

# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

02 2019



**Ei fac diferența –  
zi de zi**

**BELL  
FOOD  
GROUP**



## Implicați zilnic pentru calitate

### Drage colege, dragi colegi

«Noi oamenii facem diferența». Așa sună obiectivul comun al Bell Food Group pentru anul 2019. De aceea mă bucur în mod deosebit pentru faptul că în articolul de prima pagină este vorba despre oamenii care se implică zilnic pentru compania noastră. Contribuția fiecărei persoane este esențială în ceea ce privește drumul nostru viitor către succes. Pe această cale doresc să vă mulțumesc din suflet pentru acest lucru.

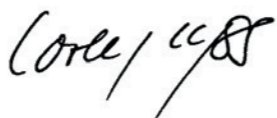
Din cauza schimbărilor pieței trebuie să verificăm și, la nevoie, să adaptăm permanent strategia noastră de afaceri. De aceea la Bell Germania ne concentrăm în special asupra poziției noastre puternice în segmentul de jambon crud și am înstrăinat afacerea cu mezeluri. Ne bucurăm foarte mult că am găsit un client, care preia angajații din fabricile Suhl și Börger. Din păcate însă nu se poate exclude complet reducerea locurilor de muncă. Împreună cu comitetul de întreprindere ne vom implica, pentru a putea organiza reducerea locurilor de muncă în serviciile centrale și în Overhead cât se poate de suportabil din punct de vedere social.

În această vară am lansat din nou multe inovații de produse. Pe lângă salate crocante, dresinguri sau noutăți de charcuterie, înainte de toate, subiectul burger ne însoțește în această vară a grătarelor.

În orice caz, la Bell Elveția sortimentul de burger a fost extins deja cu «Big Triple B». Și Hilcona ne așteaptă cu o inovație specială: Sub eticheta «The Green Mountain» compania aduce pe piață primul burger pe bază de plante din noua generație, dezvoltat și produs complet în Elveția.

În ceea ce privește produsele convenience noi, inovative, prin inaugurarea noii întreprinderi de producție din Marchtrenk, Austria am realizat un moment de referință important. Pentru prima dată în istoria companiei noastre vor fi produse într-o singură locație produse din mai multe grupuri de mărfuri ale Bell Food Group. Acesta este un exemplu bun, cum putem înainta împreună, dacă ne combinăm competențele în cadrul Grupului și urmărim cu toții același scop. Sunt convins că vom avea parte de multe bucurii la locația din Marchtrenk, și că acest proiect are un efect de semnal pentru Bell Food Group. Noi toți putem profita de colaborarea intensificată din cadrul Grupului. La schimb de idei cu colege și colegi din alte companii și țări fiecare poate profita de cunoștințele celuilalt. De aceea folosiți ocazia de schimb de experiențe, dacă vi se oferă.

Lorenz Wyss  
Președintele Comitetului Executiv al Grupului




## Rezumat

### Din companie

- 04 Cea mai modernă unitate de convenience din Europa**  
Deschiderea unei noi locații Eisberg în Marchtrenk
  - 06 Într-o misiune comună în lumea delicatelor**  
Internorga 2019: Highlight pentru domeniul gastronomic și hotelier
  - 08 Manufactura**  
Frostag Food-Centrum AG a devenit Hilcona Taste Factory
  - 09 În Franța**  
Bell în sortiment la E. Leclerc
  - 09 Membru nou în Consiliul administrativ al Bell Food Group**  
Doris Leuthard devine noul membru al Consiliului administrativ
- Articol de prima pagină
- 10 Ei fac diferența – zi de zi**  
Portretul angajaților Bell Food Group

### Lumea noastră culinară

- 15 Burger fără carne, fără compromisuri**  
«The Green Mountain» setează etaloane noi în domeniul produselor vegetariene
- 16 Ce s-ar face regele fără alaiul său?**  
Promoții și noutăți în sezonul de sparanghel
- 18 Burger pe viață**  
O mică istorie a burgerului
- 20 Grătar relaxat**  
Cu produsele Bell Food Group nu se ratează nicio ocazie de BBQ

### La locația din...

- 22 Lucru la comandă pentru gastronomie**  
Construcție nouă în Werkendam pentru Bresc, sora Hügli

### Tradiție

- 24 unic în Elveția**  
Bell a înființat prin «Central-Hallen» (Halele Centrale) primul «Shopping Center» din Elveția

### Aniversări

- 26 Aniversări**  
LOOK! îi felicită pe sărbătorii din perioada iunie – august 2019

### Durabilitate și inovație

- 28 Pescuit cu cap**  
Caracatiță MSC din Spania, în pescuit durabil

### Pasiunea mea

- 30 Performanță de vârf cu mâini și picioare**  
Renato Marni, angajat Hügli, este imbatabil în Taekwondo

### Asta da calitate!

- 32 Mai puțin este mai mult**  
Prevenție în ceea ce privește loc de antibiotice în creșterea păsărilor

**Impressum** Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe an, Nr. 2/2019, iunie 2019, Anul 25.

Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Svájc. Cím: Bell Schweiz AG, Bell LOOK! Szerkesztőség, Postafiók 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 támogatók: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Szerkesztés: obldgrafik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

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

**Imagine de copertă:** Echipa de catering pentru personal Eisberg Elveția (de la stânga la dreapta: Besarta Vranja, Heidi Uehlinger, Ines Eggenschwiler, Ana Wüthrich Cristea, Doris Bayer și Fatmire Rullani)

Deschiderea unei noi locații Eisberg în Marchtrenk

# Cea mai modernă unitate de convenience din Europa

În data de 18 martie 2019 a avut loc deschiderea festivă a unității de producție pentru produse convenience din Marchtrenk, Austria. Producția a demarat deja la începutul lunii martie. Pentru prima dată sunt unite într-o singură locație mai multe mărci ale Bell Food Group.

După o perioadă de construcție de 18 luni, în Marchtrenk s-a dat startul pentru exploatarea noii unități convenience. La 18 martie 2019 unitatea a fost deschisă în cadrul unui eveniment festiv. În total, 350 oaspeți au participat la evenimentul de inaugurare – printre care și reprezentanți de seamă din politică și economie.



Hansueli Loosli (președinte Consiliu administrativ Bell Food Group), Marco Tschanz (CFO Bell Food Group), Lorenz Wyss (CEO Bell Food Group), Christian Guggisberg (CEO Eisberg) și Franco Mühlgrabner (director Eisberg Österreich GmbH) la deschiderea oficială a noii unități din Marchtrenk.

Deschiderea locației Marchtrenk la începutul lunii martie este o piatră de hotar nu numai pentru Eisberg Austria, ci și pentru întregul Bell Food Group. Pe viitor, aici se vor produce, pe 19 linii, în patru hale de producție, salate, fructe și legume pentru Eisberg, snacksuri, muesli și legume-convenience pentru Hilcona, precum și carne de păsări convenience pentru Bell.

350 de oaspeți au participat la evenimentul de inaugurare.

Locația este dotată la cel mai înalt nivel tehnologic și îndeplinește cele mai înalte standarde de igienă. Pe lângă producție, la această locație își va avea domiciliul un centru de competențe modern pentru produse convenience cu departament de cercetare și dezvoltare propriu. • fv





**În bucătăria de show bucătarii au impresionat vizitatorii cu produse de la Bell, Hilcona și Hügli.**



În mijlocul lunii martie, odată cu Internorga, cel mai important târg din Germania de pe piața «eating out» și-a deschis porțile pentru a 93-a oară. Aproximativ 96000 vizitatori de specialitate utilizează evenimentul din această branșă pentru a se inspira, a descoperi tendințele actuale și a crea noi contacte.

Printre cei 1300 de expozanți din 25 de țări s-a numărat și Bell Food Group, care și-a prezentat mărcile Bell Professional, Hilcona Foodservice și Hügli Food Service la un stand comun.

«Pentru a ne arăta forța în segmentul „eating out“, ni s-a părut natural să ne prezentăm la Internorga pentru prima dată împreună», relatează Sebastian Maiwald, Brand Manager Division Food Service la Hügli și managerul standului din Hamburg. «La standul nostru cu două etaje am putut prezenta atractiv și profesional know-how-ul nostru unit și varietatea sortimentului nostru.»

Pentru a afla, cât de armonios colaborează cele trei mărci ale Bell Food Group, vizitatorii haiei 1 nu au trebuit decât să își urmeze simțurile.. Deoarece în bucătăria de show de la „parterul“ standului, bucătarii de la Bell, Hilcona și Hügli au combinat produsele lor, spre a obține în mod repetat noi și noi creații. Ei au impresionat trecătorii cu preparate precum cârnați curry de la Bell cu paste prăjite de la Hilcona și sos de tomate cu curry de la Hügli.

Etajul superior al standului a oferit spațiu pentru discuții intense cu clienți existenți și potențiali, precum și cu angajații din serviciul extern. Desigur, tema culinară a fost și aici în top: oaspeții au putut face cunoștință cu produsele celor trei mărci printr-un meniu de degustare.

