

LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

04 2018



***O chestiune
comună pentru
sustenabilitate***

BELL
FOOD
GROUP



Noi, oamenii, facem diferența.

Drage colege, dragi colegi

Un an plin de evenimente și exigențe, puncte culminante și provocări se apropie de sfârșit. Din punctul meu de vedere puncte culminante speciale pentru Bell Food Group reprezintă preluarea Hügli și Sylvain & CO la începutul anului. Cele două companii completează într-un mod optim sortimentul nostru existent de convenience. Datorită preluărilor domeniul de afaceri convenience a crescut și mai mult, și acum contribuie cu un sfert la cifra de afaceri a Bell Food Group. Mă bucură faptul că integrarea celor două companii este pe făgașul bun și am putut realiza deja numeroase potențiale sinergice.

Pentru a finanța dezvoltarea strategică a domeniului de afaceri convenience am efectuat o mărire de capital în luna iunie a acestui an. Astfel Bell Food Group a putut genera un capital de peste 600 milioane CHF, utilizat pentru preluarea Hügli și alte proiecte investiționale. Nu în ultimul rând, datorită acestei măriri de capital Bell Food Group stă în prezent pe o bază financiară solidă, și este bine „înarmată” pentru provocările viitoare.

Investițiile sunt necesare, ca să avem succes și pe viitor. Asta arată și privirea de ansamblu a anului 2018.



Lorenz Wyss
Președintele Comitetului
Executiv al Grupului

În timp ce domeniul de afaceri convenience s-a dezvoltat bine cu Hilcona, Eisberg și Hügli și noi de la Bell Germania, Polonia și Franța am făcut progrese, la Bell Elveția și în afacerea cu carne de păsări din Austria și Germania a trebuit să facem față unor provocări mari mai ales în prima jumătate a anului. În acest context au fost inițiate prompt măsurile corespunzătoare și acestea dau deja rezultate.

De aceea mă bucur că am reușit să creștem în continuare ca Bell Food Group în acest mediu exigent. Și aici nu mă gândesc doar la cifre, ci în special la creșterea împreună ca și grup. Unirea cu succes a diferitelor companii și revelarea în comun a sinergiilor depinde în mod direct de angajamentul și voința noastră. Faptul că a funcționat, este meritul dumneavoastră, stimate angajate și stimați angajați, și pentru aceasta vă mulțumesc din toată inima. «Noi oamenii facem diferența.» – nici nu puteam alege un obiectiv comun mai potrivit pentru anul ce vine.

Vă doresc din suflet dumneavoastră și familiilor dvs. sărbători pline de lumină și un An Nou fericit, plin de succese și, înainte de toate, multă sănătate.



Rezumat

Din companie

- 4 Basel, Paris, Amsterdam, Berlin**
Participările la târguri ale Bell Food Group
- 6 Inovații la Eisberg**
Modificări de personal și organizatorice
- 7 Descoperirea și dezvoltarea potențialelor**
Un început încununat de succes pentru managementul talentelor la nivelul grupului

Privire de ansamblu

- 8 Gândire neconvențională, soluție inteligentă**
Ucenicul din Harkebrügge câștigă premiul de dezvoltare «Gânditor neconvențional» 2018
- 8 Noi, oamenii, facem diferența.**
Obiectivul nostru pentru 2019
- 9 Căldură reciclată**
Un nou concept de recuperare a căldurii în Edeweicht

Munca la Bell Food Group

- 10 Motivația lor îi antrenează pe toți**
Bell Oensingen se angajează pentru formarea profesională a refugiaților
- La locația din...
- 12 Sosuri originale italienești**
Hügli din Brivio, Italia

Articol de prima pagină

- 14 O chestiune comună pentru sustenabilitate**
Bell Food Group se bazează pe furnizori responsabili

Pasiunea mea

- 20 Cel mai bun timp întotdeauna în vizor**
Robert Taferner își depășește limitele la triatlon

Aniversări

- 22 Aniversări**
LOOK! îi felicită pe sărbătorii din perioada decembrie 2018 – februarie 2019

Lumea noastră culinară

- 24 O, timp relaxat de Crăciun**
Nicio șansă pentru stres de sărbători

Asta da calitate!

- 28 Excelența din Geneva**
Gastro-Service Molard în Geneva

Participările Bell Food Group la târguri

BASEL, PARIS, AMSTERDAM, BERLIN

Târgurile reprezintă o platformă importantă pentru Bell Food Group: în octombrie a avut loc la Paris renumita expoziție a industriei alimentare, SIAL, la care a participat și Bell Franța. LOOK! a profitat de ocazia de a discuta cu Davide Elia, director Corporate Marketing/Communication, despre participările Bell Food Group la târguri.



Cifrele și faptele se uită – însă o experiență bună rămâne în memorie.

În octombrie ați participat la «Salon International de l'alimentation» (SIAL) în Paris. Care au fost punctele centrale ale apariției expoziționale la

SIAL anul acesta? Pentru Bell Franța, SIAL a oferit o oportunitate bună de a prezenta unui public de specialitate internațional punctele forte ale noului sortiment.

Standul nou conceput marca Bell a devenit un adevărat punct de atracție și a declanșat numeroase reacții pozitive.

Mai este încă nevoie de expoziții în epoca Internetului? Mediul expozițional s-a schimbat sensibil în ultimii ani. Unele târguri au dispărut sau au pierdut semnificativ din pondere. Altele, în schimb, s-au dezvoltat puternic. Târgurile cu profil clar atrag mulți vizitatori și oferă o platformă relaxantă pentru interacțiunea cu clienții.

Ce rol joacă târgurile în marketingul Bell Food Group? Live-marketing este un instrument puternic care permite clienților experimentarea serviciilor noastre. Cifrele și faptele se uită ușor, însă o experiență bună rămâne întipărită multă vreme în memorie. Alegerea și participarea țintită la târguri joacă un rol important în paleta de marketing a grupului nostru.

Conform căruia concept apar firmele din grup la expoziții? De regulă, impulsul de a participa vine din partea uneia sau mai multor organizații comerciale. Dacă participă o firmă sau o marcă, aceasta va fi singura pusă în centrul atenției. Dacă la un târg sunt prezente mai multe mărci, participarea va fi sub egida Bell Food Group.

Cum trebuie să se prezinte organizația? Se stabilește un domeniu din organizație, care preia rolul de conducere în conceperea și punerea în practică a participării la târg. Avem noroc deoarece în toate firmele există multă competență în ceea ce privește punerea în practică când vine vorba de târguri. Noi, cei din cadrul Team Corporate Marketing/Communication, preluăm, înainte de toate, sarcinile de control, coordonare și branding.



Despre persoană

Nume: Davide Elia

Poziție: Director Corporate Marketing/Communication

La Bell din: 1997

La ce expoziții participă Bell Food Group? Există formate expoziționale foarte diferite: de la târgul de specialitate mare, internațional, până la expoziția din cadrul firmei unui client. De aceea, numărul de târguri la care participăm este mare. Pentru 2019, aș aminti, în ordine cronologică, Fruitlogistica din Berlin, Internorga din Hamburg, PUR din Salzburg, PLMA din Amsterdam, Anuga din Köln și IGEHO din Basel.

Târgurile cu profil clar atrag mulți vizitatori.

