

# LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

04 2018



**A fenntarthatóság  
közös ügy**

BELL  
FOOD  
GROUP



# A különlegesség bennünk rejlik.

## Tisztelt Munkavállalók!

Egy számos fényponttal, de néhány kihívással is tarkított, eseményteli és megterhelő év lassan a végéhez közeledik. A Bell Food Group számára kiemelkedő jelentőségűnek tartom a Hügli és a Sylvain & CO év elején lezajlott átvételét. Mindkét vállalat ideális módon egészíti ki a meglévő kényelmi termékeink kínálatát. Az átvételeknek köszönhetően tovább növekedett a kényelmi termékek üzleti egysége, és már a Bell Food Group forgalmának mintegy negyedét teszi ki. Különös örömmel tölt el, hogy a két vállalat integrálásának folyamatával jól haladunk, és máris számos szinergialehetőséget sikerült kiaknázunk.

Hogy a kényelmi termékek üzleti területén finanszírozni tudjuk a stratégiai növekedést, ez év júniusában tőkeemelést hajtottunk végre. A Bell Food Group ennek köszönhetően több, mint 600 millió CHF összegű új tőkét tudott generálni, amelyet a Hügli átvételére és további befektetési projektekre fogunk fordítani. Nem utolsósorban ennek a tőkeemelésnek is köszönhetően a Bell Food Group napjainkban stabil pénzügyi alapon áll, és kellőképp felkészültünk az előttünk álló kihívásokra.

A befektetések azért szükségesek, hogy a jövőben is sikeresek tudjunk maradni. Ezt mutatja a 2018-as turbulens évre vetett vizsatekintés is. Miközben a kényelmi termékek területe a Hilcona,



Eisberg és Hügli segítségével nagymértékű fejlődést mutatott, és a Bell Németországnál, Lengyelországnál és Franciaországnál előrelépéseket tudtunk megcélolni, addig a Bell Svájc, valamint az ausztriai és németországi baromfi üzletág esetében elsősorban az első félévben óriási kihívásokkal kellett megbirkóznunk. Ebben az összefüggésben kellő időben bevezettük a megfelelő intézkedéseket, amelyek hatása már kezd megmutatkozni.

Ezért kiváltképp örülök annak, hogy ebben a kihívásokkal teli környezetben is sikerült Bell Food Groupként tovább növekednünk. Itt nem csupán a számokban megmutató fejlődésre gondolok, hanem elsősorban a csoportként történő összekovácsolódásra. A különböző vállalatok sikeres összeolvastása és a szinergiák közös összekapcsolása az elkötelezettségünk és az akaratunk közvetlen függvénye. Hogy ez működni tudott, az az Önök érdeme, becses munkavállalóink, amelyért most szívből köszönetet szeretnék mondani Önöknek. «A különlegesség bennünk rejlik.» – ennél talán jobban nem is választhattuk volna meg a következő év közös célkitűzését.

Szívből kívánok Önöknek és családjuknak Kellemes Karácsonyi Ünnepeket, valamint boldog, sikerekben és mindenekelőtt egészségben gazdag Új Esztendőt!

Lorenz Wyss  
A csoportvezetés elnöke



## Tartalom

### Vállalati események

- 4 Bazel, Párizs, Amszterdam, Berlin**  
A Bell Food Group vásári megjelenései
- 6 Újítások az Eisbergnél**  
Személyi és szervezeti változások
- 7 Lehetőségek felfedezése és továbbfejlesztése**  
Sikeresen rajtolt a vállalatcsoport tehetségmenedzsment programja

### Áttekintés

- 8 Furfangos gondolkodás, intelligens megoldás**  
Harkebrügge-i gyakorlatok vehette át a «Querdenker» 2018 elnevezésű támogatói díjat
- 8 Mi emberek jelentjük a különbséget.**  
2019-es célkitűzésünk
- 9 Újrahasznosított meleg**  
Új hővisszanyerő koncepció Edeweichtben

### Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 10 Mindenkit magával ragadó motiváció**  
A Bell Oensingen elköteleződése a menekültek képzése iránt

### Helyszínen...

- 12 Eredeti olasz szószerzők**  
Hügli gyár az olaszországi Brivioban

### Címlapsztori

- 14 A fenntarthatóság közös ügy**  
A Bell Food Group bízik a felelősségtudatos beszállítóiban

### Az én hobbim

- 20 A rekordidőt mindig szem előtt tartva**  
Robert Taferner a határait feszegeti a triatlonozás során

### Évfordulók

- 22 Évfordulók**  
A Look! gratulál a 2018. december és 2019. február közötti évfordulóinkat ünneplő munkavállalóinknak!

### Ízvilágunk

- 24 Ó, te nyugodt karácsonyi készülődés**  
Esélye sincs az ünnepi stressznek

### Így működik a minőség

- 28 Genfi kiválóságok**  
A genfi Gastro-Service Molard

A Bell Food Group vásári megjelenései

# BÁZEL, PÁRIZS, AMSZTERDAM, BERLIN

A vásárok fontos platformot jelentenek a Bell Food Group számára: októberben rendezték meg Párizsban a SIAL nevet viselő híres élelmiszeripari vásárt, amelyen a Bell Franciaország is részt vett. A LOOK! megragadta az alkalmat, és a Bell Food Group vásárokon történő fellépéseivel kapcsolatosan beszélgetésre invitálta Davide Eilat, a Vállalati Marketing/Kommunikáció részlegének vezetőjét.



**A számokat és a tényadatokat könnyen elfelejtjük, viszont egy kellemes élmény sokáig az emlékeink közt marad.**

*Októberben részt vett Párizsban a «Salon International de l'alimentation» (SIAL) elnevezésű vásáron. Melyek voltak az idei SIAL-részvétel*

*legfontosabb pontjai? A SIAL kiváló lehetőséget teremtett a Bell Franciaországnak arra, hogy választékának központi elemeit széleskörű, nemzetközi szakmai közönség előtt mutathassa be. A Bell márkajelzés alatt teljesen új-*

*ratervezett stand igazi tekintetű vonzó látványossággá vált, és számos pozitív visszajelzést kapott.*

*Szükség van-e még egyáltalán vásárookra az internet korszakában? A vásári szakterület az elmúlt évek folyamán érezhetően átalakult. Bizonyos vásárok eltűntek, vagy nagymértékben veszítettek jelentőségükből. Ugyanakkor mások erőteljes növekedésnek indultak. Az egyértelmű profillal rendelkező vásárok számos látogatót vonzanak, és izgalmas platformot kínálnak a vevőkkel való kapcsolattartásra.*

*Milyen szerepet játszanak a vásárok a Bell Food Group marketingtevékenységében? Az élő marketing egy erőteljes eszköz, amely a vásárlók számára megélhetővé teszi szolgáltatásainkat. A számokat és a tényadatokat könnyen elfelejtjük, viszont egy kellemes élmény sokáig az emlékeink közt marad. A vásárok célzott választéka és megjelenése egyre fontosabb szerephez jut a csoportunk marketingtevékenységének egyvelegében.*

*Milyen koncepció alapján vesznek részt a csoport vállalatai a vásárokon? A részvétel kezdeményezése általában egy vagy több értékesítési szervezet oldaláról indul. Amennyiben csak egy vállalat vagy egy márkajelzés lép fel, úgy csak ez áll a középpontban. Amennyiben több márkajelzés is jelen van egy adott vásáron, akkor a részvétel a Bell Food Group égisze alatt zajlik.*

*Hogyan képzelhetjük el a szervezést? Meghatározásra kerül az a szervezeti egység, amely a vásári részvétel tervezését és kivitelezését tekintve vállalja a vezető szerepet. Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy nagyon sok vállalatunk széleskörű kompetenciával rendelkezik a vásárok kivitelezését tekintve. Mi a Vállalati Marketing/Kommunikáció részleg*



## Személyes adatok

**Név:** Davide Elia

**Munkakör:** Vállalati Marketing/Kommunikáció részleg vezetője

**A Bellhez csatlakozott:** 1997

elsősorban az irányítási-, koordinációs- és márkaépítési feladatokat vesszük át.

*Milyen vásárokon lép fel a Bell Food Group?*

Teljesen különböző vásári formák léteznek: a nagy, nemzetközi szakmai vásároktól kezdve egészen az egy-egy ügyfél által szervezett áttekinthető házi vásárig. Ezért magas azon vásárok száma, ahol megjelenünk. A 2019-es évet tekintve időrendi sorrendben a berlini Fruitlogistica, a hamburgi Internorga, a salzburgi PUR, az amszterdami PLMA, a kölni Anuga és a bázeli IGEHO vásárokat emelném ki.

