

# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

02 2018

**Toate semnele  
arată creștere**

BELL  
FOOD  
GROUP



# Domeniile de afaceri Convenience și Food Service oferă potențial de creștere

## Draghe colege, dragi colegi

Prin preluarea Hügli și Sylvain & CO în prima jumătate a anului 2018 am continuat strategia noastră de creștere în domeniul Convenience. Cele două achiziții completează optim sortimentul nostru Convenience existent și consolidează în același timp aspirația noastră de a câștiga teren pe piața Convenience cu marjă largă și creștere puternică. Stimate colege și colegi Hügli și Sylvain & CO, vă urez bun venit în Bell Food Group și prevăd cu bucurie o colaborare de succes.

În calitate de canal de desfacere pentru sortimentele noastre Convenience, piața Food Service găștigă tot mai multă importanță. Afacerea cu oferte personalizate pentru mâncatul în oraș, precum și pentru gastronomie, gastronomie de sistem și consumatori industriali este în floare. Pentru Bell Food Group aceasta înseamnă un imens potențial de creștere, ceea ce și dorim să exploatăm consecvent pe viitor. De aceea dezvoltarea acestui domeniu de afaceri este obiectivul nostru clar definit. O privire de ansam-



blu asupra activităților noastre și planurile viitoare ale Bell Food Group în domeniul Food Service gășiți în articolul de pe prima pagină pe paginile 18 – 21 din această revistă.

Prin mărirea de capital de la începutul lunii iunie 2018 am pus bazele financiare pentru o creștere sănătoasă și am asigurat, că Bell Food Group va sta pe o bază financiară solidă și zdravănă și pe viitor. În cadrul mării de capital au fost exercitate peste 99% din drepturile de achiziție și au fost semnate acțiuni noi.

Mă bucură enorm faptul că numeroase colege și numeroși colegi ai Bell Food Group au participat la mărirea de capital. Acesta este un semn puternic de identificare cu compania noastră și de încredere în direcția strategică urmărită. De aceea sunt convins, că putem crea împreună cu succes a doua jumătate a anului 2018 printr-o colaborare strânsă și o dezvoltare comună continuă în fiecare zi.

Lorenz Wyss  
Președintele Comitetului  
Executiv al Grupului



## Rezumat

### Din companie

- 4 Date cu caracter personal și cum pot fi protejate**  
Protecția datelor la Bell Food Group
  - 6 «Fără condimente obținem doar jumătate de savoare!»**  
De vorbă cu CEO Lorenz Wyss
  - 9 Cine poate deveni campion al pronosticurilor?**  
Campionat de pronosticuri CM «Play&Win – World Cup Russia 2018»
- Privire de ansamblu
- 10 Garaj suprateran multietajat modern pentru angajații Bell**  
Inaugurarea noului garaj suprateran multietajat din Basel
  - Este atât de simplu!**  
Rețete noi pentru produsele Bell Franța
  - 11 Tur de aprovizionare cu Eisberg**  
Discutând cu: Maria José Canovas Pérez

### Munca la Bell Food Group

- 12 Sănătatea angajaților în centrul atenției**  
Managementul sănătății ocupaționale la Bell Elveția
- La locația din...
- 14 Produse proaspete perfect organizate**  
Comisionare la Hilcona în Schaan
- Durabilitate și inovație
- 16 Un mare plus**  
Noile programe ale serviciilor elvețiene de sănătate a porcinelor
- Articol de prima pagină
- 18 Toate semnele arată creștere**  
Food Service în Bell Food Group
- Pasiunea mea
- 22 Deținător al 35 familii de albine**  
atorită soției sale, și Josef Wechsler a devenit un apicultor pasionat

### Aniversări

- 24 Aniversări**  
LOOK! îi felicită pe sărbătorii din perioada iunie – august 2018
- Lumea noastră culinară
- 26 Acum cărbunii se pot încinge din nou**  
Tendințele BBQ ale anului
- 28 Sandviș?**  
**Cele mai bune la grătar!**  
Rețete de sandviș la grătar
- 30 Cine va fi maestrul burgerilor?**  
Bell BBQ Single Masters
- Cel mai fierbinte duel din Elveția**  
«Celebrități la grătar» de la Bell
- 31 Savoare proaspătă în mișcar**  
Noutăți de la Hilcona pentru savurare conștientă «To go»
- Asta da calitate!
- 32 Produse excelente**  
Concours Générale Agricole în Franța

Protecția datelor la Bell Food Group

# Date cu caracter personal și cum pot fi protejate

În data de 25 mai 2018 a intrat în vigoare Regulamentul UE privind protecția datelor. În centrul atenției se află protejarea datelor cu caracter personal. Noile reglementări afectează și Bell Food Group. La Bell Food Group, protecția datelor este un subiect important, și nu numai din 25 mai.

Utilizarea așa-numitelor date cu caracter personal – date prin care poate fi identificată o persoană – este supusă, din 25 mai 2018, unor reguli stricte în UE. Sunt considerate date care trebuie protejate în mod special. Regulile sunt prezentate în noul Regulament UE privind protecția datelor (RGPD). Noul regulament a intrat deja în vigoare în 2016, însă efectul legal complet este exercitat, după o perioadă de implementare, doar din 25 mai 2018. Noile reglementări afectează și Bell Food Group – atât în UE, cât și în Elveția.

„La Bell Food Group, protecția datelor este un subiect important, și nu numai din 25 mai 2018. Gestionarea sigură a datelor cu caracter personal, mai ales ale angajaților și clienților noștri, a fost luată întotdeauna în serios la Bell Food Group”, stabilește Robert Divisek. De la începutul lunii aprilie 2018, acesta sprijină, în calitate de șef Corporate Legal la sediul central din Basel, diferite societăți din cadrul Bell Food Group la implementarea noului regulament UE.

RGPD cere de la operatorii care prelucrează datele, printre altele, înregistrarea și documentarea proceselor de prelucrare a datelor. În plus, persoanele vizate afectate trebuie informate în ceea ce privește drepturile lor privind datele.

Robert Divisek explică ce eforturi implică astfel de noi cerințe pentru o companie: „Momentan, sarcina noastră principală este procesarea documentațiilor sau a declarațiilor de protecția datelor, ca să corespundă noilor dispoziții.”

Ca prim pas, toate procesele de prelucrare a datelor din cadrul Bell Food Group trebuie listate și descrise în detaliu. Apoi, fiecare proces în parte din punct de vedere al conformității cu noul RGPD. În cazul abaterilor, procesele sunt adaptate în următorul pas prin reactualizarea documentelor sau prin modificarea proceselor.

Majoritatea acestor adaptări nu afectează însă angajații. Pentru angajații implicați în mod direct în prelucrarea datelor nu se va schimba nimic în munca lor zilnică.

„Aceste modificări reprezintă, în esență, o rețea de securitate. Sunt garanția faptului că noi, ca întreprindere, ne conformăm standardului actual privind prelucrarea și protecția datelor.”

Robert Divisek consideră important însă un lucru: „Făcând abstracție de noul regulament UE: Protecția datelor începe în viața de zi cu zi, pentru toți, la locul de muncă. Nu este doar sarcina departamentului IT sau a conducerii, ci a tuturor angajaților.”

Printre principiile de bază ale protecției datelor se numără și așa-numitele verificări ale intrărilor și ale accesului, de exemplu, cine poate intra în anumite încăperi în



Ca șef Corporate Legal, Robert Divisek sprijină diferite societăți din cadrul Bell Food Group la implementarea noului regulament UE.

care sunt prelucrate date cu caracter personal și cine poate avea acces la fișiere de date cu caracter personal. În acest scop, Bell Food Group a dezvoltat un standard de securitate, începând cu accesările batch și până la conceptele privind drepturile și parolele. Este esențială însă grija angajaților privind modul de punere în practică a acestor concepte de securitate.

„Trebuie să fie întotdeauna clar că nu se protejează numai datele străine când se implementează conceptul de securitate, ci și datele proprii”, accentuează Robert Divisek, „Dacă îmi notez parola pe un post-it lipit pe ecran, este un risc.”

Același lucru este valabil și pentru documentele deschise pe birou, pentru ecranul neștins în pauza de masă, sau și pentru legitimația de acces, care, după terminarea lucrului, pe drumul către casă, este pusă în buzunarul de la pantaloni și se poate pierde oriunde.

În acest sens, protecția datelor afectează aproape toți angajații Bell Food Group. Și de aceea este important ca toți angajații să se familiarizeze cu acest subiect. • sh

De vorbă cu CEO Lorenz Wyss

«Fără condimente  
obținem doar  
jumătate de savoare!»

**Prin preluarea completă a Hilcona anul trecut, precum și prin achiziționarea Hügli în ianuarie, Bell Food Group și-a dezvoltat marcant poziția în domeniul convenience. Stând de vorbă cu LOOK!, CEO Lorenz Wyss dezvăluie în ce direcție sunt setate macazurile pentru viitor.**

**Cu Hügli s-a alăturat la Bell Food Group un mare jucător internațional. Ce înseamnă pentru dumneavoastră această fuziune?** În perioada de ucenicie unul dintre instructorii mi-a spus: «Fără condimente obținem doar jumătate de savoare!» Sunt complet de acord cu această afirmație. Hügli completează ideal grupul nostru. Ne potrivim nu doar geografic, ci putem profita din plin și prin portofoliul complementar de produse.

**Cum arată pașii de integrare pentru Hügli?** Integrarea este deja în desfășurare prin diferite proiecte – în prim plan se află exploatarea potențialelor sinergice. În domeniul retail verificăm accesul la produsele Hügli la clienții noștri cei mai buni, de exemplu Coop. În segmentul en gros cash & carry vedem șanse mari pentru colaborarea strânsă dintre Transgourmet și Hügli. Am depistat însă potențiale sinergice și în cadrul propriului grup. În producție dorim să revenim pe viitor și mai mult la sortimentele Hügli, de exemplu la utilizarea condimentelor și sosurilor pentru salate. În final coordonăm și activitățile noastre de export, și verificăm împreună dezvoltarea de noi piețe.

