

LOOK!

Personeelsmagazine van de Bell Food Group

04 2024



***Carrières hebben
vele gezichten***

**BELL
FOOD
GROUP**





Inhoud

Uit de onderneming

- 4 Een nieuw hoofdstuk**
Zo gaat LOOK! verder vanaf 2025
- 6 Uitstekende verbeteringen**
TopX Best Practice Awards voor het eerst uitgereikt

Omslagverhaal

- 10 Carrières hebben vele gezichten**
De Bell Food Group maakt creatieve carrières mogelijk

Duurzaamheid en innovatie

- 16 Wie het verschil weet, gooit minder weg**
Te gebruiken tot- en ten minste houdbaar tot-datum
- 18 Zo blijven uw voedingsmiddelen langer houdbaar**
Van beginner tot professional

Onze smaakvolle wereld

- 20 De grote smaakfinale**
Nieuwigheden voor elke gelegenheid
- 22 Andere landen, andere braadrecepten**
Lekkernijen uit de oven

- 26 Het verhaal van Max, Anna en de allergenen**
Date of Disaster?

Persoonlijk

- 29 «Vlees kwam vroeger met de trein»**
Dienstjubilea en pensioenen van januari tot april 2025

Terugkoppeling en verloting

- 32 Wat vond u het best?**
Er valt wat te winnen met uw feedback!

U kunt zich ook online abonneren op LOOK! en hem lezen of downloaden via look.bellfoodgroup.com.

Colofon Tijdschrift voor de werknemers van de Bell Food Group, 4 nummers per jaar, nr. 4/2024, december 2024, 30e Jaargang.

Uitgever: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Zwitserland. Adres: Bell Schweiz Ltd, redactie LOOK!, postbus 2356, 4002 Basel, Zwitserland. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.

Redactie: Sara Heiniger (sh), bestuur. Redactionele ondersteuning: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).

Foto's: cover en p. 14, Georg Kritsch, Salzburg (Aurtriche); p. 11, Florian Moritz, Sissach (Zwitserland); p. 6-9, Eduardo Elia, Muttenz (Zwitserland);

p. 23 & 24, atelierkorak ag, Riehen (Zwitserland). Ontwerp: oblografik, Olten, Zwitserland. Fotobewerking: Proacteam AG, Allschwil, Zwitserland.

Druk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Zwitserland. Gedrukt op FSC-papier.

Adreswijzigingen: Neem contact op met het verantwoordelijke HR-bureau of de personeelsafdeling.

De mens centraal, vandaag en morgen

Beste medewerkers

De arbeidsmarkt verandert. We voelen dit ook bij de Bell Food Group. Geschoolde arbeidskrachten worden schaarser en tegelijkertijd veranderen de eisen die aan werkgevers worden gesteld. Maar we moeten ook de demografische trends in de gaten houden. De komende jaren zullen bijvoorbeeld veel van onze collega's met pensioen gaan. We moeten nu beginnen met het organiseren van hun opvolgers.

Omdat we een ambachtelijk bedrijf zijn, dat wordt gekenmerkt door kleine batches en een focus op kwaliteit, zullen we ook in de toekomst blijven vertrouwen op de expertise van mensen. Automatisering kan ons ondersteunen, maar zal nooit de mensen vervangen die met hun ervaring en passie het verschil maken. Het blijft daarom een belangrijke taak om talent op lange termijn aan te trekken, te promoten en te behouden, of het nu gaat om studenten, specialisten of toekomstige leiders.

We willen groeien in de basisopleiding en het aantal studenten verdubbelen. Vorig jaar heeft de managementworkshop zich intensief beziggehouden met de vraag hoe we dit doel kunnen bereiken. De eerste maatregelen zullen in 2025 worden geïmplementeerd.

Na het afronden van hun stage hebben jonge specialisten tal van mogelijkheden voor hun verdere professionele ontwikkeling. De verscheidenheid aan taken, productassortimenten en geografische vestigingslocaties die we in de Bell Food Group combineren, biedt talloze perspectieven. Op deze manier maken we carrièrepaden mogelijk die net zo individueel zijn als de mensen die ze volgen.

Voor mij persoonlijk waren de afgelopen zes maanden in mijn nieuwe rol als CEO een tijd vol nieuwe indrukken en waardevolle ervaringen. Ik ken de Bell Food Group al vele jaren en heb het genoeg gehad te ervaren hoe betrokkenheid en collegialiteit het succes van ons bedrijf bepalen. Ik voelde deze geest opnieuw in mijn nieuwe rol. Dankzij jullie steun en toewijding hebben we ons staande kunnen houden in een uitdagende marktomgeving en hebben we een belangrijke koers voor de toekomst uitgezet. Bedankt daarvoor aan jullie allemaal!

Aan het einde van het jaar wens ik jullie ontspannen en bezinnende uren met jullie dierbaren, hoe jullie deze dagen ook indelen. Bovenal wens ik jullie gezondheid, geluk en een succesvolle start van het nieuwe jaar. Laten we 2025 samen krachtig en vol vertrouwen aanpakken en onze toekomst met succes verder vormgeven.

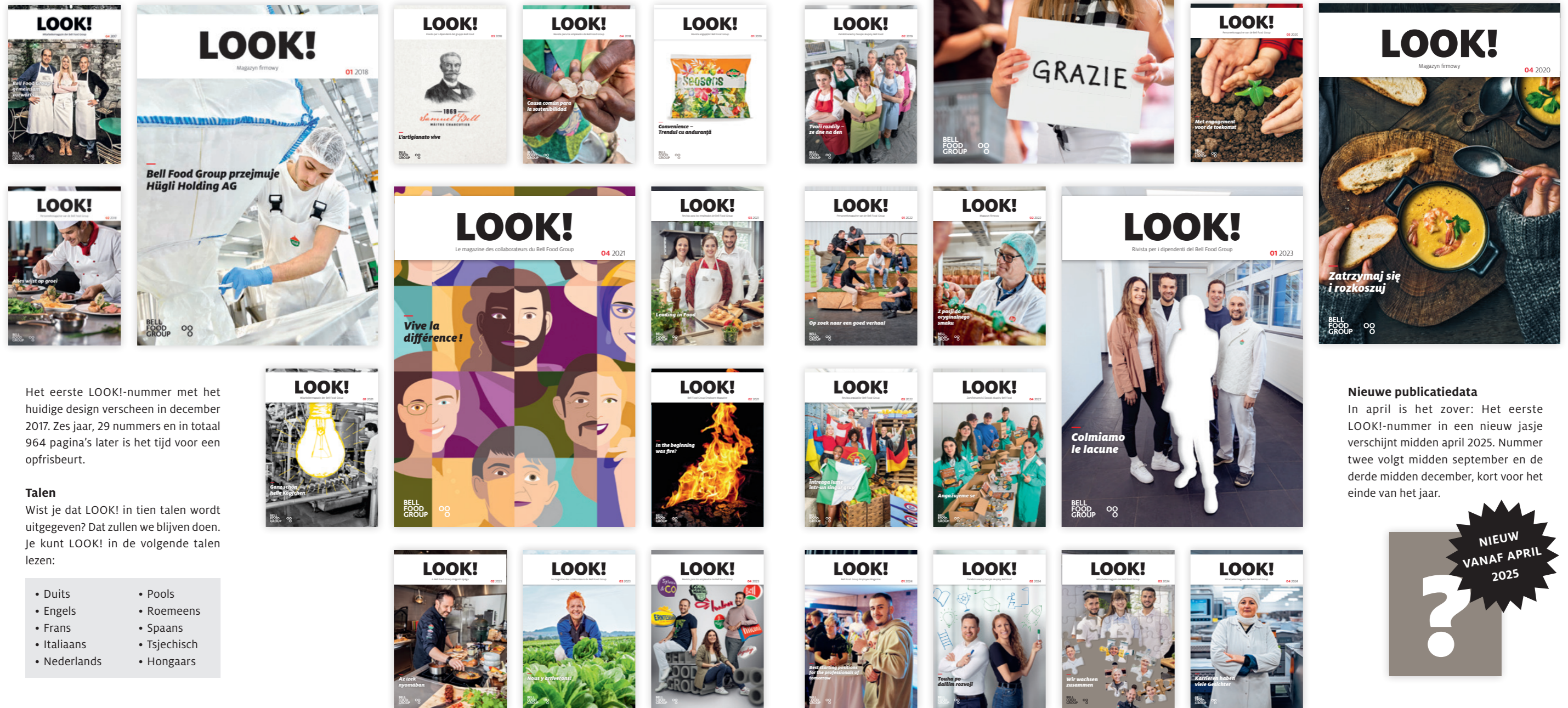
Vriendelijke groeten

Marco Tschanz
CEO van de
Bell Food Group

Zo gaat LOOK! verder vanaf 2025

Een nieuw hoofdstuk

Tijdschriftupdate in het vooruitzicht: Vanaf 2025 verschijnt LOOK! in een nieuw jasje. Het design wordt moderner en we richten ons nog meer op de vormgeving van onze artikelen. LOOK! verschijnt vanaf dan drie keer per jaar, maar met meer pagina's per nummer. • sh