*Az Ön számára mikor számít sikeresnek egy adott vásári részvétel? Ha az értékesítési részleg elérte a célkitűzéseit, és a kivitelezés zökkenőmentesen zajlott. Marketing szempontból pedig akkor, ha a koncepció megvalósult, és a márkáink pozitív és fenntartható benyomást keltettek. Az is rendkívüli örömmel tölt el, hogy minden egyes terület résztvevő munkavállalói még jobban megértik és értékelik egymást. • sh*

**Az egyértelmű profillal rendelkező vásárok számos látogatót vonzanak.**

Személyi és szervezeti változások

# ÚJÍTÁSOK AZ EISBERGNÉL

A jövő év változásokat hoz az Eisbergnél: 2019. január 1-től a Gastro Star AG svájci üzleti egysége is az Eisberg AG nevet fogja viselni. Az Eisberg csoportvezetésében is változás lép életbe. Augusztus 1-jén André von Steiger fogja átvenni a vezérigazgatói posztot. Így ő Christian Guggisberget követi, aki ezentúl az Eisberg Svájc vezetésére fog koncentrálni.

Az új esztendő fontos újítással kezdődik az Eisbergnél: a Gastro Star AG svájci egysége felveszi az anyavállalat nevét, és 2019. január 1-től szintén Eisberg AG-nek fogják hívni. A svájci családi vállalkozás, a Gastro Star 2016. május 1. óta tartozik az Eisberghez, és azóta a legnagyobb vállalati egységet alkotja. A névváltoztatással az Eisberghez, mint Európa szerte ismert vállalathoz való hozzátartozást kívánják hangsúlyozni. Az Eisberg a Bell Food Group stratégiai márkái közé tartozik, és Európa egyik vezető kényelmi termékeket gyártó vállalata.

## 2019. január 1-től a Gastro Star új neve Eisberg lesz.

2019. augusztus 1-től az Eisberg legfelsőbb vezetése is erősítést kap. Az Eisberg vezérigazgatói és a svájci egység ügyvezetői kettős funkcióját két különálló teljes munkaidős pozícióra osztják. Ezt a határozatot a Bell Food Group igazgatótanácsa hozta. Az Eisberg eddigi vezérigazgatója, Christian Guggisberg a vállalat erőteljes növekedése miatt, valamint magánéleti okokból 2019. augusztus 1-jén visszaadja tisztségét, és a korábbi, az Eisberg Svájc ügyvezetőjeként betöltött pozíciójára fog koncentrálni. A posztot André von Steiger veszi át tőle.



André von Steiger 2019. augusztus 1-től lesz az Eisberg új vezérigazgatója.

Christian Guggisberg 2019. augusztus 1-től kezdődően az Eisberg Svájc vezetésére koncentrálni.

Ő 2019. május 1-jén fog belépni a vállalathoz, és 2019. augusztus 1-től fogja betölteni új funkcióját az Eisberg vezérigazgatójaként. • fv

Sikeresen rajtolt a vállalatcsoport tehetségmenedzsment programja

## Lehetőségek felfedezése és továbbfejlesztése

A Bell Food Group az év elejétől kezdődően a teljes vállalatcsoportnál megkezdte a tehetségmenedzsment bevezetését. Miközben az egyedülálló támogatási program bizonyos területeken már sikeresen zajlik, addig mások éppen a 2019-es évre készítik elő az indulást. Mindannyian ugyanazt a célt követik, hogy szisztematikusan felismerjék és a lehető legjobban támogassák a munkavállalókban rejlő potenciálokat.

A mindennapi munka során nem mindig tűnik fel első pillanatra, hogy egy munkavállalónak milyen képességei vannak. Ennek felderítéséhez a Bell Food Group bevezette a potenciálemelést. Ehhez az év folyamán a felelős vezetők mintegy 7000 beszélgetést folytattak a csapattagokkal, amelyek alapján össze tudták állítani a fejlesztési- és kompetenciaprofilokat.

«A visszajelzések alapján az első benyomás pozitív», mondja Harry Bechler, a Bell Food Group vállalati humán erőforrás osztályának vezetője. «Azoknál a vállalatoknál, ahol már lefolytatták az interjúkat a munkavállalókkal – ezek a Bell Svájc, a Bell Németország és a Bell Spanyolországgal együtt, valamint a Gastro Star és a Pénzügy/Szolgáltatási részlege - számos potenciálbecslést végeztünk. A munkavállalókkal ezután meghatározzuk a következő lépéseket, vagy már épp meg is valósítjuk ezeket, például továbbképzések, vagy francia anyanyelvű munkavállalók esetében németországi üzembe történő kiküldetés keretében zajló nyelvi képzés segítségével.»

A személyügyi felelősök ezen kívül többek között azon is munkálkodnak, hogy a vezetői kurzusokat még inkább az egyes területek igényeihez igazítsák.

A többi ország is, ahol a Bell képviselteti magát, előkészül a tehetségmenedzsment bevezetésére. Így például a Huber-csoportnál, az Eisberg Ausztriánál és a Bell Franciaországnál is kezdetét veszik 2019-ben az első intézkedések.

Ezzel egyidőben a Bell Svájcban, ahol a program már hat évvel ezelőtt bevezetésre került, a 2018-as év folyamán körülbelül 1400 munkavállaló vett részt különféle képzéseken – közülük 400 vezetői – és életpálya-tanfo-

lyamokon. Közöttük volt a zelli Bell telephelyen dolgozó Lukas Zihlmann is, aki a «LAK Logisztika/Termelés alapképzést» végezte el sikeresen. «Az én célom az volt, hogy a személyes vezetői kompetenciáimat bővítsem», mondja a szárnyas/kényelmi termékek termékfejlesztési vezetője. «Számos tartalmat, például a biztos tárgyalásvezetés technikáit vagy a részlegem továbbfejlesztését szolgáló kidolgozott mutatószámokat most már a hétköznapi munka során is tudok alkalmazni.»

A számos pozitív visszajelzés és a nagy elszántság, amellyel a résztvevők a Bellnél történő szakmai előmenetelükhöz hozzáállnak, mind azt bizonyítja, hogy a tehetségmenedzsment kedvező fogadtatásban részesül. «Ennek természetesen nagyon örülünk, és mindez megerősít bennünket abban, hogy a programot mihamarabb kiterjesszük a Bell Food Group egészére.»

A Look! a jövőben is figyelemmel fogja kísérni ezt a folyamatot, és a következő számában további résztvevők tapasztalatairól is beszámol majd. • mr

**Ezután az következik, hogy a jelöltekkel közösen megtervezik a további teendőket.**

## Harkebrügge-i gyakornok vehette át a «Querdenker» 2018 elnevezésű támogatói díjat **Furfangos gondolkodás, intelligens megoldás**

A harkebrügge-i telephelyen tanuló René Thoben egy intelligens lámparendszer segítségével gondoskodik a rakodási terület nagyobb biztonságáról. Az Élelmiszer- és Vendéglátóipari Szakszövetség (BGN) ezért neki ítélte a «Querdenker» 2018 elnevezésű, gyakornokoknak szánt támogatói díjat.



A német Élelmiszer- és Vendéglátóipari Szakszövetség (BGN) két évente jutalmazza a példaértékű gyakorlatokat a munkabiztonság és munkaegészség területén kidolgozott projektjeikért a «Querdenker» elnevezésű támogatói díjjal. A kitüntetést 2018-ban René Thoben, a Harkebrügge-ben lévő Bell telephelyen utolsó gyakorlati évét töltő mérnök tanuló kapta: a gyakornok egy intelligens megoldás segítségével jobb kommunikációt és nagyobb biztonságot teremtett a rakodási területen.

A rakodó személyzet és a teherautósóforók eddig kopogással jeleztek egymásnak, amely a közel-múltban majdnem balesetet okozott. René Thoben megragadta a problémát, és kifejlesztett egy olyan lámpaberendezést, amely a rakodó

rámpán végzett folyamatokat egyértelműen szabályozza és megakadályozza, hogy a teherautó elhagyja a rámpát, mielőtt a rakodási folyamat teljes egészében befejeződött volna, és a munkavállalók elhagyták volna a rakodási területet. Thoben úr a rendszert több lépcsőben önállóan tervezte, szerelte be és helyezte üzembe – igazán díjaznivaló teljesítmény! • sh

Balról jobbra: Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (a Bell biztonsági megbízottja), René Thoben (díjazott), Olaf Polinski (a Bell munkabiztonsági szakértője)



2019-es célkitűzésünk

## Mi emberek jelentjük a különbséget.

A 2019-es esztendőben mi, az emberek jelentjük a különbséget a Bell Food Groupnál, és értékes, mással nem helyettesíthető hozzájárulást nyújtunk a csúcsra tartó közös úton.

