten voor de grondstoffen die ze nodig hebben – meer dan 2000 verschillende – het hele jaar door goed in de gaten te houden en te begrijpen wat er op deze markten gebeurt. Dit kunnen bijvoorbeeld weersomstandigheden zijn die van invloed zijn op oogsten of productieverminderingen in kunststoffen.

Wat de prijs betreft, kan Hilcona profiteren van het feit dat bepaalde materialen vaak duurder worden, terwijl andere tegen lagere prijzen kunnen worden gekocht. Daarnaast werkt Schaan intensief samen met de ontwikkelingsafdeling en de fabrieken om kostenstijgingen te beperken door recepten aan te passen, nieuwe leveranciers te kwalificeren en processen te stroomlijnen.

Daarnaast worden, in samenwerking met alle inkoopafdelingen van de Bell Food Group, de materiaalbehoeften van de Groep regelmatig gebundeld op de markt aangeboden om optimale marktconforme prijzen te realiseren.

Als de toeleveringssituatie moeilijk blijkt, vooral voor kritieke grondstoffen, heeft Hilcona de afgelopen jaren ook een beproefd netwerk van secundaire leveranciers opgebouwd om zekerheid te hebben op het vlak van inkoop.

«Bovendien ontdekken we met onze driemaandelijkse «Hilcona Market Radar» altijd heel snel wanneer ergens prijsrisico's ontstaan en kunnen we ons daar vroegtijdig tegen indekken. Bijvoorbeeld door een voorraad aan te leggen van bepaalde grondstoffen of door in een vroeg stadium vaste prijsafspraken te maken met onze leveranciers.»

Als het aankomt op het afspreken van productprijzen met detailhandelaars en het doorberekenen van hogere kosten, hebben de salescollega's veel vakkundigheid en overtuigingskracht nodig.



Ulrich Freund,  
Hoofd Inkoop, Hilcona

Coördinator  
Competentiecentrum  
Strategische Inkoop,  
Bell Food Group



## De juiste hoeveelheid op het juiste moment

Statistisch gezien eten de Zwitsers momenteel net geen 15 kilo pluimveevlees per jaar. Trend: stijgend. En de consumptiecurve gaat niet alleen daar omhoog. In bijna alle Europese landen groeit de consumptie van pluimveevlees – en daarmee dus ook de vraag.

Om zo nauwkeurig mogelijk aan deze vraag te kunnen voldoen, vertrouwt Bell Food Group op de geïntegreerde pluimveeproductie in de DACH-regio. Een traditionele methode die al sinds de jaren 1960 wordt gebruikt.

### Het automatische uitbeensysteem zorgde voor de doorbraak.

«In tegenstelling tot inkoop op de vrije markt, bijvoorbeeld voor de productie van levend rundvlees, hebben we voor pluimvee onze eigen boerderijen en partnerboerderijen waarmee

we nauw samenwerken,» legt Stephan Wolf, Hoofd Organisatie-eenheid Pluimvee bij Bell in Zwitserland, uit. «Op deze manier breiden we de waardeketen voor kip als het ware naar achteren uit.»

Deze keten begint bij de ouderdieren, gaat verder via de broederijen waar de kuikens uitkomen en eindigt bij de boerderijen waar de kippen worden grootgebracht. Geïntegreerde productie betekent ook dat Bell haar partners een complete oplossing biedt, van het stalbouwconcept tot de voerinkoop en veterinaire zorg.

«Geïntegreerde productie helpt ons om vooruit te plannen zodat we altijd de juiste hoeveelheid op het juiste moment in de juiste kwaliteit beschikbaar hebben,» zegt Stephan Wolf. «Omdat we ongeveer twaalf weken doorlooptijd nodig hebben om de productie te regelen, stellen we de vereiste hoeveelheden per kwartaal vast.»

Op die manier komt er onder andere maar zoveel kippenvlees aan bij de Organisatie-eenheid Pluimvee, Zell, waarvoor Stephan Wolf verantwoordelijk is, als er daadwerkelijk gebruikt kan worden.

En daarbij gaat het over het vlees van het hele dier. Terwijl in het verleden de focus vooral lag op de kipfilet, wordt tegenwoordig de hele kip gebruikt in het belang van hoge economische efficiëntie en duurzaamheid.

De grote doorbraak hiervoor in Zell kwam zeven jaar geleden met de investering in een volautomatische fabriek die tot 6000 dijen per uur kan uitbenen.

«We hebben ontdekt dat het dijvlees zeer geschikt is voor de productie van zowel kant-en-klaar als vleeswarenproducten,» vertelt Stephan Wolf.