LOOK! wint de «Gouden pluim» van de SVIK Awards 2024

Een keer per jaar bekroont de Zwitserse vereniging voor interne en geïntegreerde communicatie (SVIK) bedrijfscommunicatiewerken met de «Gouden pluim». Dit jaar sleepte LOOK! de «Gouden pluim» in de wacht en behaalde het de eerste plaats in de categorie «Personeelsbladen en -publicaties». LOOK! maakte tijdens de prijsuitreiking vooral indruk op de jury door de verscheidenheid van de artikelen. Het redactieteam was hier bijzonder blij mee. De redactie vindt het heel belangrijk dat LOOK! de diversiteit van de Bell Food Group weerspiegelt en een divers lezerspubliek aanspreekt.

Het eerste LOOK!-nummer met het huidige design verscheen in december 2017. Zes jaar, 29 nummers en in totaal 964 pagina's later is het tijd voor een opfrisbeurt.

Talen

Wist je dat LOOK! in tien talen wordt uitgegeven? Dat zullen we blijven doen. Je kunt LOOK! in de volgende talen lezen:

- Duits
- Engels
- Frans
- Italiaans
- Nederlands
- Pools
- Roemeens
- Spaans
- Tsjechisch
- Hongaars

Nieuwe publicatiedata

In april is het zover: Het eerste LOOK!-nummer in een nieuw jasje verschijnt midden april 2025. Nummer twee volgt midden september en de derde midden december, kort voor het einde van het jaar.





TopX Best Practice Awards voor het eerst uitgereikt

Uitstekende verbeteringen

Première op de TopX Summit van dit jaar: De TopX Best Practice Awards werden eind november voor het eerst uitgereikt.

Bijzonder succesvolle projecten werden bekroond in de volgende categorieën «Werkveiligheid», «Kwaliteit», «Prestaties» en «Kosten».

De prijzen werden uitgereikt door CEO Marco Tschanz. • *mr*

Het TopX-kernteam selecteerde vier succesvolle projecten.

Een belangrijk punt in het TopX-proces is om te leren van de inzichten van anderen. De teams zijn daarom onlangs begonnen met het delen van hun best practices op het nieuwe TopX-platform. Daar zijn nu meer dan 170 projecten te vinden om over te nemen.

Het TopX-kernteam selecteerde onlangs vijf succesvolle projecten uit deze pool van goede ideeën.

«Het jureren was niet gemakkelijk voor ons, omdat er nu zoveel geweldige voorbeelden zijn binnen de Bell Food Group die onze processen verbeteren», meldt Michael Baumann, hoofd van het Top Excellence Programma van de Bell Food Group. «De vijf bekroonde projecten – de prijs voor 'werkveiligheid' die we twee keer hebben toegekend – hebben voor-

al indruk op ons gemaakt door hun hoge mate van herbruikbaarheid.»

De winnaars werden bekroond tijdens de TopX Summit op 22 november 2024 in Bazel. CEO Marco Tschanz reikte de awards uit in de categorieën «Werkveiligheid», «Kwaliteit», «Prestaties» en «Kosten». Ze blijven nu een jaar bij de winnende teams en worden tijdens de TopX Summit 2025 als wisselbeprijzen doorgegeven aan hun opvolgers. Dan komt er nog een vijfde prijs bij voor de hoogste discipline «herbruikbaarheid».

Michael Baumann licht toe: «Na de succesvolle eerste ronde hopen we dat het aantal goede praktijken het komende jaar blijft toenemen en dat we elkaar steeds meer kunnen ondersteunen in ons gezamenlijke verbeterproces.»

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

Categorie «Prestaties»

Gemakkelijk processen begrijpen

Met een speelse aanpak heeft Bell in Zwitserland het inzicht van werknemers in de onderlinge relaties binnen de productie verbeterd en zo de kwaliteit van werkvloervergaderingen verhoogd. Er werd een knikkerbaan gebruikt om de afzonderlijke processtapen en hun onderlinge relaties te simuleren tijdens trainingssessies. De overdraagbaarheid van het project onder leiding van Benjamin Stalder werd ook direct aangetoond: De trainingen hebben al plaatsgevonden in drie afdelingen op acht vestigingen van Bell Food Group.



«In de categorie 'Prestaties' kwam het Bell-project met 44 good practices over verschillende onderwerpen en inhoud als winnaar uit de bus. Het team liet zien hoe creatieve en originele trainingssessies over het onderwerp werkvloervergaderingen eruit kunnen zien. Training over een onderwerp is goed. Naar mijn mening is het essentieel om iets in de praktijk te ervaren en zo de betekenis erachter te leren begrijpen. Dit motiveert en verbetert de prestaties. Bovendien kan dit best-practice voorbeeld dankzij de gedetailleerde uitwerking gemakkelijk worden overgenomen door andere fabrieken.»

Klaus Machtlinger, jurylid in de categorie «Prestaties» en TopX-coördinator, Eisberg



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

Categorie «Werkveiligheid»

Verlichting voor de rug

Werknemers in de productiefabriek in Edewecht, Duitsland, kunnen nu transportwagens van A naar B verplaatsen zonder hun rug te belasten en hebben tegelijkertijd een beter zicht op het kruisend verkeer. Dit is mogelijk door de toevoeging van zogenaamde ergo bars aan de wagens. Bukken om de dozen te verplaatsen is nu verleden tijd. Het team onder leiding van projectmanager Thomas Plaggenborg heeft zo als onderdeel van het TopX-programma een eenvoudige en kosteneffectieve oplossing ontwikkeld die zowel rugklachten als arbeidsongevallen voorkomt.

Minder gevaarlijke plekken

Hilcona in Schaan, Liechtenstein, heeft met een proefproject de werkveiligheid in de productie aanzienlijk verbeterd. Een van de successen van het TopX-project onder leiding van Rene Schädlich omvatte dat 68 gevaarlijke plekken waar struikelgevaar heerst of gebieden waar snijwonden zouden kunnen ontstaan, werden weg-gewerkt. Het project is er ook op gericht om werknemers bewuster te maken van risico's en zo de kans op ongevallen verder te verkleinen.



«We hebben twee winnaars in deze categorie. Dit laat zien hoe moeilijk het voor ons was om een selectie te maken uit de vele ingediende best practices. De bekroonde projecten kunnen gemakkelijk worden aangepast aan andere fabrieken en bereiken met weinig moeite een groots effect. Dit overtuigde de jury. Wat mij persoonlijk ook aanspreekt, is dat deze projecten zijn ontwikkeld vanuit echte problemen in de praktijk en dat ze een echte toegevoegde waarde hebben voor de werkveiligheid van onze medewerkers.»

Marc Spanuth, jurylid in de categorie «Werkveiligheid» en TopX-coördinator, Bell International



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

Categorie «Kosten»

Gescand in plaats van afgedrukt

De vestiging van Bell International in Harkebrügge, Duitsland, laat zien hoe de kosten voor kwaliteitsborging aanzienlijk kunnen worden verlaagd dankzij het TopX-project onder leiding van Ina Taute. Om dit te bereiken digitaliseerde het team de materiaalinspectie op de lijnen met behulp van mobiele scanners. De resultaten: De werkdruk voor werknemers werd verminderd, net als het papierverbruik. Het foutenpercentage daalde ook aanzienlijk. Het resultaat in cijfers: De vestiging kan ongeveer 52.000 euro per jaar besparen.



«Het project van Bell in Harkebrügge viel ons op in de jury, vooral vanwege de innovatieve kracht in de digitalisering van processen en de besparingen in tijd en materiaalkosten. Tegelijkertijd verhoogt dit ook de tevredenheid van de werknemers, waardoor het project een compleet succes wordt. Persoonlijk vind ik het ook erg leuk dat de verantwoordelijken voor het project buiten de gebaande paden hebben gedacht. De vele positieve neveneffecten laten zien dat dit extra de moeite waard is.»