**Prin preluarea completă a Hilcona, precum și prin cooperarea strânsă cu Hügli pe viitor un sfert din volumul total de afaceri va fi obținut din produsele convenience. Ce obiective urmărește Bell Food Group în acest domeniu?** Fortificarea domeniului convenience este una din direcțiile noastre strategice de impact. Piața convenience este caracterizată de viteze mari de creștere și marje peste medie. Pornim de la premisa că această dezvoltare va continua pe viitor. Prin achiziționarea Hilcona și Hügli urmărim de aceea creșterea în continuare a participațiilor noastre de piață pe piața europeană de convenience.

**Ce înseamnă acest lucru pentru celelalte domenii de afaceri ai Bell Food Group?** Strategia noastră nu se limitează, desigur, doar pe domeniul convenience.



**«Ne profilăm prin calitatea constant înaltă a produselor și păstrarea meșteșugului nostru.»**

Și în celelalte domenii de afaceri urmărim obiective ambițioase. Dorim să ne susținem rolul conducător în întreaga noastră afacere cu carne, carne de păsări, charcuterie și seafood. Mai departe dorim să consolidăm poziția noastră în importanta piață de desfacere Food Service cu oferte personalizate pentru clienții noștri. Acest lucru este valabil atât pentru piața centrală din Elveția, cât și pentru țările străine din Europa. Nu în ultimul rând prin roll-out-ul internațional al mărcii Bell Professional. Astfel putem să extindem mai departe raza de acoperire a piețelor internaționale și clădim pe lângă Elveția un al doilea pilon de susținere geografic important.

**Impresionant, unde a ajuns o mică măcelărie din centrul Basel. Care considerați că sunt prioritățile produselor din carne?** Vrem să ne profilăm prin calitatea constant înaltă a produselor și păstrarea meșteșugului nostru, pentru a oferi clienților noștri o experiență cât se poate de plăcută. În plus, ne

«Trebuie să vrem să devenim din ce în ce mai buni cu fiecare zi ce trece.»

concentrăm pe un sortiment vast de specialități regionale, precum și pe o producție sustenabilă. În acest scop investim în instalațiile noastre de producție. Construcția nouă din Fuensalida, Spania, ne oferă de exemplu posibilitatea de a ne extinde oferta de charcuterie spaniolă. Pe de altă parte aducem la bord în mod deliberat întreprinderi, care completează ideal portofoliul nostru de competențe.

**Ce este important pentru dumneavoastră în cadrul muncii de zi cu zi?** Pasiunea pentru produsele noastre și meșteșugul nostru, împreună cu voința de a învăța unii de la alții și de a ne îmbunătăți. La fel și tratarea cu responsabilitate și cu grijă a resurselor noastre și a mediului.

**Și ce sfat doriți să transmiteți angajaților Bell Food Group pentru munca lor zilnică?** Angajatele și angajații noștri sunt bunul nostru cel mai de preț. O întreprindere și produsele sale sunt doar atât de bune, pe cât de buni sunt angajații. Trebuie să vrem să devenim din ce în ce mai buni cu fiecare zi ce trece. Este important să ne tratăm cu respect reciproc, și să ne concentrăm complet asupra calității. Numai așa putem îndeplini sau chiar depăși așteptările clienților noștri. • *sh*



Campionat de pronosticuri CM «Play&Win – World Cup Russia 2018»

## Cine poate deveni campion al pronosticurilor?

În timp ce în Rusia cei mai buni jucători de fotbal își etalează talentele, și la Bell Food Group crește tensiunea: Participați la campionatul de pronosticuri CM 2018 și deveniți un oracol al fotbalului.

În data de 14 iunie începe: Se fluieră startul la campionatul mondial de fotbal 2018. Timp de o lună, în Rusia, cele mai bune echipe din lume se luptă pentru cupa de fotbal. Febra îi cuprinde și pe cei la Bell Food Group. Campionatul de pronosticuri «Play-&Win» aduce atmosfera CM și în birouri, în halele de producție și în cantine.

Cel care face un pronostic corect adună puncte valoroase pentru clasamentul intern. Scorul corect valorează mai mult decât diferența corectă de goluri sau câștigătorul corect. Și nici pronosticarii dintre noi nu sunt dezavantajați: Cine prezice corect care echipă va da primul gol în respectivul meci, primește două puncte. Însă, la fel, se scad două puncte, dacă pronosticul este greșit.

Înregistrare posibilă pe PC, smartphone sau tabletă la <https://playandwin.bellfoodgroup.com>. Pot participa toți angajații Bell Food Group. Participarea este posibilă individual sau în grupuri cu maxim cinci membri.

Cei care ajung la final în vârful listei se pot bucura de premii atractive. Participanții individuali, premiați pe locurile 1-10, vor primi vouchere de vacanță în valoare de până la 2000 euro. Iar cele mai bune zece grupuri primesc fiecare până la 1200 euro pentru o excursie împreună.

Aveți șanse la premii atractive chiar și după start: Pe parcursul celor patru săptămâni au loc două extrageri suplimentare, la care vor fi extrași aleatoriu 50 de câștigători, care vor primi puncte în plus. Prin urmare, se rentează să rămâneți în joc.

Înregistrarea este posibilă din 4 iunie. Dacă aveți întrebări, folosiți funcția live chat încorporată și veți primi răspunsul în cel mai scurt timp posibil. • *sh*

Link:  
<https://playandwin.bellfoodgroup.com>



Inaugurarea noului garaj suprateran multietajat din Basel

## Garaj suprateran multietajat modern pentru angajații Bell

La mijlocul lunii mai a avut loc inaugurarea noului garaj suprateran multietajat la locația din Basel. Pe 19 nivele de parcare, aproximativ 1000 de locuri de parcare stau acum la dispoziția angajaților.

Începând din 15 mai, este operațional noul garaj suprateran multietajat la locația din Basel. Garajul suprateran multietajat este prima clădire din aria Neudorfstrasse care a fost realizat în cadrul programului investițional «Opera». Durata de execuție a cuprins 8 luni și finalizarea a decurs conform planului.

Pe lângă aproape 1000 de locuri de parcare, pe viitor stau la dispoziția angajaților și a chirișilor terți selectați și locuri de parcare pentru biciclete și moped. În plus, la zece locuri de parcare sunt montate stații de încărcare pentru vehicule electrice.

Pe lângă un sistem de dirijare modern a vehiculelor spre locuri de parcare libere, garajul suprateran multietajat dispune suplimentar și de o opțiune specială: accesul la barieră se realizează prin recunoașterea automată a numărului de înmatriculare. • sh



Rețete noi pentru produsele Bell Franța

## Este atât de simplu!

În acest an, Bell Franța garantează consumatorilor momente savuroase creative și inspirație, prin șapte rețete noi: Clasici cunoscuți reinterpretati.

Carpaccio de vită, Involtini cu jambon D'Auvergne sau tostada Serrano – în acest an, Bell Franța invită consumatorii să descopere din nou clasicii regionali, cu rețete noi.

Rețetele au fost dezvoltate în colaborare cu doi bucătari juniori. Scopul a fost atragerea atenției din nou, asupra clasicii prin combinații extraordinare și pași de preparare simpli. Concomitent, ajung astfel în centrul atenției produse a căror preparare nu este întotdeauna de la sine înțeleasă – sau care sunt cunoscute doar într-o anumită regiune, cum este și în cazul Diots de Savoie.

Rețetele noi se găsesc nu doar pe noul site web Bell Franța [www.bell1869.fr](http://www.bell1869.fr), ci sunt utilizate și în cadrul unei campanii Facebook și în colaborare cu pagina bine cunoscută de rețete din Franța, «Demotivateur Food».

În ambele cazuri, Bell Franța se bucură de o arie de acoperire vastă. «Astfel de rețete oferă ocazia ideală pentru a face cunoscute produsele noastre peste hotarele regionale și mai ales în rândul publicului tânăr», spune Marguerite Martin, manager de produse la Bell Franța: «Uneori consumatorii au nevoie de puțină inspirație utilă – și le oferim acest lucru, cu siguranță, prin rețetele noastre noi.» • sh

Discutând cu: Maria José Canovas Pérez

# Tur de aprovizionare cu Eisberg

Spania este considerată grădina de legume a Europei. Astfel, țara este unul dintre cei mai importanți furnizori ai Eisberg în sezonul de iarnă. Biroul de achiziții există deja din 1999 în Spania. În calitate de Chief Purchasing Officer al Grupului Eisberg și Managing Director al ESSP din Spania, Maria José Canovas Pérez a preluat conducerea locației de la începutul anului. Look! a întrebat-o despre noile ei atribuții, precum și despre semnificația produselor spaniole pentru Eisberg.

**De la începutul anului sunteți CPO al Grupului Eisberg și director executiv al biroului de achiziții ESSP din Spania. Care sunt atribuțiile dumneavoastră principale în această funcție?** Maria José Canovas Pérez: Conduc echipa de aici și sunt director tehnic al echipei de achiziții și în alte țări. În același timp, sunt responsabilă pentru implementarea strategiei de achiziții a firmei Eisberg. Mai departe, eu și echipa mea asigurăm, printre altele, ca furnizorii să îndeplinească cerințele noastre privind calitatea și siguranța aprovizionării.

**De ce este Spania un furnizor important pentru Eisberg?** Regiunile din jurul orașelor Murcia, Almería, Alicante și Valencia oferă, din octombrie până în aprilie, condiții climatice unice pentru cultivarea de salată și legume în conformitate cu standardele UE. De aceea, în sezonul de iarnă, o mare parte a materiilor prime pentru Eisberg provine din Spania. Alte țări precum Italia sau Grecia cultivă și ele salată și legume pe timp de iarnă. Cantitățile sunt însă mai reduse și se concentrează mai mult pe desfacerea în propria țară.

**Pentru care locații de producție ale Grupului Eisberg faceți aprovizionări în Spania?** Aprovizionăm toate întreprinderile producătoare ale Eisberg și GastroStar. Produsele finite pleacă de acolo, în total, în douăsprezece țări, unde Eisberg are reprezentanță. Aici intră pe lângă Elveția, Austria și Germania și numeroase piețe din Europa de Est.

