

# LOOK!

Magazyn firmowy

02 2019



***To od nich zależy –  
każdego dnia***

BELL  
FOOD  
GROUP



## Codzienne starania o jak najwyższą jakość

### Drodzy współpracownicy,

„My ludzie sprawiamy różnicę”. Taki jest wspólny cel Bell Food Group na rok 2019. Dlatego cieszę się szczególnie, że w artykule tytułowym niniejszego wydania naszego magazynu opisani są ludzie, którzy każdego dnia dają z siebie wszystko dla naszego przedsiębiorstwa. Każdy ma ważny wkład w naszą pomyślną przyszłość. Za to Państwu z całego serca dziękuję.

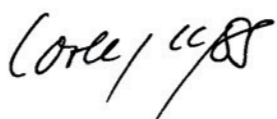
Jednocześnie z powodu zmian na rynku musimy ciągle sprawdzać i w razie potrzeby dopasowywać naszą strategię biznesową. Dlatego skupiamy się w niemieckim oddziale firmy Bell na naszej silnej pozycji w segmencie szynek surowych i sprzedaliśmy dział kiełbas. Bardzo cieszymy się, że znaleźliśmy idealnego kupca, który przejmie pracowników w zakładach w Suhl i Börger. Niestety, musimy też zmniejszyć liczbę stanowisk pracy. Wraz z radą zakładową będziemy się starać, aby redukcja stanowisk pracy w działach usług centralnych i rachunkowości była pod względem socjalnym jak najmniej dotkliwa.

Tego lata ponownie wypromowaliśmy wiele innowacyjnych produktów. Oprócz chrupkich sałatek, dressingów i nowinek wędliniarskich, najważniejszym tematem tego lata jest hamburger.

W szwajcarskim oddziale firmy Bell bogaty asortyment hamburgerów został dodatkowo poszerzony o „Big Triple B”. Innowacją szczególnego rodzaju przygotowała też Hilcona: Pod nazwą „The Green Mountain” to przedsiębiorstwo wprowadziło na rynek pierwszego zaprojektowanego i wyprodukowanego w Szwajcarii hamburgera jarskiego najnowszej generacji.

Co się tyczy innowacyjnych dań gotowych, to otwierając nowy zakład produkcyjny w austriackiej miejscowości Marchtrenk położyliśmy ważny kamień milowy. Po raz pierwszy w historii naszego przedsiębiorstwa produkty należące do różnych grup towarów wytwarzane są w jednym zakładzie. Jest to dobry przykład na to, jak dobrze razem możemy iść naprzód, jeśli wewnątrz grupy połączymy nasze kompetencje i razem będziemy dążyć do jednego celu. Jestem przekonany, że będziemy z zakładu w Marchtrenk bardzo zadowoleni i że ten projekt będzie miał dobry wpływ na rozwój Bell Food Group. Wszyscy możemy skorzystać z intensywniejszej współpracy wewnątrz grupy. Przy wymianie doświadczeń z koleżankami i kolegami z innych przedsiębiorstw i krajów każdy może skorzystać z wiedzy drugiego. Dlatego warto być aktywnym podczas takiej okazji, jeśli się Państwu trafi.

Lorenz Wyss  
Przewodniczący kierownictwa grupy




## Treść

### Z codzienności przedsiębiorstwa

- 04 Najnowocześniejszy w Europie zakład produkujący dania gotowe**  
Otwarcie nowej lokalizacji firmy Eisberg w Marchtrenk
- 06 Wspólna misja**  
Internorga 2019: ważna impreza branżowa dla gastronomii i hotelarstwa
- 08 Manufaktura**  
Frostag Food-Centrum AG zmieniła nazwę na Hilcona Taste Factory
- 09 We Francji**  
Bell w asortymencie E. Leclerc
- 09 Nowy członek zarządu Bell Food Group**  
Doris Leuthard nowym członkiem zarządu

### Artykuł z okładki

- 10 To od nich zależy – każdego dnia**  
Portrety pracowników Bell Food Group

### Nasz świat smaków

- 15 Bezmięśny hamburger bez kompromisów**  
„The Green Mountain” wyznacza nowe standardy dla produktów wegetariańskich
- 16 Czym byłby królewski przysmak bez swojej świty?**  
Promocje i nowości w sezonie szparagowym
- 18 Hamburger na całe życie**  
Krótka historia (ham)burgera
- 20 Grillowanie na luzie**  
Dzięki produktom Bell Food Group wszystkie spotkania przy grillu staną się jeszcze przyjemniejsze

### Relacja prosto z...

- 22 Precyzyjna praca dla gastronomii**  
Nowe budynki w Werkendam dla Bresc, spółki córki firmy Hügli

### Tradycja

- 24 Unikat w Szwajcarii**  
Firma Bell założyła Central/Hallen – pierwsze „centrum handlowe” w Szwajcarii

### Jubileusze

- 26 Jubileusze**  
LOOK! gratuluje jubilatów z okresu od czerwca do sierpnia 2019 roku

### Ekologia i innowacja

- 28 Rybołówstwo z pomysłem**  
Ekologiczna hiszpańska ośmiornica z certyfikatem MSC

### Moje Hobby

- 30 Mistrz taekwondo**  
Pracownik Hügli, Renato Marni, w taekwondo nie ma sobie równych

### Tak osiąga się jakość

- 32 Mniej znaczy więcej**  
Zapobieganie zamiast antybiotyków w hodowli drobiu

Impressum magazynu pracowniczy Bell Food Group, 4 wydania rocznie, nr. 2/2019, czerwiec 2019, 25. rocznik.

Wydawca: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redakcja Bell LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Szwajcaria.

Tel. +41 58 326 2547, faks +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Zespół redakcyjny: Fabian Vetsch (fv), kierownik, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl),

wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Grafika: oblografik, Olten, Szwajcaria. Zdjęcia: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.

Druk: Druckerei Riebelmann, Lohne, Niemcy, Werner Druck & Medien AG, Basel, Szwajcaria. Druk na papierze FSC

Strona tytułowa: Zespół zajmujący się wyżywieniem pracowników w szwajcarskiej filii firmy Eisberg: (od lewej do prawej): Besarta Vranja, Heidi Uehlinger, Ines Eggenschwiler, Ana Wüthrich Cristea, Doris Bayer i Fatmire Rullani

Otwarcie nowej lokalizacji firmy Eisberg w Marchtrenk

# Najnowocześniejszy w Europie zakład pro- dukujący dania gotowe

18 marca 2019 roku w austriackiej miejscowości Marchtrenk nastąpiło uroczyste otwarcie nowego zakładu produkującego dania gotowe. Produkcja rozpoczęła się już na początku marca. Po raz pierwszy w jednej lokalizacji skupiono kilka marek Bell Food Group pod jednym dachem.

Po osiemnastomiesięcznym okresie budowy zakład w Marchtrenk został uruchomiony. 18 marca 2019 roku nastąpiło uroczyste otwarcie zakładu. Z tej okazji na miejsce przybyło 350 gości – w tym wiele znaczących osób ze świata polityki i gospodarki.



Hansueli Loosli (prezes zarządu Bell Food Group), Marco Tschanz (dyrektor finansowy Bell Food Group), Lorenz Wyss (dyrektor generalny Bell Food Group), Christian Guggisberg (dyrektor generalny Eisberg) i Franco Mühlgrabner (członek zarządu Eisberg Österreich GmbH) na oficjalnym otwarciu nowego zakładu w Marchtrenk.



Otwarcie lokalizacji w Marchtrenk na początku marca jest kamieniem milowym nie tylko dla austriackiej filii firmy Eisberg, ale także dla całej Bell Food Group. W przyszłości w tym miejscu na 19 liniach w czterech halach produkcyjnych wytwarzane będą sałatki, wyroby z owoców i warzyw dla Eisberg, przekąski, müsli i gotowe dania jarskie dla Hilcony oraz gotowe dania z mięsa drobiowego dla Bell.

W uroczystym otwarciu uczestniczyło 350 gości.

Zakład został wyposażony w najnowocześniejsze urządzenia techniczne i spełnia najbardziej rygorystyczne wymagania dotyczące higieny. Oprócz produkcji w lokalizacji będzie się mieściło nowoczesne centrum kompetencyjne poświęcone daniom gotowym, z działem skoncentrowanym na badaniach i rozwoju tych wyrobów. • fv





### W kuchni pokazowej kucharze zachwycali publiczność produktami Bell, Hilcony i Hügli.



W połowie marca Internorga, najważniejsze dla Niemiec targi gastronomiczne, otworzyły po raz 93. swoje podwoje. Około 96 000 odwiedzających z branży wykorzystało to wydarzenie do zainspirowania się, odkrywania aktualnych trendów i nawiązywania kontaktów.

Wśród 1300 wystawców z 25 krajów była też obecna Bell Food Group, która zaprezentowała swoje marki – Bell Professional, Hilcona Foodservice i Hügli Food Service – na wspólnym stoisku targowym.

„Aby pokazać naszą siłę w branży gastronomii, pomyśleliśmy o wspólnym zaprezentowaniu się na targach Internorga” – mówi Sebastian Maiwald, menedżer marki w dziale usług gastronomicznych w Hügli i kierownik stoiska w Hamburgu. „Na naszym dwupoziomym stoisku mogliśmy w sposób atrakcyjny i profesjonalny pokazać nasze know-how i różnorodność naszego asortymentu”.

Aby dowiedzieć się, jak bardzo pasuje do siebie to trio marek Bell Food Group, wystarczyło, by odwiedzający w hali A1 zdali się na swoje nosy. Bowiem w kuchni pokazowej na parterze stoiska kucharze Bell, Hilcony i Hügli łączyli swoje produkty w coraz to nowe kreacje. Zachwycali przechodniów np. kiełbaską z curry firmy Bell podaną ze smażonym makaronem firmy Hilcona i sosem pomidorowym z curry firmy Hügli.

Górne piętro stoiska było miejscem ożywionych rozmów z obecnymi i potencjalnymi klientami oraz z pracownikami zatrudnionymi w terenie. Także tutaj nie zaniedbano strony kulinarnej: odwiedzający mogli podczas degustacji poznać produkty wszystkich trzech marek.