Deze vormen van verwerking, samen met de toch al grote vraag naar pluimveevlees, hebben ervoor gezorgd dat Bell in Zwitserland de afgelopen drie jaar zijn capaciteit-slimieten zo goed als heeft bereikt. Maar ook daar zijn al oplossingen voor: «Op korte termijn kunnen we aan de vraag blijven voldoen door onder andere pluimveevlees te importeren,» legt Stephan Wolf uit. «Op de middellange termijn willen we echter ook onze eigen capaciteiten vergroten en meer stallen bouwen. We zijn optimistisch dat we dit doel zullen bereiken ondanks de strenge wettelijke vereisten.»



Stephan Wolf,  
Hoofd Organisatie-  
eenheid Pluimvee,  
Bell Schweiz

### Mosa Meat: de nieuwe vleescultuur

In de zoektocht naar vleesalternatieven zonder dieren te hoeven slachten, loopt de Nederlandse start-up Mosa Meat wereldwijd voorop. Hiervoor worden een paar cellen uit een koe gehaald, die vervolgens in het laboratorium uitgroeien tot spiervlees. Dit kweekvlees verschilt qua structuur en samenstelling niet van conventioneel vlees. De Bell Food Group is sinds 2018 betrokken bij het opkomende bedrijf en ondersteunt daarmee de zoektocht naar duurzamere vleesalternatieven die ook voldoen aan de ethische eisen van veel consumenten.



Ronni Diepstraten,  
CPO en Key Account  
Food Service Europa,  
Eisberg

## Wanneer de sla moet verhuizen

Spanje wordt beschouwd als de moestuin van Europa. Alleen al vorig jaar werd daar ongeveer 29 miljoen ton groenten en fruit geteeld – dat is meer dan een kwart van de totale productie in de Europese Unie. Dit maakt het land op het Iberisch schiereiland ook één van de belangrijkste inkooplanden voor Eisberg. Maar de afgelopen jaren heeft de klimaatverandering met grote hitte en droogte problemen veroorzaakt voor de lokale boeren.

«We hebben sinds 2018 al twaalf crisisperiodes meegemaakt in Spanje», meldt Ronni Diepstraten, CPO en Key Account Food Service Europe bij Eisberg, dat zijn kantoor heeft in Aguilas in Zuid-Spanje. «Vooral de winters zijn aanzienlijk warmer geworden. Het was bijvoorbeeld op de 27e januari van dit

### Aguilas was ooit het grootste tomatenteeltgebied van Europa.

jaar 27 graden. Normaal zou het 16 tot 20 graden geweest moeten zijn.»

Het gevolg: Het wordt bijvoorbeeld steeds moeilijker om tomaten of andijvie te telen in de regio rond Aguilas, ooit het grootste teeltgebied voor deze producten in Europa.

Om dit inkoopprobleem op te lossen, hanteert Eisberg verschillende strategieën tegelijk. De belangrijkste hiervan is aankopen in andere regio's. Verder naar het noorden in Spanje en in andere landen zoals Marokko, Tunesië of Griekenland zijn al nieuwe teeltgebieden ontstaan

waar de sla-experts terecht kunnen. Samen met een zaadproducent ondersteunt Eisberg ook een project met boeren in Albanië en Servië om daar meer gebieden te creëren voor het verbouwen van sla in de winter.

«Er veranderen ook dingen in Italië», zegt Ronni Diepstraten. «Waar de afgelopen 50 jaar de focus daar meer lag op hoogwaardige en dure variëteiten zoals babyspinazie, telen de Italiaanse leveranciers door de veranderde situatie nu ook steeds meer andere slasoorten.»

Nog een andere oplossing van Eisberg is het onderzoeken van nieuwe variëteiten en kweekmethoden. Het ontwikkelen van nieuwe slaplanten die beter aangepast zijn aan hogere temperaturen is echter een langdurig proces dat wel vijf jaar in beslag kan nemen.

Veelbelovende methoden zijn ook innovatieve kweektechnieken zoals hydrocultuur. In dit geval groeien de planten niet in de volle grond of in de kas, maar in water dat verrijkt is met voedingsstoffen. Dit systeem wordt ook gebruikt door de start-up Yasai (s Kasten), waarbij Eisberg betrokken is.

«Naar mijn mening zullen we nog lange tijd te maken hebben met veranderende omstandigheden», legt Ronni Diepstraten uit. «Maar ik blijf erop vertrouwen dat er nog steeds genoeg sla en groenten zullen zijn om aan onze behoeften te voldoen. Het zal dan misschien uit een andere regio komen.»

### Yasai: de verticale toekomst

De verticale boerderijen van de start-up Yasai, opgericht in Zürich in 2020, zijn gebaseerd op het principe van de circulaire economie en ondersteunen zo duurzame teelt. Momenteel is er een proefboerderij die de supermarkten van het moederbedrijf Coop in het noordwesten van Zwitserland voorziet van verse kruiden. In de toekomst kunnen dergelijke binnenboerderijen bijna overal ter wereld worden opgezet met de hulp van Yasai. Omdat het concept onafhankelijk van externe omstandigheden werkt. De Bell Food Group ondersteunt deze veelbelovende start-up niet alleen met een investering via haar divisie Eisberg, maar ook door CEO Lorenz Wyss toe te laten treden tot de raad van bestuur van Yasai.

