

LOOK!

Magazyn firmowy

04 2018



**Wspólna sprawa
dla ekologii**

BELL
FOOD
GROUP



Sukces zaczyna się od ludzi.

Drogie Koleżanki i Koledzy

Kończy się bogaty w wydarzenia i trudny rok, w którym nie zabrakło wielu istotnych zdarzeń, ale również wymagań. Za kluczowe kwestie dla grupy Bell Food uważam przejęcie firm Hügli i Sylvain & CO na początku roku. Obydwa przedsiębiorstwa idealnie uzupełniają nasz aktualny asortyment gotowych produktów. Dzięki tym przejęciom dział gotowych produktów rozwinął się i obecnie generuje już jedną czwartą obrotu grupy Bell Food. Szczególnie mnie cieszy, że jesteśmy na dobrej drodze w integracji obydwu przedsiębiorstw i wykorzystaliśmy już wiele potencjałów synergii.

Aby sfinansować strategiczną rozbudowę działu gotowych produktów, w czerwcu tego roku podwyższyliśmy kapitał. Dzięki temu grupa Bell Food wygenerowała ponad 600 milionów franków szwajcarskich nowego kapitału, który zostanie wykorzystany na przejęcie Hügli i inne projekty inwestycyjne. Nie tylko dzięki temu zwiększeniu kapitału grupa Bell Food ma dzisiaj solidny finansowy fundament i jest dobrze przygotowana do przyszłych wyzwań.

Inwestycje są konieczne, abyśmy również w przyszłości mogli odnosić sukcesy. Świadczą o tym również podsumowanie burzliwego 2018 roku. W dziale gotowych produktów z firmami



Hilcona, Eisberg i Hügli zanotowaliśmy dobrą sytuację, w Bell w Niemczech, Polsce i Francji nastąpił postęp, ale w Bell Szwajcaria i w filii specjalizującej się w drobiu w Austrii oraz w Niemczech musieliśmy stawić czoła dużym wyzwaniom przede wszystkim w pierwszym półroczu. W związku z tym podjęto odpowiednie działania, które już zaczynają być skuteczne.

Dlatego szczególnie cieszę się, że w tak wymagających warunkach grupie Bell Food udało się rozwinąć. Mam na myśli nie tylko wzrost w liczbach, lecz w szczególności wspólny rozwój jako grupa.

Skuteczne połączenie różnych przedsiębiorstw oraz wspólne wykorzystywanie synergii bezpośrednio zależy od naszego zaangażowania i chęci. Sprawne funkcjonowanie jest waszą zasługą, Drogie Koleżanki i Koledzy. Za to serdecznie wam dziękuję. „Sukces zaczyna się od ludzi.” – bardziej precyzyjnie nie dało się wybrać wspólnego celu na kolejny rok.

Życzę wam i waszym rodzinom z całego serca wesołych świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego, pomyślnego i przede wszystkim zdrowego nowego roku.

Lorenz Wyss
przewodniczący kierownictwa grupy



Treść

Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 Amsterdam, Bazylea, Paryż, Berlin**
Prezentacje Bell Food Group na targach
- 6 Nowości w Eisberg**
Zmiany personalne i organizacyjne
- 7 Odkrywanie i rozwijanie potencjałów**
Pomyślny początek dla zarządzania talentami w całej grupie

Przegląd

- 8 Myślenie niestandardowe, inteligentne rozwiązanie**
Praktykant z Harkebrügge zdobywa nagrodę finansową „Myślenie niestandardowe” 2018
- 8 Sukces zaczyna się od ludzi.**
Nasz cel 2019
- 9 Ciepło z recyklingu**
Nowa koncepcja odzysku ciepła w Edewecht

Praca w Bell Food Group

- 10 Ich motywacja udziela się wszystkim**
Bell Oesingen jest zaangażowane w wykształcenie uchodźców
- Relacja prosto z...
- 12 Oryginalne włoskie sosy**
Hügli w Brivio, Włochy

Historia tytułowa

- 14 Wspólna sprawa dla ekologów**
Grupa Bell Food stawia na odpowiedzialnych dostawców

Moje Hobby

- 20 Rekord zawsze w zasięgu**
W triathlonie Robert Taferner dochodzi do granic swoich możliwości

Jubileusze

- 22 Jubileusze**
LOOK! gratuluje jubilatów od grudnia 2018 do lutego 2019 roku

Nasz świat smaków

- 24 Spokojny czas Bożego Narodzenia**
Nie ma szans na świąteczny stres

Tak osiąga się jakość

- 28 Znakomici specjaliści z Genewy**
Serwis gastronomiczny Molard w Genewie

Impressum Magazyn pracowników Bell Food Group, 4 wydania rocznie, nr. 4/2018, grudzień 2018, 24. rok.

Wydawca: Bell Schweiz AG, Elsäßerstrasse 174, 4056 Basel, Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redakcja Bell LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Szwajcaria. Tel. +41 58 326 2547, faks +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Zespół redakcyjny: Fabian Vetsch (fv), kierownik, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Grafika: oblografik, Olten, Szwajcaria. Zdjęcia: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria. Druk: Druckerei Riebelmann, Lohne, Niemcy, Werner Druck & Medien AG, Basel, Szwajcaria. Druk na papierze FSC

Prezentacje Bell Food Group na targach

AMSTERDAM, BAZYLEA, PARYŻ, BERLIN

Targi są dla Bell Food Group ważną platformą: w październiku w Paryżu odbyły się renomowane targi SIAL, w których wziął udział także francuski oddział Bell Food Group. LOOK! wykorzystało okazję, żeby porozmawiać z Davide Elią, kierownikiem doradztwa marketingowego/komunikacji marketingowej, na temat prezentacji Bell Food Group na targach.



Liczy i fakty ulegają zapomnieniu – dobre przeżycia pozostają w pamięci

W październiku wziął Pan udział targach „Salon International de l'alimentation” (SIAL) w Paryżu. Co było najważniejsze w prezentacji na tegorocznych targach SIAL?

Francuski oddział firmy Bell miał dobrą okazję do zaprezentowania nowego asortymentu szerokiej, międzynarodowej publiczności. Zupełnie od nowa zaprojektowane stoisko marki Bell cieszyło oko i wywołało liczne pozytywne reakcje.

Czy targi w dobie Internetu są jeszcze potrzebne?

Krajobraz targów w ubiegłych latach odczuwalnie się zmienił. Niektóre targi zniknęły lub straciły wyraznie na znaczeniu. Inne z kolei mocno się rozrosły. Targi o wyrazistym profilu przyciągają wielu zwiedzających i oferują ciekawą platformę do interakcji z klientami.

Jaką rolę odgrywają targi w marketingu Bell Food Group?

Marketing na żywo jest potężnym instrumentem, służącym do tego, aby klient przekonał się o naszych wysiłkach. Liczby i fakty łatwo ulegają zapomnieniu – dobre przeżycia pozostają na długo w pamięci. Celowy wybór i obecność na targach pełnią ważną rolę w marketingu naszej grupy.

Zgodnie z jaką koncepcją firmy Bell Food Group występują na targach?

Z reguły impuls uczestnictwa pochodzi od jednej lub kilku organizacji sprzedażowych. Jeśli występuje tylko jedno przedsiębiorstwo lub jedna marka, w centrum uwagi jest tylko ona. Jeśli na targach jest obecnych wiele marek, prezentacja odbywa się pod patronatem Bell Food Group.

Jak można sobie wyobrazić organizację?

Ustalony zostaje obszar organizacyjny, który przy zaprojektowaniu i realizacji prezentacji na targach będzie miał wiodące znaczenie. Mamy wielkie szczęście, że we wszystkich przedsiębiorstwach istnieją osoby bardzo kompetentne w dziedzinie realizacji targów. My z doradztwa marketingowego/komunikacji marketingowej przejmujemy przede wszystkim zadania kierowania, koordynacji i branding.



O osobie

Nazwisko: Davide Elia
Pozycja: Kierownik doradztwa marketingowego/komunikacji marketingowej
W Bell od: 1997

W jakich targach uczestniczy Bell Food Group?