Când este o participare la târg reușită? Atunci când organizația comercială și-a atins obiectivele și punerea în practică a decurs fără probleme. Din punct de vedere al marketingului, atunci când conceptul s-a impregnat și mărcile noastre au lăsat o impresie bună și durabilă. De asemenea, mă bucură foarte tare faptul că angajații implicați, din toate domeniile, se înțeleg și se apreciază mai mult. • sh

Modificări de personal și organizatorice

INOVAȚII LA EISBERG

Anul viitor vor surveni unele schimbări la Eisberg: La 1 ianuarie 2019 unitatea elvețiană de afaceri își schimbă numele din Gastro Star AG în Eisberg AG. Și în conducerea grupului Eisberg va fi o modificare. La 1 august André von Steiger preia postul de CEO. El va fi astfel urmașul lui Christian Guggisberg, care se va concentra pe conducerea Eisberg Elveția.

Din 1 ianuarie 2019 Gastro Star se numește Eisberg.

Noul an începe la Eisberg cu o inovație importantă: Unitatea elvețiană Gastro Star AG va prelua numele firmei-mamă și începând din 1 ianuarie 2019 va purta denumirea de Eisberg AG. Întreprinderea familială elvețiană Gastro Star aparține din 1 mai 2016 de Eisberg și de atunci reprezintă cea mai mare unitate a companiei. Schimbarea de nume va sublinia apartenența de Eisberg ca și companie cu activitate europeană. Eisberg aparține de mărcile strategice ale Bell Food Group și este un producător de frunte al produselor de conveniență în Europa.

În plus, din 1 august 2019 nivelul superior de conducere al Eisberg primește întăriri. Funcția dublă de CEO la Eisberg și director al unității elvețiene va fi împărțită pe două posturi separate cu program integral. Această hotărâre a fost luată de consiliul de administrație al Bell Food Group. CEO de până acum



André von Steiger este din 1 august 2019 noul CEO la Eisberg.



Christian Guggisberg se concentrează din 1 august 2019 asupra conducerii Eisberg Elveția.

al Eisberg, Christian Guggisberg, va renunța din 1 august 2019 la postul său din cauza creșterii puternice a companiei și din motive personale, și se va concentra pe poziția sa de până atunci ca director al Eisberg Elveția. Urmașul lui va fi André von Steiger. El se va alătura companiei la 1 mai 2019 și va intra în funcția sa de CEO Eisberg începând din 1 august 2019. • fv

Un început încununat de succes pentru managementul talentelor la nivelul grupului

Descoperirea și dezvoltarea potențialelor

Bell Food Group derulează de la începutul anului managementul de talente pentru întregul grup. În timp ce în anumite domenii programul de promovare individual rulează deja cu succes, în altele acum se fac pregătirile pentru lansarea în 2019. Cu toții urmăresc obiectivul de a recunoaște sistematic potențialul angajaților și de a-l promova în cel mai bun mod posibil.

În munca de zi cu zi deseori nu se arată din prima, ce aptitudini are un angajat. Pentru a le detecta, Bell Food Group a introdus analiza de potențial. În acest scop liderii responsabili au efectuat deja în acest an 7000 de discuții cu membrii echipelor lor, pe baza cărora s-au putut genera profile de dezvoltare și de competențe.

«După discuțiile de feedback putem trage o primă concluzie pozitivă», raportează Harry Bechler, director Corporate HR la Bell Food Group. «În companiile unde discuțiile cu angajații sunt introduse deja – Bell Elveția, Bell Germania, inclusiv Bell Spania, precum și Gastro Star și Finanțe/Servicii – am realizat deja numeroase evaluări ale potențialelor. Acum stabilim împreună cu angajații următorii pași sau deja îi și implementăm, de exemplu prin cursuri de perfecționare profesională sau, în cazul unui angajat care vorbește limba franceză, prin training de limbă în cadrul repartizării sale în Germania.»

În plus, responsabilii HR lucrează de exemplu ca aceste cursuri de conducere să fie și mai bine adaptate la necesitățile departamentelor.

Și celelalte țări, unde Bell are reprezentanțe, se pregătesc pentru introducerea managementului de talente. În 2019 vor începe discuțiile cu angajații, printre alții, Grupul Huber, Hügli Elveția și Germania, Eisberg Austria și Polonia, precum și Bell Franța și Polonia.

În același timp la Bell Elveția, unde programul s-a instalat deja de șase ani, în 2018 au participat aproximativ 1400 de angajați la diferite cursuri – dintre care 400 la cursuri de conducere și de carieră. Unul dintre ei este Lukas Zihlmann din locația Bell Zell, care a absolvit cursul «LAK Logistică/Producție Basic» «Scopul meu a fost

extinderea competențelor mele de conducere», raportează șeful departamentului de dezvoltare a produselor din carne de păsări/conveniență. «Acum pot folosi în munca de zi cu zi numeroase conținuturi, cum ar fi tehnicile de conducere fiabilă a discuțiilor sau indici compilați pentru dezvoltarea în continuare a departamentului meu.»

Multe feedbackuri pozitive și angajamentul mare, cu care participanții își urmăresc progresul profesional la Bell, sunt dovada că managementul talentelor are succes. «Desigur, acest fapt ne bucură foarte mult și ne încurajează, să continuăm număidecât programul în întreg Bell Food Group.»

Look! va urmări acest proces și pe viitor, și în ediția următoare va relata despre experiențele altor participanți. • mr

Următorul pas este
planificarea procedurii
ulterioare împreună
cu candidații.

Ucenicul din Harkebrügge câștigă premiul de dezvoltare «Gânditor neconvențional» 2018

Gândire neconvențională, soluție inteligentă

Cu un sistem de semafoare inteligent, ucenicul René Thoben din Harkebrügge asigură în zona de încărcare-descărcare mai multă siguranță. Pentru aceasta, asociația profesională pentru produse alimentare și sector hotelier îl premiază cu premiul de dezvoltare pentru ucenici «Gânditor neconvențional» 2018.



La fiecare doi ani, asociația profesională pentru produse alimentare și sector hotelier din Germania (BGN) premiază proiectele exemplare ale ucenicilor în domeniul protecția muncii și sănătății cu premiul de dezvoltare «Gânditor neconvențional». În 2018 premiul i-a revenit lui René Thoben, ucenic tehnician în ultimul an la locația Bell din Harkebrügge: cu o soluție inteligentă, ucenicul a asigurat o mai bună comunicare și o siguranță mai mare în zona de încărcare-descărcare.

Până atunci, personalul de încărcare-descărcare și șoferul camionului au comunicat prin semnale sonore, ceea ce în trecut aproape a cauzat un accident. René Thoben s-a ocupat de problemă și a dezvoltat o instalație de semafoare, care reglea-

ză clar procesele de pe rampa de încărcare-descărcare împiedicând, ca un camion să poată părăsi rampa de încărcare-descărcare înainte ca procesul de încărcare-descărcare să fie complet terminat și toți angajații să fi părăsit rampa de încărcare-descărcare. Domnul Thoben a planificat, instalat și pus în funcțiune sistemul în mai mulți pași de unul singur – o prestație ce merită să fie premiată! • sh

De la stânga la dreapta: Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (responsabil cu siguranța la Bell), René Thoben (premiat), Olaf Polinski (angajat de specialitate pentru protecția muncii la Bell)



Obiectivul nostru pentru 2019

Noi, oamenii, facem diferența.

