

# LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

01 2019



---

**Kényelmi termékek –  
Kitartást kívánó irányzat**

# Kedvező jövőbeli kilátások

## Tisztelt Munkavállalók!

Az elmúlt üzleti év során a Bell Food Group tovább fejlődött, és mind az árbevételt, mind az értékesítési volument növelni tudta. Különösen öröndetes, hogy ehhez minden üzleti terület hozzájárult, és hogy a növekedést nem csupán a Hügli és a Sylvain & CO akvizíciója okozta, hanem az operatív előrelépések is. Kiemelt fejlődést mutatott a kényelmi termékek új üzletága.

Kevésbé örömteli, hogy ezzel szemben némely üzletágban elmaradtunk az elvárásainktól. Ezen kívül a csoport egészét tekintve a karácsonyi forgalmat sem nevezhetjük kielégítőnek. Annak ellenére, hogy a megelégedésünket nem szolgáló első félét követően elenintézkedéseket vezettünk be és valósítottunk meg, az eredményben produkált lemaradást az év végéig nem sikerült behozni. Ezen okból kifolyólag az éves eredmény alacsonyabbra sikerült, mint az elmúlt évben, így a saját magunk számára kitűzött elvárás alul teljesítettünk. Meggyőződésünk azonban, hogy a bevezetett intézkedések ebben az évben kifizetődnek, és 2019-ben ismét növekedni tudunk. A 2019. januári kedvező üzletmenet az első pozitív jel, amely ezzel kapcsolatosan bizakodásra ad okot számomra.

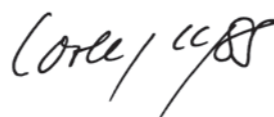
2018-ban különféle stratégiai döntéseket hoztunk, amelyek hozzájárulnak ahhoz, hogy a Bell Food Group felkészülten nézzen szembe a jövő kihívásaival. Itt mindenképp

megemlítendő a Hügli és a Sylvain & CO akvizíciója, amely ismételten szignifikáns módon erősítette a kényelmi termékek üzletágát. Ezen kívül a 2018 júniusában megvalósított tőkeemelésnek köszönhetően a Bell Food Group rendelkezik az akvizíciók finanszírozására szolgáló folyó eszközökkel, továbbá kellő mozgástérrel bármilyen további stratégiai befektetéshez.

A vállalat szervezetében is változás várható. 2019. július 1-től a Bell Food Group négy üzletágra tagolódik: Bell Svájc, Bell International, kényelmi termékek, valamint a pénzügy/szolgáltatás üzletága. Az átszervezések miatt a csoportvezetésben is változások következnek. A jelenlegi pénzügyi igazgató, Marco Tschanz, a jövőben a Bell International üzletágát fogja vezetni. Xavier Buro új pénzügyi igazgatóként fog vállalatunkhoz csatlakozni. A kényelmi termékek üzletágát 2019. július 1-től Volker Baltés fogja vezetni, aki szintén új belépőként érkezik hozzánk.

Meggyőződésem, hogy a vállalati struktúra testreszabásával megteremtettük az előfeltételeit annak, hogy a Bell Food Group a következő években tovább növekedhessen. Tisztelt Munkavállalók, Önökkel karöltve örömmel nézek az új kihívások elé, és köszönöm Önöknek az értékes támogatásukat, amelyet a csúcsra vezető úton nyújtanak.

Lorenz Wyss  
A csoportvezetés elnöke




## Tartalom

### Vállalati események

- 4 Stratégiai előrelépések a kihívásokkal teli üzleti évben**  
A Bell Food Group éves eredménye
- 5 Jól szervezeten a jövőbe**  
A Bell Food Group testreszabja vállalati struktúráját
- 6 Felfrissített hal-tudás**  
A Bell Seafood két dolgozója hal-sommelier végzettséget szerzett
- 8 A Bell Food Group digitális kirakata**  
Új weboldal és új imázsfilm
- 10 Samuel Bell valódi úttörő volt**  
150 évvel ezelőtt az «Ochsenmetzg» nevű hentesüzlet teremtette meg a mai Bell Food Group alapjait

### Áttekintés

- 12 Egymillió bio csirke a Bellnek**  
A Bio Brüterei Lindenberg növeli kapacitását
- 13 Friss, mintha most fogták volna ki a tengerből**  
Új szállítórendszer a tenger gyümölcsei számára

### Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 14 Közös alap**  
Új személyügyi stratégia és humán erőforrás szervezet a Bell Food Groupnál
- 15 Lehetőségek széles tárháza**  
Tehetségmenedzsment a Bell Food Groupnál

### Helyszínen...

- 16 Franciaországi úttörő**  
Salaison Polette, a Bell France telephelye Teilhède-ben

### Címlapsztori

- 18 Kitartást igénylő irányzat**  
A kényelmi termékek szegmense a jelenti Bell Food Group növekedésének egyik legfontosabb

### Fenntarthatóság és innováció

- 23 Valóságos erőközpont**  
A Bell Food Group új számítástechnikai központjai

### Az én hobbim

- 24 A sörfőzés az ő műfaja**  
Alexander Duss barátaival közösen saját sörkülönlegességeket készít

### Évfordulók

- 26 Évfordulók**  
A LOOK! gratulál a 2019. március és 2019. május közötti munkahelyi évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

### Ízvilágunk

- 28 Az ínycsegek kedvence**  
A lazac a világ legnagyobb mennyiségben fogyasztott étkezési halfajtái közé tartozik
- 30 Hal nélküli hal, hús nélküli hús**  
Hús- és halutánzatok a Foodservice részleg ügyfeleinek

### Így működik a minőség

- 32 Bővült az együttműködés az osztrák élelmiszer-kiskereskedelemmel**  
A Hubers Landhendl különösen állatbarát tartásból származó szárnyasokkal látja el a kereskedőláncokat

**Impresszum** A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2019/1. szám, 2019. március, 25. évfolyam.

Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Svájc. Cím: Bell Schweiz AG, Bell LOOK! Szerkesztőség, Posta-fiók 2356, 4002 Basel, Svájc. Tel. +41 58 326 2547, Fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Szerkesztői csoport: Fabian Vetsch (fv), vezető, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), szerkesztői támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Szerkesztés: obliografik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc. Nyomda: Druckerei Riebelmann, Lohne, Németország, Werner Druck & Medien AG, Basel, Svájc. FSC papírra nyomtatva.



A Bell Food Group éves eredménye

# Stratégiai előrelépések a kihívásokkal teli üzleti évben

A Bell Food Group a kihívásokkal teli 2018-as üzleti évben ismét növelni tudta a forgalmat és az árbevételt. Ez az akvizícióknak éppúgy, mint ahogy az operatív előrelépéseknek is köszönhető. Azonban némely üzleti egység elsősorban az első félév során a várakozásokon alul teljesített.



A 2018-as üzleti évet olyan fontos stratégiai döntések jellemezték, amelyek a Bell Food Group jövőbeli fejlődését tekintve nagy jelentőséggel bírnak. A Bell Food Group a Hügli és a Sylvain & CO akvizíciójának köszönhetően lényegesen erősíteni tudta pozícióját a kényelmi termékek egyre növekvő piacán. Ezenkívül a Bell Food Group 2018 júniusában egy 603 millió svájci frank nagyságú tőkeemelés is végrehajtott. Az így szerzett eszközöket a legújabb akvizíciók, az aktuális befektetési projektek, valamint a további stratégiai növekedés finanszírozására fordítják.

## Az árbevétel és az értékesítési volumen növekedése

A Bell Food Group a kihívásokkal teli 2018-as üzleti évben az elmúlt évhez képest 15,4 százalékkal 4,1 milliárd svájci frankra növelte a forgalmát. Az értékesítési volumen 19,6 százalékkal 542,9 millió kilogrammra emelkedett. A növekedéshez valamennyi üzleti terület hozzájárult. Különösen örvendetes fejlődést mutatott a kényelmi termékek üzletága, amely a Hügli akvizíciójának és az operatív előrelépéseknek köszönhetően jelentős mértékben tudott növekedni. A hentesárak és hústermékek alapvető üzleti tevékenysége a 2018-as év folyamán szervezetenként szintén előrelépést mutatott. Azonban némely üzletág elsősorban az első félév során a várakozá-

## A kényelmi termékek üzletága a 2018-as év folyamán jelentős fejlődést mutatott.



sokon alul teljesített. Az eredmény javítására bevezetett átfogó intézkedések segítségével a második félévben a visszaesés ugyan megállt, azonban a lemaradást már nem tudták behozni. Ennek egyik fontos oka, az elmúlt év összességében nem kielégítőnek mondható karácsonyi forgalma volt.

## Befektetések a jövőbe

A 2018-as üzleti évben összesen 217 millió svájci frankot fektettek be a gyártási infrastruktúra megújításába, valamint a különféle átfogó, új építési projektekbe. A Hügli 2018 év végén felépített egy hűtött zöldfűszer-különlegességek előállítására szakosodott gyártóüzemet a hollandiai Werkendammban. Az ausztriai Marchtrenkben 2019 első negyedévében egy új, legmodernebb technológiával felszerelt, friss kényelmi termékeket gyártó üzemet létesítenek. Szintén ebben az évben Spanyolországban, Madrid közelében is egy új, Serrano sonkák számára készült gyártóüzem nyílik. A Bell Food Group ezekkel a befektetésekkel lerakta a további növekedés alapkövét, és felkészülten várja a jövő kihívásait. • fv

A Bell Food Group testreszabja a vállalati struktúráját

## Jól szervezeten a jövőbe

2019. július 1-től a Bell Food Group a legfelsőbb vállalati szint szervezeti felépítését az elmúlt évek növekedéséhez igazítja, és megerősíti a csoportvezetést Volker Baltes és Xavier Buro személyében.

Az elmúlt évek növekedésével a Bell Food Group berkein belüli súlyozottság is elmozdult. A kényelmi termékek üzletága folyamatosan további teret hódít, és a vállalatcsoport forgalmának már mintegy negyed részét biztosítja. A nemzetközi aktivitások is jelentős mértékben erősödtek minden szegmensben.

Mindez elegendő okot szolgáltat arra, hogy a vállalat szervezetét az új adottságokhoz igazítsák. 2019. július 1-től a Bell Food Group legfelsőbb szintjét négy üzletágra osztják fel: Bell Svájc, Bell International, kényelmi termékek üzletága, valamint a pénzügy/szolgáltatás területe. A Bell Svájc és a kényelmi termékek részlege változatlan marad. A pénzügy/szolgáltatás üzleti területén az információtechnológiai szolgáltatásokat egy újonnan létesített központi részen biztosítják. A Bell International és a Bell Németország a Bell International üzleti egysége alatt kerül összevonásra.

A Bell International területén belül a meglévő Bell International divíziót Bell Nyugat-/Kelet-Európai Divízió névre keresztelik át, és a Bell Franciaország, Bell Lengyelország és Bell Magyarország egységei fognak hozzá tartozni. A Hubers/Sütág a méretéből és a sajátos piaci igényeiből adódóan a jövőben önálló divíziót fog alkotni.

Az átszervezéssel együtt a csoportvezetésben is változások várhatók. A Bell Svájc üzleti egységét továbbra is Lorenz Wyss vezérigazgató vezeti perszonálunióban. A jelenlegi pénzügyi igazgató, Marco Tschanz átveszi az újonnan létrehozott Bell International, valamint az IT Központ üzleti területeinek vezetését. Volker Baltes a kényelmi termékek üzletágának vezetőjeként, Xavier Buro pedig pénzügyi igazgatóként fog új belépőként csatlakozni a Bell Food Grouphoz.

