

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

03 2018



— 1869 —

Samuel Bell

MÂITRE CHARCUTIER

A kézműipar él

BELL
FOOD
GROUP



Bizalommal tekintünk a jövőre

Tisztelt Munkavállalók!

Egy számos fény-, de sajnos néhány mélyponttal is tarkított, meglehetősen turbulens első félévet tudhatunk mögöttünk. Először a pozitívum: a Hügli sikeresen lezajlott átvételének is köszönhetően a kényelmi termékek üzleti területe nagyon szépen fejlődik. A Bell Németország és a Bell International divízióknak sikerült folytatniuk a pozitív trendet, és örömteli mennyiség-növekedést könyvelhettek el. Ez alól kivételt jelentett a baromfi üzletág Ausztriában és Németországban. Ezek a területeken 2018 első félévében sajnos nem úgy muzsikáltunk, mint ahogy azt elképzeltük. Ennek okai elsősorban a takarmányok és a nyersanyagok magasabb áraiban, valamint a bio baromfitermékek iránti stagnáló keresletben keresendők. Ráadásul a

Süttag Ampfingban létesített új épületének üzembe helyezése is a tervezettnél magasabb költségekkel járt. A Bell Svájc divíziója is növekedett, azonban itt a friss hús termékcsoport gyengébb lakossági forgalma befolyásolta az eredményt.

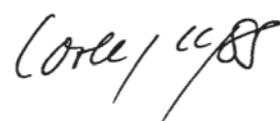
Ezek a tényezők vezettek ahhoz, hogy a Bell Food Group 2018 első félévében összességében ugyan ismét növekedett, a vállalati nyereség azonban visszaesett.

Viszont még csak félidőben vagyunk. Felismertük az okokat, és bevezettük a megfelelő intézkedéseket. Ezeket most következetesen be kell tartanunk ahhoz, hogy a második félévre kitűzött célokat elérhessük. Meggyőződésem, hogy ez közös erővel sikerülni fog. Hiszen egyvalamit nap mint nap átélék, amit a Bell Food Group egészén végzett dolgozói felmérés is igazol: motivált és elkötelezett munkavállalóink vannak, akik örömeiket lelik a feladataikban.

Az új termékeink palettáját is kellő változatossággal töltöttük fel. Ezt mutatja az újdonságok színes csokrárt bemutató kitekintés minden divízióra vonatkozóan az 23. – 25. oldalon. Ezek közül különösen kedves számomra a Samuel Bell termékvonala, amely augusztus végén Svájcban kerül bemutatásra. A Bell 2019-ben előttünk álló 150 éves jubileumára való tekintettel, a termékcsoport segítségével hagyományos és kiváló minőségű hentesáru-klasszikusokat gondoltunk újra. Ennek a kiadványnak a címadó témájához hűen: «A kézművesség él.»

Mindezek miatt büszke vagyok a vállalatunkra, a termékeinkre, és optimistán tekintek 2018 második félévére. Sok dolgunk van, lássunk is hozzá!

Lorenz Wyss
A csoportvezetés elnöke




Tartalom

Vállalati események

- 4 Felvértezve a jövő kihívásaira**
Két új csomagoló sor üzembehelyezése Harkebrügge-ben
- 5 Sharing is Caring**
A Bell Food Group munkavállalói rész tulajdonosi programja
- 6 Fontos ismeretek a jövőre vonatkozóan**
A Bell Food Group dolgozói felmérése

Áttekintés

- 8 A magyarországi Zimbo kitüntetése**
Második helyezés a HSV Szponzori Kupán
Sikeres rúgások
- 9 A termékek sikerének közös ösztönzése**
Beszélgetés Sophie Lucassal
- A Bell Food Group VB-lázban**
Play&Win 2018

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 10 Gratulálunk a végzősöknak és üdvözljük az újakat**
Tanulók a Bell Food Group-nál
- 11 Középpontban az utánpótlás**
Interjú Andreas Begré-vel

Helyszínen...

- 12 Egészséges falatok a tányéron**
A Sylvain & CO is a Bell Food Group tagja lesz

Fenntarthatóság és innováció

- 14 Gyűjtés, elemzés, döntés, cselekvés**
Üzleti intelligencia és Üzleti elemzés a Bell Food Groupnál
- 16 A régi hagyományokat őrző mindentudó**
A Bell elhivatottsága a szimentáli marha fennmaradása iránt
- 18 Jövőbe tekintő befektetés**
A Bell Food Group részesedése a Mosa Meat nevű vállalatban

Címlapszori

- 20 A kézműipar éli**
Új termékvonala: Samuel Bell 1869

Ízvilágunk

- 23 Finomságok tálalva**
Újdonságok parádéja a hűvös időszak beköszönteivel
- 26 Igazságtalan előítéletek a múltból**
Vadhús-kisokos

Az én hobbim

- 28 CSALÁDI HORGÁSZATRA FEL!**
Montsé Bonnard a munka után a folyón töltődik fel

Évfordulók

- 30 Évfordulók**
A Look! gratulál a 2018. szeptember és december között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

Így működik a minőség

- 32 Eden**
My Veggie Paradise

Impresszum Újság a Bell Food Group munkavállalói újsága, Évi 4 kiadás, sorszám: 3/2018, 2018. október, 24. évfolyam

Kiadó: Bell Schweiz AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Svájc; Cím: Bell Schweiz AG, Bell LOOK! Szerkesztőség, Posta- fiók 2356, 4002 Basel, Svájc, Tel. +41 58 326 2547, Fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch; Szerkesztői csoport: Davide Elia (de), vezető, Fabian Vetsch (fv), Damaris Hildebrand (dh), szerkesztői támogatás: Michaela Rosenbaum (mr) és Sara Heiniger (sh); Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc;

Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc; Nyomda: Druckerei Rießelmann, Lohn, Németország, Werner Druck & Medien AG, Basel, Svájc; FSC papírra nyomtatva

Két új csomagoló sor üzembehelyezése Harkebrügge-ben

FELVÉRTEZVE A JÖVŐ KIHÍVÁSAINRA

A Harkebrügge-ben lévő telephely a csomagolást illetően felkészült a csúcsteljesítményre. A Bell Németország logisztikai- és szeletelő központja nemrégiben két új sort kapott a sonkák és egyéb különlegességek összehajtható és ovális tálcákba történő csomagolásához. Az innovatív berendezések, amelyek meglévő sorok cseréjéből vagy átépítéséből születtek, dupla akkora mennyiség feldolgozását teszik lehetővé az üzem számára, mint a korábbi modellek.

A németországi vásárlók nagyon kedvelik az Abraham márka praktikus összehajtható csomagolásban lévő sonkáit. Az ovális tálcák – vagy ovális tálcák (Ovaltrays) –, amelyekben a Bell Németország például az újfajta Iberico sonkaspecialitásokat is kínálja, szintén rendkívüli népszerűségnek örvendenek.

Mivel az elmúlt évek folyamán mindkét csomagolás-fajta növekvő eladási számokat produkált, a harkebrügge-i szeletelő központ újra és újra a teljesítmőképességének határait feszegette. Új gépeket kellett hozni, csak hogy ehhez nem állt rendelkezésre megfelelő nagyságú hely. A megoldás: az összehajtható csomagolás meglévő gyártósorát lecserélték, és az ovális tálcákat készítő gyártósort a jövőre tekintve átépítették.

«Az összehajtható csomagolásokhoz egy olyan gyártósor-konceptiót fejlesztettünk, amely ebben a formában világújdonságnak számít», mondja Stefan Potgeter, aki a Bell Németországnál többek között a folyamatok automatizálásáért felelős. «Ez a szokványos gyártósorokhoz hasonlóan szeletelőt, csomagológépet és hajtógató beren-

dezést tartalmaz, azonban innovatív egységekkel is kiegészítettük.»

Így a nagyteljesítményű szeletelő berendezésen egy újfajta «Interleaver-modul» is beépítésre került, amely a sonkaszeletek közé automatikusan behelyezi az elválasztó fólialapokat. Ez a speciális megfogókkal együtt, amelyek egymástól függetlenül dolgoznak az «Interleaver-modullal», a maga nemében világszerte egyedülállóvá teszi a Harkebrügge-ben lévő szeletelőt.

A soron egy modern megfogó robot is található, amely az egyes adagokat a csomagoló fóliára helyezi. Az adagok mennyiségét és az idegen testek észrevételét átfogó ellenőrzőrendszer vizsgálgja, így biztosítva a termékek állandó minőségét és biztonságát.

A sor ovális tálcákhoz történő átalakítása során a Bell az automatizálás által kínált lehetőségeket hasznosította. Így a külön csak a projekt részére kifejlesztett megfogó robot a készre szeletelt adagokat behelyezi a csomagoló tálcákba. Egy puffer garantálja a folyamatos munkavégzést abban az esetben is, ha a szeletelőn éppen egy másik sonka vagy Chorizo betöltése zajlik.

«Harkebrügge-ben minden felszabaduló kézre nagy szükségünk van», mondja Stefan Potgeter. «Ezért az is óriási nyereség számunkra, hogy az új gyártósoron a személyzetigény a felénél is kevesebbre csökkent.» Nem utolsósorban az új berendezések kapacitása is látványos: mindkét újítás kétszeres teljesítménnyel rendelkezik az elődjéhez viszonyítva. • mr

A harkebrügge-i üzemben lévő új szeletelő a maga nemében világszerte egyedülállónak számít.



A Bell Food Group munkavállalói rész tulajdonosi programja

Sharing is Caring

A Bell Food Group a munkavállalói rész tulajdonosi program segítségével minden dolgozó számára lehetővé teszi a vállalat kedvezményes részvényeinek megvásárlását. A következő beszerzési periódus november elején kezdődik, és 2018. november 30-án ér véget. A Bell Food Group ingyenes részvénytáblát bocsát a munkavállalók rendelkezésére.

2018 novemberében ismét elérkezik az idő. A Bell Food Group dolgozói számára egy hónapon keresztül él a lehetőség arra, hogy az aktuális árfolyamnál 20 százalékkal olcsóbban jussanak hozzá a vállalat részvényeihez. Az egyetlen feltétel az, hogy a részvényeket a vásárlás dátumától számított négy éven belül nem szabad eladni. A négyéves tilalmi időszak

lejáratát követően a részvények értékesíthetők, vagy átvezethetők egy banknál lévő privát részvénytáblára.

A munkavállalói rész tulajdonosi program 2018. november 1-jén indul.

A részvényeseket megillető egyéb kényelem a dolgozói részvények tulajdonosainak is jár. Minden évben osztalékban részesülnek, és részvénytulajdonosként lehetőségük van arra, hogy a Bell Food Group AG közgyűlésén részt vegyenek. Ezen kívül a vállalat ingyenes részvénytáblát is kínál a dolgozói részvények számára.

A Bell Food Group munkavállalói rész tulajdonosi programját 2001-ben vezették be. A program célja, hogy a munkavállalók azonosulni tudjanak a Bell Food Group vállalatcsoporthal, és aktívan részesedhessenek a vállalat sikerében.

Tervezés alatt egy új online részvénytábla

A tervek között szerepel minden meglévő és jövőbeli dolgozói részvénytulajdonos számára egy új, online, személyes bejelentkezési adattal védett részvénytábla biztosítása. Az új



Október végén a Bell Food Group összes munkavállalója tájékoztatást fog kapni a munkavállalói részvények vásárlására vonatkozó további tudnivalókról.

