

# LOOK!

Mitarbeitermagazin der Bell Food Group

04 2024

**Karrieren haben  
viele Gesichter**

BELL  
FOOD  
GROUP





# Inhalt

## Aus dem Unternehmen

- 4 Ein neues Kapitel**  
So geht es mit LOOK! ab 2025 weiter
- 6 Ausgezeichnete Verbesserungen**  
Erstmals TopX Best Practice Awards verliehen

## Titelstory

- 10 Karrieren haben viele Gesichter**  
Die Bell Food Group ermöglicht kreative Laufbahnen

## Nachhaltigkeit und Innovation

- 16 Wer den Unterschied kennt, wirft weniger weg**  
Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum
- 18 So bleiben deine Lebensmittel länger haltbar**  
Vom Beginner zum Pro

## Unsere Genusswelt

- 20 Das grosse Genussfinale**  
Neuheiten für jede Gelegenheit
- 22 Andere Länder, andere Bratenrezepte**  
Zartes aus dem Ofen
- 26 Die Geschichte von Max, Anna und den Allergenen**  
Date oder Desaster?

## Persönliches

- 29 «Früher kam das Fleisch mit der Bahn»**  
Dienstjubiläen und Pensionierungen von Januar bis April 2025

## Feedback und Verlosung

- 32 Was hat Ihnen am besten gefallen?**  
Mit Ihrem Feedback können Sie etwas gewinnen!

LOOK! können Sie auch online abonnieren, lesen oder herunterladen unter [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Zeitschrift für die Mitarbeitenden der Bell Food Group, 4 Ausgaben pro Jahr, Nr. 4/2024, Dezember 2024, 30. Jahrgang.  
 Herausgeber: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Adresse: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
 Redaktionsteam: Sara Heiniger (sh), Leitung. Redaktionelle Unterstützung: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
 Fotos: Cover und S. 14, Georg Kritsch, Salzburg (AT); S. 11, Florian Moritz, Sissach (CH); S. 6-9, Eduardo Elia, Muttentz (CH); S. 23 & 24, atelierkorak ag, Riehen (CH).  
 Gestaltung: oblografik, Olten, Schweiz. Bildbearbeitung: Proacteam AG, Allschwil, Schweiz. Druck: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Schweiz. Gedruckt auf FSC-Papier.  
 Adressänderungen: Bitte wenden Sie sich an die verantwortliche HR-Stelle oder Personalabteilung.

# Der Mensch im Mittelpunkt, heute und morgen

## Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Der Arbeitsmarkt ist im Wandel. Das spüren wir auch in der Bell Food Group. Fachkräfte werden knapper, und gleichzeitig verändern sich die Anforderungen an die Arbeitgeber. Aber auch die demografische Entwicklung müssen wir im Auge behalten. In den kommenden Jahren werden beispielsweise viele Kolleginnen und Kollegen in den Ruhestand gehen – um die Nachfolge müssen wir uns bereits heute kümmern.

Denn als Handwerksbetrieb, geprägt von kleinen Losgrössen und einem Fokus auf Qualität, sind wir auch in Zukunft auf die Kompetenz von Menschen angewiesen. Automatisierung kann uns unterstützen, aber sie wird nie die Menschen ersetzen, die mit ihrer Erfahrung und Leidenschaft den Unterschied ausmachen. Deshalb bleibt es eine zentrale Aufgabe, Talente zu gewinnen, zu fördern und langfristig zu halten – ob als Lernende, Fachkräfte oder zukünftige Führungspersönlichkeiten.

In der Grundbildung wollen wir wachsen und die Anzahl der Lernenden verdoppeln. Die Management-Werkstatt hat sich im vergangenen intensiv damit auseinandergesetzt, wie wir dieses Ziel erreichen. 2025 geht es an die Umsetzung der ersten Massnahmen.

Nach der Lehre stehen den jungen Fachkräften zahlreiche Wege offen, um sich beruflich weiterzuentwickeln. Die Vielfalt an Aufgaben, Sortimentsbereichen und geografischen Standorten, die wir in der Bell Food Group vereinen, bietet zahlreiche Perspektiven. Damit ermöglichen wir Karrierewege, die so individuell sind wie die Menschen, die sie beschreiten.

Für mich persönlich waren die letzten sechs Monate in meiner neuen Funktion als CEO eine Zeit voller neuer Eindrücke und wertvoller Erfahrungen. Ich kenne die Bell Food Group schon seit vielen Jahren und durfte miterleben, wie Engagement und Kollegialität den Erfolg unseres Unternehmens prägen. In meiner neuen Rolle habe ich diesen Geist erneut gespürt. Dank eurer Unterstützung und eurem Einsatz konnten wir uns in einem anspruchsvollen Marktumfeld gut behaupten und wichtige Weichen für die Zukunft stellen. Dafür danke ich euch!

Zum Jahresende wünsche ich euch erholsame und besinnliche Stunden mit euren Liebsten – ganz gleich, wie ihr diese Tage gestaltet. Vor allem wünsche ich euch Gesundheit, Freude und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr. Lasst uns 2025 gemeinsam mit Tatkraft und Zuversicht angehen und unsere Zukunft weiterhin erfolgreich gestalten.

Beste Grüsse



Marco Tschanz  
CEO der  
Bell Food Group

So geht es mit LOOK! ab 2025 weiter

# Ein neues Kapitel

Magazinupdate in Aussicht: Ab 2025 erscheint die LOOK! in einem neuen Gewand. Das Design wird moderner, und wir richten den Fokus noch mehr auf die Gestaltung unserer Artikel. Neu erscheint LOOK! dreimal im Jahr, dafür mit mehr Seiten pro Ausgabe. • sh



Im Dezember 2017 erschien die erste LOOK!-Ausgabe im aktuellen Design. Sechs Jahre, 29 Ausgaben und insgesamt 964 Seiten später ist es Zeit für einen Refresh.

### Sprachen

Hast du gewusst, dass die LOOK! in zehn Sprachen erscheint? Das werden wir auch weiterhin beibehalten. Du kannst LOOK! in diesen Sprachen lesen:

- Deutsch
- Englisch
- Französisch
- Italienisch
- Niederländisch
- Polnisch
- Rumänisch
- Spanisch
- Tschechisch
- Ungarisch

## LOOK! holt die «Goldene Feder» der SVIK-Awards 2024

Einmal pro Jahr zeichnet der Schweizerische Verband für interne und integrierte Kommunikation (SVIK) mit der Verleihung der «Goldenen Feder» Arbeiten in der Unternehmenskommunikation aus. In diesem Jahr hat LOOK! sich die «Goldene Feder» gesichert und es in der Kategorie «Mitarbeiterzeitschriften und -publikationen» auf den ersten Platz geschafft. LOOK! habe vor allem mit der Vielfalt der Artikel überzeugt, lobte die Jury an der Award-Verleihung. Darüber freute sich das Redaktionsteam besonders. Die Redaktion lege grossen Wert darauf, dass LOOK! die Vielfalt in der Bell Food Group widerspiegelt und eine diverse Leserschaft anspricht.

**Neue Erscheinungsdaten**  
Im April geht es los: Mitte April 2025 erscheint die erste LOOK!-Ausgabe im neuen Gewand. Mitte September folgt Ausgabe Nummer zwei und Mitte Dezember, kurz vor Jahresende, die dritte.





Erstmals TopX Best Practice Awards verliehen

# Ausgezeichnete Verbesserungen

Premiere beim diesjährigen TopX Summit: Zum ersten Mal wurden Ende November die TopX Best Practice Awards verliehen. Prämiert wurden besonders erfolgreiche Projekte in den Kategorien «Arbeitssicherheit», «Qualität», «Leistung» und «Kosten». Die Preise übergab CEO Marco Tschanz. •*mr*

Ein wesentlicher Punkt im TopX-Prozess ist, von den Erkenntnissen der anderen zu lernen. Daher teilen die Teams seit Kurzem ihre Best Practices auf der neuen TopX-Plattform. Mehr als 170 Projekte zum Nachahmen sind dort inzwischen zu finden.

## Das TopX-Kernteam wählte vier Erfolgsprojekte aus.

Aus diesem Pool der guten Ideen hat das TopX-Kernteam kürzlich fünf Erfolgsprojekte ausgewählt.

«Die Juryarbeit ist uns nicht leichtgefallen, weil es inzwischen in der gesamten

Bell Food Group so viele tolle Beispiele gibt, die unsere Prozesse verbessern», berichtet Michael Baumann, Leiter Top Excellence Programm Bell Food Group. «Die fünf prämierten Projekte – den Preis für «Arbeitssicherheit» haben wir doppelt vergeben – haben uns insbesondere durch ihre hohe Wiederanwendbarkeit überzeugt.»

Ausgezeichnet wurden die Gewinner beim TopX Summit am 22. November 2024 in Basel. Die Preise in den Kategorien «Arbeitssicherheit», «Qualität», «Leistung» und «Kosten» überreichte CEO Marco Tschanz. Sie bleiben jetzt für ein Jahr bei den Siegerteams und werden als Wanderpokale beim TopX Summit 2025 an die Nächsten weitergegeben. Dann soll noch ein fünfter Preis für die Königsdisziplin «Wiederanwendbarkeit» hinzukommen.

Michael Baumann sagt: «Nach der erfolgreichen ersten Runde hoffen wir, dass die Anzahl guter Praktiken im kommenden Jahr weiter steigt und wir uns so gegenseitig immer stärker bei unserem gemeinsamen Verbesserungsprozess unterstützen können.»

# And the winners are ...



V.l.n.r.: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

## Kategorie «Leistung»

### Prozesse spielend verstehen

Mit einem spielerischen Ansatz hat Bell in der Schweiz das Verständnis der Mitarbeitenden für die Zusammenhänge in der Produktion verbessert und so die Qualität der Shopfloor-Sitzungen gesteigert. Geholfen hat dabei eine Murmelbahn, mit der die einzelnen Prozessschritte und deren Zusammenhänge in Trainings simuliert wurden. Die Übertragbarkeit stellte das Projekt unter der Leitung von Benjamin Stalder ebenfalls direkt unter Beweis: Die Schulungen haben bereits in drei Geschäftsbereichen an acht Standorten der Bell Food Group stattgefunden.