Az intelligens gyártóberendezések, önkiszolgáló pénztárak és online banki szolgáltatások korában azt hihetnénk, hogy az ember egyre inkább elveszíti jelentőségét a dolgozó hétköznapokban. De éppen az Ipar 4.0 időszakában, amikor a gépek és képességeik mind nagyobb szerephez jutnak, még mindig az emberi tényező az, amely a különbséget jelenti.

Ugyan a modern infrastruktúra és a kiváló minőségű termékek előfeltételnek számítanak ahhoz, hogy a vevőink elvárásait teljesíteni tudjuk, az apró részletekhez, hogy a mérleg nyelve végül a csúcsra vezető útra billenjen, még mindig szükség van az emberek által hozzáadott értékre.

A 2019-es esztendő célkitűzésével, miszerint «Mi emberek jelentjük a különbséget.», a Bell Food Group ennek a ténynek szenteli figyelmét, és a munkavállalókat állítja a középpontba. Hiszen végső soron a termékeink iránti szenvedély, a sokéves tapasztalat, az értékes szaktudás, valamint a munkatársak, munkavállalók és vásárlók értékeinek szem előtt tartása az, amely a Bell Food Group arculatát jelenti – és ezekkel tudunk kitűnni mások közül. • sh

Új hővisszanyerő koncepció Edeweichtben

## Újrahasznosított meleg

A Bell Németország edeweichti telephelyén a közelmúlt óta egy új hővisszanyerő koncepció biztosít éves szinten közel 700.000 kWh energiamegtakarítást. A jövőben a melegvíz-előállításához szükséges hőt az üzemi folyamatok hulladékhőjéből nyerik – nem pedig a korábban használt gázüzemű kazán segítségével.

Ahol a gépek és berendezések energiát használnak, ott hő keletkezik. Ez elsősorban az ipari folyamatok esetén érvényes. Amennyiben az úgynevezett hulladékhőt nem gyűjtik és vezetik észszerű módon egy folyamathoz, haszontalanul elveszik – pedig hatalmas lehetőségeket kínál az energiahatékonyság optimalizálására. A termikus energia újrahasznosíthatóvá tétele nem csupán azt akadályozza meg, hogy a hő a környezetbe jusson, hanem egyidejűleg például a gáz segítségével előállított meleg szükségletét is csökkenti. Az energia újrahasznosítása tehát nem csupán ökológiai, hanem üzemgazdasági szempontból is észszerű.

Gondolatok, amelyek az ellátórendszer technológiájának részbeni modernizálása folyamán a Bell Németországnál valósággá váltak: az edeweichti telephely egy az

### Az energia újrahasznosítása nem csupán ökológiai, hanem üzemgazdasági szempontból is észszerű.

energiahatékonyság növelését célzó átfogó projekt keretein belül ténylegesen meg is valósította az új hővisszanyerési koncepciót. Az első lépésben egy üzemi energiagazdálkodási rendszer segítségével azonosították a javítási potenciálokat: sem a hűtőberendezéseknél, sem a vákuumszivattyúknál és a sűrített levegő előállító rendszernél sem alkalmaztak korábban hővisszanyerést; így a hulladékhő hasznosítatlanul maradt. Emellett az üzem területén szükséges melegvizet egy gázzal működő kazán melegítette fel.

Az új koncepció azt irányozza elő, hogy a hőenergiát a meglévő hulladékhő-forrásokból nyeri, és a hideg vízhez vezeti, hogy azt felmelegítse, majd azt követően tárolja. Az így előállított melegvíz igény szerint hasznosítható, például az éjszakai takarítás során.

A meglévő hulladékhő-források egyesítéséhez és műszaki hasznosíthatóságához többek között egy új, körülbelül 50 köbméter kapacitású víztároló is felszerelésre került. Hogy a tárolót közvetlenül fel lehessen tölteni a hűtőberendezések hőszivattyúinak forró vizével és a sűrített levegőt előállító kompresszorok hulladékhőjével,

a meglévő csővezetékkel át alakították. Így most már egy megfelelő feltöltő körforgás áll rendelkezésre.

Egy ilyen rendszer segítségével az edeweichti telephelyen évente közel 700.000 kWh földgáz takarítható meg, amelyet egyébként a hideg víz felmelegítéséhez el kellene égetni. A sikerek jövőbeni precíz felügyeletéhez és a hatékony berendezésvezérlés lehetővé tételéhez az újításal egyidejűleg egy megfelelő mérő- és adatkiértékelő koncepció is közvetlenül bevezetésre került. • sh



A Bell Oensingen elkötelezte magát a menekültek képzése iránt

# MINDENKIT MAGÁVAL RAGADÓ MOTIVÁCIÓ

A Bell Oensingenben lévő telephelyén augusztus óta két menekült folytat egyéves előtanulmányt. A Bell így segíti hozzá az Eritreából és Afganisztánból származó két fiatalembert a munka világában tett kezdő lépésekhez Svájcban, továbbá egyidejűleg a visszaeső számú jelentkezővel rendelkező szakmai területek utánpótlásáról is gondoskodik.

A 26 éves Abdulsalam Mohamed 2014. augusztusa óta tartózkodik Svájcban. A Bellnél kiváltképpen a kollégákkal való jó együttműködést értékeli, mint ahogy itt épp oktatójával, Marco Burhardttal is látható. Legfontosabb célja a hentes végzettség sikeres megszerzése, és azt követően állandó munkahely keresése.

A Bell részvétele nem lehet kérdés – ez szinte azonnal világossá vált a Bell Food Group személyzeti vezetője, Johannes Meister számára, amikor tudomást szerzett Solothurn kanton menekültek képzési előkészítését célzó kísérleti projektet tervez. Egyrészt azért, mert így alkalma nyílt olyan emberek mellett kiállni, akiknek menekülniük kellett a háború és a rombolás elől. Másrészt a bevándorlás a Bell számára is lehetőséget

kínál arra, hogy tanulókat toborozzon olyan szakmákhoz, mint például a hentes szakember, ahol a jelentkezők száma erős visszaesést mutat. Johannes Meister tehát maga vette fel a kapcsolatot a hatóságokkal, és összeköttetést teremtett az Oensingenben lévő termelő üzemmel.

Itt Sybille Walpert, a telephely személyzeti vezetője vette át a vezetést, és az illetékes hatóságokkal közösen előkészítette a programot. Az Eritreából származó Abdulsalam Mohamed személyében néhány telefonbeszélgetés és



találkozást követően meg is találták a megfelelő jelöltet a hentes szakasszisztensként folytatott ügynevezett «integrációs előképzéshez» (INVOL). Ez az egyéves duális képzés a 18 és 35 év közötti befogadott vagy előzetesen felvett menekülteknek szól.

Rajta kívül Aziz Ullah Eqbali saját kezdeményezéséből jelentkezett egy ismerkedő hétre logisztikusnak. «Kezdetben nem tudtuk, hogy ő is az INVOL programban szeretett volna részt venni, és tulajdonképpen nem is terveztünk felvételt az előképzésre» – mondja Daniel Winter, logisztikai szakképző Oensingenben. «Mivel azonban már az első naptól kezdve lenyűgözött minket, úgy döntöttünk, hogy őt is felvesszük.»

Menetközben viszont kiderült, hogy az afgán fiatal bevándorlási eljárása még nem zárult le, így ő nem jöhetett szóba az integrációs előképzéshez. «Amikor ezt megtudta, az arcára volt írva a csalódottság» – meséli Sybille Walpert. «Mivel a gyakorlat alatt olyan elszántsággal dolgozott, mindenképpen meg szeretnénk volna tartani. Így hát kerestünk egy másik megoldást, amelyet a menedékkérők számára is nyitva álló szakmai előkészítő évvel meg is találtunk.»

A két bevándorló svájci tanulókkal együtt augusztus óta folytatja a szakmai képzés megkezdésére való felkészülést. Ennek során mindkét oldal profitál a multinacionális együttműködésből. A svájciak például a heti

jelentések megírásánál segédkeznek a kollégáiknak, míg Abdulsalam Mohamed és Aziz Ullah Eqbali az egész csoportot «megfertőzi» óriási tanulási igyekezetével és motivációjával.