**Cum vă asigurați că întreprinderile furnizoare respectă standardele impuse?** Responsabilul nostru pentru calitate este zilnic la producători, pentru a controla calitatea produselor care ajung la Eisberg. În timpul sezonului, ocazional, vizitez personal agricultorii, pentru a mă asigura că toate corespund specificațiilor noastre.

**Ce planuri urmăriți cu biroul de achiziții din Spania în următorii ani?** Obiectivul nostru este să devenim biroul de achiziții al Grupului Eisberg, în care să se unească toate firele legate de salată, legume și fructe. Odată cu creșterea în continuare a grupului va fi nevoie de și mai multe materii prime, iar atunci locația noastră din Aguilas va fi și mai importantă pe viitor. • mr



Maria José Canovas Pérez,  
Chief Purchasing Officer al  
Grupului Eisberg și Managing  
Director al ESSP din Spania

«În timpul sezonului, ocazional, vizitez personal agricultorii.»

Managementul sănătății ocupaționale la Bell Elveția

# SĂNĂTATEA ANGAJAȚILOR ÎN CENTRUL ATENȚIEI

*Din toamna anului 2016, Bell Elveția este certificată cu eticheta «Friendly Work Space». Eticheta certifică firmei că pune în practică o paletă largă de măsuri pentru promovarea sănătății angajaților. Odată cu introducerea sistemului de management al sănătății ocupaționale (SMSO), aceste măsuri sunt acum structurate, evaluate și dezvoltate structurat. Scopul este îmbunătățirea în continuare a condițiilor-cadru de sănătate la locul de muncă și acordarea de sprijin în cazul greutăților medicale.*

Accidentele, bolile, problemele cu angajații sau cu superiorii, precum și greutățile personale sau sociale de alt fel pot limita sănătatea angajaților și pot exercita o influență negativă asupra capacității de muncă. Urmările sunt stresul, nemulțumirea și, în cazuri extreme, chiar și pauze lungi, până la incapacitatea totală de muncă.

Din acest motiv, Bell Elveția acordă atenție unui întreg șir de măsuri, pentru a spori sănătatea și mulțumirea ocupațională a angajaților. Aici intră măsuri precum psihoterapeuți ocupaționali sau vaccinuri gratuite împotriva gripei pe timp de iarnă. În același timp, la nevoie, sunt

## Sănătatea și satisfacția angajaților reprezintă obiectivele SMSO.

aplicate și îmbunătățiri concrete direct la locul de muncă. Pe cât posibil, aici sunt luate în vedere necesitățile individuale ale angajaților.

Ca parte a certificării cu eticheta «Friendly Work Space», se introduce acum, la Bell Elveția, un sistem de management al sănătății ocupaționale (SMSO) în care aceste măsuri sunt structurate, evaluate și dezvoltate continuu în mod sistematic.

În cadrul case management angajații primesc asistență în situații grave. Coordonarea măsurilor individuale are loc prin departamentul HR al Bell Schweiz AG, care depune destul de mult efort în acest sens. «Scopul nostru este ca angajații care se confruntă cu probleme medicale, sociale sau de altă natură să rămână în procesul de muncă sau să fie integrați pe termen lung», explică Johannes Meister, șef HR la Bell Elveția.

Un element important al SMSO este recunoașterea și adresarea timpurie a problemelor de sănătate sau a altor greutăți. «Nu vrem să acționăm doar când este deja prea târziu. De aceea este important ca angajații să vină la noi și să vrea să vorbească cu noi», spune Julia Peyer, responsabilă pentru SMSO la Bell Elveția, în calitate de manager de proiect.

Angajații pot decide cui vor să se adreseze. În cadrul SMSO sunt disponibile diferite posibilități de consiliere gratuită. Diferitele puncte de contact sprijină angajații la găsirea soluțiilor și tratează problemele confidențial (a se vedea căsuța). • fv

## Abordarea la timp a problemelor

În cazul unor situații de muncă nefaste, limitări de sănătate sau situații personale grave este important să vă adresați firmei cât mai curând posibil. Bell Elveția oferă o serie de puncte de contact, unde problemele dumneavoastră sunt tratate confidențial și se caută soluții împreună cu dumneavoastră:

### Superiorii dumneavoastră

SMSO este o sarcină de conducere importantă, ca parte integrantă a procesului zilnic de muncă. Adresați-vă cu problema dumneavoastră, dacă este posibil, managerului dumneavoastră sau superiorului direct.

### Human Resources

Responsabilii HR vă ascultă problema și vă ajută să găsiți o soluție. Împreună cu dumneavoastră, HR coordonează următorii pași, vă trimite la specialiști și vă sprijină la adaptarea locului de muncă sau la reîncadrare.

### Comitetul de reprezentare a angajaților Bell Elveția

Aici puteți discuta despre situația dumneavoastră, de ex. să o comparați cu situații asemănătoare, susținute deja de comitetul de reprezentare a angajaților. La final, sunt verificate împreună și alte posibilități.

### Asistență socială Coop

Ajutor extern acordat de asistenți sociali calificați, pentru a găsi împreună perspective noi.

### Asigurare medicală cu indemnizație zilnică /case management

Asigurarea medicală cu indemnizație zilnică SWICA poate oferi sprijin în funcție de situație la probleme fizice sau psihice cu case managerii ai căror sarcină principală este menținerea și reintegrarea angajatului în domeniul muncii. La un moment dat, are loc concomitent coordonarea importantă cu diferiți alți participanți, cum ar fi medici, societăți private sau publice de asigurare, resurse umane și superiori.

Informații detaliate și date contact privind SMSO găsiți în BellNet sau pe afișier.

Comisionare la Hilcona în Schaan

# Produse proaspete perfect organizate

Acceptarea comenzilor, adunarea mărfurilor, încărcarea cărucioarelor – angajații de comisionare Hilcona din Schaan au mâinile pline.

Ei asigură șapte zile pe săptămână că paste, salatele și alte mâncăruri preparate ajung punctual la clienți.



Echipa de derulare a comenzilor de la Hilcona din Schaan primește zilnic comenzi de la clienți. În acest scop, ei vă stau la dispoziție prin telefon, fax, e-mail sau schimb electronic de date, pe scurt «EDI». Puteți alege dintr-o gamă largă de mâncăruri preparate, salate și paste proaspete. Și toate acestea complet individual, în cantitatea și combinația dorită. Astfel, într-o lună se adună circa 4000 de comenzi introduse manual. Ca să nu existe greșeli, deja la acest prim pas al procesării se impune atenție maximă.

Apoi începe procesarea concretă a comenzilor în cadrul departamentului de comisionare, unde angajații din administrație generează comenzi concrete de comisionare. Comisionarii adună apoi diferite articole pe baza cantităților comandate, le ambalează în cutii, numite și ambalaje reutilizabile, deoarece sunt utilizate din nou. Stivuite pe cărucior, acestea sunt gata de transport în camionul pregătit de plecare. Astfel își încep călătoria spre client la două ore după termenul comenzii. Livrarea produselor proaspete începe deja după-masa devreme, astfel pot fi puse la vânzare în dimineața următoare.

Comisionarea are loc la sediul principal Hilcona din Schaan (Liechtenstein) de decenii. O schimbare majoră pentru domeniu a survenit în 2013: În septembrie, amplasamentul a preluat suplimentar față de produsele Hilcona și comisionarea a cca. 270 de articole noi ale filialei Bell din Schafisheim. În acest scop, s-a construit special o clădire și departamentul a crescut semnificativ.

În prezent, în Schaan lucrează o echipă compusă din 55 persoane la aprovizionarea clienților cu diverse produse de tip convenience. Punctul forte deosebit al departamentului este rapiditatea, flexibilitatea și multilateralitatea angajaților. Întreaga echipă este perfect coordonată și astfel asigură că toate comenzile sunt procesate atent și livrate la timp.

Chiar și în perioadele aglomerate, cum ar fi lunile de vară, când cerința pentru salate este extraordinar de mare, domeniul este bine pregătit. «Noi instruiem angajații ca să poată participa, la nevoie, și în alte zone de comisionare. Mai mult, noi adaptăm, în funcție de cursul zilei, zonele de comisionare și echipele la respectivul sezon», raportează Fernandez Francisco Paris, șeful departamentului de comisionare Hilcona din Schaan.

În prezent, aproximativ 140000 de articole părăsesc zilnic amplasamentul din Schaan – în zile speciale, poate chiar și 180000. Perfect pre-sortate și bine răcite, produsele proaspete ajung zilnic cu aproape 20 de camioane la centrele de distribuție ale clienților din țară și din străinătate. De aici sunt transportate mai departe spre filialele individuale, iar ziua următoare stau deja pe rafturile frigorifice. Printre clienți se numără, pe lângă comercianții elvețieni, și renumite lanțuri de supermarket din Germania, Austria și Polonia.

Comisionarea Hilcone le stă la dispoziție șase zile pe săptămână. Coop se bucură de o poziție specială: Hilcona acceptă comenzi de la cel mai mare client al său șapte zile pe săptămână. În plus, compania comisionază mărfurile comandate pentru Coop complet pregătite pentru amplasamentele individuale. Astfel, completarea la paste, salate și toate cele ajunge deja în seara zilei de comandă în magazinele respective.

«Sub motto-ul «Noi suntem lideri» ne implicăm zilnic 100% și punem satisfacția clienților pe primul plan, iar prin gestionarea eficientă a resurselor noastre îndeplinim condițiile din cadrul Bell Food Group», explică Philipp Ender, logistician de distribuție la Hilcona. • mr



Fernandez Francisco Paris, șeful departamentului de comisionare Hilcona din Schaan

**Punctul forte al departamentului este rapiditatea și flexibilitatea.**



Noile programe ale serviciilor elvețiene de sănătate a porcinelor

# Un mare plus

În 2016 a prins viață proiectul elvețian din branșa porcinelor «Programe de sănătate Plus pentru porci», o propunere de rezolvare pentru reducerea durabilă a antibioticelor în creșterea porcilor. În aprilie 2018 s-a realizat prin finanțarea de demarare un pas important pentru implementarea pe termen lung – moment ideal pentru examinarea mai îndeaproape a proiectului.

