

LOOK!

Le magazine des collaborateurs du Bell Food Group

04 2024



**Les carrières peuvent
se configurer de
multiples façons**

BELL
FOOD
GROUP





Sommaire

Nouvelles de l'entreprise

- 4 Un nouveau chapitre**
Voici comment LOOK! évoluera à partir de 2025
- 6 Des améliorations dignes d'être primées**
Les TopX Best Practice Awards décernés pour la première fois

Article de couverture

- 10 Les carrières peuvent se configurer de multiples façons**
Bell Food Group ouvre la voie aux carrières créatives

Durabilité et innovation

- 16 Connaître la différence pour moins jeter**
Date limite de consommation et date de durabilité minimale
- 18 Comment allonger la durée de conservation des aliments?**
De débutant à spécialiste

Notre monde de saveurs

- 20 La grande finale du plaisir**
Des nouveautés pour chaque occasion
- 22 Autres pays, autres recettes de rôtis**
De tendres mets mitonnés au four

- 26 L'histoire de Max, Anna et des allergènes**
Rendez-vous ou désastre?

Personnel

- 29 « Avant, la viande arrivait par le train »**
Anniversaires de service et départs à la retraite de janvier à avril 2025

Feedback et tirage au sort

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

Les humains au cœur de nos préoccupations, aujourd'hui et demain

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Le marché du travail est en pleine mutation. Nous le ressentons également au sein du Bell Food Group. La main-d'œuvre qualifiée se fait plus rare. Parallèlement, les exigences envers les employeurs évoluent. Mais nous devons également garder un œil sur l'évolution démographique. Dans les années à venir, par exemple, de nombreux collègues partiront à la retraite, nous devons d'ores et déjà nous préoccuper de leur relève.

En effet, en tant qu'entreprise artisanale, spécialisée dans les petites séries et axée sur la qualité, nous continuerons à l'avenir à miser sur les compétences humaines. L'automatisation peut nous assister, mais elle ne remplacera jamais les personnes qui, par leur expérience et leur passion, font la différence. Par conséquent, un point toujours essentiel est d'attirer les talents, de les encourager et de les fidéliser, qu'ils soient apprenti-e-s, spécialistes ou futurs dirigeants-e-s.

Dans le cadre de la formation initiale, notre désir est de croître et de doubler le nombre d'apprenti-e-s. L'atelier Management s'est intensivement penché sur la manière d'atteindre cet objectif. 2025 verra la mise en application des premières mesures.

L'apprentissage terminé, de nombreuses opportunités s'ouvrent aux jeunes professionnels pour évoluer professionnellement. La diversité des tâches, des gammes de produits et des implantations géographiques au sein du Bell Food Group offre de nombreuses perspectives. Nous rendons ainsi possible des parcours professionnels aussi uniques que les personnes qui les suivent.

Pour moi personnellement, les six derniers mois dans ma nouvelle fonction de CEO ont été une période riche en nouvelles impressions et en précieuses expériences. Je connais le Bell Food Group depuis de nombreuses années et j'ai pu observé comment l'engagement et la collégialité ont contribué au succès de notre entreprise. Dans mon nouveau rôle, j'ai de nouveau ressenti cet esprit. Votre soutien et votre engagement nous ont permis de surmonter les écueils d'un marché difficile et de tracer une voie prometteuse pour l'avenir. Un grand merci pour cela!

En cette fin d'année, je vous souhaite de passer des moments de détente et de recueillir en compagnie de vos proches, quelle que soit la manière dont vous passerez ces journées. Avant tout, je vous souhaite une excellente santé, de grandes joies et de bien démarrer la nouvelle année. Ensemble, abordons 2025 avec énergie et confiance et continuons à façonner notre avenir avec succès.

Tous mes meilleurs vœux!



Marco Tschanz
CEO de
Bell Food Group

Impressum Magazine pour les collaborateurs et collaboratrices du Bell Food Group, 4 numéros par an, n° 4/2024, décembre 2024, 30^{ème} année.

Éditeur : Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse. Adresse : Bell Suisse SA, Rédaction LOOK!, Case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse. Tél. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.

Rédaction : Sara Heiniger (sh), direction. Assistance rédactionnelle : Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).

Photos : couverture et p. 14, Georg Kritsch, Salzburg (Autriche); p. 11, Florian Moritz, Sissach (Suisse); p. 6-9, Eduardo Elia, Muttenz (Suisse); p. 23 & 24, atelierkorak ag, Riehen (Suisse).

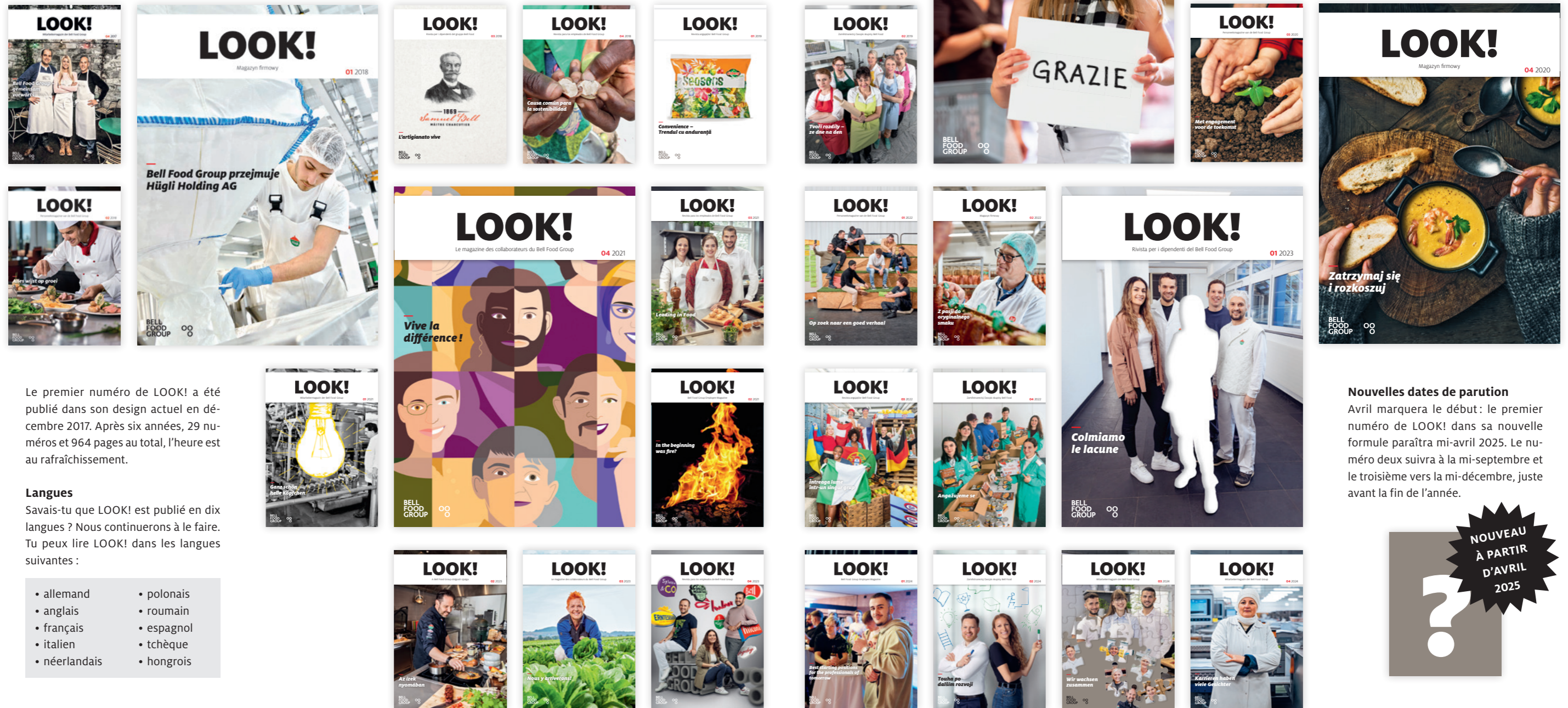
Conception : oblografik, Olten, Suisse. Traitement des images : Proacteam AG, Allschwil, Suisse. Impression : SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Suisse. Imprimé sur papier certifié FSC.

Changements d'adresse : merci de vous adresser au département RH compétent ou au service du personnel.

Voici comment LOOK! évoluera à partir de 2025

Un nouveau chapitre

Refonte du magazine en perspective : à partir de 2025, une nouvelle identité visuelle pour LOOK!. Le design se modernise, l'accent étant davantage mis sur la conception de nos articles. Désormais, LOOK! paraîtra trois fois par an, mais comptera plus de pages par numéro. • sh



Le premier numéro de LOOK! a été publié dans son design actuel en décembre 2017. Après six années, 29 numéros et 964 pages au total, l'heure est au rafraîchissement.