«In der Kategorie «Leistung» ging das Bell-Projekt unter 44 Good Practices zu unterschiedlichen Themen und Inhalten als Gewinner hervor. Das Team hat gezeigt, wie kreative und originelle Trainings zum Thema Shopfloor-Meetings aussehen können. Eine Schulung zu einem Thema ist gut. Etwas praktisch zu erleben und dadurch den Sinn dahinter zu verstehen, ist meiner Meinung nach essenziell. Das weckt Motivation und verbessert die Performance. Zudem lässt sich dieses Best-Practice-Beispiel dank ausführlicher Ausarbeitung ganz einfach von anderen Werken kopieren.»

Klaus Machtlinger, Jurymitglied in der Kategorie «Leistung» und TopX-Koordinator, Eisberg



V.l.n.r.: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

## Kategorie «Arbeitssicherheit»

### Entlastung für den Rücken

Die Mitarbeitenden im Herstellungsbetrieb im deutschen Edewecht können Transportroller jetzt rückenschonend von A nach B bewegen und haben gleichzeitig den Querverkehr besser im Blick. Dafür sorgt die Erweiterung der Roller mit sogenannten Ergostangen. Gebücktes Schieben der Boxen gehört seither der Vergangenheit an. Damit hat das Team um Projektleiter Thomas Plaggenborg im Rahmen von TopX eine einfache und kostengünstige Lösung entwickelt, die sowohl Rückenproblemen als auch Arbeitsunfällen vorbeugt.

### Weniger Gefahrenstellen

Hilcona in Schaan, Liechtenstein, hat mit einem Pilotprojekt die Arbeitssicherheit in der Produktion deutlich gesteigert. Zur Erfolgsbilanz des TopX-Projekts unter der Leitung von Rene Schädlich gehört unter anderem, dass bereits 68 Gefahrenstellen wie Stolperfallen oder Bereiche, wo Schnittverletzungen lauern, eliminiert werden konnten. Zudem zielt das Projekt darauf ab, die Mitarbeitenden stärker für Risiken zu sensibilisieren und so die Unfallgefahr weiter zu verringern.



«Wir haben in dieser Kategorie gleich zwei Award-Gewinner. Das zeigt, wie schwierig die Auswahl aus den zahlreichen eingereichten Best Practices für uns war. Die ausgezeichneten Projekte lassen sich gut in andere Werke adaptieren und haben bei wenig Aufwand einen grossen Effekt. Das hat die Jury überzeugt. Mich persönlich spricht zudem an, dass diese Projekte aus realen Problemstellungen in der Praxis entwickelt wurden und dass sie einen echten Mehrwert für die Arbeitssicherheit unserer Mitarbeitenden liefern.»

Marc Spanuth, Jurymitglied in der Kategorie «Arbeitssicherheit» und TopX-Koordinator, Bell International



V.l.n.r.: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

## Kategorie «Kosten»

### Gescannt statt ausgedruckt

Wie sich die Kosten für die Qualitätssicherung deutlich reduzieren lassen, zeigt der Standort von Bell International in Harkebrügge, Deutschland, mit seinem TopX-Projekt unter der Leitung von Ina Taute. Dafür digitalisierte das Team die Materialprüfung an den Linien durch den Einsatz von mobilen Scannern. Die Ergebnisse: Der Aufwand für die Mitarbeitenden verringerte sich ebenso wie der Papierverbrauch. Auch die Fehlerquote ging deutlich zurück. Das Ergebnis in Zahlen: Der Standort kann rund 52 000 Euro pro Jahr einsparen.



«Das Projekt von Bell in Harkebrügge stach für uns in der Jury vor allem durch seine Innovationskraft in der Digitalisierung von Abläufen sowie durch die Einsparungen bei Zeit und Materialkosten hervor. Gleichzeitig erhöht sich auf diese Weise aber auch die Mitarbeiterzufriedenheit, was das Projekt zu einem vollumfänglich erfolgreichen Ansatz macht. Mir persönlich gefällt zudem besonders, dass die Projektverantwortlichen über das Bestehende hinausgedacht haben. Dass sich dieses Extra lohnt, zeigen die vielen positiven Nebeneffekte.»

Julia Schmitz, Jurymitglied in der Kategorie «Kosten» und TopX-Koordinatorin, Hügli



V.l.n.r.: Marco Tschanz, Christoph Bähler

## Kategorie «Qualität»

### Der Food Safety Day

Im Rahmen des Aufbaus und der Förderung der eigenen Lebensmittelsicherheitskultur hat Eisberg den «Food Safety Day» ins Leben gerufen. Mit grossem Erfolg zunächst an den Schweizer Standorten gestartet, soll dieses Event nun einmal jährlich in allen Herstellungsbetrieben der Eisberg-Gruppe stattfinden. An mehreren Stationen können die Mitarbeitenden an diesem Tag spielerisch ihr Wissen zur Lebensmittelsicherheit vertiefen. Zu den Effekten des Projekts unter der Leitung von Michael Landenberger gehören etwa die Stärkung der Teamarbeit, der Spass am gemeinsamen Lernen und die aktive Beteiligung aller, um den Kulturwandel voranzubringen.



«Der «Food Safety Day» hob sich in seinem Umfang, in der Ausarbeitung und vor allem in seinem Beitrag zur Null-Fehler-Kultur klar von den anderen Projekten in dieser Kategorie ab. Überzeugt hat uns vor allem, dass das Konzept bereits den Weg in andere Geschäftsbereiche gefunden und somit einen breiten Beitrag zur Entwicklung der Lebensmittelsicherheitskultur geleistet hat. Da ich selbst beim «Food Safety Day» dabei war, konnte ich den positiven Effekt der interaktiven Vermittlung von Wissen anhand von Alltagsbeispielen hautnah miterleben.»

Benjamin Stalder, Jurymitglied in der Kategorie «Qualität» und TopX-Koordinator, Bell Schweiz

Die Bell Food Group ermöglicht kreative Laufbahnen

# Karrieren haben viele Gesichter

Was den beruflichen Werdegang angeht, gibt es bei der Bell Food Group viele Wege. Und diese führen nicht immer geradeaus. Häufig schlagen Mitarbeitende in ihrer Laufbahn eine andere Richtung ein als ursprünglich geplant. Eine Flexibilität, die die Verantwortlichen begrüßen und durch zahlreiche Angebote zur Weiterentwicklung fördern. • *mr*

Den einmal erlernten Beruf bis zum Rentenalter ausüben und sich nur wenn nötig weiterbilden – was früher übliche Praxis war, entspricht heute nicht mehr dem Zeitgeist. Vielmehr wünschen sich zahlreiche Menschen im Job Flexibilität und in regelmässigen Abständen neue Herausforderungen. Noch vor einigen

## Unternehmen bieten verstärkt die Möglichkeit zu internen Veränderungen.

Jahren war dafür häufig der Wechsel des Arbeitgebers nötig. Doch auch hier hat ein Wandel stattgefunden: Inzwischen bieten Unternehmen verstärkt die Möglichkeit zur internen Veränderung, um gute Mitarbeitende langfristig an sich zu binden.

Bei der Bell Food Group sind Karrierewege, die beispielsweise von der Metzgerausbildung bis hin zu Führungspositionen reichen, zwar nicht neu. Doch in den letzten Jahren sind die Möglichkeiten für innovative und individuelle Laufbahnen deutlich vielfältiger geworden.

«Mit unseren Programmen zur Personalentwicklung fördern wir das lebenslange Lernen, das wiederum der Grundstein für die berufliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden ist», berichtet Frank Wermter, Leiter Personalentwicklung bei der Bell Food Group.

«Mit Angeboten wie der Sales Academy, der HR-Business-Partner-Ausbildung oder unseren Management- und Leadership-Programmen schaffen wir die Voraussetzungen dafür, Menschen auf ihrem Karriereweg durch individuelle Entwicklungsangebote zu begleiten.»

Ein wichtiger neuer Baustein ist dabei die Fachkarriere, die sich an alle diejenigen richtet, die beruflich weiterkommen möchten, sich aber nicht unbedingt in einer Führungsposition sehen. Sie können sich durch ein auf sie zugeschnittenes Weiterbildungsangebot kontinuierlich fachlich weiterentwickeln.

Und dann gibt es noch diejenigen, die auf ihrem beruflichen Weg auch mal eine andere Abzweigung nehmen und in neue Aufgaben oder Rollen hineinwachsen.

«Wir sind in der Bell Food Group auch für ungewöhnlichere Wechsel sehr offen. Das ist ein wichtiger Punkt, der unsere Attraktivität als Arbeitgeber ausmacht», sagt Frank Wermter. «Unser Ziel ist es, unsere Beschäftigten langfristig an uns zu binden. Gerne so, wie es früher war: von der Ausbildung bis zur Rente, aber auf die zeitgemässe Art mit flexiblen Lösungen für spannende Laufbahnen.»

«Die Leitung von TopX ist einer der coolsten Jobs in der gesamten Bell Food Group.»

## Zur Person

Name: Alexander Duss  
Geschäftsbereich: Bell  
Standort: Zell, Schweiz  
Bei Bell seit: 2016

## Alexander Duss

### Von der Seitenlinie aufs Spielfeld

Ergriffene Chancen und glückliche Zufälle – beides hat den Karriereweg von Alexander Duss bei der Bell Food Group beeinflusst. Er startete 2016 als Leiter Prozessengineering bei Bell Schweiz am Standort Zell.

In seiner Zeit dort erhielt er den Auftrag, ein Konzept für einen generellen Verbesserungsprozess für die Gruppe zu erarbeiten. «Nachdem ich mit unserem externen Partner das Konzept erarbeitet hatte, durfte ich auch die Umsetzung anführen», erzählt Alexander Duss.