Volker Baltes (55) sokéves tapasztalattal rendelkezik az élelmiszeripar területén, és alapos ismerője a nemzetközi kereskedelem világának. Eddigi tevékenységeinek köszönhetően széleskörű szakértelemre tett szert az általános menedzsment, az értékesítés és a marketing területén. Jelenleg a Herta és a Garden Gourmet nevű cégek ügyvezető igazgatója Németországban. Volker Baltes 2019. július 1-jén fogja átvenni új pozícióját.

Xavier Buro (49) sokéves tapasztalattal rendelkezik a pénzügy, valamint a kapcsolódó szolgáltatások, mint például a fúziók és akvizíciók területén. Jelenleg az ügyvezetés tagjaként a Transgourmet Central and Eastern Europe pénzügyi területéért felelős. Xavier Buro 2019. május 1-jén fog belépni a vállalatba, és 2019. július 1-től látja el pénzügyi igazgatói pozícióját. • fv

**A Bell Food Group ezentúl négy üzletágból fog állni.**



A Bell Seafood két dolgozója hal-sommelier végzettséget szerzett

# FELFRISSÍTETT HAL-TUDÁS

Könyveket forgattak, az érzékelésüket fejlesztették, alaposan odafigyeltek, főztek és kóstoltak. A svájci Bell Seafood két munkatársa, Theodor Pulver és Pascal Bieth tavaly ősz óta mondhatja magáénak a megtisztelő hal-sommelier titulust. Az átfogó képzést a Bremerhavenben lévő Transgourmet Seafood Akadémián végezték el.

Hogyan hat az éghajlatváltozás a halászatra? Milyen minőségi szempontokra kell ügyelni a halvásárlás során? És hogyan lehet a lazacfiléből a legjobban eltávolítani a szálkákat? Theodor Pulver, a Seafood részleg beszerzési vezetője és Pascal Bietz, a Seafood részleg szaktanácsadója ezekre és számos más, a halakkal és társaikkal kapcsolatos kérdésre immáron még jobban tudja a választ. Hiszen a Bell Svájc mindkét dolgozója röviddel ezelőtt hal-sommelier végzettséget szerzett a német gazdasági társaságok szövetségénél, az Ipari- és Kereskedelmi Kamaránál, amely többek között a hozzá csatlakozott ágazatokban szervez képzéseket és továbbképzéseket.

## A tanterv a halakkal kapcsolatos számos témakört magában foglalt.

«A meglévő szaktudásunkat mindketten el szeretnénk volna mélyíteni, és egy elismert végzettséggel is igazolni», meséli Theodor Pulver, Pascal Bieth pedig hozzáfűzi: «Számomra a Coop és a Transgourmet tengeri áruk értékesítőinek képzési vezetőjeként az átfogó elméleti tartalmak kiemelt jelentőséggel bírtak egyebek közt a fenntarthatóság témakörével kapcsolatosan is.»

A képzésre, amely az első és egyetlen a maga nemében a német nyelvterületen, mindketten tavaly ősszel érkeztek egy-egy hétre Bremerhavenbe a Transgourmet Seafood Akadémiára. A németországi Transgourmet azért hívta ott életre ezt a képzést, mivel a felelősök már régóta gondolkodtak azon hogy

hogyan lehetséges az, hogy bor-, hús-, víz- vagy sajtsommelier létezik, de halsommelier nem.

Ötletének megvalósításához a Transgourmet a «FischMagazin» nevű folyóiratot, a «ttz Bremerhaven» nevű kutatási szolgáltatót, valamint partnerként a Brémai Kereskedelmi Kamarát és támogatóként az «Európai Unió Európai Tengerügyi és Halászati Alapját» hívta segítségül. Ennek köszönhetően 2017-ben az első csoport elvégezhette az okleveles halszakértő továbbképzést.

Theodor Pulver és Pascal Bieth számára a program tavaly szeptemberben kezdődött. Összesen tizenegy képzési modul során további 24, a legkülönbözőbb ágazatokból érkezett résztvevővel együtt átfogó betekintést kaptak a hal, mint élelmiszer különlegességeinek világába. A képzés folyamán a hangsúlyt az áruismeretre, a halak érzékelésére, valamint a minőség ellenőrzésére és felismerésére helyezték.

A tanterv számos témakört foglalt magában a halászat történelméről kezdve az akvakultúráról szóló tartalmakon, vagy a tengerek túlhalászásán át egészen a halak helyes tárolásával, vagy táplálkozásfiziológiai tulajdonságaival bezárólag. Az elméleti modulokat például érzékeléstanál egészítették ki, amelynek során orral és ízlélobimbókkal kellett bizonyítani a tudást, vagy éppen közös főzéssel, ahol pedig a kézügyességet vették górcső alá például az osztrigák kinyitása során. És lévén, hogy egy ízletes fogáshoz azzal összhangban lévő italok is dukálnak, a résztvevők az utolsó modulban arról tanultak, hogy milyen bor illik legjobban az egyes halfélékhez.

A két továbbképzési egység között a tankönyvek várták a kollégákat. «A dokumentumok, amelyeket fel

kellett dolgoznunk, nagyjából 1200 oldalt tettek ki», meséli Theodor Pulver. «Ez meglehetősen terjedelmes anyag, amelyet a teljes munkaidős állásunk mellett rövid időn belül kellett elsajátítanunk.»

November közepén a második képzési hét lezárásaként mindketőjükre a vizsgák vártak, amelyeket sikerrel teljesítettek. «A tanultakat az első pillanattól fogva közvetlenül is hasznosítani tudtuk: Pascal Bieth például az általa tartott oktatások, én pedig a tengeri áruk Bell részére történő beszerzése során», mondja Theodor Pulver.

Ilyen alapos felkészültség mellett a két újdonsült hal-sommelier garantáltan nem fog többé elúszni a kollégák, vásárlók vagy oktatási résztvevők ravasz kérdéseinek áradatával szemben sem. • mr

Pascal Bieth (balra) a színrangsorok helyes elrendezése közben. A gyakorlat során a résztvevők elsajátítják a színek helyes felismerését, besorolását és leírását.

Theodor Pulver (jobbra) az illat-émlékezet illatcseppekkel történő fejlesztése közben.







Új weboldal és új imázsfilm

# A Bell Food Group digitális kirakata

A Bell Food Group átdolgozta a [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com) vállalati weboldalát, és a megjelenését a Bell Food Group vállalati arculatához igazította. Ezen kívül a tartalom szerkezetét is úgy alakították, hogy az új weboldal a Bell Food Group minden egysége számára betöltse a vállalati weboldal funkcióját. Ezzel egy időben a nyilvánosság előtt bemutatásra került egy új, interaktív imázsfilm is.

A digitális világ korában az okostelefonok, tabletek és számítógépek sokkal fontosabbak annál, mintsem hogy pusztán elektronikus mindennapi segítő társaknak nevezzük őket. Az élet minden terét behálózó eszközökké váltak, amelyek nélkül a legtöbb ember már szinte alig tudna megbirkózni a hétköznapi szakmai és magánéleti kihívásaival. Egy vállalat digitális jelenléte az interneten ezért gyakran az első kapcsolódási pont a kívülrőlők felé. Döntő szerepet játszik abban, hogy egy vállalatot milyenek érzékelnek, fontos számokat, adatokat vagy információkat szolgáltat, és közelebb hozza a vállalatot az olvasókhoz. Ennek megfelelően központi jelentőségű az, hogy egy olyan vállalat, mint a Bell Food Group, a digitális kirakataiban is a legjobb oldalát mutassa.

A Bell Food Group ennek szellemében arra használta az elmúlt hónapokat, hogy a vállalati weboldal és az imázsfilm segítségével a legfontosabb digitális csatornáik közül kettőt teljesen megújítson.

## A változtatások testreszabást igényelnek

Egy új vállalati weboldal mellett különféle okok szólnak. 2017 óta a Bell, Eisberg és Hilcona vállalatok a Bell Food Group alá tartoznak. A 2018-as év elején ehhez a Hügli is csatlakozott. Ugyanekkor egy új logó formájában megszületett a Bell Food Group új vállalati arculata.

A vállalat ezen kívül az elmúlt évek folyamán jelentős átalakuláson ment keresztül. Az Eisberg, Hilcona és Hügli akvizíciója által a munkavállalói létszám öt éven belül majdnem megduplázódott. A vállalat nemzetközi jellege tovább erősödött, és a termékportfólió a kényelmi termékek részlegének köszönhetően egy új, erőteljes alappillérral gazdagodott. Ezen okokból kifolyólag épp időszerű volt, a Bell Food Group internetes megjelenésének modernizálása az új adottságokhoz igazodva.

## Közös vállalati honlap a teljes Bell Food Group számára

Első lépésként a vállalati weboldalt a legmodernebb technikai színvonalnak megfelelővé alakították és megjelenését a Bell Food Group új vállalati arculatához igazították. Ezzel egy időben azonban a szerkezetét is megváltoztatták, és a tartalmakat újra tagolták. A [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com) immáron a Bell Food Group összes egységét bemutatja. A Bell, Eisberg,



Az új interaktív imázsfilm digitális használatra készült.

Hilcona és Hügli mind kapnak egy-egy saját felületet, amely tartalmazza a vállalati információkat, a cég rövid történetét, valamint a kapcsolattartói adatokat és az adott márka honlapjára mutató hivatkozásokat. A jövőben ezen felül az összes tagvállalat és ország álláshirdetése is a vállalati weboldalon lesz megtalálható. Az Eisberg, Hilcona és Hügli saját weblapjai továbbra is elérhetőek maradnak. Ezek azonban ezentúl a Bell weboldalainak mintájára a tartalmat tekintve a termékekre és a piaci szolgáltatásokra helyezik a hangsúlyt.

Egy további újítás pedig a «vállalat közelebb hozása» témakörre körül mozog. A vállalati honlapon létrehoztak egy «Történetek» elnevezésű részt is. Itt háttér információk, beszámolók, innovációk és egyéb vállalati hírek olvashatók. Így az érdeklődő felhasználónak lehetősége nyílik arra, hogy a Bell Food Group világába online módon belemerüljön.

## Interaktív imázsfilm

A vállalat az imázsfilm tekintetében is új utakon jár, amely a vállalati weboldalhoz hasonlóan 2019. február 13-a óta érhető el. Pontosabban itt öt különálló, digitális használatra készült filmről van szó, melyek egy saját online felületen találhatóak. Ebben az érdekes, hogy az imázsfilmek az online verziójukban olyan interaktív tartalmi elemekkel rendelkeznek, amelyekre a felhasználó rákattinthat, és ezáltal különböző témákban további információkhoz juthat. Emellett az imázsfilmek természetesen az interaktív tartalmak nélkül is letölthetők, és a korábbiakhoz hasonlóan filmfájlként is felhasználhatók prezentációk készítéséhez vagy egyéb célokra. • fv

Link  
[www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com)



A digitális jelenlét sokak számára az első kapcsolódási pont egy vállalathoz.