Istnieją różne formaty targów: od dużych, międzynarodowych targów branżowych po średniej wielkości targi własne organizowane przez danego klienta. Dlatego liczba targów, w których uczestniczymy, jest duża. Według mnie w roku 2019 znaczące będą targi Fruitlogistica w Berlinie, Internorga w Hamburgu, PUR w Salzburgu, PLMA w Amsterdamie, Anuga w Kolonii oraz IGEHO w Bazylei.

Kiedy dla Pana prezentacja na targach uważana jest za udaną?

Wtedy, jeśli organizacja sprzedaży osiągnie swoje cele i realizacja przebiegnie bez problemów. Z punktu widzenia marketingu, jeśli koncepcja okaże się sukcesem, a nasze marki pozostawią po sobie dobre i niezatarte wrażenie. Cieszę się także z tego, że uczestniczący w targach pracownicy ze wszystkich działów po nich rozumieją i cenią siebie nawzajem jeszcze bardziej. • sh

Targi o wyrazistym profilu przyciągają wielu zwiedzających.

Zmiany personalne i organizacyjne

NOWOŚCI W EISBERG

W przyszłym roku w Eisberg dojdzie do kilku zmian: 1 stycznia 2019 r. zmieniona zostanie nazwa jednostki szwajcarskiej na Gastro Star AG na Eisberg AG. Również w kierownictwie grupy dojdzie do zmian. 1 sierpnia André von Steiger obejmie stanowisko CEO. Zostanie on następcą Christiana Guggisberga, który skupi się na kierowaniu Eisberg Szwajcaria.

Od 1 stycznia 2019 r. firma Gastro Star będzie miała nową nazwę Eisberg.

Nowy rok rozpoczyna się w Eisberg od ważnej nowości: szwajcarska jednostka Gastro Star AG przyjmuje nazwę koncernu nadrzędnego i od 1 stycznia 2019 r. będzie również nazywać się Eisberg AG. Szwajcarskie przedsiębiorstwo rodzinne Gastro Star należy od 1 maja 2016 r. do Eisberg i stanowi od tamtej pory największą jednostkę przedsiębiorstwa. Zmiana nazwy podkreśla przynależność do Eisberg jako przedsiębiorstwa prowadzącego działalność w całej Europie. Eisberg należy do strategicznych marek grupy Bell Food i jest wiodącym producentem świeżych gotowych produktów w Europie.

Od 1 sierpnia 2019 r. najwyższe kierownictwo Eisberg zostanie wzmocnione. Podwójna funkcja CEO Eisberg i prezesa jednostki szwajcarskiej zostanie podzielona na dwa pełne etaty. Tę decyzję podjęła rada administracyjna grupy Bell Food. Dotychczasowy CEO firmy Eisberg, Christian Guggisberg, od 1 sierpnia 2019 r. rezygnuje ze swojego stanowiska z powodu znacznego rozwoju przedsiębiorstwa oraz ze względów prywatnych i skupi się na pracy na dotychczasowym stanowisku prezesa Eisberg



André von Steiger będzie od 1 sierpnia 2019 nowym CEO w Eisberg.



Christian Guggisberg skupi się od 1 sierpnia 2019 r. na kierowaniu firmą Eisberg Szwajcaria.

Szwajcaria. Jego następcą został André von Steiger. Od 1 maja 2019 zacznie pracę w przedsiębiorstwie i obejmie nowe stanowisko CEO firmy Eisberg od 1 sierpnia 2019 r. • fv

Pomyślny początek dla zarządzania talentami w całej grupie

Odkrywanie i rozwijanie potencjałów

Od początku roku Bell Food wprowadza zarządzanie talentami w całej grupie. W niektórych działach już funkcjonuje skutecznie indywidualny program wsparcia, natomiast inne przygotowują się do rozpoczęcia w roku 2019. Wszystkie wspólnie mają na celu systematyczne rozpoznawanie potencjałów pracowników i jak najlepsze wspieranie ich.

W codziennej pracy na pierwszy rzut oka często nie widać, jakie umiejętności tkwią w pracowniku. Aby je zauważyć, grupa Bell Food wprowadziła analizę potencjałów. Kierownictwo przeprowadziło w tym roku już 7000 rozmów z członkami zespołu, na podstawie których utworzono profile kompetencji i rozwoju.

„Po rozmowach z przekazaniem opinii możemy wyciągnąć pierwsze pozytywne wnioski”, mówi Herry Bechler, kierownik korporacyjnego działu personalnego w grupie Bell Food. „W przedsiębiorstwach, w których rozmowy z pracownikami odbywają się od dawna – Bell Szwajcaria, Bell Niemcy oraz Bell Hiszpania i Gastro Star oraz finanse/usługi – przeprowadziliśmy wiele szacunków potencjału. Razem z pracownikami ustalamy następne kroki lub wdramy je, na przykład przez kursy doksztalcania lub, w przypadku pracownika francuskojęzycznego, przez kursy językowe w ramach pracy w Niemczech.”

Ponadto osoby z działu personalnego pracują na przykład nad jeszcze lepszym dostosowaniem kursów kadry kierowniczej do potrzeb działów.

Również inne kraje, w których Bell prowadzi działalność, przygotowują się do wprowadzenia zarządzania talentami. W 2019 roku rozmowy z pracownikami rozpoczną się między innymi w grupie Hubner, Hügli Szwajcaria i Niemcy, Eisberg Austria i Polska oraz Bell Francja i Polska.

Jednocześnie w Bell w Szwajcarii, gdzie program funkcjonuje już od sześciu lat, w kursach kariery wzięło udział w 2018 roku około 1400 pracowników – z tego 400 w kursach dla kadry kierowniczej i kariery. Jednym

z nich jest Lukas Zihlmann z oddziału Bell w Zell, który ukończył kurs „Logistyka LAD/ podstawy produkcji”. „Moim celem było rozwinięcie osobistych umiejętności kierowania”, mówi kierownik działu rozwoju produkcji drobiu / produktów gotowych. „Wiele zagadnień, np. techniki pewnego prowadzenia rozmów lub opracowane wskaźniki dalszego rozwoju mojego działu mogą stosować na co dzień w pracy.”

Również wiele pozytywnych opinii i duże zaangażowanie, z jakim uczestnicy podchodzą do swojej przyszłości zawodowej w Bell potwierdza, że zarządzanie talentami jest potrzebne. „Oczywiście bardzo nas to cieszy i utwierdza w przekonaniu, że program należy szybko rozwijać dalej w całej grupie Bell Food.”

Look! będzie przyglądać się temu procesowi również w przyszłości, a w następnym wydaniu napiszemy o doświadczeniach innych uczestników. • mr

Teraz zaplanowane zostaną dalsze działania z kandydatami.

Praktykant zawodu z Harkebrügge zdobywa nagrodę finansową „Myślenie niestandardowe” 2018

Myślenie niestandardowe, inteligentne rozwiązanie

Dzięki inteligentnemu systemowi sygnalizacji świetlnej praktykant zawodu René Thoben z Harkebrügge zapewnia większe bezpieczeństwo w obszarze ładunku. Stowarzyszenie zawodowe dla branży żywności oraz przemysłu hotelarskiego i gastronomicznego przyznało mu za to nagrodę finansową dla praktykantów zawodu „Myślenie niestandardowe” 2018.



Co dwa lata niemieckie stowarzyszenie zawodowe dla branży oraz przemysłu hotelarskiego i gastronomicznego (BGN) premiuje nagrodą finansową „Myślenie niestandardowe” najlepsze projekty w zakresie BHP stworzone przez praktykantów zawodu. W 2018 roku nagroda trafiła w ręce René Thobena, praktykanta zawodu technika na ostatnim roku edukacji w zakładzie Bell w Harkebrügge: dzięki inteligentnemu rozwiązaniu zapewnił on lepszą komunikację i bezpieczeństwo w obszarze ładunku.

