

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

02 2019



**Ők jelentik a különbséget –
nap mint nap**

Mindennapi bevetésen a minőségért

Tisztelt Munkavállalók!

«Mi emberek jelentjük a különbséget». Így hangzik a Bell Food Group 2019-es évre vonatkozó közös célkitűzése. Ezért különös örömmel tölt el, hogy ennek a kiadványnak a címlapsztorija azokról az emberekről szól, akik nap, mint nap a vállalkozásunkért dolgoznak. Ők mindannyian nagymértékben hozzájárulnak ahhoz, hogy holnap is sikeresen tudjuk végezni a tevékenységünket. Ezt ezúton szeretném nekik szívből megköszönni.

A piaci változásoknak megfelelően az üzleti stratégiánkat is időről-időre felül kell vizsgálnunk és szükség esetén hozzájuk kell igazítanunk. Ezért a Bell Németországnál különös figyelmet szentelünk a nyers sonkák szegmensében betöltött erős pozíciónknak, a kolbászfélék üzletágát pedig értékesítettük. Nagyon örvendünk, hogy egy olyan ideális vevőt sikerült találnunk, aki a suhli és bürgeri üzemek munkavállalóit is átveszi. Teljes egészében munkahelyi léépítések nélkül azonban ez sajnos nem tud megvalósulni. Az Üzemi Tanáccsal együttműködve arra fogunk törekedni, hogy a munkahelyek léépítését a központi szolgáltatások és a vezetés területein a lehető legnagyobb mértékben szociálisan összeegyeztethető módon tudjuk végrehajtani.

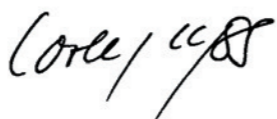
Az idei év nyarán ismét számos termékinnovációt mutattunk be. A ropogós saláták, öntetek vagy ba-

romfiból készült újdonságok mellett az idei grillszezonban elsősorban a burger témaköre kísér bennünket.

A Bell Svájcban az eddig is gazdag burger-választék a «Big Triple B» nevű termékkel bővült. A Hilcona pedig egy különleges újítással készül: a vállalat «The Green Mountain» jelzéssel piacra viszi az első teljes egészében Svájcban fejlesztett és előállított, növényi alapú, legújabb generációs burgert.

Az új, innovatív kényelmi termékek vonatkozásában az ausztriai Marchtrenkben létesített új gyártóüzem megnyitásával fontos mérföldkövet sikerült letennünk. Vállalatunk történetében elsőként itt készítünk termékeket a Bell Food Group több árucsoportja számára egy telephelyen belül. Ez egy jó példa arra, hogy közösen hogyan tudunk előrejutni, ha a kompetenciáinkat a csoporton belül egyesítjük és közös célt követünk. Meggyőződésem, hogy a marchtrenki telephely még sok örömet fog okozni számunkra, és hogy ez a projekt jelzés értékű a Bell Food Group számára. A csoporton belüli erőteljesebb együttműködésből mindannyian előnyt kovácsolhatunk. A más vállalatok és országok munkatársaival folytatott eszmecsere során mindannyian profitálhatunk egymás tudásából. Ezért használják ki a lehetőséget a tapasztalatcserére, ha alkalmuk nyílik rá!

Lorenz Wyss
A csoportvezetés elnöke




Tartalom

Vállalati események

- 04 Európa legmodernebb kényelmi termékeket gyártó üzeme**
Az új Eisberg telephely megnyitója Marchtrenkben
- 06 Közös gasztronómiai küldetésen**
Internorga 2019: a gasztronómiai és szállodaipari ágazat kiemelt eseménye
- 08 A manufaktúra**
A Frostag Food-Centrum AG új neve Hilcona Taste Factory
- 09 Franciaországban**
A Bell az E. Leclerc kínálatában
- 09 A Bell Food Group igazgatótanácsának új tagja**
Doris Leuthard az igazgatótanács új tagja

Címlapsztori

- 10 Ők jelentik a különbséget – nap mint nap**
A Bell Food Group dolgozóinak portréja

Ízvilágunk

- 15 Húsmentes burger kompromisszumok nélkül**
A «The Green Mountain» a vega termékek új mércéjét hívja életre
- 16 Mit érne a király a kísérete nélkül?**
Akciók és újdonságok a spárgaszegzonban
- 18 Életreszóló burger**
Egy kis burger-történelem
- 20 Pihentető grill-élmény**
A Bell Food Group termékeivel egyetlen grillpartit sem kell elszalasztani

Helyszínen...

- 22 Mérték utáni munka a gasztronómiában**
A Hügli-leányvállalat Bresc új létesítménye Werkendamban

Hagyomány

- 24 Az egyetlen Svájcban**
A Bell a Central-Hallen nevű áruházalattal megalapította Svájc első «bevásárlóközpontját»

Évfordulók

- 26 Évfordulók**
A Look! gratulál a 2019. június és augusztus között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak
- Fenntarthatóság és innováció
- 28 Ésszerű halászat**
Fenntartható MSC polip Spanyolországból
- Az én hobbim
- 30 Csúcsteljesítmény kézzel-lábbal**
A Hüglinél dolgozó Renato Marni a taekwondo verhetetlen bajnoka

Így működik a minőség

- 32 A kevesebb több**
Antibiotikumok helyett megelőzés a baromfitermesztésben

Impresszum A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2019/2. szám, 2019. június, 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: oblögrafik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

Nyomda: Druckerei Riebelmann, Lohne, Németország, Werner Druck & Medien AG, Basel, Svájc. FSC papírra nyomtatva.

Címkép: A svájci Eisberg személyzeti étkeztetésért felelős csapata (balról jobbra: Besarta Vranja, Heidi Uehlinger, Ines Eggenschwiler, Ana Wüthrich Cristea, Doris Bayer és Fatmire Rullani)

Az új Eisberg telephely megnyitója Marchtrenkben

Európa legmodernebb kényelmi termékeket gyártó üzeme

2019. március 18-án tartották az új, kényelmi termékeket előállító gyártóüzem ünnepélyes megnyitóját az ausztriai Marchtrenkben. A termelés már március elején kezdetét vette. Elsőként ezen a telephelyen egyesítik a Bell Food Group több márkáját is közös fedél alatt.

18 hónapig tartó építkezést követően kezdődött meg az új, kényelmi termékeket gyártó üzem működése Marchtrenkben. A telephely megnyitójára 2019. március 18-án ünnepélyes keretek között került sor. Összesen 350 vendég vett részt az ünnepségen – köztük a politikai és gazdasági élet fontos szereplői.



Hansueli Loosli (a Bell Food Group igazgatótanácsának elnöke), Marco Tschanz (a Bell Food Group pénzügyi igazgatója), Lorenz Wyss (a Bell Food Group ügyvezető igazgatója), Christian Guggisberg (az Eisberg ügyvezető igazgatója) és Franco Mühlgrabner (az Eisberg Österreich GmbH ügyvezetője) az új marchtrenki üzem hivatalos megnyitóján.



A marchtrenki telephely március elején lezajlott megnyitása nem csupán az ausztriai Eisberg, hanem a teljes Bell Food Group számára is fontos mérföldkövet jelent. A jövőben ugyanis itt négy gyártócsarnokban, 19 soron készítenek salátákat, gyümölcsöket és zöldségeket az Eisberg, nassolnivalókat, müzliket és zöldségből készült kényelmi termékeket a Hilcona, valamint baromfi kényelmi termékeket a Bell számára.

350 vendég vett részt az ünnepélyes megnyitón.

A gyártóüzemet a legmodernebb műszaki színvonalnak megfelelően alakították ki, továbbá a legmagasabb higiéniai követelményeknek is megfelel. A termelés mellett saját kutató és fejlesztő részleggel rendelkező modern kompetenciaközpont is létesül a telephelyen a kényelmi termékek számára. • fv





A látványkonyhában a séfek a Bell, a Hilcona és a Hügli termékeivel nyűgözték le a közönséget.

Március közepén az Internorga elnevezésű rendezvénnyel immáron 93. alkalommal nyitotta meg kapuit Németország legjelentősebb vására a házon kívüli vendéglátás piaca számára. Az iparági esemény közel 96000 szakmai látogató számára ad lehetőséget újabb inspirációk szerzésére, az aktuális irányzatok felfedezésére és kapcsolatok kialakítására.

A 25 országból érkezett 1300 kiállító közé tartozott a Bell Food Group is, amely a Bell Professional, a Hilcona Foodservice és a Hügli Food Service márkáit közös vásári standon prezentálta.

«Hogy megmutassuk a házon kívüli szegmensben rejlő erőnket, testhezállónak éreztük, hogy az Internorgán első ízben közösen lépünk fel», mondja Sebastian Maiwald, a Hügli Food Service részlegének márkamenedzsere és a hamburgi stand vezetője. «Kétszintes közösségi standunkon professzionális módon tudtuk megjeleníteni egyesített szak tudásunkat és választékunk sokszínűségét.»

A vásárlátogatóknak csupán az orrukat kellett követniük az A1-es csarnokban ahhoz, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy a Bell Food Group mesterhármaként milyen nagyszerűen harmonizál egymással. A stand földszintjén lévő látványkonyhában ugyanis a Bell, a Hilcona és a Hügli séfjei mindig újabb és újabb kreációkat varázsoltak a termékeikből. Így a járóelőket például a Bell currys kolbászával, a Hilcona sült tésztajával és a Hügli paradicsomos currysószájjal kápráztatták el.



A stand felső szintje pedig helyet kínált a meglévő és potenciális ügyfelek, valamint az adott értékesítő kollégák közötti intenzívebb tárgyalások lefolytatásának. A konyhaművészet természetesen innen sem hiányozhatott: a vendégek egy degusztációs menü keretein belül mindhárom márka termékeivel megismerkedhettek.

Ezen felül a Bell Food Group két további tagja, a Voageley és a Besc is képviseltette magát a rendezvényen a hely szűke miatt különálló standokon. Míg a Voageley a hangsúlyt a desszertekre vagy az idősek számára készült magas kalóriatartalmú kiegészítő táplálék, a «CuraPlus» népszerűsítésére helyezte, addig a Besc a hűtött fokhagyma- és zöldfűszer-kreációit mutatta be az élelmiszer-ágazatnak.