Kérdések esetén kérjük, forduljon a Bell Food Group részvényirodájához a következő elérhetőségek valamelyikén:
Etienne Petitjean
Telefon: 0041 (0)58 326 2020
E-Mail: share.registry@bellfoodgroup.com

számla segítségével a munkavállalók saját maguk kezelhetik a részvényeiket, új részvényeket vásárolhatnak a munkavállalói rész tulajdonosi program keretében, és a négyéves tilalmi időszakot követően szabadon kereskedhetnek azokkal. • fv

A Bell Food Group dolgozói felmérése

Fontos ismeretek a jövőre vonatkozóan

Elkészültek a Bell Food Group összes munkavállalója körében elsőként elvégzett felmérés eredményei. Igazán örömteli a nagy számú visszajelzés és az alapvetően pozitív eredmények. A dolgozói felmérés azonban javítási lehetőségeket is felszínre hozott. Ezeknek egy következő lépésben fogunk nekilátni.

2018. tavaszán elsőként került sor a Bell Food Group egészén (a Hügli nélkül) egy dolgozói felmérés elvégzésére. A felmérésre adott visszajelzés igazán örömteli volt. A Bell, Hilcona és Eisberg valamennyi dolgozójának közel 60 százaléka részt vett: ez viszonylag magas értéknek számít.

A dolgozói felmérést most először végezték ebben a formában, így a nagy számú visszacsatolás annál inkább örömdetes. Johannes Meister, a Bell Food Group humánerőforrás osztályának vezetője szerint nem csupán egyszeri alkalomról lesz szó: «Nagyon örülünk a pozitív visszajelzésnek, az új formátum nyilvánvalóan egyetértésre talált. Azt tervezzük, hogy a jövőben a dolgozói felmérést a Bell Food Group egészén két évente megismételjük.»

Sok pozitívum – kevés negatívum

Az eredmények alapvetően örömdetesek, még akkor is, ha vannak olyan területek, ahol javítási lehetőségek kínálkoznak. Ezt a Bell Food Group területén összegzett eredmények mutatják.

A felmérésben az általános munkaelégedettséget, valamint a munkaadó iránti elkötelezettséget (Commitment) értékelték. A Bell Food Group mindkét kategóriában jó értékelést kapott, noha az elkötelezettséget összességében valamivel magasabbra értékelték, mint a munkaelégedettséget (ld. jobb oldalon lévő ábra). Ezen kívül a munkakörülményeket is részletesen górcső alá vették. Ez számos témakörből tevődik össze, mint például a munkaidő, a munkahelyi klíma, vagy a munkabér és

kiegészítő juttatások. Mivel ezek a témakörök befolyásolják a munkaelégedettség és az elkötelezettség értékelését, ezek szolgálnak a javítási lehetőségek alapjául.

Részletes eredmények

Az egyes témakörök alaposabb szemrevételezése megmutatja, hogy mi az, amit a munkavállalók nagyra értékelnek a Bell Food Group-nál, és hogy hol vannak még javítási lehetőségek. Átlag feletti értékelést kaptak a «munkatartalom», a «munkahelyi klíma», a «közvetlen felettesek», valamint az «információ és kommunikáció» területei.

A «munkakövetelmények» és a «munkafolyamatok» témakörei összességében úgyszintén jó értékelést értek el, az összehasonlítás során azonban valamivel az átlag alatt végeztek.

Hasonló helyzet alakult ki a «munkahely» témakörénél is. A munkaeszközökre vonatkozó kérdésre pozitív eredmény született, míg a munkahelyi körülmények (például fény, levegő, zaj, helyviszonyok) a Bell Food Group egészénél valamivel alacsonyabb pontszámokat kaptak.

Ahol fény van, ott árnyék is van. Ez a régi bölcsesség a Bell Food Group esetében is igaz. A dolgozói felmérés eredményei azt mutatják, hogy bizonyos területeken akad még mit javítani.

Ezek közé tartoznak például a «munkaidő» és a «javítást célzó javaslatok» témakörei. Ezeknél a munka és magánélet összeegyeztethetősége, valamint az a kérdés,

hogy a javítást célzó javaslatokra kapnak-e választ a dolgozók, átlag alatti eredményt értek el. A «személyzetfejlesztés» témakörénél megmutatkozott, hogy a dolgozók a vállalaton belüli szakmai továbbképzési lehetőségek területén még további szükségét látják a fejlődésnek. Azt a kérdést, hogy a munkavállalók a munkájukhoz szükséges képzést és továbbképzést megkapják-e, ezzel szemben valamelyest pozitívabban értékelték.

A legalacsonyabb pontszámok összességében a «munkabér/kiegészítő juttatások» témakörének jutottak. Mind a fizetések korrektsége, mind pedig a szociális- és kiegészítő juttatások is csupán közepes értékelést kaptak.

Elemzés és további eljárás

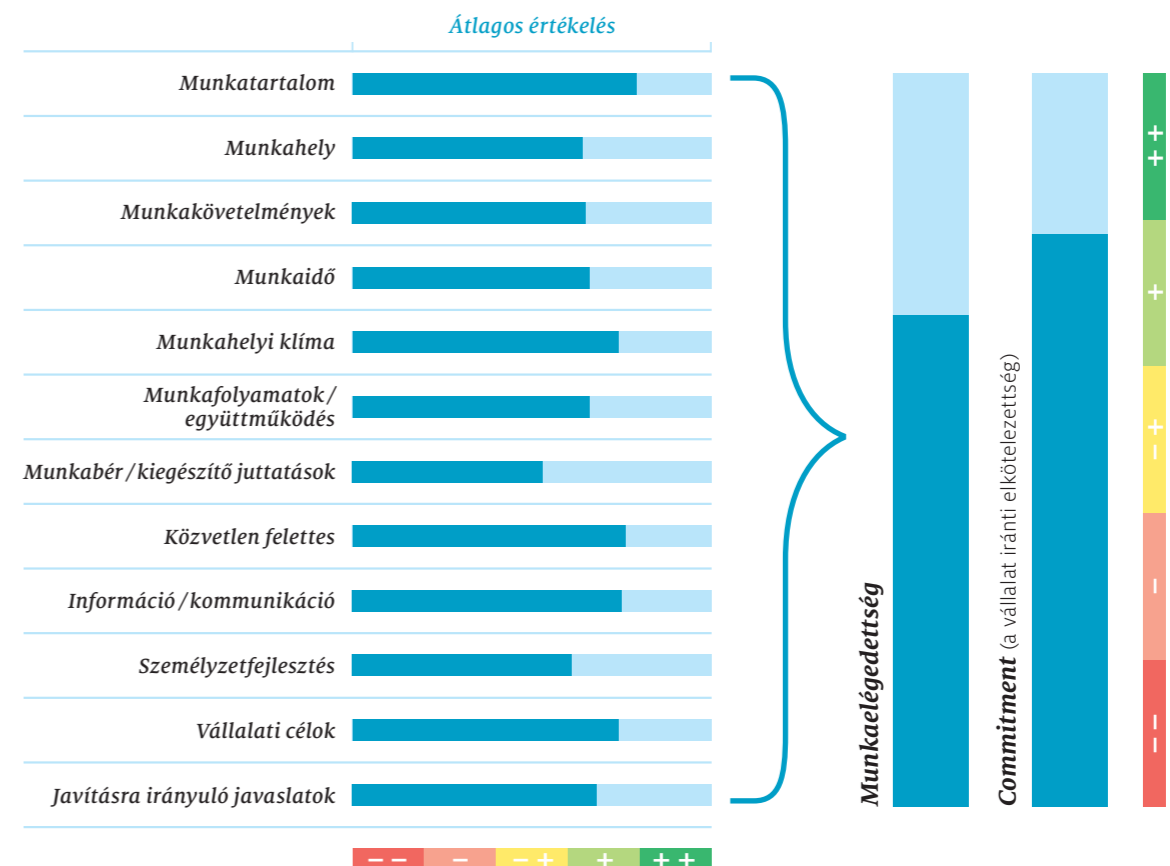
Az itt szereplő eredmények esetén a Bell Food Group egészére vonatkozó összefoglalásról van szó. Bizonyos kérdéseknél előfordulhat, hogy a különböző divíziók vagy szervezeti egységek eredményei meglehetősen nagymértékben eltérnek a csoport eredményeitől. Erre a további eljárás meghatározásánál különös figyelmet fordítottunk.

A dolgozók közel 60 százaléka kitöltötte a kérdőívet.

Augusztus végéig minden divízióval és szervezeti egységgel ismertettük a saját eredményeit. A második lépésben ezeket elemezni fogjuk, és meghatározásra kerülnek a lehetséges tevékenységi területek. Ezeket a tevékenységi területeket alapul véve végül egy harmadik lépésben sor kerül az intézkedések megfogalmazására és megvalósítására.

«Számomra a vállalati kultúra fontos részét jelenti az, hogy a munkavállalóknak lehetőséget adjuk a visszacsatolásra, és hogy ezeket a visszajelzéseket a vállalat komolyan vegye», mondja Johannes Meister. Ennek megfelelően az intézkedések megvalósítása a szervezeti egységek (OE) és a szervezeti területek (OB) szintjén történik. Az egyes OE és OB egységek a megvalósítás folyamatáról folyamatosan tájékoztatásra kerülnek. Ezáltal biztosítható az, hogy a javító intézkedések eljuthassanak oda, ahol a legjobb hatást tudják kiváltani. • fv

Témakörök eredményei





A magyarországi Zimbo kitüntetése

A Zimbo Magyarországot «Megbízható Munkáltató» minősítéssel jutalmazták. A minősítést a Német-Magyar Kereskedelmi Kamara ítéli oda, és minden évben olyan vállalatokat tüntetnek ki vele, amelyek különösen nagyfokú elkötelezettséget tanúsítanak a példaeértékű munkakörülmények megteremtése iránt. Szakács Hedvig, a Zimbo Magyarország ügyvezetője az oklevelet a Kereskedelmi Kamara 2018. májusi taggyűlése alkalmával megrendezésre került díjjátadón vette át. A vállalatok a megbízható munkáltató címet pályázat útján nyerhetik el. Ennek során a személyzeti politika hét területét értékelik. Ezek közé tartozik különösen a javadalmasítás, a szociális juttatások, az egészségügyi- és munkafeltételek, a ki- és továbbképzés, valamint a személyzetfejlesztés témaköre. • fv

Sikeres rúgások

Második helyezés a HSV Szponzori Kupán

A Bell Németország számára már május végén megkezdődött a nagy nyári futball-őrület. A HSV Szponzori Kupán a játékosok a «Volksparkstadion» szent fűvén léptek pályára további 23 csapat ellen.



Noha a válogatott az idén nem nyújtott meggyőző teljesítményt az oroszországi világbajnokságon, egy másik német csapat viszont elsősorú sikert aratott: A HSV Szponzori Kupán történt harmadik részvétele alkalmával a Bell labdazsonglőrei végül a második helyet szerezték meg.

A csapat a nagyszabású szponzor-viadalon ragyogó napsütésben lépett pályára a hamburgi Volksparkstadionban, amelyet a HSV minden évben partnereivel közösen a Bundesliga szezon lezárásaként rendez. A Bell kollégák a velük utazó szurkolók buzdítása közepette már a csoportmérkőzések alkalmával tanúbizonyságot tettek nagyszerű labdaérzékükről és győzni akarásukról. A K.O. körben is passzoltak, beadásokat végeztek és fejeltek, ahogy csak erejükből telt.

A mérkőzések közötti szünetekben a résztvevők és a vendégek ingyenes frissítést és erősítést kaphattak az óriási büfében. Ehhez a Bell Németország is hozzájárult, és ZIMBO grillkolbászokkal szponzorálta az eseményt.

A rendkívül motivált csapat a döntőben végül vereséget szenvedett, és a Wellensteyn divatvállalat mögött a második helyezést szerezte meg.