Dotychczas personel ładujący i kierowcy samochodów ciężarowych komunikowali się przez stukanie, co w przeszłości omal nie doprowadziło do wypadku. René Thoben przeanaliz-

zował problem i opracował instalację świetlną, która jednoznacznie reguluje procesy na rampie ładunkowej i nie dopuszcza do wyjazdu samochodu z rampy ładunkowej przed całkowitym zakończeniem procesu załadunku i zejściem wszystkich pracowników z rampy ładunkowej. System został w wielu krokach samodzielnie zaplanowany, zainstalowany i uruchomiony przez pana Thobena. Ta praca zasługiwała na nagrodę! • sh

Od lewej: Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (specjalista ds. bezpieczeństwa w Bell), René Thoben (zdobywca nagrody), Olaf Polinski (specjalista ds. BHP w Bell)



Nasz cel 2019

Sukces zaczyna się od ludzi.

W roku 2019 pracownicy grupy Bell Food udowodnią, że to od nich zależy i w niepowtarzalny, istotny sposób przyczyniają się do wspólnej drogi na szczyt.

Wśród inteligentnych urządzeń produkcyjnych, kas samoobsługowych i bankowości online można by pomyśleć, że człowiek coraz bardziej traci na znaczeniu w życiu zawodowym. Jednak właśnie w epoce Przemysłu 4.0, w której maszyny i ich możliwości odgrywają coraz większą rolę, nadal różnicę sprawia czynnik ludzki.

Nowoczesna infrastruktura oraz produkty wysokiej jakości są warunkiem spełnienia oczekiwań naszych klientów. Jednak finalnie decydującym elementem w drodze na szczyt pozostaje cały czas komponent ludzki.

Z celem na rok 2019 „To od nas zależy!” grupa Bell Food praktycznie podchodzi do sprawy i zapewnia, że najważniejszy jest pracownik. Przecież wizerunek grupy Bell Food tworzy pasja dla naszych produktów, wieloletnie doświadczenie, wartościowa wiedza oraz szacunek wobec kolegów, współpracowników i klientów – w ten sposób to od nas zależy. • sh

Nowa koncepcja odzysku ciepła w Edeweicht

Ciepło z recyklingu

W zakładzie Bell Niemcy w Edeweicht od niedawna nowa koncepcja odzysku ciepła zapewnia roczne oszczędności energii na poziomie około 700 000 kWh. Ciepło do podgrzania ciepłej wody będzie wkrótce pozyskiwane z ciepła odpadowego z procesów eksploatacyjnych – nie jak dotychczas przy pomocy palników gazowych.

Tam gdzie maszyny i urządzenia zużywają energię, powstaje ciepło. Dzieje się tak przede wszystkim w procesach przemysłowych. Jeżeli tak zwane ciepło odpadowe nie zostanie zebrane i w przemyślny sposób wykorzystane w innym procesie, zostanie bezpowrotnie utracone. A przecież ma ono duży potencjał optymalizacji efektywności energetycznej. Ponownie zapobiega wydzielaniu energii termicznej nie tylko zapewnia wydzielenie ciepła do środowiska, lecz również obniża potrzebę korzystania z innych źródeł energii, na przykład z gazu. Recykling energii jest korzystny nie tylko ze względów ekologicznych, lecz również ze względu na ekonomię zakładu.

Pomysły, które w ramach częściowej modernizacji urządzeń doprowadzających stają się rzeczywistością również w Bell Niemcy: w ramach zaawansowanego projektu zwiększenia efektywności energetycznej w zakładzie Edeweicht zrealizowano nową koncepcję odzyskiwania ciepła.

W pierwszym kroku na podstawie zakładowego systemu zarządzania energią zidentyfikowano potencjały poprawy: w instalacji chłodzenia, pompach próżniowych, układzie generowania sprężonego powietrza dotychczas nie było odzysku ciepła, a ciepło odpadowe pozostawało niewykorzystane. Jednocześnie konieczne było podgrzewanie wody potrzebnej w procesach produkcyjnych przez palnik gazowy.

Nowa koncepcja przewiduje połączenie energii z dostępnych źródeł ciepła odpadowego i doprowadzanie do zimnej wody, aby ją podgrzać, a następnie zmagazynować. Pozyskana ciepła woda powinna być stosowana według potrzeby, na przykład do procesu nocnego oczyszczania.

Aby połączyć dostępne źródła ciepła odpadowego i zapewnić wykorzystanie techniczne, zainstalowano między innymi nowy zasobnik wody o pojemności około 50 metrów sześciennych. Aby do zasobnika można było

bezpośrednio wprowadzać gorącą wodę z pomp ciepła instalacji chłodzenia i ciepło odpadowe z kompresorów sprężonego powietrza, dostosowano istniejące orurowanie. W ten sposób dostępny jest właściwy obieg doprowadzania.

Dzięki takiemu systemowi można w zakładzie Edeweicht rocznie oszczędzić około 700 000 kWh energii pochodzącej z gazu ziemnego, który musiałby zostać spalony do ogrzania zimnej wody. Aby w przyszłości precyzyjnie nadzorować sukcesy oraz umożliwić wydajne sterowanie urządzeniem, wdrożono również bezpośrednio właściwą koncepcję analizy liczników i danych. • sh



Bell Oesingen jest zaangażowane w kształcenie uchodźców

ICH MOTYWACJA UDZIELA SIĘ WSZYSTKIM

Od sierpnia w zakładzie Bell w Oesingen do zawodu wstępnie przyucza się przez rok dwóch uchodźców. Bell pomaga dwóm młodym mężczyznom z Erytrei i Afganistanu w dobrym starciu w świecie pracy w Szwajcarii i jednocześnie zapewnia nową kadrę do zawodów, na które jest coraz mniej chętnych.

Abdulsalam Mohamed, 26 lat, przebywa w Szwajcarii od sierpnia 2014 r. w Szwajcarii. W Bell ceni dobrą współpracę z kolegami, tak jak na przykład ze swoim nauczycielem Marco Burkhardtem. Jego wielkim marzeniem jest ukończenie nauki zawodu masarza i znalezienie stałej pracy.

Bell będzie w tym uczestniczyć – to było dla Johannesesa Meistersa, kierownika działu HR Bell Food Group jasne, jak tylko dowiedział się o planowanym projekcie pilotażowym przyuczenia do zawodu uchodźców, zainicjowanego przez Kanton Solothurn. Po pierwsze zależało mu na tym, aby zaangażować się dla ludzi, którzy musieli uciec przed wojną i zniszczeniami. Po drugie, uważa on, że emigracja daje Bell szansę, żeby znaleźć adep-

tów do takich zawodów jak specjalista w zakresie mięsa, na które jest coraz mniej chętnych. Johannes Meister nawiązał więc sam pierwsze kontakty z urzędami oraz skontaktował się z zakładem produkcyjnym w Oesingen.

Tam Sybille Walpert, kierowniczka działu HR zakładu, podjęła odpowiednie działania i wraz z odpowiedzialnymi w tym zakresie placówkami przygotowała przyjęcie pracowników. Po kilku rozmowach telefonicznych i spotkaniach zdecydowano się na Abdulsalama Mohameda z Erytrei, który okazał się



stosownym kandydatem na tzw. wstępne przyuczenie do zawodu (INVOL) asystenta specjalisty w zakresie obróbki mięsa. Ta jednoroczna dualna oferta edukacyjna skierowana jest do osób oficjalnie uznanych za uchodźców lub do okresowo przyjętych uchodźców w wieku od 18 do 35 lat.

Oprócz tego na tygodniowy okres próbny jako logistyk zgłosił się z własnej inicjatywy Aziz Ullah Eqbali. „Z początku nie wiedzieliśmy, czy także on chce wziąć udział w programie INVOL i właściwie nie planowaliśmy przyjęcia go na wstępne przyuczenie do zawodu” – mówi Daniel Winter, odpowiedzialny za wykształcenie logistyków w Oesingen. „Ponieważ zachwycił nas od pierwszego dnia, zdecydowaliśmy się przyjąć także i jego”.

Jednak okazało się, że procedury dotyczące udzielenia azylu młodemu Afgańczykowi jeszcze się nie skończyły i z tego powodu jego udział w programie INVOL nie wchodzi w rachubę. „Kiedy się o tym dowiedział, rozczarowanie było wypisane na jego twarzy”, opowiada Sybille Walpert. „Ponieważ jednak podczas praktyk był tak zaangażowany, chcieliśmy go jednak zatrzymać. Więc szukaliśmy innego rozwiązania i znaleźliśmy je w postaci rocznego przygotowania do zawodu, które jest także dostępne dla ubiegających się o azyl”.