În plus, s-au prezentat și alți doi membri ai Bell Food Group, Vogeley și Bresc la standuri individuale, din motive de spațiu. În timp ce Vogeley s-a axat pe deserturi sau alimente suplimentare bogate în calorii pentru seniori «CuraPlus», Bresc a prezentat creațiile sale cu usturoi și condimente pentru piața Food-Service.

Hügli a avut motive de bucurie încă din seara dedinaintea începerii târgului. Conceptul de ambalaj al profesioniștilor convenience a primit «BEST of Market Award» în categoria «Ambalaje durabile pentru produse». Ideea ingenioasă care stă la bază: ambalajele sunt create în format gastronomic și astfel sunt compatibile cu aparatele standardizate în mod corespunzător, cum ar fi frigiderul sau recipientele care mențin mâncarea caldă. În același timp, pot fi refolosite în bucătărie pentru alte scopuri, deoarece sunt compatibile cu cuptorul cu microunde și mașina de spălat vase.

«Și în acest an Internorga, ca hotspot al branșelor pentru tendințe și inovații, a fost pentru noi un eveniment culminant», spune Sebastian Maiwald. «Am dobândit impresii pozitive și am creat legături promițătoare. De aceea ne bucurăm deja de pe acum pentru târgul de anul viitor.» • mr



Internorga 2019: Highlight pentru domeniul gastronomic și hotelier

# ÎNTR-O MISIUNE COMUNĂ ÎN LUMEA DELICATESELOR

*Premieră în Hamburg: La Internorga, din acest an Bell, Hilcona și Hügli s-au prezentat la un stand comun. Astfel, cele trei mărci ale Bell Food Group demonstrează publicului de specialitate competența lor unită în segmentul «eating out». Hügli s-a bucurat suplimentar de un premiu pentru conceptul său de ambalaj durabil.*

## Cel mai bun pentru gastronomie

O altă apariție mare a Bell Food Group a avut loc la începutul lunii aprilie, la târgul de specialitate PUR al Transgourmet din Salzburg. La standul comun Bell, Eisberg, Hilcona, Hügli, Hubers și Bresc au antrenat publicul de specialitate din domeniul gastronomic și hotelier într-o călătorie culinară prin mărcile grupului de întreprinderi. Și, desigur, nu doar teoretic: la gătit live cu bucate alternante și platouri de degustare fin potrivite, bucătarii au arătat vizitatorilor și clienților cât de variate și bine combinabile sunt produsele mărcilor Bell Food Group.



Frostag Food-Centrum AG a devenit Hilcona Taste Factory

## Manufactura

În februarie 2019, Frostag Food-Centrum AG a devenit Hilcona Taste Factory. Unitatea Hilcona din elvețianul Landquart se concentrează mai departe pe serii mici și produse vegetariene convenience.

Din februarie 2019, sora Hilcona, Frostag Food-Centrum AG, are un nou nume: Hilcona Taste Factory. Cu această fuziune Hilcona setează strategia sa de termen lung: Hilcona Taste Factory se va dezvolta mai departe ca specialistă în producție de mică serie a pastelor și

### Rădăcinile manufacturii merg înapoi până în anul 1841.

în centru de competențe pentru produse vegetariene – o soluție orientată spre viitor, pentru a fortifica durabil și pe termen lung locația din Landquart, Elveția. «Hilcona Taste Factory reprezintă ideea de manufactură», explică Sinuhe Hofstetter, directorul fabricii din Landquart, «multe procese le rezolvăm manual.»

Pe aproximativ 5000 de metri pătrați și opt linii, se continuă producția de paste umplute, mâncăruri vegetariene cum ar fi burgeri, chif-

tele și șnițele din legume și tofu, precum și specialități ca și Capuns și Maluns.

La începutul lui aprilie, paleta de produse din Landquart a fost completată prin start-up-ul intern «The Green Mountain» cu un alt produs: prin «Green Mountain Burger» Hilcona Taste Factory a prezentat o variantă vegetariană a burgerului (puteți citi mai multe despre acest burger la pagina 15).

Din ianuarie 2017, Hilcona Taste Factory aparține de Hilcona. Rădăcinile manufacturii merg înapoi până în anul 1841, când în Chur și-a deschis porțile una dintre primele fabrici de paste făinoase din Elveția. Preluarea de către Hilcona a însemnat pentru companie asigurarea ideală a continuității, precum și asigurarea modelului de afaceri într-un mediu de piață în creștere. • sh



Bell în sortiment la E. Leclerc

## În Franța

Din noiembrie anul trecut, Hypermarché E. Leclerc din Saint-Louis de pe lângă granița franceză de la Basel a preluat 51 de produse Bell în sortiment. Un succes promițător.

«Acesta este un pas mare pentru această marcă în țara noastră», relatează Sophie Lucas, directoare marketing și promovarea vânzărilor la Bell Franța. «Arată cât potențial avem și asta ne umple de speranță!» Un semn pozitiv că suntem bine primiți pe o piață unde de trei decenii domină trei mărci concurențiale cu un grad ridicat de notorietate. Bell Food Group are reprezentanță în Franța doar de zece ani. Sortimentul produs pentru distribuție pe scară largă în șase fabrici franceze se vinde doar de un an sub marca Bell. «Prezența la E. Leclerc ne servește drept vitrină și va arăta posibilitățile noastre clienților noștri existenți sau potențiali.»

Doisprezece comercianți reprezintă Bell Food Group în Franța. Ei sunt gestionați de doi Key Manageri. Unul dintre aceștia este Julien Mauron, responsabil pentru zona de nord, căreia îi aparține și E. Leclerc din Saint-Louis. «Directorul domeniului de produse proaspete ne-a povestit despre dorința lui de a crea o pivniță pentru mezeluri cu mobilier din lemn. În schimbul finanțării parțiale a rafturilor am obținut un sortiment permanent cu peste 50 de produse, dar și un loc de frunte pe raftul din zona produselor refrigerate, exclusiv pentru marca Bell.»

Scopul parteneriatului: creșterea cifrei de afaceri cu ajutorul acestui client de cinci ori, la peste 100 000 EUR. «Desigur că, vom încerca să implementăm acest concept și la alte puncte de vânzare», spune Julien Mauron • gm



Doris Leuthard devine noul membru al Consiliului administrativ

### Membru nou în Consiliul administrativ al Bell Food Group

La adunarea generală din 16 aprilie 2019, Doris Leuthard a fost aleasă drept înlocuitoare pentru Reto Conrad în Consiliul administrativ al Bell Food Group.

Din 16 aprilie 2019, Bell Food Group are un membru nou în Consiliul administrativ: la adunarea generală din acest an, Doris Leuthard a fost aleasă drept înlocuitoare pentru Reto Conrad în Consiliul administrativ al Bell Food Group.

Cu ea, grupul câștigă un personaj cu experiență și cu legături internaționale. În aproape două decenii, Doris Leuthard a fost activă în diferite funcții puternice în politica elvețiană, printre altele ca și consilieră națională și vicepreședinta Partidului Poporului Creștin Democrat (CVP) din Elveția. Din august 2006 până în decembrie 2018, a fost consilieră federală și apoi membră a conducerii landului elvețian. În acest cadru a reprezentat între 2006 și 2010, Departamentul economic național federal (EVD) și din 2010, Departamentul federal pentru mediu, trafic, energie și comunicații (UVEK).

«Sunt mândru că prin Doris Leuthard am putut câștiga pentru Consiliul administrativ al Bell Food Group un personaj elvețian profilat și foarte competent», se bucură Hansueli Loosli, președintele Consiliului administrativ Bell Food Group. În 28 martie 2019, Doris Leuthard a fost aleasă deja în Consiliul administrativ al cooperativei Grupului Coop, compania-mamă a Bell Food Group. • sh



Portretul angajaților Bell Food Group

# Ei fac diferența – zi de zi

Obiectivul nostru din 2019 «Noi, oamenii, facem diferența» pune angajații Bell Food Group în centrul atenției. LOOK! aruncă o privire în spatele culiselor și prezintă reprezentativ câțiva angajați care prin munca lor aduc o contribuție valoroasă și de neînlocuit.

## Zilnic aproximativ 100 de km

Fără punctualitatea, grija și eficiența lui Nedjmi Bekteshi multe produse Eisberg ar ajunge prea târziu sau deloc la clienți: Nedjmi Bekteshi conduce șoferii de navetă la locația Eisberg din Dällikon. Șase zile pe săptămână aceștia transportă produsele fabricate și ambalate de la producția de pe strada Däniker la centrul logistic aflat la trei km depărtare, de unde produsele sunt comisionate

**«Sunt mândru că pot să reprezint Eisberg inovativ și ecologic.»**

pentru transportul mai departe. Șoferii lucrează în două schimburi și împreună fac zilnic aproape 100 de km. Nicio cursă nu este degeaba, pe drumul de întoarcere se transportă ambalaje goale, returnuri și corespondența internă înapoi la producție. «Sunt mândru că pot să reprezint Eisberg inovativ și ecologic», relatează Bekteshi. Autovehiculele sunt electrice. «Apreciez mai ales apariția extrem de curată și silențioasă în public, astfel putem reprezenta cel mai bine Eisberg.»

