

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

03 2019



**A termékfejlesztés
kulisszái mögött**

Pályára álltunk

Tisztelt Munkavállalók!

A Bell Food Group a 2019-es év első felében fontos célkitűzéseket irányzott elő a jövőre vonatkozóan. Az elmúlt évek során az óriási elkötelezettség ellenére sem sikerült a Bell Németország kolbászárúkkal foglalkozó üzletágát az árközpontú és versengő piaci környezetben nyereségessé tennünk. A helyzetet tovább nehezítette az év elejétől kezdve a sertéshús jelentős mértékben megemelkedett nyersanyagára. Ezen okból kifolyólag júniusban úgy döntöttünk, hogy a kolbászárúkat készítő üzletágunkat értékesítjük. A Zur Mühlen Gruppe vállalat személyében olyan vásárlót találtunk, aki az üzletágban erőteljes pozícióval és ezáltal a legkiválóbb előfeltételekkel rendelkezik ahhoz, hogy a Börgerben és Suhlban lévő gyárakat tovább üzemeltesse. Meggyőződésünk, hogy így sikerült egy minden érintett számára ésszerű és ígéretes jövővel kecsegtető megoldást találnunk.

A Bell Németországnál a kiváló minőségű német és nemzetközi nyers sonkák területét érintő kompetenciánkra fogunk koncentrálni. Ezzel kapcsolatosan fontos lépést tudtunk tenni a Bell Spanyolország Serrano-sonkát készítő új gyártóüzemének megnyitásával a Madrid közelében fekvő Fuensalida településén. Ezáltal sikerült megszüntetnünk egy szűk keresztmetszetet az egyre kedveltebbé váló Serrano-sonka előállításánál, és immár közel évi egymillió sonkához rendelkezünk saját gyártókapacitással.



Lorenz Wyss
A csoportvezetés elnöke

A 2019-es év második felében az egyre fejlődő kényelmi termékek szegmensének további kiépítése marad a fő irányvonal.

Az Eisberg év elején megnyitotta Európa legmodernebb kényelmi termékeket készítő gyárát az ausztriai Marchtrenkben. Az indulás a várakozásoknak megfelelően zajlott, és június végéig sikerült az előirányzatoknak megfelelően a tervezett gyártósorok felé üzembe helyezni. A Bell Németország Bad Wünnenbergben lévő egykori gyárát a jövőben a Hilcona németországi piacra szánt kényelmi termékeit készítő termelőüzemként fogjuk hasznosítani. Terveink szerint az év végéig megkezdhetjük a gyártást.

Rövid távon az új létesítmények építése, a kolbászárú németországi üzletágának értékesítése, valamint a Bad Wünnenbergben lévő üzem átalakítása és az ahhoz kapcsolódó termelési költségek jelentős többletköltségeket okozott, amelyek befolyásolták a 2019-es év első félévének eredményét. Azonban biztosíthatom Önöket, tisztelt Munkavállalók, hogy döntéseink során mindig a Bell Food Group hosszútávú és fenntartható továbbfejlesztését tartjuk szem előtt. Ezért meggyőződésünk, hogy ezekkel az intézkedésekkel fontos előfeltételeket teremtettünk ahhoz, hogy a jövőben is sikeresek lehessünk.



Tartalom

Vállalati események

4 «Számos lehetőség áll rendelkezésre»
Interjú Volker Baltessel és Xavier Buroval

Áttekintés

6 Utazás a múltba
Dolgozói nyereményjáték «Play & Win – History Challenge»

7 A gyártásból az adminisztrációba
TOP BPM az irodában

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

8 Felkészülve a következő lépésre
Tanulók a Bell Food Groupnál

10 Nagyfokú elkötelezettség a munkahelyi egészség iránt
A Hilcona elsőként viseli a «Friendly Work Space» címet Liechtensteinben

Fenntarthatóság

12 Hús vagy nem hús?
A húsgyártással és -fogyasztással kapcsolatos tények

Ízvilágunk

14 Az ősz laktató oldala
A svájci «Metzgete»

Címlapsztori

16 Egy jó ötlettől a sikeres újdonságig
A termékfejlesztés kulisszái mögött

Helyszínen ...

22 Milliomos lesz a Bell
Új Serrano-sonka gyártóüzem Fuensalidában

Hagyomány

24 Plakátok a «Bázeli Iskolából»
A Bell reklámplakátjai az elmúlt évszázadban országsszerte a figyelem középpontjában álltak

Évfordulók

28 Évfordulók
A Look! gratulál a 2019. szeptember és november között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak

Az én hobbi

30 Nyáron főzőkanálra cseréli a bobot
Az élsportoló Simon Friedli számára inkább a munka jelenti a hobbit

Így működik a minőség

32 Friss takarítás – tiszta gyártás
Bepillantás a Bell Food Group üzemi takarítószolgálatának kulisszái mögé

Impresszum A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2019/3. szám, 2019. szeptember, 25. évfolyam.

Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Svájc. Cím: Bell Schweiz AG, Bell LOOK! Szerkesztőség, Posta- fiók 2356, 4002 Basel, Svájc.

Tel. +41 58 326 2547, Fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Szerkesztői csoport: Fabian Vetsch (fv), vezető, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), szerkesztői támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Szerkesztés: oblögrafik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

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

Interjú Volker Baltessel és Xavier Buroval

«SZÁMOS LEHETŐSÉG ÁLL RENDELKEZÉSRE»

A Bell Food Group vállalati struktúrájának 2019. július 1-jével megvalósult újjászervezése során Volker Baltés a kényelmi termékek üzleti területének vezetését, Xavier Buro pedig a pénzügyi igazgatói pozíciót vette át a csoportvezetésen belül. A LOOK! által készített interjúban ők mutatkoznak be, és mesélnék céljaikról a Bell Food Groupnál.



Volker Baltés (balra) és Xavier Buro személyében kompetens erősítés érkezik a csoportvezetéshez.

2019. július 1-je óta a vállalat a Bell Svájc, Bell International, kényelmi termékek, valamint a pénzügyi/szolgáltatás területére került felosztásra. Az átszervezés a csoportvezetésen belül is változásokat hozott magával. A Bell Svájc üzleti területét továbbra is személyesen az ügyvezető Lorenz Wyss irányítja. Marco Tschanz

átveszi a frissen létrehozott Bell International üzleti egység vezetését. Újonnan csatlakozott a Bell Food Grouphoz Volker Baltés a kényelmi termékek üzleti területének vezetőjeként, valamint Xavier Buro, aki a pénzügyi/szolgáltatás részlegért felelős.

LOOK!: *Isten hozta Önöket a Bell Food Groupnál! Mesélnének egy kicsit az olvasóknak a szakmai életútjukról?*

Xavier Buro: Az elmúlt évek folyamán a Transgourmet Central and Eastern Europe pénzügyi vezetőjeként dolgoztam Németországban. Korábban a Coopnál különböző projekteket vezettem pénzügyi területen.

Volker Baltés: Én több élelmiszeripari vállalatnál is megfordultam, többek között az Oetker-csoportnál, a Campellnél és a Campofrionál. Legutoljára a Nestlénél dolgoztam. Ott először a Herta vállalatot vezettem, később a teljes hűtött áru részleg hozzám tartozott Németországban.

Ismerték a Bell Food Groupot már korábban is?

Baltés: Igen, természetesen a cég külön fogalom volt számomra, elsősorban mint versenytárs. A Bell Food Groupot a hűtött élelmiszerek területén Európa egyik legjobban szervezett vállalatoként tartottam számon. Ez a benyomás időközben igazolást nyert.

Buro Úr, Önnél valószínűleg felesleges ez a kérdés?

Mivel korábban is a Coop-csoportnál dolgoztam, mindig újra és újra kapcsolatba kerültem a Bell Food Grouppal. Néhány embert, mint például az ügyvezető Lorenz Wyss-t közös projektekből ismertem. Hansueli Looslival közös főnökünk volt. Így jött létre az a kapcsolat is, amelynek köszönhetően végül a Bell Food Grouphoz váltottam.

Ez az Ön esetében hogyan történt, Baltés Úr?

2018. áprilisában kerestek meg, hogy ismerem-e esetleg egy megfelelő jelöltet a Bell Food Group számára. Akkor így válaszoltam: igen, mit szólnának hozzám (nevet). Attól kezdve számos megbeszélést folytattunk, és 2018. decemberében végül megszületett a döntés.

Milyen tapasztalatokat szereztek a vállalatról az első napok folyamán?

Buro: Én már valamivel régebb óta a cégnél vagyok, és időközben lehetőségem nyílt arra, hogy számos új kollégánót és kollégát megismerjek. Nyitottan és szívélyesen fogadtak, ennek nagyon örültem. Meggyőződésem továbbá, hogy az egyes divíziókban és egységekben hatalmas potenciál rejtőzik, a munkavállalókban

éppúgy, mint a sokoldalú és kellően stabil alapokon nyugvó választékban és az együttműködés területén is.