Od sierpnia obaj emigranci przygotowują się wspólnie wraz z uczniami ze Szwajcarii do rozpoczęcia edukacji. Obie strony

korzystają przy tym z tej międzynarodowej współpracy. Szwajcarzy pomagają swoim kolegom np. przy pisaniu tygodniowych raportów, podczas gdy Abdulsalam Mohamed i Aziz Ullah Eqbali zarażają całą grupę swoim wielkim pędem do nauki i motywacją.

„Dla nas najważniejsze jest, aby obydwu udało się z powodzeniem zakończyć wstępne przyuczenie do zawodu i żeby w przyszłym roku zaczęli właściwie przyuczenie się do zawodu” – mówi Sybille Walpert. A wszystko na to wskazuje – także w dziedzinie edukacji obaj mogą pochwalić się dobrymi stopniami. Szczególnie jedna sytuacja wywołała uśmiech na twarzach opiekunów: Aziz Ullah Eqbali był z powodu swojego pierwszego stopnia bardzo smutny. Kiedy próbowano go pocieszyć, że otrzymanie gorszego stopnia nie jest tragedią, okazało się, że utrzymał on ocenę 5,5. Czy o pół stopnia niższą niż najlepsza szwajcarska ocena. Dla tego ambitnego 21-latka prawdziwie dobrym stopniem jest jednak tylko 6. • mr

Z międzynarodowej współpracy korzystają obie strony.

Aziz Ullah Eqbali, 21, przybył do Szwajcarii pod koniec 2015 r. Podoba mu się wszystko, co jest związane z logistyką. Jego życzenia na przyszłość to sukces zawodowy i zbudowanie sobie życia w nowej ojczyźnie. Pomaga mu w tym jego nauczyciel Daniel Winter.

Nauka zawodu w 2019 r. – złóż aplikację teraz

Rekrutacja na rozpoczęcie nauki zawodu w 2019 r. jest już w toku. Osoby zainteresowane znajdą wszystkie istotne informacje na stronach poświęconych karierze na stronie internetowej Bell Food Group pod hasłem edukacja podstawowa Future@Bell.

Link:

www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/vorteile/





Wszystko zaczęło się od pieczarek

Fabryka z Brivio ma szczególną historię. Została założona w 1983 roku przez hodowcę pieczarek, który pewnego dnia nie mógł sprzedać całego samochodu ciężarowego pełnego grzybów. Aby produkty się nie zepsuły, zdecydował się je pokroić i ugotować w occie. Dzięki temu sprzedawał później pieczarki w oleju w pojemniku. I odniósł sukces! Zrezygnował ze swojego gospodarstwa rolnego i utworzył pierwszą linię produkcyjną dla konserw warzywnych w oleju, następnie drugą dla warzyw grillowanych, a w latach 90. trzecią do produkcji kremów i sosów pomidorowych. W 2007 roku przedsiębiorstwo zostało sprzedane firmie Hügli. W latach 2012-2014 przeszło całkowitą restrukturyzację, a w 2018 roku zostało przejęte przez Bell Food Group.

Hügli w Brivio, Włochy

Oryginalne włoskie sosy

Firma Hügli, z siedzibą w północnych Włoszech nad jeziorem Lago di Como, jest doskonale znana z produkcji przemysłowej włoskich specjalów. Spotkanie z prezesem Concetto Auditore.

Fabryka Ali-Big w Brivio to jedna z dziewięciu fabryk żywności przedsiębiorstwa Hügli. Firma Hügli została przejęta przez Bell Food Group na początku 2018 roku. Brivio jest

„Produkcja żywności w ojczyźnie dobrej kuchni wzmacnia wizerunek”.

więc pierwszą lokalizacją produkcyjną grupy na Półwyspie Apenińskim. „To bardzo praktyczne” – wyjaśnia 42-letni Concetto Auditore. Od 2009 roku jest prezesem firmy Ali-Big. „Znajdujemy się w środku Europy, 50 km od Mediolanu (I) i

Chiasso (CH), dzięki temu blisko dostawców naszych najważniejszych surowców, czyli oleju i pomidorów. W ojczyźnie dobrej kuchni wytwarzanie żywności oczywiście poprawia wizerunek”.

Codziennie 52 pracowników przetwarza około 50 000 kg surowców, a dwa zespoły kontynuują tę pracę następnego dnia od godz. 6 do 13. Produkowane są sosy pomidorowe, sosy etniczne (Tikka Masala, Curry), sosy białe, zupy, kremy oraz włoskie Pesto à l'italienne, pasty do smarowania, zupy i wywary sosów w różnych opakowaniach, np. w pojemnikach, puszkach konserwowych oraz torebkach.

„Dysponujemy doskonałą wiedzą z zakresu produkcji naszych sosów pomidorowych w opakowaniach szkla-

nych. Ale jestem również dumny z naszych białych sosów i past do smarowania. Warunkiem dobrego efektu z tych złożonych receptur jest idealne opanowanie wielu innowacyjnych technologii”.

Fabryka w Brivio ma dwie linie produkcyjne, jedną dla handlu detalicznego, a drugą do specjalów. Na pierwszej linii wytwarzane są preparaty pasteryzowane w szkle według prostych receptur, np. sosy pomidorowe lub pesto. „Ta ciągła linia produkcyjna jest wyposażona w pasteryzator do napełniania na gorąco” – wyjaśnia prezes, który swoją karierę w Brivio zaczął w 2006 roku jako pracownik działu kontroli jakości. Dzięki drugiej linii fabryka jest w stanie wytwarzać preparaty pasteryzowane i sterylizowane w złożonych procesach oraz łączyć technologie takie jak homogenizacja oraz obrotowa obróbka cieplna. Dostępne są przy tym różne rodzaje pojemników. „Ta linia jest przerywana i wolniejsza niż pierwsza. Ale możemy dzięki temu odpowiedzieć na zapotrzebowanie rynków niszowych, na których marże są większe”.

Brivio ma certyfikat bioprodukcji oraz w zakresie jakości spełnia dwie międzynarodowe normy (BRC i IFS), które co roku są przedmiotem dwóch niezapowiedzianych audytów. „W ostatnich latach uzyskaliśmy najlepsze wyniki”. Bravo Brivio!

Concetto Auditore i jego pracownicy chcą rozbudować ofertę pojemników o najwyższej trwałości oraz



projektować nowe produkty, które są oparte nie tylko na stosowanej obecnie obróbce cieplnej, lecz również na metodach spełniających najwyższe wymagania higieniczne i uwzględniające łańcuch chłodzenia. „Obydwa projekty są wprawdzie trudne i stanowią dla nas duże wyzwanie, ale niosą też wiele emocji. Dzięki temu zyskujemy wiedzę, doświadczenie i sprzęt, pozwalający w ramach naszego procesu rozwoju rozpocząć nowy etap”.

Serdecznie witamy wszystkich pracowników Brivio w Bell Food Group! • gm

Grupa Bell Food stawia na odpowiedzialnych dostawców

Wspólna sprawa dla ekologii

Grupa Bell Food stawia wysokie wymagania w zakresie ekologii nie tylko dla własnych działań. Dla firmy ważne jest również, aby jej dostawcy razem z nią szli w tej kwestii w jedną stronę. Określone dla grupy Bell Food wymagania minimalne muszą spełniać wszyscy. Niektórzy producenci angażują się jednak znacznie bardziej.

„Hügli wykorzystuje do swoich kostek rosołowych ekologiczne naturalne masło shea z Burkina Faso”.

Uwzględnianie dobra człowieka, zwierząt i natury, oszczędzanie wody i energii oraz unikanie odpadów – postępowanie ekologiczne zyskało na znaczeniu w poprzednich latach w wielu dziedzinach. Dla grupy Bell Food ważne jest tworzenie całego łańcucha wartości w sposób ekologiczny, we wszystkich krajach, w których przedsiębiorstwo prowadzi działalność.