150 évvel ezelőtt az «Ochsenmetzg» nevű hentesüzlet  
teremtette meg a mai Bell Food Group alapjait

# SAMUEL BELL VALÓDI ÚTTÖRŐ VOLT

1869. március 29-én Samuel Bell-Roth a Streitgasse utcában nyitotta meg a város egyik első «szabad» hentesüzletét kiváló érzékkel. Ez volt annak a mély benyomást keltő vállalati történetnek a kezdete, amely 2019-ben ünnepli 150 éves fennállását.



A nyitónap minden tekintetben szokatlan volt. 1869. március 29. húsvéthétfő volt – Samuel Bell-Roth a bázeli Streitgasse utcában újonnan szerzett ingatlanában, az «Ochsenmetzg» nevű hentesüzletben fogadta első vevőit. A belváros első «szabad» hentesüzleteinek egyikét üzemeltette, mivel korábban a városi hentesipar «Scholen»-nek nevezett mézárszékekbe szervezve működött fix kiosztás mellett. Ezekben a vágás és az eladás egy helyen történt – azonban a város gyors növekedése és ahhoz kapcsolódóan 1859-ben a városfal lerombolása miatt Bazel városa 1868-ban úgy döntött, hogy a Szent János kapunál lévő Elsässerstrasse utcában kialakít egy városi vágóhidat, hogy a higiéniai szempontból is kifogásolható vágási folyamatoknak véget vessen a belvárosban.

Samuel Bell-Roth, aki üknagyapjához, nagyapjához és édesapjához hasonlóan a Weisse Gasse utcában lévő «Neue (új) Schol» területén üzemeltetett mézárszékét, a hentes ipartestület elnökeként, amely tisztséget akkortól egészen 1920-ban bekövetkezett haláláig betöltötte. Az új helyzet lehetőségeit az elsők között ismerte fel, és megszerezte a «Zum unteren Bachen» nevű házat. A választás nem volt véletlen. Az ingatlan elhelyezkedése a Barfüsserplatz közvetlen közelében nem csupán köz-

pontinak számított, hanem a «Neue Schol» -hoz való közelsége lehetővé tette, hogy a korábbi törzsvásárlókat továbbra is kiszolgálja. Itt vette tehát látványosan kezdetét Svájc napjainkban legnagyobb húsfeldolgozó üzemének története 150 évvel ezelőtt.

A Bell hentesdinasztia azonban már Laurenz Bell bevándorlásával megalapításra került. Lotaringiából érkezvén 1713-ban az akkoriban Bazel elővárosaként ismert Kleinhüningenben telepedett le, majd később átvette a «zur Krone» nevű vendéglőt. 1803-tól kezdődően a Bell család Bazel vá-

rosában is tevékenykedett. A két testvér, Johann Jacob Bell és Johann Rudolf Bell megszerezte a svájci állampolgárságot, így először át tudtak venni egy mézárszékét a «Neue Schol» területén. Ezt generációkon át örökítették tovább, ahogy akkoriban szokás volt, egészen Samuel Bell-Rothig, aki hófehér henteskötényével az «Ochsenmetzg» nevű hentesüzlet jelképévé vált. Áruja kifogástalan minőségű volt, amelyet a vásárlók nagyra értékelték. Természetesen Samuel Bell-Roth három fia, Eduard, Samuel és Rudolf is a hentesmesterséget tanulta ki. Eduard 1893-ban vette át az első Bell fióküzletet Spalenbergben, Rudolf a kolbász-készítésre specializálódott és az «Ochsenmetzg» üzletben 1897-től hentesáru-kereskedést működtetett, Samuel pedig egyértelműen a kereskedelem fellendítésén fáradozott.

A «Samuel Bell Söhne» nevű közös vállalat 1899. augusztus 1-jei megalapításakor édesapjuk részesedése ellenére elsősorban a fiúk biztosították a kellő húzóerőt. A cégalapítás a tervezett növekedésnek volt köszönhető, amelyet a Streitgasse és a Weisse Gasse területén lévő ingatlanok megvásárlása és az üzlet szemközti sarokra történő áthelyezésével sikerült megvalósítani. Ettől fogva a Bell fivéreket semmi sem állíhatta meg. 1966-ban megnyitották Bazel és egyúttal Svájc «Central-Hallen» nevű, különböző szaküzleteket magában foglaló első bevásárlóközpontját, amely lehetővé tette, hogy a vevők mindent egy helyen vásárolhassanak meg.

1907. július 11-én 500 000 svájci frank összegű tőkével bejegyzésre került a cégbíróságon a «Samuel Bell Söhne AG». Ebben a társaságban olvadt össze az eredeti «Ochsenmetzg» hentesüzlet, a Central-Hallen bevásárlóközpont, valamint az akkoriban Spalenbergben, a Rheingasse és a Schützenmattstrasse utcában meglévő üzletek. A részvénytársaság megalapítása egy az Elsässerstrasse utcában lévő telek tervezett megszerzésével is összefüggésben állt, melynek célja egy új gyártóüzem építése volt, amely 1908. október 26-án kezdte meg működését 65 dolgozóval. Az «alapító atya» és hentes Samuel Bell-Baur, aki első feleségének halála után másodszor is

Az «Ochsenmetzg» nevű hentesüzlet Spalenbergben, Bazelben 1890 táján.



Az új Bell gyár hűtőházal és lovaskocsival 1913 körül.



A „Samuel Bell Söhne“  
nevű vállalat megalapításakor  
a három fivér jelentette  
a hajtóerőt.

megnősült, ebben a részvénytársaságban még 20 százalékos részvénycsomag-részesedéssel rendelkezett, amelyet azonban már 1908. januárjában eladott, és így végleg kivonult a fiai üzletéből. • A Bell történetét Daniel Schaub, bázeli történész dolgozta fel a 150 éves évforduló alkalmából.



A Bio Brüterei Lindenberg növeli kapacitásait

# Egymillió bio csirke a Bellnek

A svájci vásárlók körében nagy népszerűségnek örvend a bio csirke. A Bio Brüterei Lindenberg most bővítette és modernizálta Schongauban lévő üzemét, hogy a növekvő keresletnek megfeleljen. A Bell szakmai támogatást nyújtott a hosszú évek óta együttműködő beszállítójának az új gyártóhelyiségek építése során. Január óta itt már csak bio csibék kelnek ki a tojásokból.

Ahhoz, hogy a csirkehús a bio védjegyet viselhesse, már annak a tojásnak is meg kell felelnie a szigorú biotermékekre vonatkozó előírásoknak, amelyből a csibe kikelt. A Bio Brüterei Lindenberg Svájc csupán kettő olyan üzemnek egyike, amelyben bio tojásokat keltenek. A vállalat az «integrált baromfitenyésztés» keretein belül szoros együttműködést folytat a Bellel. A Bell ezzel a rendszerrel biztosítja, hogy a baromfitenyésztés során a folyamatok tökéletes összhangban működjenek.

«A Bio Brüterei Lindenberg már a 2009. áprilisában történt megalakulása óta beszállítóink közé tartozik», meséli Christoph Schatzmann, a Bell fenntarthatóságért felelős részlegének vezetője és egyúttal a keltetőállomás igazgatótanácsának tagja. «A most megvalósított bővítés során beadtuk a bio baromfitenyésztés területén szerzett szaktudásunk legjavát, így hozzájárultunk ahhoz, hogy az üzem fejleszteni tudja a kapacitásait és a fenntarthatóságát.»



A keltetőállomás gyártóhelyiségei a legmagasabb műszaki színvonalnak felelnek meg. Ennek megfelelően az optimális keltetési feltételek biztosításához a legmodernebb keltetőgépeket, valamint fűtő- és szellőztető rendszereket telepítettek. Az állomáson évente nagyjából 3,5 millió, a tojástermelő és húsbaromfi vonalokból származó tojást tudnak keltetni, a telephely kapacitásának bővítése bármikor lehetséges. Ez év folyamán előreláthatólag egymillió csirkét szállítanak majd a Bell baromfivelő üzemébe.

Az első fiatal állatok január végén látták meg a napvilágot az új létesítményben. A tojások lerakásától általában nagyjából 21 nap telik el addig, amíg az első csirkék kibújnak a tojáshéj alól. Az erre az időszakra

## Az új gyártóhelyiségek a legmagasabb színvonalú műszaki követelményeknek felelnek meg.

vonatkozó lépéseket külön-külön pontosan meghatározták, amelyeket a Bio Brüterei Lindenberg szakértői gondosan betartanak. Így a tojásokat először fertőtlenítik, majd az elő-keltetőben tárolják, ahol a hőmérséklet, légnedvesség és szén-dioxid tartalom szempontjából optimális körülmények uralkodnak. A keltetés utolsó, kikelésig tartó fázisa az úgynevezett keltetőgépben történik.

Ezt követően a bio baromfitenyésztő gazdák veszik át az állatok nevelését. Itt is olyan üzemekről van szó, amelyek az integrált baromfitenyésztés keretei között szoros együttműködést folytatnak a Bellel.

«Egyre több svájci vásárló helyezi előtérbe azokat a húsokat, amelyeket a fenntarthatósági és az állatjóléti követelményeknek megfelelően állítottak elő», mondja Christoph Schatzmann. «Ennek köszönhetően öröndetes mértékben növekszik a bio csirke forgalma: az elmúlt évek során kétszámjegyű százalékos növekedést könyvelhettünk el.» • mr



Új szállítórendszer a tenger gyümölcsei számára

## Friss, mintha most fogták volna ki a tengerből

A Bell a termékminőség javításának új lehetőségeit keresve a közelmúltban bizalmat szavazott a «Serve-the-Sea-Units» elnevezésű, az élő mészhéjú állatok számára kifejlesztett innovatív szállító tartályoknak.

A nagyméretű, kék színű tartályok jelentik a kagylók frissességének legújabb titkát a Bellnél. A Bell Seafood január óta használja az úgynevezett «Serve-the-Sea-Units», rövidítve SSU tartályokat. A mészhéjú állatok egészen a Bellhez történő leszállításig ezekben úsznak oxigénnel dúsított vízben – tehát egy olyan környezetben, amelyet a természetes életterük mintájára alakítottak ki.

«A gyártóinkkal folytatott több hónapos intenzív együttműködést követően büszkék vagyunk az elért eredményekre, és a vásárlóink számára több szempontból is optimalizált terméket tudunk kínálni», magyarázza Leonardo Sabella, a Bell Svájc tenger gyümölcsei részlegén dolgozó beszerző. «Nem csupán a még jobb minőség és a frissesség döntő, hanem a jelentősen hosszabb eltarthatósági idő is, amelyek a lehető legnagyobb fokú rugalmasságot biztosítják.»

Egy ilyen SSU tárolóedényben 14 egymásra rakott kosár helyezkedik el, amelyek egyenként 50 kg mészhéjú állat tárolására alkalmasak. A tartályon belül vízforgató-, valamint integrált oxigénellenőrző rendszer biztosítja az optimális feltételeket.