Hoe kan de slavoorziening worden veiliggesteld als het weer de teelt in Zuid-Spanje steeds moeilijker maakt?



## Duurzame bronnen zijn de oplossing

Palmvet bevat veel goede eigenschappen voor de productie van voedsel. Zo is er palmvet, dat in tegenstelling tot veel andere plantaardige vetten een vaste consistentie heeft bij kamertemperatuur, wat niet alleen het transport en de opslag vergemakkelijkt, maar ook verschillende toepassingen mogelijk maakt. Tegelijkertijd oxideert palmvet niet zo snel, waardoor het niet zo snel bedorven raakt.

Bovendien zijn oliepalmen aanzienlijk productiever dan andere oliehoudende gewassen zoals koolzaad of soja. Dat draagt ertoe bij dat palmvet erg goedkoop is in vergelijking met andere vetten.

Toch is er kritiek op deze grondstof. De reden: Oliepalmen groeien bijna uitsluitend in regio's met tropisch regenwoud, dat vaak illegaal wordt gekapt voor de teelt.

Palmvet is ook een onmisbare grondstof voor Hügli, dat het onder andere gebruikt in pasta-achtige bouillonblokjes.

«Omdat we momenteel niet zonder dit ingrediënt kunnen, hebben we jaren geleden besloten om alleen gecertificeerd palmvet te gebruiken,» legt Steffi Mesnjak, Category Manager voor de productgroep Vetten en Oliën bij Hügli, uit. «Er zijn vier niveaus voor de certificering van palmvet en vanaf dit jaar gebruiken we alleen de twee hoogste niveaus.»

Hügli vertrouwt voornamelijk op het op één na hoogste certificeringsniveau «Segregation». Het staat voor duurzaam gecertificeerde palmolie die in de hele toeleveringsketen is gescheiden van niet-duurzame goederen. Enkele producten bevatten ook palmolie van het hoogste certificeringsniveau «Identity Preserved», die duurzaam is geproduceerd en ook moet kunnen worden getraceerd naar de plantage van de producent.

«Voor de inkoop van deze grondstoffen werken we samen met een handvol geselecteerde en gecertificeerde fabrikanten binnen de Hügli Group,» legt Steffi Mesnjak uit.

Een van de uitdagingen die Hügli vorig jaar het hoofd moest bieden, was een exportverbod op palmolie uit Indonesië. Gelukkig duurde het maar een paar weken en kon het goed worden overbrugd door de leveranciers van Hügli.

«Gebeurtenissen zoals deze maken het voor ons bijzonder belangrijk om samen te werken met ervaren partners die over robuuste wereldwijde toeleveringsketens beschikken», zegt Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material bij Hügli.

De afgelopen jaren heeft Hügli ook herhaaldelijk gezocht naar vervangmogelijkheden voor palmvet in zijn producten. Mogelijke vervangers zijn sheaboter en kokosolie, maar deze zijn enkel geschikt voor een aantal producten.

«Momenteel is het voor ons om technische redenen vaak niet mogelijk om palmolie te vervangen door andere vetten», vertelt Steffi Mesnjak. «Daarnaast zou het ook om milieuredenen niet zinvol zijn om er helemaal mee te stoppen, omdat er veel grotere gebieden nodig zouden zijn voor de teelt van andere plantaardige oliën. Daarom hebben we naar mijn mening een goede middenweg gekozen door gebruik te maken van gecertificeerde palmolie.»

**Palmvet is onmisbaar voor Hügli.**

De «Don'ts-lijst»: Dit mag er helemaal niet in

Niet alle bekritiseerde grondstoffen hebben zulke goede gecertificeerde oplossingen als palmolie. Om producten en vormen van productie te vermijden die niet in lijn zijn met de filosofie van Bell Food Group, is er de zogenaamde Don'ts-lijst. Het definieert duidelijke uitsluitingscriteria voor het productassortiment van Bell Food Group. Dit houdt onder andere in dat de Bell Food Group geen producten gebruikt van acuut bedreigde soorten, van producten die niet op een soortspecifieke manier worden gehouden en van producten die op een wrede manier worden verkregen. Van foie gras tot zeeschildpadden tot genetisch gemanipuleerd voedsel, er staan momenteel in totaal 17 producten en productgroepen op die in de hele groep verboden zijn.