Im Juni 2020 ging so TopX mit ihm als Leiter an den Start. «Bis heute finde ich, dass die Leitung von TopX einer der coolsten Jobs in der gesamten Bell Food Group ist», sagt er. «Einerseits kann man wirklich etwas bewegen, und andererseits kann man ein breites Netzwerk aufbauen und sieht in viele Betriebe rein. So sammelt man in kurzer Zeit viel Erfahrung.

Ich kann also nur dazu raten, sich mit TopX zu beschäftigen, wenn man in der Bell Food Group weiterkommen möchte.»

Trotz seiner Begeisterung für diese Position sagte er spontan zu, als er das Angebot bekam, für sieben Monate die Produktionsleitung in Marchtrenk zu übernehmen.

Seine Frau bestärkte ihn in diesem Beschluss – und zwar auch dann noch, als die beiden kurz danach erfuhren, dass sie zum Ende seiner Zeit in Österreich zum ersten Mal Eltern werden würden.

«In Marchtrenk bin ich quasi von der Seitenlinie aufs Spielfeld getreten. Nach Jahren in denen ich mich mit Prozessoptimierung beschäftigt hatte, übernahm ich nun erstmals die disziplinarische Führung eines Produktionsbereichs», berichtet er. «Dort habe ich sehr viel gelernt.»

Wissen und Erfahrungen, die er nun seit über einem Jahr als Leiter des Geflügelbetriebs bei Bell Schweiz in Zell einbringt. Hier sieht er auch mittelfristig seine Zukunft, denn um beispielsweise die Anforderungen an die steigenden Mengen in den nächsten Jahren zu erfüllen, braucht es Zeit.

**In der Leitung des Geflügelbetriebs in Zell sieht er mittelfristig seine Zukunft.**

Tatjana Stauss  
**Glücklich im HR-Bereich**

Dass sie Psychologie studieren wollte, wusste Tatjana Stauss schon früh, aber wohin dieses Studium sie führen sollte, war lange offen. Verschiedene Praktika sollten ihr dabei helfen, sich die Entscheidung zu erleichtern.

Zunächst schnupperte sie bei Hertha BSC in Berlin in die Sportpsychologie hinein, danach in den Therapiebereich einer Kinder- und Jugendklinik. Zudem sollte ein Praktikumsplatz in der Wirtschaft das Bild komplettieren.

**Es gehören vermehrt klassische Felder aus der Psychologie zu ihrem Bereich.**

Diesen fand sie in der HR-Abteilung bei Hügli.

«Das fiel in die Corona-Zeit, und ich hatte so die Möglichkeit, als Vollzeitpraktikantin zu arbeiten und gleichzeitig zu studieren», erklärt Tatjana Stauss. «Rückblickend bin ich über diese Entwicklung unglaublich froh.»

Damals wusste sie noch nicht, dass sich hier für sie auch nach dem Studium eine berufliche Perspektive ergeben würde. Doch genauso kam es – und das nahtlos: «Ich habe am

30. November 2021 meine Masterarbeit abgegeben und gleich am nächsten Tag fest angestellt bei Hügli angefangen.»

Viele Lösungen für ihre Aufgaben hat sie sich in der ersten Zeit nach dem Learning-by-Doing-Prinzip erarbeitet. Um sich zusätzlich fit für HR-Basics wie Arbeitsverträge zu machen, absolvierte sie zudem eine Schulung in Betriebs- und Verfassungsrecht.

Seither hat sich ihr Aufgabenbereich verändert und erweitert. Und so gehören heute mit dem Gesundheitsbereich und der Personalentwicklung auch vermehrt klassische Felder aus der Psychologie dazu.

«Unter anderem bei den Workshops mit unseren Auszubildenden und dual Studierenden kann ich viel Input aus meinem Studium einbringen», berichtet sie.

Spannend wurde es noch einmal, als ein halbes Jahr nach ihrem beruflichen Einstieg bei Hügli ein Jobangebot von der Kinder- und Jugendklinik kam.

«Ich habe nur kurz nachgedacht, aber es war mir schnell klar, dass ich zu meiner Entscheidung stehe und hierbleiben möchte», sagt sie. «Denn ich fühle mich sowohl in meinem Team als auch mit meinen Aufgaben sehr wohl.»

**«Bei Workshops mit Auszubildenden und dual Studierenden kann ich Input aus meinem Studium einbringen.»**

**Zur Person**

Name: Tatjana Stauss  
 Geschäftsbereich: Hügli  
 Standort: Radolfzell, Deutschland  
 Bei Hügli seit: 2021 (fest angestellt)

**Praktische Tipps für alle, die sich verändern möchten**



**An wen wende ich mich mit meinem Veränderungswunsch?**

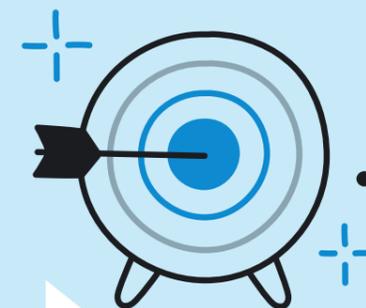
Die richtigen Ansprechpartnerinnen und -partner sind die direkten Führungskräfte, die Mitarbeitenden der HR-Abteilungen oder eine andere Vertrauensperson im Unternehmen. Wer schon weiss, dass er oder sie sich demnächst verändern möchte, sollte das Thema so früh wie möglich beispielsweise im Mitarbeitenden-Gespräch ansprechen. Dahingehende Wünsche und Ziele können in Kürze auch über einen Fragebogen zur Vorbereitung der Gespräche vorab abgefragt werden.

**Sollte ich schon konkrete Vorstellungen haben, wenn ich meinen Wechselwunsch äussere?**

Ohne Eigeninitiative geht es nicht. Wer sich verändern möchte, sollte schon mit entsprechenden Ideen auf seine Ansprechperson zugehen. Vielleicht weiss man schon von einer freien Stelle, die einen interessieren würde oder hatte Kontakt zu Vorgesetzten in einem Bereich, in den man wechseln möchte. Je besser man vorbereitet ist, desto konstruktiver sind die Gespräche.

**Was passiert danach?**

Kommen Wechselwunsch und freie Position zusammen, wird zunächst die Eignung der Bewerberin oder des Bewerbers geprüft. Zudem gibt es Gespräche mit der Führungskraft im neuen Bereich. In manchen Fällen ist auch noch vor oder kurz nach dem Wechsel eine Weiterbildung nötig.



Frank Wermter, Leiter Personalentwicklung bei der Bell Food Group

Frank Wermter gehört zu den Experten in der Bell Food Group, wenn es darum geht, Menschen den beruflichen Weg zu ebnet und Veränderungen zu ermöglichen. Seit Anfang des Jahres leitet er den Bereich Personalentwicklung bei der Bell Food Group und erarbeitet gemeinsam mit seinem Team Konzepte, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gruppenweit während ihrer Laufbahnen zu unterstützen und zu fördern. Sein eigener Werdegang in der Bell Food Group startete im März 2019 als Head of HR der Eisberg-Gruppe am Standort Dällikon.



## Zur Person

Name: Elena Oroszi  
Geschäftsbereich: Hubers  
Standort: Pfaffstätt, Österreich  
Bei Hubers seit: 2007

Elena Oroszi

## Immer einen Schritt weiter

Was Elena Oroszi macht, macht sie mit ganzem Herzen. Das war 2007 so, als sie bei Hubers startete, und das ist auch heute als Abteilungsleiterin in der Verpackung noch so.

Elena Oroszi kam vor 17 Jahren aus Rumänien nach Österreich, um ihrer Schwester zu helfen, die gerade ein Kind bekommen hatte.

### Über Bekannte erfuhr sie von der freien Stelle bei Hubers.

Über Bekannte erfuhr sie von freien Stellen bei Hubers, bewarb sich und startete als Geflügelhelferin.

Schon kurz danach wechselte sie als Linienführerin in den Bereich Verpackung, anschliessend wurde sie Vorarbeiterin. «Mein Chef hat mir diese Aufgabe damals vorgeschlagen. Ich war zuerst unsicher, ob ich das machen soll, weil ich kaum

Deutsch konnte», berichtet Elena Oroszi. «Er hat mich gefragt: «Kannst du diesen Plan lesen?», und ich sagte: «Ja.» Da meinte er: «Dann kannst du auch Vorarbeiterin sein.»»

Ihre Deutschkenntnisse haben sich seither stark verbessert. Konnte sie anfangs nur «Hallo» sagen, hilft sie heute anderen Kolleginnen und Kollegen aus Osteuropa, wenn diese Verständigungsprobleme haben.

Ihre Arbeit im Bereich Verpackung macht ihr auch nach 15 Jahren immer noch grossen Spass. «Ursprünglich wollte ich gar nicht so lange in Österreich bleiben», erzählt sie. «Aber ich habe ein gutes Leben in Österreich und liebe, was ich tue.»

Dass sie bei Hubers immer wieder den nächsten Schritt machen konnte, verdankt sie ihrem grossen Engagement sowie der Unterstützung durch mehrere Vorgesetzte.

Menschen in ähnlichen Situationen sagt sie: «Man muss wissen, was man will, und bereit sein, dafür zu arbeiten, dann kann man sich nach und nach eine gute Laufbahn aufbauen.»

«Man muss wissen, was man will, um sich eine gute Laufbahn aufzubauen.»

Marcus Bornschein

## Ohne Eigeninitiative gehts nicht

Eigentlich war Marcus Bornschein 2008 zu Bell gekommen, um wieder in seinem ursprünglichen Beruf als Metzger zu arbeiten. Sechs Jahre verbrachte er so in Basel in der Charcuterie, zuletzt als Leiter im Bereich Brühwurst.

Zusätzlich absolvierte er in seiner Freizeit ein Bachelorstudium zum Betriebswirt. «Dabei habe ich mein grosses Interesse für rechtliche Themen entdeckt», berichtet er. Und dieses Interesse verbunden mit seinem betriebswirtschaftlichen Abschluss sollte seiner Laufbahn 2014 eine ganz neue Richtung geben. Er übernahm im zentralen Qualitätsmanagement der Bell Food Group den Bereich für rechtliche Abklärungen und Deklarationen von Lebensmitteln.