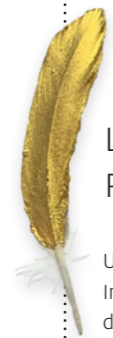
Langues

Savais-tu que LOOK! est publié en dix langues ? Nous continuerons à le faire. Tu peux lire LOOK! dans les langues suivantes :

- allemand
- anglais
- français
- italien
- néerlandais
- polonais
- roumain
- espagnol
- tchèque
- hongrois

LOOK! remporte la « Plume d'or » au Prix de la Communication ASCI 2024

Une fois par an, l'Association Suisse de la Communication Interne (ASCI) récompense les actions réalisées dans le domaine de la communication d'entreprise en décernant la fameuse « Plume d'or ». Cette année, LOOK! a remporté la « Plume d'or » et s'est hissé à la première place dans la catégorie « Magazines et publications pour les employé(e)s et l'entreprise ». Lors de la cérémonie de remise des prix, le jury a en premier lieu apprécié la diversité des articles de LOOK!. L'équipe de rédaction s'en est particulièrement réjouie. La rédaction attache une grande importance à ce que LOOK! reflète la diversité au sein du Bell Food Group et s'adresse à un lectorat varié.



Nouvelles dates de parution
 Avril marquera le début : le premier numéro de LOOK! dans sa nouvelle formule paraîtra mi-avril 2025. Le numéro deux suivra à la mi-septembre et le troisième vers la mi-décembre, juste avant la fin de l'année.





Les TopX Best Practice Awards décernés pour la première fois

Des améliorations dignes d'être primées

Première au TopX Summit de cette année : Les TopX Best Practice Awards ont été décernés pour la première fois fin novembre. Des projets particulièrement réussis ont été récompensés dans les catégories suivantes « Sécurité au travail », « Qualité », « Performances » et « Coûts ». Marco Tschanz, CEO, a remis les prix. • *mr*

Un aspect essentiel du processus TopX est de tirer parti des idées des autres. Les équipes ont donc récemment commencé à partager leurs meilleures pratiques sur la nouvelle plateforme TopX. On y trouve désormais plus de 170 projets à imiter.

L'équipe centrale de TopX a sélectionné quatre projets réussis.

Dans ce vivier d'excellentes idées, l'équipe centrale de TopX a récemment choisi cinq projets bien réussis.

« Le travail du jury n'a pas été facile, car il existe entre-temps dans l'ensemble du Bell Food Group de nombreux exemples formidables qui améliorent nos processus », explique Michael Baumann, responsable du programme Top Excellence Bell Food Group. « Les cinq projets récompensés – nous avons décerné deux fois le prix pour la « Sécurité au travail » – nous ont particulièrement convaincus par leur grande réutilisabilité ».

Les lauréats ont été récompensés lors du TopX Summit, qui s'est tenu le 22 novembre 2024 à Bâle. Notre CEO Marco Tschanz a remis les prix dans les catégories « Sécurité au travail », « Qualité », « Performances » et « Coûts ». Les équipes gagnantes en ont la garde pendant un an. Ces trophées itinérants seront ensuite transmis aux prochains lauréats lors du TopX Summit 2025. Il est prévu d'y ajouter par la suite un cinquième prix pour récompenser la discipline reine qu'est la « réutilisabilité ».

Michael Baumann ajoute : « Suite au succès du premier tour, nous espérons que le nombre de bonnes pratiques continuera d'augmenter au cours de l'année à venir et que nous pourrons nous soutenir mutuellement de plus en plus dans notre processus d'amélioration collectif ».

Et les lauréats sont...



De gauche à droite: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

Catégorie « Performances »

Comprendre les processus en s'amusant

En Suisse, Bell a réussi par une approche ludique à permettre à son personnel de mieux comprendre les tenants et aboutissants de la production, ce qui a conduit à une meilleure qualité des réunions d'atelier. Une piste de billes a permis de simuler les différentes étapes des processus et leurs interactions lors de formations. Le projet mené par Benjamin Stalder a également apporté la preuve directe de sa transférabilité: les formations ont déjà été dispensées dans trois divisions commerciales sur huit sites du Bell Food Group.



« Dans la catégorie Performances, le projet Bell est sorti vainqueur parmi 44 bonnes pratiques sur différents thèmes et contenus. L'équipe a montré à quoi pouvaient ressembler des formations créatives et originales sur le thème des réunions d'atelier. Une formation sur un thème donné est une bonne chose. Faire l'expérience pratique de quelque chose et en comprendre le sens est à mon avis essentiel. Cela suscite la motivation et améliore les performances. De plus, comme il a été élaboré dans le détail, cet exemple de bonnes pratiques peut être très facilement copié par d'autres unités ».

Klaus Machtlinger, membre du jury dans la catégorie « Performances » et coordinateur TopX, Eisberg



De gauche à droite: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

Catégorie « Sécurité au travail »

Comment ménager le dos

Le personnel de l'usine de fabrication d'Edeweicht, en Allemagne, peut désormais déplacer les chariots de A à B sans solliciter leur dos et en bénéficiant d'une meilleure vue sur le trafic transversal. C'est ce que permet l'ajout de barres ergonomiques aux chariots. Depuis lors, se pencher pour pousser des caisses, c'était hier. Dans le cadre de TopX, l'équipe menée par son chef de projet Thomas Plaggenborg a ainsi mis au point une solution simple et économique qui permet de prévenir à la fois les problèmes de dos et les accidents du travail.

Des zones dangereuses en moins

Hilcona à Schaan, au Liechtenstein, a nettement amélioré la sécurité au travail dans la production par la mise en place d'un projet pilote. Le projet TopX, dirigé par René Schädlich, a notamment permis d'éliminer 68 zones dangereuses où les risques de trébuchement ou de coupures étaient grands. Un beau bilan! Le projet vise en outre à sensibiliser davantage les employé(e)s aux dangers qui les guettent afin de réduire encore plus les accidents.



« Nous avons deux lauréats dans cette catégorie. Cela montre combien il était difficile de faire notre choix parmi les nombreuses bonnes pratiques soumises. Les projets récompensés sont facilement adaptables à d'autres unités et ont un impact significatif pour un coût minimum. C'est ce qui a convaincu le jury. Personnellement, je suis également séduit par le fait que ces projets ont été conçus à partir de problèmes concrets rencontrés sur le terrain et qu'ils apportent une réelle valeur ajoutée à la sécurité au travail de nos collaboratrices et collaborateurs. »

Marc Spanuth, membre du jury dans la catégorie « Sécurité au travail » et coordinateur TopX, Bell International



De gauche à droite: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

Catégorie « Coûts »

Scanner, pas imprimer

Le site de Bell International à Harkebrügge, en Allemagne, avec son projet TopX placé sous la houlette d'Ina Taute, révèle comment réduire les coûts d'assurance qualité de manière non négligeable. Dans ce but, l'équipe a numérisé le contrôle des matériaux sur les lignes à l'aide de scanners portables. En résultats, la charge de travail du personnel a diminué, tout comme la consommation de papier. Le taux d'erreur a également nettement diminué. Le résultat en chiffres: une économie de 52 000 euros par an pour le site.



« Pour nous, au sein du jury, le projet de Bell à Harkebrügge s'est surtout distingué par sa force d'innovation dans la numérisation des processus ainsi que par les économies réalisées en termes de temps et de coûts de matériel. Parallèlement, la satisfaction du personnel est en hausse, ce qui fait de ce projet une approche pleinement réussie. Personnellement, j'apprécie aussi particulièrement que les responsables du projet aient su penser au-delà des solutions existantes. Les nombreux effets bénéfiques démontrent que ce supplément en vaut vraiment la peine ».

Julia Schmitz, membre du jury dans la catégorie « Coûts » et coordinatrice TopX, Hügli



De gauche à droite: Marco Tschanz, Christoph Bähler

Catégorie « Qualité »

La Journée Food Safety Day

Pour instaurer et promouvoir sa propre culture de la sécurité alimentaire, Eisberg a imaginé la journée Food Safety Day ou Journée de la sécurité alimentaire. Après un lancement réussi sur les sites suisses, cet événement se tiendra désormais une fois par an dans tous les sites de production du groupe Eisberg. Au cours de cette journée, plusieurs stations permettent aux collaborateurs d'approfondir leurs connaissances en matière de sécurité alimentaire de manière ludique. Ce projet dirigé par Michael Landenberger a connu plusieurs effets positifs, comme le renforcement du travail d'équipe, le plaisir d'apprendre ensemble et la participation active de tout le monde pour faire avancer le changement de culture.