Julia Schmitz, jurylid in de categorie «Kosten» en TopX-coördinator, Hügli



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

Categorie «Kwaliteit»

Food Safety Day

Als onderdeel van het opbouwen en bevorderen van de eigen voedselveiligheidscultuur heeft Eisberg de «Food Safety Day» in het leven geroepen. Dit evenement werd aanvankelijk met groot succes gelanceerd in de Zwitserse vestigingen en zal nu één keer per jaar plaatsvinden in alle productielocaties van de Eisberg Groep. Op deze dag kunnen werknemers op verschillende stations op speelse wijze hun kennis over voedselveiligheid verdiepen. De effecten van het project, geleid door Michael Landenberger, zijn onder andere het versterken van teamwerk, het plezier van samen leren en de actieve deelname van iedereen om culturele verandering te bevorderen.



«'Food Safety Day' onderscheidde zich duidelijk van de andere projecten in deze categorie door de reikwijdte, de uitwerking en vooral de bijdrage aan de nulfoutencultuur. We waren vooral onder de indruk van het feit dat het concept al zijn weg heeft gevonden naar andere afdelingen en zo een brede bijdrage heeft geleverd aan de ontwikkeling van de voedselveiligheidscultuur. Omdat ik zelf deelnam aan 'Food Safety Day', kon ik het positieve effect van de interactieve kennisoverdracht aan de hand van alledaagse voorbeelden aan den lijve ondervinden.»

Benjamin Stalder, jurylid in de categorie «Kwaliteit» en TopX-coördinator, Bell Schweiz

De Bell Food Group maakt creatieve carrières mogelijk

Carrières hebben vele gezichten

Er zijn veel carrièrepaden bij de Bell Food Group. En deze leiden niet altijd rechtdoor. Werknemers slaan in hun carrière vaak een andere richting in dan oorspronkelijk gepland. Deze flexibiliteit wordt verwelkomd door de verantwoordelijken en aangemoedigd door talrijke aanbiedingen voor verdere ontwikkeling. • *mr*

Werken in het vak dat je geleerd hebt tot je pensioenleeftijd en enkel bijscholingen volgen als dat nodig is: wat vroeger de standaardpraktijk was, strookt niet meer met de tijdgeest. Veel mensen willen juist flexibiliteit in hun baan en regelmatig nieuwe uitdagingen. Enkele jaren geleden vereiste dit vaak een

Bedrijven bieden steeds vaker de mogelijkheid tot interne verandering.

verandering van werkgever. Maar ook hier heeft een verandering plaatsgevonden: Bedrijven bieden nu steeds vaker de mogelijkheid voor interne verandering om goede werknemers op lange termijn te kunnen behouden.

Bij de Bell Food Group zijn carrièrepaden die variëren van een slagersopleiding tot een managementfunctie bijvoorbeeld niets nieuws. De mogelijkheden voor innovatieve en geïndividualiseerde loopbanen zijn de laatste jaren echter veel diverser geworden.

«Met onze programma's voor personeelsontwikkeling stimuleren we levenslang leren, wat de hoeksteen vormt voor de professionele ontwikkeling van onze medewerkers,» zegt Frank Wermter, hoofd personeelsontwikke-

ling bij de Bell Food Group. «Met aanbiedingen zoals de Sales Academy, HR Business Partner training of onze management- en leiderschapsprogramma's creëren we de voorzet om mensen te ondersteunen op hun carrièrepad met individuele ontwikkelingsmogelijkheden.»

Een belangrijke nieuwe bouwsteen is de gespecialiseerde carrière, die gericht is op iedereen die professioneel vooruit wil maar zichzelf niet noodzakelijk in een managementfunctie ziet. Ze kunnen hun professionele vaardigheden voortdurend ontwikkelen via een bijscholingsprogramma op maat.

En dan zijn er nog degenen die een andere wending geven aan hun carrièrepad en doorgroeien naar nieuwe taken of rollen.

«We staan ook erg open voor meer ongewone veranderingen bij de Bell Food Group. Dit is een belangrijk aspect van onze aantrekkelijkheid als werkgever,» zegt Frank Wermter. «Ons doel is om onze werknemers op lange termijn te behouden. Eigenlijk zoals het vroeger was: van opleiding tot pensioen, maar op een eigentijdse manier met flexibele oplossingen voor boeiende carrières.»



Over de persoon

Naam: Alexander Duss
Bedrijfseenheid: Bell
Vestiging: Zell, Zwitserland
Bij Bell sinds: 2016

Alexander Duss

Van de zijlijn naar het veld

Gegrepen kansen en gelukkige toevalligheden: beide hebben het carrièrepad van Alexander Duss bij de Bell Food Group beïnvloed. Hij trad in 2016 in dienst bij Bell Schweiz als hoofd procestechiek in de vestiging in Zell.

In die tijd kreeg hij de taak om een concept te ontwikkelen voor een algemeen verbeteringsproces voor de Groep. «Nadat ik het concept met onze externe partner had ontwikkeld, mocht ik ook de implementatie leiden,» vertelt Alexander Duss.

Zo werd in juni 2020 TopX gelanceerd met hem aan het roer. «Tot op de dag van vandaag vind ik het managen van TopX een van de coolste banen binnen de hele Bell Food Group,» zegt hij. «Aan de ene kant kan je echt een verschil maken en aan de andere kant kan je een breed netwerk opbouwen en bij veel bedrijven naar

binnen kijken. Zo kan je in korte tijd veel ervaring opdoen. Ik kan iedereen die vooruit wil komen in de Bell Food Group dus alleen maar aanraden om kennis te maken met TopX.»

Ondanks zijn enthousiasme voor deze functie accepteerde hij spontaan toen hij de kans kreeg om het productiemanagement in Marchtrenk voor zeven maanden over te nemen.

Zijn vrouw moedigde hem aan in deze beslissing, zelfs toen ze kort daarna te horen kregen dat ze aan het einde van zijn verblijf in Oostenrijk voor het eerst ouders zouden worden.

«In Marchtrenk stapte ik praktisch vanaf de zijlijn het veld op. Na jaren aan procesoptimalisatie te hebben gewerkt, nam ik voor het eerst het disciplinaire beheer van een productiegebied op me,» vertelt hij. «Ik heb daar enorm veel geleerd.»

Kennis en ervaring die hij nu ruim een jaar toepast als hoofd pluimveeactiviteiten bij Bell Schweiz in Zell. Dit is ook waar hij zijn toekomst op de middellange termijn ziet, omdat het tijd zal kosten om te voldoen aan de vereisten voor toenemende volumes in de komende jaren.

Zijn toekomst op middellange termijn ziet hij in het managen van het pluimveebedrijf in Zell.

Tatjana Stauss
Gelukkig in HR

Tatjana Stauss wist al op jonge leeftijd dat ze psychologie wilde studeren, maar het was lange tijd onduidelijk waar haar studie haar zou brengen. Verschillende stages moesten haar helpen om haar beslissing gemakkelijker te maken.

Eerst maakte ze kennis met sportpsychologie bij Hertha BSC in Berlijn en daarna werkte ze op de therapieafdeling van een kinder- en jeugdcliniek. Een stage in het bedrijfsleven zou het plaatje compleet maken. Ze vond dit op de HR-afdeling bij Hügli.

Er behoren steeds meer klassieke gebieden uit de psychologie tot haar vakgebied.

«Dat was tijdens de coronaperiode, en zo kreeg ik de kans om fulltime stage te lopen en tegelijkertijd te studeren», legt Tatjana Stauss uit. «Terugkijkend ben ik ongelooflijk blij met deze ontwikkeling.»

Op dat moment realiseerde ze zich nog niet dat ze hier ook carrièreperspectieven zou

hebben na haar afstuderen. Maar dat is precies wat er gebeurde, naadloos: «Ik leverde mijn masterscriptie in op 30 november 2021 en begon de volgende dag al te werken bij Hügli.»

In het begin werkte ze veel oplossingen uit voor haar taken volgens het learning-by-doing-principe. Om zichzelf vaardig te maken voor HR-basics zoals arbeidscontracten, volgde ze ook een opleiding in bedrijfs- en staatsrecht.

Sindsdien is haar takenpakket veranderd en uitgebreid. Vandaag de dag omvat dit steeds meer traditionele gebieden uit de psychologie, zoals gezondheidszorg en personeelsontwikkeling.

«Ik kan onder andere veel input vanuit mijn studie toepassen in de workshops met onze stagiairs en duale studenten,» verklaart ze.

Het werd opnieuw spannend toen ze, zes maanden nadat ze haar carrière bij Hügli was begonnen, een baan kreeg aangeboden bij de kinder- en jeugdcliniek.