Nun hiess es für ihn, sich in SAP einzuarbeiten. «Ich habe diverse Kurse, unter anderem zum Lebensmittelrecht, besucht. Sehr viel habe ich mir aber auch in Eigenregie erarbeitet, um schneller voranzukommen oder

weil es keine passenden Weiterbildungen gab», erklärt er.

In diese Zeit fielen auch die Vorbereitungen für das neue Lebensmittelrecht in der Schweiz, das 2017 in Kraft trat. Als einer von zwei Bell Mitarbeitern sass er als Vertreter der Industrie bei der Ausarbeitung dieses Gesetzes mit am Tisch.

«2018 kam für mich dann der nächste grosse Switch: Obwohl ich mir das bei der ersten Anfrage ehrlich gesagt überhaupt nicht vorstellen konnte, wechselte ich als Consultant in die IT», berichtet er. «Ausschlaggebend war dafür, dass für diese Position auch mein Wissen als Metzger gefragt war.»

Bis heute – Marcus Bornschein leitet inzwischen das SAP-Consulting im Bereich Materialmanagement und Produktionsplanung – ist ein hohes Mass an Eigeninitiative für ihn einer der wesentlichen Faktoren für eine erfolgreiche Laufbahn.

Daher findet er es gut, dass man sich bei der Bell Food Group auch bei internen Wechseln aktiv bewerben muss. Denn er weiss aus eigener Erfahrung: «Man muss sich so intensiv mit dem nächsten Schritt auseinandersetzen und sich ganz bewusst für die Veränderung entscheiden.»

**Mit dem Interesse für rechtliche Themen nahm seine Laufbahn eine neue Richtung.**



## Zur Person

Name: Marcus Bornschein  
Geschäftsbereich: Bell Food Group  
Standort: Basel, Schweiz  
Bei Bell seit: 2008

«Sehr viel habe ich mir in Eigenregie erarbeitet, um schneller voranzukommen.»

Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

# Wer den Unterschied kennt, wirft weniger weg

Tonnenweise Lebensmittel wandern in den Müll. Oft wären sie noch geniessbar. Wer den eigenen Sinnen vertraut, kann Food Waste vermeiden. Wichtig dabei ist die Unterscheidung von Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum.

## Temperatur, Licht und Feuchtigkeit können die Haltbarkeit beeinträchtigen.

Über die Frage, ob Brot in eine Blechdose gehört, lässt sich streiten. Wie ein Rentner aus Deutschland bewiesen hat, spricht, zumindest was die Haltbarkeit betrifft, einiges dafür. In einer Ecke im Keller seines Landhauses fand er ein paar verstaubte, aber gut verschlossene Konservendosen. Inhalt: jeweils 500 Gramm Schwarzbrot. Mit «besonders gutem Schutz vor radioaktivem Niederschlag», wie die Etikette versprach. Medienberichten zufolge schmeckte das Brot aus der Zeit des Kalten Krieges Anfang der 1960er-Jahre noch «richtig lecker». Wie es sich gehört, teilte der Finder es mit Freunden. Dazu servierte er Spiegelei.

Frisch vom Bäcker schmeckt Brot wohl am besten. Anders als z. B. Fleisch und Fisch, die mit einem Verbrauchsdatum versehen sind, kann es aber auch dann gefahrlos gegessen werden, wenn es längst hart geworden ist. Salz, Zucker und Honig wiederum lassen sich bei sachgemässer Lagerung über Jahre hinweg aufbewahren. Temperatur, Licht und Feuchtigkeit der Umgebung können jedoch die Haltbarkeit aller Lebensmittel beeinträchtigen.

## Die Verantwortung des Herstellers

Für verpackte Lebensmittel schreibt das Gesetz die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD, «mindestens haltbar bis») oder eines Verbrauchsdatums («zu verbrauchen bis») vor. Produkte mit MHD dürfen sich hinsichtlich Farbe, Geruch und Konsistenz bis zum aufgedruckten Datum nicht verändern. Sie sind aber darüber hinaus geniessbar, sofern eine Geruchs- und Kostprobe nicht dagegensprechen. Das Verbrauchsdatum ist vorgeschrieben für leicht verderbliche Lebensmittel, die zwingend gekühlt werden müssen. Der Hersteller muss garantieren, dass sein Produkt bis zum angegebenen Zeitpunkt eine einwandfreie Qualität aufweist und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist. Zur Bestimmung kann er z. B. sensorische,

mikrobiologische und chemische Parameter bei der Lagerung messen. Daraus erfolgt die Datierung. Allein der Produzent trägt die Verantwortung, das Verbrauchsdatum bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum für seine Produkte festzulegen. Er muss garantieren, dass das Lebensmittel innerhalb der Frist seine spezifischen Eigenschaften behält und nicht gesundheitsschädlich ist.

## Augen auf und immer der Nase nach

Damit die Haltbarkeit dem angegebenen Datum entspricht, muss der Konsument die Produkte unter den vorgegebenen Bedingungen aufbewahren. Das gilt besonders für leicht verderbliches wie Fleisch, Fisch, Milch und Rahm. Bei diesen

Produkten ist es wichtig, die Kühlkette einzuhalten. Ist das aufgedruckte Verbrauchsdatum überschritten, gehört das Produkt zwingend entsorgt. Tipp: Werden verpackte Produkte bei –18 Grad Celsius eingefroren, können sie bis zu ca. drei Monate später noch verzehrt werden. Wichtig: nach dem Auftauen rasch verbrauchen.

Bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum hat der Konsument mehr Spielraum. Diese Nahrungsmittel können in der Regel einige Zeit nach Ablauf der angegebenen Frist bedenkenlos gegessen werden. Wer auf die eigene Wahrnehmung vertraut, vermeidet Food Waste. Sieht das Produkt einwandfrei aus? Riecht es wie erwartet? Was sagt die Geschmacksprobe? Nur wenn unangenehme Veränderungen in Aussehen, Geruch, Konsistenz oder Geschmack wahrgenommen werden, sind die Nahrungsmittel definitiv ein Fall für die Entsorgung. • ap

## Wer auf die eigene Wahrnehmung vertraut, vermeidet Food Waste.

Vom Beginner zum Pro

## So bleiben deine Lebensmittel länger haltbar

Wer frisch einkauft, seine Lebensmittel richtig lagert und sich auf Augen, Nase und Geschmackssinn verlässt, schont das Budget und die Umwelt.

### LEVEL 1



#### **Beginner:** Allgemeines zur richtigen Lagerung

Generell gilt: Kaufe lieber frisch als zu viel auf Vorrat. Neue Vorräte gehören nach hinten ins Regal. Damit verbrauchst du automatisch zuerst die ältere Ware. Kontrolliere gelegentlich die Mindesthaltbarkeitsdaten. Den Inhalt angebrochener Verpackungen füllst du am besten in dicht schliessende Behälter aus Glas, Metall oder Kunststoff um. Bei Konserven und Gläsern darauf achten, dass Boden bzw. Deckel nicht nach aussen gewölbt sind. Dies ist ein Zeichen für durch Bakterien verdorbene Ware, die beim Verzehr zu einer schweren Vergiftung führen kann und sofort entsorgt gehört.



#### **Fortgeschritten:** Den Kühlschrank richtig ordnen

Die empfohlene Kühlschranktemperatur liegt bei 5 Grad Celsius. Wichtig ist, den Kühlschrank nicht zu überfüllen. Lebensmittel sollten zudem die Rückwand nicht berühren. Die meisten Geräte lassen sich in fünf Bereiche einteilen: Je weiter unten, desto niedriger die Temperatur. Zuoberst finden Produkte mit viel Zucker, Fett oder Säure Platz, z. B. Marmelade, Saucen und Eingemachtes. Im mittleren Fach sind vorgekochte Gerichte gut aufgehoben und alles, was nach dem Öffnen kühl gelagert werden muss. Auch Käse und Milchprodukte aller Art sind hier richtig. Direkt darunter, ins unterste Fach, gehören Fleisch, Fisch, Geflügel und Meeresfrüchte. Die Gemüseschublade zuunterst trägt ihren Namen aus offensichtlichen Gründen, aber auch Obst hat dort seinen Platz. Zu den wärmsten Orten im Gerät zählt die Tür. Dort lassen sich Eier, Butter, Senf, Tomatenmark und Fertigsaucen lagern. Aber auch Säfte und Milch, die schnell verbraucht werden.

### LEVEL 2

#### **Pro: Einfrieren** ❄️ ohne Qualitätsverlust

Beim Lagern im Gefrierfach ist es wichtig, die Lebensmittel luftdicht, z. B. in Kunststoff- oder Glasbehältnissen, zu verpacken. Es droht der sogenannte Gefrierbrand. Der Kontakt mit Sauerstoff kann nämlich für kleine Eiskristalle sorgen und das Gefriergut austrocknen. Dies wirkt sich negativ auf den Geschmack aus und lässt auch das zarteste Fleisch zäh werden. Auch wenn sich vieles einfrieren und sich die Haltbarkeit um drei bis sechs Monate verlängern lässt, gibt es Ausnahmen. Obst und Gemüse, das viel Wasser enthält, wie Trauben, Gurken und rohe Tomaten, wird beim Auftauen matschig. Knoblauch wird geschmacklos, und rohe Kartoffeln schmecken süß und werden breiig. Milchprodukte wie Joghurt und Frischkäse können zudem flockig werden. Tipp: Wenn die Kühlstäbe des Gefriergerätes dick mit Eis überzogen sind, ist die Zeit fürs Abtauen gekommen. Das erhöht die Kühlwirkung und verringert den Stromverbrauch.

### LEVEL 3

Neuheiten für jede Gelegenheit

# Das grosse Genussfinale



## Bell Schweiz Bio-Qualität zu den Feiertagen

Mit dem «Bio Quick Mini Rollschinkli» kommt jetzt ein beliebter Klassiker auch als Bio-Variante auf die Schweizer Festtagstafeln. Damit erweitert Bell in der Schweiz sein Quick-Sortiment für die einfache Zubereitung im Wasserbad um ein weiteres Highlight.