Dlatego starannie dobiera ono również swoich dostawców i sprawdza, według jakich zasad pracują. Określone wymogi muszą spełniać wszyscy producenci, którzy dostarczają towary do grupy Bell Food. W przypadku za-

kupów opracowano na przykład w tak zwanej „liście niechcianej”, jakich towarów grupa Bell Food zasadniczo nie nabywa bądź nie sprzedaje. Należą do nich produkty z gatunków poważnie zagrożonych wyginięciem, z hodowli niedostosowanej do danego gatunku lub takie, których uzyskanie wiązało się ze złym traktowaniem zwierząt, np. jaja od zwierząt hodowanych w klatkach lub żywe homary. „Wymagania określone na tej liście zostały dobrane w sposób zapewniający bezpieczeństwo dla całej grupy przedsiębiorstw i ograniczają ryzyko pociągnięcia nas do odpowiedzialności za nieprawidłowe postępowanie” – wyjaśnia

Marlene Kutzenberger, kierowniczka projektu ekologii w Bell.

Do tego dochodzą cele, jakie grupa Bell Food postawiła sobie na następne lata. Na przykład wyeliminowanie silnie krytykowanego w mediach i opinii publicznej oleju palmowego. Jeżeli nie może zostać zastąpiony innym tłuszczem, musi w całej grupie mieć co najmniej certyfikat RSPO zaświadcający o zrównoważonej hodowli i ograniczeniu zanieczyszczenia środowiska. Zasadniczo oprócz celów w grupie określono również cele dla poszczególnych krajów w każdym dziale przedsiębiorstwa, które uwzględniają poszczególne warunki ramowe.

Grupa Bell Food uwzględnia również warunki pracy u dostawców – dotyczy to przede wszystkim nabywania surowców z państw zamorskich. „Producenci z tak zwanych <krajów ryzyka> muszą nam udokumentować, że spełniają określone normy socjalne” – mówi Marlene Kutzenberger. „W ten sposób eliminujemy sytuacje, w których nasi dostawcy zatrudniają na przykład dzieci lub nie płacą wynagrodzenia pracownikom”.

Grupa Bell Food ustala jednak nie tylko warunki ramowe dla współpracy z producentami. Przedsiębiorstwo często wspiera zakłady

również w zakresie realizacji celów związanych z ekologią. Na przykład w Szwajcarii firma Bell stworzyła zintegrowaną produkcję drobiu, w której producentom kontraktowym intensywnie pomaga się w odpowiedzialnej hodowli zwierząt. Wszystko, począwszy od kwestii budowy kurnika, higieny oraz żywienia, przez opiekę nad pisklętami tuczonymi po szczepienia w zakładach macierzystych przechodzi przez ręce obydwu weterynarzy służby ochrony zdrowia w Bell Szwajcaria. Podobny program oferuje hodowcom warzyw również Hilcona. Tutaj partnerzy mogą między innymi wypożyczyć specjalne maszyny do zbiorów

określonych gatunków warzyw. Ponadto Hilcona zwraca uwagę na jak najkrótsze sposoby dostawy transportów do swoich zakładów produkcyjnych.

Mimo wielu już skutecznie wdrożonych działań, temat ekologii nadal kryje w sobie duży potencjał. Na przykład wiele pozostaje jeszcze do zrobienia w kwestii opakowań. Oprócz celu, jaki grupa Bell Food postawiła sobie w zakresie zmniejszenia ilości materiałów opakowaniowych, tutaj również producenci mogą przyczynić się do kolejnych optymalizacji, a tym samym zmniejszenia ilości odpadów. • *mr*

Wiele pozostaje jeszcze do zrobienia w kwestii opakowań.

Liczby i fakty

(stan 2017)

57%

ryb i owoców morza firmy Bell pochodzi z ekologicznych źródeł.

99%

świeżych owoców i świeżych warzyw marki Hilcona ma co najmniej certyfikat zgodny z normą GlobalGAP

100%

drobiu (z własnego uboju) firmy Bell Szwajcaria pochodzi co najmniej z hodowli kurnikowej odpowiadającej standardom dobrostanu zwierząt.



Naturalne masło shea z Burkina Faso dla Hügli

Masłosz Parka rośnie w Afryce w pasie na północ od równika. Również Burkina Faso, jeden z najbiedniejszych krajów na świecie, jest położony w tym pasie shea. Tutaj dwa stowarzyszenia kobiet „ABPJF” i „Ragussi” przetwarzają ziarna potężnych drzew na naturalne masło shea dla Hügli.

Od 2013 roku ta specjalizująca się w gotowych produktach firma stosuje ten tłuszcz jako składnik kostek rosołowych swoich marek Natur Compagnie, Erntesegen i Cenovis. W ten sposób Hügli nie tylko unika stosowania budzącego kontrowersje oleju palmowego, lecz również dzięki uczciwym

cenom i stałym zamówieniom poprawia warunki egzystencji tych kobiet i ich rodzin. W ciągu pięciu lat od rozpoczęcia współpracy ilość odbieranego masła shea potroiła się do obecnych około 120 ton rocznie.

Ponieważ popyt na produkty niezawierające oleju palmowego nadal rośnie, firma Hügli znalazła kolejne ekologiczne źródło nabywania naturalnego masła shea od grupy producentek z Ghany.



Ziemniaki od pioniera naturalnej żywności dla firmy Hilcona

Już w latach 80. XX wieku, kiedy ekologiczne rolnictwo w Europie jeszcze było w powijakach, Richard Schierscher rozpoczął biologicznie-dynamiczną uprawę w swoim gospodarstwie. W ten sposób znalazł się wśród pionierów produktów naturalnych w Liechtensteinie. W międzyczasie gospodarstwo przejął syn Samuel. Nic się jednak nie zmieniło pod względem rygorystycznych wytycznych. Również on podczas uprawy pola rezygnuje całkowicie na przykład z herbicydów i pestycydów chemiczno-syntetycznych. O dokładnym przestrzeganiu tych wytycznych świadczą certyfikaty Demeter i Bio Suisse.

Od ponad 20 lat również Hilcona stawia na wysokiej jakości warzywa rosnące w tym gospodarstwie. W ramach hodowli partnerskiej uprawia się rocznie między innymi około 60 ton bioziemniaków na naturalne placki ziemniaczane tego przedsiębiorstwa.

Richard Schierscher znalazł się wśród pionierów producentów produktów naturalnych w Liechtensteinie.



Ciepło bez CO₂ dla warzyw i sałaty w Eisberg

Dzięki inteligentnej współpracy z sąsiednimi spalarniami odpadów firma Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG ogrzewa swoje szklarnie całkowicie bez stosowania paliw kopalnych. Na powierzchni czterech hektarów w szwajcarskim Hinwil rosną warzywa i sałaty w temperaturach dokładnie dostosowanych do ich potrzeb. Dzięki

Bracia Meier oszczędzają około dwóch milionów litrów oleju opałowego.

temu można oszczędzić około dwóch milionów litrów oleju opałowego rocznie.

Do klientów innowacyjnego zakładu należy również Eisberg. Od ponad 20 lat firma współpracuje z braćmi Meier i nabywa od nich na przykład różne gatunki sałaty, kawałki i cukinii. Aspekty związane z ekologiczną uprawą warzyw należą regularnie do tematów rozmów obydwu partnerów podczas osobistych wizyt w gospodarstwie i negocjacji.

Specjalnie dla Bell: mięso królika z hodowli specyficznej dla gatunku

Aby hodować króliki w sposób jak najbardziej zgodny z wymaganiami tego gatunku, firma Kani Swiss opracowała unikalny w skali Europy system hodowli. Zwierzęta żyją w małych grupach w zagrodach o odpowiednich wymiarach. Duże ilości siana i słomy oraz indywidualne możliwości ukrycia się sprawiają, że zwierzęta żyją zgodnie ze swoją naturą i dobrze się czują. Dlatego dostawca firmy Bell otrzymał przed dwoma laty w Berlinie nagrodę „Good Rabbit Award”.

Bell Szwajcaria nabywa mięso królika, sprzedawane wyłącznie w sieci Coop, od prawie 20 lat od Kani Swiss. To, co niegdyś było dla Felixa Näfa zajęciem dodatkowym, rozrosło się w kolejnych latach do znacznych ilości produkcji, przy czym największą uwagę zawsze przywiązywano do dobrostanu zwierząt. Kiedy w 2008 roku firma Coop zdecydowała się na sprzedaż królików tylko ze Szwajcarii, Felix Näf rozbudował swój zakład i opracował grupową metodę hodowli właściwą dla gatunku.