În anul 2019, noi, oamenii de la Bell Food Group, facem diferența și aducem o contribuție valoroasă și de neînlocuit la calea comună către vârf.

Înconjurați de instalații de producție inteligente, case self-checkout și online banking ne-am putea gândi că omul și-a pierdut din ce în ce mai mult importanța în munca de zi cu zi. Însă tocmai în vremea industriei 4.0, în care mașinile și capacitățile lor joacă un rol din ce în ce mai mare, tot factorul uman este cel care face diferența.

O infrastructură modernă și produse de înaltă calitate sunt condiția preliminară pentru îndeplinirea așteptărilor clienților noștri. Însă pentru perfecționare, factorul decisiv este – acum ca și în trecut – de componenta umană.

Cu obiectivul pentru 2019 «Noi, oamenii, facem diferența.», Bell Food Group onorează acest fapt și pune angajații în centru. Căci până la urmă, pasiunea pentru produsele noastre, experiența îndelungată, know-how-ul valoros sau aprecierea valorii colegilor, angajaților și clienților dau identitatea Bell Food Group - și prin aceasta facem diferența. • sh

Un nou concept de recuperare a căldurii în Edeweicht

Căldură reciclată

La locația Bell Germania din Edeweicht, de curând, un nou concept de recuperare a căldurii asigură economii energetice anuale de 700.000 kWh. Căldura pentru prepararea apei calde va fi obținută pe viitor din căldura evacuată prin procesele operaționale.

Unde mașinile și instalațiile consumă energie, se generează căldură. Acesta este cazul cu precădere la procesele industriale. Dacă așa-numita căldură evacuată nu este captată și alimentată practic într-un proces, ea se pierde fără să fie utilizată – și astfel se pierde un potențial mare pentru optimizarea eficienței energetice. Reutilizarea energiei termice nu doar că împiedică evacuarea căldurii în mediul înconjurător, ci, în același timp, reduce necesarul de căldură produsă cu gaz. Reciclarea energiei este astfel nu doar ecologică, ci și economică.

Aceste considerente au devenit realitate în cadrul modernizării parțiale a tehnologiei de alimentare și la Bell Germania: printr-un proiect cuprinzător pentru creșterea eficienței energetice, locația Edeweicht a pus în practică un nou concept de recuperare a căldurii.

Reciclarea energiei este nu doar ecologică, ci și economică.

În primul pas au fost identificate potențialele de îmbunătățire a sistemului de management energetic operațional: nici la instalația de răcire și pompe de vid, nici la producerea aerului comprimat nu s-a realizat anterior recuperarea căldurii; căldura evacuată a rămas neutilizată. În același timp, apa caldă necesară în uzină a fost încălzită cu un arzător pe gaz.

Noul concept prevede ca energia termică să fie colectată din sursele existente de căldură evacuată și să fie alimentată la apa rece, pentru a o încălzi și ulterior pentru a o stoca. Apa caldă obținută va fi utilizată conform necesităților, de exemplu pentru curățare pe timp de noapte.

Pentru a unifica sursele existente de căldură evacuată și pentru a le face utile tehnic, s-a instalat printre altele, un rezervor nou de apă cu un volum de 50 metri cubi. Ca rezervor să poată fi alimentat direct cu apa caldă a pompelor de încălzire ale instalației de răcire și cu căldura

evacuată a compresoarelor de aer comprimat, tubajul existent a fost adaptat. Acum este disponibil un circuit de încărcare corespunzător.

Cu un astfel de sistem se pot economisi, la locația din Edeweicht, aproximativ 700.000 kWh de gaz metan, ce altfel ar fi trebuit ars pentru încălzirea apei reci. Pentru a putea urmări exact rezultatele viitoare și pentru a permite controlul eficient al instalațiilor, s-a implementat direct și un concept adecvat de evaluare a contoarelor și datelor. • sh



Bell Oensingen se angajează pentru formarea profesională a refugiaților

MOTIVAȚIA LOR ÎI ANTRENEAZĂ PE TOȚI

Începând din august, la locația Bell din Oensingen doi refugiați au absolvit pentru prima dată cursul preliminar de un an. Astfel, Bell îi ajută pe cei doi bărbați din Eritrea și Afganistan să pornească cu dreptul pe câmpul muncii din Elveția, și în același timp, asigură cadre tinere în domeniile profesionale cu aplicări în scădere.

Abdulsalam Mohamed, 26, este în Elveția din august 2014. La Bell, acesta apreciază buna cooperare dintre colegi, ca și aici cu instructorul său, Marco Burkhardt. Scopul lui este să termine cu succes cursurile de mezelar și apoi să-și găsească un job stabil.

Bell trebuie să participe – pentru Johannes Meister, director HR la Bell Food Group, acest lucru a fost clădin momentul în care a aflat de proiectul pilot al cantonului Solothurn pentru formarea profesională a refugiaților. Deoarece pe de o parte, dorea să ajute oamenii care au trebuit să fugă de război și devastare. Pe de altă parte, imigrarea oferă companiei Bell șansa să găsească ucenici pentru dife-

rite profesii cum ar fi prelucrător specializat de carne, unde cifra candidaturilor este foarte scăzută. Prin urmare, Johannes Meister a făcut el însuși primele legături cu autoritățile și a realizat legătura cu întreprinderea producătoare din Oensingen.

Aici, Sybille Walpert, directoarea HR a locației, a preluat demersurile și a pregătit împreună cu organele competente angajamentul. În persoana lui Abdulsalam Mohamed din Eritrea s-a găsit, după câteva discuții telefonice



și întâlniri, candidatul corespunzător pentru așa-numitul «curs preliminar de integrare» (INVOL) ca asistent specializat în prelucrarea cărnii. Această ofertă de formare duală de un an se adresează refugiaților legitimi sau angajați provizoriu cu vârsta cuprinsă între 18 și 35 ani.

Aziz Ullah Egbali a aplicat din inițiativă proprie pentru o săptămână de probă ca logistician. «La început nu am știut că dorea să participe și el la programul INVOL și inițial nu am planificat o poziție pentru cursul preliminar», spune Daniel Winter, formator pentru profesia de logistician din Oensingen. «El ne-a impresionat din prima zi, prin urmare am hotărât să-l angajăm și pe el.»

Însă s-a dovedit că procedura de azil nu s-a încheiat pentru tânărul din Afganistan, deci el nu putea participa la cursul preliminar de integrare. «Când a aflat, i se vedea dezamăgirea pe față», povestește Sybille Walpert. «Pentru că a fost atât de implicat în timpul practicii, vroiam neapărat să-l păstrăm. Așa că am căutat o altă soluție și am găsit-o sub forma anului de pregătire profesională deschisă și pentru cei care caută azil.»

Începând din august, cei doi refugiați se pregătesc împreună cu ucenicii elvețieni pentru începerea formării profesionale. Ambele părți profită de această colaborare multinațională. Elvețienii îi ajută pe colegi de exemplu, la întocmirea rapoartelor săptămânale, în timp ce

Abdulsalam Mohamed și Aziz Ullah Egbali încarcă întregul grup cu dorința lor arzândă de a învăța și motivația lor imensă.