## Bell Schweiz Festtagbox mit Salametti

Für alle, die das passende Mitbringsel für die vorweihnachtliche Apéro-Einladung suchen, gibt es von Bell Schweiz ab Mitte Dezember die Salametti-Box. Der stilvolle Geschenkkarton enthält «Salametti nature» sowie die neuen «Salametti mit Pfeffer», die speziell für diese Aktion entwickelt wurden. Beide Sorten sind aus bestem Schweizer Fleisch hergestellt und anschliessend langsam luftgetrocknet.



## Tutto Gusto Pestos und Cremas für Genuss wie in Italien

Pünktlich zum Start in die Weihnachtsfeiersaison können sich Köchinnen und Köche von fünf neuen Pestos und zehn neuen Cremas der Hügli-Marke Tutto Gusto zu immer wieder neuen italienischen Kreationen inspirieren lassen. Ob klassisches «Pesto alla Genovese» auf Basilikumbasis oder edle «Crema di Porcini» mit Steinpilzen – alle Neuheiten sind aus besten Zutaten und nach traditionellen Rezepturen für authentischen Geschmack hergestellt.



## Cher-Mignon Geschenke aus dem Wallis

Cher-Mignon lädt seine Kundinnen und Kunden in der Schweiz dazu ein, an den Feiertagen original Walliser Genuss zu verschenken. Die Weihnachtsbox enthält fünf traditionelle Charcuterie- und Wurstspezialitäten von Cher-Mignon und überzeugt darüber hinaus durch einen edlen Geschenkkarton mit einem leicht ablösbaren Etikett.



## Hilcona Zwei fein bemehlte Pasta-Sorten

Als Saisonsorte ergänzt jetzt bis März 2025 die «Ravioli Trüffel» mit Sommertrüffeln, Ricotta und Hartkäse das Pasta-Originale-Sortiment von Hilcona. Supercremig und neu im Bestandssortiment sind die «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» mit Büffelmilch-Mozzarella, Tomaten und Basilikum. Mit ihren leckeren Füllungen und ihrem extradünnen, fein bemehlten Teig schmecken die Pastavarianten wie handgemacht.



## Vogeley Desserts der Extraklasse

Für den süssen Abschluss des Festtagsmenüs verbindet Vogeley in der neuen Linie «Origin» Rohstoffe aus renommierten Herkunftsregionen mit einem nachhaltigen Ansatz. Die Foodservice-Kunden der Hügli-Marke können zwischen vier Sorten wählen: Die «Origin Mousse au Chocolat» überzeugt mit dem intensiven Aroma von Kakao aus Zentralafrika, während die «Origin Gianduja-Mousse» ihren einzigartigen Geschmack den weltberühmten, I.G.P.-zertifizierten Tondagentile-Haselnüssen aus dem Piemont verdankt. Ebenfalls aus Italien stammen die kräftig grünen Pistazien, die dem «Origin Mousse Pistazie» ihr Aroma und ihre Farbe verleihen. Ein geschmackliches Highlight ist auch die «Origin Dessertsauce Vanille» mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar.



## Eisberg Schweiz Obst und Salat für die kalte Jahreszeit

Eisberg Schweiz sorgt dafür, dass rund um die Feiertagschlemmerei die Vitamine nicht zu kurz kommen: Der «Früchte-Wintermix» lädt zum bewussten Snacken ein, während sich mit dem «Saisonsalat mit Mangold» schnell und unkompliziert eine knackig-frische Beilage zubereiten lässt.



## Eisberg Ungarn Aromatische Öle für den Salat

Drei neue Salatöle in praktischen Portionsbeuteln machen den Salatgenuss für Kundinnen und Kunden in Osteuropa noch unkomplizierter. Die Sorten «Geröstete Kürbiskerne», «Haselnuss und Pistazie» sowie «Limette» enthalten viele wertvolle Nährstoffe und schmecken intensiv nach den verwendeten Zutaten.



## Eisberg Österreich Schnelle Küche für Asia-Fans

Jetzt wirds asiatisch: Eisberg Österreich hat drei Ramen und vier Warmmahlzeiten neu im Sortiment für einen deutschen Supermarktkunden. Ob vegan, mit Huhn oder Rindfleisch – alle Neuheiten sind als Ready-to-Heat-Produkte im Handumdrehen zubereitet. Die Produkte wurden unter der Marke Eisberg im fröhlichen «Colour Your Life Design» eingeführt, das den Kundinnen und Kunden zeigt, dass ausgewogene Ernährung richtig viel Spass machen kann.



## Eisberg Ungarn Pink Mix schafft Aufmerksamkeit für Brustkrebs

Bereits zum vierten Mal engagierte sich Eisberg Ungarn im Brustkrebsmonat Oktober mit dem Pink Mix. Für jeden im Aktionszeitraum verkauften Beutel fliesst erneut eine Spende an einen Verband, der sich sowohl für die Prävention als auch für Betroffene einsetzt. Mit der Spende aus dem Vorjahr hat der Verband den Kauf von Diagnosegeräten für ungarische Krankenhäuser unterstützt.

*Ein besonderes Geschenk gesucht? Ein schnelles Gericht für die hektische Vorweihnachtszeit? Oder eine Inspiration für das Festtagsmenü? Die Verantwortlichen aus der Produktentwicklung haben wieder an alle gedacht. Und so ist von der Spezialitätenbox über gefüllte Pasta bis zu knackigen Salaten alles für einen gelungenen Jahresendspurt dabei. • mr*

Zartes aus dem Ofen

# Andere Länder, andere Bratenrezepte

Bratengerichte gehören zur europäischen Kochtradition wie die Marinade ans Fleisch. Knusprig, saftig, würzig: Der Braten steht für gelebte Gastfreundschaft. Wir werfen einen Blick in die Welt und stellen fünf Bratenspezialitäten vor. Wer voller Vorfreude nun den Ofen vorheizt, denke daran: Ob Rinder-, Lamm- oder Schweinebraten, die Fleischqualität ist entscheidend, wenn es schön saftig werden soll. Und wer etwas Zeit investiert, wird mit mehr Geschmack belohnt. • ap



## Pot Roast – der Braten schafft es über den Atlantik

Wer bei den USA ausschliesslich an Hamburger, Hot-dogs und Chicken Nuggets denkt, liegt meilenweit daneben. Denn die Geschichte des Einwanderungslandes schlechthin schlägt sich in einer von diversen Kulturen geprägten Küche nieder. Zur vielfältigen kulinarischen Tradition gehört auch der Pot Roast. Beim amerikanischen Rinderbraten wird das Fleisch erst angebraten, um anschliessend zusammen mit Gemüse und Gewürzen wie Knoblauch, Zwiebeln, Thymian und Pfeffer in im Ofen langsam zu garen. Alle Zutaten kommen da-

bei in einen Bräter oder Schmortopf («pot»), daher auch der Name. Die Kunst des Schmorens haben übrigens die Europäer im 19. Jahrhundert ins Land gebracht. Besonders an Popularität gewinnt der Pot Roast während der Weltwirtschaftskrise in den 1930er-Jahren. Die Zutaten sind leicht zu besorgen und erschwinglich. Das langsame Schmoren lässt auch das zähste Fleisch butterzart werden. Heute wird Pot Roast gern am Sonntag oder zu Feiertagen zubereitet. Nicht nur, aber gerade auch in der kälteren Jahreszeit.

Alle Zutaten kommen in den «pot» (Bräter oder Schmortopf).



## Porchetta – ein Fest aus Kräutern und Aromen

Die Porchetta ist ein absolut traditionelles Gericht. Schon in der Antike haben die Römer ihr Schweinefleisch auf ähnliche Art und Weise zubereitet. Meist besteht eine Porchetta aus einem Stück Schweineleende, das mit einem Stück Schweinebauch samt Schwarte umwickelt zu einer Rolle gebunden wird. Die Marinade besteht typischerweise aus Kräutern wie Rosmarin und Salbei, Fenchel sowie Knoblauch. Damit der Braten richtig durchziehen kann, gibt man ihm viel Zeit. Anschliessend wird er langsam

im Ofen oder über offenem Feuer gegart. Von der Region Latium und Rom aus hat sich das Gericht zu einem Klassiker der italienischen Küche gemausert. Heutzutage kennt jede Region im Land ihr eigenes Rezept. Porchetta wird gern als Street Food serviert, in Brötchen oder als Teil von Antipasti-Platten. Die Kombination aus knuspriger Haut und saftigem Fleisch macht sie zum Lieblingsgericht für Einheimische und Feriengäste.



### Kleftiko – der griechisch-zyprische Räuberschmaus

Kleftiko ist ein Lammeintopf, der in Griechenland auch gern mit Ziegenfleisch zubereitet wird. Seine Ursprünge befinden sich nach zyprischer Legende im 19. Jahrhundert bei den Klephten, was so viel wie Räuber bedeutet. Die Widerständler setzten sich zum Ziel, Griechenland von der osmanischen Herrschaft zu befreien. Um im Freiheitskampf unentdeckt zu bleiben, schmorteten sie ihr Raubgut, das Fleisch von gestohlenen Lämmern und Ziegen, stundenlang in Erdlöchern. Je länger, desto intensi-

ver wurde das Geschmackserlebnis. Weder Rauch noch der leckere Duft verrieten sie. Zu den traditionell verwendeten Gewürzen und Kräutern gehören Pfeffer, Basilikum, Oregano, Paprika, Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch. Die marinierte und gewürfelte Lammkeule kann zusammen mit Kartoffeln, Tomaten und Feta in Backpapier gewickelt werden. Das langsame Garen im Ofen lässt das Fleisch wunderbar zart werden. Als Beilage bieten sich ein griechischer Salat oder knusprige Kartoffeln an.