Steffi Mesnjak,  
Categorie manager  
Productgroep vetten  
en oliën, Hügli



Constantin Degro,  
Category Cluster Lead  
Raw Material, Hügli

Slim recylen in plaats van weggooien

# Dat kunnen we nog steeds gebruiken!

*De pasta van gisteren wordt vandaag een heerlijke pastapan. Een bijzettafel voor het terras gemaakt van de houtresten van het nieuwe tuinhok. Soms zitten er nog echte schatten in restjes. Maar geldt dit ook voor de voedingsindustrie? Daarvoor is het antwoord duidelijk: ja! De Bell Food Group heeft het bewijs in handen:*

## Het gaat erom afval zoveel mogelijk te beperken.

Wat heeft een knapperige salade van Eisberg gemeen met de romige hummus van Hilcona? Oké, ze smaken allebei heerlijk en zijn geschikt voor veganisten. Maar er is ook een minder voor de hand liggende overeenkomst: De productie van beide producten levert restjes op die slim worden gerecycled.

De initiatieven van Eisberg Roemenië en Hilcona zijn twee voorbeelden van hoe bedrijven van de Bell Food Group de duurzaamheidsdoelstellingen van de groep voor afvalvermindering ondersteunen.

Het doel is om afval en restmaterialen op de productielocaties zoveel mogelijk te verminderen of helemaal te vermijden. En dit werkt het beste als ze elders nuttig hergebruikt kunnen worden.

Voor Eisberg Roemenië ligt dit «elders» slechts vier kilometer verwijderd van het bedrijf in Pantélimon, en deze gelukkige recyclers hebben een vacht of veren. Sinds 2016 levert de vestiging minstens één keer per dag restjes van de saladebereiding aan de nabijgelegen boerderij met ongeveer 700 koeien en een aangrenzende kinderboerderij met paarden, geiten, emoes en andere hongerige monden en snavels.

«De belangrijkste regel leerde ik meteen bij de eerste ontmoeting met de eigenaar van de boerderij, die ook dierenarts is,» zegt Gabriela Boldeanu, kwaliteitsmanager bij Eisberg Roemenië. «Die regel is dat we alleen restjes aan koeien mogen voeren die nog niet eerder de grond hebben aangeraakt, dus niet verontreinigd kunnen zijn met stukjes hout of spijkers van bijvoorbeeld de palletten. Want koeien kunnen bij het eten geen onderscheid

De dieren op de nabijgelegen boerderij zijn blij met de restjes van de saladebereidingen van Eisberg Roemenië.



maken tussen plantendelen en vreemde lichamen.»

Maar omdat het vallen van bladeren en stengels niet helemaal kan worden vermeden en de resthoeveelheden soms ook groter zijn dan de behoeften van de boerderij, zocht de vestiging naar nog een andere milieuvriendelijke oplossing voor afvalrecycling. Die vonden ze bij een biogasinstallatie in Ploiesti die energie opwekt uit groenafval. Op deze manier wordt 100 procent van het sla-afval van Eisberg Roemenië duurzaam gebruikt.

### Veganistische ei-alternatieven

Hilcona laat zien dat upcycling niet enkel een trend is voor mode of meubels. Het kenniscentrum voor vegetarische producten in Landquart heeft samen met de Zwitserse start-up EggField een creatieve oplossing gevonden om kookwater voor kikkererwten een tweede leven te geven.

Het vloeit voort uit de hummusproductie – en in grote hoeveelheden, want Hilcona is een van de grootste hummusproducenten in Zwitserland. Dankzij het duurzame idee van voedselupcycling worden er sinds vorig jaar nieuwe plantaardige ei-alternatieven geproduceerd uit dit kookwater, dat anders als afvalwater zou worden weggegooid.

«De cijfers spreken voor zich: In 2023 konden we al ongeveer 24 ton kikkererwtwater opnieuw in omloop brengen. Dat komt overeen met ongeveer 300.000 eieren,» meldt Angela Blattmann, Sales Manager B2B-Industrie bij Hilcona. «Ons doel voor dit jaar is duidelijk. We willen dat aantal verdubbelen tot 600.000.»

De ei-alternatieven zijn geschikt als ingrediënten voor koken en bakken – en dit niet alleen voor veganistische gerechten. Hun eigenschappen zijn vergelijkbaar met die van het origineel, dus ze kunnen een heel ei, eiwit en eigeel vervangen in veel recepten.

En dat is niet alles wat in hun voordeel speelt: Het smaakt niet naar de peulvrucht, is vrij van allergenen en is langer houdbaar dan eieren. • *mr*

### Kikkererwtwater krijgt een tweede leven.

Hilcona en EggField hebben samen een slim idee ontwikkeld voor het upcyclen van voedsel.



Dienstjubilea en pensioenen van oktober tot december 2023

# «Hij kan best even inspringen, want mijn zoon is net geboren.»



**Hermann Lüken**  
40 jaar dienst

**Functie:** Slager, medewerker snijderij  
**Afdeling:** Bell International  
**Vestiging:** Bell Deutschland, Edewecht

**Hoe kwam u erbij om 40 jaar geleden te solliciteren naar een functie in uw bedrijf?**

**Hermann Lüken:** Op dat moment woonde ik maar een paar honderd meter van het bedrijf verwijderd, en aangezien Schinken Schumacher\* 50 pfennig meer betaalde dan mijn vorige werkgever, ben ik toen overstapt.