## Programele de sănătate promovează sănătatea și bunăstarea animalelor.

Tema reducerii antibioticelor nu este nouă în branșa elvețiană a porcinelor. De peste patru ani întregul lanț de creare a valorilor privind porcinele din Elveția se ocupă de această tematică, și caută propuneri și soluții pentru reducerea durabilă a antibioticelor. Pentru a pune pe picioare un astfel de proiect, întreaga branșă trebuie să coopereze și să participe activ; de la crescători și îngrășători și comercianți de animale, măcelării și mezalării și până la comercianții cu amănuntul, oamenii de știință și autorități.

Eforturi, care aduc roade: Cu proiectul «Programe de sănătate Plus pentru porci» branșa porcinelor abordează această tematică. În centrul atenției sunt cele două servicii de sănătate a porcinelor, Suisag-SGD și Qualiporc și respectivele programe de sănătate «SuisSano» și «qualiporc Safety Plus». Prin aceste programe de sănătate Plus branșa nu doar contracarează dezvoltarea rezistenței la animalele de fermă, ci fortifică în același timp imaginea cărnii de porc elvețiene.

Baza proiectului este înregistrarea pe termen lung și pe arie extinsă a tuturor datelor relevante: Cel care are în vedere reducerea antibioticelor pe termen lung, trebuie nu doar să analizeze datele de tratament, ci să ia în considerare și tendințele datelor referitoare la performanță și sănătate. De aceea sunt înregistrate nu doar date concrete privind sănătatea animalelor, ci și date de performanță, cum ar fi numărul purcelor născuți.

În aprilie 2017 s-au pus în final bazele pentru înregistrarea fără lacune și de amploare a datelor: «elektronische Behandlungsjournal (EBJ)» (jurnalul electronic al tratamentelor) - un sistem electronic de înregistrare, în care crescătorii și îngrășătorii pot introduce datele cu ajutorul unei aplicații.

Producătorii, care participă la unul din cele două programe de sănătate Plus, se obligă la introducerea regulată a datelor de sănătate și de performanță în jurnalul de tratament.

Valorile caracteristice determinate de aici oferă fundamentul pentru consilieri bine orientate, specifice activităților de către serviciile de sănătate. Producătorii obțin pe această bază nu doar evaluări calculate periodic privind propriile activități, ci văd și comparația cu ceilalți participanți ai programelor de sănătate Plus.

În data de 1 aprilie 2018 a început finanțarea de demarare a producătorilor, o altă piatră

de hotar a proiectului. În cadrul unui sistem de stimulare crescătorii și îngrășătorii participanți primesc până în 2021 pentru fiecare purcel înțărcat sau porc tăiat un spor de câte 1.00 CHF. Sporurile sunt finanțate din fondurile administrate de asociația industrială Proviande, acumulate via valorificatori cum este și Bell. Astfel branșa dorește pe de o parte să acopere cheltuielile suplimentare ale producătorilor Plus de porci,

iar pe de altă parte să asigure rapid o participare cât mai amplă. Conform responsabililor de proiect, până în 2020 95% a tuturor producătorilor de porci din Elveția vor participa la unul din cele două programe de sănătate. • sh

**EBJ (jurnalul electronic al tratamentelor) asigură înregistrarea fără lacune.**



Fotografie: SUISAG



Food Service în Bell Food Group

# TOATE SEMNELE ARATĂ CREȘTERE

Mâncatul în oraș este în floare în toată Europa. O piață în creștere, un segment din ce în ce mai important și pentru Bell Food Group. Compania este activă deja de ani buni cu diferite oferte pentru clienții săi de Food-Service. Prin preluarea Hügli Bell și-a consolidat semnificativ poziția în acest segment.

## Bell are în vedere și tendințele actuale de alimentație.

Indiferent dacă este vorba de cantină, cafeterie sau restaurant – viața modernă implică pur și simplu mâncatul în afara celor patru pereți de acasă. Și pentru multe persoane, se întâmplă tot mai des.. Astfel piața restaurantelor din industria alimentară oferă potențiale promițătoare.

Acest lucru este valabil și pentru Bell Food Group. În toate diviziile – de la Bell Elveția, Ger-

mania și Internațional, Hilcona și până la Eisberg - grupul de întreprinderi este activ în domeniul Food Service cu diferite oferte. Dezvoltarea acestui domeniu de afaceri este un obiectiv clar definit în cadrul strategiei de afaceri. «Acest lucru ne va consolida și mai mult poziția în segmentul Food

Service, este decisiv pentru succesul nostru pe viitor», declară Marcel Allemann, director comercial Food Service/Industrie la Bell Elveția. «De aceea am început să creăm structurile corespunzătoare, de exemplu în vânzări, pentru a ne impune și mai bine în acest domeniu.»

Un partener strategic important în afacerea Food Service este Transgourmet. Ca al doilea cel mai mare ofertant de distribuție și cash&carry din Europa, compania aprovizionează gastronomi și mari furnizori de alimente cu un sortiment vast de alimente. Din 2011, Transgourmet aparține grupului Coop, și prin urmare, este în legătură strânsă și cu Bell. În Germania, Franța și Elveția cei doi parteneri cooperează deja intensiv. În aceste țări, Transgourmet are numeroase produse Bell în sortimentul său.

## Ofensivă Food Service cu Bell Professional

Perfecționarea continuă a altor produse și servicii, pentru a simplifica viața de zi cu zi a clienților săi – acesta este obiectivul urmărit de Bell prin noua ofertă Bell Professional. Aceasta cuprinde mezeluri și produse de tip convenience de înaltă calitate, comercializate acum și în țări precum Germania, Franța sau Polonia, pentru prima dată sub denumirea de marcă Bell. Sortimentele sunt compuse în mare parte din produse care până acum au fost comercializate pe piețele individuale sub denumirile de marcă etalate acolo.

Noul design unitar al ambalajului cu logo-ul Bell conferă gamei un aspect exigent. Pe lângă acestea, furnizează la prima vedere toate informațiile importante (Food Facts), cum ar fi numărul de porții sau de felii, timpul și posibilitățile de pregătire, precum și specia de animale. Aceste date oferă clienților o adevărată plusvaloare, atât la cumpărarea, cât și la utilizarea produselor.

Bell Germania a introdus succesiv noul sortiment, deja începând din mai. Peste o sută de articole existente marca Abraham, Hoppe și Zimbo au fost modificate deja la Bell Professional și adaptate la cerințele speciale ale utilizatorilor profesionali. Noi articole vor îmbogăți în continuare sortimentul, ca masa să fie și mai diversificată. În același timp, Bell Germania a întărit și echipa sa de desfaceri în domeniul Food Service, pentru a putea sprijini și mai intens clienții săi în domeniul gastronomie, hotelerie, gastronomie de impuls sau de transport, catering pentru firme și comerțul en gros.

În plus, printr-o campanie de comunicare cuprinzătoare, compania a atras atenția unui grup-țintă larg asupra noii mărci puternice din segmentul Food Service. De exemplu, unele articole alese au purtat deja din aprilie eticheta cu indicația privind trecerea la Bell Professional. În continuare, sprijinul

comunicativ a fost asigurat prin anunțuri în magazine de specialitate, salesfolder, o pagină de lansare proprie și nu în ultimul rând, prin furnizorii externi de servicii în cadrul discuțiilor personale cu clienții.

«Orientarea sută la sută spre clienți este și mesajul campaniei din Germania dezvoltate pentru Bell Professional. Exprimă succint «Food & Service made for you.». De varietatea produselor și serviciul oferit de Bell Professional pot beneficia profesioniștii de pe întreaga piață a restaurantelor (eating out) și comerțul en gros», declară Vivian Tiemann, manager de marketing Foodservice & Export la Bell Germania.

Link

[www.bellprofessional.de](http://www.bellprofessional.de)



## 4 întrebări către ... Daniel Stiller



Daniel Stiller este responsabil la Voageley, filiala Hügli, ca reprezentant de vânzări pentru clienții Food Service.

Daniel Stiller este zilnic pe teren cu clienții Food Service ai Voageley, o filială Hügli. În interviul din Look! acesta povestește despre importanța fiabilității și flexibilității în munca sa.

**Domnule Stiller, cum ați devenit reprezentant de vânzări la Voageley?** Daniel Stiller: Am început în 2004 instruirea mea ca asistent de management industrial la Voageley. Instructorii mei au observat foarte rapid că mă descurc excelent în contactul direct cu clienții. Prin urmare, deja în al doilea an, m-au trimis pe teren. La început am înlocuit colegii bolnavi pe întreg teritoriul Germaniei. Mai târziu am

primit zona mea proprie între Ostwestfalen și Saxonia Inferioară, unde sunt activ și în prezent.

**Cum arată la dumneavoastră o zi normală de lucru?** Încep turul meu pe la ora șapte. Pe parcursul zilei, vizitez nouă până la zece clienți în restaurante, spitale, cămine pentru bătrâni sau firme de catering pentru companii, cu care am stabilit de multe ori, în prealabil, termene fixe cu patru săptămâni înainte. Deseori se întâmplă ca cineva să mă roage spontan să trec pe la ei, pentru că au nevoie de consiliere specială sau mărfuri noi. Pe lângă clienții existenți, vizitez zilnic și trei - patru clienți potențiali noi, pentru a-i convinge cu oferta noastră. Când mi-am terminat turul, urmează munca la birou. Trebuie să introduc comenzile în sistem, trebuie să documentez pe cine am vizitat, să răspund la e-mailuri etc.