*Nedjmi Bekteshi este șef de grup pentru șoferii de navetă Eisberg din Elveția și lucrează din 2012 în companie.*



## Curate ca lacrima și gata de utilizare

Recipientele goale care ajung spre curățat la Abderrahim Ligassi, în Oensingen, au făcut un drum lung, în unele cazuri. Însă, indiferent dacă vin direct din producție din Oensingen sau de mai departe – de exemplu, de la o altă locație Bell sau de la un client – toate trebuie curățate. După ce domnul Ligassi verifică recipientele goale și curăță murdăria sau eticheta de pe ele, acestea ajung,

**«Totul pentru ca departamentul să funcționeze corect și clienții să fie mulțumiți!»**

cu ajutorul unei benzi transportoare, în mașina de spălat recipiente. După curățare își continuă drumul spre depozitul de recipiente goale. «Sau pun manual recipientele pe paleți», completează Ligassi, «apoi sunt gata din nou de utilizare în producție, în Oensingen.» Abderrahim Legassi este foarte mândru de munca sa, când întregul proces se derulează ireproșabil și nu survin stagnări sau întârzieri. «Trebuie să fii flexibil. Câteodată trebuie să restrâng un șurub sau să leg provizoriu o bordură de metal ruptă, până vine tehnicianul», explică el, «totul ca departamentul să funcționeze regulamentar și clienții să fie mulțumiți!»

*Abderrahim Ligassi lucrează la Bell Elveția în domeniul curățeniei, la locația din Oensingen.*



## O producție fără deranjamente

Când munca este în toi, Sandro Carigiet se simte în elementul său. Ca șef al echipei electricienilor de întreținere la locația Hilcona din Schaan îi revine sarcina de a aloca resursele corect pentru operațiunile de zi cu zi. El și echipa sa sunt solicitați dimineața de la patru până la unsprezece și jumătate noaptea. Restul timpului este acoperit de Pikett. În mai multe schimburi, rezolvă în unitate până la 60 de cazuri de deranjamente pe zi. În același timp, gestionează diferite proiecte interne, cum ar fi lu-

**«Lucrăm cu numeroase sisteme de la diferiți producători din întreaga lume.»**

crări de întreținere sau modernizarea instalațiilor mai vechi. «Lucrăm cu numeroase instalații de la producători diferiți din întreaga lume, de la tehnologia de măsurare și reglare, senzori și sisteme sub presiune până la tehnica camerelor.» relatează Carigiet. Scopul este producția fără deranjamente. Însă, în viața de zi cu zi, acest lucru nu pare întotdeauna posibil, de aceea deranjamentele trebuie eliminate cât se poate de repede. Câteodată trebuie să improvizezi, constată Sandro Carigiet și confirmă: «Mă bucur când rezolvăm împreună cu echipa erori încăpățănate și, desigur, când toate funcționează așa cum trebuie!»

*Sandro Carigiet lucrează la Hilcona în locația din Schaan, Liechtenstein ca și șef al echipei electricienilor de întreținere și îndrumă acolo printre altele, și automaticienii în formare.*

## O carte de vizită culinară

Asigură consultanță culinară pentru oaspeți, clienți și colegi și fac față zilnic unui du-te-vino între bucătărie și birou, masa de scris și boneta de bucătar. Philipp Glauser și Gebhard Längle lucrează la Hügli ca și Culinary Advisor. Ziua lor este versatilă și diversificată, sunt mult pe drum – sunt prezenți la degustări, sprijină food shooting-uri și crearea de rețete, oferă consultanță de specialitate sau gătesc pentru clienți și oaspeți la expoziții. Ceva este întotdeauna în focus: arta culinară, savoa-

**«Este minunat să putem inspira clienții noștri în fiecare zi cu produsele noastre.»**

rea și pasiunea pentru gătit. «Sunt mândru că am putut participa la crearea cărții de vizită culinare a Hügli», spune cu bucurie Gebhard Längle, care gestionează în comun și restaurantul personalului de la locația Steinach. Philipp Glauser adaugă: «E minunat că putem impresiona clienții noștri în fiecare zi cu produsele noastre.»

*Philipp Glauser și Gebhard Längle lucrează la Hügli, locația elvețiană din Steinach ca și Culinary Advisor.*



## Întotdeauna veselă și bine dispusă

Donata Ismail spală, calcă și distribuie rufele mezelăriei Cheseaux la Lausanne. Ea tratează îmbrăcăminte de lucru cu atenție sporită: «Fiecare colegă și fiecare coleg trebuie să poarte o îmbrăcăminte ce se așează bine, este confortabilă și – înainte de toate – corespunde prevederilor de igienă.» Pe lângă munca din spălătorie, este responsabilă și pentru curățenia din încăperi. Însă și când trebuie să suflece mânecele pentru a termina la timp ambele munci, Donata Ismail este mereu optimistă: «Sunt întotdeauna veselă și bine dispusă. Munca mea îmi dă senzația că fac un bine și sunt utilă. De când sunt la Bell, am mai multă încredere de sine și mă trezesc plină de așteptări în fiecare dimineață.» O atitudine bună, de care a dat dovadă deja în diferite departamente ale companiei. «Cel mai tare m-a impresionat numirea mea ca șefă de linie. Aceasta este o sarcină importantă și eu am fost prima femeie cu această funcție în Cheseaux.»

*Donata Ismail lucrează la Bell în spălătorie și la serviciul de curățenie al mezelăriei din Cheseaux (CH). Ea lucrează pentru Bell de opt ani.*



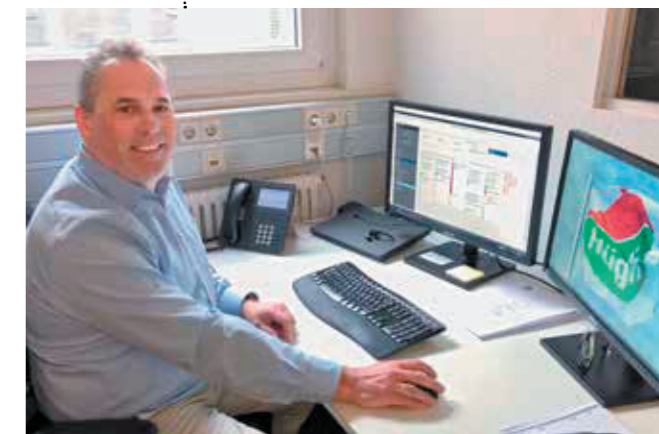
**«Munca mea îmi dă senzația că fac un bine și sunt utilă.»**

## Mentalitate reală privind prestările de servicii

Henning Schwarm nu a avut mult timp să-și cunoască angajatorul când și-a ocupat postul de manager IT Infrastructure & Customer Care la Hügli, în Radolfzell, Germania, în ianuarie 2019. La urma urmelor, afacerile de zi cu zi nu fac pauză. Anual, aproximativ 7000 de rapoarte privind incidentele și modificările trec prin sistemul de ticketing. Pe lângă diferite proiecte și discuții cu clienții, colegii, angajații și furnizorii de servicii, zilnic trebuie procesate 20 până la 30 de tichete. «Să reconciliezi afacerile zilnice, proiectele și imprevizibilul este cu siguranță cea mai mare provocare», declară Schwarm, «de exemplu atunci când a căzut o linie într-o unitate de producție și în paralel noi realizăm o migrare importantă a tuturor calculatoarelor și utilizatorilor la toate locațiile.» Henning Schwarm este sprijinit de 14 colegi la două locații. «Sunt mândru că împreună cu echipa mea asigurăm un sistem funcțional, de la un simplu laptop până la instalații de producție mai mari», spune Henning Schwarm, «pentru mine este important să fim percepuți ca un prestator de servicii competent – și că noi chiar trăim această mentalitate privind prestările de servicii.»

**«Sunt mândru că echipa mea și cu mine lucrăm împreună pentru a face sistemul să funcționeze.»**

*Henning Schwarm lucrează de la începutul anului 2019 la Hügli, în locația elvețiană din Steinach, ca manager IT Infrastructure & Customer Care.*





## Proaspăt servit cu dragoste

Mulțumită lui Ines Eggenschwiler și echipei sale, aproape 900 de angajați se pot bucura zilnic de meniuri proaspăt pregătite. Ines Eggenschwiler conduce cateringul pentru personal în patru locații Eisberg din Elveția. «Prospețimea este foarte importantă pentru noi», explică aceasta. «Avantajul nostru: Primim salatele, fructele și legumele pregătite din producție. Astfel economisim timp și putem găti ceva creativ și proaspăt.» Eggenschwiler este atentă nu numai la sezonabilitate și durabilitate, ci și la diversitatea culinară: prin zile indiene, mâncăruri asiatice și turcești sau bucătărie tipic elvețiană ea încearcă să onoreze cele 52 de naționalități din companie «Oaspeții noștri trebuie să se simtă bine la noi și să se poată reinventa.» Și acest lucru reușește, după cum arată și o mică anecdotă: «În timpul unui audit al companiei, bucătăreasa mea a pregătit o ruladă de biscuiți proaspătă, superb decorată ca și desert, cu toate că a fost muncă din plin», povestește Ines Eggenschwiler bucurându-se: «Auditorea a fost atât de încântată, că a menționat desertul și în raportul final. Astfel de momente mă fac foarte mândră!»