A Bell Németország már három éve biztosítja a HSV számára a «Stadion Griller» grillkolbászokat. A siker nem maradt el: az elmúlt szezon folyamán a kedvelt ZIMBO finomságból közel 400.000 darab került a grillárusok pultjain keresztül a Volksparkstadionba. • mr

Beszélgetés Sophie Lucassal

A termékek sikerének közös ösztönzése

A Bell Franciaországnál dolgozó Sophie Lucas július óta a «Consortium des Salaisons d'Auvergne» elnöke. A Look! hasábjain ennek a szövetségnek a fontosságáról, valamint vezetőségi céljairól beszél.

Mit jelent a «Consortium des Salaisons d'Auvergne»? Sophie Lucas: A konzorcium az auvergne-i nyers sonkák és a levegőn érlelt szalámik regionális gyártóinak, valamint tenyésztőinek és vágóüzemeinek szövetsége. Az egyesület többek között



specifikációkat határoz meg a nyersen füstölt kolbászfélékre vonatkozóan annak érdekében, hogy a termékek hagyományát és jó hírét megóvják. Ezen kívül sokoldalú kommunikációs eszközök segítségével támogatja a termékek franciaországi és külföldi ismertségét. Ide tartoznak például az eladási helyeken és a vásárokon történő értékesítés-támogatás, vagy a televíziós és közösségi média csatornáin keresztül megvalósított reklámkampányok.

Milyen jelentőséggel bír a konzorcium a Bell Franciaország számára? Az Auvergne területéről származó, védett földrajzi eredetmegjelölést viselő termékek rendkívül fontosak számunkra. Így például az ilyen tanúsítványt viselő szalámifajtáink, amelyek az Auvergne területén lévő vulkán lábainál érlelődnek, a Bell Franciaország tíz legnépszerűbb terméke közé tartoznak.

Elnökként melyek az Ön feladatai? Mivel eltérő területeken tevékenykedő, különböző nagyságú vállalatokat képviselünk, az én legfontosabb feladatomban az, hogy az összes tag igényeit szem előtt tartsam, és hogy gondoskodjak arról, hogy a meghozott döntések mindenki számára elfogadhatók legyenek.

Elnöksége alatt milyen célkitűzéseket követ? Jelentős mértékben szeretnék hozzájárulni ahhoz, hogy az Auvergne területéről származó kiváló minőségű és ízletes termékeket itthoni és nemzetközi berkekben is tovább népszerűsítsem. Rendkívül büszke vagyok arra, hogy ezeket a termékeket képviselhetem, és ezáltal azt a munkát is méltányolhatom, amelyet az országrészben közel 2000 ember a hentesáru-termékek különböző változatainak elkészítése során nyújt. Ezen kívül pedig az Auvergne területéről származó, védett földrajzi eredetmegjelölésű szalámi- és sonkatermékek megőrzése, védelme, és támogatása iránti elkötelezettségemet fogom tovább erősíteni. • mr



Play&Win 2018

A Bell Food Group VB-lázban

Új név, új szerencse. A Bell Food Group az oroszországi futball világbajnokság alkalmából ezúttal Play&Win néven ismét nagyszabású VB-tippjátékot szervezett az összes munkavállaló számára. A LOOK! most bemutatja Önöknek a fődíjak szerencsés nyerteseit!

A Bell Food Group rendkívüli ütemben fejlődik, azonban egy valami az idei évben is majdnem változatlan maradt. A Bell Food Group az Oroszországban megrendezett futball világbajnokság alkalmából ismét megszervezte az immáron hagyományosnak számító VB-tippjátékát. Az új Play&Win nevet viselő tippjáték osztatlan sikert aratott. 1648 egyéni játékos és 269 csoport regisztrált – ami rekordnak számít! Az idei évben is igencsak megérte részt venni a megmérettetésen. Hiszen azon túl, hogy a legsikeresebb egyéni- és csoportjátékosok bekerültek a Play&Win történetéről szóló könyvekbe, akár 2000 euró összegű utazási utalványokat is nyerhettek, a legjobb csapatok pedig egy legfeljebb 1200 euró összegű közös eseményre szóló utalványnak is örülhettek. • fv



Egyéni játékosok ranglistája

1. Sebastian Block, Bell Franciaország, 2000 euró összegű utazási utalvány
2. Damian Czerczak, Bell Lengyelország, 1500 euró összegű utazási utalvány
3. Marc-Oliver Tappe, Bell Németország, 1000 euró összegű utazási utalvány

Csoportok ranglistája

1. Team de Coach, Bell Svájc, 1200 euró összegű utalvány
2. MT, Hilcona Schaan, 1000 euró összegű utalvány
3. Werder WerlII, Bell Németország, 800 euró összegű utalvány

Tanulók a Bell Food Group-nál

Gratulálunk a végzősőknek és üdvözljük az újakat

Az elmúlt hónapok során számos utánpótlás-munkaerő fejezte be sikerrel a gyakorlatát a Bell Food Groupnál, és ezáltal megtette az első lépést a munka világa felé. A végzős hallgatóknak szívből gratulálunk gyakorlatuk elvégzéséhez. Némelyek számára véget ér valami, másoknak pedig új dolgok kezdődnek. Így most az új tanulókat is örömmel üdvözljük, akik augusztusban kezdték meg képzésüket a Bell Food Groupnál.

A Bell Food Group gratulál a gyakorlat sikeres elvégzéséhez



Balról jobbra: Ganimet Dushku, Estefano Dias Ferreira Soares, Marco Raimondi, Emine Temel, Fernando Marchelli Quintanilla, Riccardo Calabrese, Kevin Correia. A képről hiányoznak: Alexander Blinkov, Erich Diethelm, Dino Gombar, Jasmin Kissling, Jan Parpart

Bell

Alexander Blinkov, termelési szerelő EFZ, Zell
 Riccardo Calabrese, üzemgazdálkodási szakember EFZ, Basel
 Kevin Correia, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Estefano Dias Ferreira Soares, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Erich Diethelm, eladó EFZ, Basel
 Ganimet Dushku, applikáció fejlesztő informatikus EFZ, Basel
 Dino Gombar, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Isabell Haaks, kereskedelmi ügyintéző, Seevetal
 Jasmin Kissling, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Fernando Marchelli Quintanilla, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Jan Parpart, eladó EFZ, Basel
 Lioba Peters, B. A. BWL és kereskedelmi ügyintéző, Seevetal
 Andreas Petrow, élelmiszer-technológiai szakember, Bad Wünnenberg
 Marco Raimondi, eladó EFZ, Basel
 Felix Schmied, gép- és berendezéskezelő, élelmiszer-technológiai szakirány, Suhl
 Emine Temel, gépkezelő EFZ, Zell
 Romina Waldvogel, szárnyashús szakember EFZ, Zell



Balról jobbra: Marxer Caroline, Filipic Ratko, Benz Sarah, Seger Luke, Girstmair Selina. A képről hiányzik: Luca Bon

Hilcona és Frostag

Sarah Benz, eladó EFZ, Schaan
 Luca Bont, logisztikus EFZ, Schaan
 Diego Coti, logisztikus EFZ, Landquart
 Ratko Filipic, élelmiszeripari technikus EFZ, Schaan
 Selina Girstmair, élelmiszeripari technikus EFZ, Schaan
 Caroline Marxer, eladó EFZ, Schaan
 Luke Seger, eladó EFZ, Schaan
 Simona Tettamanti, eladó EFZ (M-Profil), Landquart

Eisberg

Luana Mancini, eladó EFZ, Gastro Star Dällikon
 Lars Heidelberger, élelmiszeripari technikus EFZ, Gastro Star, Dällikon

Hügli

Marco Mattes, kereskedelmi ügyintéző *
 Jessica Savaglia, kereskedelmi ügyintéző *
 Sercan Cakir, rendszerintegrációs informatikus
 Anne Störk, DH tanulmányok BWL - Ipar

* «Nemzetközi gazdasági menedzsment» kiegészítő képesítéssel

Üdvözljük a Bell Food Group-nál!

Bell Svájc és Németország

Cedric Bechler, eladó EFZ, Basel
 Joshua Borer, élelmiszeripari technikus EFZ, Schaan
 Mandy Buchner, élelmiszer-technológiai szakember
 Niki Cardoso Da Cunha, logisztikus EFZ, Oensingen
 Aziz Ullah Eqbali, szakmai előkészítő év, logisztikus
 Susanne Gkagani, élelmiszer-technológiai szakember, Suhl
 Delia Germain, hús- és hentesáru asszisztens EBA, Basel
 Karima Nassar Harambasic, élelmiszeripari technikus EFZ, Oensingen
 Vanessa Hoffmann, szárnyashús szakember EFZ, Zell
 Jan-Luca Huszarik, kereskedelmi ügyintéző, Seevetal
 Yasin Can Ipek, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Kevin Kohnert, hentes, Suhl
 Alen Kozarac, termelési szerelő EFZ, Zell
 Maximilian Lorenz, gép- és berendezéskezelő, élelmiszer-technológiai szakirány, Suhl
 Abdulsalam Mohamed, integrációs előtanulmányok, húsgazdaság
 Luca Petersen, automatizálási szakember EFZ, Basel
 Jérôme Schaub, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel
 Tobias Schmidt, gép- és berendezéskezelő, élelmiszer-technológiai szakirány, Suhl
 Cindy Schweng, gép- és berendezéskezelő, élelmiszer-technológiai szakirány, Suhl
 Janjira Suwanthong, eladó EFZ, Basel
 Tobias Warnke, duális képzés BWL/kereskedelmi ügyintéző, Seevetal
 Paul-Philippe Wortmann, applikáció fejlesztő informatikus EFZ, Basel
 Kevin Zbinden, hús- és hentesáru szakember EFZ, Basel

Hilcona és Frostag

Stefan Braun, logisztikus, Schaan
 Noah De Marco, eladó, Schaan
 Laurin Ehrenzeller, eladó, Schaan
 Jordan Falk, élelmiszeripari technikus, Schaan
 Mara Gomes Silva, eladó, Schaan
 Ismet Güler, élelmiszeripari technikus, Schaan
 Kristina Ivanova, gépkezelő, Schaan
 Victoria Kloser, gépkezelő, Schaan
 Patrick Marxer, logisztikus, Schaan
 Luisa Walser, élelmiszeripari technikus, Schaan

Eisberg

Visar Bajrami, eladó EFZ, Landquart

Hügli

Yannick Brake, kereskedelmi ügyintéző *
 Adrian Christ, DH-tanulmányok, élelmiszeripari menedzsment
 Gabriel Glätsch, kereskedelmi ügyintéző *
 Jana Lederle, kereskedelmi ügyintéző *
 Kirstin Mattes, DH-tanulmányok, gazdasági informatika
 Sven Radermacher, élelmiszer-technológiai szakember
 Marvin Schulte-Bäuminghaus, élelmiszer-technológiai szakember
 Lisa Stark, kereskedelmi ügyintéző *
 Mareike Stump, DH-tanulmányok, élelmiszeripari menedzsment
 Theresa Zirell, élelmiszer-technológiai szakember

* «Nemzetközi gazdasági menedzsment» kiegészítő képesítéssel

Interjú Andreas Begré-vel

Középpontban az utánpótlás

Andreas Begré izgalmas feladatot vett át a Bell Svájcnál: a szakmai képzés vezetőjeként ő koordinálja a szakmai képzéseket a műszaki és a kereskedelmi területen.



«Nem elég a kifelé gyakorolt hatást javítani.»