**Ce aveți la dumneavoastră când vizitați un client?** Portbagajul mașinii mele este plin cu materiale informative. Pe lângă catalogul de produse, aici intră de exemplu și fluturași cu promoții speciale, cum ar fi momentan WM sau sortimentele speciale precum suplimentul nutritiv cu înalte calorii pentru seniori, CuraPlus. Pentru a prezenta unui gastronom produse interesante, pe care încă nu

le cunoaște, am aproape zilnic diferite produse la mine pentru a fi gustate, de exemplu un mousse pregătit sau un bulion. Le pregătesc deja de acasă. O anumită afinitate spre alimente și gătit ține totuși de meseria mea.

**După părerea dumneavoastră, care sunt marile avantaje oferite de Voageley clienților săi Food Service?** Pe de o parte este vorba de produse de înaltă calitate cu garanția succesului, precum și de concepte privind anumite ocazii sezonale sau pentru grupuri țintă speciale. Pe de altă parte, desfacerea directă vine foarte aproape de gastronomie. Vizitez clienții mei în funcție de mărime la fiecare patru până la opt săptămâni și sunt disponibil pentru ei, desigur, și între timp. Pentru persoanele mele de contact este extrem de important că la ora convenită sunt în fața ușii, și astfel nu deranjez procesele lor de lucru. Sau, pe scurt: Punctualitatea și fiabilitatea sunt alfa și omega în meseria mea.

## Și în segmentul Food Service: Împreună spre vârf.

Piețele precum Polonia, România și de puțin timp și Austria sunt în dezvoltare.

Pentru creșterea viitoare în acest domeniu se va forța în continuare colaborarea. «Obiectivul nostru pe termen lung este ca Bell să producă produsele de carne și mezeluri pentru clienții gastronomici și Transgourmet să le vândă», explică Marcel Allemann.

Pe lângă desfacerea produselor de carne și mezeluri prin Transgourmet, domeniul Food Service Bell Elveția aprovizionează, pe lângă altele, și lanțuri mari de restaurante și mezelării. Rețeta succesului: Produse excelente combinate cu cel mai bun serviciu. În plus, Bell oferă clienților săi o calitate constantă a produselor. «Gastronomii pot avea încredere în faptul că, de exemplu la carnea proaspătă întotdeauna pri-

mesc aceleași tăieri și dimensiuni. Acest lucru este de ajutor atât la pregătire, cât și la calcularea mâncărurilor. În plus, ne orientăm și după cerințele individuale ale clienților și îi aprovizionăm exact cu produsele necesare», spune Marcel Allemann.

Întotdeauna aproape de clienții săi, Bell are în vedere și tendințele actuale de alimentație. Indiferent că este vorba de carne de vită sau produse din carne cu etichetă de origine sau bio – experții elvețieni Food Service oferă produsele potrivite pentru fiecare cerință gastronomică. În același timp, câștigă teren și prin timpii de livrare reduși. Tot ce comandă clientul până la ora 16, primește proaspăt livrat în dimineața următoare. Și, în calitate de furnizor de încredere, departamentul se asigură că toa-



Transgourmet este un partener strategic important.

## Bell & McDonald's: Colaborare bună de peste 40 ani

te mărfurile dorite sunt disponibile chiar și în perioadele de vârf. Nu degeaba este Bell cel mai mare măcelar din Elveția.

Produsele de carne și mezeluri nu sunt însă demult singurul domeniu de afaceri al Bell Food Group. Grupul devine un jucător din ce în ce mai mare și în domeniul convenience. Printre altele, fuziunea cu Hilcona și Eisberg a contribuit decisiv la acest fapt. Ambele divizii sunt active și ele pe piața Food Service din întreaga Europa cu sortimente și produse perfect potrivite pentru gastronomie și consumatorii industriali.

Segmentul convenience a primit nu demult o întărire în plus: Prin preluarea Hügli de la începutul anului, încă o companie cu ofertă vastă de convenience pentru clienții mari din gastronomie aparține de familiei Bell. Sortimentele mărcilor Hügli, Supro și Voageley satisfac exact cerințele bucătarului-șef, de la aperitiv și până la desert. Compania pune accent la toate cele trei mărci pe arta culinară și creativitate. Experți experimentați în vânzări asigură ca clienții să se simtă întotdeauna complet consiliați. Oferta și filosofia companiei se potrivesc astfel perfect la Bell Food Group. Acum se poate spune și în segmentul Food Service: Împreună spre vârf. • *mr*

A trecut ceva vreme de când Heinz Verna a dus personal la Genf primele turtițe de burger pentru Big Mac la intrarea pe piață a McDonald's. Deja atunci furnizorul de carne Grieder a convins firma McDonald's despre faptul că este un partener competent, capabil și inovativ, cu care este posibilă creșterea comună. Între timp, Grieder a fuzionat cu Bell și dintr-un restaurant McDonald's s-au făcut 167 în întreaga Elveție. Angajamentul lui Heinz Verna, care lucrează și azi la Bell din Oensingen, a rămas neschimbat, ca și calitatea înaltă a turtițelor de carne de vită Bell din burgerii de la McDonald's. «Apreciem profund parteneriatul pe termen lung cu Bell. Aceasta se caracterizează prin comunicare directă și strânsă, franchețe accentuată și acord maxim privind calitatea», spune Deborah Murith, responsabil de comunicare la McDonald's Elveția.

Anul trecut Bell a prelucrat pentru McDonald's Elveția 4450 tone de carne de vită, 70% provenind din crescătorii de animale RAUS. Acest standard asigură faptul că animalele se mișcă regulat în aer liber. Turtițele sunt produse din mușchi curat de la sferturile anterioare ale vitelor. La Bell fiecare burger parcurge

în final un proces strict de calitate cu 80 de criterii de verificare.

«Pentru McDonald's Elveția sunt importante ingredientele autohtone de la primul pas», raportează Deborah Murith. «Dorim să oferim oaspeților noștri momente pline de savoare și bucurie la fiecare vizită – aici contează atât experiența oaspeților în restaurante, cât și ingredientele de înaltă calitate din produsele noastre. De aceea avem cerințe de calitate mari față de furnizorii noștri și ne bucurăm pentru angajamentul corespunzător al firmei Bell.» Și nu numai experții Food Service de la Bell Elveția colaborează strâns cu McDonald's. Și Eisberg, cu filiala sa Gastro Star, aparține furnizorilor companiei pe termen lung. Pe lângă Elveția, specialiștii în produse proaspete aprovizionează și restaurantele din Germania, Austria și șase alte state europene cu salate crocante pentru Big Mac & Co.





## Albine de miere

Oamenii folosesc albinele de miere deja de mii de ani. După vite și porci, sunt considerate al treilea cel mai important animal utilitar. Acestea polenizează majoritatea plantelor utilitare, condiție preliminară pentru crearea fructelor, legumelor și a altor alimente. Pe lângă aceasta, ele sunt furnizorii altor produse populare: înainte de toate mierea, dar și ceara de albine sau propolisul, care este antiinflamator, printre altele.

O familie de albine cuprinde, în funcție de rasă și anotimp, între 10000 și peste 70000 albine. Pe lângă regină, singura care depune ouă, populația este formată cu preponderență din lucrătoare. Din aprilie până în iunie cresc și trântori de sex masculin, cu singurul scop de a fertiliza regina.



## Despre persoană

**Nume:** Josef Wechsler

**Activitatea la Bell:**

Șeful echipei de animale mature la producția de animale din Zell

**La Bell din:** 1997

**Vârsta:** 54



Sunt mici, blănoase și ascultă de ilustrul nume «*Apis mellifera mellifera*». Și socrul lui Josef Wechsler avea deja familii, din soiul numit și «albină neagră». El a dat drept moștenire entuziasmul său pentru aceste insecte harnice fiicei sale – iar aceasta, soțului ei. «Soția mea se ocupă de acest hobby de mai mult timp», relatează șeful echipei de animale mature la producția de animale de la Bell din Zell. «Cu timpul, a început să mă intereseze și pe mine și am făcut cursul de apicultor.»

Asta a fost acum douăsprezece ani și între timp familia Wechsler a ajuns să dețină 35 familii de albine având o populație de câte 35000 - 40000 albine. Domiciliul lor este pe terenurile de lângă Luzern, unde stupii sunt găzduiți în trei amplasamente. Aici ele adună nectar și polen din toți pomii fructifer și astfel ajută primăvara la polenizarea acestora. Pe câmpurile din zonă cresc și pădăria și alte flori, pe care pot zbura în anotimpul cald. «În regiunea noastră albinele au condiții bune, țărani nu folosesc atât de multe pesticide și nu cosesc câmpurile atât de des», explică Josef Wechsler.

Apicultorul vizitează o dată sau de două ori pe săptămână stupii, ca să vadă dacă le merge bine. El știe exact ce are de făcut pe lângă stup. «Acest hobby înseamnă să fii mult în natură și să observ de exemplu primăvara, ce a înflorit deja», povestește Josef Wechsler.

Albinele găsesc din primăvară până în toamnă hrană suficientă în mediul înconjurător, însă în anotimpul rece acestea trebuie să consume rezervele acumulate. Dacă acestea nu ajung, Josef Wechsler le ajută cu apă cu zahăr să treacă iarna. În plus, înainte de înflorirea din primăvară ele primesc o cocă specială făcută din zahăr pudră, care le întărește pentru sezonul ce vine.

Și dacă Josef Wechsler lasă pe fagure destulă hrană pentru ele și urmașele lor, culegătoarele harnice adună an după an miere polifloră și miere de pădure delicioasă. «Cât o fi asta, este un secret bine păstrat între noi apicultorii», spune zâmbind enigmatic angajatul Bell.



«Luthertaler Honig» (mierea sa din Luthertal) este îndrăgită atât de prieteni și cunoștințe, cât și de întreprinderile din regiune, care folosesc mierea naturală, de exemplu, drept dar pentru clienții lor.