*Ines Eggenschwiler conduce cateringul pentru personal în patru locații Eisberg din Elveția și lucrează de 20 ani în companie.*

## Pe drum să rezolve problemele din domeniul gastronomic

Mâncarea bună ne unește, asta știe și Axel Dröge, manager Concept Development în Food Service la Hilcona: «Pregătirea bună a produselor bune, concepte în ton cu necesitățile clienților și prezentarea cu un zâmbet deschid ușile pentru o afacere de succes.» El prestează însă peste așteptări. De exemplu, atunci când a fost într-o echipă de doi oameni la un târg de patru zile din străinătate și în prima seară abia mai rămăseseră produse. Nicio problemă pentru un profesionist: «După câteva telefoane, am organizat o livrare de produse Hilcona pentru dimineața următoare. În plus, am putut achiziționa dintr-un supermarket cash-and-carry local și fără card de client tot ce am avut nevoie după închiderea magazinului. Ziua următoare la ora 9:00 am fost din nou pregătiți să impresionăm vizitatorii târgului cu calitatea Hilcona.» Și Axel Dröge îi impresionează mai mereu pe clienți, după cum dovedește și un eveniment din Madrid cu echipa de vânzări a unui angrosist local: «Oaspeții au fost atât de încântați de programul nostru Hilcona adaptat pentru Spania că la întrebarea, care produs i-a plăcut cel mai mult, o membră a echipei m-a surprins cu un sărut spontan.»



*Axel Dröge lucrează de doi ani la Hilcona în Schaan (FL) ca Manager Concept Development în Food Service.*

«The Green Mountain» setează etaloane noi în domeniul produselor vegetariene

# Burger fără carne, fără compromisuri

Arată ca și carnea, are gustul ca și carnea, însă este legumă: «The Green Mountain» oferă primul burger pe bază de plante dezvoltat și produs în Elveția. Astfel noutatea start-up-ului Hilcona Taste Factory este o alternativă reală pentru toți cei care doresc să renunțe conștient la carne. Este oferit în restaurantele cu burgeri «The Butcher», precum și în unitățile grupului gastronomic ZFV.



**Burgerul nu poate fi deosebit de prototipul său din carne tocată.**

Nu numai numele noii manufacturi «The Green Mountain» este inspirat de zona montană a localității Landquart, ci și conceptul: «Green reprezintă autenticul, sănătatea și sustenabilitatea – Mountain simbolizează originea și producția regională și este o promisiune în ceea ce privește gustul», explică Werner Ott, manager de proiect la «The Green Mountain».

### Aspect, gust și consistență

Primul rezultat al muncii intense la inovațiile bazate pe plante ale start-up-ului poate fi încercat de vizitatorii restaurantelor elvețiene începând din primăvara acestui an. «The Green Mountain Burger» nu poate fi deosebit de prototipul său din carne tocată în ceea ce privește aspectul, gustul și consistența. În plus, la fel ca burgerul din carne, poate fi pregătit la diferite nivele de finisare. Noutatea este bogată în fibre și proteine, și în același timp, are un conținut redus de grăsimi.

Rețeta perfectă a fost creată de doamna tehnolog alimentar Julia Sackers împreună cu o echipă tânără de bucătari, timp de un an. Aceasta se bazează pe proteine din mază și soia. Nu în ultimul rând, provine 100% din cultură biologică.

### Savuros, de înaltă calitate și produs în Elveția

Și la alegerea celorlalte ingrediente s-a acordat atenție calității maxime și – pentru durabilitate – distanțelor scurte de livrare. Astfel elvețienii procură toate ingredientele, în afara untului de cocos, din țările europene învecinate.

Grupul-țintă al noului burger reprezintă înainte de toate flexitarienii, care doresc conștient să aibă o alimentație bazată doar pe plante. „Cu «The Green Mountain Burger» oferim consumatorilor o alternativă la carne savuroasă, de înaltă calitate și produsă în Elveția, explică Werner Ott.

Burgerul poate fi găsit din 9 aprilie în aproximativ 130 de unități ale grupului gastronomic ZFV. Și primul lanț de restaurante cu burgeri a ales deja varianta vegetariană: Oaspeții pot comanda această noutate în toate filialele „The Butcher“ din Zürich, Zug și Bern.

„The Green Mountain“ este un start-up intern al Hilcona Taste Factory cu sediul în Landquart, cantonul Graubünden. Drept centru de competență, manufactura promovează dezvoltarea și producția alimentelor pe bază de plante. Premiera burgerului va fi urmată și de alte inovații fără carne. • mr





Promoții și noutăți în sezonul de sparanghel

# Ce s-ar face regele fără alaiul său?



*Batoane albe crocante predomină în numeroase bucătării, în fiecare an, din aprilie până în 24 iunie. Și unde fierbe sparanghelul în apă cu unt, nici alaiul său nu este departe. La această întâlnire culinară culminantă participă și Bell Food Group și servește gurmanzilor, lângă această legumă regală, de la șuncile clasice până la noul sos olandez – o diversitate de produse.*



Faptul că sparanghelul și șunca formează un duo inseparabil se datorează nu numai faptului că aromele lor se armonizează minunat. Pe vremuri, porcii se tăiau în mod tradițional iarna. Astfel șunca era gata exact în sezonul de sparanghel. Însă nu numai acest preparat clasic se potrivește de minune cu acest dar al pământului. Bell Elveția a arătat acest lucru pe pagina sa de web începând din aprilie. Pe lângă alegerea partenerilor perfecți pentru sparanghel, cum

## Bell Germania a început o campanie publicitară mare pentru jambon (Katenschinken).

ar fi carnea uscată feliată sau jambonul țărănesc, vizitatorii găsesc aici și rețete gustoase cu sparanghel.

În sezonul de sparanghel, în Germania de Nord, numărul unu este jambonul afumat ușor.

Bell Germania a transformat această preferință în oportunitate, și a început în aprilie și mai o campanie publicitară de amploare pentru jambonul „Abraham Katenschinken”. Prin intermediul radiodifuziunii și prin jocuri promoționale s-a ajuns la 8,5 milioane de ascultători din Hamburg, Schleswig Holstein și regiunile învecinate. Și cui i s-a făcut poftă de această specialitate a găsit cu puțin noroc, în supermarketurile din Germania de Nord, unul dintre numeroasele standuri de degustări, unde a putut gusta jambonul Abraham proaspăt tăiat și l-a putut lua acasă pentru meniul său cu sparanghel.



Norocul gurmandului este deplin cu noul sos olandez de la «NATUR COMPAGNIE». Cu această noutate, marca bio de la Hügli își extinde sortimentul de sosuri pentru prima dată cu un sos lichid. Sauce à la Hollandaise (sosul olandez) trebuie doar încălzit puțin și poate fi turnat imediat pe sparanghel și jambon, conferindu-le o aromă fină de unt. Față de multe alte produse concurențiale, acesta conține vin alb, unt și ouă – ingredientele clasice care fac acest sos atât de special. În plus, toate produsele «NATUR COMPAGNIE» sunt fără ulei de palmier și nu conțin adaos de zahăr. Noutatea a fost lansată în aprilie și este disponibilă în magazinele naturiste și în magazinele cu produse organice. • mr

## Pilaf cu sparanghel și șuncă

500 g sparanghel verde  
1 ceapă  
100 g șuncă, de ex. Bell Bündnerfleisch  
20 g unt  
200 g orez pentru pilaf  
650 ml zeamă de legume  
1 sticlă Sauce Hollandaise, de ex. de la «Natur Compagnie»  
30 g parmezan ras

### Pregătire:

Sparanghelul se spală și se taie bucăți cu lungimea de cca. 4 cm. Se curăță ceapa și se taie cuburi. Într-o tigaie se încălzește untul. Prima dată se căleşte ceapa, apoi și orezul pentru pilaf. Se stinge cu aproximativ 100 ml zeamă de legume și se lasă la fiert. Restul de zeamă se adaugă întotdeauna după ce s-a evaporat lichidul. După cca. 10 min. se adaugă bucățile de sparanghel și se lasă la fiert alte 10 minute. În final se taie șunca fâșii și se adaugă. Sosul olandez se încălzește într-o oală, amestecând continuu. Sosul se pune peste pilaf și totul se presărează cu parmezan.

O mică istorie a burgerului

# BURGER PE VIAȚĂ

De la fast-food de disprețuit la teren de joacă culinar – de la inventarea sa, burgerul a parcurs o adevărată carieră. Michael Martin, editorul revistei GRILL&CHILL, a studiat istoria regelui fast-food și prezintă o rețetă de burger care pune la încercare papilele gustative.