Baltés: Én még csak rövid ideje vagyok itt, de ezt a benyomást csak megerősíteni tudom az első néhány nap után. Az is érezhető, hogy a vállalat az elmúlt évek során erőteljes növekedésen ment keresztül, és most már más a felállás, mint néhány évvel korábban. Ezzel kapcsolatosan természetesen merülnek fel bizonyos félelmek és bizonytalanságok. Azonban ez egy normális és egészséges változási folyamat, és végső soron egy oka is annak, amiért a Bell Food Group manapság ilyen jól szervezett.

Tudtak már behatóbban is foglalkozni az új feladatukkal?

Baltés: A célkitűzést az én esetemben viszonylag egyértelműen megfogalmazták. A vállalati stratégiában rögzítésre került, hogy a kényelmi termékek részesedésének középtávon el kell érnie az 50 százalékos értéket. Jelenleg valamivel 25 százalékos fölé állunk. Ebből tudom, hogy mit várnak tőlünk.

Buro: Én úgy tekintek a mi üzleti területünkre, mint az összes vállalat szolgáltatási részlegére. Ebből szeretnék kiindulni. Ezen kívül annak is a céljaink között kell szerepelnie, hogy egészségesen tudjunk növekedni. Ez pillanatnyilag különös mértékben a kényelmi termékek üzleti területére érvényes, amelynek világos növekedési stratégiát fogalmaztak meg. Itt azonban fontosnak tartom azt is hangsúlyozni, hogy a Bell Svájc és a Bell International egységeket is folyamatosan tovább kívánjuk fejleszteni. Minden üzleti területen a fenntartható és egészséges növekedésre törekszünk. • fv

«Minden üzleti területet tovább kívánunk fejleszteni.»



TOP BPM az irodában

A gyártásból az adminisztrációba

A TOP Bell Productive Management az ügyintézési területen is teret hódít. A kezdő lépést a bázeli fő székhelyen lévő minőségirányítási/fenntarthatósági részleg tette meg az év elején. Az első tapasztalatok azt mutatják, hogy az irodai megvalósítás néhány pontban jelentősen eltér a termelésben történő megvalósítástól.

A 2019-es év elejétől fogva a TOP Bell Productive Management, röviden TOP BPM, a munkahelyi hatékonyság, termelékenység és minőség javítását célzó program, az ügyintézési területen is bevezetésre került. A TOP BPM célja az ügynevezett pazarlások feltárása és egy állandó folyamat során történő megszüntetése. A program közel négy éve a bázeli baromfi-feldolgozás területén vette kezdetét. A gyártás különböző részlegein megvalósult bevezetést követően most az irodába is megérkezett. A kezdő lépést az év elején a bázeli fő székhelyen lévő minőségirányítási/fenntarthatósági részleg tette meg.

Az irodai területen történő bevezetés és megvalósítás némely pontot tekintve jelentősen eltér a gyártási környezetben tapasztalható helyzettől. A legfontosabb az a tény, hogy általában nincs olyan fizikális termék, amelyeken lehetséges lenne a pazarlások mérése és korlátok közé szorítása. Pazarlások azonban az irodai környezetben is megfigyelhetők: legyen szó a más részlegekhez való kapcsolódási pontok akadályairól, a nem optimalizált folyamat-átviteli időkről vagy akár magukról a túlságosan bonyolult folyamatokról. Az előrelépések mérésének mutatószámai ezért az irodai területen jóval kreatívabbak.

A termelésben történő megvalósításhoz viszonyítva azonban olyan hétköznapi dolgoknál is tapasztalhatók különbségek, mint például az időpontok koordinációja. Az ügyintézési részlegeken dolgozók általában jobban érintettek a különböző időpontokban és megbeszélésekben. Ezért a TOP BPM megbeszéléseket kellő időben kell betervezni, és legtöbbször nem hívhatók össze rövid határidőn belül.



Mivel a minőségbiztosítási/fenntarthatósági részleg funkcionál vezető szerepben és belső szolgáltatóként, általában más részlegek és területek kapcsolódási pontjaival komplex folyamatok során dolgozik. A TOP BPM lehetőséget teremt arra, hogy az ilyen jellegű folyamatokat alapjaiban megismerjék, és azokat egyszerűbbé és hatékonyabbá tegyék.

Ehhez az első lépésben a fő folyamatokat elemzik, továbbá a belső vevők – mint például a termelés, beszerzés, értékesítés vagy fejlesztés – igényeit és elvárásait mérik fel. Ezekből az elemzésekből különböző eljárás hibákat vezettek le, amelyeket fókuszprojektek keretén belül dolgoznak fel a továbbiakban. Így a minőségbiztosítási/fenntarthatósági részleg a jövőben még inkább támogatni tudja a belső vevőit, és a folyamatokat még következetesebben tudja azok kívánalmaihoz igazítani. • sh



History Challenge

Play
and
Win!

Dolgozói nyereményjáték «Play&Win – History Challenge»

Utazás a múltba

A Bell 150 éves jubileuma alkalmából a «Play&Win» nevű dolgozói nyereményjáték idén teljes egészében a régmúlt időkről szól. A munkavállalók négy héten keresztül egy online kvízzjátékban a Bell, Eisberg, Hilcona és Hügli tradíciókban bővelkedő történetével kapcsolatos kérdéseket válaszolhatnak meg, amelynek során 6000 svájci frank összértékű, nagyszerű díjakat nyerhetnek.

Bell, Eisberg, Hilcona és Hügli: négy hagyományokban gazdag márka, négy lenyűgöző vállalati történelem – egy csoport.

A Bell 150 éves jubileuma alkalmából a dolgozói nyereményjáték idén ősszel felfedezőútra indul a Bell, Eisberg, Hilcona és Hügli múltjába.

A nyereményjáték a Bell Food Group múltjában merül el.

A munkavállalók négy héten keresztül egy online kvízzjátékban a Bell Food Group történetével kapcsolatos, becslésre és tudásra vonatkozó kérdéseket válaszolhatnak meg. 2019. október 7. és november 1. között minden héten nyolc új kérdés vár megválaszolásra. A nyertesekre 6000 svájci frank összértékben várnak nyeremények. • sh

Különleges kihívás: készítsen 1869-es fényképet!

A Bell 2019-ben a 150 éves jubileumát ünnepli Svájcban. Egy különleges kihívás ezért az 1869-es alapítás évét helyezi a középpontba.

A kvízzjáték teljes időtartama alatt lehetősége van arra, hogy az «1869» számról fényképet töltsön fel. Legyen kreatív! Észrevette a számot egy telefonszámban, kiszámolta gyermeke matematika feladatában, vagy az ébresztőórája véletlenül 18:69-et mutat? Akkor készítsen gyorsan egy fotót, és töltsse fel a www.playandwin.bellfoodgroup.com oldalra!

A beküldött fényképek ezután egy fotógalériában lesznek megtekinthetők. A tíz legjobb és elsősorban legkreatívabb beküldés közel 200 svájci frank értékű különdíjban részesül.

Így tud Ön is részt venni

A játékban történő részvételhez regisztráljon 2019. szeptember 9-e után az alábbi oldalon:

www.playandwin.bellfoodgroup.com

Csoportos részvételre nincs lehetőség.

Nyeremények

1. hely: 3000 svájci frank értékű utazási utalvány.

2. hely: egy nap a rusti Europa-Parkban utazással, valamint szállással együtt a «Bell Rock» Parkhotelben két személy részére közel 2000 svájci frank értékben.

3. hely: egy iPhone X 128 GB (fekete) vagy Samsung Galaxy S10 128 GB (fekete) készülék közel 1000 svájci frank értékben.

Tanulók a Bell Food Groupnál

Felkészülve a következő lépésre

Némelyeknek eljött a búcsú pillanata, míg mások esetében csak a nyár után pörögtek fel igazán az események: az elmúlt hónapokban számos utánpótlás szakember számára ért véget szakmai pályafutásuk első fázisa a Bell Food Groupnál. Tanulmányaik sikeres befejezése alkalmából szívből gratulálunk a végzős hallgatónak! Ezzel egyidejűleg örömmel üdvözljük az új tanulókat, akik augusztusban kezdték meg képzésüket a Bell Food Groupnál. Örülünk, hogy mi kísérhetjük őket a munka világában tett első lépéseik során.