Deși se protejează din cap până în picioare înainte să meargă la protejării săi, totuși primește din când în când câte o înțepătură. La urma urmei, «albina neagră» este cunoscută ca o specie căreia îi place să înțepe. «Înțepăturile sunt însă inofensive. Până acum nu am avut experiențe nefaste», relatează apicultorul. Oricum, el știe exact la ce trebuie să fie atent: Înainte de toate, când albinele se simt în pericol sau când vremea este rea, trebuie să fii pe fază. • *mr*

**«În regiunea noastră albinele au condiții bune.»**



Datorită soției sale, și Josef Wechsler a devenit un apicultor pasionat

# DEȚINĂTOR AL 35 familii de albine

Josef Wechsler își pune cel puțin o dată pe săptămână îmbrăcămintea de protecție și masca, pentru a-i vedea pe protejării săi. Împreună cu soția sa, apicultorul pasionat îngrijește peste un milion de albine.

Ele zboară din floare în floare pe terenurile de lângă Luzern și au grijă, printre altele, ca țărani să aibă o recoltă bună de fructe.

# Aniversări

LOOK! îi felicită pe sărbătoriții din perioada iunie – august 2018

## Bell Elveția

### 20 ani de serviciu

**Andre Anker**, 1 iunie, Bell, Oensingen  
**Saban Kerimi**, 1 iunie, Bell, Basel  
**Maria de Fatima Marques de Oliveira**, 1 iunie, Bell, Zell  
**Lingathas Thangavelayutham**, 2 iunie, Bell, Zell  
**Ramazan Dervisovski**, 10 iunie, Bell, Zell  
**Maria Fernandes**, 15 iunie, Bell, Zell  
**Mark Ransi**, 15 iunie, Bell, Zell  
**Frédéric Karth**, 29 iunie, Bell, Cheseaux  
**Yannick Henaph**, 1 iulie, Bell, Basel  
**Uthayakumar Kanagasingam**, 1 iulie, Bell, Zell  
**Sarathadevi Jayarajan**, 2 iulie, Bell, Zell  
**Sasa Filipovic**, 13 iulie, Bell, Oensingen  
**Micha Roth**, 13 iulie, Bell, Basel  
**Michaela Wüthrich**, 14 iulie, Bell, Basel  
**Bernard Gillmann**, 20 iulie, Bell, Basel  
**Lud Marleku**, 20 iulie, Bell, Zell  
**Renate Griner**, 1 august, Bell, Basel  
**Joseph Koenig**, 1 august, Bell, Basel  
**Christophe Wassermann**, 3 august, Bell, Basel  
**Sandra Böhm**, 7 august, Bell, Basel  
**Christian Foltz**, 10 august, Bell, Basel  
**Landrit Ibrahim**, 31 august, Bell, Oensingen

### 25 ani de serviciu

**Veysel Cicek**, 1 iunie, Bell, Basel  
**Thierry Girardin**, 1 iunie, Bell, Cheseaux  
**Isabel Sofia Azevedo Saraiva Da Silva**, 14 iunie, Bell, Zell  
**Denise Bieli**, 16 iunie, Bell, Oensingen  
**Martin Lujic**, 1 iulie, Bell, Zell  
**Marcel Jordi**, 5 iulie, Bell, Zell  
**Dominique Bornèque**, 19 iulie, Bell, Oensingen  
**Fabienne Donelli**, 19 iulie, Bell, Basel

### 30 ani de serviciu

**Lulzim Shabiji**, 6 iunie, Bell, Basel  
**Alain Ziegler**, 21 iunie, Bell, Basel  
**Peter Kunimuench**, 1 iulie, Bell, Basel  
**José-Manuel Seabra**, 11 iulie, Bell, Basel  
**Simone Hertrich**, 12 iulie, Bell, Basel  
**Walter Arnold**, 1 august, Bell, Zell  
**Dominique Firmin**, 1 august, Bell, Basel  
**Doris Ignaczak**, 1 august, Bell, Basel  
**Christian Peter**, 8 august, Bell, Basel  
**Thierry Viron**, 8 august, Bell, Basel

### 45 ani de serviciu

**François Jaegly**, 2 iulie, Bell, Basel

### Pensionări anticipate (ulterior)

**Jean-Jacques Frantz**, 31 martie, Bell, Basel  
**Dominique Stehlin**, 31 martie, Bell, Basel  
**Hasan Uenlutepe**, 30 aprilie, Bell, Basel

### Pensionări anticipate

**Pascal Musch**, 31 mai, Bell, Basel (*ulterior*)  
**Mahi Balaj**, 30 iunie, Bell, Oensingen  
**Lothar Magnus**, 30 iunie, Bell, Basel  
**Hans-Jörg Hochuli**, 31 iulie, Bell, Oensingen  
**Bahri Nebihi**, 31 iulie, Bell, Oensingen  
**Zef Palushaj**, 31 august, Bell, Zell

### Ieșiți la pensie

**Victor Montes**, 30 iunie, Bell, Oensingen  
**Berta Hodel**, 31 iulie, Bell, Zell  
**Roland Ichtters**, 31 iulie, Bell, Basel  
**Sadik Menes**, 31 iulie, Bell, Basel

### Decese

**Isabelle Strohmeier**, 2 februarie, Bell, Basel  
**Benno Schär**, 13 februarie, Bell, Zell  
**Marcel Imboden**, 21 februarie, Bell, Oensingen

## Eisberg

### 20 ani de serviciu

**Marek Bagiński**, 1 iunie, Eisberg Polonia, Lengnica  
**Mirivete Miftaraj-Sopi**, 17 iunie, Eisberg, Dänikon  
**Julio Martinez**, 1 iulie, Gastrostar, Dällikon

### 25 ani de serviciu

**Silvana Vella-Tufo**, 17 iunie, Gastrostar, Dällikon

### 40 ani de serviciu

**Alberto Joaquim Guerreiro**, 1 iunie, Gastrostar, Dällikon

### Pensionare

**Eugenia Bordei**, 1 iunie, Eisberg România, Pantelimon, Ilfov

## Hilcona

### 20 ani de serviciu

**Anton Krasniqi**, 1 iunie, Hilcona, Schaan  
**Carlos Carvalho Miranda**, 1 iulie, Hilcona, Schaan  
**Belinda Caser**, 13 iulie, Hilcona, Schaan  
**Ana Sofia Duarte Mendes**, 28 iulie, Hilcona, Schaan  
**Alexander Gugele**, 1 august, Hilcona, Schaan  
**Thomas Walser**, 1 august, Hilcona, Schaan

### 25 ani de serviciu

**Manuel Fernandez Pereira**, 1 iunie, Hilcona, Schaan  
**Nathalie Ory**, 16 august, Hilcona Gourmet, Orbe

### 30 ani de serviciu

**Peter Keckeis**, 20 iunie, Hilcona, Schaan

## Bell Germania

La Aniversări – Bell Germania s-a strecurat o eroare la ultima ediție. Ne cerem scuze pentru aceasta. Din acest motiv, în această ediție trecem în revistă din nou aniversările corecte. • *Redacția LOOK!*

### 20 ani de serviciu

**Carola Röss**, 2 martie, Bell, Suhl  
**Rita de Vries**, 16 martie, Bell, Harkebrügge  
**Tanja Heselmeyer**, 23 martie, Bell, Harkebrügge  
**Luise Just**, 1 aprilie, Bell, Börger  
**Torsten Kühlers**, 1 aprilie, Bell, Harkebrügge  
**Waldemar Wernergold**, 15 aprilie, Bell, Bad Wünnenberg  
**Alex Reisch**, 1 mai, Bell, Börger  
**Holger Materne**, 11 mai, Bell, Harkebrügge  
**Alexander Steinhauer**, 18 mai, Bell, Edewecht  
**Woldemar Falkenberg**, 25 mai, Bell, Bad Wünnenberg  
**Jens Krämer**, 15 iunie, Bell, Suhl  
**Olga Stoll**, 1 august, Bell, Harkebrügge  
**Emma Bertram**, 1 august, Bell, Harkebrügge  
**Tatjana Schulz**, 1 august, Bell, Börger

## Bell International

### 20 ani de serviciu (ulterior)

**Miklós Fodor**, 1 mai, Bell Ungaria, Perbál  
**Zoltán Fodor**, 1 mai, Bell Ungaria, Perbál  
**István Kovács**, 1 mai, Bell Ungaria, Perbál  
**Árpád Nagy**, 1 mai, Bell Ungaria, Perbál  
**Imre Molnár**, 4 mai, Bell Ungaria, Perbál

### 20 ani de serviciu

**Paula Winkler**, 1 iunie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Alexander von Bothmer**, 1 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Reiner Brodersen**, 1 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Roman Konrad**, 13 iulie, Hügli Elveția, Steinach  
**Martin Krutzler**, 19 iulie, Hügli Austria, Hard  
**Christelle Blanchard**, 1 august, Bell Franța, Val de Lyon  
**Kerry Dipple**, 10 august, Hügli Regatul Unit, Redditch  
**Montserrat Bonnard**, 22 august, Bell Franța, Val de Lyon

### 25 ani de serviciu

**Petra Teubner**, 5 aprilie, Bell, Suhl  
**Waldemar Quast**, 13 aprilie, Bell, Bad Wünnenberg  
**Ines Hegler**, 27 aprilie, Bell, Suhl  
**Olga Herner**, 5 mai, Bell, Harkebrügge  
**Elisabeth Remche**, 5 mai, Bell, Harkebrügge  
**Viktor Remche**, 5 mai, Bell, Harkebrügge  
**Ferzan Agirman**, 10 mai, Bell, Harkebrügge  
**Werner Jungsthöfel**, 17 mai, Bell, Harkebrügge  
**Petra Schlegel**, 17 mai, Bell, Suhl  
**Martina Krebs**, 24 mai, Bell, Suhl  
**Petra Schmidt**, 24 mai, Bell, Suhl  
**Frank Büchner**, 14 iunie, Bell, Suhl  
**Martina Schulz**, 1 iulie, Bell, Seevetal

### 25 ani de serviciu

**Gerhard Gann**, 1 iunie, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Alexander Walter**, 1 iunie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Cornelia Bentele**, 28 iunie, Hügli Austria, Hard  
**Cornelia Winterle**, 5 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Veronika Borowicz**, 20 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Franca Masorgo-Pinnero**, 27 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Wolfgang Mayrhofer**, 1 august, Hügli Austria, Hard  
**Susanne Zimmermann**, 3 august, Hügli Germania, Radolfzell

### 30 ani de serviciu

**Helmut Eden**, 5 aprilie, Bell, Edewecht  
**Gerhard Köller**, 8 aprilie, Bell, Harkebrügge

### 35 ani de serviciu

**Monika Bieling**, 5 aprilie, Bell, Börger  
**Ewald Brinkmann**, 5 aprilie, Bell, Edewecht  
**Alfred Czombera**, 6 iunie, Bell, Edewecht

### 30 ani de serviciu

**Robert Pichler**, 1 iunie, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Karin Konold**, 1 iulie, Hügli Germania, Langenhaslach  
**Nicolás Montoya Domínguez**, 1 iulie, Hügli Spania, La Vall d'Uixó  
**Debbie Newmann**, 11 iulie, Hügli Regatul Unit, Redditch  
**Jean-Jacques Ott**, 1 august, Hügli Elveția, Steinach  
**Marie-Cecile Ligeon**, 8 august, Bell Franța, Maison de Savoie

### 40 ani de serviciu

**Barbara Schiaffo**, 20 iulie, Hügli Germania, Radolfzell

### Pensionare

**Vlasta Staňková**, 10 august, Hügli Cehia, Zásmuky

Tendințele BBQ ale anului

# ACUM CĂRBUNII SE POT ÎNCINGE DIN NOU

Fetișul dumneavoastră este carnea? Sunteți un guru al legumelor?