«Ik heb er maar kort over moeten nadenken, want ik besepte al snel dat ik hier wilde blijven,» zegt ze. «Omdat ik me erg op mijn gemak voel in mijn team en met mijn taken.»

«Ik kan input leveren vanuit mijn opleiding tijdens workshops met stagiairs en duale studenten.»

Over de persoon

Naam: Tatjana Stauss
Bedrijfseenheid: Hügli
Vestiging: Radolfzell, Duitsland
Bij Hügli sinds: 2021 (vaste werknemer)



Praktische tips voor iedereen die wil veranderen



Tot wie richt ik me als ik wil veranderen?

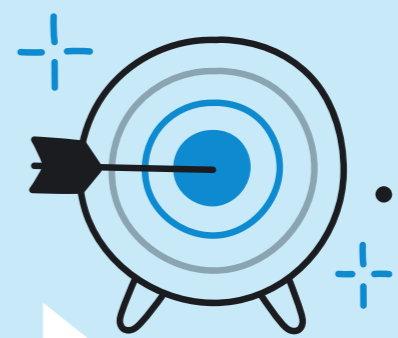
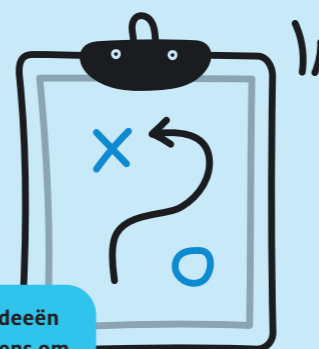
De juiste mensen om contact mee op te nemen zijn de directe managers, medewerkers van de HR-afdeling of een andere vertrouwenspersoon in het bedrijf. Iedereen die al weet dat hij of zij in de nabije toekomst wil veranderen, moet de kwestie zo vroeg mogelijk bespreken, bijvoorbeeld in een personeelsbeoordeling. In de nabije toekomst zal het ook mogelijk zijn om vooraf te informeren naar deze wensen en doelstellingen door middel van een vragenlijst ter voorbereiding op de gesprekken.

Moet ik al concrete ideeën hebben als ik mijn wens om over te stappen uit?

Je kan het niet zonder je eigen initiatief. Als je iets wilt veranderen, moet je je contactpersoon benaderen met bepaalde ideeën. Misschien weet je al van een vacature die je zou interesseren of heb je contact gehad met leidinggevenden in een gebied waar je graag naartoe zou willen. Hoe beter je voorbereid bent, hoe constructiever de gesprekken zullen zijn.

Wat gebeurt er daarna?

Als de sollicitant die van baan wil veranderen en een vacature samenvalt, wordt eerst de geschiktheid van de sollicitant gecontroleerd. Er zijn ook gesprekken met de manager in het nieuwe werkgebied. In sommige gevallen is er ook bijscholing nodig voor of kort na de verandering.



Frank Wermter, hoofd personeelszaken bij de Bell Food Group

Frank Wermter is een van de experts van de Bell Food Group als het gaat om het bevorderen van carrièrepaden en het faciliteren van verandering. Hij is sinds het begin van het jaar hoofd personeelsontwikkeling bij de Bell Food Group en werkt samen met zijn team aan de ontwikkeling van concepten om werknemers binnen de hele groep te ondersteunen en te stimuleren tijdens hun loopbaan. Zijn eigen carrière bij de Bell Food Group begon in maart 2019 als hoofd HR bij de vestiging Dällikon van de Eisberg Group.



Over de persoon

Naam: Elena Oroszi
 Bedrijfseenheid: Hubers
 Vestiging: Pfaffstätt, Oostenrijk
 Bij Hubers sinds: 2007

Elena Oroszi

Altijd een stap vooruit

Wat Elena Oroszi doet, doet ze met heel haar hart. Dat was zo toen ze in 2007 bij Hubers begon, en dat is nu nog steeds zo als hoofd van de verpakkingsafdeling.

Elena Oroszi kwam 17 jaar geleden vanuit Roemenië naar Oostenrijk om haar zus te helpen, die net bevallen was. Ze hoorde via kennissen over vacatures bij Hubers, solliciteerde en begon als werkster op een pluimveebedrijf. Kort daarna verhuisde ze naar de verpakkingsafdeling als lijnmanager en werd vervolgens ploegleider. «Mijn baas stelde me destijds deze taak voor. Eerst twijfelde ik of ik het wel moest doen,

Via kennissen kwam ze achter de vacature bij Hubers.

omdat ik nauwelijks Duits kon,» vertelt Elena Oroszi. «Hij vroeg me: «Kan je dit plan lezen?», en ik zei: «Ja.» Toen zei hij: «Dan kan je ook ploegbaas worden.»»

Haar Duitse taalvaardigheden zijn sindsdien aanzienlijk verbeterd. Eerst kon ze alleen «hallo» zeggen, maar nu helpt ze andere collega's uit Oost-Europa als ze communicatieproblemen hebben.

Zelfs na 15 jaar heeft ze nog steeds veel plezier in haar werk bij de verpakkingsafdeling. «Oorspronkelijk wilde ik niet zo lang in Oostenrijk blijven,» zegt ze. «Maar ik heb een goed leven in Oostenrijk en hou van wat ik doe.»

Dat ze bij Hubers steeds de volgende stap kon zetten, is te danken aan haar grote inzet en de steun van verschillende leidinggevendenden.

Tegen mensen in vergelijkbare situaties zou ze willen zeggen: «Je moet weten wat je wilt en bereid zijn om ervoor te werken, dan kan je geleidelijk een goede carrière opbouwen.»

Marcus Bornschein

Je kan het niet zonder je eigen initiatief

Marcus Bornschein ging in 2008 bij Bell werken om terug te keren naar zijn oorspronkelijke beroep als slager. Hij werkte zes jaar in de vleeswarenfabriek in Basel, meest recentelijk als hoofd van de afdeling gekookte worst.

In zijn vrije tijd voltooide hij ook een bachelor in bedrijfskunde. «Ik ontdekte mijn grote interesse in juridische onderwerpen,» vertelt hij. En deze interesse, in combinatie met zijn diploma bedrijfskunde, zou zijn carrière in 2014 een geheel nieuwe wending geven. Binnen het centrale kwaliteitsmanagement van de Bell Food Group nam hij het gebied van wettelijke verduidelijkingen en verklaringen van voedingsmiddelen over.

Nu was het tijd voor hem om zich vertrouwd te maken met SAP. «Ik heb verschillende cursussen gevolgd, waaronder een cursus over levensmiddelenwetgeving. Maar ik heb ook veel zelf geleerd om sneller vooruit te

komen of omdat er geen geschikte opleidingen waren,» legt hij uit.

In deze periode vonden ook de voorbereidingen plaats voor de nieuwe levensmiddelenwetgeving in Zwitserland, die in 2017 van kracht werd. Als een van de twee werknemers van Bell zat hij als vertegenwoordiger van de industrie aan tafel tijdens het opstellen van deze wet.

«De volgende grote switch voor mij kwam in 2018: Hoewel ik het me eerlijk gezegd helemaal niet kon voorstellen toen ik voor het eerst werd gevraagd, ben ik toch overstapt naar IT als consultant,» vertelt hij. «De doorslaggevende factor was dat er ook vraag was naar mijn kennis als slager voor deze functie.»

Tot op de dag van vandaag, Marcus Bornschein is nu hoofd van SAP Consulting op het gebied van materiaalbeheer en productieplanning, is een hoge mate van initiatief een van de belangrijkste factoren voor een succesvolle carrière.

Daarom vindt hij het goed dat je actief moet solliciteren bij de Bell Food Group, zelfs als je intern van baan verandert. Omdat hij het uit eigen ervaring weet: «Je moet zo intensief nadenken over de volgende stap en bewust kiezen voor verandering.»

Zijn interesse in juridische kwesties gaf zijn carrière een nieuwe wending.



Over de persoon

Naam: Marcus Bornschein
 Bedrijfseenheid: Bell Food Group
 Vestiging: Basel, Zwitserland.
 Bij Bell sinds: 2008

Te gebruiken tot- en ten minste houdbaar tot-datum

Wie het verschil weet, gooit minder weg

Tonnen voedsel worden vaak gewoon weggegooid. Vaak was het nog perfect eetbaar. Als u op uw eigen zintuigen vertrouwt, kunt u voedselverspilling voorkomen. Het is belangrijk om een onderscheid te maken tussen de 'te gebruiken tot'-datum en 'ten minste houdbaar tot'-datum.

Temperatuur, licht en vochtigheid kunnen de houdbaarheid beïnvloeden.