«Pentru noi cel mai important lucru este acum ca cei doi să termine cu succes cursul preliminar și anul viitor să înceapă cursul corespunzător», spune Sybille Walpert. Semnele sunt favorabile – și în domeniul educațional, cei doi având note bune. Aici supervizorii au avut ocazia să zâmbescă: Aziz Ullah Egbali a fost foarte trist pentru prima sa notă. În încercarea de a-l consola că nu este atât de tragic ca cineva să primească o dată și o evaluare mai slabă, s-a aflat că a luat 5,5. Deci o jumătate de notă sub cea mai bună notă din Elveția. Tânărul ambițios de 21 ani a considerat însă doar 6 cu adevărat o notă bună. • *mr*

Ambele părți profită de colaborarea multinațională.

Aziz Ullah Egbali, 21, a venit la sfârșitul lui 2015 în Elveția. Lui îi place tot ce este legat de logistică. Pe viitor își dorește să lucreze în acest domeniu și astfel să-și clădească o viață în noua sa patrie. El este ajutat, printre alții, și de instructorul său, Daniel Winter.

Formarea profesională 2019 – aplică acum

Procedura de aplicare pentru începerea formării profesionale în august 2019 a început deja. Cei interesați găsesc toate informațiile relevante pe paginile referitoare la carieră de pe pagina web a Bell Food Group la cuvântul-cheie formare de bază Future@Bell.

Link:

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



Totul a început cu ciupercile

Fabrica din Brivio are o istorie deosebită. Aceasta a fost fondată în 1983 de către un cultivator de ciuperci, care într-o zi nu a putut să vândă un camion întreg plin de ciuperci. Pentru a nu lăsa produsele să se altereze, el s-a hotărât să le taie mărunț și să le fiarbă în oțet. Astfel a putut să vândă ciupercile, puse în ulei, la borcan. Și a avut succes! A renunțat la gospodăria sa și a amenajat prima linie de producție pentru conserve de legume în ulei, apoi a doua pentru legume grilate și în anii 90 o a treia pentru producția de creme și sosuri de tomate. În 2007 firma a fost vândută către Hügli și între 2012 și 2014 complet restructurată, înainte să fie preluată în 2018 de către Bell Food Group.

Hügli din Brivio, Italia

Sosuri originale italienești

Firma Hügli, aflată în Italia de Nord în apropierea lacului Comer, este renumită pentru producția pe scară industrială a specialităților italienești. Întâlnire cu directorul Concetto Auditore.

Fabrica Ali-Big din Brivio este una dintre fabricile de produse alimentare ale companiei Hügli. Hügli a fost preluată de Bell Food Group la

începutul anului 2018. Brivio este astfel prima locație de producție a grupului din peninsula italiană. «Este foarte practic», declară

Concetto Auditore, în vârstă de 42 ani. El este directorul Ali-Big din 2009. «Suntem în mijlocul Europei, la 50

km față de Mailand (I) și Chiasso (CH), prin urmare aproape de cele mai importante ingrediente pentru ulei și tomate. Producția de produse alimentare în țara natală a bunei gastronomii promovează, desigur, imaginea firmei.»

Cei 52 de angajați prelucrează zilnic aproximativ 50000 kg de materii prime, două echipe continuând această muncă a doua zi între 6:00 și 13:00. Se produc sosuri de tomate, sosuri etnice (Tikka Masala, Curry), sosuri albe, supe, creme și Pesto italienești, produse tartinabile, supe și baze pentru sosuri în diferite ambalaje, cum ar fi borcane, cutii de conserve sau plicuri.

«Disponem de un know-how excelent în producția sosurilor de tomate în sticle. Însă sunt mândru și de so-

surile noastre albe și de produsele noastre tartinabile. Pentru un rezultat bun, aceste rețete complexe cer ca noi să stăpânim perfect mai multe tehnologii inovative.»

Fabrica din Brivio are două linii de producție, una pentru retail și cealaltă pentru specialități. Cu prima linie se produc preparate pasteurizate în sticlă după rețete simple, cum ar fi sosurile de tomate sau Pesto. «Această instalație de producție continuă dispune de un utilaj de pasteurizare pentru umplerea la cald», explică directorul, care și-a început cariera în Brivio în 2006, ca angajat în departamentul de control al calității. Datorită celei de a doua linii fabrica poate produce preparate pasteurizate și sterilizate prin proceduri complexe, care combină tehnologii cum ar fi omogenizarea sau tratarea termică rotativă. Aici sunt disponibile diferite tipuri de recipiente. «Această linie este întreruptă și mai lentă decât cealaltă. Însă putem acoperi cu ajutorul ei piețe de nișă, la care marjele sunt mai mari.»

Brivio este certificat pentru producția bio și, în ceea ce privește calitatea, dispune de două standarde internaționale de calitate (BRC și IFS), care sunt subiectul a două audituri neanunțate în fiecare an. «În ultimii doi ani am atins cel mai bun scor.» Bravo Brivio!

Concetto Auditore și colaboratorii săi doresc să extindă oferta de recipiente în sensul valabilității maxime și vor să dezvolte produse noi, care nu se bazează doar pe



tratamentul termic de azi, ci și pe proceduri care îndeplinesc cele mai înalte cerințe de igienă și care țin seama și de lanțul de răcire. «Deși aceste două proiecte sunt dificile și o provocare mare pentru noi, sunt însă și foarte palpitate. Astfel obținem noi cunoștințe, experiențe și echipamente, cu care putem începe o nouă etapă în procesul nostru de creștere.»

Le urăm tuturor angajaților din Brivio bun venit în Bell Food Group! • gm

Bell Food Group se bazează pe furnizori responsabili

O chestiune comună pentru sustenabilitate

Bell Food Group are cele mai înalte cerințe în ceea ce privește sustenabilitatea și nu numai față de activitățile proprii. Pentru companie este important ca furnizorii săi să fie pe aceeași lungime de undă în această chestiune. Cerințele minime definite pentru Bell Food Group trebuie îndeplinite de toți. Unii producători depășesc însă acest angajament în mod semnificativ.

“Hügli utilizează pentru cuburile sale pentru supă unt shea bio din Burkina Faso.”

Bunăstarea oamenilor, animalelor și a naturii, economisirea apei și energiei sau evitarea deșeurilor – acțiunile sustenabile au devenit tot mai importante în numeroase domenii. Pentru Bell Food Group este importantă configurarea sustenabilă a întregului lanț de valori – și asta în toate țările în care compania este activă.

De aceea își alege cu grijă furnizorii și verifică principiile de bază cu care lucrează. Anumite cerințe trebuie respectate de toți producătorii care furnizează marfă către Bell Food Group. Pentru aprovizionare există «lista Don't» care cuprinde bunuri care nu sunt achi-

ziționate sau vândute de Bell Food Group din principiu. Aici intră produse în proveniență de la specii pe cale de dispariție, din creștere neadecvată sau care au fost obținute prin chinuirea animalelor, cum ar fi ouă de la găini crescute în baterii sau homar viu. «Cerințele stabilite pe această listă au fost alese astfel să ofere o asigurare pentru întregul grup de întreprinderi și să reducă riscul de a fi trași la răspundere pentru comportament greșit», explică Marlene Kutzenberger, manager de proiecte privind sustenabilitatea la Bell.