« La journée Food Safety Day s'est clairement démarquée des autres projets de cette catégorie par son ampleur, son élaboration et, surtout, par sa contribution à la culture du zéro défaut. Nous avons surtout été convaincus par le fait que ce concept a déjà trouvé son chemin dans d'autres secteurs d'activité et qu'il a ainsi largement contribué au développement de la culture de la sécurité alimentaire. Ayant moi-même participé à cette Journée de la sécurité alimentaire, j'ai pu constater de près l'effet positif de la transmission interactive de connaissances par le biais d'exemples quotidiens ».

Benjamin Stalder, membre du jury dans la catégorie « Qualité » et coordinateur TopX, Bell Suisse

Bell Food Group ouvre la voie aux carrières créatives

Les carrières peuvent se configurer de multiples façons

De nombreuses voies s'offrent chez Bell Food Group pour les parcours professionnels. Et celles-ci n'emploient pas toujours des lignes droites. Il n'est pas rare que nos employé-e-s s'engagent sur leur parcours dans une tout autre direction que prévue. Une flexibilité bienvenue auprès des responsables, qui l'encouragent sous la forme de nombreuses offres de développement continu. • *mr*

Les entreprises offrent de plus en plus la possibilité de mutations internes.

Apprendre un métier, l'exercer jusqu'à l'âge de la retraite et n'envisager une formation continue que lorsque nécessaire : ce qui était jadis d'usage n'est plus dans l'air du temps. De nos jours, de nombreuses personnes souhaitent dans leur travail davantage la flexibilité et régulièrement de nouveaux défis. Il y a encore quelques années, cela exigeait souvent de changer d'employeur. Mais, là aussi, les choses ont changé : entre-temps, de nombreuses entreprises offrent de plus en plus la possibilité de mutations internes, pour fidéliser les bons employé-e-s au long terme.

Certes, chez Bell Food Group, des parcours professionnels, comme de la formation de boucher jusqu'à des postes de direction, ne sont pas une nouveauté. Cependant, au cours des dernières années, les possibilités de carrières créatives et individuelles se sont nettement diversifiées.

« Avec nos programmes de développement personnel, nous encourageons l'apprentissage à vie, qui est la pierre d'ogive du développement professionnel continu de nos employé-e-s », rapporte Frank Wermter, directeur du développement du personnel chez Bell Food

Group. « Avec des offres comme la Sales Academy, la formation HR Business Partner ou nos programmes de gestion et de direction, nous créons les conditions d'un accompagnement de personnes tout au long de leur carrière sur la base d'offres individuelles de développement. »

Une nouvelle composante importante est la carrière spécialisée, qui s'adresse à toutes et tous souhaitant progresser professionnellement sans forcément envisager un poste de direction. Une offre de formation continue taillée sur mesure leur permet de progresser en permanence dans une spécialité.

Et puis, il y a aussi ceux et celles qui prennent aussi une toute nouvelle orientation au cours de leur carrière et grandissent dans de nouvelles tâches ou rôles.

« Chez Bell Food Group, nous sommes également très ouverts à des changements inhabituels. Cela est un point important, comme c'est ce qui nous rends attractifs en tant qu'employeur », explique Frank Wermter. « Notre objectif est de fidéliser nos employé-e-s au long terme. Volontiers « comme avant », c'est-à-dire de la formation à la retraite, mais en mode contemporain, avec des solutions flexibles, pour des carrières stimulantes. »



La personne

Nom : Alexander Duss
Secteur d'activité : Bell
Site : Zell, Suisse
Chez Bell depuis : 2016

« La direction de TopX est l'une des fonctions les plus cool dans l'ensemble de Bell Food Group. »

Alexander Duss

De la ligne de touche au terrain de jeu

Des occasions prises et d'heureux hasards : les deux ont influencé le parcours professionnel d'Alexander Duss chez Bell Food Group. Il a débuté chez Bell Suisse en 2016 en tant que directeur du Génie des procédés au site de Zell.

Au cours de la période qu'il y a passé, il a reçu la mission d'élaborer un concept visant à un processus général d'amélioration dans tout le groupe. « Après avoir élaboré le concept avec nos partenaires externes, j'ai également reçu le feu vert pour sa mise en œuvre », raconte Alexander Duss.

TopX a ainsi vu le jour sous sa direction en juin 2020. « Jusqu'à présent, je trouve que la gestion de TopX est l'une des fonctions les plus cool de tout Bell Food Group », dit-il. « D'une part, on peut vraiment faire bouger des choses, et, d'autre part, on peut se constituer un large réseau et mettre le nez dans de nombreuses entreprises. On rassemble ainsi de nombreuses expériences

en peu de temps. Je ne peux que recommander de se confronter avec TopX si l'on veut progresser à l'intérieur de Bell Food Group. »

Malgré son enthousiasme pour ce poste, il a accepté spontanément l'offre de prendre la direction de la production à Marchtrenk pendant sept mois.

Sa femme l'a secondé dans cette décision, même encore lorsqu'ils ont tous les deux appris qu'ils deviendraient parents d'un premier enfant vers la fin de son mandat en Autriche.

« À Marchtrenk, je suis quasiment passé de la ligne de touche au terrain de jeu. Après m'être pendant des années occupé d'optimisation de processus, j'ai pour la première fois pris la direction disciplinaire d'un secteur de production », raconte-t-il. « J'y ai appris beaucoup de choses. »

Des connaissances et une expérience qu'il met maintenant à profit depuis maintenant plus d'un an en tant que directeur de l'exploitation avicole de Bell Suisse à Zell. C'est là qu'il voit aussi son avenir à moyen terme, comme, entre autres, répondre aux exigences d'accroissement des volumes dans les années à venir prendra du temps.

Il voit son avenir à moyen terme dans la direction de l'exploitation avicole de Zell.

Tatjana Stauss

L'épanouissement dans le secteur des RH

Tatjana Stauss a su déjà très tôt qu'elle voulait étudier la psychologie. Mais où ces études la mèneraient est longtemps resté incertain. Différents stages avaient eu la vocation d'éclairer cette décision.

Elle a d'abord fureté dans la psychologie du sport chez Hertha BSC à Berlin, puis dans le secteur thérapeutique d'une clinique pédiatrique. Un poste de stagiaire dans l'économie devait ensuite venir compléter la mosaïque. Ce qu'elle a trouvé dans le département des RH chez Hügli.

« C'est tombé pendant la pandémie et j'ai ainsi eu la possibilité de travailler comme stagiaire à temps plein et d'étudier simultanément », explique Tatjana Stauss. « Rétrospectivement, je me réjouis incroyablement de ce développement. »

À ce moment, je ne savais pas encore qu'il en résulterait une perspective professionnelle

après mes études. C'est pourtant ainsi que les choses se déroulèrent, et cela, sans transition : « J'ai rendu ma thèse de maîtrise le 30 novembre 2021 et je suis entrée en fonction dès le jour suivant chez Hügli. »

Dans les premiers temps, elle a élaboré de nombreuses solutions dans sa fonction en apprenant sur le tas. Pour se former en plus aux bases des RH, comme les contrats de travail, elle a suivi une formation supplémentaire de droit de l'entreprise et constitutionnel.

Depuis, son champ de travail a changé et s'est étendu. En effet, le secteur de la santé et du développement du personnel comprennent de plus en plus d'aspects de la psychologie classique.

« C'est entre autres lors d'ateliers avec nos apprenti·e·s et étudiant·e·s en alternance, que je peux mettre à profit de nombreuses notions de mes études », rapporte-t-elle.

Quelle ne fut pas son émotion lorsque, six mois après son début professionnel chez Hügli, la clinique pédiatrique lui proposa un emploi.

« J'ai seulement brièvement considéré cette offre, comme il m'a rapidement été clair que je souhaitais rester sur ma décision et rester ici », dit-elle. « Comme je me sens ici très bien, autant à l'intérieur de mon équipe que dans ma fonction. »

« C'est lors d'ateliers avec les apprenti·e·s et étudiant·e·s en alternance, que je peux mettre à profit de nombreuses notions de mes études ».

Le secteur dans lequel elle travaille englobe de plus en plus des aspects de la psychologie classique.

La personne

Nom : Tatjana Stauss
Secteur d'activité : Hügli
Site : Radolfzell, Allemagne
Chez Hügli depuis : 2021 (employée)

Des conseils pratiques pour tous ceux et celles qui veulent changer



À qui s'adresser quand on souhaite un changement ?

Les personnes à qui s'adresser sont les supérieure·e·s direct·e·s, les collègues des RH ou toute autre personne de confiance dans l'entreprise. Celles et ceux qui sont déjà convaincu·e·s de vouloir aborder le sujet aussi tôt que possible, par exemple à l'occasion de l'entretien annuel d'évaluation. Les souhaits et objectifs à cet égard peuvent aussi être au préalable brièvement élucidés au moyen d'un formulaire à fin de préparation aux entretiens.