De vraag of brood in een blik kan, valt te betwisten. Zoals een gepensioneerde uit Duitsland heeft bewezen, kan dit zeker. Of toch tenminste wat de houdbaarheid betreft. Hij heeft een paar stoffige, maar goed afgesloten conservenblikken in een hoekje van de kelder van zijn landhuis gevonden. Inhoud: 500 gram bruin brood in elk blik. Met «bijzonder goede bescherming tegen radioactieve neerslag», zoals het etiket beloofde. Volgens mediaberichten smaakte het brood uit de tijd van de Koude Oorlog in het begin van de jaren 1960 nog steeds «superlekker». Zoals het hoort, deelde de vinder het brood met vrienden. Hij serveerde het met een gebakken ei.

Brood smaakt het best vers van de bakker. In tegenstelling tot bijvoorbeeld vlees en vis, die met een «te gebruiken tot»-datum zijn voorzien, kan het echter ook veilig worden gegeten, zelfs als het allang hard geworden is. Zout, suiker en honing zijn daarentegen jaren houdbaar als ze goed worden bewaard. De temperatuur, het licht en de vochtigheid van de omgeving kunnen echter de houdbaarheid van alle voedingsmiddelen beïnvloeden.

De verantwoordelijkheid van de fabrikant

Voor verpakte voedingsmiddelen bepaalt de wet dat er een 'ten minste houdbaar tot'-datum (THT) of een 'te gebruiken tot'-datum (TGT) moet worden vermeld. Producten met een THT mogen niet van kleur, geur of consistentie veranderen vóór de datum die erop staat. Na deze datum zijn ze echter nog steeds eetbaar, op voorwaarde dat een geur- en smaaktest dit niet tegensprekt. De 'te gebruiken tot'-datum is voorgescreven voor zeer bederfelijke voedingsmiddelen die absoluut gekoeld moeten worden. De fabrikant moet garanderen dat zijn product van perfecte kwaliteit is en dat de voedselveiligheid gegarandeerd is tot de aangegeven datum. Voor de bepaling kan hij bijvoorbeeld sensorische,

microbiologische en chemische parameters tijdens de opslag meten. De datering is hierop gebaseerd. Alleen de producent is verantwoordelijk voor het vaststellen van de 'te gebruiken tot'- of de 'ten minste houdbaar tot'-datum van zijn producten. Hij moet garanderen dat het voedsel zijn specifieke eigenschappen binnen de bepaalde periode behoudt en niet schadelijk is voor de gezondheid.

Volg altijd je ogen en je neus

Om ervoor te zorgen dat de houdbaarheid overeenkomt met de aangegeven datum, moet de consument de producten onder de aangegeven omstandigheden bewaren. Dit geldt vooral voor zeer bederfelijke voedingsmiddelen zoals vlees, vis, melk en room. Het is belangrijk om de koudeketen voor deze producten steeds in stand

te houden. Als de 'te gebruiken tot'-datum op het product is verstreken, moet het product onmiddellijk worden weggegooid. Tip: als verpakte producten bij -18 graden Celsius worden ingevroren, kunnen ze tot ongeveer drie maanden later nog steeds worden geconsumeerd. Belangrijk: zorg ervoor dat u de voedingsmiddelen onmiddellijk consumeert nadat ze ontdooid zijn.

Bij voedingsmiddelen met een 'ten minste houdbaar tot'-datum hebben consumenten meer speelruimte. Deze voedingsmiddelen kunnen meestal nog enige tijd na het verstrijken van de aangegeven periode veilig worden gegeten. Gebruik uw eigen zintuigen. Zo voorkomt u voedselverspilling. Ziet het product er onberispelijk uit? Ruikt het zoals verwacht? Wat vertellen uw smaakpapillen? Alleen als u onaangename veranderingen in het uiterlijk, de geur, consistentie of smaak opmerkt, moet het voedingsmiddel onmiddellijk worden weggegooid. • ap

Gebruik uw eigen zintuigen. Zo voorkomt u voedselverspilling.

Van beginner tot professional

Zo blijven uw voedingsmiddelen langer houdbaar

Als u vers koopt, uw voedingsmiddelen op de juiste manier bewaart en vertrouwt op uw ogen, neus en smaakpapillen, spaart u niet alleen geld, maar ook het milieu.

NIVEAU 1



Beginner:
Algemene informatie over de juiste opslag

Let al eens op deze algemene regels: koop liever vers dan te veel op voorraad. Een nieuwe voorraad hoort achteraan op de plank. Dit betekent dat u automatisch de oudere voedingsmiddelen het eerst opgebruikt. Controleer zo nu en dan de ten minste houdbaar tot-datums van uw voedingsmiddelen. U kunt beter de inhoud van geopende verpakkingen in goed afgesloten verpakkingen van glas, metaal of plastic overbrengen. Zorg er bij voedingsmiddelen in blik en glazen potten voor dat de bodem of het deksel niet naar buiten gebogen staat. Dit is een teken dat de voedingsmiddelen door bacteriën bedorven zijn. Dit kan tot een ernstige vergiftiging leiden als ze worden gegeten. Gooi deze voedingsmiddelen dus onmiddellijk weg.



Gevorderd:

Organiseer uw koelkast goed

De aanbevolen temperatuur voor uw koelkast is 5 graden Celsius. Steek uw koelkast zeker niet te vol. Zorg ervoor dat voedingsmiddelen de achterwand van uw koelkast niet raken. De meeste koelkasten zijn onderverdeeld in vijf zones: hoe verder naar beneden, hoe lager de temperatuur. Bovenaan staan producten met veel suiker, vet of zuur, bijvoorbeeld jam, sauzen en conserven. De middelste zone is ideaal voor voorgedroogde gerechten en alles wat na opening koel bewaard moet worden. Ook verschillende soorten kaas en zuivelproducten horen hier te liggen. Vlees, vis, gevogelte en zeevruchten horen direct hieronder, in de onderste zone. De groentelade onderaan heeft zijn naam om voor de hand liggende redenen, maar ook fruit kunt u perfect hier in plaatsen. De deur is een van de warmste plekken in uw koelkast. Eieren, boter, mosterd, tomatenpuree en kant-en-klare sauzen kunt u best hier bewaren. Maar ook sappen en melk, die vaak snel worden geconsumeerd.

NIVEAU 2

Pro: Invriezen zonder kwaliteitsverlies ❄️

Wanneer u voedingsmiddelen in het vriesvak bewaart, is het belangrijk om alles luchtdicht te verpakken, bv. in plastic of glazen bakjes. Er bestaat een risico op zogeheten vriesbrand. Contact met zuurstof kan kleine ijskristallen veroorzaken en het bevroren voedsel laten uitdrogen. Dit heeft een negatief effect op de smaak en maakt zelfs het meest malse vlees taai. Hoewel u een heleboel producten kunt invriezen en de houdbaarheid met drie tot zes maanden kunt verlengen, zijn er uitzonderingen. Fruit en groenten die veel water bevatten, zoals druiven, komkommers en rauwe tomaten, worden papperig als ze ontdooid zijn. Knoflook verliest zijn smaak en rauwe aardappelen worden zoet en ook papperig. Zuivelproducten zoals yoghurt en roomkaas kunnen ook vlokken krijgen. Tip: als de koelstaven van de vriezer dik bedekt zijn met ijs, kunt u hem best eens een keer laten ontdooien. Dit verhoogt het koelingseffect en verlaagt het stroomverbruik.

NIVEAU 3

Nieuwigheden voor elke gelegenheid

De grote smaakfinale



Bell Schweiz Biologische kwaliteit voor de feestdagen

Met de «Bio Quick Mini Rollschinkli» is een populaire klassieker nu ook verkrijgbaar als biologische versie op de Zwitserse feesttafel. Bell in Zwitserland heeft dus een nieuw hoogtepunt toegevoegd aan zijn Quick-assortiment voor een eenvoudige bereiding «au bain-marie».



Bell Schweiz Feestelijke doos met Salametti

Bent u al uitgenodigd voor een aperitief in kerststijl? Dan biedt Bell Schweiz vanaf half december de Salametti Box aan. De stijlvolle geschenkdoois bevat «Salametti natuur» en de nieuwe «Salametti met peper», die speciaal voor deze doos zijn ontwikkeld. Beide soorten worden gemaakt van het beste Zwitserse vlees en vervolgens langzaam aan de lucht gedroogd.