Az új technológiának köszönhetően az élő mészhéjú állatok eltarthatósága a szállítás és tárolás során körülbelül öt nappal hosszabbodik meg. Ez jelentős növekedésnek számít az eddig használt víz nélküli sztiropor dobozokhoz képest: a tenger gyümölcseit ezekben csupán két napig lehetett tárolni, mielőtt az üzletek polcaira kerültek volna. • mr

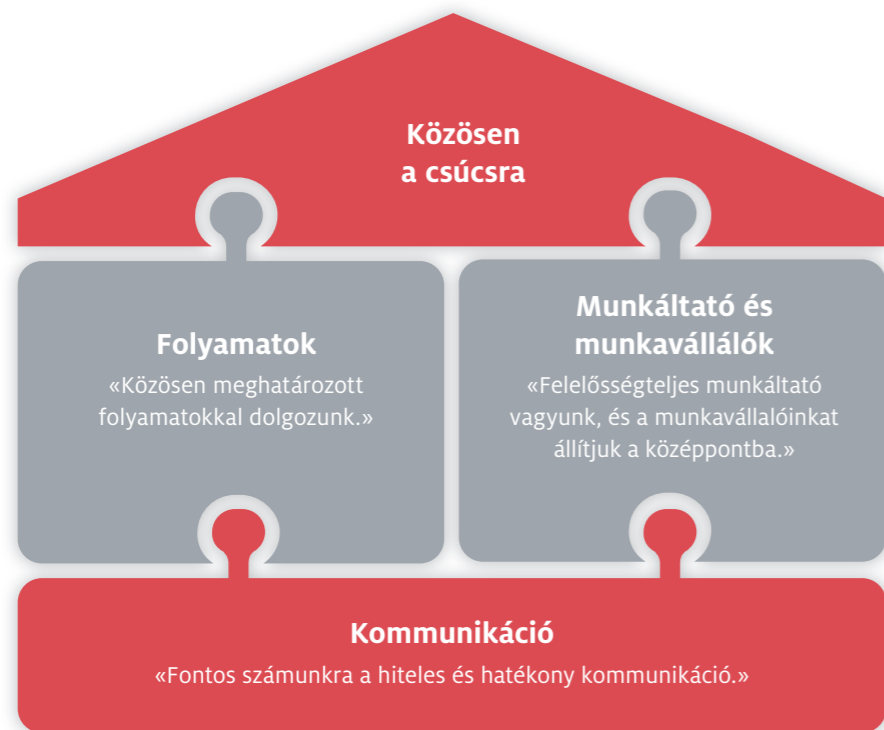




Új személyügyi stratégia és humánerőforrás szervezet a Bell Food Groupnál

# Közös alap

A Bell Food Group átdolgozott humánerőforrás-stratégiáját februárban fogadta el az igazgatótanács. A humánerőforrás-szervezet átalakítása már januárban megtörtént: mostantól az Eisberg, a Hilcona, és a Hügli humánerőforrás-részlegeit is a Bell Food Groupon keresztül vezetik.



Az átdolgozott stratégia két alappillére helyezi a hangsúlyt: «folyamatok» valamint «munkáltató és munkavállalók».

A csúcsra vezető úton az egységes stratégiai csapásirányok jelentik az alapokat.

A Bell Food Group az elmúlt évek során erőteljes növekedést mutatott – a csoport időközben 15 ország 50 telephelyén mintegy 12000 munkavállalót számlál.

Ezért egyre növekvő szükség mutatkozott egy strukturálisan egységes és a Bell Food Group valamennyi területére és vállalatára érvényes humánerőforrás-stratégia iránt. A csúcsra vezető úton az egységes stratégiai csapásirányok jelentik az alapokat.

Ennek a fejlődésnek a figyelembe vételével a meglévő humánerőforrás-stratégia is átdolgozásra került, amelyet a Bell Food Group igazgatótanácsa februárban hagyott jóvá.

Az átdolgozott stratégia két alappillért helyez a középpontba: a munkavállalók megnyerésétől a fejlesztésükön át a kilépéshez szükséges adminisztratív ügyekig tartó folyamatokat, valamint a munkavállalókat és munkáltatót érintő témaköröket.

A teljes vállalatcsoportra kiterjedő monitoring megkönnyítése tekintetében a nyomatékos célmeghatározás mellett a felelősségi körök egyértelmű meghatározása is elengedhetetlenül fontos. Ehhez

Szükség mutatkozott egy minden terület számára egységes stratégiára.

mintegy előkészületként már januárban átalakításra került a meglévő humánerőforrás-szervezet. Mostantól az Eisberg, a Hilcona és a Hügli humánerőforrás-osztályait is a Bell Food Groupon keresztül vezetik. A Bell Svájc, Bell Németország, Hilcona és Hügli részlegeiért felelős humánerőforrás-vezetők személyét már meghatározták.

Az egyes területekért felelős vezetők mellett a mátrix szervezetnek megfelelően mostantól országokért felelős vezetők is lesznek. Ez a struktúra megfelelő alapot teremt a humánerőforrás-szervezetben belüli egyértelmű feladatmegosztáshoz. A vállalati humánerőforrás-osztálya jövőben a humánerőforrás-stratégia, a folyamatok és a rendszerek meghatározását és megvalósítását biztosítja. Az operatív humánerőforrás-részlegek az üzletágak mindennapi személyügyi tevékenységéért lesznek felelősek. Egyben az ágazat üzleti- és szolgáltató partnereként is funkcionálnak. Az országok felelősei ezzel szemben az országokbeli eljárások és folyamatok koordinálásával foglalkoznak a nemzeti adottságok figyelembe vételével.

Ez az új szervezet a közös érték-közvetítés, valamint a harmonizált folyamatok és eljárások mellett a kompetenciák és szinergiák jobb kihasználtságát is a középpontba helyezi. A megvalósított átalakítások a Bell Food Group számára fontos lépést jelentenek a jövőbe vezető úton, és a sikeres humánerőforrás-stratégia biztosítását szolgálják. • sh

Tehetségmenedzsment a Bell Food Groupnál

## LEHETŐSÉGEK SZÉLES TÁRHÁZA

A Bell Food Group a tehetségmenedzsment keretein belül szerteágazó intézkedések segítségével egyénileg kívánja fejleszteni munkavállalóit.

Az elmúlt év során bevezetett tehetségmenedzsmenttel a Bell Food Group azt a célkitűzést követi, hogy a munkavállalókban rejlő potenciálokat szisztematikusan felismerje és ezeket a lehető legnagyobb mértékben fejlessze. És aki a tehetségmenedzsment és -fejlesztés esetében kizárólag a főiskolai padok koptatására gondol, az rossz irányban keresgél.

Az ilyen jellegű fejlesztés számos formában megvalósulhat: például a Bell Food Group egy másik, a saját országon kívüli üzemében folytatott nyelvi képzés keretein belül, amely a szakmai mindennapokhoz szükséges idegennyelv-ismeret felfrissítését szolgálja. Szintúgy lehetséges a részvétel a Bell Food Group életpálya- és vezetői tanfolyamain, vagy akár egy főiskolai továbbképzésen is.

A személyes lehetőségek feltérképezéséhez a képzések iránt érdeklődő és motivált munkavállalóknak első lépésben a felelős vezetőjük-höz kell fordulniuk.

A Bell Food Group különleges hangsúlyt fektet azokra a területekre, ahol a kiemelt szaktudással rendelkező specializált szak-személyzet elengedhetetlen fontosságú. Ide tartoznak például a húsipari továbbképzések. A Bell Food Group ebben a szektorban a jövőben szakma-specifikusan szeretné fejleszteni a továbbképzéseket, és az alkalmas munkavállalókat nagyobb számban hentesmesternek vagy húsipari üzemvezetőnek kiképezni. A Bell Food Group arra kéri az érdeklődő munkavállalókat, hogy lépjenek kapcsolatba felelős vezetőjükkel vagy az illetékes humánerőforrás-osztállyal. • sh



Így fejlesztik a tehetségeket

Dirk Sylvester, a schaanii Hilcona CC étkeztetésért felelős vezetője a Coop MOVE-2018 programján vett részt.

«Az én célom az volt, hogy felkészüljek a karrierem következő lépcsőjére. Az öt, egyenként háromnapos modul során nem csupán bővítettem és elmélyítettem a tudásomat és a képességeimet többek között a projektmenedzsment és a munkavállalók vezetése területén, hanem megismerkedtem a személyiségfejlesztés témakörével is. A tanultakat már alkalmazni is tudtam a munkámban, például a stratégiakészítés folyamán.»





Salaison Polette, a Bell France telephelye Teilhède-ben

## Franciaországi úttörő

Az Auvergne régióban található Salaison Polette a levegőn szárított kolbászokra, a felvágottakra és a kolbászféleségek csomagolására szakosodott. A vállalat 2008-ban került a Bell Food Grouphoz, és a csoport első franciaországi gyártó telephelyévé vált volt.

Az auvergne-i régió vulkánjairól, sajtjairól, a zöld színű puy lencséről, továbbá kolbásztermékeiről is híres. A Bell Food Group 2008-ban döntött a hagyományokban gazdag vidéken történő beruházásról, hogy profitálni tudjon a széleskörű szaktudásból, és belépjen a francia piacra. A Salaison Polette et Cie SAS székhelye egy kis falu, Teilhède fölött egy domb lábánál található. A 174 dolgozót foglalkoztató vállalat a Bell Food Group hat franciaországi gyártóüzeme közül a legnagyobb.

Fő termékei az Auvergne régióból származó, Label Rouge és oltalom alatt álló földrajzi jelölésű szalámik és a szárított kolbászok. Ezek a legfelsőbb kínálati szegmens megtestesítői. «Más szárazkolbászfajtákat is készítünk, elsősorban a nagykereskedelm számára», magyarázza Sophie Lucas, a marketing- és értékesítés-támogatási részleg vezetője. A természetes bélből készült kiváló minőségű termékek esetében a kolbásztöltést, azaz a belek hússal történő megtöltését még mindig kézzel végzik. A 11000 m<sup>2</sup> alapterületű üzem azonban a legmodernebb technológiákkal is felszerelték. A szárító helyiségekben robotok dolgoznak: «Így éjszakánként és hétvégenként is mozgatni tudjuk az árut, amely csökkenti a szennyeződés veszélyét.» A hőmérsékleti és szellőztetési ciklusok ellenőrzése és beállítása is automatizált módon zajlik.

A gyár további tevékenységei közé tartozik a helyi végtermékek, mint például a Jambon d'Auvergne (lásd a képet), illetve a nemzetközi kolbászféleségek (Jamón Serrano, Bündneri hús, Coppa stb.) szele-

### Szintén az auvergne-i régióban

Teilhède településtől 15 km távolságra található a Saloir de Mirabel. A vállalat az oltalom alatt álló földrajzi jelölésű Jambon d'Auvergne gyártására szakosodott, és szintén a Bell Food Group tagja. 1974-ben itt alapították a Salaison Polette et Cie SAS-t is. Ahogy a gyár kinőtte magát, az akkori igazgató, M. Polette 2001-ben Teilhède-ben építtetett új telephelyet.



lése és csomagolása is. «Az első berendezést 2003-ban helyeztük üzembe. Az üzlet jól ment, ezért egy második gyártósorba is beruháztunk.» A munka rendkívül kényes, és könnyen szennyeződések keletkezhetnek. Ezért tisztában, azaz szigetelt és biztosított kamrában kell dolgozni, a gyógyszeriparból ismert módszerhez is hasonlóan.

Hetente mintegy 100 tonna végtermék, ebből 22 tonna szeletelt áru hagyja el az üzemet.