Mik a legfontosabb feladatai a szakmai képzés vezetőjeként? Andreas Begré: elsősorban a képzési rendszerünk továbbfejlesztésével foglalkozom. Ennek során mintegy közvetítőként járok el a Bellnél lévő belső résztvevők, valamint az iskolákhoz, szakmai szövetségekhez, főiskolákhoz vagy kantonokhoz hasonló külső partnerek között. Ezen felül többek között a szakmai gyakorlatot befejező végzősök továbbképzési- és fejlesztési lehetőségeit is vizsgálom.

Miért ilyen fontos a Bell számára ez az újonnan létrehozott pozíció? A húsipari ágazat jelenleg és a jövőben is óriási kihívások elé néz. Professzionális képzési koncepcióra van szükségünk ahhoz, hogy vonzóvá tegyük a végzős iskolások számára a gyártási területen tevékenykedő műszaki és kereskedelmi szakmákat. Egy ilyen koncepciót nem lehet csak úgy mellékesen kidolgozni. Ehhez olyasvalakire van szükség, aki az egész feladatot koordinálja, és aki a különböző egységekkel együttműködik.

Mivel tud Ön hozzájárulni ahhoz, hogy a Bellt, mint képző üzemet még kedveltebbé tegye a végzősök számára? Az ezen a területen – többek között a Coop szakmai képzésvezető helyetteseként – szerzett sokéves tapasztalatomnak köszönhetően tudom, hogy milyen fontos az, hogy ne csak a kifelé keltett benyomáson javítsunk, hanem a képzéseket belsőleg is profeszionálisabbá tegyük. Ha a nyilvánosság számára látható, hogy a Bell hogyan képzé a fiatal szakembereket, és mit nyújt számukra a szakmai gyakorlat alatt, akkor ezáltal képző céggként is öregbíthetjük a jó hírnevünket. Véleményem szerint a Bell számára a legjobb előfeltételek adottak ahhoz, hogy Svájc legkiválóbb képzési üzemei közé tartozzon. • mr

A Sylvain & CO is a Bell Food Group tagja lesz

Egészséges falatok a tányéron

Legyen szó akár a vásárlók ellátásáról a legfinomabb salátával, zöldséggel és gyümölcssel, akár a saját munkavállalók motiválásáról – a Sylvain & CO-nál mindig az emberek állnak a középpontban. Ezzel az alaptétellel a 2018. április óta az Eisberghez tartozó vállalat tökéletesen illeszkedik a Bell Food Group egészéhez.

A Sylvain & CO egyetlen küldetése: mindent megtenni azért, hogy az emberek rendszeresen és élvezettel friss, kiváló minőségű és egészséges gyümölcsöt, zöldséget és salátát fogyasszanak. Hogy ez sikerüljön, a Vaud tartományban lévő Essert-sous-Champvent székhelyű svájci vállalat különösen egyszerűvé varázsolja ezeknek a fontos vitaminforrásoknak a fogyasztását.

A továbbfejlődés iránti vágy már 80 évvel ezelőtt is a döntő mozgatórugót jelentette.

Legyen szó felhasználásra kész salátákról, tisztított és szeletelt zöldségekről, kész joghurtos gyümölcskelyhekről és további hozzávalókról – a Sylvain & CO kínálata segítségével gyerekjáték a tudatos táplálkozás.

A jelenlegi ügyvezető nagyapja már az 1940-es években is a gyümölcsstermesztésre specializálta magát. A továbbfejlődés iránti vágy már az ő számára is a döntő mozgatórugót jelentette, így jött létre az első hűtőkamra, hogy a termékeket hosszabb ideig meg lehessen őrizni, és először értékesítették hálóbá csomagolt sárgarépát és burgonyát.

Alig hatvan év elteltével Sylvain Agassis vette át a vezetést. Ő úgyszintén innovatív szemléletű zöldségtermesztőnek bizonyult, így a családi vállalkozás új ösztönzést kapott. Az akkoriban 26 éves vezető által kezdeményezett modernizálások közé tartozott többek között egy új üzem megépítése Essert-sous-Champventben a régi mellé, ahol lehetőség nyílt az ipari gyártófolyamatok bevezetésére.

Sylvain Agassis számára a fenntartható kereskedelem is már a kezdetektől fogva fontos szereppel bírt. «Meggyőződésem, hogy a felelősségteljes magatartás tökéletesen összeegyeztethető a vállalati sikerrel», hangsúlyozza. «Célünk, hogy a vásárlók aktuális szükségleteit és étkezési szokásait összhangba hozzuk a természet és az emberek iránti tisztelettel.» Ezt az igényt követi a vállalat például akkor is, amikor szállítóival fenntarthatósági megállapodásokat köt. Mindezen felül a saját területein tíz évvel ezelőtt bio-gazdálkodásra állt át, amelyért cserébe többek között az igényes «Demeter» bio minősítéssel is jutalmazták.

A választék különleges fénypontjai közé tartoznak a bio minőségű zsenge leveles saláták. Ezeknél először csak a szárakat és a friss leveleket szüretelik le. A növény többi részét meghagyják, hogy még egyszer kihajthasson. Az erre a módszerre történő szakosodás által egy igazi piaci rés vált elérhetővé a vállalat számára.

A választék különleges fénypontjai közé tartoznak a bio minőségű zsenge leveles saláták. Ezeknél először csak a szárakat és a friss leveleket szüretelik le. A növény többi részét meghagyják, hogy még egyszer kihajthasson. Az erre a módszerre történő szakosodás által egy igazi piaci rés vált elérhetővé a vállalat számára.



A 180 főből álló csapat a vállalat egyik fontos alappillére.



mára. Szintén rendkívüli sikerekre örvendenek a «BIO-kosarak» – egy előfizetési szolgáltatás vállalati ügyfelek számára, akik a dolgozóikat a legkiválóbb minőségű, biológiai termesztésből származó gyümölcsökkel szeretnék kényeztetni.

A vállalat egyik fontos alappillére a 180 főből álló, rendkívül motivált csapat. Hiszen a nagyfokú gépesítés ellenére továbbra is szükség van a gondos kétkézi munkára. «A vállalatunk nem tudna létezni azok nélkül az emberek nélkül, akiket nevünkben az «& Co» (magyarul: és társai) takar, azaz a dolgozóink nélkül», mondja Sylvain Agassis. Ők hűséges és megbízható módon támogatják munkálatójukat, amit a hosszú idejű munkaviszony és az alacsony fluktuáció ráta is alátámaszt.

A Sylvain & CO által tehát a Bell Food Group ismét egy olyan új tagot üdvözölhet soraiban, amely osztozik a vállalatcsoporthoz tartozó elképzeléseiben. «A Sylvain & CO és az Eisberg nagyszerűen összeillenek. A vállalat széleskörű tapasztalatot, innovációs képességet és új megközelítéseket hoz a nemzetközi ügymenetünkbe», magyarázza Christian Gugisberg, az Eisberg vezérigazgatója, amelyet Sylvain Agassis kiegészít: «Az Eisberghez és ezáltal a nemzetközi színvonalú Bell Food Grouphoz történt csatlakozásunk a jövőnk biztosítékaként szolgál, és lehetővé teszi számunkra, hogy a kiváló minőségű termékek kínálatára vonatkozó stratégiánkat előmozdíthassuk és tovább növekedhessünk.» • mr



Üzleti intelligencia és Üzleti elemzés
a Bell Food Groupnál

GYŰJTÉS, ELEMZÉS, DÖNTÉS, CSELEKVÉS

Nap mint nap elképesztő mennyiségű adatot generálunk. Ezek között olyan értékes információk is rejtőznek, amelyek nagymértékben hozzájárulhatnak a vállalat sikeréhez. A Bell Food Groupnál Valéry Thomas csapata foglalkozik a «Business Intelligence» (azaz üzleti intelligencia) keretein belül azzal, hogy ezek az információk elérhetővé váljanak.

Adatelemzés segítségével a holnap eseményeit előre látni – ez már rég nem a jövő zenéje. Ezt napjainkban például a Google Maps közlekedési dugókra vonatkozó előrejelzése is határozottan mutatja. Mindehhez csupán egy sor adatra van szükség.

Dolgos hétköznapijaink folyamán olyan programokat használunk, mint például az SAP vagy a CSB, amelyeket szüntelenül információkkal töltünk fel. Ezzel párhuzamosan az Ipar 4.0 szellemében egyre több eszközt látunk el kommunikációképes érzékelőkkel, az okosóráktól kezdve a járműveken át egészen a termelő berendezésekig. Következésképpen nap mint nap hatalmas mennyiségű adatot generálunk – és ezáltal értékes információt,

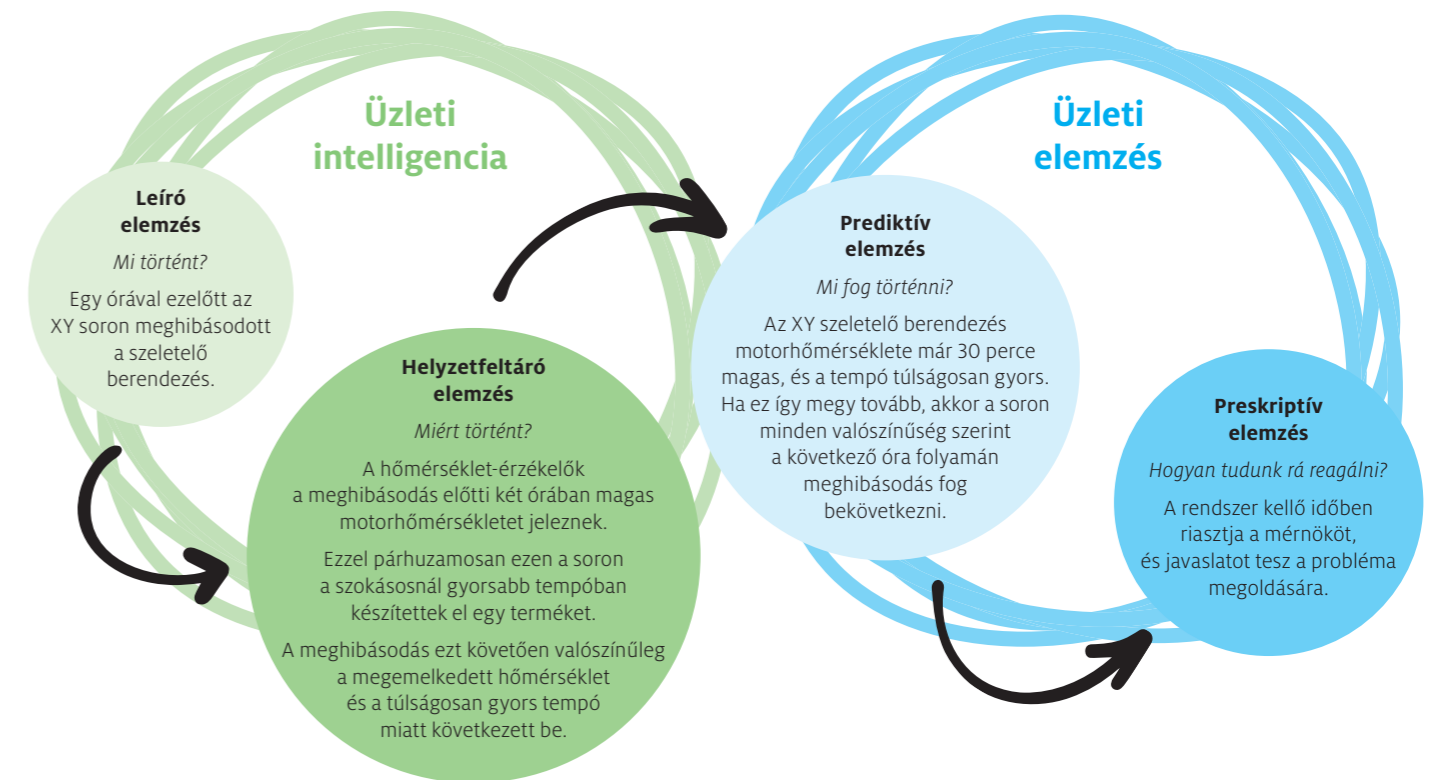
amelyek a vállalat sikerei szempontjából döntő jelentőséggel bírhatnak. Ahhoz, hogy az információkhoz hozzájuthassunk, az adatokat először össze kell gyűjteni, fel kell dolgozni és ki kell értékelni.