Ponadto ze względu na ograniczoną przestrzeń dwa kolejne przedsiębiorstwa należące do Bell Food Group, Vogeley i Besc, zaprezentowały się na jednopiętrowych stoiskach. Podczas gdy Vogeley skupiło się na deserach i na wysokokalorycznych produktach uzupełniających dla seniorów „CuraPlus”, Besc zaprezentowało swoje mrożone kompozycje z czosnku i ziół dla rynku usług gastronomicznych.

Firma Hügli miała powody do radości już w wieczór poprzedzający otwarcie targów. Jej koncepcja opakowań otrzymała nagrodę „BEST of Market Award” w kategorii „ekologiczność opakowań produktów”. Oto sprytny pomysł, który za nią stoi: opakowania zostały zaprojektowane w standardowym formacie dla gastronomii i są kompatybilne z odpowiednimi standardowymi zamrażarkami lub pojemnikami termicznymi. Jednocześnie mogą być w kuchni używane ponownie do innych celów, ponieważ nadają się do mikrofalówek i mycia w zmywarce.

„Także w tym roku Internorga jako ważna impreza branżowa prezentująca trendy i innowacje była dla nas szczególnym wydarzeniem” – mówi Sebastian Maiwald. „Jesteśmy bogatsi wspaniałe wrażenia i nawiązaliśmy bardzo obiecujące kontakty. Dlatego z radością czekamy na następne targi za rok.” • mr



Internorga 2019: ważna impreza branżowa dla gastronomii i hotelarstwa

# WSPÓLNA MISJA

*Premiera w Hamburgu: na tegorocznych targach Internorga firmy Bell, Hilcona i Hügli zaprezentowały się razem na wspólnym stoisku. Tym samym te trzy marki Bell Food Group pokazały branżowej publiczności swoje zwiększone kompetencje w dziedzinie produktów dla gastronomii. Ponadto firma Hügli została nagrodzona za swoją ekologiczną koncepcję opakowań.*

### To, co najlepsze dla gastronomii

Kolejną okazją do prezentacji dla Bell Food Group były na początku kwietnia targi branżowe PUR firmy Transgourmet w Salzburgu. Na wspólnym stanowisku firmy Bell, Eisberg, Hilcona, Hügli, Hubers i Besc zabrały ze sobą branżową publiczność z branży gastronomii i hotelarstwa w kulinarną podróż po markach Bell Food Group. Oczywiście nie tylko teoretycznie: Podczas gotowania na żywo ze zmieniającymi się daniami oraz starannie przygotowanymi smakołykami do degustacji, kucharze pokazywali odwiedzającym i klientom, jak dobrze dają się do siebie dopasować produkty marek Bell Food Group.



Frostag Food-Centrum AG zmieniła nazwę na Hilcona Taste Factory

## Manufaktura

W lutym 2019 roku Frostag Food-Centrum AG zmieniła nazwę na Hilcona Taste Factory. Ten zakład Hilcony w szwajcarskiej miejscowości Landquart nadal produkuje przede wszystkim małe serie i gotowe dania wegetariańskie.

Od lutego 2019 roku spółka córka Hilcony, Frostag Food-Centrum AG, otrzymała nową nazwę: Hilcona Taste Factory. Dzięki tej fuzji Hilcona podkreśla swoją długoterminową strategię: Hilcona Taste Factory ma być nadal wyspecjalizowana w małych seriach makaronów i ma

### Początki tej manufaktury sięgają 1841 roku.

zostać rozbudowana do centrum kompetencyjnego, poświęconego produktom wegetariańskim – przyszłościowe rozwiązanie, które trwale umacnia lokalizację w Landquart. „W Hilcona Taste Factory realizowana jest «konceptcja manufaktury»” – wyjaśnia Sinuhe Hofstetter, kierownik zakładu w Landquart, „wiele procesów jest u nas wykonywanych ręcznie”.

Na około 5000 metrów kwadratowych i ośmiu liniach produkcyjnych mają być nadal wytwarzane nadziewane wyroby makaronowe, dania wegetariańskie, takie jak pulpety

warzywne, hamburgery i sznycle jarskie, tofu oraz takie specjały jak „Capuns” i „Maluns”.

Na początku kwietnia paleta produktów w Landquart została dzięki wewnętrznemu start-upowi „The Green Mountain” uzupełniona o kolejny produkt: „Green Mountain Burger” Hilcona Taste Factory zaprezentowała wegański wariant hamburgera (więcej o tym Sollö produkcie można przeczytać na stronie 15).

Od stycznia 2017 roku Hilcona Taste Factory należy do Hilcony. Początki tej manufaktury sięgają 1841 roku, kiedy w Chur swoje podwoje otworzyła jedna z pierwszych manufaktur makaronowych w Szwajcarii. Przejęcie przez Hilconę oznaczało dla przedsiębiorstwa idealną kontynuację zarządzania firmą oraz zabezpieczenie modelu biznesowego na rosnącym rynku. • sh



Bell w asortymencie E. Leclerc

## We Francji

Od ubiegłego listopada hipermarket E. Leclerc w Saint-Louis przy granicy francuskiej pod Bazyleą wprowadził do asortymentu 51 produktów firmy Bell. Obiecujący sukces.

„To duży sukces Bell w naszym kraju” – mówi Sophie Lucas, kierownik działu marketingu i promocji sprzedaży we francuskim oddziale Bell. „To pokazuje, ile mamy potencjału i to nam daje nadzieję!” Na rynku, gdzie dominują od dziesięcioleci trzy konkurencyjne marki o dużej rozpoznawalności, jest to pozytywny sygnał. Bell Food Group jest we Francji obecna dopiero od dziesięciu lat. Asortyment, produkowany w sześciu francuskich fabrykach dla dystrybucji hurtowej, sprzedawany jest dopiero od roku pod marką Bell. „Obecność w E. Leclerc jest naszą wizytówką, która pokaże naszym dotychczasowym lub potencjalnym klientom nasze możliwości”.

We Francji Bell Food Group jest reprezentowana przez dwunastu handlowców. Opiekują się nimi dwaj menedżerowie główni. Jednym z nich jest Julien Mauron, odpowiedzialny za „Zone Nord”, do której należy również hipermarket E. Leclerc w Saint-Louis. „Kierownik działu świeżych towarów opowiedział nam, że chciałby urządzić piwnicę z kielbasami z drewnianym wyposażeniem wnętrza. Za częściowe sfinansowanie regałów otrzymaliśmy stałą przestrzeń na asortyment ponad 50 naszych produktów, a także regał wystawowy wyłącznie dla marki Bell w dziale produktów mrożonych”.

Cel partnerstwa: pięciokrotne zwiększenie obrotów dzięki temu klientowi do kwoty ponad 100 000 euro. „Oczywiście spróbujemy zrealizować tę koncepcję także w innych punktach sprzedaży” – zaznacza Julien Mauron. • gm



Doris Leuthard nowym członkiem zarządu

## Nowy członek zarządu Bell Food Group

Na walnym zgromadzeniu 16 kwietnia 2019 roku Doris Leuthard została, jako następczyni Reto Conrada, wybrana nowym członkiem zarządu Bell Food Group.

Od 16 kwietnia 2019 roku Bell Food ma nowego członka zarządu: na tegorocznym walnym zgromadzeniu Doris Leuthard została, jako następczyni Reto Conrada, wybrana nowym członkiem zarządu Bell Food Group.

Dzięki temu grupa zyska doświadczoną osobę z międzynarodowymi koneksjami. W ciągu prawie dwudziestu lat Doris Leuthard działała w szwajcarskiej polityce na różnych znaczących stanowiskach, m.in. jako członkini Rady Narodu i przewodnicząca szwajcarskiej Chrześcijańsko-Demokratycznej Partii Ludowej. Od sierpnia 2006 do grudnia 2018 roku była w ramach Rady Federalnej członkinią szwajcarskiego rządu. Przewodniczyła od 2006 do 2010 roku Federalnemu Departamentowi Spraw Gospodarczych, a od 2010 roku Federalnemu Departamentowi Środowiska, Transportu, Energii i Komunikacji.

„Jestem dumny, że w Doris Leuthard zyskaliśmy profesjonalną i bardzo kompetentną osobę dla zarządu Bell Food Group” – cieszy się Hansueli Loosli, prezes zarządu Bell Food Group. 28 marca 2019 roku Doris Leuthard została już wybrana nowym członkiem zarządu spółdzielni grupy Coop, spółki matki Bell Food Group. • sh



Portrety pracowników Bell Food Group

# To od nich zależy – każdego dnia

Nasz cel na 2019 rok w akcji „To od nas zależy!” stawia pracowników Bell Food Group w centrum. LOOK! zagląda za kulisy i przedstawia kilku pracowników, którzy swoją pracą wnoszą cenny i niezastąpiony wkład w funkcjonowanie firmy.

## Codziennie około 100 kilometrów

Bez punktualności, staranności i wydajności Nedjmi Bekteshiego wiele produktów firmy Eisberg trafiłoby za późno lub nie trafiłoby wcale do klienta: Nedjmi Bekteshi kieruje zespołem kurierów w lokalizacji

**„Jestem dumny z tego, że mogę reprezentować firmę Eisberg w sposób innowacyjny i ekologiczny”.**

Eisberg w Dällikon. Sześć dni w tygodniu przewożą oni gotowe i opakowane wyroby z miejsca produkcji na ulicy Dänikerstrasse do oddalonego o trzy kilometry centrum logistycznego, gdzie odbywa się komisjonowanie do dalszego transportu. Kierowcy zapewniają to, pracując na dwie zmiany i pokonują łącznie codziennie prawie 100 kilometrów. Każdy kurs zostaje przy tym w pełni wykorzystany, ponieważ w drodze powrotnej przywożone są do miejsca produkcji puste pojemniki, zwroty i poczta wewnątrzzakładowa. „Jestem dumny z tego, że mogę reprezentować firmę Eisberg w sposób innowacyjny i ekologiczny” – mówi Nedjmi Bekteshi. Samochody używane do transportu to pojazdy elektryczne. „Szczególnie cenię czystą i cichą pracę poza zakładem; w ten sposób możemy reprezentować firmę Eisberg najlepiej”.