Est-il nécessaire d'avoir déjà une conception concrète au moment où l'on exprime son souhait de changement ?

Une initiative propre est la condition sine qua non. Qui souhaite un changement doit donc aborder son interlocuteur ou interlocutrice en disposant d'une idée correspondante. Peut-être a-t-on entendu parler d'un poste vacant, qui serait intéressant pour soi ou a-t-on eu un contact avec des supérieure·e·s dans un secteur dans lequel on aimerait changer. Mieux l'on se prépare, plus les entretiens sont constructifs.

Que se passe-t-il ensuite ?

Si le souhait de changement et la vacance du poste se produisent simultanément, on procède d'abord au contrôle de l'aptitude du ou de la candidat·e. Des entretiens avec les cadres du nouveau secteur ont de plus lieu. Dans certains cas ou, parfois, également peu après le changement, une formation continue est nécessaire.



Frank Wermter, directeur du développement du personnel de Bell Food Group

Frank Wermter fait partie des experts de Bell Food Group sur les questions de facilitation de parcours professionnels et d'ouverture de possibilités de changement. Depuis le début de l'année, il dirige le secteur du développement du personnel chez Bell Food Group et élabore avec son équipe des concepts visant à soutenir et promouvoir les employé·e·s dans tout le groupe sur leur parcours professionnel. Sa propre carrière chez Bell Food Group a commencé en mars 2019, en tant que directeur des RH du groupe Eisberg, au site de Dällikon.



« Il faut savoir ce que l'on veut pour se construire une bonne carrière. »

La personne

Nom : Elena Oroszi
Secteur d'activité : Hubers
Site : Pfaffstätt, Autriche
Chez Hubers depuis : 2007

Elena Oroszi

Étape par étape

Ce que fait Elena Oroszi, elle le fait de tout cœur. C'était le cas en 2007, lorsqu'elle a commencé chez Hubers et cela lui est resté encore aujourd'hui, dans son rôle de chef de département, dans l'emballage.

Elena Oroszi est venue il y a 17 ans de Roumanie en Autriche pour aider sa sœur, qui venait d'avoir un enfant. Par des connaissances, elle a appris qu'il y avait des emplois à pourvoir chez Hubers. Elle a ainsi posé sa candidature et commencé comme ouvrière avicole.

C'est par des connaissances qu'elle a appris que des postes étaient à pourvoir chez Hubers.

Peu de temps après seulement, elle s'est vue promue comme conductrice de ligne dans le secteur de l'emballage, puis elle est devenue contremaitresse. « C'est mon chef qui m'a proposé ce rôle à l'époque. Je ne me sentais au départ pas sûre de pouvoir prendre ce

travail, comme je ne parlais que très peu l'allemand », raconte Elena Oroszi. « Il m'a demandé : « Peux-tu lire ce plan ? » et j'ai répondu : « Oui. » Et il a déclaré : « Alors tu peux aussi faire un travail de contremaitre. » »

Ses connaissances de l'allemand se sont depuis grandement améliorées. Alors que, au début, elle ne savait dire que « Bonjour », elle aide aujourd'hui ses collègues d'Europe de l'Est en cas de problèmes de communication.

Après 15 ans, son travail dans l'emballage lui procure encore toujours beaucoup de plaisir. « À l'origine, je n'avais pas l'intention de rester aussi longtemps en Autriche », raconte-t-elle. « Mais je mène une bonne vie en Autriche et j'adore ce que je fais. »

Elle doit sa constante progression au sein de Hubers au grand engagement et au soutien de plusieurs de ses supérieurs.

Aux personnes dans des situations similaires, elle recommande : « Il faut savoir ce que l'on veut et être prêt à travailler. C'est la condition pour se construire progressivement une bonne carrière. »

Marcus Bornschein

Une initiative propre est la condition sine qua non.

Marcus Bornschein était en fait venu chez Bell en 2008 pour reprendre son activité originelle de boucher. Il a ainsi passé six ans à Bâle dans la charcuterie, en dernier comme chef du secteur des saucisses cuites.

De plus, il a fait une licence en gestion d'entreprise pendant son temps libre. « C'est là que je me suis découvert un grand intérêt pour les thèmes juridiques », raconte-t-il. Et c'est cet intérêt en combinaison avec son diplôme de gestion d'entreprise qui a donné un tout nouveau tournant à sa carrière en 2014. Il a alors pris la gestion du domaine des clarifications juridiques et des déclarations d'aliments à la centrale de gestion de la qualité de Bell Food Group.

Il a alors dû s'initier à SAP. « J'ai suivi divers cours, entre autres dans le droit alimentaire. Mais j'ai aussi acquis beaucoup de connaissances de façon autonome pour progresser plus rapidement ou parce qu'il n'y avait pas de formations continue correspondante », explique-t-il.

C'est à ce moment qu'avaient aussi lieu les préparations pour la nouvelle législation alimentaire de la Suisse, promulguée en 2017. Il a été l'un des deux employés de Bell à s'être assis à la table des négociations, en tant que représentants de l'industrie, pour l'élaboration de cette législation.

« En 2018, un nouveau grand tournant s'est présenté à moi : bien que, honnêtement, je ne me l'étais pas du tout figuré à la première demande, j'ai été muté comme consultant dans l'informatique », raconte-t-il. « Ce qui a été décisif à cet égard était que mes connaissances de boucher étaient aussi demandées pour ce poste. »

Jusqu'à aujourd'hui (Marcus Bornschein dirige maintenant le Conseil SAP dans le secteur Gestion des matériaux et Planification de la production), c'est un haut niveau d'initiative propre qui a été l'un des facteurs essentiels pour une carrière réussie.

C'est pourquoi il trouve que c'est une bonne chose qu'il soit nécessaire de solliciter activement une mutation même en interne chez Bell Food Group. Comme il sait d'expérience : « Cela exige ainsi de se pencher en profondeur sur l'étape suivante pour prendre une décision éclairée sur un changement. »

C'est son intérêt pour les thèmes juridiques qui ont fait prendre un nouveau tournant à sa carrière.



« J'ai acquis beaucoup de connaissances de façon autonome pour progresser plus rapidement. »

La personne

Nom : Marcus Bornschein
Secteur d'activité : Bell Food Group
Site : Bâle, Suisse.
Chez Bell depuis : 2008

Date limite de consommation et date de durabilité minimale

Connaître la différence pour moins jeter

Des tonnes d'aliments atterrissent à la poubelle. Pourtant, beaucoup seraient encore consommables. En faisant confiance à ses sens, il est possible d'éviter les déchets alimentaires. À cet égard, il est important de connaître la différence entre date limite de consommation et date de durabilité minimale.

La question de savoir si les boîtes en fer blanc se prêtent pour stocker du pain peut être sujette à discussions. Il y a des arguments pour, comme un retraité d'Allemagne l'a prouvé, du moins en ce qui concerne la conservabilité.

La température, la lumière et l'humidité peuvent influencer la durée de conservation.

Quelques boîtes de conserve bien fermées s'empoussiéraient dans un coin de la cave de sa maison de campagne. Le contenu : 500 grammes de pain noir chacune. Avec une « particulièrement bonne protection contre les retombées radioactives », selon la promesse sur l'étiquette. Selon les reportages des médias, ce pain datant de la guerre froide, au début des années 1960, avait encore « vraiment bon goût ». Comme il se doit, le découvreur l'a partagé avec des amis. Il l'a servi avec un œuf au plat.

Mais c'est fraîchement sorti de chez le boulanger que le pain est le meilleur. À la différence, par ex., de la viande et du poisson, qui reçoivent une date limite de conservation, il peut aussi être consommé sans danger, même s'il a depuis déjà longtemps durci. Le sel, le sucre et le miel, pour leur part, se conservent pendant des années, à condition de les stocker correctement. La température, la lumière et l'hu-

midité de l'environnement peuvent cependant influencer la durée de conservation de tous les aliments.

La responsabilité du fabricant

Pour les aliments emballés, la loi prescrit d'indiquer une date de durabilité minimale (DDM, « à consommer de préférence avant ») ou d'une date limite de conservation (« à consommer jusque »). Les produits portant une DDM ne doivent pas s'altérer du point de vue de la couleur, de l'odeur et de la consistance jusqu'à la date imprimée. Au-delà de cette date, ils restent cependant consommables, à moins qu'un test d'odorat et de goût ne permette d'en douter. La date limite de conservation est prescrite pour les aliments rapidement périssables, qu'il faut obligatoirement réfrigérer. Le fabricant doit garantir

que son produit reste dans une qualité irréprochable jusqu'à la date indiquée et que la sécurité alimentaire est assurée. Pour le déterminer, il peut, par ex., mesurer des paramètres sensoriels, microbiologiques et chimiques lors de l'entreposage. Ces critères entrent en compte dans la détermination de la date. Le producteur est seul responsable de déterminer la date limite de conservation ou la date limite de conservation de ses produits. Il doit garantir que l'aliment conserve ses propriétés spécifiques jusqu'à ce délai et ne représente aucun danger pour la santé.