Diplomások a steinachi Hüglinél

Balról jobbra: Berk Baybudogaglu, Julian Eicher, Tatjana Kobas
(a képről hiányzik: Noah Signer)



Diplomások a Hilconánál

Balról jobbra: Selina Billet, Oliver Senti, Kail Kasemir, Luis Gouveia, Mertcan Tedik

Diplomások a svájci Bellnél:

Balról jobbra: Julian Laya, Janik Brunner, Dylan Gertschen, Erkam Yilmaz, Simon Streuli, Lara Wolf, Amy de Boers, Nico Ambrosini, Luca Wiedemann, Jasper Kugler (a képről hiányoznak: Nicole Aregger, Vanessa Hoffmann és Luka Ristanovic)



Diplomások a radolfzelli Hüglinél

Alsó sor balról jobbra: Gabriela Szczyпка, Sabrina Fetzter, Selina Fraider, Faiza Khadir, Hannah Veit, Jessica Reinartz
Felső sor balról jobbra: Stefan Dieng (oktató), Timo Schneider, Michael Doser, Jonas Gnirss, Stefan Rehffuss (oktató)



A Bell Food Group gratulál a gyakorlat sikeres elvégzéséhez

BELL SVÁJC

Nico Ambrosini, Automatizálási szakember, Bazel
Nicole Aregger, Élelmiszeripari technológus EFZ, Zell
Janik Brunner, Húsipari szakasszisztens EBA, Oensingen
Amy de Boers, Vezetéstámogató eladó a baromfi részlegen, Bazel
Dylan Gertschen, Húsipari szakember, Bazel
Vanessa Hoffmann, Baromfiipari szakember EFZ, Zell
Jasper Kugler, Logisztikus EFZ, Bazel
Julian Laya, Húsipari szakember, Bazel
Luka Ristanovic, Logisztikai asszisztens EBA, Oensingen
Simon Streuli, Húsipari szakember, Bazel
Luca Wiedemann, Rendszertechnikai informatikus, Bazel
Lara Wolf, Marketing-szolgáltatási eladó, Bazel
Erkam Yilmaz, Üzemfenntartási szakember, Bazel

BELL INTERNATIONAL

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal:
Harry Neeb, Élelmiszer-technológiai szakember

CONVENIENCE

Hilcona, Schaan:
Selina Billet, E-profil eladó FZ
Louis Gouveia, Logisztikus FZ
Kail Kasemir, Automatizálási szakember FZ
Oliver Senti, Informatikus FZ
Mertcan Tedik, Gépkezelő FZ

Hügli Nährmittel AG, Steinach:
Berk Baybudogaglu, Logisztikus EFZ
Julian Eicher, Eladó EFZ
Tatjana Kobas, Logisztikus EFZ
Noah Signer, Élelmiszeripari technológus EFZ

Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell:
Michael Doser, Élelmiszer-technológiai szakember
Sabrina Fetzter, Duális képzés hallgatója üzemgazdasági szakon
Selina Fraider, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Jonas Gnirss, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Faiza Khadir, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Jessica Reinartz, Élelmiszer-technológiai szakember
Timo Schneider, Élelmiszer-technológiai szakember
Gabriela Szczyпка, Duális képzés hallgatója üzemgazdasági szakon
Hannah Veit, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel

Üdvözljük a Bell Food Group-nál!

BELL SVÁJC

Betim Aliu, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Marko Bahor, Szakács EFZ, Bazel
Philippe Cattin, Üzemfenntartási szakember EFZ, Bazel
Damian Dürr, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Aziz Ullah Eqbali, Logisztikus EFZ, Oensingen
Laurent Frei, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Nestor Haradithadi, Automatizálási szakember EFZ, Bazel
Lukas Haurin, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Nicolas Horny, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Gian Knoepfli, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Samantha Leuenberger, Eladó EFZ, Bazel
Tabea Meyer, Eladó EFZ, Bazel
Abdulsalam Mohamed, Húsipari szakasszisztens EBA, Oensingen
Amanuel Mulubrhan, Húsipari szakasszisztens EBA, Oensingen
Antonio Nedeski, Húsipari szakember EFZ, Bazel
Jan Reist, Applikációfejlesztő informatikus EFZ, Bazel
Fesnike Rushiti, Élelmiszeripari technológus EFZ, Bazel
Lorena Schelb, Üzemgazdaság-személyügyi menedzsment duális képzés hallgatója (2019.10.01-től kezdődően), Bazel
Fabio Teles, Húsipari szakasszisztens EBA, Bazel
Igor Trajanov, Irodai asszisztens EBA, Bazel

BELL INTERNATIONAL

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht:
Lennart Jaspers, Élelmiszer-technológiai szakember

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge:
Marvin Erik Cramer, Üzemtechnikai villanyszerelő
Hendrik Oltmanns, Üzemtechnikai villanyszerelő
Nico Verweyen, Gép- és berendezéskezelő, élelmiszer-technológiai szakterület

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal:
Susan Geyersbach, Ipari kereskedő
Dominik Siemer, Ipari kereskedő
Robin Thurm, Duális képzés üzemgazdasági szakon (B.A.) / ipari kereskedő

CONVENIENCE

Hilcona, Schaan:
Francisco Fernandez Alvite, Logisztikus FZ
Sidney Briggen, Logisztikus FZ
Michal Karczmarzyk, Automatizálási szakember FZ
Ekim Kardesoglu, Gépkezelő FZ
Hatice Kocatas, Gépkezelő FZ
Lars Meier, Élelmiszeripari technológus FZ
Lorin Murk, Élelmiszeripari technológus FZ
Veronika Anastasia Watzke, E-profil eladó FZ
Laurin Zenger, Informatikus FZ

Hügli Nährmittel AG, Steinach:
Lara Brunner, Eladó EFZ – E-profil
Asmitha Canagathas, Élelmiszeripari gyakornok EBA
Menil Demiri, Logisztikus EFZ
Patic Graf, Élelmiszeripari technológus EFZ
Jack Stepke, Logisztikus EFZ
Marc Sutter, Élelmiszeripari szakember EBA
Jordan Sutter, Eladó EFZ – E-profil

Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell:
Ramazan Bakici, Mechatronikai szakember
Luisa Berchtold, Duális képzés hallgatója üzemgazdasági szakon
Fabian Dan, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Christian Dornhof, Mechatronikai szakember
Laura Hagelkrüs, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Jan Hammer, Duális képzés hallgatója üzemgazdasági szakon
Luca Kral, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Jaroslav Osinka, Ipari kereskedő kiegészítő képzéssel
Hamzah Ragoubi, Raktárlogisztikai szakember
Eric Wiedenbach, Raktárlogisztikai szakember

A Hilcona elsőként viseli a «Friendly Work Space» címet Liechtensteinben

Nagyfokú elkötelezettség a munkahelyi egészség iránt

A Hilcona egy átfogó koncepció segítségével száll síkra munkavállalóinak jólétéért. Ennek köszönhetően a liechtensteini vállalat a hercegségben elsőként kapta meg a «Friendly Work Space» (azaz munkavállalóbarát munkahely) címet. Ez az üzemi egészségmenedzsment területén a legrangosabb svájci elismerésnek számít.

Megfelelő munkafeltételek, az egészséget támogató üzemi környezet, vezetők, akik értenek ahhoz, hogy hogyan tudják motiválni a csapatukat – aki viselni szeretné a «Friendly Work Space» címet, annak sokrétű módon kell kiállnia a munkavállalói jólétéért. Tavasz óta a Hilcona is tagja annak a több, mint 80 vállalkozásnak, amelyek a szisztematikusan megvalósított üzemi egészségmenedzsment (BGM) minőségi tanúsítványát viselik.

Munkavállalók támogatása minden szinten

«A Hilcona fejlődik, így a dolgozóink igényei is növekszenek», magyarázza Birgit Schmidinger, a Hilcona humán erőforrás részlegének vezetője és a tanúsítási folyamat felelőse. «Ezért

elengedhetlenné válik a hatékony üzemi egészségmenedzsment, amely számunkra a vállalatunk jövőbeli sikerességének kulcsfontosságú közepé tartozik».

A BGM területén a Hilcona már sok éve élen jár. A «Friendly Work Space» nevű címre történő pályázattal a vállalat a már bevezetett aktivitásokat szeretne volna még egyszer alaposan górcső alá venni, az optimalizálási szükségleteket megállapítani és az intézkedéseket egy átfogó stratégiában integrálni.

Mivel a Bell Svájc már 2016 óta viseli a sárga színű jelölést, Birgit Schmidinger a Bell Food Group HR részlegének vezetőjével, Harry Bechlerrel egyetértve már előjáróban értékes információkhoz jutott első kézből. 2018 tavaszán aztán elsőként egy önértékeléssel kezdetét is vette a tanúsítási folyamat. A tanúsítvány felelősei novemberben látogattak el a Schaanban lévő üzembe, és alapos vizsgálatnak vetették alá. Végül a Hilcona Liechtenstein első vállalataként az elmúlt márciusban egy ünnepélyes átadó keretében belül átvehette a hön áhított kítüntetést.

Az üzemi egészségmenedzsment bebiztosítása a vállalatnál

A kényelmi termékeket gyártó profi által a dolgozók egészségmegőrzése érdekében alkalmazott intézkedések közé tartozik többet között a foglalkozás-egészségügyi szakemberrel, Dr. Nada Ivicaval végzett közös munka is. Ő szűk egy év óta rendszeresen látogatja a schaan

Ők irányítják a BGM területét a Hilconánál (balról jobbra): Thomas Stigger, Michèle Stingelin, Birgit Schmidinger, Mario Kuschny, Günter Grabher, Monika Esperanza Fernandez



ani telephelyet, elemzi a munkahelyeket és lehetőséget biztosít a törvény által előírt, valamint az önkéntes üzemorvosi vizsgálatokra a munkahelyen.