*Nedjmi Bekteshi jest szefem kierowców pojazdów wahadłowych w firmie Eisberg w Szwajcarii i pracuje w tym przedsiębiorstwie od 2012 roku.*



## Perfekcyjna czystość i gotowość do działania

Puste pojemniki, które trafiają do Abderrahima Ligassiego z działu czyszczenia w lokalizacji Oesingen często mają za sobą długą drogę. Obojętnie, czy pochodzą z działu produkcji w Oesingen czy z dalszych stron – np. z innej lokalizacji Bell lub od klienta – wszystkie muszą zostać wyczyszczone. Po sprawdzeniu przez pana Ligassiego pustych pojemników i oczyszczenia ich z zabrudzeń i etykiet, trafiają na taśmie przenośnikowej do maszyny myjącej. Po oczyszczeniu składowane są w magazynie. „Albo paletyzuję pojemniki ręcznie” – dodaje Abderrahim Ligassi – „potem są znowu gotowe do użycia w dziale produkcji w Oesingen”. Abderrahim Ligassi jest szczególnie dumny ze swojej pracy, kiedy cały proces przebiega bez zastrzeżeń i nie dochodzi do przerw lub opóźnień. „Trzeba być elastycznym. Nieraz muszę przykręcić śrubę lub przymocować złamaną metalową listwę, zanim przyjdzie pracownik techniczny” – tłumaczy. „Wszystko po to, aby dział funkcjonował prawidłowo i klienci byli zadowoleni!”

**„Wszystko po to, aby dział funkcjonował prawidłowo i klienci byli zadowoleni!”**

*Abderrahim Ligassi pracuje w firmie Bell w Szwajcarii w dziale czyszczenia w lokalizacji w Oesingen.*



## Produkcja bez zakłóceń

Kiedy praca wre, Sandro Carigiet jest w swoim żywiole. Jako kierownik zespołu elektryków w lokalizacji firmy Hilcona w Schaan ma za zadanie prawidłowo zorganizować istniejące zasoby, kiedy codzienna praca idzie pełną parą. Od czwartej rano do wpół do dwunastej w nocy on i jego zespół pracują w pełnym składzie. Przez resztę czasu w pogotowiu jest pracownik pełniący dyżur. Pracując na kilka zmian, Sandro Carigiet i jego pomocnicy usuwają w zakładzie dziennie do 60 zakłóceń. Jednocześnie

**„Pracujemy na licznych instalacjach pochodzących od producentów z całego świata”.**

zajmują się różnymi projektami wewnątrzzakładowymi, np. pracami konserwacyjnymi lub modernizacją starszych instalacji. „Pracujemy na licznych instalacjach pochodzących od producentów z całego świata, od instalacji pomiarowych, regulujących, sensorycznych, systemów ciśnieniowych po instalacje techniczne związane z kamerami” – wyjaśnia Sandro Carigiet. Celem ich pracy jest produkcja bez zakłóceń. Na co dzień nie zawsze jest to możliwe, dlatego zakłócenia muszą być zawsze usuwane tak szybko, jak się tylko da. Nieraz trzeba przy tym improwizować, dodaje Sandro Carigiet i podkreśla: „Sprawia mi radość, kiedy wraz z moim zespołem próbujemy dotrzeć do sedna uporczywej usterki – i oczywiście cieszyć się też, kiedy wszystko działa, tak jak powinno!”

*Sandro Carigiet pracuje w firmie Hilcona w Schaan w Liechtensteinie jako kierownik zespołu elektryków i opiekuje się tam między innymi automatykami, uczącymi się zawodu.*

## Wizytówka kulinarna

Doradzają w kwestiach kulinarnych gościom, klientom oraz kolegom i codziennie ogarniają wszystko między kuchnią a biurem. Philipp Glauser i Gebhard Längle zatrudnieni są w firmie Hügli jako doradcy kulinarni. Ich codzienność jest urozmaicona, często pracują poza zakładem, czy to reprezentując firmę podczas degustacji, udzielając wsparcia przy sesjach zdjęciowych produktów żywnościowych i porad przy tworzeniu przepisów kulinarnych, czy to gotując na targach dla klientów i odwiedzających.

**„Cieszy nas, że każdego dnia możemy zachwycać naszych klientów naszymi produktami”.**

W centrum wszystkiego jest zawsze przyjemność z jedzenia i pasja gotowania. „Jestem dumny z tego, że mogę współtworzyć kulinarną wizytówkę Hügli” – cieszy się Gebhard Längle, który równocześnie jest współodpowiedzialny za restaurację dla pracowników w lokalizacji Steinach. Philipp Glauser dodaje: „Cieszy nas, że każdego dnia możemy zachwycać klientów naszymi produktami”.

*Philipp Glauser i Gebhard Längle pracują w firmie Hügli w szwajcarskiej miejscowości Steinach jako doradcy kulinarni.*



**„Moja praca daje mi poczucie, że robię coś dobrego i jestem potrzebna”.**

## Zawsze wesoła i w dobrym humorze

Donata Ismail pierze, prasuje i rozdziela odzież roboczą w zakładzie włókienniczym w Cheseaux pod Lozanną. Z odzieżą roboczą obchodzi się szczególnie starannie: „Każda koleżanka i każdy kolega powinien nosić dobrze leżące, wygodne i przede wszystkim spełniające przepisy higieniczne ubranie robocze”. Oprócz pracy w pralni, Donata Ismail odpowiedzialna jest także za czyszczenie pomieszczeń. Nawet kiedy sama musi zakasać rękawy, aby wykonać te dwa zadania równocześnie, zachowuje swój optymizm: „Jestem zawsze wesoła i w dobrym humorze. Moja praca daje mi poczucie, że robię coś dobrego i jestem potrzebna. Odkąd jestem zatrudniona w firmie Bell, mam jeszcze więcej pewności siebie i cieszę się z każdego poranka i z tego, co dzień może mi przynieść”. To dobre nastawienie Donata Ismail mogła już zaprezentować w różnych działach przedsiębiorstwa. „Najbardziej ukształtował mnie pod względem zawodowym mój awans na kierowniczkę linii. To ważna funkcja, a ja byłam pierwszą kobietą na tym stanowisku w Cheseaux”.

*Donata Ismail pracuje w firmie Bell w pralni i w dziale czyszczenia zakładu włókienniczego w Cheseaux w Szwajcarii. Jest zatrudniona w Bell od ośmiu lat.*

## Usługi na najwyższym poziomie

Henning Schwarm nie miał wiele czasu, aby poznać swojego nowego pracodawcę, kiedy w styczniu 2019 roku rozpoczął swoją pracę jako kierownik infrastruktury informatycznej i obsługi klienta w lokalizacji firmy Hügli w niemieckiej miejscowości Radolfzell. Codzienna praca w firmie jest bardzo intensywna. Za pośrednictwem systemu zgłoszeń wpływa do niego rocznie około 7000 informacji o zakłóceniach i próśb o zmianę. Oprócz pracy przy różnych projektach i przeprowadzania konsultacji z klientami, kolegami, pracownikami i usługodawcami, na odpowiedź czeka 20 do 30 zgłoszeń dziennie.

**„Jestem dumny z tego, że wraz moim zespołem zapewniamy sprawne działanie systemu”.**

„Na pewno największym wyzwaniem jest równoczesne zajmowanie się codzienną pracą firmy, projektami i niespodziewanymi zdarzeniami” – mówi Henning Schwarm. „Tak było, kiedy ostatnio doszło do awarii przewodu w jednym z zakładów produkcyjnych, w czasie gdy przeprowadzaliśmy ważną migrację wszystkich komputerów i użytkowników we wszystkich lokalizacjach”. Henninga Schwarma wspiera w jego pracy 14 kolegów w dwóch lokalizacjach. „Jestem dumny z tego, że wraz moim zespołem zapewniamy sprawne działanie systemu, od zwykłego laptopa do większych instalacji produkcyjnych” – zaznacza Hennig Schwarm. „Dla mnie ważne jest, żeby postrzegano nas jako kompetentnego usługodawcę – oraz że świadczymy usługi na najwyższym poziomie.”

*Henning Schwarm pracuje od początku 2019 roku w Hügli w szwajcarskiej miejscowości Steinach jako kierownik infrastruktury informatycznej i obsługi klienta.*





## Świeżość podana z miłością

Dzięki Ines Eggenschwiler i jej zespołowi około 900 pracowników może się cieszyć każdego dnia ze świeżo przyrządzanych dań. Ines Eggenschwiler jest kierowniczką działu żywienia pracowników w czterech lokalizacjach firmy Eisberg w Szwajcarii. „Świeżość jest dla nas szczególnie ważna” – mówi. „Mamy to szczęście, że otrzymujemy sałatki, owoce i warzywa bezpośrednio z działu produkcji. W ten sposób oszczędzamy czas i możemy w sposób kreatywny gotować, opierając się na świeżych składnikach”. Ines Eggenschwiler zwraca uwagę nie tylko na sezonowość i ekologiczność, ale także na kulinarne urozmaicenie: daniami kuchni hinduskiej, azjatyckiej, tureckiej lub tradycyjnej szwajcarskiej stara się dogodzić podniebieniu pracowników 52 narodowości. „Nasi goście mają się czuć u nas dobrze i od początku”. To się udaje, co udowadnia mała anegdota: „Podczas audytu zakładowego moja kucharka mimo pilnych prac przygotowała na deser świeżą, pięknie udekorowaną roladę biszkoptową” – opowiada Ines Eggenschwiler i cieszy się: „Audytorka była nią tak zachwycona, że wspomniała o deserze w swoich końcowych uwagach. Takie chwile napawają mnie dumą!”