A Hüglinél már a vásár kezdete előtti estén volt ok az örömmre. A professzionális kényelmi termékeket gyártó vállalat csomagolási koncepcióját a «BEST of Market Award» díjjal jutalmazták a «fenntartható termékcsoport» kategóriában. A mögötte rejlő rafinált ötlet: a csomagolásokat a gasztronómiában szabványos formátumra alakították ki, így azok a szintén megfelelő szabványok szerint kialakított készülékekkel, például fagyasztókkal vagy melegen tartó készülékekkel kompatibilisek. Ezzel egy időben más célokra is újrashaknósíthatók a konyhában, mivel egyebek között mikrohullámú sütőben és mosogatógépben is használhatók.

«Az Internorga, mint az ágazatban hódító irányzatok és innovációk találkozóhelye az idei évben is igazi fénypontot jelentett számunkra», mondja Sebastian Maiwald. «Nagyszerű benyomásokat tudtunk szerezni, és sokat ígérő kapcsolatokat alakítottunk ki. Így már most örömmel tekintünk a következő évre el.» • mr



Internorga 2019: a gasztronómiai és szállodaipari ágazat kiemelt eseménye

KÖZÖS GASZTRONÓMIAI KÜLDETÉSEN

Premier Hamburgban: az idei Internorga vásáron a Bell, a Hilcona és a Hügli közös standdal jelentek meg. A Bell Food Group három márkája így együttesen mutatta meg kompetenciáját a házon kívüli vendéglátási szegmens szakmai közönségének. A Hügli ezen kívül a fenntartható csomagolási koncepciójának köszönhetően egy díjat is átvehetett.

A legjobbat a gasztronómiának

A Bell Food Groupnak április elején egy másik nagyszabású fellépése is volt a Transgourmet által szervezett PUR gasztronómiai szakkonferencián Salzburgban. A Bell, az Eisberg, a Hilcona, a Hügli, a Hubers és a Besc közös standján egy kulináris utazásra kalauzolta a gasztronómia és szállodaipar szakmai közönségét a vállalatcsoport márkái között. Mindezt természetesen nem pusztán elméletben: a séfek helyben főzött változatos fogások és finoman összehangolt degusztációs tényérok segítségével mutatták be a látogatóknak és az ügyfeleknek a Bell Food Group márkatermékek sokszínűségét és nagyszerű kombinálhatóságát.



A Frostag Food-Centrum AG új neve Hilcona Taste Factory

A manufaktúra

A Frostag Food-Centrum AG 2019. februárjától a Hilcona Taste Factory nevet viseli. A svájci Landquartban lévő Hilcona üzem a továbbiakban a kis sorozatokra és a vegetáriánus kényelmi termékekre fókuszál.

A Hilcona Frostag Food-Centrum AG nevű leányvállalata 2019. február óta új nevet visel: Hilcona Taste Factory. A fúzióval a Hilcona hosszútávú stratégiáját erősíti meg: a Hilcona Taste Factory további kiépítése várható a kis sorozatokban gyártott tésztafélék és a vegetáriánus termékek

A manufaktúra gyökerei az 1841-es esztendőig nyúlnak vissza.

kompetenciaközpontjának specialistájaként – egy jövőorientált megoldás a svájci Landquartban lévő telephely fenntartható és hosszútávú erősítéséhez. «A Hilcona Taste Factory a «manufaktúra gondolatát» szimbolizálja», magyarázza Sinuhe Hofstetter, a landquarti üzem vezetője, «számos folyamatunkat kézzel végezzük.»

A továbbiakban is közel 5000 négyzetméteren és nyolc gyártósoron végzik a töltött tésztafélék, vegetáriánus ételek, például zöld-ségburger, -golyók, -szeletek, a tofu, valamint a

Capuns és Maluns nevű tesztaételekhez hasonló különlegességek előállítását.

Április elején a Landquartban lévő telephely termékpalettája kibővült a «The Green Mountain» nevű belső startup vállalkozás termékével: a Hilcona Taste Factory bemutatta a «Green Mountain Burger» elnevezésű vegán burger-variációt (erről a burgerről a 15. oldalon olvashat bővebben).

A Hilcona Food Factory 2017. január óta tartozik a Hilconához. A manufaktúra gyökerei egészen az 1841-es esztendőig nyúlnak vissza, amikor Churban megnyitotta kapuit Svájc egyik első tésztafeldolgozó üzemére. A Hilcona által megvalósult átvétel a vállalkozás számára az ideális utánpótlást, valamint az üzleti modell biztonságának megteremtését jelentette a növekvő piaci környezetben. • sh



A Bell az E. Leclerc kínálatában

Franciaországban

Az elmúlt év novemberétől a Bazel melletti francia határ mellett fekvő saint-louisi Hypermarché E. Leclerc 51 fféle Bell-terméket vett fel a kínálatába. Egy sokat ígérő siker.

«Ez óriási előrelépést jelent a márka számára az országunkban», magyarázza Sophie Lucas, a Bell Franciaország marketing- és értékesítéstámogatási osztályának vezetője. «Azt mutatja, hogy mekkora lehetőségekkel rendelkezünk, és ez reménnyel tölt el bennünket!» Egy pozitív jel, amelyet szívesen látnak egy olyan piacon, amelyet évtizedek óta három erőteljes ismertségnek örvendő konkurens márka ural. A Bell Food Group mindössze tíz éve rendelkezik franciaországi képviselővel. A hat francia nagykereskedelmi üzemből gyártott választékot csupán egy esztendeje értékesítik Bell márkanév alatt. «Az E. Leclerc üzleteiben való jelenlét mintegy kirakatként szolgál, és bemutatja lehetőségeinket a meglévő vagy potenciális ügyfeleink számára.»

A Bell Food Groupot tizenkét kereskedő képviseli Franciaországban. Őket két kiemelt ügyfelekkel foglalkozó menedzser kezeli. Közülük az egyik Julien Mauron, aki azért az északi területért felel, amelyhez a Saint-Louisban lévő E. Leclerc is tartozik. «A frissáru részleg vezetője mesélt nekünk arról a vágyáról, hogy készítsen egy kolbásznak szánt pincét fabútorokból. A polcok részleges finanszírozásának viszonzásaként kaptunk egy több, mint 50 termékből álló állandó kínálatot, valamint a hűtőrésszel egy külön polcot kizárólag a Bell márkanév számára.»

A partnerkapcsolat célja ezzel az ügyféllel ötszörösére, azaz több, mint 100000 euróra növelni a forgalmat. «Természetesen meg fogjuk próbálni ezt a koncepciót más értékesítési pontoknál is megvalósítani», szögezi le Julien Mauron • gm



Doris Leuthard az igazgatótanács új tagja

A Bell Food Group igazgatótanácsának új tagja

A 2019. április 16-i közgyűlésen Reto Conrad helyére Doris Leuthardot választották meg a Bell Food Group igazgatótanácsának új tagjaként.

2019. április 16. óta a Bell Food Group igazgatótanácsának új tagja van: az idei közgyűlésen Doris Leuthardot választották meg Reto Conrad helyére a Bell Food Group igazgatótanácsának tagjaként.

Személyében a vállalatcsoport egy tapasztalt és kiváló nemzetközi kapcsolatokkal rendelkező személynek örvendhet. Doris Leuthard szűk két évtizeden keresztül különböző neves funkciókat látott el a svájci politikai életben; többek között a képviselőház tagja és a Svájci Kereszténydemokrata Néppárt (CVP) pártelnöke is volt. 2006. augusztustól 2018. decemberig a Szövetségi Tanács tagjaként végül a svájci Szövetségi Kormány tagja volt. Ennek keretében 2006 és 2010 között a Szövetségi Népgazdasági Osztályt (EVD), 2010-től pedig a Környezetvédelmi, Közlekedési, Energiaipari és Kommunikációs (UVEK) Szövetségi Osztályt vezette.

«Büszke vagyok arra, hogy Doris Leuthard személyében egy jónevű és rendkívül kompetens svájci személyiséget tudtunk megnyerni a Bell Food Group igazgatótanácsa számára», örvendezik Hansueli Loosli, a Bell Food Group igazgatótanácsának elnöke. Doris Leuthardot 2019. március 28-án a Coop-csoport, a Bell Food Group anyavállalatának szövetségi igazgatótanácsába is beválasztották. • sh



A Bell Food Group dolgozóinak portréja

Ők jelentik a különbséget – nap mint nap

2019-es célkitűzésünk, miszerint «Mi emberek jelentjük a különbséget», a Bell Food Group dolgozóit állítja a középpontba. A LOOK! bepillant a kulisszák mögé, és ennek tükrében bemutat néhány olyan munkavállalót, akik munkájukkal értékes és pótolhatatlan hozzájárulást nyújtanak ehhez.

Naponta mintegy 100 kilométer

Nedjmi Bekteshis pontossága, gondossága és hatékonysága nélkül bizony számos Eisberg termék túl későn vagy egyáltalán nem érkezne meg a vásárlókhöz: Nedjmi Bekteshis az Eisberg Dällikonban lévő telephe-

«Büszke vagyok arra, hogy az Eisberget innovatív és ökológiai szempontból is képviselhetem.»

lyén az ingajáratok sofőrjeinek vezetője. A hét hat napján szállítják az elkészített és becsomagolt termékeket a Dänikerstrasse utcában lévő gyártóhelyről a három kilométer távolságra található logisztikai központba, ahol a továbbszállításához végzik a termékek kommissiózását. Ehhez a sofőrök két műszakban dolgoznak, és összesen naponta közel 100 kilométert tesznek meg. Itt egy fuvar sem felesleges, hiszen a visszaúton üres tárolóeszközöket, visszárukat és belső postát hoznak vissza a gyártóhelyre. «Büszke vagyok arra, hogy az Eisberget innovatív és ökológiai szempontból is képviselhetem», magyarázza Bekteshi. A gépjárművek ugyanis elektromos meghajtású ingajáratok. «Kiváltképpen a nyilvánosság előtti tiszta és halk fellépést tartom fontosnak; így tudjuk a lehető legjobban képviselni az Eisberget.»

Nedjmi Bekteshi az ingajáratok sofőrjeinek csoportvezetője a svájci Eisbergnél, és 2012 óta dolgozik a vállalatnál.