### Filet Wellington – ein Träumchen im Teigmantel

Ein echter Klassiker der französischen Küche, wobei man sich streitet, wer das Rinderfilet im Blätterteig letztlich erfunden hat. Die Geschichte, ein Schweizer habe es 1930 für eine internationale Kochkunstausstellung in Zürich kreiert, muss als Legende abgetan werden. Wahrscheinlicher ist, dass es sich um eine Abwandlung des älteren französischen Gerichts Filet de bœuf en croûte handelt. Beim klassischen Rezept wird das Rinderfilet mit gehackten Champignons ummantelt und im Blätterteig gegart. Glasierte Möhren und knusprige Kartoff-

feln sind beliebte Beilagen. Das Gericht lässt sich den Geschmacksvorlieben in schier unendlicher Art und Weise anpassen. Bei einer vegetarischen Variante kann die Füllung zum Beispiel aus Pilzen, Spinat und Walnüssen bestehen. Selbst Lachs schmeckt in der Blätterteighülle einfach nur traumhaft. Mit welcher Füllung auch immer: Heute ist das Filet Wellington ein beliebtes Gericht in vielen Ländern, das bei festlichen Anlässen serviert wird.



Das Gericht lässt sich in schier unendlicher Art und Weise anpassen.



### Sauerbraten – süß-saure Spezialität

Heute gilt Rindfleisch als erste Wahl für den Sauerbraten, wobei regional traditionell auch Pferdefleisch verwendet wird. Um dem Fleisch den charakteristischen säuerlichen Geschmack zu geben, sollte es zwei, drei Tage in seiner Marinade ruhen. Sie setzt sich gewöhnlich zusammen aus Rotwein oder Rotweinessig (oder auch beidem), Zwiebeln, Karotten, Lauch oder Sellerie, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörnern und ein wenig Zucker und Salz. Kurz angebraten

kommt der Sauerbraten anschliessend bei niedriger Hitze in den Ofen. Die Geschichte des Sauerbratens reicht bis ins Mittelalter zurück. Als es keine Kühlmöglichkeit gab, liess sich Fleisch durch Marinieren in Essig oder Wein länger frisch halten. Der Sauerbraten hat sich in Deutschland zum Nationalgericht entwickelt. Vom Rheinland im Westen bis nach Sachsen im Osten des Landes: Jede Region kennt eigene Kniffe, um dem Gericht eine spezielle Note zu verleihen. Als traditionelle Beilagen gelten Rotkohl und Knödel. Wenn Säure und Süsse die Balance halten, ist das Rezept geglückt.



Date oder Disaster?

# Die Geschichte von Max, Anna und den Allergenen

Max möchte Anna mit einem selbst gekochten Abendessen beeindrucken. Denn schliesslich geht Liebe durch den Magen. Kannst du Max dabei helfen, das richtige Menü auszusuchen? Das Date soll ein echter Erfolg werden – und nicht schon wieder in der Notaufnahme enden ... • sh



Max hat Schmetterlinge im Bauch. Richtig viele Schmetterlinge. Der Grund dafür ist Anna. Vor einigen Tagen hat er sich nach der Arbeit mit ihr auf einen Drink getroffen, nachdem sie an der Geburtstagsfeier einer gemeinsamen Freundin Nummern getauscht hatten. Seither geht ihm Anna nicht mehr aus dem Kopf.

### Peinliche Erinnerung

Jetzt steht Max in seiner Küche und rauft sich die Haare. Vor lauter Übermut hatte er Anna für diesen Abend zu sich nach Hause eingeladen, um sie zu bekochen – und dabei komplett vergessen, in welchem Disaster sein letztes Dinner-Date geendet hatte. Beim Gedanken daran will er immer noch vor Scham im Boden versinken. Woher um alles in der Welt hätte er denn wissen sollen, dass auch das Salatgewürz Sellerie enthielt, auf den seine Angebetete allergisch war? Eine wilde Nacht wäre Max ja durchaus recht gewesen – aber in seiner Vorstellung hätte sie ganz bestimmt nicht in der Notaufnahme und mit einer Adrenalin-spritze enden müssen.



### Grosse Aufräumaktion

Darum will Max diesmal kein Risiko eingehen. Bevor er überhaupt ans Kochen denkt, muss seine Küche frei von Allergenen sein. Doch die Aufgabe ist gewaltig – so viele Zutaten, die ihm völlig harmlos erscheinen, könnten problematisch sein.

**Hier kommst du ins Spiel!**  
Kannst du Max dabei helfen, alle Allergene aufzuspüren?

Finde die 14 deklarationspflichtigen Allergene

K	S	H	Y	C	S	E	S	A	M	B	Y	K	T	C
S	L	K	O	S	U	G	S	B	A	W	X	R	K	E
O	U	A	N	Y	H	V	C	Y	Q	E	L	E	B	W
T	P	R	K	W	L	Z	H	L	H	I	F	B	O	C
X	I	T	K	E	E	C	A	Y	D	C	O	S	G	M
U	N	O	H	I	R	E	L	E	R	H	K	T	K	I
T	E	F	U	E	D	S	E	R	E	T	S	I	I	L
S	S	F	H	R	N	U	N	D	I	I	E	E	K	C
S	E	E	N	V	U	L	F	B	S	E	N	R	A	H
V	L	L	E	N	S	F	R	E	R	R	F	E	R	M
F	L	F	A	S	S	I	Ü	E	L	E	B	B	O	N
S	E	B	B	O	K	T	C	R	X	S	F	N	T	O
X	R	V	M	J	X	E	H	E	E	Y	L	D	T	H
W	I	S	C	A	F	M	T	V	G	L	U	T	E	N
X	E	W	I	W	R	L	E	M	X	Y	N	C	N	I



Wenn du an einem Food Safety Day in deinem Betrieb teilnehmen konntest, dürfte das für dich ein Kinderspiel sein. 😊

Die Auflösung findest du auf der nächsten Seite.

### Sorgfältige Menüwahl

Nach der gründlichen Aufräumaktion nimmt Max einen tiefen Atemzug. Die grösste Hürde ist geschafft. Aber die nächste Entscheidung steht schon an: Was soll er Anna eigentlich kochen? Max wirft einen Blick in die Notizen auf seinem Smartphone, auf dem er regelmässig Rezepte abspeichert, die ihn interessieren. Max hat Glück und findet drei Rezepte, die ihn ansprechen.

### Welches Gericht empfiehlst du Max, wenn er Anna ein allergenfreies Menü kochen möchte?

Nach reiflicher Überlegung fällt Max' Wahl auf das gegrillte Gemüse mit Zitronen-Kräuter-Dressing und Süsskartoffeln. Es ist nicht nur lecker und ein bunter Hingucker, sondern auch die sicherste Wahl in Sachen Allergene.

Als es einige Stunden später an der Tür klingelt, ist Max so aufgeregt wie schon lange nicht mehr. Er wirft einen prüfenden Blick auf den Esstisch, den er sorgfältig gedeckt hat. Sogar die Servietten, die ihm seine Mutter vor vier Jahren zum Einzug geschenkt hat, hat er aufgetischt. Ob er noch Kerzen rausholen sollte für etwas mehr Romantik? Nein. Max richtet sich die Haare im Flurspiegel und geht zur Haustüre. Nachdem er sich mit dem Essen eine solche Mühe gemacht hat, will er nicht das Risiko eingehen, dass der Abend statt in der Notaufnahme mit der Feuerwehr endet ...

### Gegrilltes Gemüse mit Zitronen-Kräuter-Dressing und krossen Süsskartoffeln

Dieses Menü ist einfach und farbenfroh. Das Zitronen-Kräuter-Dressing sorgt für eine spritzige Note, und die krossen Süsskartoffeln für knusprige Süsse. Max hofft, dass er damit bei Anna punkten kann.

### Frische Pasta mit Basilikumpesto und Dorschfilet

Max liebt italienisches Essen. Handgemachte Pasta mit frischem Basilikumpesto und frischem Dorschfilet duftet nicht nur herrlich, sondern könnte Anna auch auf eine kulinarische Reise nach Italien entführen.

### Gemüsepfanne mit knusprigem Tofu und pikanter Sosse

Das Gericht ist leicht, bunt und zeigt, dass Max ein Gespür für moderne, gesunde Küche hat. Die knusprigen Tofuwürfel und die herzhaftete Sosse könnten Anna sicher beeindrucken. Ob sie wohl vegan mag?

**Auflösung:** Die sicherste Wahl für ein allergenfreies Menü ist das gegrillte Gemüse mit Zitronen-Kräuter-Dressing und krossen Süsskartoffeln. Es ist glutenfrei und enthält weder Milch noch Nüsse oder Soja. Bleibt das Dressing einfach – mit Zitronensaft, Kräutern und Olivenöl – ist das Gericht allergenarm.

Frische Pasta mit Basilikumpesto und Dorschfilet bringt hingegen Gluten und Fisch ins Spiel, und traditionelles Pesto enthält oft Milchprodukte und Nüsse. Auch die Gemüsepfanne mit knusprigem Tofu ist riskant, da Tofu Soja enthält.