*Ines Eggenschwiler jest kierowniczką działu żywienia pracowników w czterech lokalizacjach firmy Eisberg w Szwajcarii i pracuje w tym przedsiębiorstwie od 20 lat.*

## W drodze jako specjalista od rozwiązywania problemów w gastronomii

Dobre jedzenie łączy – wie o tym Axel Dröge, który jest zatrudniony w firmie Hilcona jako menedżer w dziale tworzenia koncepcji dla usług gastronomicznych: „Dobrze przyrządzone produkty, dopasowane do potrzeb klienta i zaprezentowane z uśmiechem otwierają drzwi do udanych interesów”. Aby one doszły do skutku, chętnie pracuje intensywniej. Na przykład gdy wraz z innym kolegą reprezentował firmę podczas czterodniowych targów za granicą i podczas pierwszego wieczoru prawie wszystkie produkty się skończyły. Dla tego profesjonalisty nie stanowiło to problemu: „Po kilku rozmowach telefonicznych zorganizowaliśmy na następny dzień dostawę wyrobów Hilcony. Poza tym mogliśmy kupić także bez karty klienta wszystko to, co potrzebne w lokalnej hurtowni cash and carry nawet po godzinach jej otwarcia. Następnego dnia byliśmy punktualnie o godzinie 9:00 znowu gotowi, aby pracować nad przekonywaniem odwiedzających targi do jakości produktów Hilcony”. A Axel Dröge to potrafi, czego dowodem jest impreza w Madrycie, w której udział wzięli pracownicy działu sprzedaży lokalnego hurtownika: „Goście byli tak zachwyceni programem Hilcony dostosowanym do hiszpańskich gustów, że osoba wchodząca w skład zespołu na pytanie, jaki produkt podobał jej się najbardziej, spontanicznie pocałowała mnie w policzek”.



*Axel Dröge od dwóch lat pracuje w firmie Hilcona w Schaan w Liechtensteinie jako menedżer w dziale tworzenia koncepcji dla usług gastronomicznych.*

„The Green Mountain” wyznacza nowe standardy dla produktów wegetariańskich

# Bezmięsny hamburger bez kompromisów

Wygląda jak mięso, smakuje jak mięso, ale zrobiony jest wyłącznie z warzyw: „The Green Mountain” oferuje pierwszego zaprojektowanego i wyprodukowanego w Szwajcarii hamburgera na bazie roślinnej. Dzięki temu ta nowość startupu Hilcona Taste Factory jest prawdziwą alternatywą dla wszystkich, chcących świadomie zrezygnować z mięsa. Hamburger oferowany jest w restauracjach „The Butcher” oraz w zakładach grupy gastronomicznej ZFV.



**Ten hamburger nie różni się niczym od swojego pierwowzoru z mięsa mielonego.**

Nie tylko nazwa nowej manufaktury, „The Green Mountain”, powstała w wyniku inspiracji górzystą okolicą miejscowości Landquart, ale także koncepcja: „Green symbolizuje pierwotność, zdrowie i ekologiczność, a Mountain pochodzenie, regionalną produkcję i obietnicę autentycznego smaku” – wyjaśnia Werner Ott, kierownik projektów w „The Green Mountain”.

### Wygląd, smak i struktura

Pierwszy rezultat intensywnej pracy nad roślinnymi innowacjami startupu szwajcarscy goście restauracji mogą poznać od tegorocznej wiosny. „The Green Mountain Burger” nie różni się pod względem wyglądu, smaku i struktury od swojego pierwowzoru z mięsa mielonego. Poza tym może mieć tak samo jak mięsny hamburger różne stopnie wysmażenia. Oprócz tego jest bogaty w błonnik oraz białko, a jednocześnie zawiera mało tłuszczu.

Nad perfekcyjną recepturą technolog żywności Julia Sackers pracowała wraz ze swoim zespołem młodych kucharzy ponad rok. Formuła burgera bazuje na białku z grochu i soi. Ta ostatnia pochodzi w 100 procentach z ekologicznych plantacji.

### Smaczny, wysokiej jakości i wyprodukowany w Szwajcarii

Także przy wyborze innych składników autorzy receptury hamburgera zwracali uwagę na jak najwyższą jakość i – zgodnie z zasadami ekologiczności – na krótkie dro-

gi transportowe. Wszystkie składniki, oprócz tłuszczu kokosowego, importowane są z krajów sąsiadujących ze Szwajcarią.

Grupą docelową nowego hamburgera są przede wszystkim fleksitarianie, którzy chcą się od czasu do czasu odżywiać wyłącznie produktami roślinnymi. „W postaci <The Green Mountain Burger> oferujemy konsumentom smaczną, wysokojakościową i wyprodukowaną

w Szwajcarii alternatywę dla mięsa” – tłumaczy Werner Ott.

Hamburgera można kupić od 9 kwietnia w około 130 restauracjach szwajcarskiej grupy gastronomicznej ZFV. Także sieć restauracji sprzedająca hamburgery „The Butcher” stawia na wariant wegetariański: we wszystkich jej filiach w Zurychu, Zugu i w Bernie goście mogą kupić tę nowość.

„The Green Mountain” jest wewnątrzzakładowym startupem Hilcona Taste Factory z siedzibą w szwajcarskiej miejscowości Landquart. Jako centrum kompetencyjne manufaktura wspiera rozwój i produkcję żywności na bazie roślin. Po jaskrim hamburgerze zaprezentowane zostaną więc niedługo kolejne bezmięsne innowacje. • *mr*





Promocje i nowości w sezonie szparagowym

# Czym byłby królewski przysmak bez swojej świty?



*Delikatne białe pędy przejmują co roku od kwietnia do wigilii św. Jana władzę nad licznymi kuchniami. A tam gdzie szparagi gotowane są w wodzie doprawionej masłem, znajdzie się miejsce również dla jego smacznej świty. W tym kulinarnym spotkaniu najwyższego szczebla bierze także udział Bell Food Group i oferuje smakoszom klasyczną szynkę oraz nowy sos holenderski.*



## Niemiecki oddział firmy Bell rozpoczął wielką akcję reklamową dla „Abraham Katenschinken”.

Powodem, dla którego szparagi i szynka są nierozłącznym duetem, jest nie tylko fakt, że ich aromaty tak dobrze ze sobą harmonizują. Dawniej świnioobiciu miało miejsce zimą. Szynka zdążyła więc dojrzeć do rozpoczęcia się sezonu szparagowego. Ale – jak od kwietnia pokazuje szwajcarski oddział firmy Bell na swojej stronie internetowej – nie tylko szynka pasuje do szparagów. Oprócz prezentacji takich znakomitych dodatków do szparagów jak wędliny

„Hobelfleisch” lub „Burehamme” odwiedzający znajdą na niej pyszne przepisy na przyrządzenie tego warzywa.

Dla mieszkańców północnych Niemiec łagodnie wędzona szynka „Katenschinken” jest podczas sezonu szparagowego dodatkiem numer jeden. To upodobanie było dla niemieckiego oddziału firmy Bell powodem do zainicjowania w kwietniu i maju wielkiej akcji reklamowej dla „Abraham Katenschinken”. Audycje radiowe, zawierające konkursy z nagrodami, zgromadziły w Hamburgu, Szlezwiku-Holsztynie i w sąsiednich regionach ponad 8,5 miliona słuchaczy. Kto dzięki temu poczuł apetyt na ten pyszny specjał, znalazł przy odrobinie szczęścia w swoim północnoniemieckim supermarkecie jedno z licznych stoisk degustacyjnych, przy których mógł spróbować świeżo krojonej „Abraham Katenschinken” i od razu kupić ją do swojego szparagowego menu.



Szczęście smakosza będzie pełne, jeśli doda do szparagów nowy sos holenderski „NATUR COMPAGNIE”. Tą nowością ekologiczna marka Hügli po raz pierwszy rozszerza swój asortyment sosów o płynny sos. Wystarczy go tylko krótko podgrzać i już można podać go do szparagów i szynki, które uszlachetni swoim maślanym aromatem. W odróżnieniu od wielu produktów konkurencji zawiera białe wino, masło i jajka, klasyczne składniki, które czynią ten sos czymś szczególnym. I tak jak wszystkie produkty „NATUR COMPAGNIE” nie ma w swoim składzie oleju palmowego. Producent nie dodał do niego także cukru. Ta nowość została wprowadzona w kwietniu i jest dostępna w sklepach z żywnością ekologiczną. • *mr*

## Risotto szparagowe z szynką

500 g zielonych szparagów  
1 cebula  
100 g szynki, np. Bell Bündnerfleisch  
20 g masła  
200 g ryżu do risotto  
650 ml wywaru warzywnego  
1 szklanka sosu holenderskiego, np. „Natur Compagnie”  
30 g tartego parmezanu

### Przygotowanie:

Umyć szparagi i pokroić w kawałki o długości ok. 4 cm. Obrać cebulę i pokroić ją w kostkę. Na patelni podgrzać masło. Najpierw poddusić na nim cebulę, a potem dodać ryż do risotto i dusić razem. Zalać ok. 100 ml wywaru i podgotować. Dolewać po trochu pozostały wywar, gdy tylko płyn zostanie wchłonięty w całości przez ryż. Po ok. 10 minutach dodać kawałki szparagów i gotować dalej na wolnym ogniu. Pod koniec pokroić szynkę w paski i wmieszać. Podgrzać w garnku sos holenderski, mieszając. Połączyć sosem risotto i posypać wszystkim parmezanem.

Krótką historią (ham)burgera

# HAMBURGER NA CAŁE ŻYCIE

Od pogardzanego fast foodu do wyrafinowanego specjału – od czasów swojego wynalezienia hamburger zrobił prawdziwą karierę kulinarną. Michael Martin, wydawca magazynu poświęconego grillowaniu GRILL&CHILL, przedstawia historię króla fast foodu i dzieli się przepisem na burgera, który wystawia kubki smakowe na próbę.

W przeszłości wiele osób nie miało dobrej opinii o hamburgerach. „Fast food! Straszne!” Wciąż mam w uszach echo głosu mojej matki, kiedy jako dzieci mieliśmy ochotę na plaster mięsa między dwiema połówkami puszystej bułki. Od tego czasu minęło wiele lat, wraz z upływem których staliśmy się starsi, na pewno też bardziej wyczuleni na jakość i, jakby to powiedzieć, bardziej wyrozumiali kulinarnie.