Patyolattiszta és bevetésre kész

Az üres tárolóeszközök, amelyek Abderrahim Ligassinál az oensingeni tisztítóban megérkeznek, gyakran hosszú utat tudhatnak maguk mögött. De attól függetlenül, hogy közvetlenül az Oensingenben lévő gyártóüzemből vagy valamivel messzebből érkeznek – például egy másik Bell telephelyről vagy egy vevőtől – megtisztítani mindegyiket meg kell. Miután Ligassi úr ellenőrizte az üres tárolóeszközöket és eltávolította róluk a szennyeződések vagy a címkéket, egy szállítószalag segítségével a tárolóeszköz-mosó berendezésbe jutnak. A tisztítást követően az üres tárolóeszközöknek fenntartott raktárba kerülnek. «Vagy kézzel helyezem a tárolóeszközöket a raklapra», teszi hozzá Ligassi, «ezután ismét bevetésre készen állnak az oensingeni gyártóüzemben.» Abderrahim Legassi akkor különösen büszke a munkájára, amikor a teljes folyamat zavartalanul működik, és nincsenek kiesések vagy késések. «Muszáj rugalmasnak lenni. Néha meg kell húznom egy csavart, vagy ideiglenesen rögzítenem kell egy eltört fémszegélyt, amíg a technikus megérkezik», magyarázza, «Mindent megteszünk annak érdekében, hogy a részleg szabályszerűen működjön, és az ügyfelek elégedettek legyenek!»

«Mindent megteszünk annak érdekében, hogy a részleg szabályszerűen működjön, és az ügyfelek elégedettek legyenek!»

Abderrahim Ligassi a Bell Svájc oensingeni telephelyének tisztító részlegénél dolgozik.



Zavartalan termelés

Amikor igazán pörög a munka, Sandro Carigiet akkor érzi csak igazán elemében magát. A Schaanban lévő Hilcona telephely üzemi elektromossági részlegének csoportvezetőjeként az a feladata, hogy a meglévő erőforrásokat helyesen beossza, amikor a napi üzletmenet csúcsteljesítményen pörög. Ő és csapata hajnali négy órától éjjel fél tizenkettőig néz szembe a kihívásokkal. A fennmaradó időt a készenléti szolgáltatón keresztül fedik le. Az üzemben naponta akár 60 zavart is elhárítanak többműszakos munkarendben. Ezzel egyidőben

«A világ minden táján lévő beszállítóktól származó számos különböző berendezéssel dolgozunk.»

különböző belső projekteket kezelnek, legyen szó például akár karbantartási munkálatokról, akár régebbi berendezések modernizálásáról. «A világ minden táján lévő beszállítóktól származó számos különböző berendezéssel dolgozunk, a mérés- és szabályozástechnikától kezdve az érzékelő eszközökön és nyomásrendszereken át egészen a kameratechnikáig.» A cél pedig a zavartalan termelés biztosítása. A mindennapokban azonban ez nem mindig lehetséges, ezért az üzemzavarokat minden esetben a lehető leggyorsabban meg kell szüntetni. Ilyenkor néha improvizálni kell, szögezi le Sandro Carigiet, és hangsúlyozza: «Csapatommal közösen kideríteni a makacs hibák okát, ez jelenti számomra a boldogságot – és természetesen az, ha minden úgy működik, ahogy kell!»

Sandro Carigiet a liechtensteini Schaanban lévő Hilcona telephely üzemi elektromossági részlegének csoportvezetője, ahol többek között automatizálási mérnökök képzésében is részt vesz.

Kulináris névjegykártya

Ők biztosítják a vendégeknél, ügyfeleknél és munkatársaknál a kulináris tanácsadást, és nap mint nap, mint nap összeköttetést teremtenek a konyha és az iroda, az íróasztal és a szakácsapka között. Philipp Glauser és Gebhard Längle kulináris tanácsadóként dolgoznak a Hüglinél. Mindennapjaik sokrétűek és változatosak, sokat vannak úton – kóstolókon vesznek részt, ételfotózásokat és receptkészítéseket támogatnak, szaktanácsadást nyújtanak, és vásárokon főznek az ügyfelek és a vendégek számára. Ami mindeközben mindig a középpontban áll, az a konyhaművészet, az élvezetek, és a főzés iránti szenvedély. «Büszke vagyok arra, hogy a Hügli kulináris névjegykártyájának kialakításában magam is részt vehettem», meséli örömmel Gebhard Längle, aki egyidejűleg a steinachi telephely személyzeti étterméért is felelős. Philipp Glauser hozzáteszi: «Nagyszerű érzés, hogy ügyfeleinket minden nap lenyűgözhetjük a termékeinkkel.»

«Nagyszerű érzés, hogy ügyfeleinket minden nap lenyűgözhetjük a termékeinkkel.»

Philipp Glauser és Gebhard Längle a svájci Steinachban lévő Hügli üzemben kulináris tanácsadóként dolgozik.



«A munkámnak köszönhetően azt érzem, hogy valami jót cselekszem, és hogy szükség van rám.»

Mindig vidáman és jókedvűen

Donata Ismail a Lausanne mellett lévő Cheseaux telephelyén lévő hentesüzem ruháit mossa, vasalja és osztja szét. A munkaruházatot különös gonddal kezel: «Minden munkatársamnak jól passzol, kényelmes és elsősorban a higiéniai előírásoknak megfelelő ruházatot kell viselnie.» A mosodában végzett munka mellett a helyiségek takarításáért is ő felel. Noha magának is keményen helyt kell állnia ahhoz, hogy mindkét feladatot időben elvégezze, Donata Ismail mégis megőrzi optimizmusát: «Mindig vidám és jókedvű vagyok. A munkámnak köszönhetően azt érzem, hogy valami jót cselekszem, és hogy szükség van rám. Amióta a Bellnél dolgozom, több az önbizalmam, és örömmel várom a reggeleket.» Pozitív hozzáállás, amelyet a vállalaton belül már több különböző területen is bizonyítani tudott. «A legnagyobb kitüntetés az volt számomra, amikor kineveztek sorvezetőnek. Ez egy fontos feladat, és a cheseaux-i telephelyen én voltam az első nő ebben a munkakörben.»

Donata Ismail a cheseaux-i (Svájc) Bell hentesüzem mosodájának és takarítószolgálatának munkavállalója. Nyolc esztendeje dolgozik a Bellnél.

Megélt szolgáltatói mentalitás

Henning Schwarmnak nem volt sok ideje arra, hogy megismerje új munkáltatóját, amikor 2019. januárjában átvette a Hügli németországi Radolfzellben lévő telephelyén az IT infrastruktúra és ügyfélkapcsolati részleg vezetői pozícióját. A napi üzletmenetben ugyanis nincs megállás. Éves szinten közel 7000 incidens és változtatási igényt küldenek a jegyrendszeren keresztül. A különféle projektek és az ügyfelekkel, kollégákkal, munkavállalókkal és szolgáltatókkal folytatott megbeszélések mellett naponta 20–30 jegyet is fel kell dolgozni. «A napi üzletmenet, a projektüzletek és az előre nem látható események egyidejű kezelésekkívül a legnagyobb kihívás», magyarázza Schwarm, «Például, amikor nemrég az egyik gyártóüzemben meghibásodott egy vezeték, és ezzel párhuzamosan az összes PC és felhasználó migrációját végeztük az összes telephelyen.» Henning Schwarm mindehhez két telephelyen dolgozó 14 kollégájától kap segítséget. «Büszke vagyok arra, hogy a csapatom és én közösen gondoskodunk egy működőképes rendszerről, az egyszerű laptopoktól kezdve egészen a nagyobb gyártóberendezésekig», szögezi le Henning Schwarm, «Számomra nagyon fontos, hogy kompetens szolgáltatóként tekintsenek ránk – és hogy ezt a fajta szolgáltatói mentalitást életben is tartsuk.»

«Büszke vagyok arra, hogy a csapatom és én közösen gondoskodunk egy működőképes rendszerről.»

Henning Schwarm a 2019-es év eleje óta dolgozik a svájci Steinachban lévő Hüglinél, mint az IT infrastruktúra és ügyfélkapcsolati részleg vezetője.





«A frissesség különösen fontos számunkra.»

Szeretettel felszolgált frissesség

Ines Eggenschwiler és csapata közel 900 munkavállalót örvendeztet meg minden nap frissen elkészített menükkel. Ines Eggenschwiler vezeti a Svájcban lévő négy Eisberg telephely személyzeti étkeztetésért felelős részlegét. «A frissesség különösen fontos számunkra», magyarázza. «Előnyünk: a salátákat, gyümölcsöket és zöldségeket előkészítve kapjuk a termelésből. Így időt takarítunk meg, és helyette kreatív és friss fogásokat készíthetünk.» Ennek során Eggenschwiler nem csupán a szezonálitásra és a fenntarthatóságra ügyel, hanem a kulináris változatosságra is: indiai napokkal, ázsiai és török fogásokkal, vagy épp a tipikus svájci ételekkel próbál az üzemből dolgozó 52 nemzeti munkavállalónak kedveskedni. «Célunk, hogy a vendégeink jól érezzék és kipihenjék magukat nálunk.» És ez sikerül is, mint ahogy azt egy kis anekdota is bizonyítja: «Egy üzemi audit során a szakácsnőm a csúcsforgalom ellenére készített desszertnek egy friss, gyönyörűen díszített piskótatekeresztet», meséli Ines Eggenschwiler, és boldogan hozzáteszi: «Az auditot vezető hölgyet ez annyira lenyűgözte, hogy a desszertet még a zárójelentésben is megemlítette. Az ilyen pillanatok rendkívül büszkeséggel töltenek el!»

Ines Eggenschwiler a négy svájci Eisberg telephely személyzeti étkeztetésének felelős vezetője, és már több, mint 20 éve a vállalat dolgozója.

Gasztronómiai problémamegoldóként ténykedve

A finom ételek összekötnek, ezt Axel Dröge is tudja, aki a Hilcona élelmiszer-szolgáltatási részlegénél dolgozik a koncepciófejlesztési részleg vezetőjeként: «Jól elkészített, az ügyfelek igényeihez igazított, minőségi termékeket mosolyogva prezentálni, ez a sikeres üzlet titkának nyitja.» És ehhez szívesen még többet is tesz. Például amikor egy kétfős csapat tagjaként egy négynapos külföldi vásáron vett részt, és már az első estére is alig maradtak termékek. A profinak ez sem jelenthetett problémát: «Néhány telefonhívással már meg is szerveztünk másnap reggelre egy Hilcona termékeket tartalmazó szállítmányt. Ezen kívül egy helyi nagykereskedelmi piacon záróra után törzsvásárlói kártya nélkül is be tudtunk szerezni minden szükséges dolgot. Másnap reggel pontban 9:00 órakor ismét készen álltunk arra, hogy a vásár látogatóit meggyőzzük a Hilcona-minőségről.» És Axel Dröge minden egyes alkalommal mély benyomást kelt az ügyfeleiben, mint ahogy ezt egy Madridban rendezett eseményen egy helyi nagykereskedő értékesítési csapatánál is bizonyította: «A vendégeket annyira lenyűgözte a spanyolra adaptált Hilcona programunk, hogy a csoport egyik kérdésére, hogy melyik termék nyerte el leginkább a tetszésüket, spontán módon csupán egy pusztit nyomott az arcma.»