În această vară ambele fracțiuni ajung la putere. Ca garnitură crocantă sau direct ca ingredient în cârnăciori și burgeri – în acest sezon de grill verdețurile sunt absolut la modă. Acest lucru este dovedit în repetate rânduri și de noutățile de la Bell Food Group și astfel asigură extra gust și extra putere.



**Noile creații Meat-Power de la Bell Elveția.**

**Un trio colorat pentru seara de grill**

Spinach Cottage Sausage, Beetroot Sausage și Beetroot Burger – acestea sunt numele noilor creații Meat-Power de la Bell Elveția. La aceste pachete puternice, cei mai buni însoțitori de carne sunt ingredientele Powerfood, care nu numai că fac cele trei noutăți super gustoase, dar asigură și foarte

multe substanțe nutritive. Astfel, Spinach Cottage Sausage conține pe lângă carnea de porc și brânză de vaci (cottage cheese), varză creță și spanac. La Beetroot Sausage intră în joc pe lângă carnea de vită și sfecla roșie. Și Beetroot Burger îmbină carnea de vită cu năut și sfeclă roșie. Un aspect ieșit din comun caracterizează noua linie, introdusă în supermarketurile elvețiene din aprilie, pe deasupra gratuit: Un cârnaț verde? Un burger roșu? Perfect pentru toți fanii grătarului, care preferă mâncarea colorată.



**Delicatese crocante pentru momente neprevăzute**

La o seară spontană de grill pe malul lacului ar trebui să aducă fiecare ingredientele cu el? Gastro Star asigură, cu o nouă colecție de salate, cantitatea suficientă de vitamine. Împreună cu Betty Bossi, cunoscuta marcă culinară, experții în salate au dezvoltat cinci creații gustoase, care se găsesc din aprilie în Coop din Elveția și Liechtenstein: «Cottage Cheese & Chicken», «Asian Salad», «Greek Style Salad», «Couscous Oriental» și «Vegi Bowl». Pe lângă amestecuri colorate de salată și legume, caserolele conțin și toppinguri cum ar fi cașcaval sau fâșii de carne de pui, precum și dressingul adecvat. Astfel, din două mișcări se naște nu numai o garnitură crocantă pentru BBQ-Party, dar și un prânz ușor pentru pauza de masă.

**Scenă vastă pentru cârnăciori mici**

Bell Franța folosește sezonul de grill pentru lansarea națională a unei specialități regionale. «Mini Diots BBQ» sunt ediția mai mică a cârnăciorilor preferți «Diots», iubiți în Savoia. Clienții din Franța pot alege din patru variante condimentate vârtic: cu verdețuri, ca și Chorizo, cu piper Espelette și ca mixt în variantele natur, cu verdețuri, cu varză, cu praz și spanac. Cârnăciorii de bere se pun pur și simplu pe scobitoarele livrate împreună cu aceștia. Cui îi place diversitatea, pune direct mai multe sortimente și poate și alte ingrediente, cum ar fi ceapa sau ardeiul. 15 - 20 minute pe grătar și miniaturile alpine devin vedeta de grill a verii.



**Tot ce este mai bun în două lumi**

Cross-Kitchen funcționează și la grătar. Asta se întâmplă când cea mai bună carne de vită franțuzească ajunge în chifla americană pentru burger. Bell Germania a numit noutatea din carnea deosebit de fragedă și aromată a bovinelor Charolais franceze «Le French Burger». Carnea tocată este necondimentată în stilul «Steak haché» și formată foarte lejer. Bell Germania comercializează această specialitate exclusivă din lada frigorifică începând din aprilie, sub marca Gourmet naturel. Făcut la grătar, cu fâșii de slănină, cașcaval, sosuri și salată în chiflă, asta înseamnă un burger multicultural de o savoare maximă.

**Mai savurosi nu se poate**

Cu noutăți de BBQ pentru gastronomi și consumatori finali, Hügli asigură foarte multe gusturi în sezonul de grătar. Gama «Stein's Best» a fost dezvoltată de bucătari pentru bucătari, și constă din diverse sosuri de grill, rub-uri trendy și un booster rafinat, care se dizolvă în lichid și se injectează direct în carne. Pentru chefi de la grătarele autohtone, Hügli oferă din aprilie, suplimentar ca ofertă la un mare discounter german, un sortiment de produse tip «fix» pentru marinade și dipuri. Amestecurile de condimente pentru marinade se aplică cu ulei pentru, dipuri, clienții au nevoie în plus de iaurt natur, creme fraiche sau smântână. Indiferent dacă este vorba de un bucătar profesionist sau amator – cu cele două noutăți de la Hügli nimic nu stă în calea unui sezon de grill creativ. • mr





Rețete de sandviș la grătar

# SANDVIȘ? Cele mai bune la grătar!

*Rapid, simplu și extrem de variat – LOOK! prezintă idei pentru sandvișuri la grătar. Recomandăm imitarea și dezvoltarea mai departe!*

John Montagu a fost, contrar a ceea ce lasă de intuit titlul său «al 4-lea conte de Sandwich», mai degrabă un tip sărac. Financiar nu stătea pe roze și lucra încontinuu, pentru a se descurca cumva. La el mâncatul se rezuma acasă la prinderea resturilor de mâncare (de preferat carne de vită) între două felii de pâine, pentru a nu pierde prea mult timp cu masa. Dacă ar fi știut, că numele său va avea renume mondial - deși nu i-ar fi fost

de mare ajutor pe moment, poate ar fi fost totuși o oarecare consolare. În orice caz.

Un lucru este sigur: Dacă John Montagu avea un grătar, măcar duminică ar fi făcut felul său preferat, nu doar din felii de pâine umplute, ci le-ar fi pus pe grătar. Deoarece și pentru sandvișuri este valabil: la grătar au un gust mai bun.

De aceea vă prezentăm două idei de sandvișuri gustoase la grătar. Și oricât de diferite ar fi, cele două rețete au ceva în comun: Sunt extrem de savuroase! • *Michael Martin, editor GRILL&CHILL*

## Spată de vițel în mini-pagnol cu sos tartar și peppadew

Sună pretențios, dar nu este.  
Pentru o persoană este nevoie de:

- 1 pâinică mini-pagnol (proaspătă sau la cuptor)
- 2 fripturi subțiri de spată de vită (a câte 75 g aprox.)
- marinadă (3 linguri de ulei de măsline, Herbes de Provence, puțin muștar)
- 4 linguri de sos tartar
- 6 peppadew (ardei iute, din borcan)
- 2 linguri de unt topit
- pătrunjel pentru decorare

Ingredientele pentru marinadă se amestecă și fripturile mici se lasă în aceasta cca. 30 minute să se îmbibe. Pâinicile pagnol se taie, partea interioară se unge cu untul topit. Pătrunjelul se taie mare, peppadew se taie fâșii. Fripturile mici se prăjesc la grătar la cca. 200° C. 1 minut pe fiecare parte, pâinicile se rumenesc pe grătar pe partea interioară. Partea interioară a jumătății inferioare a pâinii se unge cu 2 linguri de sos tartar, pe fripturi se pune sare, acestea se pun pe pâinică și deasupra vine pătrunjelul și peppadew. Și partea interioară a jumătății superioare a pâinii se unge cu sos tartar, se așează peste carne și pâinică se taie în mijloc. Peppadew asigură la acest sandviș un plus de savoare. Crocante, cu o iuțime scurtă, focoasă și o tentă dulce, fructele ardeiului-rouă sunt o adevărată experiență pentru papilele gustative – atractive și ca aspect. Se potrivesc nu numai la salate, raclette și pizza, ci merg perfect și la sandvișuri.



## Pita cu carne de pui în stil oriental și humus

Un sandviș foarte aromat.  
Pentru o persoană este nevoie de:

- 1 pita
- 1 file de pui (fără piept interior), înjumătățit oblic
- marinadă (3 linguri ulei de floarea-soarelui, amestec de condimente Ras-el-Hanout, semințe de coriandru și piper roșu mărunțit grosier)
- 4 linguri de humus (piure de năut natur și/sau ca variantă cu sfeclă roșie; disponibil în magazine de specialitate)
- 2 linguri de iaurt natur
- suc de lămâie
- Duca (amestec de condimente; însă merge și fără)
- 2 linguri de unt topit
- sare, piper roșu
- sos chili (de ex. Baergfeuer)
- frunze de coriandru

Se amestecă ingredientele pentru marinadă și jumătățile de piept de pui se lasă 30 minute la îmbibat. Pita se taie oblic în jumate și se unge cu unt topit. Jumătățile de piept de pui se prăjesc aprox. 4 minute pe fiecare parte la cca. 185° C și se păstrează la cald; jumătățile de pâine se rumenesc ușor pe grătar pe partea interioară. Apoi se ung 2 linguri de humus pe partea interioară a jumătății inferioare a pâinii, carnea se așează deasupra. Pe iaurt se pune un pic de sare, se condimentează cu suc de lămâie, piper roșu și eventual Duca și sos chili, apoi se pune peste pui; la fel și coriandrul tăiat. Se unge cu humus și jumătatea superioară a pâinii, se termină sandvișul și se taie în două.