Obecnie hodowca wraz ze swoimi zakładami partnerskimi dostarcza do firmy Bell do 3000 królików tygodniowo z własnej ubojni. Dąży również cały czas do usprawnień w kwestii ekologii: obecnie opracowuje zasady sprzedaży produktów ubocznych, takich jak kości, żołądki i sierść.





W triathlonie Robert Taferner dociera do granic swoich możliwości

REKORD ZAWSZE W ZASIĘGU

Hobby Roberta Tafernera wymaga od niego wytrzymałości w wodzie i na lądzie. Technik z Hubers Landhendl w swoim wolnym czasie zajmuje się triathlonem. Z powodzeniem: na mistrzostwach świata w Republice Południowej Afryki dotarł do mety trójboju złożonego z pływania, jazdy na rowerze i biegu na 25. miejscu w swojej kategorii wiekowej.

O osobie

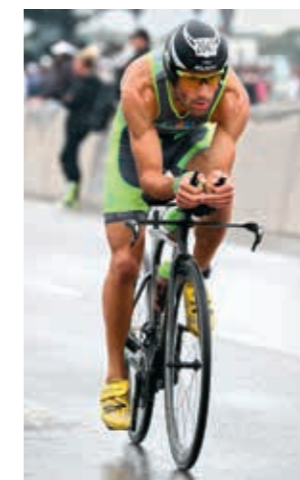
Nazwisko: Robert Taferner
Stanowisko w Hubers
Landhendl: technik
W Hubers od: 2001
Wiek: 38

Robert Taferner zawsze lubił sport. Obecnie 38-letni Robert już jako dziecko grał w piłkę nożną i na boisku wyróżniał się bardzo dobrymi możliwościami biegowymi. Mimo swojej pasji do piłki wiedział, że wraz z wiekiem rośnie ryzyko odniesienia kontuzji. Założony w 2013 roku w gronie jego znajomych klub triathlonowy okazał się dla niego strzałem w dziesiątkę. Zamienił więc korki, ochraniacze i piłkę na buty do biegania, strój kąpielowy oraz rower do triathlonu.

Od tamtej pory wszystko kręci się wokół trójboju. Trenuje codziennie – czasami nawet dwa razy – i dostosowuje do tego swoje odżywianie oraz cały czas sprawdza własne granice. Rygor opłaca się. Szybko zaczął poprawiać swoje wyniki i w swojej dyscyplinie uplasował się w czołówce amatorów. Jego specjalizacją jest obecnie półdystans, na którym trzeba przepłynąć 1,9 km, przejechać na rowerze 90 km i przebiec 21 km.

We wrześniu podczas mistrzostw świata w Republice Południowej Afryki pokazał, jak dobrze opanował to wyczerpujące połączenie. Jego zadeklarowany cel: pobicie rekordu życiowego. Najpierw rzucił się w fale Nelson Mandela Bay w Port Elizabeth. Następnie przesiadł się na rower, a później dał z siebie wszystko w ulubionej konkurencji, czyli biegu.

„Już sama podróż do Republiki Południowej Afryki była dla mnie



szczególnym wydarzeniem” – mówi Robert Taferner. „Zmierzenie się w tym miejscu z najlepszymi zawodnikami na świecie było wspaniałym uczuciem”. Na koniec ambitny sportowiec był też zadowolony z wyniku: 4:24 godz. to jego nowy rekord życiowy, który oznaczał 176. miejsce wśród 3600 konkurentów oraz czwarte spośród Austriaków.

Wszędzie, gdzie Robert Taferner staje na starcie, trzy osoby w szczególności ściskają za niego kciuki: żona Bettina, również pracująca w Hubers Landhendl oraz dwaj synowie Leon i Vincent. „Moja żona wspiera mnie, gdzie tylko może, a chłopcy nie znają mnie z innej strony niż jako zapalonego sportowca. Jeżeli na przykład w domu siedzę w pokoju na rowerze treningowym, oni często również ćwiczą ze mną”.

Bettina Taferner sama jest dobrą biegaczką, z czego niedawno skorzystał wspólny pracodawca: podczas biegu biznesowego w Salzburgu wystąpiła razem z mężem i kolegą z pracy Hermannem Gregerem. Również ten bieg zespołowy okazał się sukcesem: trio wygrało klasyfikację generalną wśród 160 drużyn.

Robert Taferner nie jest jednak osobą, która osiada na laurach. Następne cele są już wyznaczone. Jednym z nich jest przejście z czasem na długi dystans, tak zwany Ironman. W tych zawodach, określanych jako najtrudniejsze na świecie, będzie musiał pokonać we wszystkich trzech dyscyplinach dwa razy dłuższe dystanse niż pokonał obecnie. • *mr*

W Republice Południowej Afryki Robert Taferner pobił swój rekord życiowy.

Triathlon

Pierwszymi zawodami pod oficjalną nazwą „Triathlon” były Mission Bay Triathlon w 1974 roku w San Diego. Triathlon zyskał popularność cztery lata później, kiedy rozegrano pierwsze zawody Ironman na Hawajach. Od tamtej pory to wyspiarskie państwo jest mekką triathlonu. W pierwszych zawodach wzięło udział 15 osób, dwanaście z nich dotarło do mety. Wśród nich Amerykanin Gordon Haller, który przeszedł do historii jako pierwszy „Ironman”. Wtedy na pokonanie dystansów pływania, jazdy na rowerze i biegu potrzebował 11:46 godz., dzisiejszy rekord na Hawajach należący do Niemca Patricka Lange wynosi 7:52 godz. Oprócz wielu zawodów triathlonowych, rozgrywanych obecnie na całym świecie, dyscyplina ta od 2000 roku należy do sportów olimpijskich.

Jubileusze

LOOK! gratuluje jubilatów od grudnia 2018 do lutego 2019 roku

Bell Szwajcaria

20 lat stażu pracy

Dominique Gabriel, 1. grudnia, Bell, Bazylea

Mickael Inacio, 1. grudnia, Bell, Bazylea

Laurent Schifferle, 1. grudnia, Bell, Bazylea

Fatmire Dakaj, 10. grudnia, Bell, Oensingen

Lec Mirakaj, 16. grudnia, Bell, Zell

Jean-Claude Truffa, 21. grudnia, Bell, Cheseaux

Philipp Allemann, 1. stycznia, Bell, Bazylea

Catherine Baumann, 1. stycznia, Bell, Bazylea

Hans Bellwald, 1. stycznia, Bell, Oensingen

Jean-Marc Keller, 1. stycznia, Bell, Bazylea

Marc Levrat, 4. stycznia, Bell, Cheseaux

Nurten Selmani, 4. stycznia, Bell, Zell

Agim Gjoka, 18. stycznia, Bell, Zell

Jean-Paul Ott, 1. lutego, Bell, Bazylea

Diogjen Krasniqi, 8. lutego, Bell, Zell

Mark Williams, 8. lutego, Bell, Cheseaux

25 lat stażu pracy

Pascal Musch, 1. grudnia, Bell, Bazylea

Andreas Bühler, 1. stycznia, Bell, Zell

Othmar Dubach, 1. stycznia, Bell, Zell

Heinrich Niederklopfer, 1. stycznia, Bell, Churwalden

Hanspeter Treichler, 1. stycznia, Bell, Churwalden

Annelies Schneider, 1. lutego, Bell, Oensingen

Hansruedi Schneider, 1. lutego, Bell, Oensingen

30 lat stażu pracy

Thavarajah Ponnampalam, 1. grudnia, Bell, Bazylea

Philippe Diemunsch, 18. grudnia, Bell, Bazylea

Renate Schulze, 1. stycznia, Bell, Bazylea

Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira, 2. stycznia, Bell, Cher-Mignon