Axel Dröge két éve dolgozik a schaanai (Liechtenstein) Hilcona élelmiszer-szolgáltatási részlegén a koncepciófejlesztés vezetőjeként.

A «The Green Mountain» a vega termékek új mércéjét hívja életre

Húsmentes burger kompromisszumok nélkül

Úgy néz ki mint a hús, olyan az íze, mint a húsnak, de mégis zöldség: a «The Green Mountain» kínálja az első Svájcban kifejlesztett és előállított növényi alapú burgert. Így a Hilcona Taste Factory startup vállalkozásának újdonsága valódi alternatívát jelent mindenki számára, akik alkalmanként tudatosan szeretnének lemondani a húsfogyasztásról. A «The Butcher» nevű burger éttermekben, valamint a ZFV gasztronómiai vállalatcsoport üzemeiben kapható.



A burger nem különböztethető meg a darált húsból készült elődjétől.

Az új «The Green Mountain» manufaktúrának nem csupán a nevét inspirálta Landquart település hegyvidéki környezete, hanem a koncepcióját is: «A Green (azaz zöld) a hagyományos, egészségeset és fenntarthatót, – a Mountain (azaz hegy) pedig a származást és a regionális gyártást szimbolizálja és egyben ízgaranciát is jelent», hangsúlyozza Werner Ott, a «The Green Mountain» projektvezetője.

Küllem, íz és állag

A startup vállalkozás növényi alapú innovációin végzett intenzív munkájának első eredményeivel a svájci étteremlátogatók az idei év tavaszától kezdve ismerkedhetnek. A «The Green Mountain Burger» küllemében, ízében és állagában nem különböztethető meg a darált húsból készült elődjétől. Ezen kívül a húsból készült burgerhez hasonlóan különböző készülségi fokon lehet elkészíteni. Az újdonság rostanyagokban és fehérjében gazdag, és mindemellett alacsony zsírtartalommal is jeleskedik.

A tökéletes receptúrán több, mint egy éven át Julia Sackers élelmiszeripari technológus dolgozott közösen egy szakácsokból álló fiatal csapattal. A finomság alapja a borsó- és szójafehérje. Az utóbbi 100%-ban biológiai természetből származik.

Ízletes, kiváló minőségű és Svájcban készül

A termékfejlesztők a további hozzávalók kiválasztásakor is ügyeltek a legmagasabb minőségre és – a fenntartha-

tóság szellemében – a rövid szállítási útvonalakra. Így a svájciak a kókuszszíron kívül valamennyi hozzávalót a szomszédos európai országokból szerzik be.

Az új burger célcsoportja a flexitáriusok, akik alkalmanként tisztán növényi alapú ételekkel szeretnének táplálkozni. «A «The Green Mountain Burger» segítségével a fogyasztók számára a húsnak egy ízletes, kiváló minőségű és Svájcban készített alternatíváját kínáljuk», magyarázza Werner Ott.

A burger április 9. óta kapható a svájci gasztronómiai vállalatcsoport, a ZFV mintegy 130 üzemében. És az első burger étteremlánc már most is bízik a vega változat sikerében: a vendégek a «The Butcher» valamennyi zürichi, zugi és berni fióküzletében rendelhetik az újdonságot.

A «The Green Mountain» a Hilcona Taste Factory egyik belső startup vállalkozása a bündneri Landquartban lévő székhellyel. A manufaktúra kompetenciaközpontként a növényi alapú élelmiszererek fejlesztésével és gyártásával foglalkozik. A burger premierjét hamarosan további húsmentes innovációk is követni fogják. • mr



Akciók és újdonságok a spárgaszezonban

Mit érne a király a kísérete nélkül?



Minden évben áprilistól egészen Szent Iván napjáig számos konyhában a zsenge, fehér szálak veszik át a főszerepet. És ahol a vajás vízben spárga puhul, ott az isteni kísérői sem lehetnek túlságosan messze. Ennél a kulináris csúcstalálkozónál a Bell Food Group sem maradhat ki a jobból, és az ínycsekek asztalára az isteni zöldség mellé a klasszikus sonkától kezdve az új hollandi mártásig számos kiegészítőt kínál.



A Bell Németország nagyszabású reklámakciót indított a Katenschinken nevű sonkakülönlegesség számára.

Az a tény, hogy a spárga és a sonka ennyire elválaszthatatlan párost alkot, nem csupán annak köszönhető, hogy az ízeik nagyszerűen harmonizálnak egymással. Régebben a sertéseket hagyomány szerint télen vágták. Így a sonka pontosan a spárgaszezonra érett meg. De nem csupán ez a klasszikus illik kiválóan a nemes zöldséghez. Ezt a Bell Svájc április óta honlapján mutatta be. Az olyan tökéletes spárga-kísérők, mint például a szárított, szeletelt sonka vagy

a Burehamme nevű sonka választéka mellett a látogatók ízelés recepteket is találhattak a hön áhított szálakhoz.

Az észak-németek számára a lágyan füstölt Katenschinken nevű sonkakülönlegesség a spárgaszezon sztárja. A Bell

Németország élve a termék népszerűségében rejülő lehetőséggel, április és május folyamán nagyszabású reklámkampányt indított az Abraham Katenschinken számára. Nyerejnyjátékokkal egybekötött rádióadások segítségével Hamburg, Schleswig-Holstein és a határos régiók térségében több, mint 8,5 millió hallgatóhoz sikerült eljutni.

Akinek ilyen módon étvágya támadt az isteni finomságra, némi szerencsével megtalálhatta észak-német szupermarketjében a számos kóstoló stand egyikét, ahol kipróbálhatta és rögtön haza is vihette a saját spárgából



készült menüjéhez az Abraham frissen szeletelt sonkakülönlegességét.

Az ínycsekek boldogságát a «NATUR COMPAGNIE» új hollandi mártása teszi tökéletessé. A Hügli bio márkája ennek az újdonságnak köszönhetően először bővíti választékát folyékony szósszal. A hollandi mártást csak rövid ideig fel kell melegíteni, majd azután finom vajás ízével rögtön aláfestésként szolgálhat a spárga és sonka mellé. Számos reklámozott termékkel ellentétben a fehérbor, vaj és tojás által épp azokat a klasszikus hozzávalókat tartalmazza, amelyek ezt a mártást olyan különlegessé teszik. Ezen kívül a többi «NATUR COMPAGNIE» termékhez hasonlóan nem tartalmaz sem pálmaolajat, sem hozzáadott cukrot. Az újdonság áprilisban került bevezetésre, és a natúr élelmiszereket forgalmazó és reformboltokban kapható. • *mr*

Sonkás spárgarizottó

- 500 g zöld spárga
- 1 fej hagyma
- 100 g sonka, például Bell Bündneri sonka
- 20 g vaj
- 200 g rizottórizs
- 650 ml zöldségalaplé
- 1 üveg hollandi mártás, például «Natur Compagnie»
- 30 g reszelt parmezán

Elkészítés:

A spárgákat megmossuk, majd kb. 4 cm hosszú darabokra vágjuk. A hagymát meghámozzuk és felkockázzuk. A vajat egy serpenyőben felforrósítjuk. Először megfonnyasztjuk rajta a hagymát, majd a rizottórizssal együtt kicsit pároljuk. Kb. 100 ml alaplével felöntjük és a levet hagyjuk elfőni. A maradék alaplé mindig akkor öntjük hozzá, amikor már az összes nedvességet magába szívta. Körülbelül 10 perc múlva hozzáadjuk a spárgadarabokat, és további 10 percig pároljuk. Végül a sonkát csíkokra vágjuk, majd hozzákeverjük. A hollandi mártást egy edényben állandó keverés mellett felmelegítjük. A szószt a rizottóval tálaljuk, és parmezánnal megszórjuk.

Egy kis burger-történelem

ÉLETRSZÓLÓ BURGER

Lenézett gyorsételből konyhaművészeti alkotások játéktere – a burger a feltalálása óta valódi kulináris szárnyalást vitt végbe. Michael Martin, a GRILL&CHILL nevű grillmagazin kiadója a gyorsételek királya történelmének szenteli magát, és megoszt velünk egy olyan burger-receptet, amely az ízlelőbimbókat valódi próbatétel elé állítja.

Volt olyan idő, amikor sok embernél nem része-sült túl pozitív fogadtatásban a «hamburger» kifejezés. «Gyorsétel! Szörnyű!» Még mindig hallom édesanyám szavainak visszhangját a fülemben, amikor mi gyermekként egyszer-egyszer kedvet kaptunk a félbevágott puha zsemlebe rejtett húspogácsához. Csak aztán az idő múlásával együtt mi is öregebbé, ezáltal minőség tudatosabbá és kulináris szempontból megértőbbé váltunk, ha szabad így fogalmaznom.

Az eltelt évek folyamán pedig megmaradt a burger szeretete. Ezé az egyszerű, de mégis oly bonyult étel, amely valójában sokkal több annál, mint hogy „csupán” a gyorsételek gene-

Az eltelt évek folyamán megmaradt a burger szeretete.

rációja gyermekének nevezzük. A burgerek éppúgy a határtalan kreativitást jelképezik, mint a jó öreg BBQ hagyomány, amelyet az Amerikai Egyesült Államoknak köszönhetünk. Illetve pontosabban mondva, ahogy az amerikaiak visszaadták nekünk, amennyiben helytálló, hogy a «burger» elnevezés egy hamburgi kivándorlók által készített specialitásra vezethető vissza. Az mindenesetre igazolást nyert, hogy az 1904-ben a Missouri Államban lévő St. Louisban megrendezett vilákiállítás-

son «Hamburg» néven (még az -er végződés nélkül) adtak el húsos zsemlet.