Au fost vremuri în care oamenii nu aveau prea multe lucruri bune de zis despre «Hamburger». «Fast-food! Groaznic!» Aud și acum ecoul vocii mamei mele când ne stătea gândul – copiii fiind – la o felie de carne între două chifle pufoase. Timpul a trecut, noi ne-am maturizat și am devenit cu siguranță mai conștienți de calitate și mai înțelepți din punct de vedere culinar, ca să zicem așa.

În toți acești ani, un lucru a rămas – preferința pentru burgeri, pentru această mâncare simplă, și totuși atât de complexă, care este mult mai mult decât «numai» un copil al generației fast-food. Burgerii reprezintă atât crea-

tivitatea nelimitată, cât și vechea tradiție BBQ adusă din SUA. Sau, mai bine zis, dată înapoi de americani, pentru că numele «Burger»

provine de la o specialitate a emigranților din Hamburg – dacă povestea este adevărată. În orice caz, este dovedit că la expoziția mondială din 1904 din St. Louis, statul Missouri, s-a vândut o chiflă cu carne sub numele «Hamburg» (încă fără terminația -er).

Epoca de glorie a acestui preparat a început 36 de ani mai târziu – prin deschiderea primului restaurant McDonald's la data de 15 mai 1940 în San Bernardino, California. Specialitățile casei erau hamburgerul rapid de pregătit și autoservirea. Începând din 1976, au apărut filiale și în Elveția, câștigând peste tot din ce în ce mai mulți fani de partea hamburgerului – și oponenți îndârjiți. Într-o noapte de vară din 1982 dușmanii lanțului, «Kommando Grober Ernst», au incendiat filiala din Zürich, strada Staufacher, obținând chiar și simpatia unora prin această acțiune.

Însă burgerul, pe cât de moale și pufoasă i-ar fi chifla, a supraviețuit și acestui atac motivat politic. Și încă multor altele. Fără discuțiile continue despre acest preparat nici dezvoltarea «Buns & Pattys» nu ar fi fost posibilă, care ne dăruiesc acum cărți cu alură destul de biblică, cum ar fi opera «Burgerul nostru».

Pentru asta se încrețesc alte frunți, însă în cele din urmă, concluzia tuturor discuțiilor a fost că un burger bun este orice altceva decât un fast-food de disprețuit. • Michael Martin, editorul revistei GRILL&CHILL



## Burger de vită cu miere și vinete

Nici pe mine nu m-a lăsat niciodată acest subiect în pace. Și ca responsabil pentru revista GRILL&CHILL, am plăcerea să îmbin pasiunea și profesia și când vine vorba de burger – subiectul este infinit! Cine nu crede, să încerce rețeta.

*Ingredientele pentru acest burger sunt per persoană.*

cca. 200 g carne tocată de vită  
3 felii de vinete  
4 linguri de miere  
3 linguri sos de soia  
1 lingură de oțet balsamic, alb  
3 linguri Crème fraîche  
½ linguriță zeamă de lămâie  
1 linguriță semințe de rodie  
Sare, piper  
Salată, coriandru

Se pune sare pe feliile de vinete și după cca. 15 minute se scurge apa lăsată. Se pune sare pe carnea tocată (regulă empirică: 20 g sare la 1 kg carne), cu o presă de burger sau cu degete umezite se formează o «Patty» (turtiță), a cărei diametru să nu fie mai mare decât cel al chiflei. Cu degetul mare se apasă ușor mijlocul burgerului, ca să-și păstreze forma la prăjirea pe grătar. Crème fraîche se amestecă cu 1 lingură de miere, zeama de lămâie și sare.

Pentru feliile de vinete se face o marinadă din 3 linguri de miere, sosul de soia și oțet. Grătarul se preîncălzește la 200° C, feliile de vinete se prăjesc cca. 5 minute pe fiecare parte, apoi se ung cu marinadă și se păstrează la cald. Burgerul se prăjește cca. 3–4 minute pe fiecare parte, până se imprimă modelul de grătar pe el. Nu se întoarce brusc; se poate descompune! Partea interioară a chiflilor tăiate se unge cu unt și se prăjește pe grătar.

Finalizare: Partea interioară a părții inferioare a chiflei se unge cu 2 linguri din amestecul de Crème fraîche; se pune deasupra burgerul, se așează feliile de vinete și se încheie cu încă o lingură de Crème fraîche, salată, semințe de rodie și puțin coriandru.



Cu produsele Bell Food Group nu se ratează nicio ocazie de BBQ

# GRĂȚAR RELAXAT

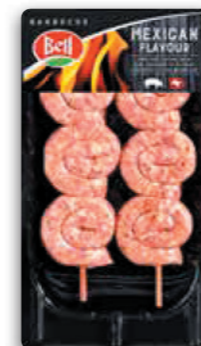


*Deseori este vreme perfectă pentru grătare atunci când nu există timp pentru pregătiri laborioase. Bell Food Group asigură, prin noutățile sale actuale, că seara de grătare va prinde contur rapid și relaxat. Astfel nu sunt impedimente – și nici alimentația conștientă nu este ignorată.*



## Bell Elveția: Burger adevărat și melcișori focoși

Pe cât de ieșită din uz este această creație preferată, foarte personală de burger, când vine vorba de carne, pentru cei mai mulți, gustul autentic este pe primul loc. De aceea, pentru a crea «Big Triple B – Best Beef Burger», Bell Elveția a renunțat conștient la condimente și altele asemănătoare. Carnea tocată brută constă exclusiv din cea mai bună carne de vită elvețiană din creștere naturală adecvată. Turțița gata formată



trebuie doar prăjită pe grătar. Dacă jumătățile de chiflă și ingredientele favorite sunt deja pregătite, burgerul este gata într-o clipită.

În schimb, pentru «Mexican Flavour – MiniGrillschnecken» Bell a folosit din belșug condimentele. Inspirat din aromele bucătăriei mexicane, chili, jalapeno, coriandru și ghimbirul dau cârnaților din carne de vită elvețiană gustul autentic, dulce-picant.

## Bell Elveția ațâță cheful de BBQ al clienților prin degustări.

Deoarece fiecare frigăruie constă din trei melcișori mici, pot fi aprovizionați mai mulți fani de cârnați în același timp. Cu două frigărui într-un ambalaj, bucuria împărtășită devine dintr-o dată de șase ori mai mare. Și șeful grătarelor are destul timp să pregătească următoarele delicatese.

Pentru a ațâța cu adevărat cheful de BBQ al clienților elvețieni, Bell introduce în iunie, pentru lansarea noutăților, degustări în comerțul cu amănuntul.

## Bell Germania: Cârnăciori de fript bio în format mini

Trendurile precum sustenabilitatea și alimentația conștientă nu se opresc nici în fața grătarelor. Aici intervine cârnațul de fript din carne de pasăre bio de la ZIMBO exact la timpul potrivit. Este produs din carne de pasăre de înaltă calitate și poartă marcajul EU bio. La alegerea porționării, Bell Germania a ținut cont și de gospodăriile mai mici: ambalajul de 160 grame cu opt cârnăciori este adecvat pentru un BBQ spontan, singur sau în doi.



Cu acest concept, Bell Germania a convins în această primăvară cititorii revistei de specialitate «Fleisch-Marketing». Persoanele de decizie din industria de carne și mezeluri, precum și din comerțul cu produse alimentare au acordat cârnațului de fript din carne de pasăre bio de la ZIMBO medalia de bronz pentru inovația anului în categoria produse din carne de pasăre.

## Eisberg: Amestec de vară crocant

«Nu am avut timp să tai salată și legume!» Astfel de enunțuri nu se mai aud mulțumită Eisberg. În Ungaria, Slovacia, România și Elveția există acum, datorită noului «Summer-Mix» (amestec de vară), cu un motiv mai puțin pentru a renunța la garnitura crocantă de grătar.

Deoarece gusturile sunt diferite – după cum bine știm – amestecul variază de la piață la piață. De exemplu, în Ungaria și Slovacia în pungă intră furnizori de vitamine ca salata Eisberg, salata Romana, Lollo Rosso, ardeiul și feniculul. Introduse ca produse de sezon în mai, aceste salate amestecate gustoase vor fi disponibile până la sfârșitul lunii august.

## Sylvain & CO: Sos balsamic ușor

Și Sylvain & CO asigură senzația de chef de grătare relaxat și, în același timp, o conștiință curată: Noul «Grand-Mère Bio Sauce Gusto Balsamico» este absolut fără ulei. În schimb, conține cel mai bun oțet balsamic din Modena cu marcajul pentru «indicație geografică protejată» și semințe de muștar. Rezultatul este un dressing pentru salate fin aseasonat, gata de consum, cu doar zece kilocalorii per porție.

Cu acest sos nou, Sylvain & Co își extinde din aprilie linia sa bio pentru comerțul elvețian cu amănuntul și pentru clienții săi Foodservice. • mr



«Summer-Mix» de la Eisberg variază de la piață la piață.