Tutto Gusto Pesto's en crèmes voor de smaak van Italië

Net op tijd voor de start van het kerstseizoen kunnen koks zich laten inspireren door vijf nieuwe pesto's en tien nieuwe crèmes van Hügli's Tutto Gusto-merk om steeds weer nieuwe Italiaanse creaties tevoorschijn te toveren. Alle nieuwe producten worden gemaakt van de beste ingrediënten en volgens het traditionele recept voor een authentieke smaak, of het nu klassieke «Pesto alla Genovese» op basis van basilicum of fijne «Crema di Porcini» met eekhoortjesbrood is.



Eisberg Oostenrijk Snelle keuken voor liefhebbers van Azië

Nu wordt alles Aziatisch: Eisberg Oostenrijk heeft drie ramen-gerechten en vier warme maaltijden toegevoegd aan het assortiment voor een Duitse supermarktklant. Veganistisch, met kip of rundvlees? Alle nieuwe producten hoeven slechts opgewarmd te worden, waardoor ze in een handomdraai klaar zijn. De producten werden onder het merk Eisberg gelanceerd in het vrolijke «Colour Your Life Design», dat klanten toont dat evenwichtige voeding ook heel leuk kan zijn.



Cher-Mignon Geschenken uit Wallis

Cher-Mignon nodigt zijn klanten in Zwitserland uit om tijdens de feestdagen originele lekkernijen uit Wallis cadeau te doen. De kerstdoos bevat vijf traditionele charcuterie- en worstspecialiteiten van Cher-Mignon en de doos is elegant vormgegeven met een gemakkelijk te verwijderen etiket.



Hilcona Twee soorten pasta met fijn deeg

De seizoensvariant «Ravioli Truffel» met zomertruffels, ricotta en harde kaas wordt vanaf nu tot maart 2025 toegevoegd aan het originele pasta-assortiment van Hilcona. Superromig en nieuw in het assortiment zijn de «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» met buffelmelkmozzarella, tomaten en basilicum. Met hun heerlijke vullingen en extra dunne, fijngemalen deeg smaken deze pasta's net als handgemaakte pasta.



Vogeley Desserts uit topklasse

Als zoete afsluiter van het feestmenu combineert de nieuwe «Origin»-lijn van Vogeley grondstoffen uit gerenommeerde herkomstregio's met een duurzame aanpak. Foodserviceklanten van het merk Hügli kunnen kiezen uit vier soorten: De «Origin Mousse au Chocolat» maakt indruk met de intense smaak van cacao uit Centraal-Afrika, terwijl de «Origin Gianduja Mousse» zijn unieke smaak dankt aan de wereldberoemde, I.G.P.-gecertificeerde Tonda Gentile-hazelnooten uit Piemonte. De felgroene pistachenoten die de «Origin Mousse Pistache» zijn smaak en kleur geven, komen ook uit Italië. De «Origin Dessertsaus Vanille» met echte Bourbonvanille uit Madagaskar is ook een smaakhoogtepunt.



Eisberg Hongarije Pink Mix vraagt aandacht voor borstkanker

Dit is al de vierde keer dat Eisberg Hongarije aandacht vraagt voor de borstkankermaand oktober met de Pink Mix. Voor elke zak die tijdens de campagneperiode wordt verkocht, wordt een donatie gedaan aan een organisatie voor zowel preventie als ondersteuning van de getroffen. Met de donatie van vorig jaar steunde de vereniging de aankoop van diagnoseapparatuur voor Hongaarse ziekenhuizen.



Eisberg Zwitserland Fruit en salade voor het koude seizoen

Eisberg Zwitserland zorgt ervoor dat uw feestgasten zeker genoeg vitamines krijgen: De «Winterfruitmix» nodigt uit tot bewust snacken, terwijl de «Seizoenssalade met snijbiet» een snelle en eenvoudige manier is om een knapperig, fris bijgerecht klaar te maken.



Eisberg Hongarije Gearomatiseerde oliën voor salades

Drie nieuwe oliën voor salades in praktische portiezakjes maken het nog gemakkelijker om van salades te genieten voor klanten in Oost-Europa. De soorten «Geroosterde pompoenpitten», «Hazelnoot en pistache» en «Limoen» bevatten veel waardevolle voedingsstoffen en smaken intens naar de gebruikte ingrediënten.

Op zoek naar een speciaal cadeau? Een snel gerecht voor de hectische periode net voor Kerstmis? Of inspiratie voor uw feestmenu? De verantwoordelijken voor productontwikkeling hebben alweer aan iedereen gedacht. Van een specialiteitendoos tot gevulde pasta en knapperige salades, alles is inbegrepen voor een geslaagde eindejaarsspurts. • mr

Lekkernijen uit de oven

Andere landen, andere braadrecepten

Gebraden gerechten maken net zo veel deel uit van de Europese kooktraditie als marinade voor vlees. Knapperig, sappig, smaakvol: gerechten braden zorgt onmiddellijk voor de nodige gastvrijheid. We doen eens een tripje rond de wereld en stellen vijf braadspecialiteiten voor. Bent u de oven al aan het voorverwarmen? Onthoud dan het volgende: of het nu runds-, lams- of varkensvlees is, de kwaliteit ervan is cruciaal als u verlangt naar een sappig stukje vlees. En wie er een beetje extra tijd in steekt, wordt beloond met meer smaak. • *ap*



Pot Roast: de braadtraditie heeft zich ook gevestigd aan de overkant van de Atlantische Oceaan

Denkt u vaak aan hamburgers, hotdogs en kipnuggets als u aan eten uit de VS denkt? Dan zit u er toch ver naast. De geschiedenis van het immigratieland bij uitstek wordt weerspiegeld in een keuken die wordt gekenmerkt door diverse culturen. Pot Roast maakt ook deel uit van een culinaire traditie die diversiteit uitstraalt. Bij Amerikaanse roastbeef wordt het vlees eerst dichtgeschroeid en vervolgens langzaam gegaard in de oven, samen met groenten en kruiden zoals knoflook,

ui, tijm en peper. Alle ingrediënten worden in een braadpan («pot») gedaan, vandaar de naam. Overigens brachten Europeanen in de 19e eeuw de kunst van het smoren naar Amerika. Pot Roast werd vooral populair tijdens de wereldwijde economische crisis in de jaren '30. De ingrediënten zijn gemakkelijk te verkrijgen en betaalbaar. Zelfs het taaiste vlees wordt zo mals als boter als u het langzaam smooort. Tegenwoordig wordt Pot Roast vaak op zon- of feestdagen klaargemaakt. Niet alleen, maar toch vaak tijdens de iets koudere maanden van het jaar.

Alle ingrediënten worden in de «pot» (braadpan) bereid.



Porchetta: een feest van kruiden en smaken

Porchetta is een absoluut traditioneel gerecht. Zelfs al in de oudheid maakten de Romeinen hun varkensvlees op een vergelijkbare manier klaar. Een porchetta bestaat meestal uit een stuk varkenslende omwikkeld met een stuk buikspek en zwoerd. Vervolgens wordt alles in een rol aan elkaar gebonden. De marinade bestaat meestal uit kruiden zoals rozemarijn, salie, venkel en knoflook. Geef het gebrad ruim de tijd om goed gaar te worden. Daarna gaart u het langzaam in de oven of

boven een open vuur. Het gerecht komt uit de regio Lazio en Rome en is een klassieker geworden in de Italiaanse keuken. Tegenwoordig heeft elke regio in het land zijn eigen recept. Porchetta wordt vaak geserveerd als street food, in broodjes of als onderdeel van antipasti-schotels. De combinatie van een knapperige buitenkant en sappig vlees aan de binnenkant creëert een topgerecht voor zowel de lokale bevolking als voor toeristen.



Kleftiko: het Grieks-Cypriotische roversfeestmaal

Kleftiko is een lamsstoofpot die in Griekenland ook vaak met geitenvlees wordt klaargemaakt. Volgens de Cypriotische legende gaat de oorsprong terug tot de 19e eeuw bij de Klephten, wat rovers betekent. De opstandelingen stelden zich tot doel om Griekenland te bevrijden van de Ottomaanse overheersing. Om onopgemerkt te blijven in de vrijheidsstrijd stooften ze hun buit, het vlees van gestolen lammeren en geiten, urenlang in putten in de grond. Hoe langer er gestoofd werd, hoe intenser

de smaakervaring. Rook noch de heerlijke geur verraadde hen. De kruiden die traditioneel worden gebruikt zijn peper, basilicum, oregano, paprika, rozemarijn, ui en knoflook. De gemarineerde en in blokjes gesneden lamsbout kan samen met de aardappelen, tomaten en feta in bakpapier worden gewikkeld. Door het vlees langzaam te garen in de oven, wordt het heerlijk mals. Een Griekse salade of knapperige aardappelen zijn ideaal als bijgerecht.