Jó 36 évvel később vette kezdetét az étel szárnyalása – az első McDonald's étterem 1940. május 15-i megnyitásával a kaliforniai San Bernardinoban. A gyorsan elkészített hamburger, valamint az önkiszolgálás hamarosan a ház specialitásává vált. 1976-tól kezdődően Svájcban is gombamódra szaporodtak a fióküzletek, és a hamburgernek egyre több rajongója – és ádáz ellenzője lett. 1982-ben egy nyári éjszaka az étteremlánc ellensége, a «Kommando Grober Ernst» nevű szervezet felgyújtotta a Stauffacheren lévő zürichi éttermet, és akciójukkal még szimpátiát is keltettek.

De a burger, bármilyen puha legyen is a zsemle, még a minden bizonnyal politikai indíttatásból történt akciót is kibírta. És annál is többet: az ételről folytatott állandó vita nélkül biztosan nem lehetett volna ilyen léptékű a „Buns & Pattys” (azaz a bucik és húspogácsák) fejlődése, amelyek manapság olyan bibliainak számító könyveket gazdagítanak, mint például a «Burger unser» (A Mi Burgerünk) című mű.

Emiatt más szellemiségű emberek ugyan finto-roghatnak, de a hosszas vitákból végül az a végkövetkeztetés született, hogy egy jó burger minden, csak épp nem lebecsülendő gyorsétel. • *Michael Martin, a GRILL&CHILL nevű grillmagazin kiadója*



Marhaburger mézes padlizsánnal

Engem sem hagyott sosem hidegen ez a téma. És a GRILL&CHILL nevű grillmagazin felelős vezetőjeként az a megtiszteltetés ért, hogy egyesítem a szenvedélyt és a hivatást a burgernél is – a téma pedig kimeríthetetlen! Aki nem hiszi, próbálja ki ezt a receptet!

Ennek a burgernek a hozzávalói személyenként értendők.

Kb. 200 g darált marhahús
3 szelet padlizsán
4 evőkanál méz
3 evőkanál szójaszósz
1 evőkanál balsamecet, fehér
3 evőkanál Crème fraîche
½ teáskanál citromlé
1 teáskanál gránátalmamag
só, bors
saláta, koriander

A padlizsánszeleteket besózzuk, és kb. 15 perc elteltével leitatjuk róluk a leadott nedvességet. A darált húst megsózzuk (ököl szabály: 20 g só 1 kg húshoz), majd egy burger nyomóval vagy nedves kézzel «pogácsává» formázzuk, amelynek átmérője nem nagyobb, mint a zsemle. A hüvelykujjunkkal a burgert a közepén enyhén benyomjuk, hogy a grillezés során megtartsa a formáját. A Crème fraîche-t összekeverjük 1 evőkanál mézzel, a citromlével és kevés sóval.

A padlizsánszeletekhez 3 evőkanál mézből, a szójaszószból és az ecetből pácot készítünk. A grillsütőt 200° C-ra előmelegítjük; a padlizsánszeleteket oldalanként kb. 5 percig grillezzük, majd a páccal bekenjük és melegen tartjuk. A burgert oldalanként kb. 3–4 percig grillezzük, amíg szépen felvette a rács „mintáját”. Óvatosan fordítsuk át; különben szétesik! A félbevágott zsemle belső felét vajjal megkenjük, majd a grillsütőre helyezve megpirítjuk.

Összeállítás: a zsemle aljának belső felét megkenjük 2 evőkanálnyi Crème-fraîche keverékből; a húspogácsát ráfektetjük, a padlizsánszeletekkel beborítjuk, végül a rétegeket egy további kanál Crème-fraîche mártással, salátával, gránátalmamaggal és kevés korianderrel zárjuk.



A Bell Food Group termékeivel egyetlen grillpartit sem kell elszalasztani

PIHENTETŐ GRILL-ÉLMÉNY



Sokszor pont olyankor tökéletes az időjárás a grillezéshez, amikor épp nem érünk rá az időigényes előkészületekre. A Bell Food Group aktuális újdonságai segítségével gondoskodik arról, hogy az esti grillpartit gyorsan és nyugodtan tető alá lehessen hozni. Így semmi nem jelenthet akadályt – és közben még az egészségtudatos táplálkozás is szerephez jut.



Bell Svájc: hamisítatlan burger és tüzes kolbászcsigák

Legyen bármilyen különleges is a kedvenc burger összeállítás, a legtöbbször számára a hús esetében mégis a hamisítatlan íz áll az első helyen. Ezért a Bell Svájc a legújabb, «Big Triple B – Best Beef Burger» nevű burger-különlegességénél szándékosan lemondott a fűszerek használatáról. A durvára darált hús kizárólag állatbarát anyatehén-tartásból származó svájci marhahúsból áll. A készre formázott hús pogácsát csupán meg kell sütni a grillen. Ha a félbevágott zsemle és a kedvenc hozzávalók már előkészítésre kerültek, akkor a burger ezután már pillanatok alatt kész is van.

Az új «Mexican Flavour – MiniGrillschncken», azaz mexikói mini grilleznivaló kolbászcsigák esetében a Bell ezzel ellentétben erősen a fűszertartók mélyére nyúlt. A mexikói konyha ízvilága által inspirálva a chili, Jalapeno,

A Bell Svájc kóstolókkal élénkíti a vásárlók grillezési kedvét.

koriander és gyömbér kölcsonzi a svájci sertéshúsból készült kolbászok autentikus édes-pikáns zamatát. Mivel minden nyárs három kicsi kolbászcsigából áll, egyszerre több kolbászrajongó éhségét is csillapítani lehet. Csomagonként két nyárrsal a megszórt boldogság itt rögtön hatszoros örömmé válik. És a grillésnek elegendő ideje marad arra, hogy a következő finomságokat megsüsse.

A Bell a svájci vásárlók grillezési kedvét élénkítendő kóstolókat szervezett az újdonságok júniusi bevezetéséhez a kiskereskedelmi egységekben.

Bell Németország: mini formátumú bio sült kolbászok

A fenntarthatóság és a tudatos táplálkozás irányzatainak terjedését a grillrác sem tudja feltartóztatni. Ehhez a ZIMBO bio baromfi sültkolbásza éppen a megfelelő időben érkezik. Kiváló minőségű baromfi húsból készül, és az EU bio védjegyét viseli. A méret kiválasztásánál a Bell Németország a kisebb háztartásokat is szem előtt tartotta: a nyolc kolbászt tartalmazó 160 grammos csomag az egyedül

vagy kettesben történő spontán grillezéshez is megfelelő.

A Bell Németország ezzel a koncepcióval az idén tavasszal a «Fleisch-Marketing» című szaklap olvasóit is meggyőzte. A hús- és szalámitermékek iparágainak, valamint az élelmiszerkereskedelem területén tevékenykedő zsúri az év innovációjának járó bronzéremmel jutalmazta a ZIMBO bio baromfi sültkolbászt a baromfi-termékek kategóriájában.

Eisberg: roppanós nyári keverék

«Nem volt időm salátát és zöldséget szeletelni!» Az ilyen és hasonló kifogások ideje az Eisbergnek köszönhetően már rég lejárt. Magyarországon, Szlovákiában, Romániában és Svájcban az új «Summer-Mix» nevű salátakeveréknek köszönhetően még egy okkal kevesebb lett, amiért le kellene mondani a roppanós grillkörtől.

Mivel az ízlések közismerten különbözőek, ezért a keverék piacról-piacra változó. Magyarországon és Szlovákiában például az Eisberg, a Romana, a Lollo Rosso saláták, paprika és édeskömény kerül vitaminforrásként a csomagba. Ezek a finom salátakeverékek májusban szezonális termékként bevezetve egészen augusztus végéig kaphatók lesznek.

Sylvain & CO: könnyű balsamecetes öntet

A Sylvain & CO is gondoskodik a pihentető grillparti érzéséről és egyben a tiszta lelkiismeretről is: az új «Grand-Mère Bio Sauce Gusto Balsamico» nevű bio balsamecetes szósz teljes egészében olaj nélkül készül. Tartalmazza viszont az «oltalom alatt álló földrajzi jelölés» védjeggyel rendelkező legfinomabb modenai balsamecetet és mustármagot. Az eredmény egy kiválóan összehangolt, fogyasztásra kész salátaöntet, amely adagonként csupán tíz kilokalóriát tartalmaz.

A Sylvain & Co ezzel az új szósszal április óta bővíti bio termékvonala kínálatát a svájci kiskereskedelem és az élelmiszer-szolgáltatási terület ügyfelei számára. • mr



Az Eisberg „Summer-Mix” nevű nyári salátakeveréke piacról-piacra változó.



A Hügli-leányvállalat Bresc új létesítménye Werkendamban

Mérték utáni munka a gasztronómiában

A Bresc a hűtött zöldfűszer- és fokhagymatermékeinek köszönhetően egész Európa területén megkönnyíti az élelmiszer-szolgáltatási ágazatban tevékenykedő ügyfelek munkáját. A hollandiai Hügli-leányvállalatnak az elmúlt év vége óta új otthona van: Werkendamban új létesítményt építettek, ahol a gyártás, a logisztika és az ügyintézés egyetlen épületegyüttesben csoportosul.

BRESC

Az olyan termékek, amelyek egyszerűen használhatók, teret engednek a kreatitásnak, és számos ételnél extra ízelményt nyújtanak, rendkívül népszerűek a konyhafőnökök körében. Mint például a Bresc által készített hűtött és friss fokhagyma- és zöldfűszer-különlegességek.

A 2016 óta a Hüglihez tartozó holland vállalat ezzel a kínálatával az elmúlt évek folyamán kétszámjegyű növekedést tudott elérni. A következmény: a Brabant tartományban Sleeuwijk és Giessen településeken található régi gyártóüzemek elérték kapacitásuk határait. Így új létesítmény vált szükségessé. A megfelelő telket a szomszédos Werkendamban találták meg.

Itt 1,6 hektár nagyságú területen mindössze 9 hónap alatt felépült egy olyan létesítmény-komplexum, amelyet a 2018-as év végén a gyártás, a logisztika és az ügyintézés közösen vehetett birtokba. «A Bell Food Group kezdeményezésére az elmúlt nyár során egy további, 3,4 hektár nagyságú szomszédos területet is megvásároltunk hozzá», mondja Arjan Hak, a Bresc ügyvezető igazgatója. «Ilyen módon a jövőbeli terjeszkedésekhez is kellő nagyságú építési terület áll rendelkezésünkre».