«Számunkra most az a legfontosabb, hogy mindketten sikeresen befejezzék az előtanulmányaikat, és a jövő évben elkezdhessék a tényleges képzést» – mondja Sybille Walpert. Az előjelek kecsegtetőek – az iskolai területen is, ahol mindketten jó jegyekkel brillíroznak. Segítőiknek már adtak is okot mosolygásra: Aziz Ullah Eqbali nagyon szomorú volt első jegye miatt. Miközben vigasztalni próbálták, hogy az még semmi rosszat sem jelent, ha valaki egyszer gyengébb jegyet kap, kiderült, hogy egy 5,5-ös értékelésről van szó. Tehát egy fél jeggyel a legjobb svájci jegy alatt. A 21 éves törekvő fiatal számára azonban csak a 6-osszámitott valóban jónak. • mr

## A multinacionális együttműködésből mindkét oldal profitál.

A 21 esztendőes Aziz Ullah Eqbali a 2015-ös év végén érkezett Svájcba. Ő mindent szeret, aminek köze van a logisztikához. A jövőre nézve az a vágya, hogy sikeres legyen a munkájában, és így felépíthesse az életét az új hazájában. Ebben többek között oktatója, Daniel Winter segít neki.

### Most lehet jelentkezni a 2019-es képzésre

Megkezdődött a 2019 augusztusában kezdődő képzésre történő pályázati eljárás. Az érdeklődők az összes fontos információt megtalálják a Bell Food Group honlapján lévő karrieroldalakon a Future@Bell alapképzés címszó alatt.

Link:  
[www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/vorteile/](http://www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/vorteile/)



Minden a csiperkegombával kezdődött

A brivioi gyár története igazán különleges. 1983-ban egy csiperketermesztő alapította, akinél egy nap egy egész teherautónyi csiperke maradt eladatlanul. Hogy az áru ne romoljon meg, úgy döntött, hogy a gombát feldarabolja és ecetben megfőzi. Így a csiperkét olajban eltéve, üvegben el tudta adni. Próbálkozását pedig siker koronázta! Feladta a tanyáját, és létrehozta az első gyártósort az olajban eltett zöldségkonzervekhez, majd egy másodikat grillezett zöldségekhez, végül a 90-es években egy harmadikat is a krémek és paradicsomszósok előállításához. A vállalat 2007-ben került eladásra a Hüglinek, 2012 és 2014 között teljes egészében átszervezték, mielőtt 2018-ban a Bell Food Group átvette volna.

Hügli gyár az olaszországi Brivioban

## Eredeti olasz szószok

*Az Észak-Olaszországban, a Comói-tó partján fekvő Hügli üzem leginkább az olasz specialitások ipari előállításáról ismert. Találkozás az ügyvezetővel, Concetto Auditoréval.*

A Brivioban lévő Ali-Big nevű vállalat egyike a Hügli kilenc ételgyárának. A Hügli a 2018-as év elején vette át a Bell Food Group. A brivioi üzem így a vállalatcsoport első gyártó telephelye az olasz félszigeten. «Ez nagyon praktikus» – magyarázza a 42 éves Concetto Auditore. Ő 2009 óta tölti be az Ali-Big ügyvezetői posztját. «Európa szívében vagyunk, 50 km-re Milánótól (Olaszország) és Chiassótól (Svájc), azaz a legfontosabb olajat és

paradicsomot biztosító nyersanyag-beszállítóink közvetlen közelében. A kiváló konyha hazájában élelmiszert előállítani természetesen igazi kihívást jelent a hírnévnek.»

Az 52 dolgozó naponta körülbelül 50 000 kg nyersanyagot dolgoz fel, a munkát a következő napon két csapat folytatja 6 és 13 óra között. Paradicsomszószokat, nemzetiségi szószokat (Tikka Masala, Curry), világos alapmártásokat, leveseket, krémeket, valamint olasz à l'italienne pesztókat, szendvicskrémeket, leveseket és szószalapokat készítenek különféle csomagolásban, például üvegekben, konzervdobozokban vagy zacskókban.

«Kiváló szaktudással rendelkezünk az üveges paradicsomszószaink gyártásának területén. De a világos alapmártásainkra és a szendvicskrémjeinkre is büszke

vagyok. A jó eredményhez mindezeknél komplex receptúrákra van szükség, és arra, hogy többféle innovatív technológiát is tökéletesen ismerjünk.»

A Brivioban lévő gyár két gyártósorral rendelkezik, az egyik a kiskereskedelmi áruké, a másik a specialitásoké. Az első gyártósoron pasztörizált üveges készítményeket, például paradicsomszószokat vagy pesztókat állítanak elő egyszerű receptek alapján. «Ezen a folytonos gyártóberendezésen található egy pasztörizáló eszköz a forrón történő üvegbe töltéshez» – magyarázza az ügyvezető, aki 2006-ban minőségellenőrző munkatársként kezdte a karrierjét Brivioban. Az üzem a második gyártósor segítségével olyan pasztörizált és sterilizált készítményeket tud komplex eljárások során előállítani, amelyek a homogenizáláshoz vagy a forgó hőkezeléshez hasonló technológiákat kombinálnak. Itt különféle csomagolási módok is elérhetők. «Ez a sor nem folytonos, és lassúbb, mint az első. Ellenben olyan réspiacokat is le tudunk fedni a segítségével, ahol nagyobb árrést lehet elérni.»

Brivio bio gyártási minősítéssel, továbbá a minőségre vonatkozóan két nemzetközi minőségi szabványtanúsítással (BRC és IFS) rendelkezik, amelyek minden évben két előzetes bejelentés nélküli audit tárgyául szolgálnak. «Az elmúlt két évben a legmagasabb minősítést kaptuk.» Bravó, Brivio!

Concetto Auditore és csapata a leghosszabb eltartatóság szellemében bővíteni kívánja a csomagolásfaj-



ták kínálatát, és új termékeket szeretnének fejleszteni, amelyek nem csak a manapság alkalmazott hőkezelésen alapulnak, hanem olyan eljárásokon, amelyek a legmagasabb higiéniai követelményeknek is megfelelnek, továbbá a hűtési láncot is figyelembe veszik. «Noha mindkét projekt bonyolult és óriási kihívást jelent számunkra, egyben rendkívül izgalmas is. Általuk új ismeretekhez, tapasztalatokhoz és eszközökhöz jutunk, amelyek segítségével növekedési folyamatunkban egy újabb fejezetet nyithatunk.»

Szívből üdvözljük a Brivio összes dolgozóját a Bell Food Groupnál! • gm

A Bell Food Group felelősségteljes beszállítókra támaszkodik

# A fenntartható- ság közös ügy

*A Bell Food Group nem csak a saját tevékenységeivel szemben támaszt magas elvárásokat a fenntarthatóságra vonatkozóan. A vállalat számára az is fontos, hogy ebben a kérdésben a beszállítóival is közös nevezőn legyen. A Bell Food Group számára előírt minimális követelményeket mindannyiuknak teljesíteni kell. Bizonyos gyártók esetén azonban ezen jelentősen túlmutat az elköteleződés.*

„A Hügli a leveskockáihoz Burkina Faso államból származó, fenntartható módon készített shea vajat használ.”



Az emberek és állatok jóllétének biztosítása, a természet védelme, víz- és energiatakarékosság vagy a hulladékmennyiség csökkentése – az elmúlt évek folyamán ezek a fenntartható tevékenységek számos területen jutottak egyre nagyobb jelentőséghez. A Bell Food Group számára fontos, hogy az értéketermelő lánc teljes egészét fenntartható módon alakítsa ki – még hozzá mindezt az összes olyan országban, ahol a vállalat aktívan jelen van.

Ezért a beszállítóit is gondosan választja ki és ellenőrzi, hogy milyen alapelvek szerint dolgoznak. Bizonyos követelményeket minden olyan gyártónak be kell tartani, amely a Bell Food Group számára árut szállít. A beszerzés számára így például meghatároztak egy úgynevezett «tiltólistát» azokról az árukról, amelyeket a Bell Food Group alapvetően nem vásárol meg illetve értékesít. Ide tartoznak az erősen veszélyeztetett fajoktól vagy a nem megfelelő tartásból származó termékek, vagy azok, amelyeket állatkínzó módon állítottak elő, mint például a ketreces tartásból származó tojás vagy az élő homár. «Az ebben a listában meghatározott követelmények úgy kerültek kiválasztásra, hogy azok a vállalatcsoport egészére nézve biztosítékot jelentsenek, és csökkentsek annak

kockázatát, hogy helytelen magatartásért felelősségre vonjanak bennünket» – magyarázza Marlene Kutzenberger, a Bell fenntarthatóságot felelős projektmenedzser.