A Bell Food Groupnál a Valéry Thomas vezette Business Intelligence (BI – üzleti intelligencia) részleg felelős ezért a feladatért. «Minket mindig akkor vonnak be, amikor a feladat nagy mennyiségű ismeretlen adat elemzése, teljesítménymutatók kiszámítása, jelentések előkészítése vagy dashboard felületek létrehozása», magyarázza Valéry Thomas. Az üzleti intelligencia különböző belső és külső forrásból származó adatok gyűjtését szolgáló megoldásokat dolgoz ki, az adatokat előkészíti, majd rendelkezésre bocsátja az elemzéshez. Ebben az a kihívás, hogy a Bell Food Group számos különböző rendszerét és szoftverjét közös nevezőre hozzák.

Az «Elixir» nevet viselő projekt célja az ebben történő segítségnyújtás az ugyanezt a nevet viselő platformmal. A Business Intelligence részleg 2018. év eleje óta dolgozik a vállalatcsop-

Az adatelemzés négy lépcsője

egy termelési meghibásodás példáján keresztül szemlélítetve



port egészen átívelő platformon, amelynek célja a Bell Food Group segítése a digitalizálás útján.

Bizonyos részprojektek már korábban elindultak: a Bell Svájc 2018 júniusa óta teszteli az úgynevezett «Verkaufscube» nevű alkalmazást, amely egy olyan platform, amelyben a vevők adatai, az eladási mutatószámok, valamint a termékmenedzsmentből és az SAP-ból származó információk futnak össze. A Bell Németországnál 2019-től kezdődően fognak egy hasonló megoldást tesztelni. Az üzleti intelligencia azonban nem csupán az értékesítésre korlátozódik. A spanyolországi Azuaga településen lévő üzem számára a Valéry Thomas vezette csapat egy olyan BI-megoldáson dolgozik, amely lehetővé teszi a termékek elemzésének elvégzését, mint például az éresi folyamat során végbeménő vízvesztés mérését az Iberico-sonkánál.

«A célunk az, hogy az adatok által ismeretekhez jussunk», magyarázza Valéry Thomas. «A rendszerekből származó adatokat kell a vállalat szervezeti és elsősorban a stratégiai döntéseinek alapjául felhasználni.»

Az öt főből álló csapat jelenleg a Bell Food Groupon belül végzi az összes szükséges adat gyűjtését és harmonizálását. Amennyiben ezt az alapot sikerül létrehozni, Valéry Thomas szerint a Bell Food Group még egy lépéssel tovább is haladhatna: «Az üzleti elemzés, az üzleti intelligencia továbbfejlesztésének segítségével nem csupán azt vizsgáljuk, hogy mi és miért történt. Amennyiben tanulunk az adatokból, úgy következtethetünk jövőbeli történésekre, és már előre tudunk ezekre reagálni – így az időjárási adatok, az előző évek eladási mutatószámai, az ünnepnapokra vagy a termékirányzatokra vonatkozó információk alapján sokkal precízebbé tehetjük a gyártás tervezését.» • sh

A Bell elhivatottsága a szimentáli marha fennmaradása iránt

A régi hagyományokat őrző mindentudó

Robusztus, igénytelen és ellenálló – a szimentáli marha mint kettős hasznosítású fajta a természet ajándéka: a természetközeli, erőforrás-takarékos és állatbarát svájci mezőgazdaság megtestesítője. A Bell a «Verein Original Simmentaler» (eredeti szimentáli marhatenyésztők egyesülete) iránti elköteleződése által fontos hozzájárulást biztosít ennek a hagyományőrző állatfajtának a fennmaradásához.

Ők az állattenyésztő gazdaság mindentudói: a Svájcban származó szimentáli marhák. Tradicionális kettős hasznosítású fajtaként nem csupán tejük a legfinomabb, hanem erőteljes, kiváló minőségű húsuk is. A szimentáli marha emiatt számít igazi unikumnak, és ez a tulajdonsága különbözteti meg a többi hús- vagy tejgyártásra specializált marhafajtától, az úgynevezett nagy hozamú fajtáktól. Az igénytelen-ségéről, valamint egészséges és robusztus alkatáról ismert szimentáli marha legfőképpen azzal tűnik ki a többi fajta közül, hogy nehéz körülmények között, alapvető táplálékforrás mellett is kiváló minőségű tejet és húst ad. Így a szimentáli marha tehát duplán is értékes.

A szimentáli marha egy hagyományos kettős hasznosítású fajta.

A szimentáli marha mint exportsiker

Ezek a kiváló tulajdonságok – kiváltképpen a betegségek iránti alacsony hajlam – vezettek ahhoz, hogy németországi és ausztriai tenyésztők már a középkorban felfigyeltek a szimentáli tarka marhára. 1930-ban végül robbanásszerű növekedésnek indult az export. A marhák exporttermékként világhírré tettek szert. Az állatok a más fajtákkal való keresztezés népszerűsége révén hamarosan minden kontinensre eljutottak. A szimentáli marha napjainkban az egyik legjelentősebb minőségi fajtának számít. Világszerte mintegy 50 millió állatot tartanak számon. A tisztán szimentáli fajta, ahogy Svájcban ismerhetjük, azonban teljesen egyedülálló. Elkötelezett fajtatenyésztők 1978-ban ezért létrehozták a «Schweizerische Vereinigung zur Erhaltung und Förderung der reinen Simmentaler Fleckviehrasse» nevű szervezetet. Ezáltal nagymértékben hozzájárultak a szimentáli marhatenyésztés továbbfejlesztéséhez és javításához Svájcban.

Csúcsteljesítmény kontra kettős hasznosítás

A világsiker ellenpólusaként a mesterséges megtermékenyítés, valamint a vörös holstein fajtával történő keresztezés bevezetése a fajtatiszta szimentáli marhák számának gyors visszaeséséhez vezetett Svájcban. Ezért a kettős hasznosítású fajtaként kiváló tulajdonságokkal bíró szimentáli marha egyre nagyobb nyomás alá került Svájcban. Az 50-es évektől kezdődően a mezőgazdaság vagy hús-, vagy pedig tejgyártásra történő specializálódása folyamán viharos léptékben csökkent a szimentáli tarka marhák állománya. Az importált fajtákkal való keresztezés és a nagy hozamú fajtákra való összpontosítás odáig vezetett, hogy a szimentáli kettős hasznosítású fajta egyre inkább háttérbe szorult.

Néhány elkötelezett gazda és tenyésztő fadorozásainak köszönhetően, akik továbbra is a fajtatiszta szimentáli marha megtartásáért küzdöttek, napjainkban még mindig mintegy 38 ezer fajtatiszta szimentáli tehén és marha él Svájc területén.



A szimentáli marha a fenntartható és erőforrás-takarékos mezőgazdaság megtestesítője.

A fajta reneszánsza Svájcban

A tej árának zuhanásával és a megváltozott vevői igényekkel a fenntarthatóság kérdése, valamint az erőforrás-takarékos és természetközeli svájci mezőgazdaság iránti igény egyre inkább a középpontba került, mint ahogy ezt a Svájci Tanács 2017-ben egy megfelelő dokumentumban rögzítette is. A szimentáli tarka marha mint igénytelen kettős hasznosítású fajta ideális módon tesz eleget ezeknek a követelményeknek.

A svájci gazdák 2017-ben azzal a céllal szövetkeztek, hogy megduplázzák a szimentáli fajta állományát Svájcban. Az «Original Simmentaler» (eredeti szimentáli marha) jelöléssel az eredeti szimentáli tarka marhától származó tej- és hústermékeket tüntetik ki. Ehhez 2018-ban megalakították az «Original Simmentaler» (eredeti szimentáli marha) nevű egyesületet. A Bell úgy határozott, hogy támogatja a gazdák kezdeményezését, és aktív szerepet vállal a szimentáli marhából készült termékek értékesítésében és feldolgozásában. • sh



A Bell Food Group részesedése a Mosa Meat nevű vállalatban

JÖVŐBE TEKINTŐ BEFEKTETÉS

A Bell Food Group júliusban részesedést vásárolt a holland Mosa Meat nevű startup cégben, amely a laboratóriumban tenyésztett marhahús világszinten vezető vállalkozása. Néhány éven belül ebből a módszerből minden olyan fogyasztó számára elérhető alternatíva válhatna, akik etikai okokból alaposan utánajárnak az elfogyasztott hústermékek előállításának.



Amit tíz évvel ezelőtt még szinte senki sem tudott elképzelni, az mára valósággá vált: Egy újonnan kifejlesztett eljárás segítségével napjainkban már lehetséges laboratóriumban tenyésztett húst előállítani az állat levágása nélkül. Ennek során az állatból biopszia segítségével levesznek néhány sejtet, amelyek a laboratóriumban izomszövetként fejlődnek. A növekedési folyamat alapvetően megegyezik az állatok szokásos izomnövekedésével, a kü-

lönbség csupán annyi, hogy a tenyésztett hús esetén ez az állaton kívül, a laboratóriumban megy végbe. Ennek megfelelően a tenyésztett hús sem a szerkezetét, sem pedig az összetételét tekintve nem tér el a szokványos hústól.

A tenyésztett marhahús kutatásában és előállításában a holland startup vállalkozás, a Mosa Meat játszik vezető szerepet. A Bell Food Group 2018. júliusában hozta nyilvánosságra, hogy közel 2 millió euró összegű részesedést vásárolt



A Mosa Meat célja, hogy tenyésztett hús elérje a piaci érettséget.

feltörekvő vállalatban. A Bell Food Group számára ez egy jövőbe tekintő befektetés, amelyről Marco Tschanz pénzügyi igazgató így szolt: «A tenyésztett hús számunkra minden olyan fogyasztónak alternatíva, akik etikai okokból alaposan utánajárnak az elfogyasztott hústermékek előállításának. A módszer segítségével adott a lehetőség arra is, hogy a hús iránti egyre növekvő keresletet fenntartható módon tudjuk fedezni.»

A Mosa Meat nevű vállalkozásba történő befektetés által a Bell Food Group idejekorán biztosítja magának a hozzáférést egy érdekes és alternatív húselőállítási módszerhez. Ezen kívül a Bell Food Group Európa egyik vezető húsfeldolgozójaként szaktudásával is támogatja a fejlesztési- és kutatási tevékenységeket.

A tenyésztett hús a jövőben kiegészítő alternatívát jelenthet a hagyományos húselőállítás mellett. Az előfeltételek mindenesetre rendkívül kecsesek. Professzor Mark Post, a Mosa Meat társalapítója és kutatási vezetője már 2013-ban Londonban bemutatta a világ első tenyésztett marhahúsából készített hamburgerét. Akkoriban az előállítás közel 325.000 USD összegbe került.