Ouvrir les yeux et se fier à son nez

Pour que la durée de conservation corresponde à la date indiquée, le consommateur doit stocker les produits dans les conditions prescrites.

Cela s'applique en particulier pour les denrées facilement périssables, comme la viande, le poisson, le lait, et la crème. Pour ces produits, il est important de maintenir la chaîne du froid. Si la date limite de conservation imprimée d'un produit est dépassée, il faut impérativement le jeter. Conseil : En congelant des produits emballés à -18 degrés, il est possible de les consommer dans un délai d'env. trois mois. Important : Après décongélation, il faut les consommer rapidement.

Concernant les aliments dotés d'une date de durabilité minimale, le consommateur dispose d'une plus grande marge. Ces aliments peuvent en général être consommés en toute confiance pendant assez longtemps après l'écoulement du délai indiqué. Faire confiance à ses sens permet d'éviter les déchets alimentaires. Le produit a-t-il l'air intact ? L'odeur correspond-elle aux attentes ? Et qu'en dit un test gustatif ? C'est seulement lorsqu'on perçoit des altérations désagréables de l'aspect, de l'odeur, de la consistance ou du goût qu'une mise à la poubelle est définitivement justifiée. • ap

Faire confiance à ses sens permet d'éviter les déchets alimentaires.

De débutant à spécialiste

Comment allonger la durée de conservation des aliments ?

Acheter des produits frais, stocker adéquatement ses aliments et se fier à ses yeux, son nez et son sens gustatif permet autant d'économiser de l'argent que de préserver l'environnement.

NIVEAU 1



Débutant :
Généralités sur le stockage adéquat

Règle générale : Mieux vaut acheter des produits frais que d'en stocker en trop grande quantité. Les provisions les plus récentes se rangent au fond de l'étagère. On consomme ainsi automatiquement les produits les plus anciens. Contrôler de temps à autre les dates de durabilité minimale. Dès qu'un emballage est ouvert, il est recommandable d'en transférer le contenu dans des conteneurs hermétiques en verre, métal ou plastique. Pour les boîtes de conserve et les pots en verre, contrôler que le fond ou le couvercle n'est pas bombé. Cela est signe de denrées gâtées par des bactéries, représentant ainsi un risque de grave d'empoisonnement en cas d'absorption et qu'il convient de jeter immédiatement.



Niveau avancé :
L'agencement correct du réfrigérateur

La température recommandée pour le réfrigérateur est de 5 degrés Celsius. Il est important de ne pas remplir excessivement le réfrigérateur. De plus, les aliments ne doivent pas être en contact avec la paroi arrière. La plupart des réfrigérateurs se répartissent en cinq zones, la température se réduisant de haut en bas. On range dans les parties supérieures les produits contenant beaucoup de sucre, de graisse ou d'acide, comme les confitures, les sauces et les conserves. Les plats pré-cuits, ainsi que tout ce qui doit être conservé au froid après un passage au four trouvent leur place dans la partie médiane. C'est également l'emplacement adéquat pour les fromages et tout autre produit laitier. C'est directement en dessous, sur l'étagère inférieure, que l'on range la viande, le poisson, la volaille et les fruits de mer. Le tiroir à légumes, tout en bas, porte son nom pour des raisons évidentes, mais on peut aussi y stocker des fruits. La porte fait partie des emplacements les plus chauds. C'est là que l'on stocke les œufs, le beurre, la moutarde, le concentré de tomates et les sauces prêtes à l'emploi. Mais également les jus et le lait, devant être consommés rapidement.

Spécialiste : Congélation sans perte de qualité ❄️

Pour le stockage dans le bac de congélation, il est important d'emballer hermétiquement les aliments, par ex. dans des bocaux en plastique ou en verre. Sinon, il y a un risque de brûlure de congélation. En effet, le contact avec l'oxygène peut entraîner la formation de petits cristaux de glace pouvant dessécher les produits congelés. Cela en altère le goût et rend même les viandes les plus tendres coriaces. Même si la congélation permet d'allonger la durée de conservation de la plupart des denrées de trois à six mois, il y a des exceptions. Les fruits et légumes contenant beaucoup d'eau, comme les raisins, les concombres et les tomates crues, perdent en texture à la décongélation. L'ail devient insipide, les pommes de terre crues prennent un goût douceâtre et deviennent pâteuses. Les produits laitiers, comme les yaourts et les fromages frais risquent de flocculer. Conseil : Lorsque les tiges refroidissantes du congélateur présentent une épaisse couche de glace, il est temps d'effectuer un dégivrage. Cela permet de conserver l'effet refroidissant et de réduire la consommation d'électricité.

NIVEAU 2

NIVEAU 3

Des nouveautés pour chaque occasion

La grande finale du plaisir



Bell Suisse

La qualité bio pour les fêtes

Avec le « Bio Quick Mini Rollschinkli », c'est un classique très apprécié qui s'invite désormais sur les tables de fête suisses en version bio. Bell ajoute ainsi un nouveau produit phare à son assortiment Quick en Suisse pour une préparation simple au bain-marie.



Tutto Gusto

Pestos et crèmes pour se régaler comme en Italie

Juste à temps pour le début de la saison des fêtes de fin d'année, les cuisinières et cuisiniers peuvent s'inspirer de cinq nouveaux pestos et de dix nouvelles crèmes de la marque Tutto Gusto de Hügli pour créer de nouvelles recettes italiennes. Qu'il s'agisse du classique « Pesto alla Genovese » à base de basilic ou de la noble « Crema di Porcini » aux cèpes, toutes les nouveautés sont fabriquées à partir des meilleurs ingrédients et selon des recettes traditionnelles pour un goût authentique.



Bell Schweiz

Coffret de fête avec salametti

Pour tous ceux qui cherchent le cadeau idéal pour l'invitation à l'apéritif d'avant Noël, Bell Suisse propose la Salametti-Box à partir de mi-décembre. Le carton cadeau élégant contient des « Salametti nature » ainsi que les nouveaux « Salametti au poivre », spécialement conçus pour cette action. Les deux variétés sont fabriquées à partir de la meilleure viande suisse et sont ensuite lentement séchées à l'air.



Cher-Mignon

Les cadeaux du Valais

Cher-Mignon invite toute sa clientèle Suisse à offrir des saveurs valaisannes originales pendant les fêtes. Le coffret de Noël contient cinq spécialités de charcuterie et de saucisses traditionnelles de Cher-Mignon et se présente élégamment dans son carton cadeau avec une étiquette facile à détacher.



Hilcona

Deux sortes de pâtes délicatement farinées

Les « Ravioli Trüffel », variété saisonnière à la truffe d'été, à la ricotta et au fromage à pâte dure, complètent désormais l'assortiment de pâtes originales d'Hilcona jusqu'en mars 2025. Les « Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro », à la mozzarella au lait de bufflonne garnie de tomates et de basilic, sont incroyablement crémeuses et viennent tout juste d'être ajoutées à notre assortiment. Avec leurs délicieuses farces et leur pâte extra-fine et délicatement farinée, ces variantes de pâtes ont le goût du fait-main.



Vogeley

Desserts d'exception

Pour conclure le menu de fête sur une note sucrée, Vogeley associe dans sa nouvelle ligne « Origin » des ingrédients provenant de régions d'origine réputées pour leur approche durable. Les clients du Foodservice de la marque Hügli ont le choix entre quatre variétés. La « Mousse au Chocolat Origin » séduit par son arôme intense de cacao d'Afrique centrale, tandis que la « Mousse Gianduja Origin » doit sa saveur unique aux noisettes Tonda Giandule du Piémont, certifiées I.G.P. et célèbres dans le monde entier. C'est également d'Italie que proviennent les pistaches d'un vert intense qui donnent à la « Mousse Pistache Origin » son arôme et sa couleur. La « Sauce Dessert Vanille Origin » à la véritable vanille Bourbon de Madagascar est également un produit phare en termes de saveur.



Eisberg Suisse

Des fruits et de la salade pour la saison froide

Eisberg Suisse veille à ce que les vitamines ne soient pas oubliées au milieu des délices festifs : Le « Mélange de fruits d'hiver » invite à grignoter en toute connaissance de cause, tandis que la « Salade de saison aux blettes » permet de préparer rapidement et simplement un accompagnement frais et croquant.