Yves-Alain Rey, 1. lutego, Bell, Bazylea

Dominique Wolf, 1. lutego, Bell, Bazylea

Claude Rizzo, 6. lutego, Bell, Bazylea

35 lat stażu pracy

Samuel Müller, 2. grudnia, Bell, Bazylea

Max Von Euw, 1. stycznia, Bell, Zell

Kenan Imer, 1. lutego, Bell, Zell

Przejścia na wczesną emeryturę

Markus Gilli, 30 listopada, Bell, Oensingen (*dodatek*)

GuyPommier, 30 listopada, Bell, Cheseaux (*dodatek*)

Fernande Bissel, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Francois Jaegli, 31. grudnia, Bell, Bazylea

René Metzger, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Aimé Moser, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Michel Mullerseck, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Bernard Schmitter, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Serge Stegmüller, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Sandirase Thambo, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Philippe Thiebauld, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Christine Zahn, 31. grudnia, Bell, Bazylea

Monique Constantin Rumo, 31. grudnia, Bell, Cher-Mignon

Orlando Barberis, 31. grudnia, Bell, Oensingen

Toma Bosancic, 31. grudnia, Bell, Oensingen

Beat Grossmann, 31. grudnia, Bell, Oensingen

Zikica Ivanovic, 31. grudnia, Bell, Oensingen

Heinz Verna, 31. grudnia, Bell, Oensingen

Dragoljub Vrtic, 31. grudnia, Bell, Oensingen

Kandasamy Ganeshalingam, 31. stycznia, Bell, Zell

Zgon

Thierry Girardin 4 listopada, Bell, Cheseaux (*dodatek*)

Bell Niemcy

20 lat stażu pracy

Hermann Kuhl, 1. grudnia, Bell, Edewecht

Susanne Kluge, 8. lutego, Bell, Edewecht

Bell International

40 lat stażu pracy

Te Vang, 16. stycznia, Bell Francja, St. André

Przejścia na emeryturę

Damaschin Morodan, 30. listopada, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (*dodatek*)

Josef Bernroeder, 31. grudnia, Frisch Express, Pfaffstätt

Véronique Dvrrar, 31. grudnia, Bell Francja, Salaison Polette

Hilcona

25 lat stażu pracy

Anna Selinschek, 17. stycznia, Hilcona, Schaan

Manuel Carapinha Gomes, 1. stycznia, Hilcona, Schaan

Ueli Giger, 1. lutego, Hilcona, Schaan

30 lat stażu pracy

Gerhard Mally, 10. stycznia, Hilcona, Schaan

35 lat stażu pracy

Michael Mayenknecht, 1. lutego, Hilcona, Schaan

Przejścia na emeryturę

Carlos Carvalho Miranda, 31. stycznia, Hilcona, Schaan

Alfred Kaufmann, 28. lutego, Hilcona, Schaan

Johann Duch, 28. lutego, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 lat stażu pracy

Kornel Eggenschwiler, 1. stycznia, Eisberg, Dällikon

Palmira Perpetua Martins Pombas, 16. stycznia, Eisberg, Villigen

Mehmet-Ali Cosku, 22. lutego, Eisberg, Dällikon

Przejścia na emeryturę

Joaquim Reimao da Costa, 31. grudnia, Sylvain & CO, Essert-s-Champvent

Tony Boutellier, 31. stycznia, Eisberg, Dällikon

José Inacio Guerreiro, 31. stycznia, Eisberg, Dällikon

Hügli

20 lat stażu pracy

Helena Haziraj-Gerein, 5. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Hannes Sieberer, 11. stycznia, Hügli Austria, Hard

Matthias Aldenhoff, 1. lutego, Hügli Niemcy, Radolfzell

Andrea Unger, 1. lutego, Hügli Niemcy, Radolfzell

Egli Hartwig, 8. lutego, Hügli Szwajcaria, Steinach

Jasmin Iriskic, 15. lutego, Hügli Niemcy, Radolfzell

25 lat stażu pracy

Gudrun Ogriseck, 6. grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Olga Walter, 6. grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Sandra Fischer, 1. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Manuela Gommeringer-Heinzler, 1. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Čuchal Jaroslav, 1. lutego, Hügli Czechy, Zásmyky

Hans-Peter Siegel, 1. lutego, Hügli Niemcy, Radolfzell

30 lat stażu pracy

Konrad Stöckle, 2. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Georg Stöckle, 31. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Kadriye Keskin, 1. lutego, Hügli Niemcy, Radolfzell

Samuel Schär, 1. lutego, Hügli Szwajcaria, Steinach

35 lat stażu pracy

Reiner Köttel, 1. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Marianne Schmid, 1. stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Udo Schwall, 1. lutego, Hügli Niemcy, Radolfzell

Przejścia na emeryturę

Christoph Klein, 31. grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Peter Sander, 31. grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Hans-Jürgen Wiedemann, 31. grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

Nie ma szans na świąteczny stres

Spokojny czas Bożego Narodzenia

Imprezy z okazji Bożego Narodzenia, prezenty świąteczne, menu świąteczne – to tylko trzy słowa kluczowe, sprawiające, że wielu osobom znowu występuje pot na czoło. Redakcja LOOK! uważa, że stres związany z Bożym Narodzeniem jest niepotrzebny i ma parę porad oraz cztery wspaniałe przepisy ze wszystkich obszarów produktowych Bell Food Group – aby Boże Narodzenie było czasem pełnym spokoju.

Pod koniec roku większość ludzi tęskni za kilkoma spokojnymi dniami. Jednak wtedy w ostatniej minucie tuż przed świętami wybuchają znowu paniki. Trzeba zrobić paczki i zakupy. A mieszkanie ma być lśniące czystością i świątecznie udekorowane.

Kto potrafi się wyluzować, zyskuje cenny czas.

Istnieje jednak kilka trików, żeby trochę spokojniej przygotować się do świąt. Uciążliwego pakowania prezentów dla najbliższych na krótko przed świętami można uniknąć, zlecając tę czynność ekspedientom w sklepie. Także sprzątanie domu pożera czas. Pojawia się przy tym pytanie, czy naprawdę na-

wet najdalsze zakamarki muszą być wolne od kurzu, żeby goście czuli się dobrze. Pójście na ustępstwa w tej kwestii pozwala zyskać cenny czas.

I tak oczy wszystkich są skierowane tylko na dekoracje świąteczne. Żeby na krótko przed świętami nie było przykrych niespodzianek, należy sprawdzić świecące łańcuchy i ozdoby choinkowe pod kątem prawidłowego działania i kompletności. Kto świętuje z małymi dziećmi lub niesfornymi zwierzętami domowymi, powinien powiesić na choince zamiast kruchych bombek figury z drewna lub filcu. Pozwala to uniknąć zdenerwowania – nawet jeśli drzewko zacznie się chwiać.

Punktem kulminacyjnym dnia jest dla wielu osób menu świąteczne. Wszystkich, którzy nie chcą mieć nocnych dyżurów, nie dotyczy tym razem przysłowie: „Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść!”. Na pewno znajdą się goście, którzy chętnie przyniosą ze sobą dania, aby odciążyc kucharza. Propozycje czterodniowego menu redakcji LOOK! można z łatwością przygotować samemu. Życzymy Państwu naprawdę spokojnych świąt! • *mr*

Menu świąteczne à la Bell Food Group

(dla 4 osób)

Przystawka

Łosoś marynowany z dressingiem miodowo-musztardowo-koperkowym

1 opakowanie Betty Bossi „Sternenzauber” (ewentualnie innej mieszanki sałat)

200 g marynowanego łososa w cienkich plasterkach

1 duża czerwona cebula

12 kaparów

½ cebuli

½ cytryny

4 łyżki oliwy z oliwek

½ łyżeczki bulionu warzywnego

1 łyżeczki musztardy SOLL: gruboziarnistej

1 łyżka miodu

3 łyżki koperku, drobno pokrojonego

cukier

sól i pieprz

Wycisnąć połówkę cytryny nad miską pełną sałaty. Dodać sól, cukier i pieprz i dobrze wymieszać, aż sól się rozpuści. Dodać bulion warzywny i wymieszać. Następnie dodać musztardę i miód i lekko wymieszać. Na koniec dodać oliwę i energicznie wymieszać.