Ehhez olyan célok is társulnak, amelyeket a Bell Food Group az elkövetkezendő évekre tűzött ki maga elé. Erre egy példa a médiában és a nyilvánosság előtt erőteljes kritikával illetett pálmaolaj. Ha nem lehet más zsírfajtaival helyettesíteni, akkor a csoport egészére vonatkozóan legalább RSPO minősítéssel kell rendelkeznie, amely a fenntartható termesztést és a környezeti károk mérséklését szimbolizálja. A vállalat egyes területeire alapvetően a teljes csoportra vonatkozó célok mellett ország-specifikus célok is meghatározásra kerülnek,

amelyek az adott keretfeltételeket figyelembe veszik.

A Bell Food Group a beszállítók munkakörülményeit is szem előtt tartja – ez elsősorban a tengerentúlról vásárolt nyersanyagok esetén érvényes. «Az úgynevezett <kockázatos országokból> származó gyártóknak igazolniuk kell, hogy betartanak bizonyos szociális szabványokat» – mondja Marlene Kutzenberger. «Ennek segítségével zárjuk ki, hogy a szállítóink például gyermekeket dolgoztassanak, vagy munkavállalóikat fizetés nélkül hagyják.»

A Bell Food Group azonban nem csupán a gyártóival való együttműködés keretfeltételeit határozza meg. A vállalat sok esetben az üzemek fenntarthatósági célkitűzéseinek megvalósítását is támogatja. Így a Bell olyan integrált baromfitermesztést valósított meg Svájcban, amelynek köszönhetően a szerződéses termelők jelentős segítséget kapnak a felelősségteljes állattartás területén. Mindez az istállóépítés, a higiénia, valamint a takarmányozás kérdéseinek kezdődik, és a brojler csibék gondozásán át egészen a tenyésztésig tart, amelyet a Bell Svájc egészségügyi szolgálatának két állatorvosnője végez. A Hilcona ehhez nagyon hasonló programot kínál a zöldségtermesztők szá-

mára. A partnerek ennek keretein belül például speciális gépeket kölcsönözhetnek bizonyos zöldségfajták betakarításához. Ezen kívül a Hilcona arra is ügyel, hogy a gyártóüzemeibe történő szállítás útvonala a lehető legrövidebb legyen.

A számos sikeresen megvalósított intézkedés ellenére a fenntarthatóság témaköre még mindig hatalmas potenciált rejt magában. Javítási lehetőségeket például a csomagolások szakterülete kínál. Azon célok mellett, amelyeket a Bell Food Group saját maga számára tűzött ki a csomagolóanyagok csökkentésére vonatkozóan, a gyártók is hozzájárulhatnak a további optimalizálásokhoz és ezáltal a hulladékmennyiség csökkentéséhez. • *mr*

## Számok és tények

(2017-es állapot)

# 57 %

a fenntartható forrásból származó halak és tenger gyümölcseinek aránya a Bellnél.

# 99 %

a Hilconánál azoknak a friss gyümölcsöknek és zöldségeknek az aránya, amelyek legalább a GlobalGAP standard szerinti tanúsítvánnyal rendelkeznek.

# 100 %

(saját vágású) baromfi származik a Bell Svájcban legalább a különösen állatbarát számító istálló tartásból.

**A csomagolási terület javítási lehetőségeket rejt magában.**



## Bio shea vaj Burkina Fasóból a Hüglinek

A shea diófa vagy más néven karité fa az egyenlítői északra egy sávban él. A világ egyik legszegényebb országa, Burkina Faso is ebben a shea-övben helyezkedik el. Itt készíti az «ABPJF» és a «Ragussi» nevű két női csoport is a hatalmas fák magjaiból a Hügli számára a shea vajat.

A kényelmi termékek specialistája 2013 óta használja ezt a zsiradékfajtát a Natur Compagnie, Erntesegen és Cenovis márkájú leveskockáihoz. A Hügli ilyen módon nem csak a vitatott pálmaolaj használatát iktatja ki, hanem korrekt árakkal és biztos eladási mennyiségekkel támogatja a nőket

abban, hogy javítani tudjanak saját és családjaik életkörülményén. Az együttműködés kezdete óta eltelt öt év alatt az átvett shea vaj mennyisége a napjainkra elért évi 120 tonnával körülbelül háromszorosára növekedett.

És mivel a pálmaolaj-mentes termékek iránti kereslet tovább növekszik, a Hügli időközben ghánai termelők egy csoportjával újabb fenntartható beszerzési forrást talált a bio shea vajhoz.



### Burgonya a bio irányzat út-törőjétől a Hilconának

Richard Schierscher már az 1980-as években elkezdte saját gazdaságának biodinamikus művelését, amikor az ökológiai növénytermesztés Európában még csupán gyerekcipőben járt. Ezáltal Liechtensteinben a bio irányzat úttörői közé tartozott. Időközben a fia, Samuel vette át a gazdaságot. Azonban a szigorú irányelvek mit sem változtak. Így például ő is lemond a teljes földművelés során a herbicidek és a kémiai-szintetikus peszticidek használatáról. Ezeknek az előírásoknak a gondos betartását a Demeter és Bio-Suisse tanúsítványok igazolják.

A Hilcona több, mint 20 éve megbízik azokban a kiváló minőségű zöldségekben, amelyek Auhof területén növekednek. Így az üzem a szerződéses földművelés keretein belül például nagyjából 60 tonna bio burgonyát termeszti a vállalat bio rösztli-termékeihez.

**Richard Schierscher a bio irányzat úttörői közé tartozott Liechtensteinben.**



### CO<sub>2</sub>-semleges meleg az Eisberg zöldségeihez és salátáihoz

A Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG a szomszédos hulladékégető üzemmel kötött ésszerű együttműködésnek köszönhetően teljes egészében fosszilis üzemanyagok használata nélkül fűti a melegházait. A svájci Hinwilben lévő telephelyen így négy hektárnyi területen növekedhetnek a zöldségek és saláták a pontosan az igényeikhez

### A Gebrüder Meier közel kétmillió liter fűtőolajat takarít meg.

igazított hőmérsékleten. Ennek segítségével éves szinten nagyjából kétmillió liter fűtőolaj takarítható meg.

Az innovatív üzem ügyfelei közé tartozik az Eisberg is. A vállalat már több, mint 20 éve működik együtt a Gebrüder Meierrel, és többek között különféle salátákat, karfiolt és cukkinit szerez be tőlük. A fenntartható zöldségtermesztéshez kapcsolódó szempontok az üzemben tett személyes látogatások és a szerződéstárgyalások során is rendszeresen a partnerek beszédtemái közé tartoznak.

### Állatbarát tartásból származó nyúlhús a Bellnek

A nyulak lehetőségeihez mérten állatbarát módon történő neveléséhez a Kani Swiss Európában egyedülálló állattartó rendszert fejlesztett ki. Az állatok kis csoportokban nagyvonalúan méretezett kifutókban élnek együtt. A sok széna és szalma, valamint az egyedek számára az elvonulási lehetőségek biztosítják, hogy természetes viselkedésüknek megfelelően élhessenek, és igazán jól érezzék magukat. A Bell szállítója ezért két évvel ezelőtt Berlinben a «Good Rabbit Award» elnevezésű díjat is átvehette.

A Bell Svájc közel 20 éve szerzi be a Kani Swisstől a nyúlhúst, amely kizárólag csak a Coopnál kapható. A Felix Näf tulajdonos számára akkoriban még csak mellékesen végzett tevékenység eladási mennyiségei a következő évek folyamán jelentősen emelkedtek, és az állatok jóléte egyre inkább a középpontba került. Amikor a Coop 2008-ban eldöntötte, hogy kizárólag Svájcban származó nyulat értékesít, Felix Näf bővíteni kezdte üzemét, és kifejlesztette a fajspecifikus csoportos tartási módot.

A tenyésztő partnerüzemeivel közösen a saját tulajdonú vágóhídjáról hetente akár 3000 darab nyulat is szállít a Bellnek. És továbbra is abban bízik, hogy a fenntarthatóság területén még jobbra válhat: jelenleg a csonthoz, gyomorhoz és szőrméhez hasonló melléktermékek értékesítési lehetőségeinek stratégiáin dolgozik.