Aici se adaugă obiectivele setate de Bell Food Group pentru următorii ani. Un exemplu în acest sens este uleiul de palmier mult criticat în mass-media și de public. Dacă nu poate fi înlocuit cu o altă grăsime, trebuie să aibă în întreg grupul cel puțin certificatul RSPO, care reprezintă cultivarea durabilă și limitarea daunelor ecologice. În principiu, pe lângă obiectivele de grup au fost definite și scopuri specifice pentru fiecare țară pe domeniu de întreprindere, care iau în considerare condițiile-cadru respective.

Bell Food Group acordă atenție și condițiilor de lucru de la furnizori – mai ales la achiziționarea materiilor prime de peste ocean.

«Producătorii din așa-numitele <țări cu risc> trebuie să ne dovedească faptul că respectă anumite standarde sociale», spune Marlene Kutzenberger. «Astfel excludem de exemplu, ca furnizorii noștri să angajeze copii sau să nu-și plătească angajații.»

Însă Bell Food Group stabilește nu numai condițiile-cadru pentru colaborarea cu producătorii săi. Deseori compania susține întreprinderile în la implementarea obiectivelor durabile. Astfel Bell Elveția a construit o producție integrată de păsări, în care producătorii contractuali sunt asistați intens la creșterea responsabilă de anima-

le. Acest lucru începe cu construcția grajdurilor, igiena și furajare și continuă cu îngrijirea puilor de o zi până la vaccinarea în sectorul de adulți de către cei doi medici veterinari din cadrul serviciului sanitar de la Bell Elveția. Un program foarte asemănător pentru cultivatorii de legume oferă și Hilcona. Aici partenerii pot împrumuta printre altele, mașini speciale pentru recoltarea anumitor tipuri de legume. În plus, Hilcona acordă atenție traseelor de transport cât mai scurte în întreprinderile sale producătoare.

În pofida multor măsuri aplicate deja cu succes, tema sustenabilității oferă încă mult potențial.

Posibilități de îmbunătățire există de exemplu, în domeniul ambalajelor. Pe lângă scopul de a reduce materialele de ambalare la Bell Food Group, și producătorii pot contribui la optimizarea în continuare și astfel la evitarea deșeurilor. • *mr*

Posibilități de îmbunătățire există în domeniul ambalajelor.

Cifre și fapte

(În 2017)

57 %

din peștii & specialitățile marine de la Bell provin din surse sustenabile.

99 %

din fructele și legumele proaspete de la Hilcona sunt certificate cel puțin după standardul GlobalGAP.

100 %

din păsările (sacrificare proprie) de la Bell Elveția provin din stabulație foarte prietenoasă cu animalele.



Unt shea bio din Burkina Faso pentru Hügli

Pomul Shea, numit și arborele Karité, crește în Africa într-o fâșie la nord de ecuator. Și Burkina Faso, una din cele mai sărace țări ale lumii, se află în această fâșie. Aici, cele două grupuri de femei «ABPJF» și «Ragussi» prelucrează semințele arborilor imenși, ca să devină unt shea bio pentru Hügli.

Specialistul în convenience folosește, această grăsime din 2013 pentru cuburile pentru supă, marca proprie: Natur Compagnie, Erntesegen și Cenovis. Astfel Hügli nu numai că evită utilizarea uleiului de palmier mult controversat, dar sprijii-

nă și femeile prin prețuri corecte și cantități de desfacere fixe, ca să-și îmbunătățească condițiile de trai și cele ale familiilor lor. În cei cinci ani de colaborare, cantitatea de unt shea cumpărată s-a triplat în prezent la 120 tone pe an.

Și fiindcă cererea pentru produse fără ulei de palmier este în continuă creștere, Hügli a găsit între timp un grup de producătoare din Ghana care reprezintă o sursă sustenabilă de aprovizionare a untului shea bio.



Cartofi de la pionierul bio pentru Hilcona

Deja în anii '80, când agricultura ecologică din Europa era încă în fază incipientă, Richard Schierscher a început agricultura biologic-dinamică în gospodăria sa. Prin aceasta el a fost un pionier bio în Liechtenstein. Între timp, fiul său Samuel a preluat gospodăria. Însă directivele stricte nu s-au schimbat deloc. Prin urmare, și el renunță în procesul de agricultură la ierbicide și pesticide chimice sintetice. Respectarea strictă a acestor directive este dovedită de certificările Demeter și Bio-Suisse.

De peste 20 de ani, și Hilcona apreciază legumele de înaltă calitate produse în această gospodărie. Astfel, întreprinderea cultivă în fiecare an, sub contract, aproximativ 60 de tone de cartofi bio pentru produsele Röstli bio ale companiei.

Richard Schierscher a fost un pionier bio în Liechtenstein.



Căldură neutră din punct de vedere al emisiilor de CO₂ pentru legume și salate pentru Eisberg

Datorită unei cooperări inteligente cu uzina învecinată de incinerare a deșeurilor, Gebrüder Meier Gemüsekultur AG încălzește complet culturile de legume din serele sale fără utilizarea combustibililor fosili. Pe o suprafață de patru hectare, legumele și salatele din locația elvețiană Hinwil cresc astfel la temperaturi adaptate exact la nevoile lor. Prin urmare, se economisesc aproximativ două milioane de litri de ulei pentru încălzire pe an.

Frații Meier au economisit aproximativ două milioane de litri de ulei pentru încălzire.

Eisberg este clientul întreprinderii inovatoare. Compania colaborează cu frații Meier deja de peste 20 de ani și achiziționează de la ei de exemplu, diferite salate, conopidă și zucchini. Aspectele legate de cultivarea sustenabilă a legumelor sunt întotdeauna temă de discuție la vizitele personale în gospodărie și la negocierile contractuale dintre cei doi parteneri.

Carne de iepure din creștere adecvată pentru Bell

Pentru creșterea cât mai adecvată a iepurilor, Kani Swiss a dezvoltat un sistem de creștere unic în Europa. Animalele trăiesc împreună în grupuri mici în țarcuri generoase. Cantitățile mari de fân și paie, precum și posibilitățile de retragere individuală, permit animalelor să aibă un comportament natural și să se simtă în largul lor. Furnizorul Bell a fost premiat pentru acest fapt acum doi ani, în Berlin, cu «Good Rabbit Award».

Bell Elveția achiziționează de aproape 20 de ani carne de iepure de la Kani Swiss, vândută exclusiv la Coop. Dacă la început constituiau doar o activitate secundară pentru proprietarul Felix Näf, cantitățile cumpărate au crescut semnificativ în anii următori și bunăstarea animalelor a devenit din ce în ce mai importantă. Când Coop a decis în 2008 să vândă doar carne de iepure din Elveția, Felix Näf și-a extins afacerea și a dezvoltat metoda de creștere adecvată în grup.

În prezent, crescătorul livrează săptămânal, împreună cu întreprinderile sale parteneri, până la 3000 de iepuri din abatorul propriu către Bell. Și pune accent în continuare pe îmbunătățirea sustenabilității: acum el dezvoltă soluții pentru a comercializa produse secundare, cum ar fi oase, stomacuri și piei.