Eisberg Hongrie

Huiles aromatiques pour la salade

Trois nouvelles huiles pour salades, présentées en sachets pratiques, offrent aux clients d'Europe de l'Est une manière encore plus simple de savourer leurs salades. Les variétés « Graines de courge grillées », « Noisettes et pistaches » et « Lime » renferment une foison de nutriments précieux et développent un goût intense en fonction des ingrédients utilisés.



Eisberg Autriche

Cuisine rapide pour les fans d'Asie

Maintenant, direction l'Asie : Eisberg Autriche a ajouté trois ramens et quatre repas chauds à son assortiment pour un client allemand de supermarché. Végétariennes, au poulet ou au bœuf, toutes les nouveautés sont prêtes en un clin d'œil en produits « Prêts-à-chauffer ». Ces produits ont été lancés sous la marque Eisberg dans le cadre du « Colour Your Life Design » rayonnant la bonne humeur et montrant aux clients qu'une alimentation équilibrée peut être vraiment amusante.



Eisberg Hongrie

Pink Mix attire l'attention sur le cancer du sein

Pour la quatrième année consécutive, Eisberg Hongrie participe au mois d'octobre, dédié à la lutte contre le cancer du sein, avec son Pink Mix. Pour chaque sachet vendu durant cette action, un don sera de nouveau versé à une association qui s'engage à la fois pour la prévention et le soutien des personnes touchées par ce cancer. Avec le don de l'année précédente, l'association a soutenu l'achat d'appareils de diagnostic pour les hôpitaux hongrois.

*Vous cherchez un cadeau qui sorte de l'ordinaire ?
Un plat rapide pour la période agitée de Noël ?
Ou une inspiration pour le menu des fêtes ? Les responsables du développement des produits ont à nouveau pensé à tout le monde. Et voilà, du coffret de spécialités aux pâtes farcies en passant par les salades croquantes, tout est réuni pour une fin d'année réussie. • mr*

De tendres mets mitonnés au four

Autres pays, autres recettes de rôtis

Les plats de rôti sont inséparables des traditions culinaires de l'Europe autant que les marinades de la viande. Croustillant, juteux, savoureux : le rôti est synonyme d'hospitalité vécue. Nous sommes partis à la découverte de spécialités de rôtis du monde et vous en présentons cinq recettes. Pendant que l'on préchauffe le four en se mettant déjà l'eau à la bouche, il faut garder à l'esprit que, qu'il s'agisse d'un rôti de bœuf, d'agneau ou de porc, c'est la qualité de la viande qui est décisive pour un succulent résultat. Et qui est prêt à investir un peu de temps sera récompensé par davantage de goût. • ap



Pot roast – le rôti d'outre-Atlantique

Ceux qui n'associent que les hamburgers, les hot-dogs et les croquettes de poulet avec les États-Unis ne connaissent rien de la gastronomie du pays. En effet, l'histoire de cette terre d'immigration par excellence se retrouve dans une cuisine marquée par la diversité des cultures qui s'y sont rassemblées. Le pot roast est un élément de la diversité de cette tradition culinaire. Pour ce rôti de bœuf américain, on saisit d'abord la viande pour ensuite la faire lentement mijoter au four avec des légumes et des aromates, comme

de l'ail, des oignons, du thym et du poivre. Tous les ingrédients sont rassemblés dans une sauteuse ou cocotte (« pot »), d'où, évidemment, le nom. Ce sont d'ailleurs les européens qui ont introduit au 19^e siècle l'art de mijoter dans le pays. Le pot roast a particulièrement gagné en popularité pendant la crise économique mondiale des années 1930. Les ingrédients sont faciles à se procurer et de prix accessibles. Aussi, la cuisson lente rend la viande fondante comme du beurre. De nos jours, il est de coutume de préparer un pot roast le dimanche ou les jours de fête. Mais pas seulement, comme un pot roast est un plat appréciable à la saison froide.

Tous les ingrédients sont assemblés dans le « pot » (sauteuse ou cocotte).



Porchetta – un feu d'artifice d'herbes et d'arômes

La porchetta est un plat de grande tradition. Dès l'antiquité, les romains préparaient leur viande de porc de façon similaire. Le plus souvent, une porchetta se compose d'un morceau de filet de porc roulé dans un morceau de poitrine de porc avec la couenne et noué. La marinade se compose typiquement d'herbes, comme du romarin et de la sauge, du fenouil ainsi que de l'ail. On laisse le rôti mariner très longtemps pour bien l'imprégner. Ensuite, on le

cuit lentement au four ou au-dessus d'un feu ouvert. Originnaire de la région du Latium et de Rome, ce plat s'est muté en un classique de la cuisine italienne. De nos jours, chaque région du pays a sa propre recette. La porchetta est souvent servie comme cuisine de rue, dans un petit pain ou sur les plateaux d'apéritif. La combinaison de peau croustillante et de viande savoureuse en fait le plat préféré autant des autochtones que des vacanciers.



Kleftiko – le festin grec et chypriote inventé par des voleurs

Le kleftiko est un ragoût d'agneau, mais, en Grèce, il est souvent aussi préparé avec de la viande de chèvre. Ses origines remontent, selon la légende chypriote, au 19^e siècle et il serait dû aux Klephtes, nom signifiant « voleurs ». Ces rebelles s'étaient ligués pour libérer la Grèce de l'emprise ottomane. Afin de rester à couvert dans leurs luttes pour la liberté, ils faisaient mijoter pendant des heures dans des trous creusés dans la terre, la viande des agneaux et des chèvres qu'ils volaient. Plus la cuisson était longue, plus la sensation gustative était inten-

sive. Ni la fumée, ni l'odeur alléchante ne pouvait les trahir. Parmi les herbes et épices traditionnellement utilisées figurent le poivre, le basilic, l'origan, le paprika, le romarin, les oignons et l'ail. Le gigot d'agneau coupé en dés et mariné est enveloppé avec des pommes de terre, des tomates et de la feta dans du papier de cuisson. La cuisson lente au four attendrit délicieusement la viande. Une salade grecque ou des pommes de terre croustillantes l'accompagnent à merveille.



Filet Wellington – un poème en croûte

Un véritable classique de la cuisine française. Encore que la véritable provenance de cette invention de filet de bœuf enrobé de pâte feuilletée fasse l'objet de disputes. L'histoire selon laquelle un Suisse l'aurait créé en 1930 pour une exposition culinaire internationale à Zurich est décriée comme étant une légende. Il est plus vraisemblable qu'il s'agisse d'une variation sur le plat français de filet de bœuf en croûte, plus ancien. Dans la version classique de la recette, le filet de bœuf est enrobé de champignons de Paris hachés, le tout étant cuit dans un manteau de pâte feuilletée. Des carottes glacées et

des pommes croustillantes en sont les accompagnements usuels. Selon les goûts, ce plat se décline en infinies variations. Pour une variante végétarienne, on peut par exemple utiliser une farce de champignons, d'épinards et de noix. Le saumon, enveloppé d'un tel manteau de pâte feuilletée, est également une pure merveille. Quel que soit le fourrage pour lequel on optera : le filet Wellington est de nos jours un plat apprécié dans de nombreux pays et servi lors d'événements festifs.



Ce plat se décline en infinies variations.



Sauerbraten – une spécialité allemande aigre-douce

De nos jours, la viande de bœuf est considérée comme étant le premier choix pour la préparation du sauerbraten, alors que, traditionnellement et selon la région, on utilise également de la viande de cheval. Pour conférer à la viande le goût acidulé caractéristique, elle doit reposer deux à trois jours dans sa marinade. Celle-ci se compose habituellement de vin rouge ou de vinaigre de vin rouge (ou les deux), d'oignons, de carottes, de poireaux ou de céleri, de feuilles de laurier, de baies de genièvre, de clous de girofle et de grains de poivre, ain-

si que d'un peu de sucre et de sel. La viande est brièvement saisie pour être ensuite cuite à petit feu au four. L'histoire du sauerbraten remonte jusqu'au Moyen Âge. Du fait qu'il n'y avait pas de possibilité de réfrigération, la marinade dans le vinaigre ou le vin permettait de conserver plus longtemps la viande. Le sauerbraten est devenu le plat national en Allemagne. De la Rhénanie jusqu'en Saxe, à l'est du pays, des finesses sont propres à chaque région pour conférer une note spéciale à ce plat. Les accompagnements traditionnels sont le chou rouge et les knödel, un mets similaire aux quenelles. La réussite de la recette repose sur un parfait équilibre entre l'acidité et la douceur.



Rendez-vous ou désastre ?

L'histoire de Max, Anna et des allergènes

Max veut impressionner Anna avec un dîner qu'il préparera lui-même. Car on le sait bien, le chemin du cœur passe par l'estomac. Peux-tu aider Max à choisir le bon menu ? Ce rendez-vous doit être un vrai succès – et ne doit surtout pas finir encore aux urgences ... • sh



Max a des papillons dans le ventre. Une multitude de papillons. Et tout cela à cause d'Anna. Il y a quelques jours, il l'a rencontrée pour prendre un verre après le travail. Ils avaient échangé leurs numéros lors de la fête d'anniversaire d'une amie commune. Depuis, Anna ne lui sort plus de la tête.