**Samuel Müller:** Na mijn verplichte schooltijd besloot ik in de leer te gaan als slager. Als echte inwoner van Bazel besloot ik om dit bij Coop te doen. Nadat ik mijn leerperiode voltooid had, heb ik 17 jaar bij Coop gewerkt als slager/verkoper en hoofdslager. Op 1 augustus 2002 ging ik bij Bell werken als medewerker bij de telefoonverkoop in West-Zwitserland, waar ik nog steeds werk.

**Wat is het meest veranderd in de 40 jaar sinds u bij het bedrijf kwam werken?**

**Hermann Lüken:** Er is veel veranderd. De hygiënenormen zijn tegenwoordig veel strenger. Het zware werk wordt door de technologische vooruitgang (bv. door palletkarren of andere transportmiddelen) verlicht. De productiviteit is sterk gestegen.

**Samuel Müller:** Alles gaat veel sneller dan vroeger. De werkdruk wordt steeds groter. De processen worden steeds ingewikkelder. De druk op het personeel neemt steeds toe. De wensen van klanten worden steeds specifiek.

**Is er ook iets in uw dagelijks werk dat in al die jaren niet is veranderd?**

**Hermann Lüken:** Stilstand was en is er niet. Alles is geleidelijk aan veranderd. De grootte van het bedrijf, het aantal werknemers, ...

**Samuel Müller:** Ondanks alle technische modernisering in de verkoop is het interpersoonlijke aspect nog steeds het belangrijkste in het contact met klanten.

**Welke ervaring uit uw carrière bij het bedrijf zal u altijd bijblijven?**

**Hermann Lüken:** In 40 jaar heb ik zoveel meegemaakt dat ik gewoon niet weet wat ik moet vertellen. Begin jaren negentig gingen een paar collega's en ik een week naar Seevetal om hammen te zouten. In Harkebrügge moesten we ooit bijna 30 uur doorwerken omdat het aantal bestellingen zo enorm was. We hebben ook geweldige en onvergetelijke bedrijfsfeesten meegemaakt in Hamburg. In de jaren '80 en '90 wisselde ik wettelijk af met Helmut Behrens in het weekend en als vervanging in vakanties, waarbij ik het bedrijf opende en sloot. Ik bracht de waakhonden, twee Duitse Doggen, naar het terrein en nam ze maandag weer mee. In die tijd waren er geen bewakers of beveiligingsdiensten. Op 15 april 1989, een zaterdag, zou ik ook aan de beurt zijn geweest. Ik belde Helmut Behrens vanuit de verloskamer om vijf uur 's ochtends om hem te vragen of hij me kon vervangen. Mijn zoon was toen net geboren.

**Samuel Müller:** De overgang van Coop naar Bell. De sluiting van het slachthuis en de FF-snijderij in Cheseaux.

**Wat vindt u het leukste aan uw huidige job?**

**Hermann Lüken:** De samenwerking met collega's. Ik ben er trots op dat ik al zo lang deel uitmaak van het bedrijf.

**Samuel Müller:** Net zoals op de eerste dag: het contact met de klanten.

\* De Harkebrügger hamrokerij Helmut Schumacher werd in 1985 overgenomen door Abraham. Abraham maakt sinds 2009 deel uit van de Bell Food Group (toen Bell-Gruppe) en is actief als Bell Deutschland GmbH & Co. KG sinds 2012.

## 20 jaar dienst

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

## 25 jaar dienst

- Emma Bertram • 1 augustus, Bell Deutschland, Harkebrügge (aanvulling)
- Montserrat Bonnard • 22 augustus, Bell Frankrijk, Teilhède (aanvulling)
- Lenka Kolářová • 3 september, Hügli Tsjechië, Zásmyky (aanvulling)
- Theodor Wessels • 10 september, Bell Deutschland, Edewecht (aanvulling)
- Nathalie Bonnier • 28 september, Bell Frankrijk, Teilhède (aanvulling)
- 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, Bazel
- 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, Bazel
- Olivia Machado Rebelo • 1 november, Hilcona, Schaan
- Reinhard Pointner • 1 november, Hilcona, Schaan
- Mary Masila Sinnarasa • 1 november, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof
- Burhan Güven • 16 november, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof
- Karin Schwenninger • 16 november, Hilcona, Schaan
- Leonard Lleshi • 30 november, Bell Schweiz, Zell
- Mickael Inacio • 1 december, Bell Schweiz, Bazel
- Detlef Schröder • 1 december, Bell Deutschland, Edewecht
- Franz Heinrich • 7 december, Frisch Express, Pfaffstätt
- Fatmire Dakaj • 10 december, Bell Schweiz, Oensingen
- Jean-Claude Truffa • 21 december, Bell Schweiz, Cheseaux

Huidige vacatures vindt u onder:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