Ezen kívül a Hilcona az ergonómiai szakértővel, Tobias Gredellel is együttműködik, aki mind a termelésben, mind pedig az irodai részlegben dolgozó munkavállalókat közvetlenül a munkahelyen látja el az ergonómia kérdéskörébe tartozó tanácsokkal. A páros sikeres schaan elrajtoltását követően több telephelyen is tervezik az üzemorvosi támogatás kiterjesztését.

Ezen kívül a Hilcona számára a vezető pozíciókban lévő munkavállalók továbbképzése is nagy jelentőséggel bír. Hogy a Supply Chain területen dolgozó vezetőit optimálisan felkészítse a feladatra, a Hilcona egy workshop sorozattal bízta meg a «Hiking Days» nevű vállalati tanácsadó céget. A koncepció az ember pozitív

megítélésén alapszik, amely abból indul ki, hogy minden munkavállaló tudása legjavát szeretné nyújtani és nem szándékosan vét hibákat. Az egy-, illetve kétnapos workshopok egy éven belül zajlottak le külső helyszíneken. A rendezvények egyik fontos eleme volt, hogy az idő egy részét a természetben töltsék. Ilyen módon a résztvevőknek újra és újra lehetőségük nyílt a perspektívaváltásra.

«A «Friendly Work Space»-standard szerinti tanúsítás során megbizonyosodtunk arról, hogy a BGM intézkedéseinkkel a helyes úton járunk. És most már azt is pontosan tudjuk, hogy mely területeken van még mit javítanunk», mondja Günter Grabher, aki a szakmai képzés koordinátoraként a BGM stratégia operatív megvalósításának egyik felelőse. «Ennek keretében arra fogunk törekedni, hogy vállalatunkat a dolgozók számára még egészségesebb környezetté változtassuk.» • mr

A hústermeléssel és
-fogyasztással kapcsolatos tények

HÚS VAGY NEM HÚS?

A húsfogyasztással kapcsolatosan napjainkban számos vitát folytatnak. Ökológiai szempontból értelmetlennek és egészségtelennek számít, avagy az ízélmény és a kiegyensúlyozott táplálkozás kultuláris fogalma és a mezőgazdasági körforgás fontos alappillére? Legfőbb ideje tehát a tények szakszerű szembeállításának.

Táplálkozás- fiziológiai szempontból számos ok van a húsfogyasztásra.

A húsevés vajon az új dohányzás, mint ahogy az nemrégiben egy svájci újság címlapján szerepelt, vagy éppen ellenkezőleg a kiegyensúlyozott táplálkozás elengedhetetlen alkotórésze? A húsfogyasztás az utóbbi időben újra és újra vitatémát szolgáltat a médiában éppúgy, mint privát körökben – érzelmi, és gyakran ellentmondásos kérdés. Vagy egyértelmű támogatóként, vagy éppen megrögzött ellenzőként nyilatkoznak róla. A tények szakszerű egymással szembeni felsorakoztatására azonban csupán ritkán kerül sor.

Az embernek fehérjékre van szüksége

Vitathatatlan tény: az emberi szervezetnek fehérjére van szüksége. A fehérje 20 különböző aminosavból áll, ebből kilenc létfontosságú a szervezet számára, mivel azokat nem vagy nem teljes mértékben képes saját maga előállítani. Így ezeket a táplálékon keresztül kell felvennie. A hús évszázadok óta az ember legfontosabb fehérjeforrása, ez napjainkban sincs másként. Noha vannak más fehérjetartalmú élelmiszerek, a húsban lévő fehérjék mégis különösen nagy arányban tartalmazzák a fontos aminosavakat, és összetételüket tekintve nagyon hasonlítanak az emberi szervezet saját fehérjéihez. A hús azonban nem csak létfontosságú fehérjékben gazdag, hanem számos más tápanyagot, például vitaminokat, többszörösen telítetlen zsírsavakat és nyomelemeket, többek között vasat, jódot, cinket is tartalmaz, amelyek az emberi szervezet számára szintén nagy jelentőséggel bírnak. Táplálkozás-fiziológiai szempontból tehát számos okunk van a húsfogyasztásra.

Környezetvédelmi szempontok

Tény: az élelmiszerek előállításához energiára, természetes erőforrásokra, például vízre vagy földre van szükség, ennek során emissziók keletkeznek, így hatással van a környezetre. Az ENSZ Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) adatai alap-

ján a világszerte végzett haszonállattartás tehető felelőssé az üvegházhatású gázok kibocsátásának 14,5 százalékáért. Ez az arány területenként eltérő. Svájcban a teljes mezőgazdasági termelés a Környezetvédelmi Szövetségi Hivatal közlése szerint 13,5 százalékkal járul hozzá a nemzeti üvegházhatású gázkibocsátáshoz. Ennek nagy részéért az állattartás felelős. Ezért fontos, hogy a mezőgazdaság hozzá tudjon járulni az éghajlatra gyakorolt hatások csökkentéséhez. A mezőgazdaság legfőbb éghajlatváltozásért felelős bűnösként történő beállítása azonban helytelen. Svájcban a közlekedés, a háztartások és az ipar okozza a CO₂-kibocsátás több, mint 70 százalékát.

Ezen felül számos olyan tényező van, amelyeket a környezetre gyakorolt hatások elemzésekor szintén figyelembe kell venni.

A kibocsátások tekintetében a mezőgazdaság nem hasonlítható össze más gazdasági ágazatokkal. A mezőgazdaság ugyan emissziókat keletkeztet, azonban egyszerre tárolóhelyként is szolgál. A humuszban gazdag talajfajták CO₂-t raktároznak, miközben más gazdasági ágazatok csak kibocsátóként vannak jelen. Ezen kívül természetes okokból kifolyólag a világ mezőgazdaságilag hasznosítható területének csupán közel egyharmada alkalmas földművelésre vagy gabona, zöldségek és gyümölcsök termesztésére. A többi terület rét, legelő és sztyepp. Az itt termő növényi alapanyagokat az emberek nem tudják közvetlenül felhasználni. Viszont a tehenek, kecskék, bárányok és egyéb nyers takarmányt fogyasztó állatok fel tudják dolgozni, és emberi fogyasztásra alkalmas, kiváló minőségű táplálékokat termelnek olyan területeken, amelyek egyébként nem lennének hasznosíthatók élelmiszergyártás céljára.

A fogyasztói magatartás újragondolása

A hús ökológiai mérlegéről végső soron a fogyasztók is döntenek. A környezetre gyakorolt hatások szempontjából mindenképpen észszerű visszanyúlni a regionálisan és szezonálisan előállított termékekhez. Ezáltal hosszas szállítási és hűtési idők takaríthatók meg. És ami szintén fontos: csak azt vásároljuk meg, amit valóban el is kívánunk fogyasztani. Épp a jómódú országokban jelent az úgynevezett Food Waste, azaz az élelmiszerpazarlás óriási problémát. A FAO adatai alapján régiótól függően évente fejenként nagyjából 120 – 300 kilogramm élelmiszer kerül a szemétkébe. Az élelmiszerpazarlás visszaszorítása így további hajtóerőként szolgálhat az üvegházhatású gázkibocsátás csökkentésében. Hiszen amit nem gyártanak, az nem keletkeztet emissziókat sem. • fv

A fogyasztói magatartás fontos tényező a húshoz hasonló élelmiszerek ökológiai mérlegénél.

A Proviande nevű ágazati szervezet részletes információkat gyűjtött össze a húsgyártással kapcsolatosan:

www.proviande.ch/de/dossiers/oekologie.html

A svájci «Metzgete»

Az ősz laktató oldala

Ősszel a kedvelt vadételek mellett mindenekelőtt egy dolgot várnak a svájci húsimádók: a hagyományos «Metzgete» nevű szokást. Egy régi szokás, amelyet a szükség hívott életre, és amely napjainkban a «Nose to tail» (orrától a farkáig)-mozgalomnak köszönhetően ismét egyre inkább teret hódít.



Szükségből hagyomány

A «Metzgete» – Svájcban ez olyannyira az ős elengedhetetlen kelléke, mint ahogy a nyaré a grillkolbász. Hogy mikor rendezték meg először, azt senki sem tudja pontosan. Mielőtt a professzionális sertéstartás megvetette volna a lábát, a családok általában több sertést is neveltek. Ezek vagy a nyers szerves hulladékot pusztították el, vagy pedig a sertéspásztorok kihajtották őket az erdőbe legelni. Azt azonban senki sem engedhette meg magának, hogy a tél folyamán végig takarmánnyal etesse az állatokat. Ezért késő ősszel és kora télen a sertések közül néhányat levágtak.