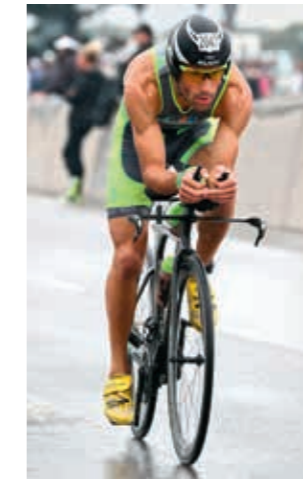
Despre persoană

Nume: Robert Taferner
Activitatea la Hubers
Landhendl: Tehnician
La Hubers din: 2001
Vârsta: 38

Robert Taferner a fost întotdeauna foarte sportiv. Bărbatul în vârstă de 38 ani a jucat încă din copilărie fotbal, dând dovadă pe teren de o anduranță enormă la alergat. În ciuda pasiunii sale pentru sportul pe gazon, el a fost conștient că odată cu vârsta și riscul de rănire devine din ce în ce mai mare. I-a venit ca o mânășă când în 2013 s-a înființat o uniune de triatlon în cercul său de cunoștințe. Prin urmare, a schimbat încălțămintea cu crampoane, apărătoarea de tibie și mingea pe încălțăminte de alergat, costum de baie și bicicletă de triatlon.

De atunci, pentru el, aproape totul se învârtă în jurul triatlonului. El se antrenează zilnic – câteodată și de două ori – își ajustează alimentația în mod corespunzător și își testează întotdeauna limitele. Iar disciplina a dat roade. A reușit să-și mărească performanțele rapid și a ocupat un loc în sfera superioară a amatorilor acestui sport. Ștacheta sa actuală este jumătatea distanței, pentru care tot trebuie să înoate 1,9 km, să meargă cu bicicleta 90 km și să alerge 21 km.

Cât de bine stăpânește această combinație istovitoare, a dovedit-o în septembrie la campionatele mondiale din Africa de Sud. Obiectivul său declarat: să depășească cel mai bun timp personal. În acest scop, întâi s-a avântat în valurile Nelson Mandela Bay de la Port Elizabeth. Apoi a schimbat cu bicicleta și în final, a dat încă o dată totul în disciplină sa preferată, alergatul.



«Doar călătoria în sine spre Africa de Sud a fost o experiență specială pentru mine», povestește Robert Taferner. «Să-ți măsoari puterile cu cei mai buni din lume în aceste culise, a fost un sentiment extraordinar.» În final, rezultatul pentru ambițiosul atlet: a stabilit recordul său personal la 4:24 ore recordul său personal, a ajuns pe locul 176 din 3600 de concurenți și a devenit al patrulea cel mai bun austriac din competiție.

Indiferent de locul în care Robert Taferner se așează la start, trei persoane îi țin pumnii: soția sa, Bettina, angajată la Hubers Landhendl, și cei doi fii, Leon și Vincent. «Soția mea mă sprijină oriunde poate, și cei doi fii ai mei fac la fel, știind că mă antrenez mult. Dacă sunt acasă de exemplu, în camera de agrement, pe bicicletă, deseori participă și ei.»

Bettina Taferner este și ea o alergătoare bună, ceea ce este în avantajul angajatorului comun: la crosul business din Salzburg, a alergat împreună cu soțul ei și colegul lor, Hermann Greger. Și această performanță de echipă a fost încununată de succes: trioul și-a asigurat victoria totală dintre 160 de echipe.

Însă Robert Taferner nu este omul care să se culce pe laurii săi. Următoarele obiective sunt deja setate. Printre acestea se numără trecerea la distanța lungă, așa-numitul Ironman. Pentru această competiție, considerată cea mai dificilă din întreaga lume, va trebui să facă față, în toate cele trei discipline unor trasee duble față de cele de acum. • mr

În Africa de Sud, Robert Taferner a stabilit recordul său personal.

Triatlon

Prima competiție care a purtat numele oficial «Triathlon» a fost triatlonul Mission Bay 1974 din San Diego. Triatlonul a devenit renumit patru ani mai târziu, odată cu primul Ironman din Hawaii, care a transformat statul-insulă din Pacific în Mecca sportului triatlon. La crosul premieră au participat prima dată 15 persoane, din care douăsprezece au atins linia de sosire. Cel mai rapid a fost americanul Gordon Haller, care a intrat în istorie ca primul «Ironman». În timp ce lui i-au trebuit 11:46 ore pentru distanțele de înot, ciclism și alergat, recordul actual pentru traseu este stabilit de neamțul Patrick Lange, în Hawaii, la 7:52 ore. Pe lângă numeroasele competiții de triatlon, care se desfășoară în prezent pe întreg mapamondul, din 2000 acest tip de sport este și olimpic.

Robert Taferner își depășește limitele la triatlon

CEL MAI BUN TIMP, ÎNTOTDEAUNA ÎN VIZOR

Pentru hobby-ul său, Robert Taferner are plămâni buni, fie că este vorba de apă sau teren uscat. Tehnicianul de la Hubers Landhendl își consacră timpul liber pentru triatlon. Cu mult succes: La campionatele mondiale din Africa de Sud, a terminat pe locul 25 triatlonul compus din înot, ciclism și alergat în grupa sa de vârstă.

Aniversări

LOOK! îi felicită pe sărbătoriții din perioada decembrie 2018 – februarie 2019

Bell Elveția

20 ani de serviciu

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

25 ani de serviciu

Pascal Musch, 1 decembrie, Bell, Basel
Andreas Bühler, 1 ianuarie, Bell, Zell
Othmar Dubach, 1 ianuarie, Bell, Zell
Heinrich Niederklopfer, 1 ianuarie, Bell, Churwalden
Hanspeter Treichler, 1 ianuarie, Bell, Churwalden
Annelies Schneider, 1 februarie, Bell, Oensingen
Hansruedi Schneider, 1 februarie, Bell, Oensingen

30 ani de serviciu

Thavarajah Ponnampalam, 1 decembrie, Bell, Basel
Philippe Diemunsch, 18 decembrie, Bell, Basel
Renate Schulze, 1 ianuarie, Bell, Basel
Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira,
 2 ianuarie, Bell, Cher-Mignon
Yves-Alain Rey, 1 februarie, Bell, Basel
Dominique Wolf, 1 februarie, Bell, Basel
Claude Rizzo, 6 februarie, Bell, Basel

35 ani de serviciu

Samuel Müller, 2 decembrie, Bell, Basel
Max Von Euw, 1 ianuarie, Bell, Zell
Beatrix Imer, 1 februarie, Bell, Zell

Pensionări timpurii

Markus Gilli, 30 noiembrie, Bell, Oensingen (*ulterior*)
Guy Pommier, 30 noiembrie, Bell, Cheseaux (*ulterior*)
Fernande Bissel, 31 decembrie, Bell, Basel
Francois Jaegli, 31 decembrie, Bell, Basel
René Metzger, 31 decembrie, Bell, Basel
Aimé Moser, 31 decembrie, Bell, Basel
Michel Mullerseck, 31 decembrie, Bell, Basel
Bernard Schmitter, 31 decembrie, Bell, Basel
Serge Stegmüller, 31 decembrie, Bell, Basel
Sandirase Thambo, 31 decembrie, Bell, Basel
Philippe Thiebauld, 31 decembrie, Bell, Basel
Christine Zahn, 31 decembrie, Bell, Basel
Monique Constantin Rumo, 31 decembrie, Bell, Cher-Mignon
Orlando Barberis, 31 decembrie, Bell, Oensingen
Toma Bosancic, 31 decembrie, Bell, Oensingen
Beat Grossmann, 31 decembrie, Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, 31 decembrie, Bell, Oensingen
Heinz Verna, 31 decembrie, Bell, Oensingen
Dragoljub Vrtic, 31 decembrie, Bell, Oensingen
Kandasamy Ganeshalingam, 31 ianuarie, Bell, Zell