Robert Taferner a határait feszegeti a triatlonozás során

# A REKORDIDŐT MINDIG SZEM ELŐTT TARTVA

Robert Tafernernek mind a vízben, mind pedig a szárazföldön nagy levegőre van szüksége a hobbiához. A Hubers Landhendl technikusa ugyanis a szabadidejét a triatlonozásnak szenteli. Mindezt nagyon sikeresen: a dél-afrikai világbajnokságon az úszásból, kerékpározásból, és futásból álló triatlonversenyen korcsoportjában a 25. helyen ért célba.

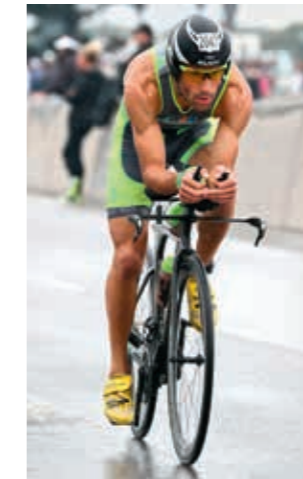
## Személyes adatok

**Név:** Robert Taferner  
**A Hubers Landhendlnél  
 betöltött munkakör:** technikus  
**A Hubershez csatlakozott:** 2001  
**Életkor:** 38 év

Robert Taferner mindig is nagyon sportos életet élt. A most 38 éves sportember gyermekkorában futballozott, és tanúbizonyságot tett a pályán kiváló futóképességéről. A labdarúgás iránti szenvedélye ellenére tudatában volt annak, hogy az életkor előrehaladtával a sérülésveszély is egyre növekszik, így épp kapóra jött neki, amikor 2013-ban az ismeretségi körében alapítottak egy triatlon egyesületet. A szöges cipőt, sípcsontvédőt és labdát futócipőre, úszóruhára és triatlon kerékpárra cserélte.

Azóta nála szinte minden a triatlon körül forog. Minden nap edz, – néha kétszer is – az étkezését is ehhez igazítja, és folyamatosan a saját határait feszegeti. A fegyelem pedig meghozza gyümölcsét. A teljesítményét gyorsan sikerült fokoznia, és sportágán belül az amatőrök legjobbjai közé jutott. Specialitása jelenleg a féltávú Ironman, amelyhez 1,9 km-t kell úsznia, 90 km-t kerékpároznia, és 21 km-t futnia.

Hogy mennyire megy neki ez az erőt próbáló kombináció, azt az elmúlt szeptember folyamán, a dél-afrikai világbajnokságon bizonyította. Határozott célja: a személyes rekordidő megdöntése. Ehhez először a Port Elizabeth előtti Nelson Mandela-öböl hullámaiba vetette magát. Ezt követően kerékpárra pattant, végül kedvenc számában, a futásban még egyszer mindent beleadott.



«Már maga a dél-afrikai utazás is egy egészen különleges élmény volt számomra», meséli Robert Taferner. «És ezen színpalak előtt a világ legjobbjával megmérkőzni is nagyszerű érzés volt.» Az ambíciózus atléta számára végül az eredménysem maradt el: 4 óra 24 perces idővel felállította saját rekordját, az összesen 3600 versenyző között a 176. helyet szerezte meg, és az osztrákok közt negyedikként zárta a versenyt.

Mindegy, hogy Robert Taferner hol áll rajthoz, három ember mindig nagyon szurkol neki: a felesége, Bettina, aki szintén a Hubers Landhendl dolgozója, valamint két fia, Leon és Vincent. «A feleségem támogat, ahol csak tud, és a fiúk is azt szokták meg, hogy sokat edzem. Ha például otthon a hobbiszobában kerékpárra pattanak, gyakran mellém szegődnek ők is.»

Bettina Taferner maga is kiváló futó, röviddel ezelőtt a közös munkaadó számára is elismerést hozott: a Salzburgban rendezett üzleti futóversenyen férjével és kollégájával, Hermann Greggerrel közösen indult. Ezt a csapatteljesítményt is siker koronázta: a trió 160 csapat között szerezte meg az összetett győzelmet.

Robert Taferner azonban nem az a típus, aki ücsörög a babérjain. Már ki is tűzte a következő célokat. A távolabbiak közé tartozik, hogy a hosszútávra, az úgynevezett Ironman versenyre válts. Ezen a megmérettetésen, amelyet a világ legkeményebbjeként tartanak számon, mindhárom sportágban dupla távokat kell teljesítenie. • *mr*

**Robert Taferner Dél-Afrikában  
 megdöntötte saját rekordját.**

## Triatlon

Az első verseny, amely hivatalosan a «Triathlon» nevet viselte, az 1974-ben San Diegoban megrendezett Mission Bay Triathlon volt. A triatlon négy évvel később vált híressé az első, Hawaii-szigeteken helyet kapott Ironman versennyel, amely a csendes-óceáni szigetországot a triatlonsport mekkájává avasztotta. Az első futamon 15 versenyző vett részt, akik közül 12 ért célba. Közöttük a leggyorsabb az amerikai Gordon Haller volt, aki mint az első «Ironman» vonult be a történelembe. Amíg neki akkoriban még 11 óra 46 percre volt szüksége az úszó-, kerékpár- és futótávokhoz, addig a jelenlegi hawaii pályarekordot a németországi Patrick Lange tartja 7 óra 52 perccel. A számos triatlonverseny mellett, amelyet napjainkban világszerte rendeznek, a sportág 2000 az olimpián is helyet kapott.

# Évfordulók

A Look! gratulál a 2018. december és 2019. február között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

Bell Svájc

## 20 év szolgálati idő

**Dominique Gabriel**, december 1., Bell, Bazel  
**Mickael Inacio**, december 1., Bell, Bazel  
**Laurent Schifferle**, december 1., Bell, Bazel  
**Fatmire Dakaj**, december 10., Bell, Oensingen  
**Lec Mirakaj**, december 16., Bell, Zell  
**Jean-Claude Truffa**, december 21., Bell, Cheseaux  
**Philipp Allemann**, január 1., Bell, Bazel  
**Catherine Baumann**, január 1., Bell, Bazel  
**Hans Bellwald**, január 1., Bell, Oensingen  
**Jean-Marc Keller**, január 1., Bell, Bazel  
**Marc Levrat**, január 4., Bell, Cheseaux  
**Nurten Selmani**, január 4., Bell, Zell  
**Agim Gjoka**, január 18., Bell, Zell  
**Jean-Paul Ott**, február 1., Bell, Bazel  
**Diogjen Krasniqi**, február 8., Bell, Zell  
**Mark Williams**, február 8., Bell, Cheseaux

## 25 év szolgálati idő

**Pascal Musch**, december 1., Bell, Bazel  
**Andreas Bühler**, január 1., Bell, Zell  
**Othmar Dubach**, január 1., Bell, Zell  
**Heinrich Niederklopfer**, január 1., Bell, Churwalden  
**Hanspeter Treichler**, január 1., Bell, Churwalden  
**Annelies Schneider**, február 1., Bell, Oensingen  
**Hansruedi Schneider**, február 1., Bell, Oensingen

## 30 év szolgálati idő

**Thavarajah Ponnampalam**, december 1., Bell, Basel  
**Philippe Diemunsch**, december 18., Bell, Basel  
**Renate Schulze**, január 1., Bell, Bazel  
**Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira**, január 2., Bell, Cher-Mignon  
**Yves-Alain Rey**, február 1., Bell, Bazel  
**Dominique Wolf**, február 1., Bell, Bazel  
**Claude Rizzo**, február 6., Bell, Bazel

## 35 év szolgálati idő

**Samuel Müller**, december 2., Bell, Bazel  
**Max Von Euw**, január 1., Bell, Zell  
**Beatrix Imer**, február 1., Bell, Zell