Ennek során lehetőség szerint a sertés valamennyi részét fel kellett dolgozni, hiszen a hús drága volt. A gyorsan romló részeket, amelyeket nem lehetett szárítással, sózással, füstöléssel vagy eltevessel tartósítani, még aznap el kellett fogyasztani – mivel még nem voltak hűtőszekrények. A «Metzgete» ezért nem csupán a hentesmesterek okozott kemény munkát, hanem elsősorban igazi ünnepi étkezést jelentett az egész családnak, mielőtt a karácsonyt megelőző böjti időszak kezdetét vette volna. Nem ritkán a szomszédokat, barátokat, papokat és tanárokat is meghívták – a «Metzgete» a legfontosabb családi ünnepek egyikének számított.

Manapság a gazdák nem kényyszerülnek arra, hogy a sertéseket a tél beköszönte előtt levágják. Disznóvágást az egész év folyamán tarthatnak. Az őszi «Metzgete» szokása azonban fennmaradt, és már régen kulináris hagyománnyá vált.

Az orr hegyétől a fark végéig

A «Metzgete» középpontjában mindig is a sertés teljeskörű feldolgozása állt. Az orra hegyétől a farka végéig egyetlen részét sem szabad elpazarolni.

A sertéseket általában a kora reggeli órákban vágják le. A nem eltartható részeket, például a belsőségeket és a vért azonnal feldolgozták. A fejét, a farkát és a belsőségeit (veséjét, máját és gyomrát) a konyhába vitték, és lábasokban megfőzve hasznosították. Többek között ezek szolgálták az ismert véres és májas hurka alapjául. A hasaalját, szegyet, nyakat, lapockát és tarját tartósították, majd a tél folyamán elfogyasztották. A farrészekből sonkát készítenek, a szűzpecsenye pedig néhány nappal később a tányérra kerül.



A mai disznótoros tálra hagyományosan a véres és májas hurka, a csülök, a főtt hús és a szalonna tartozik. Kedvelt köretek a sós burgonya vagy a rösztli. A savanyú káposzta vagy a szárított zöldbab éppúgy nem hiányozhat, mint a kötelező párolt almászeletek. Ez a laktató főételnek egy kis édes ízt kölcsönöz.

Fenntarthatóság és az állatok tisztelete

Az elmúlt évek folyamán a «Metzgete» a «Nose to tail»-mozgalomnak köszönhetően a vidéki vendéglőkön és házias fogadókon kívül is valósággal újjászületett, és időközben a városokba is elért. Így manapság az igényes gasztronómiában is megtalálhatók a «másodosztályú húsok» az étlapokon, amelyek hosszú ideig háttérbe szorultak a nemes részek mögött. Teljes egészében a fenntarthatóság céljának megfelelően és az állatok tisztelete mellett. • sh

A «Metzgete» már régóta elért az igényes gasztronómia területére is.

A termékfejlesztés kulisszái mögött

EGY JÓ ÖTLETTŐL A SIKERES ÚJDONSÁGIG

Legyen szó akár világujdonságról, akár módosított receptúrájú klasszikusról – a Bell Food Group termékfejlesztői mindig friss impulzusokkal szolgálnak. A kezdetet legtöbbször egy jó ötlet szolgáltatja. Hogy ebből hogyan lesz végül piacképes termék, azt a LOOK! a Bell, Eisberg, Hilcona és Hügli termékfejlesztési részlegein dolgozó szakembereitől tudta meg.



A termékfejlesztés minden részlegen meglehetősen hasonlóan zajlik.

A Bell Food Group berkein belül minden évben több, mint 100 új terméket hívnak életre. A paletta a hentesárúktól kezdve a salátákon és desszerteken át egészen a húsok és halak vegán alternatív helyettesítő termékeikig terjed. Legyenek azonban az egyes szegmensek bármennyire is eltérők, a termékfejlesztés legtöbbször nagyon hasonló módon zajlik.

Először is a csoport minden márkája esetében nagyon fontos, hogy szorosan kövessék az éppen zajló eseményeket. Élen járó metropoliszokban, például Londonban vagy Amszterdamban történő üzletlátogatások, innovációs workshopok, vásári részvétel vagy külső szakértőkkel történő eszmecsere – a Bell, Eisberg, Hicona és Hügli termékfejlesztői sokféle módot találnak arra, hogy felderítsék a legújabb trendeket. Továbbá a vásárlók igényei is gyakran szolgálnak az új fejlesztések kiváló okaiként. Ez a végső vevők oldalán éppúgy érvényes, mint az élelmiszer-szolgáltatási szegmens esetében.

Ha megszületett az ötlet, akkor legtöbbször elsőként tüzetesen megvizsgálják. Gyártható a termék? Milyen alapanyagok szükségesek hozzá? Milyen csomagolásban készüljön? Milyen árkategóriában mozog? Figyelembe vételre került-e valamennyi irányelv az alapanyagokat és a fenntarthatóságot illetően? Amennyiben ezen és minden további releváns kérdés megválaszolását követően zöld utat kap az ötlet, megkezdődik a termékfejlesztés legizgalmasabb fázisa.

A kísérleti konyhában az elméletet átültetik a gyakorlatba. A fejlesztők számára ez annyit jelent, hogy addig próbálkoznak, amíg A-tól, azaz az aromától Z-ig, ami az elkészítést jelenti, valamennyi paraméter stimmel. Közben természetesen a termékmintát mindig meg kell kóstolniuk.

Samuel Bell: Egy új receptúrájú klasszikus

A Bell 150 éves fennállása is adott munkát a termékfejlesztőknek. A jubileum alkalmából egy olyan irányvonalat alkottak, amely a márka kézműves hagyományait napjainkba ülteti át. A «Samuel Bell 1869» nevet viselő termékcsaláddhoz 16 klasszikust választottak, például a Bell Würstli virslit, a Burehamme sonkát és a borjúból készült főzőkolbászt, amelyek receptúráját úgy alakították át, hogy a lehető legnagyobb mértékben elkerüljék az adalékanyagok és tartósítószer használátát.

«Ebben az jelentette számunkra a kihívást, hogy az eredeti termékhez képest az íz és minőség ne változzon», meséli Jan Schemmer. «Hogy ehhez már előljáróban széleskörű visszajelzést kapjunk a vásárlóinktól, a termékvonal esetében vásárlói tesztek is végeztünk.»

Ezen kívül a termékek küllemének is a bennük rejlő tradicionális kézművesség jegyeit kell közvetítenie. Ennek az elvárásnak az ipari termeléssel történő összeegyeztetése is kihívásokat állított a felélőskök elé.

A hozzáillő csomagolásforma elkészítése is szokás szerint kéz a kézben járt a termékvonal fejlesztésével. A bézs színű csomagolás az alapítóról készült portréval éppúgy a specialitások régmúlta visszanyúló hagyományát szimbolizálja, mint maga a tartalom.

Ebben az esetben a Bell marketingszakemberei egy televíziós reklámmal együtt erőteljesen segítségül hívták a hirdetés eszközeit is, amely a múltat és a jelent élvezettel köti össze.

Stein's Best a Hüglitől: Kifelé a konyhából az új márkával

Hogy a termékfejlesztők a márká és csomagolás témakörével is intenzíven foglalkoznak, azt a Hügli a Stein's Best nevet viselő koncepciója jelzi. Annak érdekében, hogy a vendéglátásban tevékenykedőket a régóta hódító BBQ irányzatnál is segítsék, modern márkaimázssal ruházták fel a jól bevált szószokat és fűszerkeverékeket.

Ide tartozott az is, hogy a korábban nagy kiszerelesben kapható majonézek, ketchupok, steak- vagy koktélmártások új külsőt kaptak. Az átlátszó, összenyomható flakonok nem csupán az éttermi konyhákban alkalmazhatók, hanem a vendégtérben az asztalra helyezve is nagyszerűen mutatnak.

Ezzel egy időben a fejlesztők a receptúrákat is hozzáigazították az újfajta felhasználási módhoz. Így például azt is biztosították, hogy a szószok hűtés nélkül is legalább hat hónapig megőrizték minőségüket. Ezen túlmenően bevallásra kötelezett hozzávalókat nem tartalmaznak. Egy könnyítés a vendéglátóipar szereplőinek, akik ilyen módon megspórolhatják az étlapokon a megfelelő figyelmeztetéseket.

**A szószok hűtés nélkül
legalább hat hónapig
megőrzik minőségüket.**



A Radolfzellben lévő fejlesztő konyhában készülnek a receptúrák az új Hügli termékekhez.

«Egy komplex termék fejlesztése akár kilenc hónapig is eltarthat.»

Amennyiben egy bizonyos vevő megbízásáról van szó, akkor ő is kap kóstolót az első mintákból. Elsősorban komplex újdonságok esetében vehet igénybe hosszabb időt, amíg a receptúrát készre csiszolják és elkészül a «prototípus».