Todesfall

Thierry Girardin 4 noiembrie, Bell, Cheseaux (*ulterior*)

Bell Germania

20 ani de serviciu

Hermann Kuhl, 1 decembrie, Bell, Edewecht
Susanne Kluge, 8 februarie, Bell, Edewecht

Bell International

40 ani de serviciu

Te Vang, 16 ianuarie, Bell Franța, St. André

Pensionari

Damaschin Morodan, 30 noiembrie, Hubers Landhendl,
 Pfaffstätt (*ulterior*)
Josef Bernroeder, 31 decembrie, Frisch Express, Pfaffstätt
Véronique Dvrrar, 31 decembrie, Bell Franța, Salaison Polette

Hilcona

25 ani de serviciu

Anna Selinschek, 17 ianuarie, Hilcona, Schaan
Manuel Carapinha Gomes, 1 ianuarie, Hilcona, Schaan
Ueli Giger, 1 februarie, Hilcona, Schaan

30 ani de serviciu

Gerhard Mally, 10 ianuarie, Hilcona, Schaan

35 ani de serviciu

Michael Mayenknecht, 1 februarie, Hilcona, Schaan

Pensionari

Carlos Carvalho Miranda, 31 ianuarie, Hilcona, Schaan
Alfred Kaufmann, 28 februarie, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 28 februarie, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 ani de serviciu

Kornel Eggenschwiler, 1 ianuarie, Eisberg, Dällikon
Palmira Perpetua Martins Pombas, 16 ianuarie, Eisberg,
 Villigen
Mehmet-Ali Cosku, 22. februarie, Eisberg, Dällikon

Pensionari

Joaquim Reimao da Costa, 31 decembrie, Sylvain & CO,
 Essert-s-Champvent
Tony Boutellier, 31 ianuarie, Eisberg, Dällikon
José Inacio Guerreiro, 31 ianuarie, Eisberg, Dällikon

Oferte actuale de locuri
 de muncă găsiți la:
bellfoodgroup.com/karriere

Hügli

20 ani de serviciu

Helena Haziraj-Gerein, 5 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Hannes Sieberer, 11 ianuarie, Hügli Austria, Hard
Matthias Aldenhoff, 1 februarie, Hügli Germania, Radolfzell
Andrea Unger, 1 februarie, Hügli Germania, Radolfzell
Egli Hartwig, 8 februarie, Hügli Elveția, Steinach
Jasmin Iriskic, 15 februarie, Hügli Germania, Radolfzell

25 ani de serviciu

Gudrun Ogriseck, 6 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Olga Walter, 6 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Sandra Fischer, 1 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Manuela Gommeringer-Heinzler, 1 ianuarie, Hügli Germania,
 Radolfzell
Čuchal Jaroslav, 1 februarie, Hügli Cehia, Zásmyky
Hans-Peter Siegel, 1 februarie, Hügli Germania, Radolfzell

30 ani de serviciu

Konrad Stöckle, 2. ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Georg Stöckle, 31 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Kadriye Keskin, 1 februarie, Hügli Germania, Radolfzell
Samuel Schär, 1 februarie, Hügli Elveția, Steinach

35 ani de serviciu

Reiner Köttel, 1 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Marianne Schmid, 1 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell
Udo Schwall, 1 februarie, Hügli Germania, Radolfzell

Pensionari

Christoph Klein, 31 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell
Peter Sander, 31 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell
Hans-Jürgen Wiedemann, 31 decembrie, Hügli Germania,
 Radolfzell

Nicio șansă pentru stres de sărbători

Oh, timp relaxat de Crăciun

Sărbătoarea de Crăciun, cadouri de Crăciun, meniu de Crăciun – doar trei cuvinte cheie care pe mulți îi fac să transpire din nou. Redacția LOOK! este de părere că stresul de sărbători nu este obligatoriu și a adunat câteva sfaturi și multe rețete minunate din toate domeniile Bell Food Group – pentru zile de sărbătoare relaxate.

La sfârșitul unui an solicitant cei mai mulți își doresc câteva zile liniștite. Însă, de cele mai multe ori, în ultimul moment apare din nou stresul. Tre-

Cine o lasă mai moale, câștigă timp prețios.

buie împachetate cadourile, trebuie făcute cumpărăturile. Și pe deasupra, locuința trebuie să strălucească de curățenie și să fie împodobită festiv.

Există câteva trucuri pentru a parcurge pregătirile de sărbători un pic mai relaxat. Maratonul înveliturii în hârtie cu puțin timp înainte de înmânarea cadourilor poate fi evitat dacă cerem direct în magazin împachetarea cadourilor. Și curățenia generală mănâncă mult timp.

Trebuie să ne întrebăm: chiar și cel mai ascuns colț trebuie să fie desprăfuit ca oaspeții să se simtă bine? Cine o lasă mai moale, câștigă ore prețioase.

Oricum toate privirile se îndreaptă doar către decorațiunile de Crăciun. Ca să nu existe surprize neplăcute chiar înainte de închiderea magazinelor, funcționarea și integritatea ghirlandelor luminoase și a podoabelor de brad trebuie verificate din timp. Cine are copii mici sau animale de companie efervescente, în loc de globuri de sticlă mai bine agață figurine din lemn sau păslă pe brad. Menajează nervii - chiar dacă bradul se răstoarnă.

Punctul culminant necontestat al zilei este pentru mulți meniul de Crăciun. Pentru toți cei care nu vor să introducă ture de noapte pe această temă, nu este valabil: «Mulți bucătari distrug piureul!». Unii oaspeți sunt bineveniți ca să-l ajute pe bucătar. Cele patru propuneri de meniu ale redacției LOOK! sunt ușor de realizat chiar și de către o singură persoană. Vă dorim sărbători tihnite! • *mr*

Meniu de Crăciun à la Bell Food Group

(Pentru 4 persoane)

Aperitiv

Somon afumat cu sos de miere, muștar și mărar

1 plic Betty Bossi «Magie de stele» (alternativ, o altă salată mixtă)

200 g somon afumat feliat fin

1 ceapă roșie mare

12 capere

½ ceapă

½ lămâie

4 linguri ulei de măsline

½ linguriță bulion de legume

1 linguriță muștar granulație mare

1 lingură de miere

3 linguri de mărar, tocat fin

Zahăr

Sare și piper

Jumătatea de lămâie se stoarce într-un bol pentru salată. Se adaugă sare, zahăr, piper și se amestecă bine, până se dizolvă sarea. Apoi se adaugă bulionul de legume și se amestecă. Pe urmă se adaugă muștarul și mierea și se amestecă ușor. La final, se amestecă uleiul de măsline.

Ceapa roșie se taie rondele fine. Se îndepărtează coada caperelor și caperele se taie în jumătate. Salata se pune în farfurii și se așează deasupra somonul. Sosul se distribuie cu o lingură peste acestea. Se ornează cu caperele tăiate în jumătate și cu mărar.