Construcție nouă în Werkendam pentru Bresc, sora Hügli

## Lucru la comandă pentru gastronomie

Bresc ușurează munca clienților Food Service din toată Europa cu produse cu condimente și usturoi refrigerate. De la finele anului trecut, sora Hügli are un domiciliu nou: în Werkendam s-a realizat o construcție nouă în care producția, logistica și administrația sunt adunate într-un singur complex.

# BRESC

Produsele ușor de utilizat lasă loc liber creativității și asigură pentru numeroase mâncăruri un plus de aromă, iar bucătarii șef le utilizează cu plăcere, de exemplu specialitățile cu usturoi și condimente refrigerate de la Bresc.

Cu această ofertă, firma olandeză, care aparține din 2016 de Hügli, a putut realiza în ultimii ani rate de creștere de două cifre. Rezultatul: unitățile de producție din Sleenwijk și Giessen din provincia Brabant și-au atins limitele de capacitate. A fost necesară o construcție nouă. Terenul potrivit a fost găsit în învecinatul Werkendam.

Pe 1,6 hectare, în doar nouă luni, s-a creat un complex de clădiri, unde producția, logistica și administrația s-au putut muta împreună la finele anului 2018. «La inițiativa Bell Food Group am cumpărat vara trecută încă 3,4 hectare învecinate», relatează Arjan Hak, Managing Director la Bresc. «Astfel dispunem acum de suficientă suprafață de dezvoltare pentru extinderile din viitor».

Astfel, nu numai că toate procesele companiei și toți cei aproximativ 85 de angajați sunt uniți într-o singură locație. Unitatea de producție este la cel mai nou nivel tehnologic. Mulțumită unui sistem termic nou, decongelarea materiei prime se face în jumătate din timpul necesar la vechea locație. În același timp, acest proces este acum și mai sustenabil datorită utilizării căldurii evacuate de sistemul de răcire.

În plus, spațiul extins a permis companiei să instaleze suplimentar un malaxor și o instalație de tăiere. Și suprafața pentru cântărirea produselor este de opt ori mai mare decât în clădirea veche. Astfel, Bresc își poate mai mult decât dubla capacitățile sale de producție: «Estimăm că pe viitor vom putea produce pe an 5000 de specialități refrigerate», spune Arjan Hak.

La configurarea construcției noi responsabilii au fost atenți nu numai la tehnologiile actuale și la structurile eficiente. Important a fost și ca arhitectura să oglindască valorile companiei. «Bresc reprezintă ospitalitate, curiozitate, deschidere și muncă în echipă. Noua clădire modernă, primitoare radiază această filozofie», explică Arjan Hak. La aceasta contribuie nu în ultimul rând «Brescuisine», unde experții în condimente primesc clienții și alți oaspeți și îi pot inspira prin specialitățile lor.



Iar acestea sunt foarte variate. Sortimentul pentru Food Service și industria alimentară cuprinde aproximativ 450 de produse. Cele mai vândute produse sunt usturoiul în diverse variațiuni, piureuri din condimente individuale și amestecuri de condimente. Toate gata de utilizare și inalterabile la rece multă vreme – chiar cum este cel mai potrivit pentru clienții Food Service.

Clienții provin în prezent din 15 țări europene. Piața principală este Olanda, unde Bresc realizează 60% din cifra de afaceri – cu tendință de urcare. Compania vede un alt potențial de creștere și în regiunea DACH, în care Hügli are o echipă de vânzare puternică și astfel pot fi exploatate sinergiile.

Acestea se nasc însă nu numai la comercializarea comună a produselor, ci, după Arjan Hak, și în bucătărie: «Cine a gustat o dată supă de tomate Hügli condimentată cu <Tasty Tomato Bruschetta> sau spuma de ciocolată Hügli cu piureul nostru de usturoi negru știe cât de bine se completează mărcile noastre.» • mr

Sortimentul vast  
cuprinde aproximativ  
450 de produse.





Bell a înființat prin «Central-Hallen» (Halele Centrale) primul «Shopping Center» din Elveția

## UNIC ÎN ELVEȚIA

În 1906, firma Samuel Bell Söhne a fost forța promotoare din spatele deschiderii primului supermarket din Elveția – Central-Hallen de pe Barfüsserplatz, Basel. În cei peste 100 de ani, acolo s-a schimbat des conceptul, însă nu și principiul de bază: posibilitatea oferită oamenilor să-și achiziționeze articolele pentru necesitățile zilnice, cât se poate de simplu și comod.

«În data de 3 august, în Basel, și-a deschis porțile un magazin cu un stil foarte modern, unic în Elveția» scria în ediția sa din 7 august 1906 ziarul «Basler Anzeiger». Și aceasta a fost o formulare destul de reținută. Conceptul comercial din Central-Hallen a fost, din perspectivele de azi, nimic altceva decât ideea primului «Shopping Center», un supermarket pentru articolele pentru necesitățile zilnice cu cea mai bună poziționare din Basel.

Pentru conceptul Central-Hallen cel mai important rol l-a jucat firma Samuel Bell Söhne, fondată în 1899. Strănepoții lui Samuel Bell-Roth, care a înființat «Ochsenmetzg» în 1869 pe Streitgasse, vis-a-vis de Central-Hallen și astfel a început istoria firmei Bell Food Group de acum, au fost ambițioși și s-au gândit în stil mare.

Prin dezvoltarea «Ochsenmetzg», deschiderea magazinului de mezeluri în 1897 și achiziționarea imobilelor suplimentare de pe strada Streitgasse și Weissengasse, în inima orașului Basel, firma Bell a devenit de mult o «mezelărie mare», cum a fost numită în acele vremuri. Vânzările au fost extinse prin filialele de pe Spalenberg și Rheingasse, când odată cu Central-Hallen urma să ia naștere un magazin principal cu un aer foarte modern.

Conceptul a fost pe cât de simplu, pe cât de convingător – și magazinele de elită din oraș s-au conformat. Pe lângă Bell, care oferea la parter produse din carne – chiar și într-un «Montre» răcit – și la etajul 1 cu mezeluri fine, pe aproximativ 400 metri pătrați, au mai participat negustorul de legume Ernst Dreyfus, magazinul de produse coloniale Preiswerk Söhne, magazinul cu unt, ouă și brânzeturi Oesterlin & Cie., brutăria și patiseria Singer, magazinul cu flori și plante Wilhelm Schneider, precum și drogheria și firma cu băuturi Sengelet & Cie. Sengelet oferea conform articolului de presă de atunci și «lichioruri și vinuri fine».

Un punct forte a fost oferta din Central-Hallen, dar și serviciile oferite clienților. Într-un «bufet» de la etajul superior au putut fi consumate băuturi și alimente mici, exista o toaletă și un telefon automat – pe acele vremuri deloc ceva obișnuit. Curentul a fost furnizat de către un generator diesel, iar cinci încăperi de răcire asigurau prospețimea mărfurilor.

În 1953, în Central-Hallen a apărut o altă inovație istorică. Pentru prima dată în Elveția au fost oferite pe rafturi de autoservire produse din carne ambalate. Bell a numit noul serviciu

«Hopp-Hopp-Service» și nu părea complet convins de acest sistem nou, importat în Europa din America. În discursul său de la adunarea generală din 26 martie 1953, președintele consiliului, Heinrich Küng spunea: «Reținerea noastră critică se orientează mai ales către vânzarea de carne proaspătă ambalată.» El nu credea că piața elvețiană este menită pentru așa ceva. Dar, privind în urmă, scepticismul său a fost nefondat.

Între 1961 și 1963, Central-Hallen vechi a fost dărâmat și o construcție nouă i-a luat locul. Între 1979 și 1996, acolo s-au implementat concepte noi, după modernizări ample, prima dată o stradă cu magazine, apoi o firmă orientată și mai mult după conceptele traiteur și take-away. Începând din 1 ianuarie 2003, imobilul a ajuns în proprietatea Grossbank UBS.

În cursul renunțării complete la toate magazinele cu vânzări en detail de către Bell AG, în 1 ianuarie 2004 s-a renunțat și la magazinul specializat pe cărnuri din Central-Hallen. În 28 februarie 2004, a fost ultima zi cu vânzări a Central-Hallen, care găzduia pe lângă Bell, și cofetăria Kämpf. Bell a depus eforturi pentru a stabili o altă mezelărie acolo, însă nimeni nu a fost interesat. Pentru menținerea Central-Hallen, populația a strâns mii de semnături. Și din acest motiv succesiunea i-a revenit ofertantului de alimente Coop, care exploatează acolo de atunci un Pronto-Shop cu program de deschidere prelungit. La etajul 1 pizzeria-restaurantul «Centro» continuă tradiția de restaurație care exista de la bun început în Central-Hallen. • Daniel Schaub, istoric din Basel, a preluat istoria Bell pentru Jubileul de 150 ani



**Central-Hallen oferea articole pentru necesitățile zilnice cu cea mai bună poziționare din Basel.**

Pentru prima dată în Elveția, în 1953, în Central-Hallen au fost oferite pe rafturi de autoservire produse din carne ambalate, după modelul unui ofertant londonez.