A mintakészítéssel egy időben a termékhez illő csomagolás előkészületei is zajlanak. «A csomagolás számunkra mindig a termék részét jelenti», mondja Jan Schemmer, a svájci Bell termékmenedzser és fejlesztési részlegének vezetője. «Ennek fejlesztése sok esetben valóban tovább tart, mint magáé a tartalomé.» Ez többek között azért is van így, mert nem csupán a csomagolást kell pontosan a termékhez igazítani, hanem a címkézéshez szükséges hozzávalók listáit, nyilatkozatokat és minőségmegőrzési időket is gondosan meg kell határozni és vizsgálni.

Amennyiben a termékminta és a csomagolás minden oldalról jóváhagyásra kerül, elérkezett a következő izgalmas lépés: a termelésnek történő átadás. Legtöbb esetben elkészítik az úgyneve-

zett «nulladik szériát.» Ennek az első tesztgyártásnak a folyamán mutatkozik meg, hogy az újdonság az ipari előállítás körülményei között is helyt tud-e állni. Ez elsősorban olyan termékek esetében fontos, amelyek a nagyméretű gyártóberendezésekre történő áthelyezés során máshogy viselkedhetnek, mint a tesztlaborban. Így például a panírok az ipari folyamatnál vékonyabbak lesznek, mint kézzel történő panírozás esetén. A folyékony szószok nagyméretű géppel történő keverése során is más eredmény születhet, mint a kisméretű mixereknél.

Ezekkel ellentétben vannak viszont olyan esetek is, amikor a gyártás azonnal nagy mennyiségben elindulhat. «A por formátumú termékeknel nem minden esetben szükséges nulladik széria elkészítése, mivel a laboratóriumi léptékben kifejlesztett receptúra legtöbbször jól átültethető az ipari gyártás

A receptúrákban a lehető legnagyobb mértékben mellőzésre kerültek az adalékanyagok.

Saláta manufaktúra: Ultra frissesség az Eisbergtől

A 20 óráig megrendelt termékek másnap reggel hat órakor megérkeznek az üzletbe. Ami elsőre boszorkányságnak hangzik, az az Eisbergnél már valóság. A kényelmi termékeket gyártó szakértők egy kísérleti projekt keretében az elmúlt hónapokban a kész fogásként fogyasztható saláták egy újfajta koncepcióját tesztelték.

Ennek során a termékfejlesztők számára az ultra friss gyártási folyamat bizonyult a legnagyobb kihívásnak. Az összes többi Eisberg termékhez hasonlóan a feldolgozás hűtött helyiségekben történik. A felhasznált salátákat jeges vízben megmossák, hogy igazán ropogósak maradjanak.

A kész változatokhoz ezen felül nem kevés manuális munka is szükséges. A dolgozók például kézzel szeletelik fel a csirkemellhez hasonló hozzávalókat gusztusos darabokra.

Mindez éjfél után történik, hogy a saláták a következő reggel pontban öt órakor készen álljanak az elvitelre szánt ételeket forgalmazó üzletekbe történő kiszállításához a zürichi régióban. Esténként pedig ismét előlről kezdődik a folyamat, hiszen az ultra friss vitaminbombák egy napos eltarthatósággal ultra rövid ideig őrzik csak meg minőségüket.



«Minden új termékkel
tanulunk valamit.»

A termelésnek történő átadás mindig izgalmas lépést jelent.

és a nagyobb keverőberendezések segítségével történő előállításra», meséli Matthias Geyer, a Hügli Élelmiszer-szolgáltatási területének stratégiai marketingvezetője.

Amikor minden stimmel, kezdődhet az újdonság szériagyártása. Az értékesítési csatornától függően ekkor már sok esetben a marketing intézkedések és a terméklisztázási megbeszélések is elkezdődtek. A kiskereskedelem számára készített termékeknel a bevezetést például a szupermarketekben történő kóstolók is kísérhetik. Bizonyos koncepciókhoz átfogó reklámkampányok is készülnek, például az interneten vagy a televízióban. Az élelmiszer-szolgáltatási szegmens újdonságaihoz elsősorban a külső értékesítők közreműködése szükséges. Hogy a vevők számára a lehető legjobban tudják prezentálni az innovációkat, ők maguk is előre megkóstolják a termékeket, és ha szükséges, az elkészítés módjával is megismerkednek.

Hogy az ötlettől a piacképességig tartó teljes folyamat mennyi időt vesz igénybe, nagyon eltérő. «Egy egyszerű zacskós saláta fejlesztése – mindig a csomagolással együtt értve – nálunk nagyjából négy, míg egy egyszerűbb tálcsás terméké körülbelül hat hónapig tart. Egy összetettebb tálcsás termék akár kilenc hónapra is munkát adhat nekünk», meséli Roland Zehnder, az Eisberg termékmenedzsere és termékfejlesztési részlegének vezetője. «A vegetáriánus halfilék kifejlesztéséhez két évre volt szükségünk», magyarázza Julia Sackers, a Hilcona technológiamenedzsmentért felelős dolgozója. «Ez azonban különleges esetnek számított, mivel időközben többször is módosításra kerültek a keretfeltételek.»

A folyamat legvégén még egyszer izgulhatnak a termékfejlesztők. Hiszen az csak ilyenkor derül ki, hogy a vásárlók hogyan fogadják a terméket. «Szerencsére nem gyakran fordul elő, hogy a koncepció nem részesül pozitív fogadtatásban a fogyasztóknál», mondja Jan Schemmer. «Hiszen az újdonságaink gondos előkészítésének köszönhetően a sikertelenség kockázatát minimális szintre korlátozzuk.» • *mr*



Julia Sackers a Hilcona számára vegán alternatívákat fejleszt a hal- és húsfélésekhez.

Három kérdés Julia Sackershez

Ön a Hilconánál a hústermékek vegetáriánus és vegán alternatíváit fejleszti. Ennek során milyen koncepciót követ? Julia Sackers: A termékeknek küllemüket, ízüket és állagukat tekintve a lehető legközelebb kell állniuk az eredeti termékhez. A fehérjetartalomhoz hasonló tápértékek is megközelítik a húsból vagy halból készült eredeti változatokét. És ami vegánok esetén fontos: B12-vitamint tartalmaznak, amelyhez pusztán növényi táplálkozás útján nem jutnak hozzá kellő mennyiségben.

A Hilcona mióta mutat elköteleződést a trendszegmens iránt? Amikor 2015-ben a Hilconához kerültem, még nagyon gyerekcipőben jártunk. Azóta a csapattal minden termék által tanulunk valami újat, és egyre jobban tudjuk, hogy mik a lényeges dolgok. A nyersanyagok, például zöldborsóból, szójaból, búzából vagy napraforgóból nyert, úgynevezett texturált növényi proteinek is egyre jobb minőségűvé válnak. Ennek ellenére minden újdonságban a szaktudás mellett rengeteg kísérletezési munka is rejlik, amíg megtaláljuk a tökéletes receptúrát. A vásárlók kitűnő visszajelzése azt mutatja, hogy a nap, mint nap tanúsított elkötelezettségünk valóban megéri.

Az Önök által fejlesztett termékek valódi alternatívát jelentenek a húsból vagy halból készült mintákhoz képest? Tényleg nagyon hasonló az ízük. Hogy ezt elérjük, például a vegán halrudacsákat mindig a halból készült változatokkal összehasonlítva kóstoltuk meg. Otthon már sikerült ezzel a megtévesztéssel élnem: amikor egyszer hazavittem egy mintát, a férjem csak az ötödik halrudacska elfogyasztását követően jött rá, hogy vegán halrudacska volt szó. A minőség még őt is meggyőzte.



Új Serrano-sonka gyártóüzem Fuensalidában

MILLIOMOS LESZ A BELL

Felfegyverkezik a spanyolországi Bell. Fuensalidában, Madrid közelében létesült egy új, a legmodernebb technológiával felszerelt gyártóüzem a Serrano-sonkák számára. Az új gyárnak köszönhetően Spanyolországban minden évben közel egymillió Serrano-sonkát tudnak előállítani.

Fuensalida egy aprócska tartományi helység Madrid kapui előtt. Van egy délben nem különösebben népes bevásárlóutcája, egyébként a települést ipari- és kereskedelmi építmények tartják. Nemrég óta ezek közé tartozik a Bell Spanyolország Serrano-sonkára szakosodott telephelye is.

A megközelítés során a csarnok már messziről látható, és lenyűgöző méretekkel rendelkezik. Az újonnan készült létesítmény 26.000 négyzetméteren kínál szárítókamrákat az évente közel egymillió Serrano-sonka számára. Az új építmény körülbelül 45 millió eurós befektetésből készült. Így a spanyolországi Bell projektje a spanyol hentesáru-piac elmúlt években megvalósult egyik legnagyobb befektetési projektjének számít.