Primul fel principal Quiche cu Morchella și tofu

1 porție de foietaj
(pentru forma de tarte Ø 26 – 28 cm)
50 g unt
1 ceapă
100 g păstârnac
200 g mangold (tulpini și frunze separat)
100 g varză creată
100 g Morchella fiert
200 g tofu
40 g pătrunjel mărunțit
200 g brânză Gruyere mild
2 ouă
130 ml lapte
Sare, piper, nucșoară, condimente pentru pâine
cu pere

Foietajul se pune în forma de copt unsă, se împunge de mai multe ori cu o furculiță, se acoperă cu hârtie de copt, se umple cu mazăre uscată și se coace la 180°C timp de aprox. 15 minute. Între timp, se curăță legumele și se taie cuburi mici, iar tofu în cuburi ceva mai mari. Ceapa se căleşte în unt, apoi se adaugă păstârnacul, tulpinile de mangold și varza creată și se călesc împreună. Se adaugă restul ingredientelor, cu excepția Gruyere, și se condimentează bine cu sare, piper, nucșoară și condimentul pentru pâinea cu pere. Se lasă un pic să se răcească și apoi se amestecă și brânza. Umplutura se întinde pe foietaj. Ouăle se amestecă cu laptele, se condimentează cu sare și piper și se toarnă peste umplutura. Apoi tartă quiche se coace la 170°C cca. 25 min. Cine folosește aparat de gătit cu aburi combinat, poate adăuga 20% aburi.

Al doilea fel principal Ceafă de porc cu sos de coacăze și Madeira

1 porție ceafă de porc Bell Quick
1 lingură de unt
4 linguri vin Madeira
1 lingură de coacăze
1 linguriță de muștar
Nucșoară, coriandru, sare, piper

Punga cu ceafa de porc Bell Quick se pune în apă fierbinte, dar nu în fierbere, și carnea se lasă cca. 45 minute la infuzat. Carnea se scoate din zeamă și se scurge bine.

Se amestecă bine vinul de Madeira, coacăzele, muștarul și condimentele. Din marinadă se pune un pic la o parte ca sos și cu restul se unge carnea. Apoi carnea se pune într-o tavă de copt unsă cu unt și se gratinează în cuptorul preîncălzit timp de 20 minute. În acest timp, carnea se întoarce o dată și se unge de mai multe ori cu marinadă. În final, marinada pusă la o parte se încălzește ușor și felile de carne de pe farfurie se ornează cu aceasta.

Drept garnitură se potrivește iahnia de fasole și cartofi aurii la cuptor.

Idee: În loc de ceafă de porc Bell Quick se poate folosi și o ceafă de porc proaspătă. Cereți măcelarului să vizioneze ceafa de porc și gătiți-o timp de mai multe ore la 50 – 60°C cu metoda Sous Vide în baie de apă. Timpul de gătit depinde de mărimea bucății de carne, cel mai bine întrebați măcelarul.



Meniul de Crăciun poate fi atât de convenabil.

Desert Parfait de alune cu spumă de castane

30 g bază pentru Parfait
80 ml lapte
30 g alune
15 g glazură închisă la culoare
25 ml smântână

Pentru spuma de castane
200 g piure de castane
20 g zahăr vanilat
100 ml lapte
400 ml frișcă

Pentru ornare
50 ml suc de rodii
1 lingură de zahăr
Sâmburi de rodie

Clătiți cu apă rece 4 forme de Parfait și îmbrăcați-le cu folie transparentă. Prăjiți alunele în cuptor, puneți-le pe un strecurătoare și scuturați-le bine, ca să cadă cojile. Ulterior tocați-le grosier. Răzăliți fărămișat glazura pe o răzătoare de cașcaval și bateți frișca. Amestecați praful de Parfait cu laptele și bateți cu mixerul la treapta cea mai mare cca. 4 minute, până devine cremos. Apoi amestecați alunele și glazura. În final adăugați frișca și turnați amestecul în forme. Lăsați să se congeleze în congelator mai multe ore sau peste noapte.

Amestecați ingredientele pentru spuma de castane și treceți-le printr-o sită. Puneți amestecul într-un dozator de frișcă și umpleți astfel câteva pahare mici. Dacă nu este disponibil un dozator de frișcă, bateți crema cu un tel sau cu mixerul până devine ușor spumos și dispensați cu ajutorul unei pungi pentru ornat.



Fierbeți scurt sucul de rodie cu zahărul și puneți-l pe farfuria de desert, având ca pat sâmburii. Scoateți din forme parfait-urile și aranjați-le pe farfuria cu spuma de castane.

Idee: În loc de bază pentru parfait se poate crea propriul parfait. Pentru aceasta se fierb 100 g zahăr cu apă, până devine sirop. 4 gălbenușuri și siropul se bat într-un bol adecvat pe baie de aburi, până devine o cremă groasă. Apoi se pune în apă cu gheață, crema se bate rece și se adaugă 330 ml frișcă bătută tare, alunele și glazura, și se congelează în modul descris mai sus.

Gastro-Service Molard în Geneva

Excelența din Geneva

În aprilie 2018 Bell Food Group a preluat Gastro-Service Molard din Geneva. Compania este cunoscută pentru carnea foarte bine maturată și oferă preparare individualizată pentru cele mai bune restaurante din Elveția.

Gastro-Service Molard prelucrează săptămânal 10000 kg de carne, care provine preponderent din Elveția datorită «bunei calități ce se găsește aici», precum și pentru susținerea gospodariilor autohtoni și din motive de protecția mediului. În ce constă renumele acestei mezelării fondate în 1921? Patru cuvinte descriu obiectivele de calitate: gust, siguranță, sănătate și service.

În ceea ce privește gustul, carnea este maturată pe os, în camera frigorifică, patru până la cinci săptămâni (carnea de vită), o săptămână până la zece zile (carnea de vițel, porc și miel). Folosind această tehnică tradițională, din carne se evaporă apa, prinde gust și devine fragedă.

Clienții pot comanda oricând. Robotul telefonic, faxurile și e-mailurile se procesează începând de la 2:30 dimineața. «Mezelarii noștri

Gust, siguranță, sănătate și service

încep lucrul la patru dimineața», spune Gilles Charrière, directorul comercial. «Îndeplinim toate cererile: tăiem, cântărim și pregătim bucățile de carne, pentru a fi gata de gătit. 80 % din carnea care iese de aici trece prin mâinile mezelarii noastre.»

Comenzile sunt livrate de trei ori pe zi, cu șase autovehicule, în Geneva și o dată pe



săptămână în regiunea lacului Geneva. Pentru distanțe mai mari, compania folosește un serviciu privat de livrări speciale.

În ceea ce privește sănătatea și siguranța, la amenajarea încăperilor din 2011 au fost adoptate prevederile fabricilor Bell. Vestiarul și diferite zone marcate cu cod color sunt separate cu uși rotative, care pot fi trecute numai având mâinile și picioarele dezinfectate.

De trasabilitatea cărnii se ocupă directorul de producție, Jérémy Billod. Aceasta se poate realiza pe trei niveluri: căutarea producătorului, căutarea prelucrătorului de carne și căutarea locului de livrare a diferitelor loturi. Din perspectiva companiei, ultimul proces este cel mai important: «Dacă există o problemă, putem rechema comenzile afectate.»

Bucătarii-șef ai celor mai bune restaurante nu greșesc când au încredere în Gastro-Service Molard. Nici Bell Food Group. • gm



Stânga: Jérémy Billod, director de producție, dreapta: Gilles Charrière, director comercial.