Beef Wellington: een lekkernij in een deegjasje

Een echte klassieker uit de Franse keuken, hoewel het discutabel is wie de runderfilet in bladerdeeg eigenlijk heeft uitgevonden. Het verhaal dat een Zwitser het in 1930 maakte voor een internationale kooktentoonstelling in Zürich moet worden afgedaan als een legende. Het is waarschijnlijker dat het een variatie is op het oudere Franse gerecht Filet de bœuf en croûte. In het klassieke recept wordt de runderfilet bedekt met gehakte champignons en gekookt in bladerdeeg. Geglazuurde wortelen en knappigere aardappelen zijn populaire

bijgerechten. Het gerecht kan op bijna oneindig veel manieren worden aangepast aan uw smaakvoorkeuren. In een vegetarische versie kan de vulling bijvoorbeeld bestaan uit champignons, spinazie en walnoten. Zelfs zalm smaakt fantastisch met een jasje uit bladerdeeg. Wat uw vulling ook wordt, vandaag de dag is beef Wellington een populair gerecht in veel landen en wordt het geserveerd bij feestelijke gelegenheden.



Het gerecht kan op bijna oneindig veel manieren worden aangepast.



Zuurgebraad: zoetzure specialiteit

Tegenwoordig is rundvlees de eerste keuze voor zuurgebraad, hoewel paardenvlees regionaal ook traditioneel wordt gebruikt. Om het vlees zijn karakteristieke zure smaak te geven, moet het twee tot drie dagen in de marinade blijven liggen. Het gerecht wordt meestal gemaakt met rode wijn of rode wijnazijn (of beide), uien, wortelen, prei of selderij, laurierbladeren, jeneverbessen, kruidnagel en peperkorrels en een beetje suiker en zout. Het zuurgebraad wordt vervol-

gens kort dichtgeschroeid en op een lage temperatuur in de oven geplaatst. De geschiedenis van zuurgebraad dateert van de middeleeuwen. Toen voedingsmiddelen nog niet gekoeld konden worden, kon vlees langer vers worden gehouden door het te marinieren in azijn of wijn. Zuurgebraad is het nationale gerecht in Duitsland geworden. Van het Rijnland in het westen tot Saksen in het oosten van het land: elke regio heeft zijn eigen trucjes om het gerecht een speciale smaak te geven. De traditionele bijgerechten zijn rode kool en knoedels. Wanneer de zuurte en zoetheid in evenwicht zijn, wordt het recept een succes.



Date of Disaster?

Het verhaal van Max, Anna en de allergenen

Max wil indruk maken op Anna met een zelfgemaakt diner. De weg naar het hart gaat immers door de maag. Kun jij Max helpen het juiste menu te kiezen? De date moet een groot succes worden – en niet weer op de spoedafdeling belanden ... *• sh*



Max heeft vlinders in zijn buik. Heel veel vlinders. De reden daarvoor is Anna. Een paar dagen geleden ontmoette hij haar voor een drankje na het werk nadat ze nummers hadden uitgewisseld op het verjaardagsfeestje van een gemeenschappelijke vriend. Sindsdien heeft hij Anna nooit meer uit zijn hoofd kunnen zetten.

Pijnlijke herinnering

Nu staat Max in zijn keuken en zit met zijn handen in het haar. Uit pure uitbundigheid had hij Anna een avond bij hem thuis uitgenodigd om voor haar te koken, daarbij was hij helemaal vergeten wat voor ramp zijn laatste etentje was geworden. Als hij eraan terugdenkt, wil hij nog steeds van schaamte door de vloer zakken. Hoe kon hij in vredesnaam weten dat de salade ook selderij bevatte, waar zijn geliefde allergisch voor was? Een wilde nacht zou prima zijn geweest voor Max, maar in zijn gedachten zou het zeker niet zijn geëindigd op de spoedafdeling met een adrenaline-injectie.



Grote opruimoperatie

Daarom wil Max deze keer geen risico's nemen. Voordat hij ook nog maar denkt aan koken, moet zijn keuken vrij zijn van allergenen. Maar de taak is ontmoedigend. Zoveel ingrediënten die voor hem volkomen onschuldig lijken, kunnen problematisch zijn.

Dit is waar jij om de hoek komt kijken! Kun jij Max helpen alle allergenen op te sporen?

Zoek de 14 allergenen die moeten worden aangegeven

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



Als je hebt deelgenomen aan een Food Safety Day in je bedrijf, moet dit kinderspel voor je zijn. 😊

Je vindt de oplossing op de volgende pagina.

Zorgvuldige menukeuze

Na een grondige opruimbeurt haalt Max diep adem. De grootste hindernis is genomen. Maar het volgende dilemma biedt zich nu aan: Wat moet hij koken voor Anna? Max bekijkt de notities op zijn smartphone, waar hij regelmatig recepten opslaat die hem lekker lijken. Max heeft geluk en vindt drie recepten die hem aanspreken.

Welk gerecht zou je Max aanraden als hij voor Anna een allergeenvrije maaltijd zou willen koken?

Na rijp beraad kiest Max voor de gegrilde groenten met citroen- en kruidendressing en zoete aardappelen. Het is niet alleen lekker en een kleurrijke blikvanger, het is ook de veiligste keuze als het gaat om allergenen.

Als een paar uur later de deurbel gaat, is Max opgetogener dan hij in lange tijd is geweest. Hij werpt een onderzoekende blik op de eettafel, die hij zorgvuldig heeft gedekt. Hij gebruikte zelfs de servetten die hij van zijn moeder had gekregen toen hij hier vier jaar geleden kwam wonen. Moet hij wat kaarsen uithalen voor wat meer romantiek? Neen. Max legt zijn haar goed voor de spiegel in de hal en gaat naar de voordeur. Nadat hij zoveel moeite heeft gedaan met het eten, wil hij niet het risico lopen dat de avond eindigt bij de brandweer in plaats van bij de spoedafdeling ...

Gegrilde groenten met citroen- en kruidendressing en krokante zoete aardappelen

Dit menu is eenvoudig en kleurrijk. De citroen- en kruidendressing voegt een pittige noot toe en de knapperige zoete aardappelen zorgen voor een knapperige zoetheid. Max hoopt dat hij punten kan scoren bij Anna.

Verse pasta met basilicumpesto en kabeljauwfilet

Max houdt van Italiaans eten. Handgemaakte pasta met verse basilicumpesto en verse kabeljauwfilet ruikt niet alleen heerlijk, maar kan Anna ook meenemen op een culinaire reis naar Italië.















Groentepan met krokante tofu en hartige saus

Het gerecht is licht en kleurrijk en laat zien dat Max gevoel heeft voor moderne, gezonde gerechten. De krokante tofublokjes en hartige saus zullen zeker indruk maken op Anna. Ik vraag me af of ze van veganistisch houdt?

Oplossing: De veiligste keuze voor een allergeenvrij menu is gegrilde groenten met een citroen- en kruidendressing en knapperige zoete aardappelen. Het is glutenvrij en bevat geen melk, noten of soja. Als de dressing eenvoudig blijft, met citroensap, kruiden en olijfolie, bevat het gerecht weinig allergenen.

Verse pasta met basilicumpesto en kabeljauwfilet introduceert daarentegen gluten en vis, en traditionele pesto bevat vaak zuivelproducten en noten. De groentepan met krokante tofu is ook riskant, omdat tofu soja bevat.

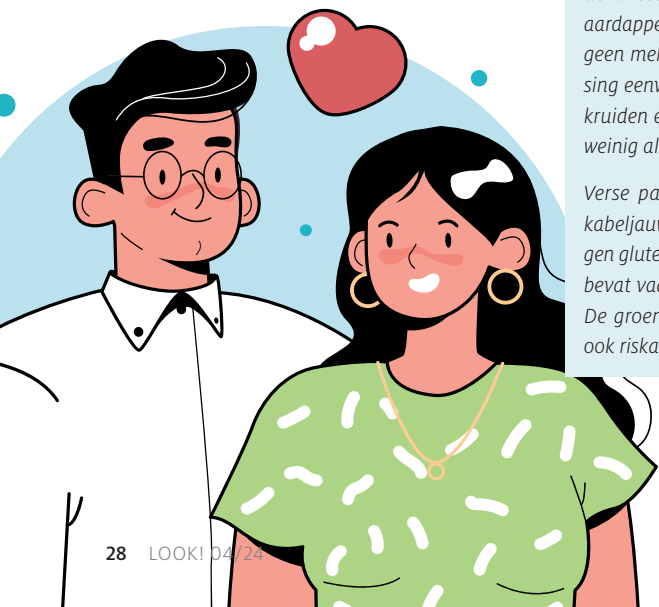
Allergenen

-  Ei
-  Pinda
-  Vis
-  **Gluten** (of granen die gluten bevatten zoals tarwe, spelt, haver, rogge)
-  Schaaldieren
-  Lupine
-  Melk (lactose)
-  Mosterd
-  **Noten** (bijv. Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en Queenslandnoten)
-  Selderij
-  Sesam
-  Soja
-  **Sulfieten en zwaveldioxide** zoals in wijn of gedroogd fruit
-  Weekdieren

Oplossing

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

Er zijn ook een paar termen verborgen in de woordzoeker die niet te declareren allergenen zijn: aardbei, kip, wortel, aardappel en rijst.