A gyártási folyamat továbbfejlesztésének köszönhetően a Mosa Meat időközben jócskán távol került ettől az árkategóriától. Azonban a tenyésztett marhahús előállítása továbbra is nagyon körülményes és drága. Éppen ezért az elkövetkezendő évek során a Mosa Meat figyelmének középpontjában egy olyan gyártási eljárás kifejlesztése áll, amelynek segítségével a tenyésztett marhahús nagyobb mennyiségben, elérhető áron állítható elő. A cél az, hogy a 2021-es év során nagyjából 10 CHF körüli összegért kínálhassák a hamburgert. •sh



Hogyan zajlik a tenyésztett hús előállítása?

A hagyományos hússal ellentétben a tenyésztett hús nem az állaton történő növekedés, hanem laboratóriumi szövettenyésztés során keletkezik. Ehhez egy állati izomból, mint például a marhából, érzéstelenítés mellett biopszia segítségével sejteket vesznek.

A sejtnövekedést egy bioreaktor biztosítja, mint ahogy az más élelmiszerek, például a sör vagy a sajt esetében is működik. Ebben a sejtek pontosan úgy szaporodnak, mint ahogy azt az állatban tennék. Így egy aprócska mintából sejtek trilliói jönnek létre. Egy következő lépésben a sejtekből izomsejtek fejlődnek. Ezek növekednek, és idővel izomkötegeket alkotnak. A végtermék mikroszkóp alatt nem különböztethető meg a szokványos darált marhahústól. Egyetlen marhától vett mintából 800 millió izomköteg nyerhető – amely 80.000 Big Mac szendvics előállításához elegendő.



ÚJ TERMÉKVONAL: SAMUEL BELL 1869

A KÉZMŰIPAR ÉL



Az élelmiszeriparban minden a számítógép által vezérelt folyamatokkal működő modern gyártóeszközökről és az Ipar 4.0 újításairól szól.

Azonban az élelmiszerek előállításánál még mindig egyetlen dolog döntő: a jó öreg kézműves munka. A LOOK! a kézműipar nyomába ered a Bellnél, és bemutatja az új Samuel Bell 1869 nevű termékvonalat, amely a hentesáru-klasszikusok új változataival ünnepli a kézművességet.

Minden újítás ellenére is megmaradt egy aduász: a kézműves gyártás.

Minden kétkezi munkával kezdődött. Amikor Samuel Bell közel 150 évvel ezelőtt megnyitotta hentesáru üzletét a bázeli óvárosban, még szinte mindent kézzel végeztek. Csak kevés olyan gép és műszaki segédeszköz állt rendelkezésre, amely Samuel Bell és dolgozói számára megkönnyítette volna a fizikai munkát. A századfordulóiig azonban mindez megváltozott. A Bell kezdeti éveit a 19. század második felében az iparosítás csúcsidejébe estek. A műszaki fejlődés akkoriban olyan hatalmas mértéket öltött, mint a történelem folyamán korábban még soha. Samuel Bell pedig tudta, hogy ezt a fejlődést hogyan fordítsa a maga javára. Ő és utódai ugyan-

is kiváló üzleti érzékkel és innovációs szellemiségükkel tűntek ki. Egymás után nyíltak a boltok, először csak Bazelben, később Svájc teljes területén. A bázeli fő telephelyet új, nagyobb helyiségekbe helyezték át, és az akkor legmodernebbnek számító műszaki eszközökkel szerelték fel. Így a kis bázeli hentesüzlet a századfordulói Svájc legnagyobb hús- és hentesáru üzemevé nőtte ki magát.

Minden újítás ellenére is megmaradt egy aduász: a kézműves gyártás. A Bell termékei mindig annyira voltak jók, mint amennyire a hentesek kézműves tudása, akik azokat elkészítették. Ez még napjainkban is így van, amikor is modern berendezések támogatják a termelési folyamatot. Viszont egyetlen számítógép vagy gép sem

Prosciutto Gran Gusto: a sonkaklasszikus

A nevét tekintve inkább egy újabb, az olasz «Prosciutto cotto» sonkához hasonló kreáció, a gyártási eljárás vonatkozásában azonban igazi svájci klasszikus, amely még napjainkban is jó adag kétkezi hentesmunkát hordoz magában. A Gran Gusto termékekhez kizárólag a sertéssonkák legnemesebb, Naturafarm minőségű részeit használják: a hajat menti részt és az sonka alsó felét. A darabokat vízből, sóból és fűszerekből álló házi készítésű páclében érlelik, amelybe kézzel helyezik bele.

Ezt követően a Gran Gusto-t a jellegzetes kerek formára préselik, és hosszú órákon keresztül lassan és kíméletesen párolják. Így a sonka finom szaftossá válik, és elnyeri összehasonlíthatatlanul omlós állagát.



Bell Würstli: egy kis cégtörténet

A Bell Würstli a Bell kínálatának abszolút klasszikusa. Egy termék sem rendelkezik ilyen gazdag történettel, vagy áll ilyen szoros kapcsolatban a vállalattal. A Bell Würstlit 1924. március 10-én stílusosan a bázeli farsangi mulatságok «Morgenstrach» nevet viselő nyitó eseményén mutatták be. Azon a Morgenstrach eseményen, amelyet 1848-ban a cégalapító Samuel Bell nagyapja kezdeményezett. A Bell Würstli most éppúgy, mint akkoriban is fűszerekből, sertéshúsból, marhahúsból, zebu marhahélibe töltve, bükkfán füstölve készül. Ettől válik roppanosabbá és fűszerebbé, mint a hasonló módon készülő bécsi virslik. A «Samuel Bell 1869» termékpalettában szereplő új változathoz átdolgozták a receptúrát, és elhagyták az ízfokozókat és adalékanyagokat.



képes arra, hogy egymagában készítsen hagyományörző hús- és kolbászféleségeket. A Bell Würstli, az Aussteller, a Quick Schüfeli – ezek mind a Bell Svájc ikonikus termékei és a hagyományos kézműves hentesmesterség bizonyítékai, amelyeket mindig úttörő szellemmel és innovációs célokkal társítottak. Hiszen a Bell növekedése folytán a kihívás már akkor is a mostanéhoz hasonló volt: Hogyan lehetséges kiváló minőségű kézműves termékeket a szükséges mennyiségben előállítani anélkül, hogy a minőség és az íz hátrányt szenvedne?

A Bell a küszöbön álló jövő évi 150 éves jubileum alkalmából ennek a kihívásnak különösen meg szeretne felelni. A vállalat elhatározta, hogy Samuel Bell kézműves örökségét saját termékvonallal ünnepli meg. A Samuel Bell 1869 nevet viselő termékcsaládban a hentesmesterség néhány igazán különleges klasszikusa ölt új formát.

A Bell saját, hagyományos hentesáru-specialitásainak változatos alapjából 16 terméket választottak ki a Samuel Bell termékvonallához. Ezek mind régi hagyományokkal rendelkező termékek, amelyekre Samuel Bell még napjainkban is büszke lenne. A termékeket «úttörő alkotás», «kézműipari műremek» és «hentesáru klasszikus» csoportokra bontották.

Az úttörő alkotások közé a Bell olyan saját fejlesztésű termékei tartoznak, mint a Bell Würstli vagy Aussteller, amelyek szorosan összefonódtak a Bell történelmével. A kézműipari műremek kategória termékei az előállítás során széleskörű tapasztalatot és kézügyességet igényel-



Hentes kézművesség a Bellnél

A hentes kézműipart nem csupán a Bell Svájcban értékeli nagyra. A Bell Európa teljes területén elhelyezkedő számos regionális gyártóüzemében hentesáru-különlegességek sokaságát készíti, amelyekhez még napjainkban is jelentős mennyiségű hagyományos, kézi hentesmunkára van szükség. A LOOK! a teljesség igénye nélkül bemutat ezek közül néhányat:

Jambon sec de Savoie (Franciaország):

A Jambon sec de Savoie a Rhône-Alpok területén lévő Virieu-le-Grand településen készül. A nyers sonkát kézzel besózzák, pácolják, és legalább 10 hónapon keresztül érlelik.

Jamón Ibérico (Spanyolország):

A Jamón Ibérico a világ legkiválóbb minőségű hentesáru-termékei közé tartozik. A hús az Ibérico sertésektől származik, amelyek félig vadon tölgyfaligetekben élnek, és a makkokhoz, fűhöz és zöldfűszerekhez hasonló természetes étellel táplálkoznak. Az Azuaga városában lévő gyártóüzemünkben akár 24 hónapon keresztül érleljük a nyers sonkákat.

Feketeerdei sonka (Németország):

Ez a tipikusan regionális specialitás Schiltachban készül, a Fekete-erdő középső részén. A sonkákat a saját készítésű fűszerkeverékkel történő besózást, majd az azutáni, sós páclében történő tárolást követően füstölőkamrában, őshonos tűlevelű fák felett hidegen füstölik.

A Bellnél ügyvezető «Calador» állapítja meg, hogy a nyers sonkák elérték-e a kívánt érettségi fokot.

nek, amelyekre a Bell még napjainkban is nagy hangsúlyt fektet. Ide tartoznak a különböző kézzel készített főzősonkák, valamint a kiváló minőségű felvágottak. A hentesáru klasszikusok esetében minden a hagyományörző, ízletes specialitások körül forog, mint például a különféle véres és májas hurkák, sertéskolbászok vagy a marhapofa.

A «Back to the roots» (magyarul vissza a gyökerekhez) szemléletet a Samuel Bell termékcsalád tagjainak receptjeinél is követték. Ahol csak lehetséges, nem használnak adalékanyagokat és tartósítószerket. És természetesen nagyon fontos: a termékek gyártásához még most is jó adagra van szükség a hentesek keze munkájából. Így biztosítható, hogy a termékek napjainkban is olyan minőségben készüljenek, mint ahogy korábban a kisebb hentesüzemekben.

A hagyomány és a kézművesség témaköre a csomagolás külleménél is fontos szerephez jutott. A Samuel Bell termékek saját, összetéveszthetetlen külsőt kaptak, amely megkülönbözteti őket az egyéb választéktól. A csomagolás egésze bézs színű maradt, és mintegy a kiváló hentes kézműipar védjegyeként Samuel Bell portréját és aláírását viseli.

Az új termékvonalat különböző kommunikációs tevékenységekkel is támogatják. A bevezetéshez saját televíziós reklám készült, amely a nézőket egy érzelmes időutazásra kalauzolja napjainkból a Bell alapításának éveibe. •fv

Újdonságok parádéja a hűvös időszak beköszöntével

Finomságok tálalva

A sokak étvágyát elvevő nagy nyári forróság után most az ingyenceknek sok mindent be kell pótolniuk. Kész szerencse, hogy a Bell termékfejlesztői időközben olyan szorgalmasak voltak. A Look! ebben a számában a divíziók hűvös évszakra szánt újdonságait mutatja be.

Hügli

Könnyed reggeli

Akinek van otthon a Hügli granoVita családjának újfajta müzlijéből, igazi csodával indíthatja a napot. Az «Omega Wunder», «Venus Wunder» és «Ballaststoff Wunder» (magyarul omega-csoda, Vénusz-csoda és rost-csoda) változatokat a különböző táplálkozási igényekhez igazították. A «Venus Wunder» az első, speciálisan a változókorban lévő hölgyek számára készített élelmiszer.



Karácsony ízei

A Hügli leányvállalata, a Vogeley az «Edelmousse Lebkuchen» nevű mézeskalácsával egy igazán különleges karácsonyi újdonsággal készült az élelmiszer-szolgáltató ügyfeleinek. Jelenleg ez a termék fénypontja, amelyet a Vogeley újrahasznosítható karácsonyi dobozban kínál. Ennek motívumait a gasztronómia és a közösségi étkezés területén tevékenykedő törzsvásárlók minden évben izgatottan várják.