Így most nem csupán a vállalat minden folyamata és az összes, közel 85 dolgozója került egy telephelyre. A gyártóüzem a legmagasabb szintű műszaki színvonalat is képviseli. Egy új hőmérsékletrendszernek köszönhetően a nyersanyag kiolvasztásához csupán feleannyi idő szükséges, mint a régi telephelyen. Ezzel egyidőben ez a folyamat a hűtésből származó elvezetett hő felhasználásának köszönhetően még fenntarthatóbb.

Mindenzen felül a kibővített helykínálat a vállalat számára azt is lehetővé tette, hogy egy további keverőt és egy új vágóberendezést is felállítson. Továbbá a termékek mérésére szolgáló terület is nyolcszor akkora, mint a korábbi épületben. Így a Bresc a gyártási kapacitásait több, mint duplájára növelheti: «Becsléseink szerint a jövőben itt akár évente 5000 tonna friss, hűtött specialitást is elő tudunk állítani», mondja Arjan Hak.

Az új létesítmény kialakításakor a felelősök azonban nem csupán az aktuális technológiákat és a hatékony struktúrákat tartották szem előtt. Ugyanennyire fontos volt számukra az is, hogy az épület a vállalat értékeit viszatükörözze. «A Bresc a vendégszeretetet, a kíváncsiságot, a nyíltságot és a csapatmunkát szimbolizálja. Ezt a filozófiát sugallja az új épületünk modern, hívogató kialakítása is», meséli Arjan Hak. Ehhez nem utolsósorban a «Brescuisine» is hozzájárul, ahol a zöldfűszerek szakértői az ügyfeleket és a vendégeket fogadják, és különlegességeik segítségével inspirálják.



Még hozzá rendkívül sokrétűen. Az élelmiszer-szolgáltatási és az élelmiszeripari ágazat számára kínált választék közel 450 terméket tartalmaz. A legkeresettebbek közé tartoznak a fokhagyma különféle változatai, az egy-egy fűszerből készült pürék, valamint a fűszerkeverékek. Mindez felhasználásra készen és hűtve hosszú ideig eltarthatóan – pont úgy, ahogy az élelmiszer-szolgáltató ügyfeleknek a leginkább megfelelő.

A termékeknek már napjainkban is 15 európai országból vannak vásárlói. A fő piac Hollandia, ahol a Bresc a forgalmának közel 60%-át bonyolítja – a tendencia pedig növekvő. A vállalkozás további növekedési lehetőséget lát a Németország-Ausztria-Svájc régióban is, ahol a Hügli erős értékesítési csapattal rendelkezik, és így a szinergiákat ki tudja aknázni.

Ezek azonban nem csupán a termékek közös piaci forgalmazása során keletkeznek, hanem Arjan Hak szerint a konyhában is: «Aki egyszer kipróbálta a <Tasty Tomato Bruschetta> nevű fűszerkeverékünkkel ízesített Hügli paradicsomlevest vagy a Hügli csokoládé mousse-t a fekete fokhagymapürénkel, tudja, hogy milyen egyszerűen kiegészítik egymást a márkaterméceink.» • mr

Az átfogó kínálat mintegy 450 terméket tartalmaz.





A Bell a Central-Hallen nevű áruházzal megalapította Svájc első «bevásárlóközpontját»

AZ EGYETLEN SVÁJCBAN

1906-ban a Samuel Bell Söhne nevű vállalat adta az ösztönző erőt Svájc első szupermarketjének megnyitásához – ez volt a bázeli Barfüsserplatz téren lévő Central-Hallen. Több, mint 100 év alatt a koncepció gyakran, az alapelv azonban sosem változott: az emberek számára a mindennapi igényeikhez szükséges cikkek beszerzését a lehető legegyszerűbbé és legkellemesebbé tenni.

Augusztus 3-án nyitotta meg kapuit a lemodernebb stílusban épült, Svájcban egyedülálló üzletház, írta a «Basler Anzeiger» című folyóirat 1906. augusztus 7-i kiadásában. És itt még visszafogottan fogalmaztak, hiszen az új Central-Hallen értékesítési koncepciója mai szempontból nézve nem volt más, mint az első «bevásárlóközpont», a mindennapi szükségletek biztosítását szolgáló cikkek szupermarketjének ötlete Bazel legjobb fekvésű helyén.

A Central-Hallen tervezésében vezető szerepet töltött be az 1899-ben alapított Samuel Bell Söhne nevű vállalat. Samuel Bell-Rothnak, aki 1869-ben a Streitgasse utcában a Central-Hallennel szemben alapította meg «Ochsenmetzg» nevű hentesüzletét, és ezzel útjára indította mai Bell Food Group vállalati történelmét, utódai céltudatosok voltak és nagyszabású terveket szöttek.

A Bell az «Ochsenmetzg» kiépítésével, egy hentesáru üzlet megnyitásával az 1897-es évben, valamint további, a Streitgasse és a Weisengasse utcákban, Bazel szívében elhelyezkedő ingatlanok megvásárlásával már régen «nagyüzemi hentesboltta» vált, mint ahogy abban az időben nevezték. A forgalmat a Spalenberg és a Rheingasse fióküzleteivel bővítették, most pedig ezekhez a Central-Hallennek köszönhetően a legmodernebb tulajdonságokkal rendelkező fő értékesítő üzlet társul.

A koncepció éppoly egyszerű volt, mint amennyire meggyőző – és a város vezető boltjai mind támogatták. A Bell mellett, amely a földszinten húsárakat – még egy hűtött «Montre», azaz kirakatban is –, míg az 1. emeleten hentesárakat kínált, a közel 400 négyzetméteren megtalálható volt az Ernst Dreyfus nevű zöldségkereskedés, a Preiswerk Söhne nevű árukereskedés mely gyarmatokról számozó cikket árult, az Oesterlin & Cie. nevű vaj-, tojás- és sajtszaküzlet, a Singer nevű kenyér- és pékáru üzlet, valamint a Schneider nevű virág- és növénykereskedés és a Sengelet & Cie nevű drogéria és italbolt is. A Sengelet az akkori sajtóciikk szerint likőröket és borokat (Liqueure, vins fins) is kínált.

A Central-Hallen kínálata volt az egyik vonzerő, a vevők kiszolgálása pedig a másik. Egy emeleti büfében italokat és kisebb ennivalókat lehetett fogyasztani, továbbá volt toalett és automata telefon is – ami akkoriban egyáltalán nem számított magától értetődőnek. Az áramot egy gázolaj meghajtású generátor biztosította, az áruk frissességéről öt hűtőkamra gondoskodott.

1953 áprilisában a Central-Hallen bevásárlóközpontban még egy történelmi innováció is

megvalósult. Svájcban elsőként kínáltak előre csomagolt húsárakat önkiszolgáló polcokon. A Bell az új szolgáltatást «Hopp-Hopp-Service», azaz hopp-hopp szolgáltatásnak nevezte el, és még nem volt teljesen lenyűgözve ettől az újfajta, Amerikából Európába importált rendszertől. Az 1953. március 26-i közgyűlésen az igazgatótanács elnöke, Heinrich Küng így szóló beszédeben: «Kritikus visszafogottságunk elsősorban az előre csomagolt friss hús értékesítésére irányul.» Nem hitte, hogy készen állt volna erre a svájci piac. Nos valóban, utólag visszatekintve alaptalannak bizonyult a szkepticussága.

1961 és 1963 között a régi Central-Hallen lebontásra került, és a helyén egy új építmény létesült. 1979-ben és 1996-ban átfogó korszerűsítés keretében új terveket valósítottak meg, először egy modern bevásárlóutcát, később pedig egy még inkább a hentesárakra és a takeaway, azaz elvitelre szánt ételekre specializálódott áruházat. Az ingatlan 2003. január 1-jén átkerült az UBS nevű nagybank tulajdonába.

A Bell AG összes saját tulajdonban lévő kiskereskedelmi üzletének 2004. január elsejével történő teljeskörű felmondásának során a Central-Hallen épületében lévő hentesáruüzlet is megszüntetésre került. 2004. február 28-án volt a Bell mellett a Kämpf cukrászdának otthont adó Central-Hallen utolsó eladási napja. A Bell egy másik hentesüzlet betelepítésén fáradozott, azonban nem voltak érdeklődők. A Central-Hallen fenntartásához a lakosság körében több ezer aláírás gyűlt össze. Az ottdíás odaitélése során végül ezért is esett a választás az élelmiszer-szolgáltató Coopra, amely azóta hosszabbított nyitvatartási idővel működő boltot üzemeltet az épületben. Az 1. emeleten a «Centro» pizzéria-étterem viszi tovább a Central-Hallen fennállása óta meglévő éttermi hagyományokat. • Daniel Schaub, bázeli történész a 150. évforduló alkalmából dolgozta fel a Bell történetét.



A Central-Hallen mindennapi használati cikket kínáló szupermarket volt Bazel legjobb fekvésű helyén.

Svájcban elsőként 1953-ban a Central-Hallen bevásárlóközpontban kínáltak egy londoni szolgáltató mintájára előre csomagolt húsárakat önkiszolgáló polcokon.



Évfordulók

A Look! gratulál a 2019. június és augusztus között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak.