A termelés mellett a Bell Spanyolország fő székhelye is áthelyezésre kerül a közeli Casarrubios del Monte településről Fuensalidára. Az üzembe helyezés 2019 júniusában történt meg. A menedzsment tagjai, az irodai alkalmazottak, valamint az első termelési dolgozók már áttelepültek Fuensalidába. Jelenleg a gyártóberendezések tesztelése és lépésenkénti üzembe helyezése zajlik. A teljes gyártási kapacitást az év végéig tervezik elérni. Akkorra Fuensalidában közel 100 munkavállalót fog-

nak foglalkoztatni. Szeptember végén egy nyitóünnepség keretein belül történik meg az üzem hivatalos felavatása.

Az új létesítmény életre hívásának oka igazán örömteli. A gyár azért vált szükségessé, mivel a spanyol hentesáru-specialitások kedveltsége az elmúlt évek folyamán egész Európa-szerte erőteljes növekedésnek indult. A Casarrubios del Montében lévő régi üzem gyártási kapacitása már régóta nem volt képes lépést tartani az egyre növekvő kereslettel. «A Serrano-sonkák hosszas érlelési ideje miatt elsősorban az érlelőkamrák hiányoztak, emiatt egyre gyakrabban kellett a sonkáinkat külső vállalkozásoknál tárolnunk», magyarázza Rodrigo Fernandez, a Bell Spanyolország marketingvezetője.

A Fuensalidában létesült új üzem erre kínál megoldást, és ezáltal letették a spanyolországi Bell további növekedésének alapkövét. A modern gyártóberendezések elegendő helyet kínálnak, és teljes egészében a Serrano-sonkák sózására, kicsontozására és szárítására készültek. A nagyjából félórányi autótúra fekvő Casarrubios del Monte telephelyet kiegészítő szárítási kapacitásokkal bíró logisztikai központtá alakítják át. A Bell Spanyolország harmadik gyártóüzeme Azuagában található Extremadura tartomány szívében, a híres Ibérico-sertések tenyésztésének vidékén. Itt a hangsúlyt a korábbiakhoz hasonlóan a kiváló minőségű Ibérico-sonkák, valamint a spanyol «Embutidos» nevű finomságok, mint a Salchichón, Lomo vagy Chorizo készítésére helyezik. • fv

A 64 szárítókamra közel egymillió Serrano-sonka számára biztosít helyet.



A Bell reklámplakátjai az elmúlt évszázadban országszerte a figyelem középpontjában álltak

PLAKÁTOK A «BÁZELI ISKOLÁBÓL»

A 20. században Svájc legjobb grafikusai tervezték a Bell időtlen reklámplakátjait. Elsősorban az úgynevezett «Bázeli Iskola» Donald Bruntól és Herbert Leupintól származó munkái bizonyultak figyelemre méltó műalkotásoknak.

«Jók között a legjobb.» Ez az egyszerű, ámde kézenfekvő szlogen 1923-ban került fel az akkori Bell AG első művészi reklámplakátjára. A vállalat akkoriban már régóta Európa legnagyobb húszüzemei közé tartozott, az 1908-ban az Elsässerstrasse utcában berendezett gyárterület folyamatosan növekedett – és a reklám egyre fontosabb jelentőséghez jutott. Nik-

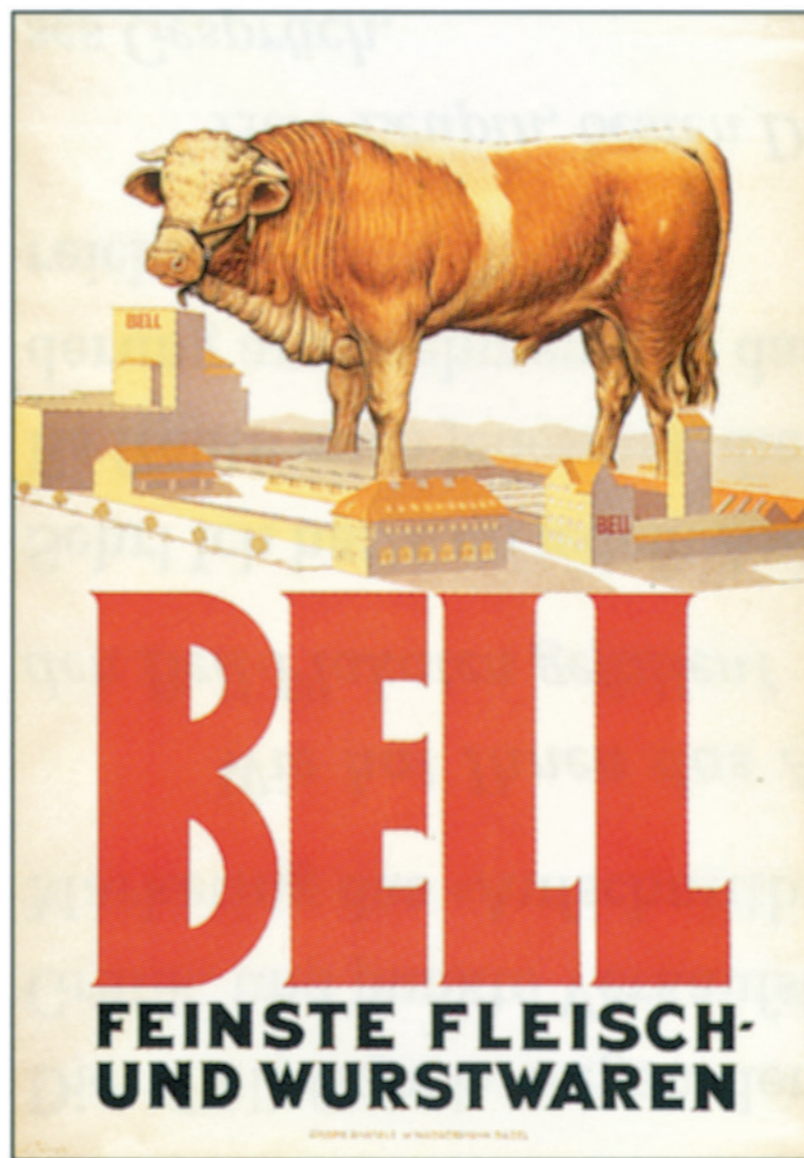
Az akkori Bell AG első művészi, Niklaus Stöcklin által készített reklámplakátja 1923-ból



laus Stöcklinnek, a bázeli festőművésznek sikerült a hön áhitott nagy dobás – a combsonkát ábrázoló motívumot több, mint három évtizeden keresztül használták a reklámokban. 1952-ben maga Stöcklin volt az, aki a plakátját modernre csiszolta és újra kiadta.

Stöcklin volt az első, hamarosan azonban nem az egyetlen reklámgrafikus és plakátművész, aki a Bellnek dolgozott. Egy évvel a premiért követően August Haas egy tehenet helyezett grafikusán ábrázolva a Bell vállalati telephelyére. Abban az időben ez a motívum díszítette a Bell első vállalati brosráját is, amelyet 1928-ban adtak ki. A belső részben az akkoriban elérhető 132 féle Bell terméket mutatták be számozással ellátva színes képeken.

1939-ben nyújtotta be első munkáját a Bellnek az 1916-ban Beinwilben született, a párizsi «Ecole Paul Colin» iskolában végzett, később pedig bázelen élő művész és grafikus, Herbert Leupin. Ez a híres húsvágó deszka, amely röviddel a második világháború előtt készült, és amely ennek a nehéz időszaknak a végén még egyszer fontos szerephez jutott. 1948-ban, három évvel a háború vége után, a régóta tartó húskorlátozások feloldására kerültek Svájcban. A Bell AG-nél megünnepelték ezt a napot azzal, hogy minden munkavállaló ajándékba kapott egy lyoni kolbászt. Herbert Leupin műve pedig röviddel ezt követően ismét a város plakátfelületeit díszítette. A Bell propagandafőnöke, Peter Miescher gyorsan cselekedett – ismét mindennek olyannak kellett lennie, mint a háború előtt. A húsvágó deszka a «Happy Birthday Dear Leupin» elnevezésű kiállításon az 1999-ben meghalt művész három évvel ezelőtti 100. születésnapja alkalmából «teljes valójában» élte reneszánszát a bázeli plakátgyűjteményben. A kiállítás megnyitóján a grafikusán ábrázolt húsvágó deszka a megfelelő feltétellel kulináris kínálatként köszönt vissza.



Tehén a Bell vállalati telephelyén, August Haas, 1924

Leupin a későbbi, mindvégig sikeres évei során még három további plakátot készített a Bell számára. Ekkor már rég az akkori «Bázeli Iskola» legismertebb képviselőjévé vált, amelyben Donald Brun is jelentős szerepet játszott. Leupin 1937-ben több időszakban is Brun műtermében dolgozott, aki Ernst Keisernél szerzett szakmát reklámgrafikusként, majd azt követően önállóvá vált.

1939-ben, a Bellnél megvalósult premierjének évében Leupin megalkotta a luzerni szövetségi lövészünnepség plakátját is, egy évvel később pedig a Muba nagy figyelemmel kísért plakátját. Hamarosan egész Svájcban és külföldön is népszerűvé

Napjainkban a Bell valamennyi plakátját a bázeli plakátgyűjteményben őrzik.