Az 1974-ben alapított családi vállalkozás 2008-as átvételével a Bell Food Group először képviseltette magát Franciaországban. Ezenfelül a Teilhède-ben lévő anyavállalatnál található az összes országos támogató funkció is: könyvelés, személyzeti osztály, logisztika stb. «A csoport lépésről-lépésre folytatta a befektetéseket Franciaországban és a vállalati struktúránkban. Szakembereket küldtek, akik megvizsgálták a pénzügyi helyzetet, és megismertették velünk a svájci szabványokat.» Hogyan zajlott az átmeneti időszak? «Kíméletesen. Kölcsönösen meg kellett szoknunk, hogyan dolgozzunk és kommunikáljunk. A két kultúra ugyanis különböző.»

2018 márciusa óta a hat franciaországi gyár által a francia nagykereskedelmnek gyártott teljes választékot Bell márkanév alatt készítik. «Úttörők voltunk, és termékeinket Svájcban kívül elsőként gyártottuk a Bell márkanév égisze alatt. Ennek ellenére még mindig mi vagyunk a csoport legfiatalabb tagja!» A legfiatalabb tag, amely tíz év alatt nagy utat tett meg. • gm

**A Bell Food Group legnagyobb gyártóüzeme Franciaországban.**



A kényelmi termékek szegmense jelenti a Bell Food Group növekedésének egyik legfontosabb húzóerejét

# KITARTÁST IRÁNYZAT

A Bell Food Group nem titkolt célja a további növekedés a kényelmi termékek területén. A vállalatcsoport forgalmának közel egynegyedét már most is ez a részleg biztosítja, és mivel ez az iparág további fellendülés előtt áll, még több fejlődési lehetőséget kínál. A Bell az Ausztriában létesített új gyártóüzemével tovább erősíti piaci pozícióját a szegmensben.

## A kényelmi termékek tökéletesen illenek napjaink életkörülményeire.

Amíg a korábbi generációk számára a háztartás vezetése még teljes munkaidős állásnak számított, addig napjainkban hasznos segítséget kapunk ahhoz, hogy feladataink számát csökkentjük. Mialatt a programozott mosógép vagy a robotporszívó elvégzi a házimunkát, a tulajdonosaik egyéb dolgaikkal foglalkozhatnak. Vívmányok, amelyek döntő mértékben hozzájárultak napjaink életstílusának kialakításához. A táplálkozás egy további olyan terület, ahol időközben sokkal gyorsabban és kényelmesebben zajlanak az események, mint korábban. A modern kényelmi termékek megkönnyítik az elkészítést, vagy akár azonnal fogyaszthatók. Így tökéletesen igazodnak azokhoz a megváltozott életkörülményekhez, amelyek között mind kevesebb idő marad a főzésre, illetve gyakrabban kerül sor az otthonon kívüli étkezésre.

A Bell Food Group ennek az időszaknak a jeleit nagyon korán felismerte. A Bell már 1913-tól fogva gyártott fogyasztásra kész húskonzerveket. A Bell volt az 1930-as években az első vállalkozások egyike, amely úgynevezett «Traiteur» árukat kínált, azaz előkészített ételeket, salátákat vagy szendvicseket a hentesüzleteiben.

A Bell Food Group más tagjai is nagy hagyományokkal rendelkeznek a kényelmi termékek körébe tartozó élelmiszerek fejlesztésének területén. Így például a Hilcona, amely 1935-ben konzervekkel kezdte, majd az 1980-as évek folyamán friss tésztaételeknek köszönhetően teljesen új piac tárult fel a lichtensteini vállalkozás előtt. A Hügli története a kényelmi termékekkel úgyszintén 1935-ben kezdődött az első ipari körülmények között előállít-

Folytatás a 20. oldalon

## Kényelmi termékek osztályozása

Az eltarthatóság egy fontos megkülönböztető jellemző, ha a kényelmi termékek szegmensén belül osztályozni szeretnénk a termékcsoportokat. Így a Bell Food Group által előállított élelmiszereket nagyjából a következő kategóriákba lehet sorolni:

### Ultra friss:

- hűtve körülbelül 3 napig tartható el
- példák: frissen szeletelt saláták, zöldségek, gyümölcsök, szendvicsek, wrap szendvicsek

### Friss:

- hűtve körülbelül 7 napig tartható el
- példák: tésztaételek, pizzák, készételek, félkész húspari termékek, öntetek

### Tartós:

- hűtés nélkül több, mint 7 napig tartható el
- példák: húsból készült nassolnivalók, levesek, szósok, leveskockák, mártogatósok, desszertek



## Hügli: a sokoldalú

A Bell Food Group legújabb tagja a tartós kényelmi termékek egyik legnagyobb európai beszállítója. A sokféle termék kilenc gyártóüzemben készül Svájcban, Németországban, Olaszországban, Csehországban, Spanyolországban, Nagy-Britanniában és Hollandiában, amelyben például levesek, szósok, leveskockák, fűszerkeverékek, folyékony meleg és hideg mártások, valamint desszert termékek is helyet kaptak. Így a vállalat testreszabott koncepciókkal látja el a professzionális házon kívüli étkeztetés, illetve félkész termékekkel az élelmiszerfeldolgozó-ipar szegmensét. Ezen kívül a Hügli végső felhasználók számára készült választékot is kínál saját márkanév alatt és egyedi jelöléssel látja el. Ide tartoznak többek között – követve az aktuális trendeket – a natúr és reform élelmiszer-ipari termékek.

## A Hügli a tartós kényelmi termékek egyik legnagyobb beszállítója Európában.



tott leveskockák feltalálásával. Továbbá az Eisberg mögött is immáron több, mint négy olyan évtized áll, melynek során a vállalat előre csomagolt, ropogós, friss termékekkel könnyíti meg az egészséges táplálkozást vásárlói számára.

A Bell Food Group az elmúlt évek folyamán folyamatosan erősödött az említett vállalatokkal történő összeolvadása révén az erőteljes növekedéssel és árréssel kecsegtető kényelmi termékek területén, és folytatta térhódítását az európai piacokon. A teljes csoport napjainkban több, mint 180.000 tonna kényelmi terméket értékesít. Így a vállalatcsoport a forgalmának nagyjából egynegyedét ezen a területen irányozza elő.

A Bell Food Group bővítéseinek köszönhetően a termékportfólió is egyre szélesebbé és sokrétűbbé vált az elmúlt évek során. A kínálat időközben a húsárúktól kezdve a szendvicseken, tésztaféléken vagy salátákon keresztül egészen a levesekig, fűszerekig és desszertekig terjed. A termékcsoportok különböző szempontok szerint csoportosíthatók. Az egyik kritérium az eltarthatóság. Ilyen módon a Bell Food Group megkülönbözteti a tartós élelmiszereket – mint például levesek, fűszerek és szószok –, a friss termékeket – mint a pizza és a tésztateételek –, illetve az ultra friss termékeket – például a készre szeletelt saláta és zöldségek. Továbbá aszerint is megkülönböztethetjük az élelmiszereket, hogy mennyire vannak előkészítve. A jelölések, mint «elkészítésre kész», «főzésre kész» és «fogyasztásra kész», illetve «ready-to-use», «ready-to-heat» és «ready-to-eat» megmutatják, hogy az adott élelmiszerral még mennyit kell foglalkozni ahhoz, hogy a vásárló elfogyaszthassa.

Az új kényelmi termékek fejlesztésekor a Bell Food Group vállalatai mindig szorosan követik az aktuális irányzatokat. Legyen szó akár szuperétel-hozzávalókról, a «Slow Cooked» (azaz lassan főzött) módszerhez hasonló új elkészítési eljárásokról vagy autentikus termékekről, melyek olyanok, mintha kézzel készültek volna – a vállalatcsoport innovációi mindig a vevői igényekhez igazodnak.

Ennek egyik központi területe az élelmiszer-szolgáltatás, amelyben a szakemberhiány és a hatékonyság növelését célzó programok miatt új koncepciók szükségesek. Például a kórházak vagy iskolák étkezdeit egyre inkább a készre előkészített ételek használatát részesítik előnyben, amelyet a helyszínen már csupán fel kell melegíteni. Többek között az ilyen «szakács nélküli konyhák» esetében tudnak hozzájárulni kényelmi termékekkel a Bell vállalatai a jövő közös alakításához.

A Bell Food Group számára továbbra is fontos stratégiai célkitűzés a szervezeti fejlődés, üzletszerzés és a vezető szerep megszerzése Európában. Ezen az úton az egyik mérföldkő az Eisberg új gyártóüzemének használatbavétele Ausztriában. Továbbá a németországi piaci tevékenység megerősítéséhez jelenleg Németországban is vizsgálják egy friss kényelmi termékeket előállító telephely megnyitásának lehetőségét.

A Bell Food Group ily módon továbbviszi azt az úttörő szellemiséget, amelynek segítségével az alapító generációk a vállalatot felépítették, és az elkövetkezendő évek folyamán is előnyt kovácsol abból az óriási potenciálból, amelyet a csoport a széleskörű kompetenciának köszönhetően már most is birtokol.



## Eisberg: a saláta-specialisták

Az Eisberg immáron több, mint 40 éve nyűgözi le vásárlóit készre szeletelt salátával, zöldséggel és gyümölcscsel. A vállalat napjainkban Európa vezető fogyasztásra kész salátatermék-beszállítói közé tartozik, Svájcban és Kelet-Európában pedig első helyen áll. Nyolc, a legmodernebb előírásoknak megfelelő gyártóüzem készíti a kiváló minőségű termékeket Svájcban, Magyarországon, Romániában és a közelmúlt óta Ausztriában is. A nagyfogyasztók a vállalat névadójától, a klasszikus Eisberg-salátától kezdve a gyümölcs-, saláta- és zöldségkeverékeken át egészen a készre szeletelt burgonyakarikáig gazdag kínálattal találkozhatnak nagy kiserelésben. Az Eisberg a kiskereskedelmi területen ezen kívül három roppanos saláta-változat, a «Green Picnic», «Green Time» és «Green Gourmet» segítségével biztosítja a tudatos élvezetet. Az elvitelre szánt saláták és gyümölcsök folyamatosan bővülő választékával az Eisberg annak az irányzatnak szentel figyelmet, hogy az egészséges fogások mindig és mindenhol fogyaszthatóak legyenek.



**Az automatizáltság magas foka biztosítja a lehető legnagyobb fokú hatékonyságot.**

## Legmodernebb kompetenciaközpont a kényelmi termékekhez

2017 szeptemberében a felső-ausztriai Marchtrenkben tették meg a friss kényelmi termékek legmodernebb európai gyártóüzemének első kapavágását. Az Eisberg az üzem 24.000 négyzetméter nagyságú területén négy csarnokot húz fel gyártó- és irodai részlegekkel. Itt az elkövetkezendő hetek és hónapok folyamán összesen 19 gyártósor kezd meg fokozatosan a munkát. Ezek kiszolgálásához, valamint a további feladatokhoz, például az adminisztrációs vagy a fejlesztési részleg az Eisberg közel 250 új munkahelyet létesít.

Az Európa szívében fekvő Marchtrenk mind a Bell Food Group számos testvérvállalatához, mind pedig a termelőkhoz és a regionális beszállítókhöz való közelségének szempontjából kedvező választásnak bizonyult. «Kiváltképp a nyersanyagbeszerzést tekintve fontos számunkra az olajozott közös munka a hazai, osztrák termelőkkel. Ezen a területen szeretnénk a meglévő partnerkapcsolatainkat kiépíteni, és további együttműködések kötni», mondja Franco Mühlgrabner, az Eisberg Ausztria ügyvezetője. Végül soron felmérések is alátámasztják, hogy az osztrák fogyasztók számára döntő szempont, hogy a régióból származó termékeket vásároljanak.