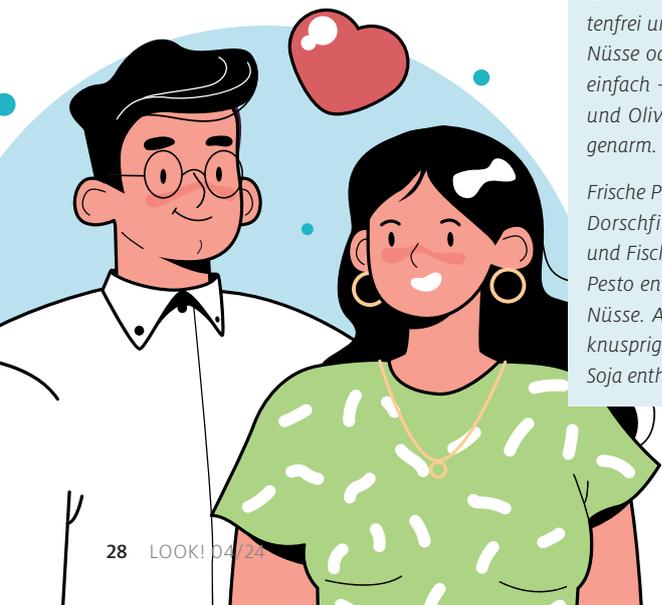
### Allergene

-  Ei
-  Erdnuss
-  Fisch
-  **Gluten** (bzw. glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen)
-  Krebstiere
-  Lupine
-  Milch (Laktose)
-  Senf
-  **Schalenfrüchte** (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse)
-  Sellerie
-  Sesam
-  Soja
-  **Sulfite und Schwefeldioxid** wie in Wein oder Trockenobst
-  Weichtiere

### Auflösung

K	S	H	Y	C	S	E	S	A	M	B	Y	K	T	C
S	L	K	O	S	U	G	S	B	A	W	X	R	K	E
O	U	A	N	Y	H	V	C	Y	Q	E	L	E	B	W
T	P	R	K	W	L	Z	H	L	H	I	F	B	O	C
X	I	T	K	E	E	C	A	Y	D	C	O	S	G	M
U	N	O	H	I	R	E	L	E	R	H	K	T	K	I
T	E	F	U	E	D	S	E	R	E	T	S	I	I	L
S	S	F	H	R	N	U	N	D	I	I	E	E	K	C
S	E	E	N	V	U	L	F	B	S	E	N	R	A	H
V	L	L	E	N	S	F	R	E	R	R	F	E	R	M
F	L	F	A	S	S	I	Ü	E	L	E	B	B	O	N
S	E	B	B	O	K	T	C	R	X	S	F	N	T	O
X	R	V	M	J	X	E	H	E	E	Y	L	D	T	H
W	I	S	C	A	F	M	T	V	G	L	U	T	E	N
X	E	W	I	W	R	L	E	M	X	Y	N	C	N	I

In der Wortsuche haben sich auch noch ein paar Begriffe versteckt, die keine deklarationspflichtigen Allergene sind: Erdbeere, Huhn, Karotte, Kartoffel und Reis.



Dienstjubiläen und Pensionierungen von Januar bis April 2025

## «Früher kam das Fleisch mit der Bahn»



**45 Dienstjahre**  
Hansjörg Mathys

**Position:** Sachbearbeiter  
Verkaufsdienst Frischfleisch  
**Einheit:** Bell Schweiz  
**Standort:** Oensingen

### **Wie kam es dazu, dass Sie sich vor 45 Jahren bei Bell beworben haben?**

Während meiner Metzgerlehre in Biel habe ich einen Brief erhalten, dass die Born AG in Biel Metzger suchen würde. Mein damaliger Lehrmeister hätte mich auch gerne behalten, aber die Arbeit bei Born, einem deutlich grösseren Betrieb mit rund 50 Mitarbeitern und eigener Schlachtung, war für mich interessanter. Das Nachfolge-Unternehmen von Born, die Grieder AG, wurde dann später Gruppenbetrieb der Bell Food Group, und so gehöre auch ich nun fast 45 Jahre dazu.

### **Gibt es etwas in Ihrem Arbeitsalltag, das in all den Jahren gleich geblieben ist?**

Es ist bis heute so, dass wir im Verkaufsteam gut aufeinander eingespielt sind und alle am gleichen Strick ziehen. Mit einigen Kollegen arbeite ich sogar schon mehr als 40 Jahre zusammen. Ausserdem hat der Kunde für uns nach wie vor die grösste Priorität.

### **Und was hat sich verändert?**

Früher haben wir zum Beispiel die Waren selbst in eigenen Fahrzeugen transportiert und konnten am selben Tag noch etwas nachliefern, falls der Kunde bei der Bestellung etwas vergessen hatte. Das ist heute nicht mehr so einfach. Spannend war auch, dass wir in den 1980er-Jahren in Biel das Fleisch mit der Bahn erhalten und nach Basel geliefert haben. Dafür gab es extra Gleise direkt am Schlachthof und elektrisch gekühlte Waggons.

### **Welche Erlebnisse aus Ihrer Laufbahn sind Ihnen besonders im Gedächtnis geblieben?**

Früher kam es vor, dass unser Chef am Freitag um elf Uhr zu uns kam und sagte: «Wir haben viel Arbeit aus Oensingen erhalten. Wer kann morgen kommen?» Er hatte nie Probleme, genug Leute zu finden – unter anderem, weil es für diese Einsätze 120 Franken extra gab. Schöne Anlässe waren ausserdem früher unsere Weihnachtsfeiern in Oensingen, bei denen der gesamte Betrieb zusammenkam.

### **Was bereitet Ihnen an Ihrer Tätigkeit heute die grösste Freude?**

Es ist schön, zu sehen, dass sich bei uns die jüngeren und die älteren Kolleginnen und Kollegen gut verstehen und gut zusammenarbeiten. Und was mich auch freut: Ich habe in fast 45 Jahren noch nie auf meinen Lohn gewartet. Er war immer pünktlich auf dem Konto. Das ist nicht selbstverständlich.

Persönliches
<span></span>
<span></span>

## 20 Dienstjahre

<b>Jozsef Pecz</b> • 19. April, Sütag, Ampfing <i>(Nachtrag)</i>
<b>Laszlo Pecz</b> • 19. April, Sütag, Ampfing <i>(Nachtrag)</i>
<b>Péter Lakatos</b> • 27. September, Hügli, Budapest <i>(Nachtrag)</i>
<b>Attila Mátyus</b> • 27. September, Hügli, Budapest <i>(Nachtrag)</i>
<b>Melinda Csanádiné Vajas</b> • 1. Oktober, Hügli, Budapest <i>(Nachtrag)</i>
<b>László Cservenák</b> • 15. November, Hügli, Budapest <i>(Nachtrag)</i>
<b>László Ludányi</b> • 20. Dezember, Hügli, Budapest <i>(Nachtrag)</i>
<b>René Graf</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Christoph Hins</b> • 1. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Marc Pittino</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Sasho Gjorgiev</b> • 1. Januar, Hilcona, Schaan
<b>Sara Scheidegger</b> • 1. Januar, Geiser, Schlieren
<b>Sonia Marina Madrugo Duarte Das Neves</b> • 1. Januar, Hilcona, Schaan
<b>János Pomázi</b> • 2. Januar, Hügli, Budapest
<b>Benjamin Hoffmann</b> • 3. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Veronika Šlesingerová</b> • 21. Januar, Hügli Food s.r.o., Zámuky
<b>Andrea Ruggeri</b> • 1. Februar, Hilcona, Schaan
<b>Mihael Gaspar</b> • 14. Februar, Hilcona, Schaan
<b>Martin Böhler</b> • 1. März, Hügli, Radolfzell
<b>Bruno Miguel Costa Pinto</b> • 1. März, Hilcona, Schaan
<b>David Larue</b> • 1. März, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Sandra Marisa Santana Gomes</b> • 1. März, Eisberg, Dällikon
<b>Felix Schläfli</b> • 1. März, Bell Schweiz, Basel
<b>Markus Zech</b> • 1. März, Hügli, Radolfzell
<b>Phet Meier-Saengthong</b> • 14. März, Eisberg, Dällikon
<b>Riad Rouami</b> • 14. März, Bell Schweiz, Basel
<b>Marcela Cikánová</b> • 21. März, Hügli Food s.r.o., Zámuky
<b>Gjorgji Cvetanov</b> • 22. März, Bell Schweiz, Cheseaux
<b>Mike Blasius</b> • 1. April, Hügli, Radolfzell
<b>Renato Brizzi</b> • 1. April, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Sandra Hugentobler</b> • 1. April, Hügli Schweiz, Steinach
<b>Nesib Jusic</b> • 1. April, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Mireille Chataing</b> • 4. April, Bell Frankreich, Teilhède
<b>Amdije Bilali</b> • 9. April, Eisberg, Dällikon
<b>Alban Barreau</b> • 18. April, Eisberg, Essert-sous-Champvent

## 25 Dienstjahre

<b>Sonja Züger</b> • 1. Oktober, Hilcona, Schaan <i>(Nachtrag)</i>
<b>Thomas Abt</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Olaf Flügger</b> • 1. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Emina Kaya</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Marco Leuenberger</b> • 1. Januar, Geiser, Schlieren
<b>Mustafa Ibric</b> • 1. Januar, Geiser, Schlieren
<b>Roland Siegl</b> • 1. Januar, Hilcona, Schaan
<b>Etienne Seingier</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Ulrike Sulger</b> • 1. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Claudia Waterkamp</b> • 1. Januar, Bell Deutschland, Edewecht
<b>Roland Zehnder</b> • 1. Januar, Eisberg, Dällikon
<b>Francisco Fernandes Terrao</b> • 3. Januar, Geiser, Schlieren
<b>Wolfgang Kunz</b> • 4. Januar, Bell Deutschland, Schiltach
<b>Hartmut Schmidt</b> • 4. Januar, Bell Deutschland, Seevetal