## Korengedményes nyugdíjazások

**Markus Gilli**, november 30., Bell, Oensingen *(utólag)*  
**GuyPommier**, november 30., Bell, Cheseaux *(utólag)*  
**Fernande Bissel**, december 31., Bell, Bazel  
**Francois Jaegli**, december 31., Bell, Bazel  
**René Metzger**, december 31., Bell, Bazel  
**Aimé Moser**, december 31., Bell, Bazel  
**Michel Mullerseck**, december 31., Bell, Bazel  
**Bernard Schmitter**, december 31., Bell, Bazel  
**Serge Stegmüller**, december 31., Bell, Bazel  
**Sandirase Thambo**, december 31., Bell, Bazel  
**Philippe Thiebauld**, december 31., Bell, Bazel  
**Christine Zahn**, december 31., Bell, Bazel  
**Monique Constantin Rumo**, december 31., Bell, Cher-Mignon  
**Orlando Barberis**, december 31., Bell, Oensingen  
**Toma Bosancic**, december 31., Bell, Oensingen  
**Beat Grossmann**, december 31., Bell, Oensingen  
**Zikica Ivanovic**, december 31., Bell, Oensingen  
**Heinz Verna**, december 31., Bell, Oensingen  
**Dragoljub Vrtic**, december 31., Bell, Oensingen  
**Kandasamy Ganeshalingam**, január 31., Bell, Zell

## Haláleset

**Thierry Girardin**, november 4., Bell, Cheseaux *(utólag)*

Bell Németország

## 20 év szolgálati idő

**Hermann Kuhl**, december 1., Bell, Edeweicht  
**Susanne Kluge**, február 8., Bell, Edeweicht

Bell International

## 40 év szolgálati idő

**Te Vang**, január 16., Bell Frankreich, St. André

## Nyugdíjazások

**Damaschin Morodan**, november 30., Hubers Landhendl, Pfaffstätt *(utólag)*  
**Josef Bernroider**, december 31., Frisch Express, Pfaffstätt  
**Véronique Dvrrar**, december 31., Bell Fanciaország, Salaison Polette

Hilcona

## 25 év szolgálati idő

**Anna Selinschek**, január 17., Hilcona, Schaan  
**Manuel Carapinha Gomes**, január 1., Hilcona, Schaan  
**Ueli Giger**, február 1., Hilcona, Schaan

## 30 év szolgálati idő

**Gerhard Mally**, január 10., Hilcona, Schaan

## 35 év szolgálati idő

**Michael Mayenknecht**, február 1., Hilcona, Schaan

## Nyugdíjazások

**Carlos Carvalho Miranda**, január 31., Hilcona, Schaan  
**Alfred Kaufmann**, február 28., Hilcona, Schaan  
**Johann Duch**, február 28., Hilcona, Schaan

Eisberg

## 20 év szolgálati idő

**Kornel Eggenschwiler**, január 1., Eisberg, Dällikon  
**Palmira Perpetua Martins Pombas**, január 16., Eisberg, Villigen  
**Mehmet-Ali Cosku**, február 22., Eisberg, Dällikon

## Nyugdíjazások

**Joaquim Reimao da Costa**, december 31., Sylvain & CO, Essert-s-Champvent  
**Tony Boutellier**, január 31., Eisberg, Dällikon  
**José Inacio Guerreiro**, január 31., Eisberg, Dällikon

Aktuális állásajánlatainkat a következő oldalon találja: [bellfoodgroup.com/karriere](http://bellfoodgroup.com/karriere)

Hügli

## 20 év szolgálati idő

**Helena Haziraj-Gerein**, január 5., Hügli Deutschland, Radolfzell  
**Hannes Sieberer**, január 11., Hügli Ausztria, Hard  
**Matthias Aldenhoff**, február 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Andrea Unger**, február 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Egli Hartwig**, február 8., Hügli Svájc, Steinach  
**Jasmin Iriskic**, február 15., Hügli Németország, Radolfzell

## 25 év szolgálati idő

**Gudrun Ogriseck**, december 6., Hügli Németország, Radolfzell  
**Olga Walter**, december 6., Hügli Németország, Radolfzell  
**Sandra Fischer**, január 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Manuela Gommeringer-Heinzler**, január 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Čuchal Jaroslav**, február 1., Hügli Csehország, Zásmuky  
**Hans-Peter Siegel**, február 1., Hügli Németország, Radolfzell

## 30 év szolgálati idő

**Konrad Stöckle**, január 2., Hügli Németország, Radolfzell  
**Georg Stöckle**, január 31., Hügli Németország, Radolfzell  
**Kadriye Keskin**, február 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Samuel Schär**, február 1., Hügli Svájc, Steinach

## 35 év szolgálati idő

**Reiner Köttel**, január 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Marianne Schmid**, január 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Udo Schwall**, február 1., Hügli Németország, Radolfzell

## Nyugdíjazások

**Christoph Klein**, december 31., Hügli Németország, Radolfzell  
**Peter Sander**, december 31., Hügli Németország, Radolfzell  
**Hans-Jürgen Wiedemann**, december 31., Hügli Németország, Radolfzell

Esélye sincs az ünnepi stressznek

# Ó, te nyugodt karácsonyi készülődés

Karácsonyi ünnepek, karácsonyi ajándékok, karácsonyi menüsor – ez csak három azok közül a kulcsszavak közül, amelyek mostanában sokakat ismételtelen megizzasztanak. A LOOK! szerkesztősége viszont úgy véli, semmi szükség a karácsonyi stresszre, ezért összekészített néhány tippet és négy nagyszerű receptet a Bell Food Group minden területéről – a pihentető ünnepnapokért.

Egy kihívásokkal teli évvégi hajrá után a legtöbb ember néhány bensőséges napra vágyik. Ámde az utolsó pillanatban mégiscsak gyakran jön a kapkodás. Az ajándékokat be kell csomagolni, a bevásárlást el kell intézni. És persze a lakásnak is patyolattisztán, ünnepdíszben kell ragyognia.

## Aki enged a huszonegyből, értékes időt nyer.

Van azonban néhány trükk, amelyek segítségével az ünnepi előkészületek valamivel nyugodtabb körülmények között végezhetők. A röviddel az ajándékozás előtti idegesítő papírmaratont például elkerülhetjük, ha a szeretteinknek szánt ajándékokat mindjárt az üzletben

becsomagoltatjuk. A háztakarítás is alattomos időrablónak bizonyul. Itt felmerül a kérdés, hogy tényleg a leghátsó saroknak is pormentesnek kell-e lennie ahhoz, hogy a vendégek jól érezzék magukat. Aki tehát itt enged a huszonegyből, értékes órákat nyerhet.

Amúgy is minden szem a karácsonyi dekorációra szegeződik. Hogy itt ne érhesse minket röviddel az üzletek zárása előtt kellemetlen meglepetések, célszerű az égősorok és a fenyődíszek működőképességét és hiánytalanságát idejekorán ellenőrizni. Aki kisgyermekkel vagy mozgékony háziállatokkal ünnepel, annak a törékeny üveggömbök helyett inkább fából vagy filcből készült figurákat javasolt a fenyőre akasztani. Ez kíméli az idegeket – még akkor is, ha a fa esetleg billegni kezdene.

Sokak számára a nap vitathatatlan fénypontja a karácsonyi menüsor. Azokra, akik nem akarnak emiatt éjszakai műszakokat bevállalni, nem érvényes a mondás: «A túl sok szakács elrontja az ételt». Néhány vendég ugyanis szívesen hoz magával egy-egy fogást, hogy a házigazdát tehermentesítse. A LOOK! szerkesztősége által, a Bell Food Group finom és egyszerűen elkészíthető termékeiből összeállított négyféle menüjavaslat elkészítése azonban egyedül is gyerekjáték. Nyugodt ünnepeket kívánunk! • *mr*

## Karácsonyi menü Bell Food Group módra

(4 főre)

### Előétel

Pácolt lazac mézes-mustáros-kapros öntettel

1 csomag Betty Bossi «csillagvarázs» (vagy más kevert saláta)

200 g pácolt lazac vékony szeletekre vágva

1 nagy fej lilahagyma

12 szem kapribogyó

½ fej hagyma

½ citrom

4 evőkanál olívaolaj

½ teáskanál zöldségalaplé por

1 teáskanál szemcsés mustár

1 evőkanál méz

3 evőkanál finomra aprított kapor

cukor

só és bors

A fél citrom levét egy salátástálba nyomjuk. A sót, cukrot és borsot hozzáadjuk, és alaposan elvegyítjük, amíg a só feloldódik. Ezután beletesszük a zöldségalaplé port, és összekeverjük. Majd a méz és a mustár következik, amivel kissé összeforgatjuk. Végül gyors mozdulatokkal az olívaolajat is hozzákeverjük.

A lilahagymát vékony karikákra vágjuk. A kapribogyók szárát eltávolítjuk, és a kapribogyókat félbevágjuk. A salátát tányérokra rendezzük, a lazacszeleteket ráfektetjük. Az öntetet egy evőkanál segítségével a tetején eloszlatjuk. A felezett kapribogyókkal és a kappalal díszítjük.