De nem csak az alpesi ország vásárlói profitálnak az új telephelyből: a Bell Food Group történe-

tében elsőként Marchtrenkben kerül egyesítésre több Bell márka is egy tető alatt. Ide tartoznak a saláta-, gyümölcs- és zöldségtermékek az Eisberg, a nasolnivalók és müzlik a Hicon, valamint a baromfifőből készült kényelmi termékek a Hubers Landhendl számára. Mindezen túl a Bell Németország a húsból készült kényelmi termékek előállítását is áthelyezi a németországi Bad Wünnenbergből az új telephelyre.

A Marchtrenkben lévő üzemet a legmodernebb technológiákkal szerelték fel. A magas fokú automatizáltság és a testreszabott higiéniai koncepció gondoskodik a lehető legmagasabb fokú hatékonyságról, minőségről és biztonságról. «A kutatásból származó innovációk a legújabb technológiák felhasználásával és az Ipar 4.0-val összhangban teszik lehetővé számunkra azt, hogy rendkívül hatékonyan tudjunk a piacon működni, és új szabványokat létrehozni.», hangsúlyozza Franco Mühlgrabner. • *mr*



Franco Mühlgrabner,  
az Eisberg Ausztria  
ügyvezetője

**„Ezen a területen szeretnénk a meglévő partnerkapcsolatainkat bővíteni, és további együttműködések kötni.“**







A Bell továbbviszi az alapítók úttörő szellemiségét a jövőbe.



### Bell: húsból készült kényelmi termékek között az első

A húsból készült kényelmi termékek átfogó kínálatával a Bell megmutatja, hogy milyen sokoldalú ez az élelmiszer. A Bell már 1913-ban megkezdte a páclében eltett sonkához vagy májpástétomokhoz hasonló húskonzervek gyártását. Az 1930-as években ehhez jöttek az úgynevezett «Traiteur», azaz előkészített termékek, mint például a Wurstwegge nevű húsos táskák vagy a Schinkengipfel nevre hallgató sonkás kifli. A svájciak 1971-ben a gyorsan elkészíthető termékekkel forradalmasították a főzést. A quick nevű gyors eljárásnak köszönhetően a sertésnyak, marhanyelv és különféle sertéssonkák körülményes elkészítése jelentősen egyszerűbbé vált, az eltarthatóság pedig 40 napra hosszabbodott.

A kényelmi termékek rajongói napjainkban a sült sonkától a csirkefalatkákon keresztül egészen a salátáöntetektől és apró nassolnivalókig terjedő változatos termékpalaival találkozhatnak útravalóként. Ezen felül a Bell professzionális választékával az élelmiszer-szolgáltató terület ügyfeleinek kínál igényeikhez igazított kényelmi termékeket. Mindkét célcsoport számára készült termékek elkészítéséhez vagy csupán néhány, vagy egy kézmozdulat sem szükséges. • mr

A Hilcona fogyasztásra kész kényelmi termékei három erre szakosodott telephelyen készülnek.

### Hilcona: a tésztaételek és vegetáriánus fogások szakértője

A Hilcona az 1980-as években kezdte diadalmenevét a szupermarketekben, és a neve mára egyet jelent a hűtőpultból megvásárolható friss tésztaételekkel. Időközben számos további termékcsoport is a választék része lett. Például szendvicsek, saláták, készételek, müzlik vagy az új «Hilcona Water» nevű víz. A Hilcona ezen kívül egy saját, vegetáriánus termékeknek szánt kompetenciaközpont felépítésével erősíti tovább pozícióját a vegetáriánus élelmiszerek innovatív szakértőjeként. A Hilcona az élelmiszer-szolgáltatási szegmensben tevékenykedő ügyfeleit mindezen felül különleges variációival győzi meg, amelyeket az éttermekben és nagyüzemi konyhákban történő egyszerű előkészítéshez igazított. A kiváló minőségű főzésre kész, elkészítésre kész és fogyasztásra kész kényelmi termékek három erre szakosodott telephelyen készülnek Liechtensteinben és Svájcban. A 2019-es évben mindemellett egy gyártó telephely üzembe helyezését is tervezik Németországban.



A Bell Food Group új számítástechnikai központjai

## Valóságos erőközpont

A 2017. júniusában elfogadott adatközpont-stratégia értelmében a Bell Food Group valamennyi számítástechnikai központja kettő nagyteljesítményű adatközpontban kerül összevonásra. A VASCO-projekt azt irányozza elő, hogy a közel 1200 szerver 2020-ig áttelepítésre kerüljön az új telephelyekre. Az infrastruktúra harmonizálása mellett a projekt célja az elérhetőség növelése és a meglévő kockázatok csökkentése is.

Napjainkban a vállalatoknál szinte alig van olyan tevékenység, amely elektronikus adatfeldolgozás nélkül működne – a gyártás különálló, egymással összehangolt lépéseitől kezdve az irodai adminisztratív munkán át egészen a munkaidő digitális rögzítéséig. Ahhoz, hogy minden kifogástalanul és a szükséges minőségben működjön, elengedhetetlen a nagyteljesítményű és kiesés ellen védett szerver infrastruktúra. Ez a modern gyártó vállalatok alfája és omegája, és mindenekelőtt egy feladata van: működni kell. Az ideiglenes leállások vagy akár a teljes kiesések a legszükségesebb esetben jelentős következményeket is vonhatnak maguk után.

Ezért a Bell Food Group igazgatótanácsa 2017. júniusában új adatközpont-stratégiát fogadott el. Ez nem csupán a meglévő számítógépközpontok harmonizálását irányozza elő, hanem egyben azok elérhetőségének növelését és a meglévő kockázatok minimalizálását is.

A Bell Food Group ez idáig több számítógépközpontot üzemeltetett a csoport különböző telephelyein; ezek közül a közel 700 szerverrel működő legnagyobb számítógépközpont a bázeli telephelyen található. A VASCO-projekt keretein belül a számítógépközpontokat a svájci szolgáltató, a Green két adatközpontban, Schlierenben és Lupfigban konszolidálja. Az adatközpontok nem csupán a magas kiépítési szabványoknak felelnek meg, hanem nagyfokú elérhetőséget is kínálnak – rendelkeznek a számítógépes központok legmagasabb minőségi szabványait jelentő «Tier 3» és «Tier 4» minősítéssel.

A terv szerint 2020-ig az összes szerver áttelepítésre kerül. A teljes csoport közel 1200 szerverét tekintve ez igazi herkulési próbatétel, amely nem csak jelentős személyi erőforrást kíván, hanem pontos határidőben történő kivitelezést is.



A Green adatközpont Lupfigban

Mindebből a munkavállalók nagy része alig fog bármit is észrevenni. «Az első 150 rendszer migrációja során a felhasználói oldalról egyetlen problémát sem jeleztek felénk», magyarázza a projektvezető Jochen Stoll. «Épp a gyártás és az üzletmenet szempontjából kritikus rendszerek nagyobb migrációinál szorulunk a munkavállalók támogatására», folytatja a tájékoztatást, «a migráció előtt és után a rendszereket funkcionálisuk szempontjából, előre egyeztetett időpontban az applikációkért felelős kollégáknak ellenőrizniük kell, hogy a szükségtelen késlekedések elkerülhetők legyenek. Egy ilyen jelentős projekt, mint a VASCO esetében alapvető fontosságú a határidők betartása.» • sh

**A nagyteljesítményű és kiesés ellen védett szerver infrastruktúra kulcsfontosságú jelentőségű.**



Alexander Duss barátaival közösen saját sörkülönlegességeket készít

# A SÖRFŐZÉS AZ Ő MŰFAJA



*Alexander Duss számára a saját söréről szőtt álom nem maradt csupán egy pityókás ábránd.*

*Nyolc évvel ezelőtt hét barátjával karöltve a valóságban is életre hívta a saját főzés ötletét. Napjainkban «Bünzwasser» névvel különféle kraft söröket készítenek – és mindezt időközben már nem csupán saját fogyasztásra.*



Alexander Duss, a Bell Svájc folyamatmérnökségének vezetője, már a Jungwacht nevű fiatalok szervezetében töltött idő óta ismeri a barátait. Azt, hogy közös erővel felnőttként is merőben új utakra léphetnek, a fiatal emberek néhány évvel ezelőtt bizonyították. Amikor a csapat ismét összeült egy hús világos sör mellett, feltették maguknak a kérdést, hogy mire lenne szükség ahhoz, hogy saját maguk is főzhessenek sört. A választ hamar megtalálták: felszerelésre és a megfelelő szaktudásra. Recepteket és útmutatókat az interneten könnyedén fel tudtak kutatni. Az 50 literes kapacitással rendelkező első kis sörfőzde finanszírozása is megvalósulhatott további barátok támogatásának köszönhetően.

Ezzel letették az első saját készítésű sörhöz vezető út alapkövét. A baráti társaság azóta egyre csak tovább csiszolta sörfőző művészetét. Új receptúrák készültek, és a minőség is folyamatosan javult. «Még mindig rendkívüli elégedettséggel tölt el, amikor az első kortynál megállapíthatom, hogy a frissen főzött sör finom lett» – meséli Alexander Duss. «A sörfőzés során különösen fontos számomra az, hogy a főzési folyamatot mindig tovább optimalizáljuk, hogy egységesen jó minőségű söröket tudjunk készíteni.»

A sörfőző egyesület bizonyított célja, hogy a sör kultúráját továbbfejlessék a régióban. Így a «Bünzwasser» mindig újabb és újabb változatai születnek meg – a nevért arról a patak-

ról kapta, amely a barátok szülőhelyén keresztül csörgedezik. Időközben négy klasszikus fix helyet kapott a választékban. Ehhez jönnek még a mindig más és más szezonális sörök, mint például a Red Chili Bier nevű chilipaprikás, vagy a Rosmarin Lemon Ale nevű rozmaringos-citromos sör. «A klasszikus változatokkal, mint például a «Hopfenperle», amely a pilseni sörhöz hasonló ízű, kedvet csinálunk a kraft sör ivásában újoncnak számító fiataloknak. Ezután sokan meg szeretnék ismerni az egzotikusabb fajtákat is» – magyarázza Alexander Duss.

A barátok többek között regionális sörversenyeken, illetve a mindig más-más, izgalmas sörfőző hagyománnyal rendelkező helyen töltött éves turnéjukon gyűjtik az inspirációkat. Az eredményeket rendszeresen szervezett kóstolókon és az évente megrendezésre kerülő sörfőzdei látogatások alkalmával mutatják be a rajongóknak, amelyek során más sörhajongóknak is bepillantást engednek a kulisszák mögé. A «Kulturbeiz» nevű étterem nagyon hamar árulni kezdte csapoltsöreiket.