### 30 jaar dienst

- Martina Schulz** • 1 juli, Bell Deutschland, Seevetal (aanvulling)
- Pavel Sarantscha** • 28 juli, Bell Deutschland, Harkebrügge (aanvulling)
- Katharina Resch** • 9 september, Bell Deutschland, Harkebrügge (aanvulling)
- José Ferreira Sergio** • 1 oktober, Hilcona Gourmet, Orbe
- Adrian Hofer** • 1 oktober, Bell Schweiz, Oensingen
- Daniel Casagrande** • 15 november, Bell Schweiz, Bazel
- Herminio Das Neves** • 22 november, Bell Schweiz, Cheseaux
- Thomas Freitag** • 22 november, Hügli Deutschland, Radolfzell
- Gudrun Ogriseck** • 27 december, Hügli Deutschland, Radolfzell

### 35 jaar dienst

- Erika Kruse** • 9 september, Bell Deutschland, Harkebrügge (aanvulling)
- Eric Blumert** • 3 oktober, Bell Schweiz, Bazel
- Jean-Luc Groell** • 3 oktober, Bell Schweiz, Bazel
- Christophe Boesch** • 18 oktober, Bell Schweiz, Bazel
- 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 december, Bell Schweiz, Bazel
- Philippe Diemunsch** • 18 december, Bell Schweiz, Bazel

### 40 jaar dienst

- Karin Grüner** • 3 oktober, Inter-Planing, Langenhaslach
- Hermann Lüken** • 14 november, Bell Deutschland, Edewecht
- Samuel Müller** • 2 december, Bell Schweiz, Cheseaux

### 45 jaar dienst

- Barbara Schiaffo** • 20 juli, Hügli Deutschland, Radolfzell (aanvulling)

### Met vervroegd pensioen

- Rolf Anti** • 30 juni, Bell Schweiz, Bazel (aanvulling)
- Teresa Grosch** • 30 juni, Hilcona, Schaan (aanvulling)
- Monika Müller-Gassner** • 30 juni, Hilcona, Schaan (aanvulling)
- Ivan Fischer** • 30 september, Bell Schweiz, Bazel (aanvulling)
- 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 december, Bell Schweiz, Zell
- Daniel Lang** • 31 december, Bell Schweiz, Bazel
- Florinda Reais Ferreira Silva** • 31 december, Hilcona Gourmet, Orbe
- Dominique Wolf** • 31 december, Bell Schweiz, Bazel

### Met pensioen

- Alfreda Urych** • 13 februari, Bell Polen, Niepołomice (aanvulling)
- Marie Krejčová** • 29 april, Hügli Tsjechië, Zásmuky (aanvulling)
- Eva Košťálková** • 31 mei, Hügli Tsjechië, Zásmuky (aanvulling)
- Hanspeter Gutenberger** • 30 juni, Bell Schweiz, Bazel (aanvulling)
- Martine Torres-Gabriel** • 30 juni, Bell Schweiz, Bazel (aanvulling)
- Peter Boss** • 31 oktober, Bell Schweiz, Oensingen
- Maria Teixeira Gonzalez** • 31 oktober, Eisberg Zwitserland, Dällikon, Feldhof
- Pascal Tessier** • 31 oktober, Bell Schweiz, Bazel
- Urs Probst** • 30 november, Bell Schweiz, Oensingen
- Renate Schulze** • 30 november, Bell Schweiz, Bazel
- Nicolas Montoya** • 31 december, Granovita SAU, La Vall d'Uixó

### We nemen afscheid

- Vincent Mamoun** • 5 juni, Bell Schweiz, Bazel

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

**BELL FOOD GROUP**

**Vraag het ons**

**Kan ik mijn salarisstrook ook digitaal ontvangen?**

**Dit is op sommige locaties al mogelijk! We streven ernaar om het aanbod op dit gebied voortdurend uit te breiden.**

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

Vind het antwoord op jouw vragen en nog vele andere: [bellfoodgroup.com/hr](https://bellfoodgroup.com/hr)

Members of Bell Food Group

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

**Koop werknemersaandelen tegen speciale voorwaarden en deel direct in de Bell Food Group.**

Registreer u vanaf 1 november op het aandelenportaal via [myshares.bellfoodgroup.com](https://myshares.bellfoodgroup.com) en schaf uw aandelen aan.

**1 tot 100 aandelen**

**20% korting**

**4 jaar Blokkering-speriode**

**Inschrijvingsperiode 1 t/m 30 november**



## Stage-afronding en stagestart 2023



Sedert enkele weken is de arbeidsmarkt zo'n 52 verse professionals rijker: ze hebben deze zomer met succes hun opleiding afgesloten en wagen de stap in het beroepsleven. Voor opvolging is reeds gezorgd: in hun voetstappen treden 51 nieuwe stagiaires en studenten, die in augustus en september aan hun opleiding beginnen. • sh



Mijn hoogtepunt was het bezoek en de verdere opleiding in de fabriek van Hügli. Alles over specerijen, dat was super. Ook de afwisseling tussen de verschillende afdelingen zal ik missen.