Dienstjubilea en pensioenen van januari tot april 2025

«Vlees kwam vroeger met de trein»



45 jaar dienst
Hansjörg Mathys

Functie: medewerker
verkoopsbinnendienst vers vlees

Eenheid: Bell Schweiz

Vestiging: Oensingen

Hoe kwam u erbij om 45 jaar geleden te solliciteren naar een functie bij Bell?

Toen ik in de leer was als slager in Biel kreeg ik een brief waarin stond dat Born AG in Biel op zoek was naar slaggers. Mijn toenmalige leermeester had me graag in dienst gehouden, maar werken bij Born, een veel groter bedrijf met ongeveer 50 werknemers en een eigen slachthuis, was interessanter voor mij. De opvolger van Born, Grieder AG, werd later onderdeel van de Bell Food Group, waar ik nu al bijna 45 jaar deel van uitmaak.

Is er iets in uw dagelijkse werk dat door de jaren heen hetzelfde is gebleven?

Tot nu toe werken we in het verkoopteam altijd goed samen en trekken we allemaal aan hetzelfde touw. Met sommige collega's werk ik al meer dan 40 jaar samen. Daarnaast blijft de klant onze topprioriteit.

En wat is er veranderd?

Vroeger vervoerden we de goederen bijvoorbeeld zelf in onze eigen voertuigen en konden we nog dezelfde dag iets afleveren als de klant iets was vergeten bij het bestellen. Dit is vandaag de dag niet meer zo eenvoudig. Het was ook spannend dat we het vlees in de jaren 80 per trein in Biel ontvingen en het in Basel afleverden. Er waren extra sporen direct bij het slachthuis en elektrisch gekoelde wagens.

Welke ervaringen uit uw carrière zijn u in het bijzonder bijgebleven?

Het gebeurde wel eens dat onze baas op vrijdag om elf uur naar ons toekwam en zei: «We hebben veel werk ontvangen van Oensingen. Wie kan er morgen komen?» Hij had nooit problemen om genoeg mensen te vinden – deels omdat er 120 frank extra werd betaald voor deze opdrachten. Onze kerstfeesten in Oensingen, waar het hele bedrijf samenkwam, waren vroeger geweldige gelegenheden.

Wat vindt u het leukste aan uw huidige job?

Het is leuk om te zien dat onze jongere en oudere collega's het goed met elkaar kunnen vinden en goed samenwerken. En waar ik ook blij mee ben: Ik heb in bijna 45 jaar nog nooit op mijn loon moeten wachten. Het stond altijd op tijd op de rekening. Dat is niet vanzelfsprekend.

Persoonlijk

20 jaar dienst

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

25 jaar dienst

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

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

30 jaar dienst

Heinrich Beer · 1 januari, Bell Schweiz, Oensingen
Guy Betzinger · 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Thorsten Mitze · 1 januari, Hügli, Radolfzell
Martin Wehrle · 2 januari, Hügli, Radolfzell
Manuel Riveiro Romero · 7 januari, Hilcona, Schaan
Maria Nair Pires Dias · 23 januari, Bell Schweiz, Cheseaux
Karin Wohlert · 23 januari, Hügli, Radolfzell
Andreas Maisch · 1 februari, Hügli, Radolfzell
Sabine Kölzsch · 7 februari, Hügli, Radolfzell
Ramona Balossi · 8 februari, Ali Big, Brivio
Maja Böhler · 15 februari, Hügli, Radolfzell
Erhan Kahraman · 16 februari, Hügli, Radolfzell
Heike Lettau · 1 maart, Hügli, Radolfzell
Gunabalasingam Sinniah · 2 maart, Bell Schweiz, Zell
Jürgen Heichele · 13 maart, Hügli, Radolfzell
Romina Zürcher · 22 maart, Hügli Schweiz, Steinach

Manuel Castro Fialho · 27 maart, Hilcona Gourmet, Orbe
Eva Dan · 3 april, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz · 3 april, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer · 3 april, Hügli, Radolfzell
Franz Fellmann · 18 april, Bell Schweiz, Bazel
Huseyin Temel · 18 april, Bell Schweiz, Bazel
Petra Schwolow · 3 juni, Bell Deutschland, Harkebrügge

35 jaar dienst

Yves Brendlé · 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Jose Manuel Rodrigues · 1 januari, Bell Schweiz, Zell
Huguette Ruchty · 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Doris Schulte · 1 januari, Bell Deutschland, Haselünne
Klaus Sommer · 1 januari, Bell Schweiz, Bazel
Roland Wermelinger · 1 januari, Bell Schweiz, Zell
Walter Kegel · 2 januari, Bell Deutschland, Edewecht
Urs Schwegler · 23 januari, Bell Schweiz, Zell
Christophe Benrad · 1 februari, Bell Schweiz, Bazel
Manuel Rego Oliveira · 1 maart, Eisberg, Dällikon
Jean-Claude Senn · 1 maart, Bell Schweiz, Bazel
Eric Manceau · 12 maart, Bell Frankrijk, Teilhède
Andreas Pasqualini · 1 april, Hilcona, Schaan
Josef Brunner · 1 april, Bell Schweiz, Zell
Christophe Glasser · 1 april, Bell Schweiz, Bazel
Frank-Michael Hins · 1 april, Hügli, Radolfzell
Robert Reber · 1 april, Hügli Schweiz, Steinach
Hélène Stackler · 1 april, Bell Schweiz, Bazel
Annemarie Kroiss · 2 april, Hügli, Radolfzell
Marco Ghidini · 24 april, Bell Schweiz, Oensingen
Jürgen Blancke · 3 mei, Bell Deutschland, Harkebrügge

40 jaar dienst

Anke Kleemann · 1 januari, Bell Deutschland, Harkebrügge
Slavisa Stojanovic · 24 januari, Hügli Schweiz, Steinach
Christian Lerch · 1 maart, Hilcona, Schaan
Domenico Repetto · 19 april, Bell Schweiz, Oensingen

45 jaar dienst

Hansjörg Mathys · 14 april, Bell Schweiz, Oensingen
--

Met vervroegd pensioen

Kees van Eck · 31 oktober, Bresc, Werkendam <i>(aanvulling)</i>
Doris Ignaczak · 31 januari, Bell Schweiz, Bazel
Philippe Lieby · 31 januari, Bell Schweiz, Bazel
Erich Willi · 31 januari, Bell Schweiz, Churwalden
Urs Graf · 28 februari, Bell Schweiz, Bazel
Philippe Lejal · 28 februari, Bell Schweiz, Bazel

Thomas Bodenmann · 28 februari, Hügli Schweiz, Steinach
Christine Schlatter · 31 maart, Bell Schweiz, Bazel
Herbert Krucker · 31 maart, Bell Schweiz, Oensingen
Markus Marolf · 30 april, Bell Schweiz, Oensingen
Philippe Martin-Burdet · 30 april, Bell Schweiz, Cheseaux

Met pensioen

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

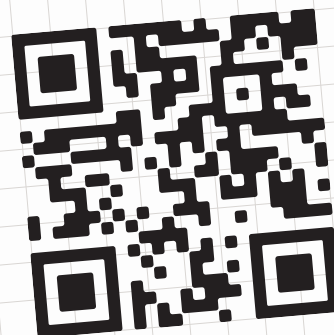
We nemen afscheid

Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze · 2 september, Hilcona, Schaan
Sergio Miguel Marques Mendes · 3 september, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert · 12 september, Geiser, Schlieren
Walter Toedtli · 18 september, Hilcona, Schaan
Johan Gottardi · 19 september, Bell Schweiz, Bazel

De familie van de overledenen, met de overledenen in het midden.

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

Wat vond u het best?



Er valt wat te winnen met uw feedback!

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

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

Bezorg ons uw feedback (QR-Code) tot 04 april 2025, om aan de verloting deel te nemen.

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