# Aniversări

LOOK! îi felicită pe sărbătorii din perioada iunie – august 2019

Bell Elveția

## 20 ani de serviciu

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

## 25 ani de serviciu

**Christine Descot**, 1 iunie, Bell, Basel  
**Guido Bühlmann**, 2 iunie, Geiser AG, Schlieren  
**Kurt Anderegg**, 1 iulie, Bell, Oensingen  
**Mario Schaad**, 1 iulie, Bell, Oensingen  
**Sivasambo Yoganathan**, 4 iulie, Bell, Zell  
**Josef Aregger**, 18 iulie, Bell, Zell  
**Jean-Marc Petit**, 25 iulie, Bell, Oensingen  
**Pascale Schmitt**, 1 august, Bell, Basel  
**Uezeyir Kocak**, 15 august, Bell, Basel  
**Biagio Manzo**, 22 august, Bell, Basel

## 30 ani de serviciu

**Géraldine Adler**, 1 iunie, Bell, Basel  
**Jean-Jacques Berna**, 1 iunie, Bell, Basel  
**Frédéric Bernaz**, 12 iunie, Bell, Cheseaux  
**Pejo Brnadic**, 1 iulie, Bell, Zell  
**Mehmet Iscen-Torun**, 1 iulie, Bell, Basel  
**Eric Terefenko**, 1 iulie, Bell, Basel  
**M'bark Amgoune**, 1 august, Bell, Oensingen  
**Barbara Spies**, 1 august, Bell, Basel

## 35 ani de serviciu

**Hans Aregger**, 12 iunie, Bell, Oensingen  
**Marcel Onorato**, 2 iulie, Bell, Basel  
**Jean-Claude Wenck**, 2 iulie, Bell, Basel  
**Jean-Luc Thomas**, 6 august, Bell, Cheseaux

## 40 ani de serviciu

**Michel Meister**, 5 iunie, Bell, Basel  
**Régine Hoferlin**, 20 august, Bell, Basel

## Pensionări timpurii

**Anton Abbuehl**, 30 iunie, Bell, Cheseaux  
**Remy Schaffhauser**, 30 iunie, Bell, Basel  
**Francesco Pinelli**, 31 iulie, Bell, Basel  
**Véronique Luttringer**, 31 august, Bell, Basel

## Pensionari

**Lokmann Ziberi**, 30 aprilie, Bell, Basel  
**Minever Bajrami**, 30 iunie, Bell, Oensingen  
**Therese Vogel**, 31 iulie, Bell, Zell  
**Mirzade Dizdar**, 1 august, Geiser AG, Schlieren

## Deces

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

Bell Germania

## 20 ani de serviciu

**Rosalie Ebert**, 7 aprilie, Bell, Suhl (*supliment*)  
**Monika Kleylein**, 4 mai, Bell, Suhl (*supliment*)  
**Ina Bienek**, 2 iulie, Bell, Suhl  
**Henryk Wach**, 27 iulie, Bell, Seevetal  
**Marcel Gerst**, 2 august, Bell, Suhl  
**Josef Ridder**, 2 august, Bell, Bad Wünnenberg  
**Reinhard Pengel**, 17 august, Bell, Seevetal

## 25 ani de serviciu

**Tatjana Konnow**, 10 mai, Bell, Harkebrügge (*supliment*)  
**Doreen Kirchner**, 2 august, Bell, Edewecht  
**Thomas Bartels**, 4 august, Bell, Seevetal

## 30 ani de serviciu

**Arnold Caspers**, 2 aprilie, Bell, Edewecht (*supliment*)  
**Andreas Woller**, 2 august, Bell, Edewecht

## 40 ani de serviciu

**Katharina Grote**, 2 august, Bell, Börger

Hilcona

## 20 ani de serviciu

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

## 25 ani de serviciu

**Radzima Cuhe Jamakovic**, 28 august, Hilcona, Orbe

## 40 ani de serviciu

**Armin Reich**, 4 iulie, Hilcona, Salez

## 45 ani de serviciu

**Ramon Quintans Santos**, 1 martie, Hilcona, Schaan (*supliment*)

## Pensionare

**Sylvia Heldstab**, 8 martie, Hilcona Taste Factory, Landquart (*supliment*)

Bell International

## 20 ani de serviciu

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

## 25 ani de serviciu

**Marie-Laure Delabrise**, 7 iunie, Bell Franța, Teilhède

## Pensionare

**Gilles Granjeon**, 1 iulie, Bell Franța, Teilhède

Oferte actuale de locuri  
de muncă găsiți la:  
[bellfoodgroup.com/karriere](http://bellfoodgroup.com/karriere)

Hügli

## 20 ani de serviciu

**Esther López**, 2 ianuarie, Granovita Spania, La Vall d'Uixó (*supliment*)  
**Claudio Ravasi**, 26 ianuarie, Ali-Big Italia, Brivio (*supliment*)  
**Grit Berger**, 2 iunie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Maurice Bruce**, 2 iunie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Klaus-Jürgen Grebien**, 2 iunie, Hügli Austria, Hard  
**Hansruedi Schneider**, 22 iunie, Hügli Elveția, Steinach  
**Adriana Sowislo**, 30 iunie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Keith Gibbins**, 20 iulie, Huegli UK, Redditch  
**Gary Powell**, 17 august, Huegli UK, Redditch  
**Ralf Kotai**, 31 august, Hügli Germania, Radolfzell

## 25 ani de serviciu

**Britta Pinkepank**, 2 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Anja Stöckle**, 2 iulie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Michaela Klopsch**, 2 august, Hügli Germania, Radolfzell  
**Tilo Kuhlmeier**, 23 august, Hügli Germania, Radolfzell

## 30 ani de serviciu

**Norbert Heine**, 2 iunie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Daniel Peck**, 2 iulie, Hügli Elveția, Steinach  
**Alexander Duller**, 25 iulie, Hügli Germania, Radolfzell

## 35 ani de serviciu

**José del Bosque**, 3 mai, Granovita Spania, La Vall d'Uixó (*supliment*)  
**Manuel Kräutler**, 5 iunie, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Norbert Schorer**, 7 august, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Renate Musacchio**, 30 august, Hügli Germania, Radolfzell

## Pensionare

**Segundo Cañizares**, 3 iunie, Granovita Spania, La Vall d'Uixó

Eisberg

## 20 ani de serviciu

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

## 25 ani de serviciu

**Veronika Meyer**, 12 august, Eisberg, Dällikon

## Pensionări timpurii

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



Caracatiță MSC din Spania, din pescuit durabil

# PESCUIT CU CAP

De fapt, toți oamenii știu că nu ar trebui să scoatem din mare tot ce putem găti. Totuși, foarte puțini acționează ca atare. Pentru Coop, Bell achiziționează acum caracatițe din capturi certificate MSC.



**Nu trebuie scos tot ce  
înoată în mare.**

Pescarul Manuel García trage cu troliul cu cablu, la fiecare vărsare, pești din apă. Cam din două în două dăți scoate și câte o caracatiță. Sepiile mici le aruncă înapoi în apă. Sunt prea tinere, nu vrea și nu are voie să le prindă. Pe cele mari însă, care au peste un kilogram, le păstrează. Vintirul gol îl întinde lui Alfredo Alvarez, care îl stivuieste în spate. Barca de pescuit cu numele Ruben David se află pe coasta Asturiei, în nord-vestul Spaniei, lângă o mică localitate ce poartă numele Viavélez. Vremea din aprilie este răcoroasă. Este vreme de prins delicatasa regiunii: caracatița sau Pulpo, cum se mai numește în bucătărie.

David, tatăl său José Manuel și Alfredo exploatează una dintre cele 27 de bărci de pescuit care prind caracatiță asturiană după standardul MSC. Când tatăl José Manuel povestește, se simte în vocea lui mândria de a purta sigiliul MSC. «Trebuie să pescuiești cu cap», explică acesta sugestiv. Prin «cu cap» se referă la faptul că nu trebuie scos tot ce înoată în mare. Pescarii MSC respectă cantitățile de prindere prescrise, nu depășesc cele 350 de vărsări permise, folosesc vintire care corespund prevederilor MSC și se controlează reciproc. «Chestia cu controlul este pe departe cea mai grea parte a certificării», zice fiul David zâmbind: «Pescarii mai bătrâni lasă cu greu să li se verifice registrele și detestă să poarte cu ei dispozitivul de localizare cu ajutorul căruia se poate controla exact unde pescuiesc. Dar trebuie să se obișnuiască cu asta.»