Niezmienna pozostała jednak miłość do hamburgera. Do tego prostego, a jednocześnie tak złożonego dania, które jest naprawdę czymś więcej niż „tylko” dzieckiem pokolenia fast food. Hamburgery i burgery sym-

## Niezmienna pozostała jednak miłość do hamburgera.

bolizują nieograniczoną kreatywność, jak również amerykańską tradycję barbecue. A raczej tradycję, która wróciła z powrotem do Niemiec, jeśli to prawda, że nazwa „Hamburger” pochodzi od specjału jadane go przez emigrantów z Hamburga. Tak czy owak, udokumentowane jest, że na wystawie światowej w 1904 roku w St. Louis w amerykańskim stanie Missouri sprzedawano bułkę z mięsem pod nazwą „Hamburg” (jeszcze bez końcówki „-er”).

Okolo 36 lat później zaczęła się kariera tego dania – wraz z otwarciem pierwszej restauracji McDonald's 15 maja 1940 r. w kalifornijskim San Bernardino. Specjalnością lokalu stał się niedługo potem szybko przyrządzany hamburger, a cechą rozpoznawczą – samoobsługa. Od 1976 r. także w Szwajcarii pojawiało się coraz więcej filii, a hamburgery zyskiwały coraz liczniejszych fanów – i zagorzałych przeciwników. Pewnej letniej nocy w 1982 r. wrogowie McDonald's, „Kommando Grober Ernst”, podpalili restaurację tej sieci w Zurychu przy placu Stauffacher, co spotkało się nawet z pozytywnymi reakcjami.

Ale ta prawdopodobnie politycznie motywowana akcja nie zaszkodziła popularności hamburgerów. Co więcej: bez ciągłej dyskusji na temat tej potrawy na pewno nie byłby możliwy dalszy rozwój bułek i kotletów, skutkujący nawet tak biblijnie brzmiącymi tytułami książek, jak np. „Hamburgerze nasz”.

Niektórzy mogą na to sarkać, ale ze wszystkich debat na temat tego dania wynika wniosek, że dobry hamburger lub burger wcale nie jest zastępowany na pogardę fast foodem. • *Michael Martin, wydawca magazynu poświęconego grillowaniu GRILL&CHILL*



## Burger wołowy z miodowym bakłażanem

Także mnie ten temat nigdy przestał intrygować. Jako wydawca magazynu poświęconego grillowaniu GRILL&CHILL mam to szczęście, że mogę połączyć pasję z pracą zawodową, także jeśli chodzi o (ham)burgery – to temat rzeka! Ten, kto w to nie wierzy, powinien sięgnąć po poniższy przepis.

*Składniki tego burgera są obliczone na jedną osobę.*

ok. 200 g mielonej wołowiny  
3 plastry bakłażana  
4 łyżki stołowe miodu  
3 łyżki stołowe sosu sojowego  
1 łyżka stołowa białego octu balsamicznego  
3 łyżki stołowe crème fraîche  
½ łyżeczki sosu cytrynowego  
1 łyżeczka pestek granatu  
sól, pieprz  
sałata, kolendra

Posolić plastry bakłażana i po ok. 15 minutach odsączyć wodę i osuszyć. Posolić mięso mielone (ogólna zasada 20 g soli na 1 kg mięsa), uformować praską do hamburgerów lub mokrymi palcami kotlet, którego średnica nie może być większa niż średnica bułki. Zrobić kciukiem wgłębienie pośrodku kotleta, żeby podczas grillowania zachował swój kształt. Wymieszać crème fraîche z 1 łyżką miodu, sokiem z cytryny i solą.

Do plasterków bakłażana zrobić marynatę z 3 łyżek stołowych miodu, sosu sojowego i octu. Rozgrzać grill do 200°C, grillować plastry bakłażana ok. 5 minut z każdej strony, potem nasmarować je marynatą i trzymać w ciepłe. Grillować mięso ok. 3–4 minut z każdej strony, aż utworzy się ładny odcisk rusztu. Nie przewracać go zbyt szybko, gdyż może się rozpaść! Wewnętrzne strony przekrojonej bułki posmarować masłem i przypiec na grillu.

Wykończenie: dolną wewnętrzną stronę bułki posmarować 2 łyżkami stołowymi mieszanki z crème fraîche, położyć na to mięso, obłożyć plasterkami bakłażana i nałożyć łyżkę crème fraîche, sałatę, pestki granatu i trochę kolendry.



Dzięki produktom Bell Food Group wszystkie spotkania przy grillu staną się jeszcze przyjemniejsze

## GRILLOWANIE NA LUZIE



*Często jest tak, że piękna pogoda jest akurat wtedy, kiedy nie ma czasu na skomplikowane przygotowania. Bell Food Group swoimi nowymi produktami gwarantuje, że grillowy wieczór będzie można zorganizować szybko i spokojnie. Będzie można cieszyć się kreatywnością bez granic, a zdrowe odżywianie na grillu będzie łatwiejsze niż kiedykolwiek.*



### Szwajcarski oddział firmy Bell: prawdziwy burger i pikantne ślimaki

Jakkolwiek fantazyjna byłaby ulubiona kreacja hamburgerowa, to, jeśli chodzi o mięso, najważniejszy jest dla większości konsumentów naturalny smak. Dlatego szwajcarski oddział firmy Bell świadomie zrezygnował w przypadku „Big Triple B – Best Beef Burger” ze wszelkich rodzajów przypraw. Grubo mielone mięso składa się wyłącznie z najlepszej szwajcarskiej wołowiny, pochodzącej ze zrównoważonej hodowli krów. Już uformowany kotlet musi

zostać tylko zgrillowany. Wystarczy dodać półki bułki i ulubione dodatki – i burger jest już gotowy!

Jeżeli zaś chodzi o „Miniślimaki na grilla o smaku meksykańskim”, firma Bell nie żałowała przypraw. Zainspirowała się aromatami kuchni meksykańskiej i nadała kielbaskom ze szwajcarskiej wieprzowiny autentyczny, słodko-pikantny smak dzięki dodatkowi chili, jalapeno, kolendry i imbiru.

### Szwajcarski oddział firmy Bell zaostrza klientom apetyt na grilla.

Ponieważ na każdym rożnie mieszczą się trzy małe ślimaki, można równocześnie poczęstować kilku smakoszy. Każde opakowanie produktu zawiera dwa rożny, więc specjal ten można zaserwować aż sześciu osobom na raz. A szef grillowania ma wystarczająco dużo czasu na upieczenie następnych pyszności.

Aby na dobre zaostrzyć apetyt na grillu szwajcarskich klientów, firma Bell z okazji wprowadzenia nowych produktów na rynek zorganizuje w czerwcu degustacje w handlu detalicznym.

### Niemiecki oddział firmy Bell: ekologiczne kielbaski smażone w formacie mini

Takie trendy jak ekologiczność i zdrowe odżywianie nie omijają także grillowania. Dlatego drobiowa kielbaska ekologiczna firmy ZIMBO pojawia się we właściwym momencie. Została wyprodukowana z wysokiej jakości mięsa drobiowego i jest opatrzona oznaczeniem bio UE. Jeśli chodzi o porcjowanie, niemiecki oddział firmy Bell zwrócił także uwagę na małe gospodarstwa domowe: opakowanie zawierające

osiem kielbasek o łącznej wadze 160 g nadaje się na spontanicznego grilla w pojedynkę lub w dwójkę.

Tą koncepcją niemiecki oddział firmy Bell przekonał tej wiosny czytelników magazynu specjalistycznego „Fleisch-Marketing”. Przedstawiciele przemysłu mięsnego i wędliniarskiego oraz z handlu spożywczego odznaczyli drobiową kielbaskę ekologiczną firmy ZIMBO brązowym medalem za innowację roku w kategorii produkty drobiowe.

### Eisberg: chrupiąca mieszanka letnia

„Nie miałem czasu na porwanie sałaty i krojenie warzyw!” – dzięki firmie Eisberg takie tłumaczenia już od dawna nie mają uzasadnienia. Na Węgrzech, Słowacji, w Rumunii i Szwajcarii nowa „Mieszanka letnia” umożliwia szybkie przygotowanie chrupiącego dodatku do potraw z grilla.

A ponieważ gusta są jak wiadomo różne, skład mieszanki jest inny w zależności od danego rynku. Na Węgrzech i Słowacji do opakowań trafiają np. takie pełne witamin warzywa jak sałata lodowa, sałata rzymska, sałata lollo rosso, papryka i fenkuł. Te smaczne mieszanki sałat zostaną jako produkt sezonowy wprowadzone do sklepów w maju, gdzie będą dostępne do końca sierpnia.

### Sylvain & CO: lekki sos balsamiczny

Także Sylvain & CO zapewnią spokojną atmosferę na spotkaniu przy grillu, jak również czyste sumienie: nowy sos „Grand-Mère Bio Sauce Gusto Balsamico” nie zawiera wcale oleju. Za to ma w swoim składzie najlepszy ocet balsamiczny z Modeny z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym oraz nasiona gorczycy. Rezultat to wykwintny, gotowy do spożycia sos sałatkowy, zawierający w przeliczeniu na jedną porcję tylko 10 kalorii.

Tym nowym sosem Sylvain & CO rozszerza od kwietnia swoją linię ekologiczną dla szwajcarskiego handlu detalicznego oraz dla swoich klientów z branży gastronomicznej. • mr



„Mieszanka letnia” firmy Eisberg różni się w zależności od preferencji danego rynku.



Nowe budynki w Werkendam dla Bresc, spółki córki firmy Hügli

# Precyzyjna praca dla gastronomii

Dzięki swoim produktom z mrożonych ziół i czosnku Bresc ułatwia pracę klientom z branży usług gastronomicznych z całej Europy. Od schyłku ubiegłego roku holenderska spółka córka Hügli ma nową ojczyznę: w Werkendam wzniesiono nowy kompleks budynków, mieszczących działy produkcji, logistyki i administracji.

# BRESC

Produkty łatwe w użyciu, pozwalające puścić wodze kreatywności i nadające licznym daniam dodatkową porcję aromatu są wśród szefów kuchni bardzo cenione. Tak jak mrożone specjały z ziół i czosnku firmy Bresc.

Dzięki takiej ofercie to holenderskie przedsiębiorstwo, należące od 2016 roku do Hügli, mogło w ubiegłych latach odnotować dwucyfrowe stopy wzrostu. Wskutek tego dotychczasowe zakłady produkcyjne w Sleeuwijk i Giessen w prowincji Brabancja Północna osiągnęły granice swoich mocy wytwórczych. Potrzebny był nowy budynek. Odpowiednią działkę znaleziono w sąsiednim Werkendam.