### Első főétel Kucsmagombás-tofus quiche

1 adag kész levelestésztá (26 – 28 cm átmérőjű formához)  
50 g vaj  
1 fej hagyma  
100 g pasztinák  
200 g mangold (a szárai és levelei szétválasztva)  
100 g kelkáposzta  
100 g főtt kucsmagomba  
200 g tofu  
40 g aprított petrezselyem  
200 g Gruyère sajt  
2 tojás  
130 ml tej  
só, bors, szerecsendió, Birnbrot fűszerkeverék

Egy zsiradékkal kikent sütőformába nyomkodjuk a levelestésztát, villával több helyen megszurkáljuk, sütőpapírral lefedjük, szárazbabet öntünk rá nehezezzékként, és kb. 180° C-on nagyjából 15 perc alatt elősütjük. Közben megtisztítjuk a zöldségeket, majd apró kockákra, a tofut pedig valamivel nagyobb kockákra vágjuk. A hagymát a vajon a megfonnyasztjuk, majd hozzáadjuk a pasztinákat, mangold szárait és a kelkáposztát, és kissé azokat is megfonnyasztjuk. A sajt kivételével a többi hozzávalót is hozzákeverjük, és sóval, borssal, szerecsendióval és a Birnbrot fűszerkeverékkel ízesítjük. Kicsit húlni hagyjuk, majd a sajtot is hozzáadjuk. A töltelék elosztjuk a tésztán. A tojásokat a tejjel elvegyítjük, sóval és borssal ízesítjük, és a masszát a töltelékre öntjük. Végül a quiche-t 170° C-on nagyjából 25 percig sütjük. Aki kombi gőzpárolót használ, 20% gőzt is adhat hozzá.

### Második főfogás Sertésnyak vörösfonyás Madeira szószon

1 adag Bell Quick sertésnyak  
1 evőkanál vaj  
4 evőkanál Madeira bor  
1 evőkanál vörösfonyás  
1 evőkanál mustár  
szerecsendió, koriander, só, bors

A Bell Quick sertésnyakat a csomagolással együtt forró, de nem forrásban lévő vízbe helyezzük, és a húst nagyjából 45 percig pároljuk. A húst kivesszük a levéből, és alaposan lecsepegtetjük.

A Madeira bort, vörösfonyát, mustárt és a fűszereket alaposan elkeverjük. A pácból egy keveset szósznak félrerakunk, a többivel bekenjük a húst. Ezután a húst vajjal kikent tepsibe helyezzük, és előmelegített sütőben 20 percig sütjük. Eközben egyszer megfordítjuk, és többször megkenjük a páccal. Végül a félretett pácot kissé felmelegítjük, és ezzel együtt a tányérokra rendezzük a hússzeleteket.

Köretként párolt zöldbab és sütőben sült fűszeres burgonyahasáb illik hozzá.

**Tipp:** a Bell Quick sertésnyak helyett friss sertésnyakat is használhatunk. Ezt a hentesnél vákuoztassuk le, és Sous Vide módszerrel, vízfürdőben, 50 – 60° C-on több órán keresztül pároljuk. A főzési időt a hús nagyságától függően a legcélszerűbb a hentesnél megkérdezni.



### Ennyire kényelmes is lehet a karácsonyi menü.

### Desszert Mogyoroparfé gesztenye- espumával

30 g parfé alap  
80 ml tej  
30 g mogyoró  
15 g étortabevonó  
25 ml tejszín

A gesztenye-espumához  
200 g gesztenyepüré  
20 g vaníliás cukor  
100 ml tej  
400 ml tejszín

A tálaláshoz  
50 ml gránátalmalé  
1 evőkanál cukor  
gránátalma magok

4 darab parféformát hideg vízzel kiöblítünk, és frissentartó fóliával kibélelünk. A mogyorót sütőben megpirítjuk, szűrőbe tesszük, és alaposan kirázzuk, hogy a héja leperogjen. Ezután durvára aprítjuk. A tortabevonót sajtreszelőn forgácsra reszeljük, a tejszínt kemény habbá verjük. A parfé alapot a tejjel kikeverjük, majd mixer segítségével a legmagasabb fokozaton kb. 4 perc alatt krémesre felverjük. Ezt követően hozzáadjuk a mogyorót és a tortabevonó forgácsokat. Végül a tejszínhabot óvatosan hozzákeverjük, és a masszát a formákba töltjük. Több órára vagy egész éjszákára a fagyaszobába helyezzük.

A gesztenye-espuma hozzávalóit összekeverjük, és szitán áttörjük. A masszát habszifonba töltjük, és kis poharakba nyomjuk. Ha nincs habszifonunk, akkor a krémet habverővel vagy mixerrel enyhén habosra verjük, és nyomózsák segítségével kitöltjük.

A gránátalmaszirupot a cukorral rövid ideig felfőzzük, és a magokkal díszítésként desszertes tányérokra öntjük. A parfékat kiemeljük a formából, és a gesztenye-espumával együtt a tányérokra helyezzük.

**Tipp:** a parfé alap helyett magunk is készíthetünk parfét. Ehhez 100 g cukorból vízzel szirupot főzünk. A szirupot 4 tojássárgájával habüstben vízfürdő felett sűrű krémmé habosítjuk. Ezután jeges vízbe állítjuk, a krémet addig verjük, amíg kihűl, majd hozzákeverünk 330 ml keményre vert tejszínhabot, a mogyorót és a tortabevonó forgácsokat, végül a fent leírtak szerint lefagyaszttjuk.



A genfi Gastro-Service Molard

# Genfi kiválóságok

*A Bell Food Group 2018 áprilisában átvette a genfi Gastro-Service Molard nevű vállalatot. A vállalkozás a finoman érlelt húsaival ismert, és testreszabott hozzávalókat kínál a legnevesebb svájci éttermek számára.*

A Gastro-Service Molardnál hetente 10 000 kilogramm húst dolgoznak fel, amely «az itt kínált kiváló minőség miatt», a hazai gazdaállomány támogatására és környezetvédelmi okokból túlnyomórészt Svájcban származik. Minek köszönheti hírét ez az 1921-ben alapított hentesüzem? A minőségi célok négy szóval jellemezhetők: íz, biztonság, egészség és szolgáltatás.

Az ízek tekintetében a húskok hűtőkamrában érlelődnek négy-öt héten (marhahús), illetve hét-tíz napon (borjú-, sertés- és bárányhús) keresztül a csonton. Ennek a hagyományörző technikának köszönhetően a hús vizet veszít, ízletessé és omlóssá válik.

## Íz, biztonság, egészség és szolgáltatás

A vásárlók bármikor leadhatják megrendeléseiket. A hívásautomaták, faxkészülékek és e-mail szolgáltatás üzeneteit hajnali fél 3-tól kezdődően dolgozzák fel. «Hentesünk hajnali négy órakor kezdik a munkát» – magyarázza az értékesítési vezető, Gilles Charrière. «Minden kívánságot teljesítünk: a húsokat felszeleteljük, lemérjük és előkészítjük, hogy konyhakészek legyenek. A tőlünk kiszállított húsok 80 százaléka áthalad a hentesünk kezei között.»



A megrendeléseket Genfben naponta háromszor hat jármű segítségével szállítják ki, a Genfi tó körzetében pedig hetente egy alkalommal. A vállalat a nagyobb távolságokhoz egy magántulajdonban lévő speciális fuvarozót alkalmaz.

Az egészségre és biztonságra vonatkozóan a helyiségek 2011-ben megvalósult kialakítása során a Bell gyárak előírásai kerültek átvételre. Az öltözőt és a különféle színkódokkal jelölt zónákat forgóajtók választják el egymástól, amelyeken kizárólag fertőtlenített kezekkel és lábakkal lehet áthaladni.

A hús nyomonkövethetőségéről a termelésvezető Jérémy Billod gondoskodik. Ez háromféleképpen történhet: keresés a gyártó szerint, keresés a húsfeldolgozó szerint, és keresés a különböző árutételek kiszállítási helye szerint. A vállalat szerint ez az utóbbi folyamat a legfontosabb: «Ha probléma lép fel, le tudjuk hívni az érintett megrendeléseket.»

A legkiválóbb éttermek konyhafőnökei biztosan nem tévednek, ha a Gastro-Service Molardra bízzák magukat. Ahogy a Bell Food Group sem. • gm



Balra: Jérémy Billod termelésvezető,  
jobbra: Gilles Charrière értékesítési vezető.