Pokroić czerwoną cebulę w cienkie krążki. Usunąć łodygi kaparów i przepołowić kapary. Ułożyć na talerzach sałatę i położyć na niej łososa. Nałożyć dressing za pomocą łyżki. Udekorować przepołowionymi kaparami i koperkiem.





Pierwsze danie główne Quiche z tofu i smardzami

1 porcja ciasta francuskiego
(do form do tart \varnothing 26 – 28 cm)
50 g masła
1 cebula
100 g pasternaku
200 g jarmużu (łodygi i liście oddzielnie)
100 g kapusty włoskiej
100 g gotowanych smardzów
200 g tofu
40 g posiekanej natki pietruszki
200 g łagodnego sera Gruyère
2 jajka
130 ml mleka
sól, pieprz, gałka muszkatołowa,
przyprawa korzenna

Wyłożyć natłuszczoną formę do pieczenia ciastem francuskim, kilkakrotnie nakłuć widelcem, przykryć papierem do pieczenia, obciążyć suchymi ziarnami grochu i podpiec w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. W międzyczasie obrać warzywa i pokroić w drobną kostkę, a tofu w trochę większą kostkę. Podsmażyć cebulę na maśle, dodać pasternak, łodygi jarmużu oraz kapustę włoską i dalej smażyć. Dodać pozostałe składniki oprócz sera Gruyère i dobrze doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową oraz przyprawą korzenną. Nieco wystudzić i potem wymieszać z serem. Rozłożyć nadzienie na cieście. Wymieszać jajka z mlekiem, przyprawić solą oraz pieprzem i zalać tą masą nadzienie. Następnie piec quiche w temperaturze 170°C przez ok. 25 min. Jeżeli potrawa przygotowana jest w kombiwarze, można ustawić 20% pary.

Drugie danie główne Karkówka w sosie z żurawiną i maderą

1 porcja karkówki Bell Quick
1 łyżka masła
4 łyżki wina Madeira
1 łyżka żurawiny
1 łyżka musztardy
gałka muszkatołowa, kolendra, sól, pieprz

Włożyć worek z karkówką Bell Quick do gorącej, lecz nie wrzącej wody i pozostawić w niej mięso przez ok. 45 minut. Wyjąć mięso z sosu i dobrze odsączyć.

Dobrze wymieszać maderę, żurawinę, musztardę i przyprawę. Odstawić trochę marynaty jako sos i nasmarować resztą mięso. Następnie włożyć mięso do formy nasmarowanej masłem i zapiec w nagrzanym piekarniku przez 20 minut. Obrócić mięso i nasmarować kilka razy marynatą. Pod koniec lekko podgrzać odstawioną marynatę i połączyć ją z mięsem na talerzu.

Jako dodatek pasują różne rodzaje fasoli i cząstki ziemniaków z piekarnika.

Porada: Zamiast karkówki Bell Quick można użyć świeżej karkówki. W przypadku takiej karkówki, należy poprosić masarza o to, aby zapakował ją próżniowo, a w domu należy ugotować ją w kąpieli wodnej w 50 – 60°C przy użyciu metody sous vide przez kilka godzin. O czas gotowania, którego długość zależy od wielkości kawałka mięsa, należy spytać się masarza.



Tak szybkie może być menu świąteczne.

Deser Parfait z orzechów laskowych z piankami kasztanowymi

30 g bazy dla parfaitu
80 ml mleka
30 g orzechów laskowych
15 g ciemnej kuwertyry
25 ml śmietanki

Do pianek kasztanowych
200 g purée z kasztana jadalnego
20 g cukru waniliowego
100 ml mleka
400 ml śmietanki

Do dekoracji
50 ml soku z granatu
1 łyżka cukru
pestki granatu

Wyplukać 4 foremki do parfaitu zimną wodą i wyłożyć przezroczystą formą. Uprażyć orzechy laskowe w piekarniku, otrząsnąć na sicie, aby dobrze odpadły skórki. Następnie grubo posiekać. Zetrzeć kuwertyrę na tarce na wióry i ubić śmietankę. Wymieszać proszek do parfaitu z mlekiem i ubić trzepaczką na najwyższych obrotach przez ok. 4 minuty, aż stanie się kremowy. Potem wmieszać orzechy i kuwertyrę. Pod koniec wmieszać śmietankę i napełnić masą foremki. Zmrozić w zamrażarce kilka godzin lub w lodówce przez noc.

Wymieszać składniki do pianek kasztanowych i przetrzeć przez sito. Włożyć masę do syfonu do bitej śmietany i napełnić małe pucharki. Jeśli nie ma syfonu, spienić lekko krem trzepaczką, a następnie napełnić nim szprycę.

Krótko zagotować sok z granatu z cukrem i nałożyć wraz z pestkami jako dekorację na talerzyk do deserów. Wyjąć parfait z foremek i podać wraz z piankami kasztanowymi na talerzach.



Porada: Można też przygotować parfait samemu. W tym celu ugotować 100 g cukru z wodą, tak aby powstał syrop. Ubić 4 żółtka i syrop w kąpieli wodnej na gęsty krem. Następnie wstawić do lodowatej wody, ubić krem na zimno, wmieszać 330 ml ubitej śmietanki, orzechy laskowe oraz kuwertyrę i zmrozić zgodnie z przepisem.

Serwis gastronomiczny Molard w Genewie

Znakomici specjaliści z Genewy

W kwietniu 2018 r. Bell Food Group przejęła genewski serwis gastronomiczny Molard. To przedsiębiorstwo jest znane ze swojego dobrze dojrzałego mięsa i oferuje indywidualnie dopasowaną obróbkę mięs dla najlepszych szwajcarskich restauracji.

W serwisie gastronomicznym Molard przetwarzanych jest tygodniowo 10 000 kg mięsa, które ze względu na jakość i ochronę środowiska oraz w celu wspierania lokalnych rolników głównie ze Szwajcarii. Co składa się na renomę tej założonej w 1921 roku masarni? Są to cztery kryteria jakości: smak, bezpieczeństwo, zdrowie i obsługa.

Jeśli chodzi o smak, to mięso dojrzewa w chłodni na kości od czterech do pięciu tygodni (wołowina) lub tydzień do dziesięciu dni (cielęcina, wieprzowina i jagnięcina). Dzięki tej tradycyjnej metodzie mięso oddaje wodę, nabiera smaku i staje się kruche.

Klienci mogą składać zamówienia w każdej chwili. Zamówienia złożone za pomocą automatycznej sekretarki, faksu i e-maila realizowane są od godziny 2:30 rano. „Nasi masarze zaczynają pracę o czwartej rano” – mówi Gilles

Charrière, kierownik sprzedaży.

Smak, bezpieczeństwo, zdrowie i serwis

„Spełniamy wszystkie życzenia: tak kroimy, ważymy i przyrządzamy kawałki mięsa, żeby były

gotowe do dalszej obróbki. 80% mięsa, które stąd wychodzi, przyrządzane jest przez naszych masarzy”.

Zamówienia są dostarczane trzy razy dziennie za pomocą sześciu pojazdów do Genewy i raz w tygodniu do regionu wokół Jeziora Genewskiego. W przypadku większych odległości przedsiębiorstwo korzysta z usług specjalnej firmy dostawczej.



Jeśli chodzi o zdrowie i bezpieczeństwo, to przy wyposażeniu pomieszczeń w 2011 roku zastosowano się wytycznych fabryk Bell. Szatnia i różne strefy, oznaczone kolorowym kodem, są oddzielone od siebie drzwiami obrotowymi, przez które można przejść tylko ze zdezynfekowanymi dłońmi i stopami.

Za śledzenie drogi, którą przebywa mięso, odpowiedzialny jest kierownik produkcji, Jérémy Billod. Ma to miejsce na trzech poziomach: szukanie producenta, szukanie zakładu przetwórstwa i szukanie miejsc dostawy poszczególnych partii. Ten ostatni proces jest dla przedsiębiorstwa najważniejszy: „Jeśli wystąpi problem, możemy anulować dane zamówienia”.

Szefowie kuchni najlepszych restauracji nie mylą się, ufając serwisowi gastronomicznemu Molard. Bell Food Group także nie. • gm



Z lewej: Jérémy Billod, kierownik produkcji,
z prawej: Gilles Charrière, kierownik sprzedaży.