Bell Svájc

20 év szolgálati idő

Markus Kauschinger, június 1., Bell, Bazel
Franz Büchler, június 2., Geiser AG, Schlieren
Christophe Briand, június 7., Bell, Cheseaux
Irma Luisoni, június 30., Bell, Bazel
Markus Fankhauser, július 1., Bell, Zell
Thomas Graf, július 1., Bell, Bazel
Willy Ruckstuhl, július 1., Bell, Zell
Bertrand Vuillequez, július 1., Bell, Bazel
Fatma Güzel, július 26., Bell, Bazel
Derva Halilovic, július 28., Bell, Zell
Nicole Acone-Veraguth, augusztus 15., Bell, Cher-Mignon
Muruganathan Paramagurunathan, augusztus 16., Bell, Zell
Sanije Bajrami-Demiri, augusztus 18., Bell, Cheseaux
Labinot Neziri, augusztus 23., Bell, Zell

25 év szolgálati idő

Christine Descot, június 1., Bell, Bazel
Guido Bühlmann, június 2., Geiser AG, Schlieren
Kurt Anderegg, július 1., Bell, Oensingen
Mario Schaad, július 1., Bell, Oensingen
Sivasambo Yoganathan, július 4., Bell, Zell
Josef Aregger, július 18., Bell, Zell
Jean-Marc Petit, július 25., Bell, Oensingen
Pascale Schmitt, augusztus 1., Bell, Bazel
Uezeyir Kocak, augusztus 15., Bell, Bazel
Biagio Manzo, augusztus 22., Bell, Bazel

30 év szolgálati idő

Géraldine Adler, június 1., Bell, Bazel
Jean-Jacques Berna, június 1., Bell, Bazel
Frédéric Bernaz, június 12., Bell, Cheseaux
Pejo Brnadic, július 1., Bell, Zell
Mehmet Iscen-Torun, július 1., Bell, Bazel
Eric Terefenko, július 1., Bell, Bazel
M'bark Amgoune, augusztus 1., Bell, Oensingen
Barbara Spies, augusztus 1., Bell, Bazel

35 év szolgálati idő

Hans Aregger, június 12., Bell, Oensingen
Marcel Onorato, július 2., Bell, Bazel
Jean-Claude Wenck, július 2., Bell, Bazel
Jean-Luc Thomas, augusztus 6., Bell, Cheseaux

40 év szolgálati idő

Michel Meister, június 5., Bell, Bazel
Régine Hoferlin, augusztus 20., Bell, Bazel

Korengedményes nyugdíjazások

Anton Abbuehl, június 30., Bell, Cheseaux
Remy Schaffhauser, június 30., Bell, Bazel
Francesco Pinelli, július 31., Bell, Bazel
Véronique Luttringer, augusztus 31., Bell, Bazel

Nyugdíjazások

Lokmann Ziberi, április 30., Bell, Bazel
Minever Bajrami, június 30., Bell, Oensingen
Therese Vogel, július 31., Bell, Zell
Mirzade Dizdar, augusztus 1., Geiser AG, Schlieren

Haláleset

Miodraga Duric-Jankovic, március 7., Bell, Oensingen

Bell Németország

20 év szolgálati idő

Rosalie Ebert, április 7., Bell, Suhl (*utólag*)
Monika Kleylein, május 4., Bell, Suhl (*utólag*)
Ina Bienek, július 2., Bell, Suhl
Henryk Wach, július 27., Bell, Seevetal
Marcel Gerst, augusztus 2., Bell, Suhl
Josef Ridder, augusztus 2., Bell, Bad Wünnenberg
Reinhard Pengel, augusztus 17., Bell, Seevetal

25 év szolgálati idő

Tatjana Konnow, május 10., Bell, Harkebrügge (*utólag*)
Doreen Kirchner, augusztus 2., Bell, Edeweicht
Thomas Bartels, augusztus 4., Bell, Seevetal

30 év szolgálati idő

Arnold Caspers, április 2., Bell, Edeweicht (*utólag*)
Andreas Woller, augusztus 2., Bell, Edeweicht

40 év szolgálati idő

Katharina Grote, augusztus 2., Bell, Börger

Hilcona

20 év szolgálati idő

Manuela Geosits, június 2., Hilcona Leinfelden-Echterdingen
Fredy Kunz, június 2., Hilcona, Schaan
Fatma Suicmez, június 2., Hilcona, Schaan
Alexa Neuhaesler, július 2., Hilcona, Schaan
Edin Rizvic, július 2., Hilcona, Schaan
Helena Santos Vicoso, július 2., Hilcona, Schaan
Mayte Lema Trigo, augusztus 2., Hilcona, Schaan
Nevza Bajrektarevic, augusztus 27., Hilcona, Orbe
Fatime Buja, augusztus 27., Hilcona, Orbe
Myrrete Krasniqi, augusztus 27., Hilcona, Orbe
Aurora Teixeira Sousa, augusztus 27., Hilcona, Orbe

25 év szolgálati idő

Radzima Cuhe Jamakovic, augusztus 28., Hilcona, Orbe

40 év szolgálati idő

Armin Reich, július 4., Hilcona, Salez

45 év szolgálati idő

Ramon Quintans Santos, március 1., Hilcona, Schaan (*utólag*)

Nyugdíjazások

Sylvia Heldstab, március 8., Hilcona Taste Factory, Landquart (*utólag*)

Bell International

20 év szolgálati idő

Marianne Bachleitner, július 14., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Peter Rillinger, július 15., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Vskra Pasoska, július 17., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Isabelle Meunier, augusztus 1., Bell Franciaország,
 Saint-André-Sur-Vieux-Jonc
Zehrudin Hodzic, augusztus 5., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Brigitte Bridon, augusztus 10., Bell Franciaország,
 Saint-André-Sur-Vieux-Jonc

25 év szolgálati idő

Marie-Laure Delabrise, június 7., Bell Franciaország, Teilhède

Nyugdíjazások

Gilles Granjeon, július 1., Bell Franciaország, Teilhède

Hügli

20 év szolgálati idő

Esther López, január 2., Granovita Spanyolország,
 La Vall d'Uixó (*utólag*)
Claudio Ravasi, január 26., Ali-Big Olaszország, Brivio (*utólag*)
Grit Berger, június 2., Hügli Németország, Radolfzell
Maurice Bruce, június 2., Hügli Németország, Radolfzell
Klaus-Jürgen Grebien, június 2., Hügli Ausztria, Hard
Hansruedi Schneider, június 22., Hügli Svájc, Steinach
Adriana Sowislo, június 30., Hügli Németország, Radolfzell
Keith Gibbins, július 20., Hügli Egyesült Királyság, Redditch
Gary Powell, augusztus 17., Hügli Egyesült Királyság, Redditch
Ralf Kotai, augusztus 31., Hügli Németország, Radolfzell

25 év szolgálati idő

Britta Pinkepank, július 2., Hügli Németország, Radolfzell
Anja Stöckle, július 2., Hügli Németország, Radolfzell
Michaela Klopsch, augusztus 2., Hügli Németország, Radolfzell
Tilo Kuhlmeier, augusztus 23., Hügli Németország, Radolfzell

30 év szolgálati idő

Norbert Heine, június 2., Hügli Németország, Radolfzell
Daniel Peck, július 2., Hügli Svájc, Steinach
Alexander Duller, július 25., Hügli Németország, Radolfzell

35 év szolgálati idő

José del Bosque, május 3., Granovita Spanyolország,
 La Vall d'Uixó (*utólag*)
Manuel Kräutler, június 5., Inter-Planing, Langenhaslach
Norbert Schorer, augusztus 7., Inter-Planing, Langenhaslach
Renate Musacchio, augusztus 30., Hügli Németország, Radolfzell

Nyugdíjazások

Segundo Cañizares, június 3., Granovita Spanyolország, La Vall d'Uixó

Eisberg

20 év szolgálati idő

Thirukeswaran Navaratnam, június 15., Eisberg, Dällikon
Cristina Maria Soeiro Gomes Oliveira, június 15., Eisberg, Dällikon
Paul Turk, június 22., Eisberg, Dällikon
Santa Kitala-Serio, július 20., Eisberg, Dällikon

25 év szolgálati idő

Veronika Meyer, augusztus 12., Eisberg, Dällikon

Korengedményes nyugdíjazás

Rita Gisler-Probst, június 30., Eisberg, Dällikon

Aktuális állásajánlatainkat
 a következő oldalon találja:
bellfoodgroup.com/karriere



Fenntartható MSC polip Spanyolországból

ÉSSZERŰ HALÁSZAT

Tulajdonképpen mindenki számára köztudott, hogy nekünk, embereknek nem lenne szabad mindent kizsákmányolnunk a tengerből, amit csak meg tudunk kaparintani. De még mindig csak kevesen cselekszenek ennek megfelelően. A Bell a Coop számára ezentúl MSC tanúsítvánnyal rendelkező halászból származó tintahalat szerez be.



Nem szabad mindent egyszerűen csak kizsákmányolni, amit a tenger nyújt.

A halász, David Manuel García, egymás után húzza ki a halászhálókat a vízből a kötélcsörlő segítségével. Nagyjából minden másodikból vesz ki egy-egy polipot. A kicsi tintahalakat ismét visszadobja a vízbe. Azok még nagyon fiatalok, nem akarja és nem is szabad őket kifogni. Az egy kilónál nagyobb súlyú példányokat azonban megtartja. Az üres halászhálót Alfredo Alvareznek adja, aki a hajó farán rakásolja őket.

A Ruben David nevű halászhajó az északnyugat-spanyolországi Asztúria partjainál található, a Viavélez nevű aprócska település mellett. Hűvös áprilisi idő van. Ez a régió egyik csemegéjének halászati ideje: a polipé vagy tintahalé, ahogy a gasztronómiában nevezik.

David, édesapja José Manuel és Alfredo azon 27 halászhajó egyikét üzemeltetik, amelyek Asztúriában az MSC szabványoknak megfelelően fogják ki a polipokat. Amikor az édesapja, José Manuel mesél, érezhető afeletti büszkesége, hogy az MSC jelölést viselhetik. «Ésszel kell halászni» – magyarázza sokatmondóan. Az «ésszel» alatt azt érti, hogy a halásznak nem szabad egyszerűen mindent kizsákmányolniuk, amit a tenger nyújt. Az MSC halászok a megadott halászati mennyiségekhez tartják magukat, nem helyeznek ki a megengedett 350-nél több halászhálót, az MSC előírásainak megfelelő halászhálókat alkalmaznak, és kölcsönösen ellenőrzik egymást. «Az MSC tanúsítvány megszerzésének legnehezebb része az ellenőrzés», magyarázza a fia, David mosollyal a szája sarkában: «Az idősebb halászok egyáltalán nem szívesen engedik meg, hogy valaki belenézzen a nyilvántartásaikba, és egyenesen utálják magukkal vinni a helymeghatározó készüléket, amelynek segítségével pontosan ellenőrizhető, hogy hol halásznak. De ehhez kénytelenek hozzászokni.»

Időközben José Manuel, David és Alfredo elérkezett az utolsó halászhálókhoz. A mai fogás az arányaihoz mérten inkább szerénynek mondható. «Nagyjából 90 kilogramm» – becsüli David. De mivel MSC tintahalakról van szó, közel 20 százalékkal több pénzt kapnak érte, mint a hagyományos polipokért. «Szigorúbbak a ránk vonatkozó előírások, de mégis nagyjából ugyanannyit halásznak, mint korábban» – magyarázza az édesapja, José Manuel, aki 43 éve dolgozik a tengeren. «Végző soron azonban jobban keresünk az MSC-nek köszönhetően.» Ez a hír járja. «Az ellenőrzések iránti fenntartások ellenére egyre több halász szerzi meg a tanúsítványt» – mondja David. Így középtávon is több MSC polipot tudnak majd szállítani. Az asztúriai MSC halászok január és június között közel 50 tonnát fognak ki. «Ez a mennyiséget tekintve tulajdonképpen elhanyagolható» – mondja Concha Lopez, az Alfrio nevű észak-spanyolországi halfeldolgozó vállalat exportmenedzsere, amely ezt az 50 tonnát is feldolgozza. Az Alfrio évente 1400 tonna polipot állít elő. «De amennyiben a mögöttes rejlő minőségről és a

filozófiáról beszélünk, akkor az MSC egy rendkívül fontos lépés.»