<b>Wolfgang Walter</b> • 4. Januar, Bell Deutschland, Edewecht
<b>Adelino Jorge Velho da Rocha</b> • 8. Januar, Eisberg, Essert-sous-Champvent
<b>Arif Baloglu</b> • 10. Januar, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
<b>Thierry Maurin</b> • 10. Januar, Bell Schweiz, Cher-Mignon
<b>Izabela Ryszka</b> • 13. Januar, Eisberg, Legnica
<b>Sonia Khoulafane</b> • 17. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Sandrine Roesch</b> • 17. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Lumturije Morina-Berisha</b> • 21. Januar, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Mahmut Hadzic</b> • 26. Januar, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Paulo Terrao</b> • 27. Januar, Geiser, Schlieren
<b>Christian Voelkl</b> • 1. Februar, Hilcona, Schaan
<b>Roger Schaub</b> • 1. Februar, Geiser, Schlieren
<b>Sevgi Cetingöz</b> • 14. Februar, Hügli, Radolfzell
<b>Yves Studer</b> • 14. Februar, Bell Schweiz, Basel
<b>Katie Martin</b> • 15. Februar, Bell Schweiz, Basel
<b>Bejsada Sehic</b> • 26. Februar, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Hasa Suljic</b> • 26. Februar, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Adamah Djagoue</b> • 1. März, Bell Schweiz, Basel
<b>Arnaud Fleurigeon</b> • 1. März, Bell Schweiz, Basel
<b>Winfried Keller</b> • 1. März, Hügli, Radolfzell
<b>Zekine Tasdelen</b> • 1. März, Bell Deutschland, Harkebrügge
<b>Martina Traub</b> • 1. März, Hügli, Radolfzell
<b>Muniba Nukic</b> • 9. März, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Christian Guggisberg</b> • 13. März, Bell Schweiz, Dällikon
<b>Fadime Aslan</b> • 1. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva</b> • 1. April, Eisberg, Dällikon
<b>Roland Litzler</b> • 1. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Ludovic Pasquini</b> • 1. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Makfire Sadikaj</b> • 1. April, Eisberg, Dällikon
<b>Raffaele Gagliardi</b> • 3. April, Hügli, Radolfzell
<b>Frederic Rivoire</b> • 3. April, Bell Frankreich, Saint-Symphorien-sur-Coise
<b>Michael Ruber</b> • 17. April, Hilcona, Schaan
<b>Rolf Renz</b> • 17. April, Bell Deutschland, Schiltach
<b>Evelyne Thizy</b> • 25. April, Bell Frankreich, Saint-Symphorien-sur-Coise
<b>Waldemar Korb</b> • 3. Juni, Bell Deutschland, Harkebrügge

## 30 Dienstjahre

<b>Heinrich Beer</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Guy Betzinger</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Thorsten Mitze</b> • 1. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Martin Wehrle</b> • 2. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Manuel Riveiro Romero</b> • 7. Januar, Hilcona, Schaan
<b>Maria Nair Pires Dias</b> • 23. Januar, Bell Schweiz, Cheseaux
<b>Karin Wohlert</b> • 23. Januar, Hügli, Radolfzell
<b>Andreas Maisch</b> • 1. Februar, Hügli, Radolfzell
<b>Sabine Kölzsch</b> • 7. Februar, Hügli, Radolfzell
<b>Ramona Balossi</b> • 8. Februar, Ali Big, Brivio
<b>Maja Böhler</b> • 15. Februar, Hügli, Radolfzell
<b>Erhan Kahraman</b> • 16. Februar, Hügli, Radolfzell
<b>Heike Lettau</b> • 1. März, Hügli, Radolfzell
<b>Gunabalasingam Sinniah</b> • 2. März, Bell Schweiz, Zell
<b>Jürgen Heichele</b> • 13. März, Hügli, Radolfzell
<b>Romina Zürcher</b> • 22. März, Hügli Schweiz, Steinach

<b>Manuel Castro Fialho</b> • 27. März, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Eva Dan</b> • 3. April, Hügli, Radolfzell
<b>Irene Hinz</b> • 3. April, Hügli, Radolfzell
<b>Beate Sailer</b> • 3. April, Hügli, Radolfzell
<b>Franz Fellmann</b> • 18. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Huseyin Temel</b> • 18. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Petra Schwolow</b> • 3. Juni, Bell Deutschland, Harkebrügge

## 35 Dienstjahre

<b>Yves Brendlé</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Jose Manuel Rodrigues</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Zell
<b>Huguette Ruchty</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Doris Schulte</b> • 1. Januar, Bell Deutschland, Haselünne
<b>Klaus Sommer</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Roland Wermelinger</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Zell
<b>Walter Kegel</b> • 2. Januar, Bell Deutschland, Edewecht
<b>Urs Schwegler</b> • 23. Januar, Bell Schweiz, Zell
<b>Christophe Benrad</b> • 1. Februar, Bell Schweiz, Basel
<b>Manuel Rego Oliveira</b> • 1. März, Eisberg, Dällikon
<b>Jean-Claude Senn</b> • 1. März, Bell Schweiz, Basel
<b>Eric Manceau</b> • 12. März, Bell Frankreich, Teilhède
<b>Andreas Pasqualini</b> • 1. April, Hilcona, Schaan
<b>Josef Brunner</b> • 1. April, Bell Schweiz, Zell
<b>Christophe Glasser</b> • 1. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Frank-Michael Hins</b> • 1. April, Hügli, Radolfzell
<b>Robert Reber</b> • 1. April, Hügli Schweiz, Steinach
<b>Hélène Stackler</b> • 1. April, Bell Schweiz, Basel
<b>Annemarie Kroiss</b> • 2. April, Hügli, Radolfzell
<b>Marco Ghidini</b> • 24. April, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Jürgen Blancke</b> • 3. Mai, Bell Deutschland, Harkebrügge

## 40 Dienstjahre

<b>Anke Kleemann</b> • 1. Januar, Bell Deutschland, Harkebrügge
<b>Slavisa Stojanovic</b> • 24. Januar, Hügli Schweiz, Steinach
<b>Christian Lerch</b> • 1. März, Hilcona, Schaan
<b>Domenico Repetto</b> • 19. April, Bell Schweiz, Oensingen

## 45 Dienstjahre

<b>Hansjörg Mathys</b> • 14. April, Bell Schweiz, Oensingen
---

## Frühpensionierungen

<b>Kees van Eck</b> • 31. Oktober, Bresc, Werkendam <i>(Nachtrag)</i>
<b>Doris Ignaczak</b> • 31. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Philippe Lieby</b> • 31. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Erich Willi</b> • 31. Januar, Bell Schweiz, Churwalden
<b>Urs Graf</b> • 28. Februar, Bell Schweiz, Basel
<b>Philippe Lejal</b> • 28. Februar, Bell Schweiz, Basel

<b>Thomas Bodenmann</b> • 28. Februar, Hügli Schweiz, Steinach
<b>Christine Schlatter</b> • 31. März, Bell Schweiz, Basel
<b>Herbert Krucker</b> • 31. März, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Markus Marolf</b> • 30. April, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Philippe Martin-Burdet</b> • 30. April, Bell Schweiz, Cheseaux

## Pensionierungen

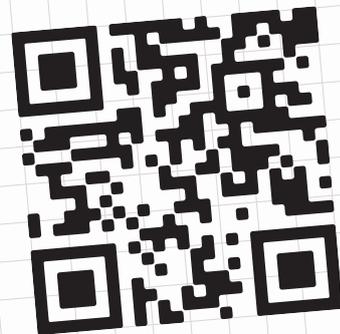
<b>Jaroslav Konopáč</b> • 13. September, Hügli Food s.r.o., Zámuky <i>(Nachtrag)</i>
<b>Pascal Furling</b> • 30. September, Bell Schweiz, Basel <i>(Nachtrag)</i>
<b>Jean-Luc Groell</b> • 31. Oktober, Bell Schweiz, Basel <i>(Nachtrag)</i>
<b>Vildan Tutzschke</b> • 31. Oktober, Hügli, Radolfzell <i>(Nachtrag)</i>
<b>Ildefonso Panzeri</b> • 31. Oktober, Ali Big, Brivio <i>(Nachtrag)</i>
<b>Hubert Bringel</b> • 30. November, Bell Schweiz, Basel <i>(Nachtrag)</i>
<b>Guy Jordan</b> • 30. November, Bell Schweiz, Basel <i>(Nachtrag)</i>
<b>Engelbert Luger</b> • 30. November, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(Nachtrag)</i>
<b>Vskra Pasoska</b> • 30. November, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(Nachtrag)</i>
<b>Josefa Alvarez Garcia</b> • 31. Dezember, Bell Schweiz, Zell <i>(Nachtrag)</i>
<b>Anton George Antonipillai</b> • 31. Dezember, Bell Schweiz, Zell <i>(Nachtrag)</i>
<b>Udo App</b> • 31. Dezember, Hügli, Radolfzell <i>(Nachtrag)</i>
<b>Kornelia Reith</b> • 31. Dezember, Hügli, Radolfzell <i>(Nachtrag)</i>
<b>Oliviero Quarto</b> • 31. Dezember, Ali Big, Brivio <i>(Nachtrag)</i>
<b>Zahia Goudjil</b> • 1. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Eric Loigerot</b> • 2. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Jean-Luc Rasser</b> • 3. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Roland Thiaville</b> • 4. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Monika Ritz</b> • 5. Januar, Geiser, Schlieren
<b>Manfred Muckel</b> • 14. Januar, Eisberg, Dällikon
<b>Houmad Ait Baoune</b> • 31. Januar, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Sadi Aslan</b> • 31. Januar, Bell Schweiz, Basel
<b>Jürgen Reichert</b> • 31. Januar, Hügli Schweiz, Steinach
<b>Hermann Mittag</b> • 6. Februar, Eisberg, Dällikon
<b>Ernst Bachmann</b> • 28. Februar, Bell Schweiz, Oensingen
<b>Manuel Carapinha Gomes</b> • 28. Februar, Hilcona AG, Schaan
<b>Philippe Perrier</b> • 31. März, Bell Schweiz, Cheseaux
<b>Michael Landenberger</b> • 7. April, Eisberg, Dänikon
<b>Etanaka Germaine Bombampete</b> • 26. April, Eisberg, Dällikon
<b>Roger Schaub</b> • 30. April, Geiser, Schlieren

## Wir nehmen Abschied

<b>Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze</b> • 2. September, Hilcona, Schaan
<b>Sergio Miguel Marques Mendes</b> • 3. September, Hilcona, Schaan
<b>Rosaria Leppert</b> • 12. September, Geiser, Schlieren
<b>Walter Toedtli</b> • 18. September, Hilcona, Schaan
<b>Johan Gottardi</b> • 19. September, Bell Schweiz, Basel

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

# Was hat Ihnen am besten gefallen?



## **Mit Ihrem Feedback können Sie etwas gewinnen!**

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

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

**Schicken Sie uns Ihr Feedback (QR-Code) bis zum 04. April 2025, um an der Verlosung teilzunehmen.**

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