A csoport időközben főzési kapacitásait is jelentős mértékben bővítette: 2017 eleje óta eleje óta már egy 300 literes főzőberendezés is a tulajdonukban van, és új helyre költöztek. A sörkészítés, valamint a rendezvények, mint például az évente két alkalommal megrendezésre kerülő kóstoló előkészítése során mindenki szorgalmasan dolgozik. Annak ellenére, hogy rajonganak minden iránt, ami komlóból, komlóból, malátából és élesztőből készíthető, a sörfőzés továbbra is hobbi marad a nyolc fiatal számára. Jó hír Alexander Duss kollégáinak a Bellnél, akik munka után néha-néha ezentúl is kipróbálhatják az új «Bünzwasser» kreációkat. • *mr*

## Személyes adatok

**Név:** Alexander Duss

**A Bell-nél betöltött munkakör:**

A Bell Svájc folyamatmérnökségének vezetője

**A Bellhez csatlakozott:** 2016-ban

**A barátok mindig tovább csiszolták sörfőző művészetüket.**

## Kraft sör

A kraft sör szó szerinti fordításban «kézműves módon készített sört» jelent. Ez alatt a fogalom alatt általában azokat a söröket foglalják össze, amelyeket független sörfőzdek kis mennyiségben hagyományos eljárás segítségével készítenek. Ez az irányzat az 1970-es években indult útjára az Amerikai Egyesült Államokban, ahol ekkortájt a nagyüzemi sörfőzdek csupán kevés változatosságot kínáltak a sörfogyasztáshoz. Ha valaki mást szeretett volna inni, annak magának kellett sört főznie. Néhány éve Európát is elérte a sörfőzési láz, ahol ez a műfaj elsősorban Angliában, a skandináv országokban, Németországban és Svájcban virágzik, így biztosítva a sörfajták folyamatosan növekvő sokszínűségét.



## Évfordulók

A LOOK! gratulál a 2019. március és 2019. május között munkahelyi évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

Bell Svájc

### 20 év szolgálati idő

**Paulo Bunga**, március 1., Bell, Bazel  
**Myriam Gadola**, március 1., Bell, Bazel  
**Suleiman Jembe**, március 1., Bell, Bazel  
**Christoph Walter**, március 1., Bell, Oensingen  
**Alain Froehlicher**, március 15., Bell, Bazel  
**Morana Kotri**, április 1., Bell, Bazel  
**Mihill Komani**, április 6., Bell, Zell  
**Baskaran Navaratnasingham**, április 6., Bell, Zell  
**Heinz Pfister**, április 6., Bell, Zell  
**Ahila Veerakathy**, április 6., Bell, Bazel  
**Gueluezar Kranc-Cetin**, április 10., Bell, Oensingen  
**Didier Buschenrieder**, április 12., Bell, Bazel  
**Ali Kamouche**, május 1., Bell, Bazel  
**Wolfgang Krause**, május 1., Bell, Bazel  
**Selim Kuqi**, május 1., Bell, Zell  
**Alain Rey**, május 1., Bell, Bazel  
**Vijayarajah Veerasingam**, május 2., Bell, Bazel  
**Haki Krasniqi**, május 3., Bell, Zell  
**Fatiha Janin**, május 10., Bell, Cheseaux  
**Patrick Hug**, május 17., Bell, Bazel  
**Alban Krasniqi**, május 17., Bell, Bazel  
**File Simonay**, május 17., Bell, Zell  
**Shenasi Aslani**, május 19., Bell, Zell

### 25 év szolgálati idő

**Vincent Hauger**, március 1., Bell, Bazel  
**Hueseyin Goelgeli**, április 25., Bell, Bazel  
**Ton Krasniqi**, május 2., Bell, Zell  
**Francis Schmitt**, május 9., Bell, Bazel  
**Vait Asani**, május 16., Bell, Bazel  
**René Pabst**, május 19., Bell, Bazel

### 30 év szolgálati idő

**Herve Haas**, március 1., Bell, Bazel  
**Michel Daniel Gross**, március 18., Bell, Bazel  
**Philippe Mathieu**, április 1., Bell, Oensingen  
**Alois Müller**, április 3., Bell, Bazel  
**Xhevahire Shala**, április 3., Bell, Zell  
**Jeannine Glasser**, május 1., Bell, Bazel  
**Markus Scheiben**, május 1., Bell, Gossau  
**Selvije Thaqi-Ramadani**, május 16., Bell, Oensingen

### 35 év szolgálati idő

**Yvonne Bautista**, május 7., Bell, Zell

### 40 év szolgálati idő

**Franz Reichmuth**, április 1., Bell, Oensingen  
**Brigitte Bättig**, április 23., Bell, Zell  
**Peter Boss**, május 1., Bell, Oensingen

### Korengedményes nyugdíjazások

**Jean-Luc Winling**, február 28., Bell, Bazel *(utólag)*

### Korengedményes nyugdíjazások

**Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira**, március 31., Bell, Cher-Mignon  
**Rolf Jundt**, április 30., Bell, Bazel  
**François Schneider**, április 30., Bell, Bazel

### Nyugdíjazások

**Gerard Dietschin**, február 28., Bell, Bazel *(utólag)*  
**Peter Schrag**, március 31., Bell, Zell  
**Esther Krebs**, április 17., Geiser AG, Schlieren

Eisberg

### 20 év szolgálati idő

**Kristof Spaeth**, január 1., Eisberg, Lengyelország *(utólag)*  
**Ileana Preda**, március 1., Eisberg, Románia  
**Zorica Markovic**, március 31., Silvain & CO  
**Adão Fernando Ferreira Augusto**, május 3., Silvain & CO  
**Raiz Ramic**, május 3., Silvain & CO  
**Maria Adelaide Vieira Guimarães**, május 3., Silvain & CO  
**Thomas Bolliger**, május 25., Eisberg, Dällikon

### 25 év szolgálati idő

**Jos Prakash Athipozhi**, március 14., Eisberg, Dällikon  
**Jorge Francisco Da Silva Monteiro**, március 14., Silvain & CO

### 35 év szolgálati idő

**Gertrudes Da Conceição Lanita Paulino Justo Munoz**, április 1., Eisberg, Dänikon

### Nyugdíjazások

**Helena Giemza**, március 31., Eisberg, Lengyelország  
**Johann Meier**, március 31., Eisberg, Dällikon  
**Giovanni Cannizzaro**, április 30., Eisberg, Villigen  
**Panya Stemmer**, május 31., Eisberg, Villigen

Hilcona

### 20 év szolgálati idő

**Michael Breitenberger**, március 1., Hilcona, Schaan  
**Alexander Juneck**, március 1., Hilcona, Schaan  
**Jorge Gonçalo Monteiro Pereira**, április 1., Hilcona, Schaan  
**Wolfgang Janitschek**, április 1., Hilcona, Schaan  
**Henrique Fernandes Pereira**, május 1., Hilcona, Schaan  
**Svetislav Njezic**, május 1., Hilcona, Schaan  
**Domingos Teixeira Pacheco**, május 1., Hilcona, Schaan

### 25 év szolgálati idő

**Peter Tschertou**, március 1., Hilcona, Schaan

### 30 év szolgálati idő

**Arnold Wirrer**, április 1., Hilcona, Schaan  
**Manuela Muster**, április 18., Hilcona, Schaan

### Nyugdíjazások

**Anna Selinschek**, január 31., Hilcona, Schaan *(utólag)*  
**Rainer Mahlkecht**, március 31., Hilcona, Schaan  
**Nestor Diamantis**, április 30., Hilcona, Schaan

### Halálesetek

**Patrick Tschann**, 2018. november 25., Hilcona, Schaan  
**Günter Müller**, 2019. január 10., Hilcona, Schaan

Bell International

### 20 év szolgálati idő

**Harcza János**, március 11., Bell Magyarország  
**Szőllősi József**, március 16., Bell Magyarország

### 25 év szolgálati idő

**Marie-Laure Delabrise**, június 6., Bell Franciaország,  
 Salaison Polette

### 30 év szolgálati idő

**Alfonso Pérez**, április 20., Bell Spanyolország  
**Claudine Antonio**, május 30., Bell Franciaország,  
 Salaison Polette

### 40 év szolgálati idő

**Erich Berghamer**, május 5., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Hügli

### 20 év szolgálati idő

**Birgit Nowak-Scholand**, április 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Gabriel Soares**, május 3., Hügli Svájc, Steinach

### 25 év szolgálati idő

**Andrea Harnfest**, március 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Alfred Hois**, március 28., Hügli Ausztria, Hard  
**Thomas Stay**, április 1., Hügli Németország, Radolfzell

### 30 év szolgálati idő

**Hans-Joachim Haug**, március 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Vera Zeller-Irskic**, március 6., Hügli Németország, Radolfzell  
**Thomas Heer**, március 20., Hügli Németország, Radolfzell  
**Andreas Schwefel**, április 3., Hügli Németország, Radolfzell  
**Brigitte Jauch**, május 1., Hügli Németország, Radolfzell  
**Holger Eberle**, május 2., Hügli Németország, Radolfzell  
**Andrea Frässle**, május 2., Hügli Németország, Radolfzell  
**Willi Heussler**, május 19., Hügli Németország, Radolfzell

### Nyugdíjazások

**Bernd Lippold**, március 31., Hügli Németország, Radolfzell  
**Cornelia Bentele**, május 1., Hügli Ausztria, Hard

Bell Németország

### 20 év szolgálati idő

**Matthias Badura**, március 1., Bell Németország, Edeweicht  
**Viktor Pfannenstiel**, április 1., Bell Németország, Edeweicht  
**Alex Filin**, április 28., Bell Németország, Bad Wünnenberg  
**Nadia Bernst**, május 1., Bell Németország, Börger  
**Heinz Landmann**, május 1., Bell Németország, Börger  
**Adam Hamer**, május 25., Bell Németország, Börger

### 35 év szolgálati idő

**Heinz Frerichs**, április 4., Bell Németország, Edeweicht



A lazac a világ legnagyobb mennyiségben fogyasztott étkezési halfajtái közé tartozik

# Az ínycsekk kedvence

A korábban szegény emberek étkeként számontartott lazac manapság nagy becsben tartott különlegességnek számít. A Bell Seafood részlegénél a rózsaszín húsú étkezési hal a teljes forgalom körülbelül egyharmadát teszi ki. Egy jó ok a LOOK! számára, hogy mélyebbre merüljön a lenyűgöző vízi állat világában.

## A lazac egyre inkább nagy becsben tartott nemes halfajtává lépett elő.

Napjainkban alig hihető, hogy a Rajna valaha számos lazacrajnak adott otthont. A halak minden évben visszaköltöztek az Északi-tengerből a szülőhelyükre, hogy ott rakják le petéiket. Az állományok csökkenéséért elsősorban az iparosítás tehető felelőssé. Ennek következtében ugyanis romlott a folyam vízminősége, és a vízerőművek elzárták az állatok elől az utat a peterakó helyekre. Ehhez társultak a tengerek egyre magasabb halászati rátái. Mivel Alaszkában és Kanadában is hasonló események zajlottak, az egykor túlzottan elszaporodott fajta egyre inkább hiánycikké vált.

Az aggodalom, hogy a lazac kipusztulhat, valamint a számos jó tulajdonsága, mint élelmiszer járult hozzá ahhoz, hogy ezt követően nagy becsben tartott nemes halfajtává lépett elő. Nem csupán a jó ízével hódít. Magas Omega-3 zsírsavtartalma segít a koleszterinszint szabályozásában és akár a rák kialakulásának megelőzésében.

A kiváló minőségű és drága vadlazac napjainkban válogatott különlegességnek számít. Megfizethetőbb az akvakultúrákból származó változat, amely a világszintű kereslet nagy részét fedezi.