Ezt a véleményt Theodor Pulver is osztja, aki az MSC polipot a Coop és a Bell számára beszerzi. Pulver a Bell tenger gyümölcsei részlegének beszerzési vezetője, és kicsit büszke is arra, hogy a Coop Svájcban egyedül kínálja választékában az MSC polipot. «A svájciak nem nagy rajongói a tintahalnak» – mondja Pulver – «viszont lassan kezdik behozni a lemaradásukat. Elsősorban azonban a Svájcban élő mediterrán emberek azok, akik imádják a tintahalat. És ami nagyon fontos: «Ők is egyre inkább hangsúlyt helyeznek az MSC-hez hasonló fenntarthatósági tanúsítványokra.»

Kulináris szempontból a polip abszolút csemegének számít, Galíciában és Asztúriában drágán kereskednek vele. Egy kilogramm ára a spanyol szupermarketekben 45 és 50 euró között mozog, drágább, mint a nemes marhahús. Az MSC tanúsítvánnyal rendelkező polipokat kifogják, megmossák, majd egész tintahalaként csomagolva lefagyasztják. A fagyasztás elősegíti az egyszerűbb szállítást, de nem csupán ezt a célt szolgálja: a fagyasztási folyamat és az azt követő kiolvadás során a hús szerkezete megbomlik, és ezáltal válik olyan zsenge finomsággá, amilyenek a polipot ismerjük. • *Thomas Compagno a Coop újsága számára ír cikkeket, és ehhez a riporthoz elkísérte Theodor Pulvert a spanyolországi Viavélezbe.*

A Hüglinél dolgozó Renato Marni a taekwondo verhetetlen bajnoka

Csúcsteljesítmény kézzel-lábbal

Mély levegőt venni, koncentrálni, majd egyszerre több deszkát egyetlen jól célzott ütéssel kézfeje élével eltörni – Renato Marni számára ez a legkönnyebb gyakorlatok egyike. A Hüglinél dolgozó értékesítési vezető és coach ugyanis a taekwondo világbajnoka. Ezt a címet a legutóbbi világbajnokság során ismét sikeresen megtudta védeni, annak ellenére, hogy több, mint 30 évnyi aktív sportolói múlttal a háta mögött lassacskán a visszavonulást fontolgatja.

Renato Marni 1986-ban egy munkatársa révén ismerkedett meg a taekwondoval. Rekordnak számító három év alatt – alapesetben ugyanis legalább kétszer ennyi ideig tart – szerezte meg a fekete övet és ezzel együtt a mesteri rangot. Ehhez a vizsgát Észak-Koreában tette le. «Az egy rendkívül kemény iskola volt», meséli az 52 éves sportoló mosolygva. «Vizsont egyben izgalmas

tapasztalatot is jelentett, különösen azért, mert az utazás során lehetőségem nyílt látni azt, hogy hogyan élnek ott az emberek.»

A Hügli dolgozója első országos és nemzetközi szintű sikereit az úgynevezett «töréstechnika» területén érte el. Ennek során a deszkákat kézzel mért ütések segítségével vagy rúgásokkal törik ketté. «Ez a versenyszám mindig könnyen ment, holott sok ellenfelemmel ellentétben nem vagyok nehézsúlyú», meséli. «Ennél nagyon fontos a bizalom és a mentális erő. Amikor négy asztallap van előttem, nem szabad arra gondolnom, hogy szilárd anyagról van szó.»

2010-ben aztán a «formagyakorlatok» elnevezésű versenyszámban is megszerezte első világbajnoki címét, ahol a sportolók egy meghatározott koreográfiát követnek. «Számomra ez a taekwondo legnehezebb száma, mivel itt minden rúgásnak és ütésnek pontosnak kell lennie», magyarázza Renato Marni.

Noha az elmúlt évek során egyre gyakrabban fontolgatta aktív pályafutásának befejezését, az utolsó, 2018-ban Olaszországban megrendezett világbajnokságon ismét rajthoz állt a formagyakorlatok versenyében. Ellenfelének nagyszerű teljesítménye láttán eleinte megijedt, végül azonban itt is győzedelmeskedni tudott, megkapta a legmagasabb pontszámokat, így egészen kis különbséggel a második helyezett előtt végzett.

Renato Marni az elmúlt három évtized során nem csupán a saját sportolói karrierjét mozdította előre. A Taekwon-Do International Switzerland szövetség el-

«Fontos a bizalom és a mentális erő.»



nökeként és edzőjeként sok éve azon fáradozik, hogy a sportágat Svájc-szerte ismertebbé tegye, és az utánpótlást támogassa. «Nagyszerű harcosaink vannak, akik elindultak a csúcs felé vezető úton. Őket szeretném továbbfejlesztetni, hogy én magam visszavonulhassak a versenyzésből», mondja a svájci sportoló, aki a jövőben szeretne több időt utazással és egyéb szabadidős tevékenységekkel tölteni.

Ha ez az idő elérkezik, számos fénypontra tekinthet vissza. A versenysikerek mellett ide tartozik például a 2009-ben Davosban megrendezett Nemzetközi Sportok Éjszakája, ahol a taekwondo területén nyújtott teljesítményét és érdemeit „davosi Kristály-díjjal” ismerték el. A díjátadó során mintegy showelemként be is mutatta, hogy mire képes a kezével, és az ámuló közönség szeme láttára széttört öt betonlapot.

Renato Marni számára minden erőfeszítés mellett a legkedvesebb dolog mégis az emberekkel való találkozás. «A barátságok, amelyeket a taekwondonak köszönhetően kötöttem, számomra megfizethetetlen jelentőséggel bírnak», mondja a világbajnok. És így tudja még egészen öreg korában is elképzelni, hogy az egyesületben dolgozon – a második sorban, mint sportága tanítója és támogatója. • mr

Személyes adatok

Név: Renato Marni

A Hüglinél betöltött munkakör: Értékesítési vezető és coach a német nyelvű értékesítési csoportnál

A Hüglihez csatlakozott: 1990

Életkor: 52 év

Renato Marni a taekwondo-utánpótlás támogatásának is elkötelezett híve.

Taekwondo

A taekwondo a fegyver nélküli önvédelem koreai változata. A három szótag, a «Tae», «Kwon» és «Do» jelentése láb, kéz és út. A második világháborút követően a japán karate és a koreai thekkjon ötvöztetésével létrejött sport a legújabb ázsiai harcművészetek közé tartozik. A sportoló tudása az övének színéből állapítható meg. A hagyományos taekwondo három versenyszámba tagolódik: formagyakorlatok (vagy árnyékharc), töréstechnikák és szabad küzdelem, amelynek két harcos mérkőzik meg egymással. Ez utóbbi 2000 óta az olimpiai játékok sportágai közé is tartozik.

Antibiotikumok helyett megelőzés a baromfitenyésztésben

A kevesebb több

Az antibiotikumok használatának csökkentésére a Bell Svájc integrált baromfigyártásában átfogó megelőzési intézkedéseket vezetnek be. Ebben fontos szerepet játszik a Bell tanácsadó- és egészségügyi szolgálata, amely nagymértékben támogatja a gyártókat abban, hogy az állatok egészségét megelőző intézkedések segítségével tudják fenntartani.



Régóta ismert tény, hogy az antibiotikumok túlzott mértékű és szakszerűtlen alkalmazása a humán- és állat-egészségügy területén az oka annak, hogy egyre több baktérium ellenállóvá válik az antibiotikumokkal szemben. A rezisztenciák kialakulásának megakadályozására és a terjedés csökkentésére a Svájci Szövetségi Tanács 2015-ben életre hívta a Svájci Antibiotikumrezisztencia Stratégia (StAR) nevű programját. Ebben a stratégiában nyolc cselekvési területet határoztak meg – ezek közül egy az állattartást is érinti.

Az antibiotikum-használat csökkentésére irányuló törekvés azonban nem számít újnak. «A Bellnél már több, mint 30 éve nem használunk antibiotikumokat teljesít-

Az antibiotikumok használatát az elmúlt három év során sikerült tovább csökkenteni.

ménynövelésre. Terápiás célokra is csak akkor alkalmazzuk őket, amikor más kezelés már nem lehetséges», magyarázza Dr. med. vet. Kathrin Kühni Boghenbor, aki a zelli egészségügyi- és tanácsadói szolgálat vezetőjeként a Bell Svájc-nál az integrált baromfi-előállítás az antibiotikum-használat csökkentésének egyik fő felelőse.

A StAR bevezetésekor a Bellnél is még nagyobb prioritáshoz jutott ez a téma. Következésképp 2016-ban életre hívták a «Kezelések csökkentése» elnevezésű projektet. Ennek során a teljes gyártási láncot szisztematikusan górcső alá vették, és azonosították a lehetséges kockázati területeket. Ezt követően a zelli egészségügyi- és tanácsadói szolgálat az állattartókkal közösen különböző intézkedéseket valósított meg az állatok egészségének megőrzésére és az antibiotikumok terápiás alkalmazásának további csökkentésére.

Ennek körében például az istállók előkészítésénél, az istállók üresen állásakor végzett takarításnál és fertőtlenítésnél, a 24 órás ellenőrzésnél, valamint az istállókezelés és az itatók fertőtlenítésének területén vezettek be javító intézkedéseket. Még hozzá mindezt sikerrel. «Annak ellenére, hogy a svájci baromfi-előállításban az antibiotikum-használat már viszonylag alacsony szinten mozgott, az elmúlt évek folyamán az állatorvoslás területén még tovább tudtuk redukálni az antibiotikumok alkalmazását», magyarázza Kathrin Kühni Boghenbor. A Bellnél sikerült jelenleg 3,2 százalékra csökkenteni azoknak az állományoknak a számát, amelyeket antibiotikummal kellett kezelni. • fv