Bell BBQ Single Masters

## Cine va fi maestrul burgerilor?

În acest an, la Bell BBQ Masters totul se învârtă în jurul burgerilor. Preselecțiile sunt deja în toi. Câștigătorul va fi anunțat la începutul lui septembrie și se va bucura de o excursie în SUA.

Cine creează burgerul suprem? Aceasta este întrebarea care se repetă de la finele lunii aprilie printre membrii juriului la preselecțiile pentru Bell BBQ Single Masters. Motto-ul din acest an: «Barbecue pentru cei activi». Sarcina «maestrului burgerilor»: pregătirea unui burger cu garnituri dintr-un coș de cumpărături pus la dispoziție. pregătirea carnea tocată, ingredientul principal, participanții pot opta pentru carne de vită bio sau carne de porc bio de la Bell.

Cine dorește să participe poate veni pur și simplu la evenimentele de preselecție și își demonstrează cunoștințele la grătar. Drept motivație, participantul primește, printre altele, o presă pentru burgeri de la Bell. În plus, și spectatorii pot primi premii atractive. Pe lângă bunătățile Bell, cum ar fi prosopul de baie cu aspect de slănină, vor fi și grătare Weber.

Finala are loc împreună cu campionatul elvețian pentru profesio-

niști și amatori în 1 și 2 septembrie pe beef.ch în Wil. La acest eveniment sunt invitați cu drag și fanii grătarelor din rândul angajaților Bell. Favoriții din runda preliminară încearcă apoi din nou să încante juriul cu ideile lor pentru burgeri. La final, câștigătorul va ține în mână pe podium salamul auriu. În plus, va câștiga o excursie de grill în SUA pentru două persoane.

Bell BBQ Single Masters are loc în acest an pentru a șasea oară. Bell are toată răspunderea și în 2018, ca sponsor prezentator pentru toată seria. Cu acest prilej, compania dovedește din nou că angajamentul său în domeniul grătare depășește oferta de produse BBQ. • *mr*

Link:  
[www.bbq-singlemasters.ch](http://www.bbq-singlemasters.ch)

«Celebrități la grătar» de la Bell

## Cel mai fierbinte duel din Elveția

Atrage în fața televizorului, din nou, joi seara, sute de mii de elvețieni. Motivul: pe Sat.1, Elveția rulează un nou sezon din «Celebrități la grătar».

Două celebrități, o cutie cu ingrediente, un grătar și o oră la dispoziție. Și în sezonul șase al emisiunii culturale «Celebrități la grătar» sunt valabile regulile din anii precedenți. Noi sunt, desigur, celebritățile care concurează pentru a obține la final trofeul, salamul auriu. Printre iluștrii oaspeți se numără de data asta, printre alții, cântărețul pop dialectal Trauffer, legenda de ski Brigitte Oertli și diva de burlesc Zoe Scarlett. Scopul lor: întrecerea adversarului și convingerea juriului de talentele lor cu cleștele de grătar.

Și în acest trio există în acest an un personaj nou: renumita bucătăreasă, autoarea de cărți de bucate și gastronomă Meta Hildebrand, stă la masa juriului. Împreună cu juriul bine-cunoscut, conducătorul de bob legendar Hausi Leutenegger și consultantul de stil Clifford Lilley, aceasta acordă puncte pentru creațiile la grătar ale vedetelor. Chef-ul de grill Freddy Camerer participă din nou, și ajută actorii să iasă din belea, dacă ceva o ia razna, și le stă la dispoziție cu sfaturi câte un minut per duel.

«Seria este o măsură de susținere pentru campania noastră de grill», declară Micha Roth, șef de proiect Marketing Services Bell. «Spre deosebire de publicitatea clasică, atingem un public TV mult mai mare, care este interesat de tema grătare.»

Noul sezon din «Celebrități la grătar» a început la sfârșitul lunii iunie. Până la finele lunii august putem urmări în total nouă episoade, joia de la 19:55, pe Sat.1 Elveția. • *mr*



Link:  
[www.diepromigriller.ch](http://www.diepromigriller.ch)

Noutăți de la Hilcona pentru savurare conștientă «To go»

# Savoare proaspătă în mișcare

Tot mai multe persoane mănâncă în oraș și sunt tot mai atente la prospețime, calitate înaltă și ingrediente sănătoase. Aceste tendințe au inspirat Hilcona la crearea de produse noi interesante. Cu «Hilcona Plus» există acum în Elveția un sortiment de produse proaspete pentru savurare conștientă în mișcare. În Germania, noua gamă «To Go» de la Hilcona sprijină stilul actual de viață cu produse atractive Ready-to-eat și Ready-to-heat de pe rafturile frigorifice.

Alimentele de înaltă calitate care sprijină alimentația conștientă și în același timp potolesc foamea și setea la birou sau în timpul liber fără complicații sunt total la modă. Odată cu «Hilcona Plus», experții în produse proaspete din Elveția au introdus un nou sortiment, care corespunde exact acestui stil de viață activ al consumatorilor.

«Hilcona Water» este o inovație «Hilcona Plus». În spatele acesteia se ascunde o combinație dintre apa plată, fructe proaspete și ierburi aromatice. Cu «Hilcona Water», Hilcona aduce o generație nouă de produse proaspete pe rafturile frigorifice, care se disting de băuturile răcoritoare clasice. Cele patru sortimente – complet fără zahăr și calorii – sunt disponibile de la începutul lunii iunie pe rafturile frigorifice ale chioșcurilor, gărilor de tren și stațiilor de alimentare cu combustibil. Astfel, savoare și împăspătarea sunt asigurate și în mișcare.

Consumatorii conștienți nutrițional își doresc tot mai mult produse cu conținut înalt de proteine. Sandwichul «High Protein», salata cu ton sau pui și muesli cu quinoa oferă la orice oră din zi un snack cu o porție suplimentară de proteine.

Cu «Superfood» (superalimente) ca sfecla roșie, semințe goji sau semințe chia, sandwichurile și wrap-urile proaspete asigură întotdeauna și peste tot un efect



wow. De la pui până la cașcaval, există un sortiment interesant, care asigură energie suplimentară prin conținutul său ridicat de substanțe nutritive.

Hilcona «To Go» temptează clienții din Germania la plăcere fără compromisuri. Noul sortiment de produse proaspete constă pe de o parte, din produse Ready-to-eat, care pot fi savurate imediat, fără vreă altă pregătire, mulțumită «spork» – o combinație dintre furculiță și lingură –, livrată cu produsul. Cei care mănâncă sănătos pot alege între diferite salate cu paste, creații asiatice de salate și variante de muesli pentru mic-dejun sau gustare.

Dacă se preferă o mâncare caldă, intră în joc Ready-to-heat. Mâncărurile din paste cu sos, legume și – în funcție de sortiment – carne pot fi pregătite

în cuptorul cu microunde sau în tigaie cât ai clipi. Tipic pentru Hilcona: întregul sortiment se distinge prin ingrediente proaspete, crocante și nu conține potențiatori de aromă, nici conservanți sau arome suplimentare. Aspectul de manufactură al ambalajului conferă, cu aspectul său hand-made, un plus de originalitate și autenticitate la mare căutare în rândul multor consumatori din domeniul convenience. • *mr*



Delicatesele proaspete „ca acasă” sunt total la modă.



Concours Générale Agricole în Franța

# Produse excelente

Camera Agricolă franceză premiază anual, la renumitul Concours Générale Agricole din Paris, produsele franțuzești de înaltă calitate. Începând din 2015, Bell Franța a câștigat în fiecare an cel puțin o medalie – o confirmare a calității înalte și a gustului bun al produselor Bell Franța.

La Concours Générale Agricole 2018 Bell Franța a confirmat încă o dată calitatea excelentă a produselor sale – chiar de două ori: «Saucisson sec de Savoie recette à l'ancienne» a primit de la juriul de experți medalia de bronz și «Jambon sec supérieur de Savoie» a primit medalia de aur.

Nu este prima dată când produsele Bell Franța sunt premiate la Concours Générale Agricole. Începând din 2015, cel puțin un produs obține anual premiul mult dorit al Camerei Agricole franceze – o distincție plină de prestigiu.

«Suntem foarte mândri că avem în fiecare an produse premiate», declară Marguerite Martin, manager de produse la Bell Franța: «Exprimă calitatea excelentă a produselor noastre și standardul înalt de producție»

Produsele premiate pot afișa medalia pe ambalaj timp de un an. Sigiliul cu frunza de stejar în aur, argint sau bronz oferă consumatorilor o orientare utilă. Peste 50% din populația franceză consumă pe an cel puțin un produs premiat la Concours Générale Agricole.

«Medaliile joacă un rol important și în ceea ce privește comerțul cu amănuntul», spune Marguerite Martin în continuare: «Reprezintă un criteriu important, care ne deosebește de concurenți. De aceea, la participare ne concentrăm pe produse, care sunt de o importanță strategică semnificativă pentru noi.»

Concours Générale Agricole premiază anual alimente din producția agricolă din 26 de categorii. Produsele trebuie să îndeplinească numeroase criterii ca să fie admise în concurs. Pe primul plan se află «Savoir-faire» și proveniența franceză.

Produsele sunt verificate în cadrul unor vizite neanunțate în producție de către un reprezentant al Camerei Agricole Regionale. La final produsele sunt degustate de un juriu de experți compus din aproximativ 5000 de persoane. • sh



Medaliile confirmă  
calitatea înaltă a  
produselor.