W tym miejscu na obszarze o powierzchni 1,6 hektara powstał w ciągu zaledwie dziewięciu miesięcy kompleks budynków, do którego mogły się razem wprowadzić do końca 2018 roku działy produkcji, logistyki i administracji. „Z inicjatywy Bell Food Group dokupiliśmy ubiegłego lata 3,4 hektara sąsiednich terenów” – mówi Arjan Hak, dyrektor zarządzający Bresc. „Dzięki temu dysponujemy wystarczająco dużą powierzchnią pod przyszłą rozbudowę”.

Teraz nie tylko wszystkie procesy w przedsiębiorstwie i około 85 pracowników jest skupionych w jednej lokalizacji. Także w zakładzie produkcyjnym zastosowano najnowsze rozwiązania technologiczne. Dzięki nowemu systemowi temperaturowemu udaje się np. rozmrozić surowce o połowę szybciej niż miało to miejsce w starej lokalizacji. Jednocześnie proces ten jest przez wykorzystanie ciepła odlotowego z chłodzenia jeszcze bardziej przyjazny dla środowiska.

Oprócz tego większa powierzchnia pozwoliła przedsiębiorstwu postawić dodatkową instalację mieszającą i krojącą. A powierzchnia na ważenie produktów jest obecnie osiem razy większa niż w dawnym budynku. Dzięki temu Bresc może podwoić swoją moc produkcyjną: „Szacujemy, że w przyszłości będziemy mogli wyprodukować tu rocznie do 5000 ton mrożonych specjałów” – mówi Arjan Hak.

Przy projektowaniu nowego budynku osobom odpowiedzialnym za budowę zależało nie tylko na nowoczesnych technologiach i wydajnych strukturach. Tak samo ważne było dla nich, żeby architektura odzwierciedlała wartości przedsiębiorstwa. „Bresc symbolizuje gościnność, ciekawość, otwartość i pracę w zespole. Tą filozofią emanuje również projekt naszego nowego budynku” – opowiada Arjan Hak. Do tego przyczynia się także w dużym stopniu „Brescuisine”, w której ci specjaliści od ziół mogą przyjmować klientów oraz innych gości i inspirować ich swoimi specjałami.



A te są bardzo różnorodne. Asortyment dla branży usług gastronomicznych i przemysłu spożywczo obejmuje około 450 produktów. Do bestsellerów należą czosnek w różnych wariacjach, purée z pojedynczych ziół oraz mieszanki przypraw. Wszystkie są gotowe do użycia i w stanie zamrożonym nadają się do długiego przechowywania, co jest optymalne dla klientów z branży usług gastronomicznych, pochodzących obecnie z 15 krajów europejskich. Głównym rynkiem jest Holandia, gdzie Bresc osiąga około 60% swoich obrotów, które wciąż się zwiększają. Kolejnym rynkiem wzrostowym są w ocenie przedsiębiorstwa również kraje niemieckojęzyczne, gdzie Hügli ma silny zespół sprzedawców, co umożliwia wykorzystanie synergii.

Wynika ona nie tylko ze wspólnego wprowadzania produktów na rynek, ale widać ją według Arjana Haka także w kuchni: „Kto raz spróbował zupy pomidorowej Hügli przyprawionej naszą «Tasty Tomato Bruschetta» lub musu czekoladowego Hügli z naszym czarnym puree czosnkowym, ten wie, jak dobrze uzupełniają się nasze marki”. • mr

Szeroki asortyment obejmuje około 450 produktów.





Firma Bell założyła Central/Hallen – pierwsze „centrum handlowe” w Szwajcarii

# UNIKAT W SZWAJCARII

W 1906 r. firma Samuel Bell Söhne była głównym inicjatorem otwarcia pierwszego supermarketu w Szwajcarii – bazylejskich Central-Hallen przy placu Barfüsserplatz. W ciągu ponad 100 lat zmieniała się tam często koncepcja funkcjonowania domu handlowego, ale nigdy zasada, żeby jak najbardziej ułatwić i uprzyjemnić ludziom kupowanie artykułów pierwszej potrzeby.

„Najnowocześniejszy dom handlowy w Szwajcarii otworzył 3 sierpnia w Bazylei swoje podwoje” – pisała gazeta „Basler Anzeiger” w swoim wydaniu z 7 sierpnia 1906 r. I było to jedno z bardziej powściągliwych sformułowań. Bo w konceptie sprzedaży w nowych Central-Hallen była z dzisiejszej perspektywy niczym innym jak pomysłem na „pierwsze centrum” handlowe, supermarket z artykułami pierwszej potrzeby w najlepszej lokalizacji w Bazylei.

Największy wpływ na koncepcję Central-Hallen miała założona w 1899 r. firma Samuel Bell Söhne. Potomkowie Samuela Bell-Rotha, który w 1869 r. na ulicy Streitgasse tuż naprzeciwko Central-Hallen otworzył swoją masarnię i dzięki temu zapoczątkował historię dzisiejszej Bell Food Group, byli ambitni i mieli dalekosyżne plany.

Firma Bell dzięki rozbudowie masarni, otwarciu w 1897 r. sklepu wędliniarskiego i nabyciu dodatkowych nieruchomości na ulicach Streitgasse i Weissengasse w sercu Bazylei już dużo wcześniej stała się dużym zakładem przetwórstwa mięsnego. Obroty zwiększyły się dzięki filiom położonym w dzielnicy Spalenberg i na ulicy Rheingasse, a teraz głównym miejscem sprzedaży miał być dodatkowo nowoczesny dom handlowy Central-Hallen.

Koncepcja była tyleż prosta, co przekonująca, a wiodący handlowcy w mieście ją popierali. Oprócz firmy Bell, która na parterze oferowała w chłodzonej gablocie wyroby mięsne, a na 1. piętrze wykwiłtne wędliny, na powierzchni około 400 metrów kwadratowych mieściły się sklep warzywny Ernsta Dreyfusa, sklep kolonialny Preiswerk Söhne, sklep z nabiałem Oesterlin & Cie., piekarnia i ciastkarnia Singer, sklep z kwiatami i roślinami Wilhelma Schneidera oraz firma sprzedająca artykuły drogeryjne i napoje Sengelet & Cie. Według ówczesnych doniesień prasowych firma Sengelet oferowała także „likiery i wykwiłtne wina”.

Podobnie jak oferta w Central-Hallen, obsługa klienta również była znakomita. W „małym bufecie” na 1. piętrze można było wypić napoje i zjeść małe przekąski, istniała toaleta i automatyczny telefon, co nie było wtedy takie oczywiste. Prąd wytwarzał mały generator dieslowy, a pięć chłodziń zapewniało świeżość towarów.

W kwietniu 1953 r. w Central-Hallen miała miejsce kolejna historyczna innowacja. Po raz pierwszy w Szwajcarii zaoferowano pakowane wyroby mięsne w regałach samoobsługowych. Firma Bell nazwała tę nową usługę „Hopp-Hopp-Service” i nie wydawała się do końca przeko-

nana co do tego przejętego ze Stanów Zjednoczonych systemu. W swoim przemówieniu na walnym zgromadzeniu 26 marca 1953 r. prezes Heinrich Küng powiedział: „Nasza krytyczna wstrzeźliwość dotyczy przede wszystkim sprzedaży pakowanego mięsa”. Nie sądził, aby szwajcarski rynek się do tego nadawał. No cóż, z dzisiejszej perspektywy jego sceptycyzm był nieuzasadniony.

W latach 1961 – 1963 stary budynek Central-Hallen został zburzony i zastąpiony nowym. W latach 1979 i 1996 po obszernych modernizacjach zrealizowano tam nowe koncepcje, najpierw nowoczesną pasaż handlowy potem jeszcze bardziej skoncentrowano się na handlu żywnością i daniami na wynos. 1 stycznia 2003 r. nieruchomości przeszła w posiadanie banku UBS.

W ramach rezygnacji ze wszystkich własnych lokali, w których była prowadzona sprzedaż detaliczna, 1 stycznia 2004 r. spółka akcyjna Bell zdecydowała się na sprzedaż sklepu mięsnego w Central-Hallen. 28 lutego 2004 r. był ostatnim dniem, w którym w Central-Hallen, gdzie oprócz sklepu Bell mieściła się również cukiernia Kämpf, prowadzono sprzedaż. Firma Bell starała się ulokować tam inną masarnię, ale nikt nie był tym zainteresowany. Zebrało tysiące podpisów pod petycją o zachowanie historycznego charakteru Central-Hallen. Dlatego lokal handlowy przejęła oferująca artykuły żywnościowe firma Coop, która ma tam sklep o przedłużonych godzinach otwarcia. Na 1. piętrze pizzeria „Centro” kontynuuje tradycję restauracyjną, sięgającą początków Central-Hallen. • *Daniel Schaub, historyk z Bazylei, z okazji 150-lecia istnienia firmy przygotował historię rodziny Bell.*



**Central-Hallen mieściły supermarket z artykułami pierwszej potrzeby w najlepszej lokalizacji w Bazylei.**

W 1953 r. po raz pierwszy w Szwajcarii zaoferowano pakowane wyroby mięsne w regałach samoobsługowych na wzór sklepów w Londynie.