Bell Svájc

Szalámi «Bella Italia» módra

A Salame Originale és Salame Spianata nevű finomságoknak köszönhetően augusztus végén két eredeti olasz specialitás került svájci forgalomba. Mindkettőt hazájukban, hagyományörző receptek alapján állítják elő. A Salame Spianata fajtát, amely nevét lapos formájának köszönheti, kiegészítésként gyümölcsös Merlot hozzáadásával ízesítik, és tizenkét héten keresztül nemespenésben érlelik.

Ünnepi varázslat a Bell Cuisine segítségével

A Bell Cuisine termékcsalád november közepétől ismét ízletes, sütőben elkészíthető csirkével gondoskodik az ünnepi hangulatról. A készre fűszerezett «Backofen-Güggeli Knoblauch-Kräuter» (sütőben elkészíthető csirke fokhagymás zöldfűszerekkel) nevű finomságot már csak szűk egy óra alatt aranybarnára és ropogósra kell sütni.



Fehérjében gazdag nassolnivalók

A két új, magas fehérjetartalmú nassolnivaló rúd mostantól egyetlen svájci vásárló sporttáskájából sem hiányozhat. A Chicken Stick nevű csirkés rúd a legkiválóbb minőségű svájci csirkehúsból készült, míg az Angus Beef Stick a kedvelt Angus marhahús mellett ízesítésként szárított húst is tartalmaz.



Slow Cooked sikergaranciával

Napjainkban rendkívül divatosnak számít a húst alacsony hőmérsékleten, hosszú ideig és kíméletesen elkészíteni. Ha mégis gyorsabbak szeretnénk lenni, a Bell két új Slow Cooked (azaz lassan elkészített) terméke jöhet szóba: A sertéscomb rózsza részéből készült «Pork Hock» és a «Beef Cheeks», magyarul «marhapofa» grill vagy sütő segítségével gyorsan és egyszerűen felmelegíthető.



Kis ráfordítással elkészíthető termékek az élelmiszer-szolgáltató ügyfeleknek

A Bell a «Pulled Pork» és «Pulled Beef» nevű termékeivel október közepétől elsőként kínálja professzionális választékában ezt a két, jelenleg nagy népszerűségnek örvendő ételt. Nagyszerű segítség minden olyan, az élelmiszer-szolgáltatói területen tevékenykedő ügyfélnek, akik a kedvelt fogásokat fel szeretnék venni az étlapjukra – anélkül, hogy körülményesen el kellene őket készíteniük.



Fasírt házi készítésű minőségben

Ropogós fasírtok kiváló minőségű hozzávalókból, amelyek mind küllemüket, mind ízüket tekintve olyanok, mintha otthon készültek volna – a Bell Németország befektetése egy billenthető sütőkészülékbe mindezt lehetővé teszi. Ezek a különleges fasírtok egy öntöttvas sepernyőben készülnek. Az élelmiszer-szolgáltatói területen jelenleg két változat kapható. Novemberben a kiskereskedelem is sorra kerül ezzel az újfajta termékconcepcióval.

Az akciós méret sikere

A «Du darfst» kenőmájás egy figyelemfelhívó akciónak köszönhetően a diszkont üzletekben is újbóli fellendülésnek örvendhet. A vásárlók a 125 grammos akciós méretben a «Feine Leberwurst mit Kalbfleisch» (finom kenőmájás borjúhússal), az «Apfel-Zwiebel Leberwurst» (almás-hagymás kenőmájás) és a «Schnittlauch-Leberwurst mit Pute» (metélőhagymás májas pulykával) termékeknél 25%-ot ajándékba kapnak.



Bell Franciaország

Nagyszerű kombináció

A Bell Franciaország «Planches» nevű terméke a sonka, szalámi és sajt tökéletes kombinációja. Ezek a 3 az 1-ben termékek 3 izgalmas változatban kaphatók, és egyszerű előételként kiváló étvágycsinálók. Úgynevezett „Pauses Gourmandes”, magyarul „élvezet-szünet” elnevezéssel az újdonság ezen kívül két kisméretű változatban is elérhető, változatokként egy-egy szalámi- és sajtfajtával.



Nyerjen a „Diots” termékekkel!

Szeptember óta a „Diots de Savoie” termékek is a Bell-logót viselik. A savoyai főzőkolbászok márkaváltásának támogatásához a Bell egy nyereményjáték keretein belül három darab egyhetes, négy fő részére szóló siútat sorsol ki. Ráadásul a www.bell1869.fr új internetes oldalon két finom „Diots” recept is olvasható. • mr



Bell Németország

Vadhús-kisokos

IGAZSÁGTALAN ELŐÍTÉLETEK A MÚLTBÓL

A vadhús gondolatától még manapság is sokak az orrukat fintorgatják – még hozzá teljesen igazságtalanul! Hiszen a vadhús nem csupán könnyű és sokoldalú, hanem oly mértékben támogatja a fenntartható húsfogyasztást, mint szinte semmilyen másik húsfajta sem. A LOOK! most búcsút int a régi előítéleteknek.



A vadhússal, azaz az őz, vaddisznó, szarvas és hasonlók húásával szembeni előítéletek makacsul tartják magukat: az ízük domináns, a húruk fertőzött, az elkészítésük pedig bonyolult.

Ezek a mítoszok azonban egy olyan kor maradványai, amikor még nem voltak minden háztartásban megtalálhatók a hűtő- és fagyasztószekrények. A vadhúst régebben még akkor is megették, amikor már valójában egyáltalán nem is lett volna fogyasztható. Hogy a hús így is ízletes legyen, ahhoz előtte kellő ideig kellett marinálni, pácolni és főzni. A «Hautgout» néven emlegetett erőteljes íz ezért nem tipikusan a vadhús íze, mint ahogy azt gyakran feltételezik, hanem a hús nem megfelelő tárolása miatt alakul ki.

Napjainkban más húsfajtákkal azonos módon a vadhúst is a legszigorúbb ellenőrzéseknek vetik alá. A húst hűtőkamrákban érlelik, és higiénikus körülmények között dolgozzák fel. Az erőteljes szagú és egészségre ártalmas vadhússal kapcsolatos félelem immáron a múlté.

Fenntartható természetes forrás

A vadak – ahogy a nevük is mutatja – a természetben lévő vadcsapásokban nőnek fel. A szabad élet, a stresszmentes növekedés, valamint a természetes és változatos táplálkozás teszi a vadhúst igazi különlegessé. Minden előítélettel szemben a vadhús nem csupán különösen omlós és ízletes, hanem rendkívül könnyen emészthető. Táplálkozási-fiziológiai szempontból számos területen felülmúlja a haszonállatok hagyományos módon előállított húsát. A vadhús azon túl, hogy zsírszegény, fehérjében, vitaminokban és tápanyagokban gazdag, kiváló forrása számos ásványi anyagnak és a létfontosságú, telítetlen Omega-3-zsír-savaknak is.

Szabad vadcsapás vagy zárttéri tartás

A vadhús vásárlása során mindenekelőtt a származásra kell ügyelni. A WWF húspultok közötti tájékozódására vonatkozó útmutatója «a fenntartható, szabályozott, Európai Unión belüli vadászból származó vadhúst» ajánlja.

Hogy ne kizárólag csak a vadászat sikerétől függjön a vadhúsellátás, számos országban kialakultak a zárttéri vadtartás különböző formái. Ezekben az esetekben mezőgazdasági haszonállattartásról van szó, aminek a vadászathoz semmi köze. A zárttéri tartásból származó vad az ember által befolyásolt takarmány miatt ugyan kulináris szempontból elveszíti tipikus ízét, azonban a hús minőségét tekintve semmivel sem marad el a szabadban élő társai mögött.

Ugyanez érvényes a becsomagolt vagy lefagyasztott vadhúsra is. Mivel a vadak esetén kötelező bizonyos időszakokban a vadászati tilalom betartása, ezért nem lehetséges az állatokat megrendelés alapján levágni. Ezért gyakorta elkerülhetetlen, hogy a vadhús lefagyasztásra kerüljön,



A vadhús semmiben sem marad le a haszonállatok húsától.

hogy a megfelelő időpontban juthasson a boltokba.

Nem csak a régi klasszikusok

A konyhaművészetben elsősorban az olyan klasszikus vadételek ismertek, mint a sült, a ragu, a Pfeffer néven ismert vadragu és a pörkölt. Manapság azonban a vadhúst a szokványos marha- vagy sertéshúshoz hasonlóan is elkészítik. Nem szükséges hozzá semmilyen különleges fűszer vagy elkészítési módszer, és grillezve éppolyan finom, mint megfőzve vagy megsütve. Az olyan trendinek számító fogások, mint a magyarul húzott húsnak nevezett Pulled Meat éppoly könnyedén elkészíthető belőle, mint a tradicionális konyha fogásai.

A vadhús sokszínűségét tekintve is felveszi a versenyt a hagyományos haszonállatokkal: a kínálat a szarvastól, őztől és vaddisznótól kezdve a zergén és vadnyúlton át egészen az olyan szárnyasokig terjed, mint a kacsa, a fácán, a fogoly, a fűrj és a galamb. A Bell Svájc vadhúsválasztéka mintegy 260 terméket foglal magában.

Mindezek ellenére a vad még mindig réstérmekeknek számít – még hozzá teljesen igazságtalanul. Hiszen ha valaki nagy hangsúlyt fektet a kiegyensúlyozott és változatos táplálkozásra, annak a vadhús tökéletes választást jelent. • sh

Montsé Bonnand a munka után a folyón töltődik fel

CSALÁDI HORGÁSZATRA FEL!

Montsé Bonnand öt éve szenvedélyes horgász. Ezt a sportot otthona, Franciaország tavainál és folyóinál úzi férjével és két fiával közösen.



Montsé egy 1 m hosszúságú harcsával

Személyes adatok

Név: Montsé Bonnand

A Bellnél betöltött munkakör:

Termelési dolgozó, Val de Lyon SAS

A Bellhez csatlakozott: 1997-ben

Életkor: 44 év

A gyártósor mellett végzett munkáját követően Montsé – teljes nevén Montserrat, de «a hivatalokon kívül sehol nem neveznek így!» – a férjével és a gyermekeivel horgászni indul. «Fogjuk az autót, bepakoljuk a horgászbotokat, és már indulunk is! Ez nagyon jólesik a munka után», mondja, amit ő rendkívül hektikus-ként jellemez. A halak és a természet segítenek neki a kikapcsolódásban.

A férje, Thierry öt évvel ezelőtt meg szeretne volna tanítani a fiaikat, Milannt és Lorist (11 és 10 évesek) horgászni. «A férjem már gyerekkorában is járt horgászni az édesapjával. Ezért ő is meg akarta mutatni a gyermekeinek. Akkor azt mondtam: «És miért nem nekem is?» A halak csalira akadtak, Milann és Loris lelkes horgászokká váltak: «A szezon elején indulnak a pisztráng horgászversenyen. A könyvespolcaik csurig vannak serlegekkel!», meséli a büszke édesanya.

Manapság a család legalább hetente egyszer vagy hétvégén hódol a közös szenvedélynek. A nyári szünet sem telhet el horgászat nélkül: «Idén nyáron egy hétre Vendée-be utaztunk. A kempingben csak horgászok voltak. Fekete sügért fogtunk.» A fekete sügér, más néven pisztrángsügér vagy nagyszájú feketesügér a csukához, fogashoz, harcsához vagy sügerekhez hasonlóan a ragadozó halak közé tartozik. A Bonnand család ezekre a halakra vadászik a vizekben.