Tobias Straub, Bell DE



Ik vond vooral de S7-programmering heel leuk. Bovendien mocht ik een verkeerslichtsysteem helemaal alleen opbouwen. Ik had niet gedacht, dat dit beroep zo afwisselend was.

Hendrik Oltmanns, Bell DE



Dankzij de stage heb ik de fascinerende wereld van de metaalbewerking kunnen ontdekken en heb ik nauwkeurige handvaardigheden kunnen verwerven.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



Ik was onder de indruk van de samenhang van het team en de ondersteuning van het bedrijf, en vooral de ontmoeting met de bedrijfsleiding was heel bijzonder. Ik ben blij om in het bedrijf te blijven.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)

### GEFELICITEERD

**Berat Altundemir** • Logistiek medewerker EFZ, Hügli, Steinach (CH)

**Daniel Andemeskel** • Voedingsdeskundige, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

**Aleyna Atmaca** • Voedingsdeskundige, Hilcona, Schaan (FL)

**Yasemin Brooks** • Specialist voedingstechniek, Hügli, Radolfzell (DE)

**Benoit Brüderli** • Voedingsdeskundige EBA, Bell, Oensingen (CH)

**Valerio Capizzi** • Slager EFZ, Bell, Basel (CH)

**Marvin Erik Cramer** • Elektronicus voor industriële techniek, Bell, Harkebrügge (DE)

**Pedro Goncalo das Neves** • Installatiebeheerder, Hilcona, Schaan (FL)

**Aron Debesay** • Assistent-slager EBA, Bell, Oensingen (CH)

**Sarah Despotakis** • Verkoopster EFZ, Hügli, Steinach (CH)

**Albion Duraku** • Logistiek medewerker EFZ, Hügli, Steinach (CH)

**Aziz Ullah Eqbali** • Logistiek medewerker EFZ, Bell, Oensingen (CH)

**Michael Frey** • Slager gevogelte EFZ, Bell, Zell (CH)

**André Gal** • Voedingstechnoloog, Hilcona, Schaan (FL)

**Justin Gottleuber** • Voedingsdeskundige, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

**Arcangelo-Cem Grandazzo** • Student Bedrijfsinformatica-Application Management, Bell, Basel (CH)



Hard werken en ijverig studeren, loont zich. Ik kijk uit naar nieuwe ervaringen en mogelijkheden.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Ik kan een installatie nu helemaal alleen bedienen en ik weet hoe alles werkt. Bovendien heb ik mijn nauwkeurigheid op het werk verbeterd. Het was een mooie tijd.

Ruben Pereira, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Ik ben er trots op om te zien hoe ik tijdens mijn opleiding gegroeid ben. Wat ik zeer leuk vond, was mijn verblijf in het buitenland bij Bresc in Werkendam.

Friederike Schultz, Hügli (DE)



**Teumzgi Hadish** • Assistent-slager EBA, Bell, Oensingen (CH)

**Tarik Hadzic** • Verkoper EFZ, Bell, Basel (CH)

**Manuel Jörg** • Logistiek medewerker, Hilcona, Schaan (FL)

**Michal Karczmarzyk** • Automatiseringstechnicus, Hilcona, Schaan (FL)

**Isabelle Kerwin** • Voedingstechnoloog EFZ, Bell, Basel (CH)

**Toprak Kizilyatak** • Voedingstechnoloog EFZ, Bell, Basel (CH)

**Lars Kreis** • Verkoper EFZ, Bell, Basel (CH)

**Samantha Leuenberger** • Verkoopster EFZ, Bell, Basel (CH)

**Mateusz Rafal Marciniak** • Metaalverwerker, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

**Joschka Messmer** • Specialist voedingstechniek, Hügli, Radolfzell (DE)



Voor mijn opleiding was ik me er niet van bewust, hoe onze producten bij de klanten geraken en hoeveel stappen er wel degelijk nodig zijn. Dat ik bij de export zoveel verantwoordelijkheid mocht nemen, helpt mij ongetwijfeld ook in de toekomst.

Berat Altundemir, Hügli (CH)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)

**Tabea Meyer** • Verkoopster EFZ, Bell, Basel (CH)

**Alex Miranda Machado** • Voedingsdeskundige EBA, Hügli, St. Gallen (CH)

**Alen Mumdzic** • Slager EFZ, Bell, Oensingen (CH)

**Florian Nyffenegger** • Automatiseringstechnicus EFZ, Bell, Basel (CH)

**Hendrik Oltmanns** • Elektronicus voor industriële techniek, Bell, Harkebrügge (DE)

**Ruben Pereira** • Voedingsdeskundige EBA, Hügli, Steinach (CH)

**Lena Pogalzky** • Student BWL-Personeelsmanagement, Bell, Basel (CH)

**Michael Pöttinger** • Mechatronica-Automatiseringstechniek en SPS-techniek, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)