# Jubileusze

LOOK! gratuluje jubilatów z okresu od czerwca do sierpnia 2019 roku

Bell Szwajcaria

## 20 lat stażu pracy

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

## 25 lat stażu pracy

**Christine Descot**, 1 czerwca, Bell, Bazylea  
**Guido Bühlmann**, 2 czerwca, Geiser AG, Schlieren  
**Kurt Anderegg**, 1 lipca, Bell, Oensingen  
**Mario Schaad**, 1 lipca, Bell, Oensingen  
**Sivasambo Yoganathan**, 4 lipca, Bell, Zell  
**Josef Aregger**, 18 lipca, Bell, Zell  
**Jean-Marc Petit**, 25 lipca, Bell, Oensingen  
**Pascale Schmitt**, 1 sierpnia, Bell, Bazylea  
**Uzeyir Kocak**, 15 sierpnia, Bell, Bazylea  
**Biagio Manzo**, 22 sierpnia, Bell, Bazylea

## 30 lat stażu pracy

**Géraldine Adler**, 1 czerwca, Bell, Bazylea  
**Jean-Jacques Berna**, 1 czerwca, Bell, Bazylea  
**Frédéric Bernaz**, 12 czerwca, Bell, Cheseaux  
**Pejo Brnadic**, 1 lipca, Bell, Zell  
**Mehmet Iscen-Torun**, 1 lipca, Bell, Bazylea  
**Eric Terefenko**, 1 lipca, Bell, Bazylea  
**M'bark Amgoune**, 1 sierpnia, Bell, Oensingen  
**Barbara Spies**, 1 sierpnia, Bell, Bazylea

## 35 lat stażu pracy

**Hans Aregger**, 12 czerwca, Bell, Oensingen  
**Marcel Onorato**, 2 lipca, Bell, Bazylea  
**Jean-Claude Wenck**, 2 lipca, Bell, Bazylea  
**Jean-Luc Thomas**, 6 sierpnia, Bell, Cheseaux

## 40 lat stażu pracy

**Michel Meister**, 5 czerwca, Bell, Bazylea  
**Régine Hoeflerlin**, 20 sierpnia, Bell, Bazylea

## Przejścia na wcześniejszą emeryturę

**Anton Abbuehl**, 30 czerwca, Bell, Cheseaux  
**Remy Schaffhauser**, 30 czerwca, Bell, Bazylea  
**Francesco Pinelli**, 31 lipca, Bell, Bazylea  
**Véronique Luttringer**, 31 sierpnia, Bell, Bazylea

## Przejścia na emeryturę

**Lokmann Ziberi**, 30 kwietnia, Bell, Bazylea  
**Minever Bajrami**, 30 czerwca, Bell, Oensingen  
**Therese Vogel**, 31 lipca, Bell, Zell  
**Mirzade Dizdar**, 1 sierpnia, Geiser AG, Schlieren

## Nekrolog

**Miodraga Duric-Jankovic**, 7 marca, Bell, Oensingen

Bell Niemcy

## 20 lat stażu pracy

**Rosalie Ebert**, 7 kwietnia, Bell, Suhl (*poprzedni kwartał*)  
**Monika Kleylein**, 4 maja, Bell, Suhl (*poprzedni kwartał*)  
**Ina Bienek**, 2 lipca, Bell, Suhl  
**Henryk Wach**, 27 lipca, Bell, Seevetal  
**Marcel Gerst**, 2 sierpnia, Bell, Suhl  
**Josef Ridder**, 2 sierpnia, Bell, Bad Wünnenberg  
**Reinhard Pengel**, 17 sierpnia, Bell, Seevetal

## 25 lat stażu pracy

**Tatjana Konnow**, 10 maja, Bell, Harkebrügge (*poprzedni kwartał*)  
**Doreen Kirchner**, 2 sierpnia, Bell, Edewecht  
**Thomas Bartels**, 4 sierpnia, Bell, Seevetal

## 30 lat stażu pracy

**Arnold Caspers**, 2 kwietnia, Bell, Edewecht (*poprzedni kwartał*)  
**Andreas Woller**, 2 sierpnia, Bell, Edewecht

## 40 lat stażu pracy

**Katharina Grote**, 2 sierpnia, Bell, Börger

Hilcona

## 20 lat stażu pracy

**Manuela Geosits**, 2 czerwca, Hilcona, Leinfelden-Echterdingen  
**Fredy Kunz**, 2 czerwca, Hilcona, Schaan  
**Fatma Suicmez**, 2 czerwca, Hilcona, Schaan  
**Alexa Neuhaeusler**, 2 lipca, Hilcona, Schaan  
**Edin Rizvic**, 2 lipca, Hilcona, Schaan  
**Helena Santos Vicoso**, 2 lipca, Hilcona, Schaan  
**Mayte Lema Trigo**, 2 sierpnia, Hilcona, Schaan  
**Nevza Bajrektarevic**, 27 sierpnia, Hilcona, Orbe  
**Fatime Buja**, 27 sierpnia, Hilcona, Orbe  
**Myrvete Krasniqi**, 27 sierpnia, Hilcona, Orbe  
**Aurora Teixeira Sousa**, 27. sierpnia, Hilcona, Orbe

## 25 lat stażu pracy

**Radzima Cuhe Jamakovic**, 28. sierpnia, Hilcona, Orbe

## 40 lat stażu pracy

**Armin Reich**, 4 lipca, Hilcona, Salez

## 45 lat stażu pracy

**Ramon Quintans Santos**, 1 marca, Hilcona, Schaan  
*(poprzedni kwartał)*

## Przejście na emeryturę

**Sylvia Heldstab**, 8 marca, Hilcona Taste Factory, Landquart (*poprzedni kwartał*)

Bell International

## 20 lat stażu pracy

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

## 25 lat stażu pracy

**Marie-Laure Delabrise**, 7 czerwca, Bell Francja, Teilhède

## Przejście na emeryturę

**Gilles Granjeon**, 1 lipca, Bell Francja, Teilhède

Hügli

## 20 lat stażu pracy

**Esther López**, 2 stycznia, Granovita Hiszpania, La Vall d'Uixó (*poprzedni kwartał*)  
**Claudio Ravasi**, 26 stycznia, Ali-Big Italia, Brivio (*poprzedni kwartał*)  
**Grit Berger**, 2 czerwca, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Maurice Bruce**, 2 czerwca, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Klaus-Jürgen Grebien**, 2 czerwca, Hügli Austria, Hard  
**Hansruedi Schneider**, 22 czerwca, Hügli Szwajcaria, Steinach  
**Adriana Sowislo**, 30 czerwca, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Keith Gibbins**, 20 lipca, Huegli UK, Redditch  
**Gary Powell**, 17 sierpnia, Huegli UK, Redditch  
**Ralf Kotai**, 31 sierpnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

## 25 lat stażu pracy

**Britta Pinkepank**, 2 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Anja Stöckle**, 2 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Michaela Klopsch**, 2 sierpnia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Tilo Kuhlmeier**, 23 sierpnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

## 30 lat stażu pracy

**Norbert Heine**, 2 czerwca, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Daniel Peck**, 2 lipca, Hügli Szwajcaria, Steinach  
**Alexander Duller**, 25 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell

## 35 lat stażu pracy

**José del Bosque**, 3 maja, Granovita Hiszpania, La Vall d'Uixó (*poprzedni kwartał*)  
**Manuel Kräutler**, 5 czerwca, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Norbert Schorer**, 7 sierpnia, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Renate Musacchio**, 30 sierpnia, Hügli Niemcy, Radolfzell

## Przejście na emeryturę

**Segundo Cañizares**, 3 czerwca, Granovita Hiszpania, La Vall d'Uixó

Eisberg

## 20 lat stażu pracy

**Thirukeswaran Navaratnam**, 15 czerwca, Eisberg, Dällikon  
**Cristina Maria Soeiro Gomes Oliveira**, 15 czerwca, Eisberg, Dällikon  
**Paul Turk**, 22 czerwca, Eisberg, Dällikon  
**Santa Kitala-Serio**, 20 lipca, Eisberg, Dällikon

## 25 lat stażu pracy

**Veronika Meyer**, 12 sierpnia, Eisberg, Dällikon

## Przejście na wcześniejszą emeryturę

**Rita Gisler-Probst**, 30 czerwca, Eisberg, Dällikon

Aktualne oferty pracy  
znajdują ię na stronie:  
[bellfoodgroup.com/karriere](http://bellfoodgroup.com/karriere)



Ekologiczna hiszpańska ośmiornica z certyfikatem MSC

# RYBOŁÓWSTWO Z POMYŚLUNKIEM

Powszechnie wiadomo, że ludzie nie powinni poławiać z morza wszystkiego, co tylko się da. Jednak zbyt niewiele się do tej zasady stosuje. Dla firmy Coop przedsiębiorstwo Bell kupuje ośmiornice z połowów mających certyfikat MSC.



**Nie powinno poławiać z morza wszystkiego, co tylko się da.**

Rybak David Manuel García wyciąga swoje sieci z wody. Z mniej więcej co drugiej wybiera ośmiornicę. Małe ośmiornice wyrzuca z powrotem do wody. Są jeszcze zbyt młode; Daniel Manuel García nie chce i nie może ich łowić. Jednak te o wadze przekraczającej 1 kilogram zatrzymuje. Pustą sieć podaje Alfredowi Alvarezowi, który odkłada ją na rufie.

Kuter o nazwie Ruben David znajduje się u wybrzeży Asturii w północnozachodniej Hiszpanii, na wysokości małej miejscowości Viavélez. Kwiecień jest chłodny. To czas połowów regionalnego przysmaku: ośmiornicy.

David, jego ojciec José Manuel i Alfredo pracują na jednym z obecnie 27 kutrów rybackich, które w Asturii łowią ośmiornice według wytycznych standardu MSC. Kiedy José Manuel opowiada, widać jego dumę, że spełnia te wymogi. „Trzeba łowić ryby z pomyslnikiem” – mówi znacząco. Używając słowa „pomyślunek”, chce powiedzieć, że rybacy nie powinni poławiać z morza wszystkiego, co tylko się uda się złapać. Rybacy pracujący zgodnie ze standardami MSC przestrzegają wyznaczonych ilości złowionych ryb, wyrzucają nie więcej niż dozwolonych 350 sieci, spełniają przepisy MSC i nawzajem się kontrolują. „Kontrolę są najtrudniejszą rzeczą przy certyfikatach MSC” – mówi David, uśmiechając się: „Starsi rybacy nie lubią jak patrzy im się przez ramię i nie cierpią zabierać ze sobą lokalizatorów, które umożliwiają dokładne określenie miejsca, w którym łowią ryby. Ale do tego muszą się przyzwyczaić.”