Un souvenir pénible

À l'heure qu'il est, Max est dans sa cuisine et s'arrache les cheveux. Dans son enthousiasme, il a invité Anna chez lui ce soir pour le dîner, en oubliant complètement que son dernier dîner s'était terminé par un désastre. Quand il y repense, l'envie lui prend de disparaître sous terre. Comment diable aurait-il pu savoir que l'assaisonnement de la salade contenait également du céleri, auquel sa bien-aimée était allergique ? Une nuit de folie n'aurait pas déplu à Max, mais dans son esprit, cela n'aurait certainement pas dû se terminer aux urgences et par une injection d'adrénaline.



Le grand nettoyage

Max ne veut pas prendre de risques cette fois-ci. Avant même de penser à cuisiner, sa cuisine doit être exempte d'allergènes. Mais la tâche est immense ! Il y a tant d'ingrédients qui lui semblaient totalement inoffensifs qui pourraient poser problème.

**C'est là que tu entres en jeu !
Peux-tu aider Max à trouver tous les allergènes ?**

Trouve les 14 allergènes à déclaration obligatoire

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



Si tu as déjà participé à une Journée de la sécurité alimentaire dans ton entreprise, ce sera sûrement un jeu d'enfant pour toi. 😊

La solution est à la page suivante.

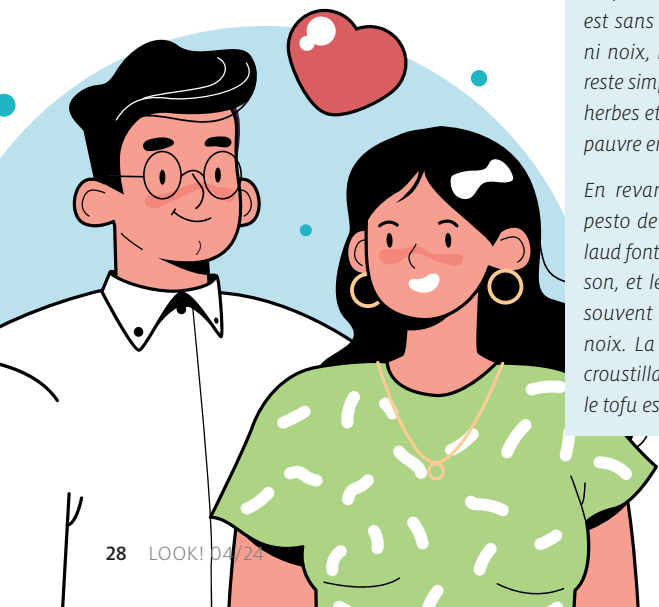
Choix minutieux du menu

Après avoir fait le ménage à fond, Max respire profondément. Le plus grand obstacle est franchi. Mais déjà, il faut prendre la prochaine décision : que va-t-il cuisiner pour Anna ? Max jette un coup d'œil aux notes qu'il enregistre sur son smartphone lorsque des recettes l'intéressent. Max a de la chance et trouve trois recettes qui lui plaisent.

Quel plat recommanderas-tu à Max s'il veut préparer à Anna un menu sans allergènes ?

Après mûre réflexion, Max choisit les légumes grillés avec une vinaigrette aux herbes et au citron et les patates douces. Non seulement c'est délicieux et coloré, mais c'est aussi le choix le plus sûr en matière d'allergènes.

Lorsque quelques heures plus tard, on sonne à la porte, Max est plus excité que jamais. Il jette un dernier regard sur la table qu'il a soigneusement dressée. Il a même sorti les serviettes que sa mère lui avait offertes, il y a quatre ans, pour son emménagement. Peut-être manquait-il encore des bougies pour ajouter une note de romantisme ? Non. Max ajuste ses cheveux devant le miroir de l'entrée, puis se dirige vers la porte d'entrée. Après s'être donné tant de mal pour le repas, il ne veut pas prendre le risque que la soirée se termine aux urgences avec les pompiers...



Légumes grillés avec une vinaigrette aux herbes et au citron et des patates douces croustillantes

Ce menu est simple et coloré. La vinaigrette aux herbes et au citron apporte une note pétillante alors que les patates douces croustillantes partagent leur douceur croquante. Max espère ainsi marquer des points auprès d'Anna.

Filet de cabillaud sur lit de pâtes fraîches au pesto de basilic

Max adore la cuisine italienne. Des pâtes faites maison au pesto de basilic frais avec un filet de cabillaud ne sentent pas seulement délicieusement bon, elles peuvent aussi entraîner Anna dans un voyage culinaire en Italie.















Poêlée de légumes au tofu croustillant et sauce piquante

Ce plat léger et coloré montre que Max a le sens de la cuisine moderne et saine. Les cubes de tofu croustillants et la sauce savoureuse pourraient certainement impressionner Anna. Je me demande si elle aime le végétalien ?

Solution : Le choix le plus sûr pour un menu sans allergènes est celui des légumes grillés avec une vinaigrette aux herbes et au citron accompagnés de patates douces croustillantes. Il est sans gluten et ne contient ni lait, ni noix, ni soja. Si l'assaisonnement reste simple, avec du jus de citron, des herbes et de l'huile d'olive, ce plat est pauvre en allergènes.

En revanche, les pâtes fraîches au pesto de basilic et les filets de cabillaud font intervenir le gluten et le poisson, et le pesto traditionnel contient souvent des produits laitiers et des noix. La poêlée de légumes au tofu croustillant est également risquée, car le tofu est à base de soja.

Les allergènes

-  Œuf
-  Arachides
-  Poisson
-  Gluten (ou céréales contenant du gluten comme le blé, l'épeautre, l'avoine, le seigle)
-  Crustacés
-  Lupin
-  Lait (lactose)
-  Moutarde
-  Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland par ex.)
-  Céleri
-  Graines de sésame
-  Soja
-  Sulfites et anhydride sulfureux comme dans le vin ou les fruits secs
-  Mollusques

Solution

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

Quelques termes qui ne sont pas des allergènes à déclarer se sont également dissimulés parmi les mots à trouver : fraise, poulet, carotte, pomme de terre et riz.

Anniversaires de service et départs à la retraite de janvier à avril 2025

« Avant, la viande arrivait par le train »



45 années de service
Hansjörg Mathys

Fonction : agent du service commercial interne Viande fraîche

Entité : Bell Suisse

Site : Oensingen

Pourquoi avez-vous postulé chez Bell il y a 45 ans ?

Alors que je faisais mon apprentissage de boucher à Bienne, j'ai reçu une lettre m'informant que la société Born AG à Bienne cherchait des bouchers. Mon maître d'apprentissage de l'époque souhaitait également me garder, mais le poste chez Born, une entreprise nettement plus grande avec une cinquantaine de collaborateurs et son propre abattoir, m'a paru plus intéressant. L'entreprise qui a succédé à Born, Grieder AG, est devenue par la suite une entreprise du Bell Food Group dont je fais donc partie depuis près de 45 ans.

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

Jusqu'à aujourd'hui, notre équipe de vente est bien rodée et tout le monde tire à la même corde. Je collabore même avec certains collègues depuis plus de 40 ans. De plus, la satisfaction du client demeure notre priorité absolue.

Et qu'est-ce qui a changé ?

Avant, par exemple, nous transportions nous-mêmes les marchandises avec nos propres véhicules, ce qui nous permettait de livrer des suppléments le jour même si un client avait oublié quelque chose lors de sa commande. Ce n'est plus aussi simple aujourd'hui. C'était également fascinant dans les années 80 de recevoir la viande à Bienne par le train et de la livrer à Bâle. Pour cela, des voies ferrées supplémentaires menaient directement à l'abattoir, et on utilisait des wagons réfrigérés électriquement.

Quelles expériences de votre carrière vous ont le plus marqué ?

Avant, il arrivait que notre chef vienne nous voir le vendredi à onze heures et nous dise « Nous avons reçu beaucoup de travail d'Oensingen. Qui peut venir demain ? » Il n'a jamais eu de problèmes à trouver suffisamment de monde, aussi parce qu'il y avait 120 francs supplémentaires à la clé pour ce travail. Nos fêtes de Noël à Oensingen, qui réunissaient toute l'entreprise, étaient également des occasions privilégiées.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre travail aujourd'hui ?

C'est plaisant de voir que chez nous, les jeunes collègues et les plus âgés s'entendent bien et travaillent en bonne intelligence. Et ce qui me fait plaisir aussi, c'est qu'en presque 45 ans, je n'ai jamais attendu mon salaire. Il est toujours arrivé à l'heure sur mon compte. Ce n'est pas toujours comme ça.