A halpultban a friss lazac feszes, fénylő bőréről és kemény, piros márványos húsáról ismerhető fel. Egész halak esetében is a feszes, tiszta szemek és az élénkpiros kopolytűk jelzik a frissességet. Mivel a lazacfélék hamar megromlanak, gyors feldolgozásuk javasolt. Erre pedig számtalan lehetőség kínálkozik. Például sütvé, grillezve, pácolva vagy sushi formájában. A tenger gyümölcseinek konyhaművészete a klasszikusok között tartja számon ezenkívül a füstölt lazacot is, amelyet szintén nagyon változatos módon lehet felhasználni.

A Bell Seafood részlegénél a lazac- és füstölt lazac termékek a tenger gyümölcsei választék legkeresettebb képviselői közé tartoznak. Azt hogy a beszállítók megfelelnek bizonyos minőségi- és fenntarthatósági szabványoknak, különféle tanúsítványok, például az MSC és ASC jelölések, valamint a Rouge és Bio Suisse védjegyek igazolják.

### Vadlazac

A vadon halászott lazac például Alaszka és Brit-Kolumbia partmenti vizeiből származik. A halászati kvótákat évről-évre újra kiadják az egyes területekre vonatkozóan, és nagyon szigorúan ellenőrzik. Kereskedelmi forgalomba elsősorban a királylazac, az ezüstlazac, a vörös lazac, a ketalazac és a gorbusalazac kerül. Ezek a fajták friss változatban májustól szeptemberig kaphatók. A vadlazac húsa zsírszegényebb, szárazabb és tömörebb, mint a tenyésztett lazacé. Különösen jól használható füstöléshez, sütéshez vagy grillezéshez.

### Tenyésztett lazac

Az akvakultúrában éppúgy felnőnek a lazacok, mint a természetben, legalábbis édesvíz esetén. A tenyésztők nagyjából egy év után hálós rekeszekben áttelepítik őket a nyílt tengerre vagy védett tengeri öblökbe. A tenyésztő helyek Norvégia, Skócia, Írország és Izland partjai mentén találhatóak. Fajtaként kizárólag az atlanti lazacot alkalmazzák. A tenyésztett lazac kiválóan alkalmas füstöléshez, grillezéshez, posírozáshoz és sütéshez. • *mr*

### A vadlazac halászati kvótáit szigorúan ellenőrzik.

### Swiss Lachs

Svájcban nemrég óta az akvakultúra egy különleges formáját használják: a Swiss Lachs az ország első tenyésztőjeként egy zárt körforgású berendezéssel dolgozik. A halak friss hegyi vízzel töltött medencében tökéletes körülmények között növekednek. A felelősök nagy hangsúlyt fektetnek a fenntartható rendszerekre. Így a vizet költséges módon szűrik, és 98 százalékban újrahasznosítják. 2018 októbere óta a Swiss Lachs a Bellnek is szállít kiváló minőségű és friss termékeiből, amelyek azóta frissen kihalászva a vendéglátóipari egységek és a háztartások konyháiba kerülnek.





Hús- és halutánszatok a Foodservice részleg ügyfeleinek

# Hal nélküli hal, hús nélküli hús

*Ropogós panír, mintha csak az eredetibe harapnánk: a Hilcona Foodservice nemrégiben új termékcsomagot mutatott be a profi konyhák számára. A Nuggets, Ocean Sticks és Schnitzel termékek a hús- és halutánszatok lehetséges jövőjét tárják elénk, a második hullám a nemzetközi konyha további klasszikusait prezentálja húsmentes módon.*



## Valódi klasszikusok vegetáriánus formában

Igencsak elérkezett az idő a nemzetközi konyha klasszikusainak újragondolására. Február óta a pörkölt és a bolognai szósz vegán, a húscsík tejszínes mártásban és a Thai Curry pedig vegetáriánus változatban is elérhető. Mind a négy termék sikerbiztos, könnyen elkészíthető gőzsütőben, sütőben vagy serpenyőben, továbbá stabil állagú. Tökéletesen illeszkednek változatos és igényes büféasztalok kínálatába tudatosan táplálkozó vendégek számára. És őszintén: ennek nem csak a csirkék örülnek.

Állatbarát és fenntartható tartásból származó baromfi, hal vagy hús, felváltva a vegetáriánus vagy vegán termékekkel a tartalmas és kiegyensúlyozott táplálkozásért. Ezzel Ulrike Weiler agrártudományi szakértő is egyetért: «Az ember táplálkozásfiziológiai szempontból mindenevőnek számít, ezenkívül számomra az állatok a mezőgazdaság részei. Állatok nélkül igencsak nehezen elképzelhető az ökológiai mezőgazdaságban előnyben részesített körkörös gazdaság. Mindazonáltal a nálunk elfogyasztott húsmenyynység is túlságosan magas.» Tehát a flexitarianizmus lenne a realiztikus és ezért a jövőben leginkább elképzelhető táplálkozási irányzat? A Hilcona konyhaművészet-szakértői a «húsmenteség» mottója által inspirálva érdekes megoldásokat dolgoztak ki a profik számára: a vegán Nuggets és Ocean Sticks nevű termékek a ropogós panírnak és a húshoz, illetve halhoz hasonló állagnak köszönhetően valódi élvezetet nyújtanak azoknak a fogyasztóknak, akik húspótlót keresnek, azaz olyan termékeket, amelyek formájukat, állagukat és ízüket tekintve nagyon hasonlítanak az állati eredetű változatokhoz.

### Egyszerű adagolás, rugalmas elkészítés

A Hilcona termékmenedzsere, Christina Matitz így nyilatkozott ezekről: «A hús- és halutánszataink vegetáriánus, sokan közülük pedig vegán termékek, amelyek alapja a szójafehérje, továbbá rostban is gazdagok. Az összetételüknek és a szaftosan omlós állaguknak köszönhetően rendszeresen meglepik még a meggyőződéses hal- és húsrájonzókat is.» A termékek lehetőségek széles ská-

### A „húsmenteséggel” szemben végre az „ízélményt” helyezük előtérbe.

láját kínálják: éppúgy nagyszerűek salátákon tálalva a tekintetet vonzó finomságként, mint nassolnivalóként házi készítésű mártogatósokkal és szószokkal – egyébként pedig ideálisak fiatal vendégek ellátására az iskolai étkezdékben. De a Nuggets és Ocean Sticks termékek a tányér közepén, klasszikus formában is sikert aratnak. Az adagolás egyszerű, az elkészítés rugalmas: gőzsütő, sütő, serpenyő és fritőz is éppúgy megfelel hozzá.

### «Húsmenteség» helyett «ízélmény»

A Hilcona Foodservice-nél egy harmadik újdonság is ugyanezt az irányvonalat képviseli. A vegetáriánus Schnitzel (azaz rántott szelet) egy jól bevált klasszikus húsmentes változatban. Az aranybarna, ropogós panír és a szaftos állag szójafehérje alapú autentikus rántott hús élményt kínál. A profik a tányér közepén tá-



«A hús- és halutánszataink rendszeresen meglepik még a meggyőződéses hús- és halrajonzókat is.»



A Hilcona termékmenedzsere, Christina Matitz felelős a Hilcona Foodservice részlegén a hús- és halutánszatokért.

lálják mindenféle elképzelhető új és régóta bevált körettel, továbbá egyre nagyobb teret hódít burger formában vagy zsemlelben elvitelre szánt szendvicsalapként.

«Így olyan kulináris változatosságot teremtünk, amely végre a «húsmenteséggel» szemben az «ízélményt» helyezi előtérbe» – magyarázza Matitz. A vegánok számára a Schnitzel Nature nevű natúr, míg a vegetáriánusok számára a Schnitzel Käse elnevezésű sajtos változat lehet érdekes. A Hilcona Foodservice a Nuggets, Ocean Sticks és Schnitzel termékekből álló új húspótló nyerő hármásával a profi éttermetek látja el egy sikerre teremt termékcsomaggal. Magas minőségben, meggyőző ízzel, és minden korábbi felülmúló állaggal. Igen, ez így tényleg működhet. • *André Callegari, a Hilcona kommunikációs menedzsere*



A Hubers Landhendl különösen állatbarát tartásból származó szárnyasokkal látja el a kereskedőlánccokat

## **Bővült az együttműködés az osztrák élelmiszer-kiskereskedelemmel**

*Az osztrák élelmiszer-kiskereskedelem különösen állatbarát (BTS) tartásból származó baromfi hússal bővíti kínálatát, melyben kompetens partnere a Hubers Landhendl. A vállalat a svájci piaci igények lefedéséhez a BTS szabványnak megfelelő szárnyashús-előállítást már két és fél éve folyamatosan bővíti. A Hubers egy neves diszkont üzletlánc révén most Ausztriában is megtalálta az első nagybani forgalmazót a szegmensben.*

Védett szabadtéri kifutó, természetes fény, több kotlóhely, friss levegő, és génmódosítás-mentes takarmány – ilyen körülmények között nőnek fel a szárnyasok a Hubers Landhendlnél. A «különösen állatbarát tartás», vagy rövidítve BTS szabványnak megfelelően a csirkéket nevelő baromfiudvaroknak szigorú előírásokat kell betartaniuk. Amióta a vállalat a Bell Food Grouphoz tartozik, folyamatosan bővíti elkötelezettségét ezen a területen. Végül soron egyre több vevő ügyel vásárláskor az állatjóléti szempontokra.

Mivel a Hubers Landhendl az egyik nagy diszkont forgalmazóval már sok éve bizalommal teli együttműködést folytat a bio szárnyasok területén, a vállalat a BTS gyártást is bemutatta a kereskedőláncnak. A siker nem maradt el: «A koncepció nagyon tetszett az illetékeseknek, így a termékpalettát ezen a részlegen is bővíteni tudtuk» – meséli az értékesítésért felelős cégvezető, Rudolf Graml.

A diszkont üzletlánc már 2017 óta kínál saját márkánév alatt felelős állattartásból származó sertéshúsból készült termékeket korrekt áron. A kereskedőlánc 2018 szeptemberében kibővítette ezt a termékkálát tejgazdaságokból származó termékekkel, valamint – a Hubers Landhendl-lel folytatott együttműködés-



nek köszönhetően – baromfi hússal. Most összesen hatféle, csirkemellből és -combból készült termék kapható Ausztria-szerte 500 üzletben.

A vásárlók már a csomagoláson is megtalálják a hús eredetére vonatkozó egyértelmű tájékoztatást. Aki még mélyebben szeretne foglalkozni a témával, egy külön weboldalon juthat további információkhoz. A diszkont üzletlánc itt többek között a résztvevő baromfiudvarokat is bemutatja. Ehhez a vállalat egy csapata személyesen keresett fel néhány gazdát, akik a Hubers Landhendl-nek dolgoznak. Az üzemekről készített fényképek és a gazdák által adott rövid interjúk is alátámasztják, hogy ők mindannyian szívvel-lélekkel az állatok jóléte iránt kötelezték el magukat.

Jelenleg több mint 20 üzem nevel csirkéket a Hubers Landhendl számára a BTS szabvány alapján. Ezzel azonban még nem érték el a kapacitáshatárt: «Mivel a termékek jól eladhatók és a kereslet egyre növekszik, ez év közepéig előreláthatólag öt további BTS szabvány szerint dolgozó baromfiudvarral fogunk együttműködni» – mondja Franz Vorhauer, a Hubers Landhendl előgyártó részlegének munkatársa. • *mr*

**Egyre több vásárló ügyel a bevásárláskor az állatjóléti szempontokra.**