Între timp, José Manuel, David și Alfredo au ajuns la ultimele vintire. Captura de azi este, pentru condițiile lor, mai degrabă modestă. «Cam 90 de kilograme», apreciază David. Însă pentru că este caracatiță MSC, primesc cu 20% mai mulți bani decât pentru caracatița convențională. «Avem prevederi mai stricte, însă prindem aproximativ la fel de mult ca anterior», spune tatăl José Manuel, care navighează de 43 de ani pe mare. «Datorită MSC câștigăm mai bine în final.» Și vorba se răspândește. «Cu toate rezervele față de controale, se certifică tot mai mulți pescari», spune David. Așa că pe termen mediu vor putea furniza și mai multă caracatiță MSC. Între ianuarie și iunie pescarii MSC asturieni prind aproximativ 50 de tone. «Față de calitate, acest detaliu este de fapt neglijabil», declară Concha Lopez, doamna manager de export a prelucrătorului de pește Alfrio din nordul Spaniei, care prelucrează aceste 50 de tone. Alfrio produce pe an 1400 de tone de caracatiță. «Însă când vorbim de calitate și filozofia care îi stă în spate, MSC este un pas foarte important.»

Theodor Pulver, care achiziționează caracatiță MSC pentru Coop și Bell, este de aceeași părere. Pulver este director la achiziții Seafood Bell și este mândru că Bell este astfel singurul ofertant din Elveția care are în sortiment caracatiță MSC. «Elvețienii nu sunt mari fani de caracatiță, însă încep să devină», spune Pulver. Înainte de toate, meridionali care trăiesc în Elveția iubesc această sepie. Și foarte important: «Și ei apreciază din ce în ce mai mult sigiliile de sustenabilitate cum ar fi MSC.»

Din punct de vedere culinar, caracatița este o delicatasă absolută și este comercializată scump în Galicia și Asturia. Un kilogram costă în supermarket în Spania între 45 și 50 de euro, mai mult decât carnea de vită nobilă. Se scoate caracatița MSC, se spală și se ambalează ca sepie întregă și se congelează. Congelarea servește la transportul mai simplu, însă nu numai: prin procesul de congelare și decongelarea care urmează, se sparge structura cărnii, astfel devenind delicatasă absolută, cunoscută sub numele de Pulpo. • *Thomas Compagno scrie pentru revista Coop și pentru acest reportaj l-a însoțit pe Theodor Pulver la Viavélez în Spania.*

Renato Marni, angajat Hügli, este imbatabil în Taekwondo

# Performanță de vârf cu mâini și picioare

*Pregătire, concentrare, apoi spargerea mai multor scânduri cu o singură lovitură de mână – pentru Renato Marni este unul dintre cele mai ușoare exerciții. Aceasta deoarece directorul comercial și coach Hügli este campion mondial în Taekwondo. El a apărat acest titlu cu succes și la ultimul campionat mondial. Cu toate că după 30 ani de activitate în sport se gândește încet să renunțe.*

«Încrederea și puterea mentală sunt importante.»

Renato Marni a făcut cunoștință cu Taekwondo în 1986 prin intermediul unui coleg de muncă. Într-un timp record de trei ani – în mod normal durează de două ori mai mult – el a obținut centura neagră și astfel rangul de maestru. Examenul l-a susținut chiar în Coreea de Nord. «A fost o școală foarte severă», relatează

bărbatul de 52 de ani zâmbind. «Însă a fost și o experiență interesantă, mai ales datorită faptului că, cu ocazia călătoriei, am putut să văd cum trăiesc oamenii acolo.»

Angajatul Hügli a obținut primele succese la nivel național și internațional la «testul de spargere». La test se sparg scânduri prin lovitură cu mâna sau cu piciorul. «Această disciplină mi s-a părut întotdeauna ușoară deși, față de mulți dintre oponentii mei, eu nu am greutate mare», povestește el. «Importante sunt încrederea și forța mentală. Când am în fața mea patru plăci de masă, nu trebuie să-mi închipui că am de-a face cu un material solid.»

În 2010 a obținut apoi primul său titlu de campion mondial la disciplina «Forme», la care sportivul urmărește o coreografie prestabilită. «Pentru mine aceasta este cea mai importantă disciplină din Taekwondo, pentru că fiecare lovitură cu piciorul sau cu mâna trebuie să fie executată cu precizie», explică Renato Marni.

Deși în ultimii ani s-a gândit în mod repetat să se retragă, la ultimul campionat mondial din 2018 din Italia a participat din nou la concursul Forme. După o scurtă emoție, văzând performanța bună a oponentului său, a impresionat din nou, a primit cea mai bună notă și l-a depășit la fix pe cel care s-a clasat al doilea.

Dar Renato Marni nu s-a dezvoltat în ultimele trei decenii doar la nivelul carierei sale sportive. Ca antrenor și



## Date personale

**Nume:** Renato Marni

**Activitatea la Hügli:** Director comercial și coach pentru echipa vorbitoare de germană de vânzări

**La Hügli din:** 1990

**Vârsta:** 52

președinte al uniunii Taekwon-Do International Elveția se implică de mai mulți ani ca acest sport să devină mai cunoscut în Elveția și să cucerească adepți noi. «Avem luptători foarte buni, care sunt pe calea spre vârf. Vreau să-i antrenez în continuare ca să mă pot retrage din concursuri», spune elvețianul, care dorește să aibă mai mult timp pe viitor pentru călătorii și alte activități recreative.

**Renato Marni se implică și în cucerirea adepților noi în Taekwondo.**

La urma urmei, are numeroase momente culminante de care să-și amintească. Pe lângă succesele de la competiții mai este și Noaptea Internațională a Sportului din 2009 din Davos unde pentru performanțele și meritele sale în Taekwondo, a fost premiat cu «Cristalul din Davos». La înmânarea premiilor a făcut un mic show, spărgând cu muchia mâinii cinci plăci de beton în fața publicului entuziast.

Cu toate acestea Renato Marni preferă însă înainte de toate meciurile cu adversari. «Prieteniiile care s-au născut prin Taekwondo sunt extrem de valoroase pentru mine», spune campionul mondial. El se poate vedea lucrând la uniune până la adânci bătrâneți – și în al doilea rând ca instructor și promotor al acestui sport. • *mr*

## Taekwondo

Taekwondo este forma coreeană a autoapărării fără arme. Cele trei silabe «Tae», «Kwon» și «Do» înseamnă picior, mână și cale. Sportul, care s-a dezvoltat după al doilea război mondial din karatele japoneze și artele marțiale coreene Taek Kyon, aparține celor mai tinere arte marțiale asiatice. Gradul sportivului se cunoaște după culoarea centurii sale. Taekwondo tradițional este împărțit pe trei discipline: forme (și lupta cu umbra), testul de spargere și lupte libere, la care se întrec doi luptători. Ultima a intrat din 2000 în repertoriul olimpic.



Prevenție în loc de antibiotice în ceea ce privește creșterea păsărilor

# Mai puțin este mai mult

*Pentru reducerea utilizării antibioticelor, Bell Elveția aplică numeroase măsuri de prevenție în producția integrată de păsări.*

*Un rol important îl joacă aici serviciul de consultanță și sanitar al Bell, care sprijină semnificativ producătorii privind menținerea sănătății animalelor prin măsuri preventive.*



Se știe de mult că folosirea peste măsură și necorespunzătoare a antibioticelor în medicina umană și veterinară este cauza pentru care tot mai multe bacterii devin rezistente la antibiotice. Pentru a împiedica formarea rezistenței și pentru a pune capăt răspândirii, Consiliul Federal din Elveția a dat naștere, în 2015, strategiei de rezistență la antibiotice (StAR). În această strategie au fost definite opt domenii de acțiune – unul se referă și la creșterea animalelor.

Efortul de a reduce utilizarea antibioticelor nu este nou. «La Bell nu se mai folosesc antibiotice drept potențatoare de performanță de 30 de ani. Și terapeutic sunt utilizate numai când nu este posibil niciun alt tra-

**Utilizarea antibioticelor a putut fi redusă și mai mult în ultimii trei ani.**

tament», explică dr. med. vet. Kathrin Kühni Boghenbor, managerul serviciului sanitar și de consultanță Zell, una din persoanele responsabile în domeniul reducerii utilizării antibioticelor în producția integrată de păsări la Bell Elveția.

Odată cu lansarea StAR, subiectul a primit o prioritate și mai mare și în cadrul Bell. La începutul anului 2016, proiectul «Reducerea tratamentelor» a văzut lumina zilei. Aici întreg lanțul de producție a fost luat sub lupă și au fost identificate posibilele domenii de risc. Apoi, serviciul sanitar și de consiliere Zell a pus în practică, împreună cu crescătorii de animale, diferite măsuri pentru menținerea sănătății animalelor și reducerea în continuare a utilizării terapeu- tice a antibioticelor.

Printre altele, au fost introduse măsuri de îmbunătățire la pregătirea grajdurilor, curățarea și dezinfectarea grajdurilor în orele când sunt goale, verificarea la 24 ore, precum și managementul grajdurilor și dezinfectarea adăpătoarelor. Și asta cu succes. «Deși utilizarea antibioticelor în producția elvețiană de păsări este deja la un nivel foarte scăzut comparativ cu altele, consumul de antibiotice în medicina veterinară a putut fi redus și mai mult în ultimii ani, declară Kathrin Kühni Boghenbor. În cadrul numărului loturilor care trebuie tratate cu antibiotice a putut fi redus în prezent la 3,2 procente. • fv