Montsé leginkább csukának örül a horgán. «Mivel ez egy ragadozó, kifigyeli a zsákmányát, és rendkívül gyorsan mozog.» Amint horogra akad, küzdeni kezd az életéért. «Néha 10-20 percig is eltart, amíg ki tudom húzni. Amikor nagy csukát fogok, a férjem siet a segítségem-

re.» Eddig még csak olyan csukákat fogott ki, amelyek egy méternél rövidebbek voltak. «Nem adom fel, egyszer egy nagy halat is kifogok.» Egy egyméteres harcsa és egy 500 g súlyú sügér már egyszer a horgára akadt. «Ez már nem is olyan rossz kezdet!»

Honnan lehet tulajdonképpen tudni, hogy hol vannak halak? «Szóbeszédéből. Halljuk innen-onnan, hogy melyik folyóban vagy tóban vannak halak. Mi pedig odamegyünk. Megfigyeljük a vizet. Ha mozgást látunk, tudjuk, hogy ott valóban halak vannak.» Montsé gyakran órák hosszat vár kivetett horgászbottal és csalival anélkül, hogy a halak ráharapnának. Ehhez türelem kell: «De ez is a játék része.» És ha a halak a horgára akadtak, visszadobja őket a vízbe. «Túl sok halat ettünk. Néha évente akár 70 halat is hazavittünk. Ez jó fogásnak számít, de a gyerekeim már nem akarnak halat enni. A panirozott halrudacsukákon kívül!»

Röviddel ezelőtt Auvergne-ben egy instruktorként kezdte a legyezőhorgászatot. «Ez nagyon izgalmas. És egyben nagyon szép is.» Lorisnak, a kisebbik fiúnak szemmel láthatóan tetszik ez a fajta horgászat: «A vérben van a mozgás. Amikor őt nézzük, az az érzésünk, hogy profival van dolgunk.»

Montsé legszívesebben mesterseges tavakban horgász. «Ez sokkal sportosabb. Alacsonyabb vízállás esetén többet kell menni ahhoz, hogy a vízhez érjünk. Ez egyfajta túrázó horgászat, mivel mindig mozgásban vagyunk.» Szeretne a tengeren is horgászni? «Nem, attól nagyon félek. És hát nálunk mégiscsak olyan sok szép folyó és patak van.» • sh

Montsé fiával, Lorissal (10 éves) és a csukákkal

A család: Thierry, Loris, Milann és Montsé Bonnand



Évfordulók

A Look! gratulál a 2018. szeptember és december között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

Bell Svájc

20 év szolgálati idő

Gilbert Keller, szeptember 1., Bell, Bazel
Anton Bichsel, szeptember 1., Bell, Oensingen
Frédéric Judas, szeptember 1., Bell, Oensingen
Sladana Pavlovic, szeptember 1., Bell, Bazel
Daniel Lang, szeptember 1., Bell, Bazel
Carmen Ihrke-Gebhardt, szeptember 7., Bell, Bazel
Bozica Gavrilovic-Tadic, szeptember 21., Bell, Oensingen
Mira Ilic, szeptember 22., Bell, Cheseaux
Andre Sungu, október 1., Bell, Bazel
Sven Keck, november 1., Bell, Bazel
Leonard Lleshi, november 30., Bell, Zell

25 év szolgálati idő

Adrian Hofer, október 1., Bell, Oensingen
Daniel Casagrande, november 15., Bell, Bazel
Martine Bret, november 15., Bell, Bazel
Herminio Das Neves, november 22., Bell, Cheseaux

30 év szolgálati idő

Nathalie Gillet, szeptember 1., Bell, Bazel
Genevieve Ott, szeptember 1., Bell, Bazel
Bernard Sester, szeptember 1., Bell, Bazel
Thomas Denne, szeptember 1., Bell, Bazel
Jean-Luc Groell, szeptember 3., Bell, Bazel
Vinka Gasic, szeptember 3., Bell, Zell
Eric Blumert, szeptember 3., Bell, Bazel
Christophe Boesch, október 18., Bell, Bazel
Ueli Gerber, november 1., Bell, Zell
Ulrich Minder, november 1., Bell, Zell

35 év szolgálati idő

Willi Eggenberger, október 1., Bell, Gossau

40 év szolgálati idő

Philippe Thiebauld, szeptember 18., Bell, Bazel
Annemarie Lüscher, október 24., Bell, Zell

Korengedményes nyugdíjazások

Denis Calbat, augusztus 31., Bell, Bazel (*utólag*)
Bernard Muller, augusztus 31., Bell, Bazel (*utólag*)
Moulay Haidara, szeptember 30., Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, szeptember 30., Bell, Oensingen
Herbert Fischer, október 31., Bell, Zell

Nyugdíjazások

Giovanni Lavorrante, augusztus 31., Bell, Bazel (*utólag*)
Paula Fischer, november 30., Bell, Zell

Hilcona

20 év szolgálati idő

Jose Augusto Chaves de Sousa, október 1., Hilcona, Schaan
Johann Duch, október 1., Hilcona, Schaan
Agostinho Marques Do Amaral, október 1., Hilcona, Schaan
Michael Pueringer, október 1., Hilcona, Schaan
Walter Riedmann, október 1., Hilcona, Schaan
Juerg Schwengeler, október 1., Hilcona, Schaan
Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt, október 14., Hilcona, Schaan
Katrin Cavegn-Brunhart, november 1., Hilcona, Schaan
Norbert Lampert, november 1., Hilcona, Schaan
Olivia Machado Rebelo, november 1., Hilcona, Schaan
Reinhard Pointner, november 1., Hilcona, Schaan
Karin Schwenninger, november 17., Hilcona, Schaan

30 év szolgálati idő

Pashalis Potolidis, október 23., Hilcona, Schaan
Willi Koller, november 14., Hilcona, Schaan

Nyugdíjazások

Melitta Dietrich, június 30., Hilcona, Schaan
Günther Friesenegger, október 31., Hilcona, Schaan

Bell Németország

20 év szolgálati idő

Bernd Tennagels, július 1., Bell, Seevetal (*utólag*)
Theodor Wessels, szeptember 10., Bell, Edeweicht
Andrea Menge, szeptember 15., Bell, Bad Wünnenberg
Andreas Altevers, október 1., Bell, Börger
Sergej Pawlow, október 19., Bell, Harkebrügge

25 év szolgálati idő

Pavel Sarantscha, július 28., Bell, Harkebrügge (*utólag*)
Katharina Resch, szeptember 9., Bell, Harkebrügge
Werner Rensen, szeptember 15., Bell, Börger

30 év szolgálati idő

Mathias Marks, június 22., Bell, Harkebrügge (*utólag*)
Erika Kruse, szeptember 9., Bell, Harkebrügge

35 év szolgálati idő

Hermann Lüken, november 14., Bell, Edeweicht

Eisberg

20 év szolgálati idő

Eleonora Manova, szeptember 21., Gastrostar, Dällikon
Mary Masila Sinnarasa, november 1., Gastrostar, Dällikon
Burhan Güven, november 16., Gastrostar, Dällikon

Nyugdíjazások

Elias Genita Fialho, szeptember 30., Gastrostar, Dällikon

Bell International

20 év szolgálati idő

Nicole Böger, szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell
Margit Bortoli, szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell
Monika Zeminová, szeptember 1., Hügli Csehország, Zásmuky
Nathalie Bonnier, szeptember 28., Bell Franciaország, Val de Lyon
René Kuratle, október 1., Hügli Svájc, Steinach

25 év szolgálati idő

Christian Schädler, szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell
Volker Kerssenfischer, szeptember 2., Hügli Németország, Radolfzell
Dagmar Skoupá, október 26., Hügli Csehország, Zásmuky
Thomas Freitag, november 22., Vogeley, Radolfzell
Tomislav Trajkovic, november 29., Hügli Svájc, St. Gallen

30 év szolgálati idő

Horst Schüler, szeptember 12., Hügli Németország, Radolfzell
Elwira Seitz, november 11., Hügli Németország, Radolfzell
Albert Kathan, november 21., Hügli Ausztria, Hard

Nyugdíjazások

Theresia Hattinger, október 1., Hubers Landhendli, Pfaffstätt

A világ legrégebbi vegetáriánus márkája

Eden

My Veggie Paradise

Az Eden My Veggie Paradise márka 2018 júniusa óta újfajta, vegetáriánus trendválasztékkal gazdagítja a németországi, ausztriai és svájci élelmiszer-kiskereskedéseket és bio szakkereskedéseket. Kezdetben négy termékcsoport 17-féle cikke lesz elérhető: HAPPY BOWL élelmiszercsomagok az egzotikus főzőkalandokért, SOUP QUICKYS – forró és hideg levesek, istenien finom «VEGGIE WURST» termékek, valamint LÖFFEL ZEIT – egytálételek a nyugodt élmények pillanataihoz.

Az Eden története 1893-ban Berlinben vette kezdetét. Meggyőződéses vegetáriánusokból álló közösség indult a természetközeli létezés kutatására, hogy az emberek életébe több vegetáriánus inspirációt csempésszenek. A Hügli a 2015-ös év folyamán jutott ehhez a márkakincshez, és a 125 éves jubileuma alkalmából új márkamegjelenéssel mutatta be az Eden Veggie Paradise új generációját, ezáltal átültetve a berlini Eden által elindított ösztönzést a jelenbe.

Az Eden a vegetáriánus élelmiszerek sikereinek úttörője volt Németországban, és évtizedek óta a legkiválóbb minőséget szimbolizálja. Az Eden mai, a Sinus Intézet szerint «adaptív-pragmatikus» célcsoportja számára is fontos kritérium a minőség. A célcsoport ezekre a minőségi jellemzőkre ügyel leginkább:

Bio minőség

Az Eden célcsoport nagy hangsúlyt fektet a bio minőségre. Az egészséges, tudatos és fenntartható életmóddal azonosítható, és rendkívül divattudatos. A célcsoport számára akkor válnak izgalmassá a termékek, amint bio jelöléssel látták el őket, és az élelmiszer-koncepciók területén aktuális irányzatokat képviselik, vagy az életstílusukhoz illő felhasználási célokat szolgálgják. Az Eden Bio



Az Eden évtizedek óta a legkiválóbb minőséget képviseli.

táriánus bécsi virsliknél a WELL DONE védjegy azt jelzi – ízletes, és hús és egyéb felesleges adalékok nélkül is állatira finom. A LÖFFEL ZEIT mottója «Kanálra fel, ízletesen, hajrá».

Vegetáriánus minőség

Az Eden My Veggie Paradise célcsoportja gyakran próbál ki új termékeket, és szívesen táplálkozik vegetáriánusan. Az Eden a világ legrégebbi vegetáriánus márkájaként valódi inspirációs forrásként szolgál mindazok számára, akik bonyodalmak nélkül és örömmel szeretnének több vegetáriánus terméket csempészni a hétköznapjaikba. •sh

HAPPY BOWLS termékei például az Amerikában hódító Bowl (egészséges egytálételek) irányzatát hozzák el, az Eden SOUP QUICKYS pedig bárhová magunkkal vihető zöldségbombák, amelyek hidegen éppúgy finomak, mint melegen.

Ízgarancia

A célcsoport számára szintén fontos minőségi mutató az íz. A bio eredet fontos, de a termékeket csak akkor vásárolják meg, ha azok ízükkel is meg tudják győzni őket. Az Eden termékfejlesztési részlege számára ezért az iránymutatás fontos része a «100% íz» követelménye. Ezt az ízgaranciát a csomagoláson jelölik. Az Eden «VEGGIE WURST» termékeinél, például a BEISS REIN vege-