Personnel

20 années de service

Jozsef Pecz • 19 avril, Sütag, Ampfing (<i>addendum</i>)
Laszlo Pecz •19 avril, Sütag, Ampfing (<i>addendum</i>)
Péter Lakatos • 27 septembre, Hügli, Budapest (<i>addendum</i>)
Attila Mátyus • 27 septembre, Hügli, Budapest (<i>addendum</i>)
Melinda Csanádiné Vajas • 1 ^{er} octobre, Hügli, Budapest (<i>addendum</i>)
László Cservenák • 15 novembre, Hügli, Budapest (<i>addendum</i>)
László Ludányi • 20 décembre, Hügli, Budapest (<i>addendum</i>)
René Graf • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Christoph Hins • 1 ^{er} janvier, Hügli, Radolfzell
Marc Pittino • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Sasho Gjorgiev • 1 ^{er} janvier, Hilcona, Schaan
Sara Scheidegger • 1 ^{er} janvier, Geiser, Schlieren
Sonia Marina Madrugo Duarte Das Neves • 1 ^{er} janvier, Hilcona, Schaan
János Pomázi • 2 janvier, Hügli, Budapest
Benjamin Hoffmann • 3 janvier, Hügli, Radolfzell
Veronika Šlesingerová • 21 janvier, Hügli Food s.r.o., Zásmyky
Andrea Ruggeri • 1 ^{er} février, Hilcona, Schaan
Mihael Gaspar • 14 février, Hilcona, Schaan
Martin Böhler • 1 ^{er} mars, Hügli, Radolfzell
Bruno Miguel Costa Pinto • 1 ^{er} mars, Hilcona, Schaan
David Larue • 1 ^{er} mars, Hilcona Gourmet, Orbe
Sandra Marisa Santana Gomes • 1 ^{er} mars, Eisberg, Dällikon
Felix Schläfli • 1 ^{er} mars, Bell Suisse, Bâle
Phet Meier-Saengthong • 14 mars, Eisberg, Dällikon
Riad Rouami • 14 mars, Bell Suisse, Bâle
Marcela Cikánová • 21 mars, Hügli Food s.r.o., Zásmyky
Gjorgji Cvetanov • 22 mars, Bell Suisse, Cheseaux
Mike Blasius • 1 ^{er} avril, Hügli, Radolfzell
Renato Brizzi • 1 ^{er} avril, Bell Suisse, Oensingen
Sandra Hugentobler • 1 ^{er} avril, Hügli Suisse, Steinach
Nesib Jusic • 1 ^{er} avril, Bell Suisse, Oensingen
Mireille Chataing • 4 avril, Bell France, Teilhède
Amdije Bilali • 9 avril, Eisberg, Dällikon
Alban Barreau • 18 avril, Eisberg, Essert-sous-Champvent

25 années de service

Sonja Züger • 1 ^{er} octobre, Hilcona, Schaan (<i>addendum</i>)
Thomas Abt • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Olaf Flügger • 1 ^{er} janvier, Hügli, Radolfzell
Emina Kaya • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Oensingen
Marco Leuenberger • 1 ^{er} janvier, Geiser, Schlieren
Mustafa Ibric • 1 ^{er} janvier, Geiser, Schlieren
Roland Siegl • 1 ^{er} janvier, Hilcona, Schaan
Etienne Seingier • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Ulrike Sulger • 1 ^{er} janvier, Hügli, Radolfzell
Claudia Waterkamp • 1 ^{er} janvier, Bell Allemagne, Edewecht
Roland Zehnder • 1 ^{er} janvier, Eisberg, Dällikon
Francisco Fernandes Terrao • 3 janvier, Geiser, Schlieren
Wolfgang Kunz • 4 janvier, Bell Allemagne, Schiltach
Hartmut Schmidt • 4 janvier, Bell Allemagne, Seevetal

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

30 années de service

Heinrich Beer • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Oensingen
Guy Betzinger • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Thorsten Mitze • 1 ^{er} janvier, Hügli, Radolfzell
Martin Wehrle • 2 janvier, Hügli, Radolfzell
Manuel Riveiro Romero • 7 janvier, Hilcona, Schaan
Maria Nair Pires Dias • 23 janvier, Bell Suisse, Cheseaux
Karin Wohlert • 23 janvier, Hügli, Radolfzell
Andreas Maisch • 1 ^{er} février, Hügli, Radolfzell
Sabine Kölzsch • 7 février, Hügli, Radolfzell
Ramona Balossi • 8 février, Ali Big, Brivio
Maja Böhler • 15 février, Hügli, Radolfzell
Erhan Kahraman • 16 février, Hügli, Radolfzell
Heike Lettau • 1 ^{er} mars, Hügli, Radolfzell
Gunabalasingam Sinniah • 2 mars, Bell Suisse, Zell
Jürgen Heichele • 13 mars, Hügli, Radolfzell
Romina Zürcher • 22 mars, Hügli Suisse, Steinach

Manuel Castro Fialho • 27 mars, Hilcona Gourmet, Orbe
Eva Dan • 3 avril, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz • 3 avril, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer • 3 avril, Hügli, Radolfzell
Franz Fellmann • 18 avril, Bell Suisse, Bâle
Huseyin Temel • 18 avril, Bell Suisse, Bâle
Petra Schwolow • 3 juin, Bell Allemagne, Harkebrügge

35 années de service

Yves Brendlé • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Jose Manuel Rodrigues • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Zell
Huguette Ruchty • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Doris Schulte • 1 ^{er} janvier, Bell Allemagne, Haselünne
Klaus Sommer • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Bâle
Roland Wermelinger • 1 ^{er} janvier, Bell Suisse, Zell
Walter Kegel • 2 janvier, Bell Allemagne, Edewecht
Urs Schwegler • 23 janvier, Bell Suisse, Zell
Christophe Benrad • 1 ^{er} février, Bell Suisse, Bâle
Manuel Rego Oliveira • 1 ^{er} mars, Eisberg, Dällikon
Jean-Claude Senn • 1 ^{er} mars, Bell Suisse, Bâle
Eric Manceau • 12 mars, Bell France, Teilhède
Andreas Pasqualini • 1 ^{er} avril, Hilcona, Schaan
Josef Brunner • 1 ^{er} avril, Bell Suisse, Zell
Christophe Glasser • 1 ^{er} avril, Bell Suisse, Bâle
Frank-Michael Hins • 1 ^{er} avril, Hügli, Radolfzell
Robert Reber • 1 ^{er} avril, Hügli Suisse, Steinach
Hélène Stackler • 1 ^{er} avril, Bell Suisse, Bâle
Annemarie Kroiss • 2 avril, Hügli, Radolfzell
Marco Ghidini • 24 avril, Bell Suisse, Oensingen
Jürgen Blancke • 3 mai, Bell Allemagne, Harkebrügge

40 années de service

Anke Kleemann • 1 ^{er} janvier, Bell Allemagne, Harkebrügge
Slavisa Stojanovic • 24 janvier, Hügli Suisse, Steinach
Christian Lerch • 1 ^{er} mars, Hilcona, Schaan
Domenico Repetto • 19 avril, Bell Suisse, Oensingen

45 années de service

Hansjörg Mathys • 14 avril, Bell Suisse, Oensingen

Départs en retraite anticipée

Kees van Eck • 31 octobre, Besc, Werkendam (<i>addendum</i>)
Doris Ignaczak • 31 janvier, Bell Suisse, Bâle
Philippe Lieby • 31 janvier, Bell Suisse, Bâle
Erich Willi • 31 janvier, Bell Suisse, Churwalden
Urs Graf • 28 février, Bell Suisse, Bâle
Philippe Lejal • 28 février, Bell Suisse, Bâle

Thomas Bodenmann • 28 février, Hügli Suisse, Steinach
Christine Schlatter • 31 mars, Bell Suisse, Bâle
Herbert Krucker • 31 mars, Bell Suisse, Oensingen
Markus Marolf • 30 avril, Bell Suisse, Oensingen
Philippe Martin-Burdet • 30 avril, Bell Suisse, Cheseaux

Départs en retraite

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

Nous rendons hommage à celles et ceux qui nous ont quittés

Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze • 2 septembre, Hilcona, Schaan
Sergio Miguel Marques Mendes • 3 septembre, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert • 12 septembre, Geiser, Schlieren
Walter Toedtli • 18 septembre, Hilcona, Schaan
Johan Gottardi • 19 septembre, Bell Suisse, Bâle

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

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



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

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

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

Envoyez vos réponses (code QR) au plus tard le 04 avril 2025 pour participer au tirage au sort.

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