Tijdens de stage, gestart als slager en uiteindelijk geëindigd als verkoper, heb ik geleerd zelfstandig te werken en te denken, in plaats van gewoon taken te aanvaarden.  
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)



Een coole onderneming, veel afwisseling en fantastische mensen, die ook goede vrienden geworden zijn. Echt een leuke tijd!  
Amira Shakjiri, Hilcona (FL)

Dat een automatiseringstechnicus op zoveel afdelingen werkt, heeft me het meest verrast. Een automatiseringstechnicus doet werkelijk alles! Ik ga de vakschool missen, het was een mooie afwisseling binnen het bedrijf.  
Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)

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 (niet op de foto: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic)

Het was leuk om verantwoordelijkheid te dragen en projecten zelf te mogen uitvoeren. Met mijn ideeën kon ik de firma wat verbeteren en nuttig zijn.  
Florian Nyffenegger, Bell (CH)

- Jan Reist** • Informaticus EFZ, Bell, Basel (CH)
- Dominic Rettenmund** • Voedingstechnoloog EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • Productiemonteur EFZ, Bell, Basel (CH)
- Friederike Schultz** • Duale studie BWL Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • Verkoper EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • Verkoopster, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • Productiemonteur EFZ, Bell, Basel (CH)
- Alessandro Sommer** • Verkoper EFZ, Bell, Basel (CH)
- Kim Straub** • Duale studie BWL Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • Machine- en installatiebeheerders, focus op de voedingstechniek, Bell, Harkebrügge (DE)

- Pascal Thönes** • industrieel bediende met aanvullende kwalificatie in internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • Verkoper EFZ, Bell, Basel (CH)
- Vanessa Voehringer** • Productiemonteur EFZ, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • Specialist voedingstechniek, Bell, Edewecht (DE)
- Jannik Walz** • Industrieel bediende met aanvullende kwalificatie in internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • Voedingstechnoloog EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • Assistent-slager EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • Industrieel bediende met aanvullende kwalificatie in internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • Logistiek medewerker, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • ICT-specialist, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • Specialist in de mechatronica, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • Productiemonteur EFZ, Bell, Basel (CH)
- Fabio Dalla Valle** • Voedingstechnoloog, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • informaticus platformontwikkeling EFZ, Bell, Basel (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • Industrieel bediende, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • Voedingsdeskundige, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • Slager EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • Elektronicus voor de industriële techniek, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • Assistent-slager EBA, Bell, Basel (CH)
- Marian Richard Gruse** • Specialist voedingstechniek, Bell, Edewecht (DE)
- Mohammad Hashash** • Logistiek medewerker EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • Kokkin EFZ, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • Machine- en installatiebeheerders, focus op de voedingstechniek, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • Industrieel bediende met aanvullende kwalificatie in internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • Logistiek medewerker EFZ, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • Logistiek medewerker, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • Voedingsdeskundige, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • Installatiebeheerster EFZ, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • Installatiebeheerder, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • Industrieel bediende met aanvullende kwalificatie in internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • Voedingstechnoloog, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • IT-specialist voor systeemintegratie, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • Verkoper EFZ, Bell, Basel (CH)
- Navina Nek** • Verkoopster, Hilcona, Schaan (FL)

- Selina Nickl** • Duale studie BWL Industrie, Hügli, Radolfzell (DE)
- Rafael Oliveira** • Specialist operationeel onderhoud EFZ, Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • Voedingstechnoloog EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • Duale studie BWL Industrie, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • ICT-specialist, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • Assistent-slager EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • Informaticus applicatieontwikkeling EFZ, Bell, Basel (CH)
- Jannis Ritter** • Logistiek medewerker, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • Automatiseringstechnicus EFZ, Bell, Basel (CH)
- Shejla Saliji** • Verkoopster EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • Industrieel bediende met aanvullende kwalificatie in internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • Specialist in de mechatronica, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • Assistent-slager EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • Duale studie BWL, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • Voedingstechnoloog, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • Elektronicus voor de industriële techniek, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • Installatiebeheerder, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • Verkoopster EFZ, Bell, Basel (CH)
- Amir Taheri** • Assistent-slager EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • Automatiseringstechnicus, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • Voedingstechnoloog EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • Voedingsdeskundige EBA, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • Logistiek medewerker EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • Industrieel bediende met aanvullende kwalificatie internationale bedrijfsvoering, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • Logistiek medewerker EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • Voedingsdeskundige EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • Assistent-slager EBA, Bell, Basel (CH)
- Felix Zürcher** • Verkoper EFZ, Hügli, Steinach (CH)



### ***Er valt wat te winnen met uw feedback!***

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

**Als dank voor uw feedback verloten wij onder alle reacties 10 winkelbonnen met een waarde van 70 euro elk,-.**

**Bezorg ons uw feedback (QR-Code) tot 4 december 2023, om aan de verloting deel te nemen.**

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