W międzyczasie José Manuel, David i Alfredo wyciągają ostatnie sieci. Dzisiejszy połów jest jak na ich warunki raczej skromny. „Około 90 kilogramów” – ocenia David. Ale ponieważ uzyskali certyfikat MSC, dostaną za złowioną przez nich ośmiornicę około 20% więcej pieniędzy. „Mamy surowsze przepisy, a mimo to łowimy mniej więcej tyle samo co kiedyś” – tłumaczy José Manuel, który od 43 lat wypływa na morze. „Ale w ostatecznym rozrachunku zarabiamy więcej dzięki MSC”. Takie wieści szybko się rozchodzą. „Mimo wszystkich zastrzeżeń wobec kontroli, coraz więcej rybaków ubiega się o certyfikat” – mówi David. W ten sposób na dłuższą metę będą mogli dostarczyć więcej ośmiornic z certyfikatem MSC. Od stycznia do czerwca rybacy MSC z Asturii łowią około 50 ton. „Jest to raczej znikoma ilość” – mówi Concha Lopez, menedżer ds. eksportu przetwórcy rybnego Alfrio, który w zakładach na północy Hiszpanii przerabia te 50 ton. Rocznie Alfrio produkuje 1400 ton wyrobów z ośmiornic. „Ale jeśli mówimy o jakości i filozofii, które z tym się wiążą, uzyskanie certyfikatu MSC było bardzo ważnym krokiem”.

Z tą oceną zgadza się również Theodor Pulver, który dla Coop i Bell nabywa ośmiornice opatrzone oznaczeniem MSC. Jest on kierownikiem działu zakupów owoców morza w Bell i jest dumny z tego, że Coop jako jedyny sprzedawca w Szwajcarii oferuje ośmiornice z wyżej wymienionym certyfikatem. „Szwajcarzy nie są wielkimi miłośnikami ośmiornic” – mówi – „ale nadrabiają ich spożycie”. Jednak to przede wszystkim mieszkające w Szwajcarii osoby z południowej Europy uwielbiają jeść ośmiornice. I co najważniejsze: „coraz częściej zwracają uwagę na ekologiczne oznaczenia, takie jak MSC”.

Ośmiornica to delikates, który w Galicji i Asturii jest drogi. Kilogram kosztuje w hiszpańskich supermarketach od 45 do 50 euro, więcej niż szlachetna wołowina. Ośmiornica opatrzona oznaczeniem MSC jest patroszona i myta, a potem pakowana w całości i zamrażana. Mrożenie ułatwia nie tylko transport: dzięki procesowi mrożenia i następującemu po nim rozmrożeniu struktura mięsa jest przeroszona, a ośmiornica staje się wykwintnym przysmakiem. • *Thomas Compagno pisze artykuły dla gazетки firmy Coop i udał się z Theodorem Pulverem w celu zredagowania tego reportażu do Viavélez w Hiszpanii.*

Pracownik Hügli, Renato Marni, w taekwondo nie ma sobie równych

# Mistrz taekwondo

*Zamach, koncentracja i przełamanie jednym celowym uderzeniem bokiem dłoni kilku desek – dla Renato Marniego to jedno z jego łatwiejszych ćwiczeń. Na co dzień kierownik działu sprzedaży i trener w Hügli, Renato jest mistrzem świata w taekwondo. Dowiódł tego ponownie na ostatnich mistrzostwach świata i to pomimo faktu, że po ponad 30 latach jako aktywny sportowiec powoli myśli o zakończeniu kariery.*

Renato Marni poznał taekwondo w 1986 roku dzięki koledze z pracy. W rekordowym czasie trzech lat zdobył czarny pas i tym samym stopień mistrza, podczas gdy inni potrzebują na to co najmniej sześciu lat. Nawet zdawał odpowiedni egzamin w Korei Północnej. „To była twarda szkoła” – opowiada z uśmiechem Renato Marni. „Ale było to też ciekawe doświadczenie, przede wszystkim dlatego, że

podczas wyjazdu miałem okazję zobaczyć, jak żyją tam ludzie”.

Pierwsze sukcesy w Szwajcarii i za granicą odniósł w „teście łamania”. Ten test polega na tym, żeby uderzeniem dłoni lub kopnięciem stóp przełamać deski. „Ta dyscyplina była dla mnie zawsze łatwa, mimo że w odróżnieniu do wielu moich przeciwników nie jestem zawodnikiem wagi ciężkiej” – opowiada. „Ważne przy tym są zaufanie i siła mentalna. Gdy mam przed sobą cztery białe deski nie wolno mi wyobrazić sobie, że jest to twardy materiał.”

W 2010 roku zdobył również pierwszy tytuł mistrza świata w dyscyplinie „formy”, w której sportowiec porusza się zgodnie z ustaloną choreografią. „Dla mnie jest to najtrudniejsza dyscyplina taekwondo, ponieważ każde kopnięcie i uderzenie muszą być bardzo dokładnie wykonane” – tłumaczy Renato Marni.

Mimo że w ubiegłych latach wciąż myślał o zakończeniu aktywnej kariery, na ostatnich mistrzostwach świata w 2018 roku we Włoszech znowu wystartował w zawodach formy. Po krótkotrwałych obawach w obliczu znakomitej sprawności swojego przeciwnika udało mu się jednak przekonać jurorów, zdobyć najlepszą ocenę i zająć pierwsze miejsce tuż przed konkurentem.

Jednak Renato Marni w minionych 30 latach rozwijał nie tylko swoją własną karierę sportową. Jako trener i prezes stowarzyszenia Taekwon-Do International Switzerland angażuje się dodatkowo od wielu lat w upowszechnienie tego sportu w Szwajcarii i wspiera-



„Ważne są zaufanie i siła mentalna”.



nie nowej kadry. „Mamy bardzo dobrych zawodników, którzy są w drodze na szczyt. Chcę ich dalej szkolić, żeby się mogli sam wycofać z zawodów” – mówi Renato Marni, który w przyszłości chciałby mieć więcej czasu na podróże i inne aktywności w czasie wolnym.

Do tego momentu jego lista sukcesów będzie naprawdę imponująca. Obok zwycięstw w zawodach należy do nich na przykład Międzynarodowa Noc Sportu w 2009 roku w Davos, podczas której Renato w dowód uznania dla swoich osiągnięć i zasług w dziedzinie taekwondo został wyróżniony „Kryształem Davos”. Jako małe show pokazał przy wręczaniu nagród swoje umiejętności i bokiem dłoni rozbił na oczach zachwyconej publiczności pięć płyt betonowych.

Mimo skoncentrowania się na celu dla Renato Marniego ważne są jednak przede wszystkim spotkania z ludźmi. „Przyjaźnie, które zawarłem dzięki taekwondo są dla mnie bezcenne” mówi. I w ten sposób wyobraża sobie pracę w stowarzyszeniu również do późnej starości – wtedy w drugim szeregu jako nauczyciel i popularyzator swojego sportu. • *mr*

## O osobie

**Imię i nazwisko:** Renato Marni

**Praca w Hügli:**

Kierownik działu sprzedaży i trener niemieckojęzycznego zespołu do spraw sprzedaży

**W Hügli od:** 1990 roku

**Wiek:** 52 lata

**Renato Marni angażuje się też we wspieranie nowej kadry taekwondo.**

## Taekwondo

Taekwondo jest koreańską formą samoobrony bez użycia broni. Trzy sylaby „tae”, „kwon” i „do” znaczą stopa, ręka i droga. Sport, który rozwinął się po drugiej wojnie światowej z japońskiego karate i koreańskiego taek kyon należy do najmłodszych azjatyckich sztuk walki. Stopień sportowca można rozpoznać po kolorze jego pasa. Tradycyjne taekwondo ma trzy dyscypliny: formy (również walka z cieniem), test łamania i walka wolna, gdzie staje naprzeciwko siebie dwóch przeciwników. Walka wolna należy od 2000 roku do dyscyplin olimpijskich.



Zapobieganie zamiast antybiotyków w hodowli drobiu

# Mniej znaczy więcej

*W celu zmniejszenia stosowania antybiotyków przy zintegrowanej produkcji drobiu w firmie Bell w Szwajcarii wdrażane są szeroko zakrojone działania zapobiegawcze. Duże znaczenie przy tym mają służby doradcze i weterynaryjne Bell, które wspierają producentów w zachowaniu zdrowia zwierząt za pomocą działań zapobiegawczych.*



Od dawna wiadomo, że nadmierne i niewłaściwe użycie antybiotyków w medycynie i weterynarii jest powodem odporności coraz większej liczby bakterii na antybiotyki. Aby zapobiec powstaniu odporności na antybiotyki, szwajcarska Rada Związkowa w 2015 roku uchwaliła odpowiednią strategię o nazwie „Strategie Antibiotika-resistenzen Schweiz” (strategia walki z antybiotykoopornością w Szwajcarii, w skrócie „StAR”). W tej strategii określono osiem obszarów działania – jeden z nich dotyczy chowu zwierząt.

Starania o zmniejszenie stosowania antybiotyków nie są one czymś nowym. „Firma Bell już od ponad 30 lat nie używa antybiotyków jako środków zwiększających

**Stosowanie antybiotyków zostało w ostatnich trzech latach jeszcze bardziej zredukowane.**

w Szwajcarii.

Wraz uchwaleniem StAR także w Bell temu zagadnieniu poświęcono ponownie więcej uwagi. Na początku 2016 roku zainicjowano projekt „Reduktion Behandlungen” (po polsku: „Ograniczenie leczenia antybiotykami”). W jego ramach dokładnie i systematycznie zbadano cały łańcuch produkcji i zidentyfikowano możliwe obszary ryzyka. Następnie służby doradcze i weterynaryjne Zell wraz z hodowcami podjęły różne działania, dzięki którym możliwe było zachowanie zdrowia zwierząt i dalsze zmniejszenie stosowania antybiotyków.

Wdrożono ulepszenia między innymi w obszarach przygotowania kurników, ich czyszczenia i dezynfekcji, 24-godzinnej kontroli oraz przy zarządzaniu kurnikami i dezynfekcji poideł. I to z powodzeniem. „Pomimo tego, że użycie antybiotyków w szwajcarskiej produkcji drobiu było w porównaniu z innymi krajami bardzo rzadkie, zostało ono w ostatnich latach jeszcze bardziej zredukowane” – tłumaczy Kathrin Kühni Boghenbor. W firmie Bell odsetek kur, które musiały być leczone antybiotykami, udało się zmniejszyć do obecnie 3,2 procenta. • fv