150 éves a Bell – plakátverseny

A 150 éves jubileum alkalmából a Bell a neves bázeli Képzőművészeti- és Művészeti Főiskolával (HGK) közös szervezésben plakátversenyt rendez. Ennek során a HGK hallgatói egy általuk választott történelmi Bell plakátot értelmeznek újra és ültetnek át napjaink stílusára. A plakátok 2019. november 14-től 19-ig láthatók a HGK egyik kiállításán Bázelen a Freilager-Platz 1 cím alatt. 2019. november 14-én 17.00 órától kerül sor a kiállítás megnyitójára, amelyen a győztes plakátot is kihirdetik. A belépés ingyenes, amelyre minden munkavállalót szeretettel meghívunk.

vált. A sissachi Mineralquelle Eptinger nevű italkészítő vállalatnak készített plakátjai nagyon híresek. A későbbi lila Milka tehén alapötletének alkotójaként is őt tartják számon. 1970-ben elkészítette az első «Art Basel» nevű művészeti vásár jelzését. A cirkuszplakát, amelyen a Svájci Nemzeti Cirkusz egy bohóca a «Knie» (azaz térd) szó négy betűjét jelképesen egyensúlyozza a bal térdén, Herbert Leupin örökzöld művei közé tartozik.

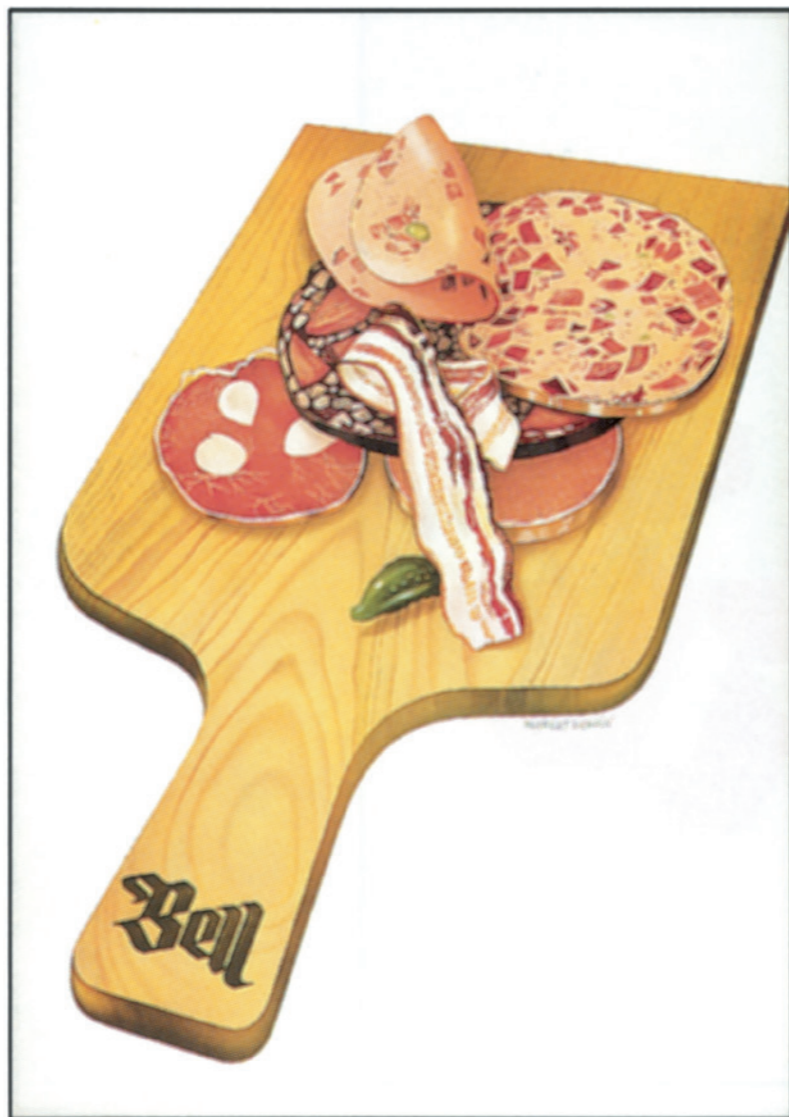
A «Bázeli Iskola» tagjai volt még Hermann Eidenbenzel és Celestino Piattival együtt két további művész is, akik a Bellnek dolgoztak. Az akkori művészeti iskolából kikerült grafikusok az 1930-as és 1940-es években Svájc szerte a legjobbnak számítottak.

A Bell AG a 125 éves jubileum alkalmából külön ívet ad ki saját, művészi plakáttörténetéről. 42 darab, 1923 és 1994 között készült plakát mutatja be a vállalat elmúlt közel 70 évének fejlődését. Egy interjúban Herbert Leupin grafikus nyilatkozik a reklámplakátoknak az idők folyamán betöltött jelentőségéről. A jubileum évében a régi plakát-hagyományt figyelembe véve nemzeti plakátversenyt is kiírnak. A 125 legszebb plakátot a nyár folyamán vándorkiállításon mutatták be tizenkét svájci városban.

Jelenleg a Bell valamennyi plakátját a bázeli plakátgyűjteményben őrzik, amelyben több, mint 90.000 plakátból álló készlet található.



Stöcklin 1952-ben modernizálta a plakátmotívumot, és kiegészítette a Paul O. Althaus által készített felirattal.



Leupin 1939-ben készítette első megbízásos munkáját a Bell AG részére – a legendás hústál.

„A diagonál egy olyan stílus eszköz, amelyet Niklaus Stöcklin szívesen alkalmazott.”

1939, Herbert Leupin

Herbert Leupint számos grafikus inspirálta, ezek közé tartoztak Niklaus Stöcklin, Hermann Eidenbenz és Donald Brun, akik szintén a Bell plakátművészei voltak. Leupin 1939-ben készítette első megbízásos munkáját a Bell AG számára, egy fából készült húsvágó deszkát szalonnával, hurkával, felvágottal és egy ecetes uborkával. Ez mind a mai napig klasszikusnak számít a Bell plakátok között.

«A diagonál egy olyan stílus eszköz, amelyet Niklaus Stöcklin szívesen alkalmazott. Ez Leupin számára is tetszetős, noha a grafika három dimenziósan nem egészen

stimmel és hibákat tartalmaz, a szemnek mégis megfelelő» mondja Patricia Jordanov. Ez a plakát is a Bázeli Iskolára jellemző «mágikus realizmus» stílusirányzatához sorolható.

1949, Paul O. Althaus

Paul O. Althaus elsősorban az 1938-ban régies írásmóddal készült Bell felirat megalkotójaként ismert, amely 65 éven keresztül maradt fenn és 2003-ig csak apró módosításokat végeztek rajta. Azonban Althaus, korának egyik reklám-ikonja, plakátművészként is tevékenykedett a Bellnél. 1949-ben a híres «Bell-Würstli» virslit vetette papírra. A sárgás aranyszínű háttér, a gőzölgő virslik és a tágra nyílt szemek elképesztő hasonlóságot mutatnak egy Viktor Rutz által 1937-ben készített Ovomaltine plakáttal. «A némileg túlzó termékdicsoítás az ő márkajelzése volt», mondja Patricia Jordanov, aki a család férfitagjainak arckifejezését «nem nyugodtnak, hanem inkább kissé hátborzongatónak» látja. És kihangsúlyozza, hogy ez 1950-ig a Bell történetének egyetlen plakátja, amelyen emberek láthatók.

„A némileg túlzó termékdicsoítás az ő márkajelzése volt”



Donald Brun egyik műalkotása a Bell 100 éves jubileuma alkalmából 1969-ből.

1969, Donald Brun

Donald Brunnak a Bell 1969-ben ünnepelt 100 éves jubileumára igazi műalkotást sikerült létrehoznia motívumával. Az év a «Bell epoque» mottót viselte – Brun pedig a vállalat 19. századi kezdeti időszakából ábrázolta sokszínűen egy nagyvilági hölgy bevásárlásának képét és egy kutyát, amely kidugja a nyelvét a bevásárlókisárból kilógó Klöpfer kolbászfűzér láttán. «A plakát mondanivalója a francia Jules Chéret-re emlékeztet, aki 1890-től első művészként kezdte alkalmazni a női motívumokat a reklámban», magyarázza Patricia Jordanov. Szintúgy Chéret-re jellemzőek a felhasznált lekerékített írásjelek, amelyek a «Bell epoque» szlogenben köszönnek vissza. Az 1969-es évből származó plakát tiszta színmenete különösképp a tarka, virágos fejékszeren a kor egyik jellemzője. • A Bell történetét Daniel Schaub, bázeli történész dolgozta fel a 150 éves évforduló alkalmából.

Évfordulók

A Look! gratulál a 2019. szeptember és november között évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak

Bell Svájc

20 év szolgálati idő

Vilvarajah Kandiah, szeptember 1., Bell, Cheseaux-sur-Lausanne
Joachim Messner, szeptember 1., Bell, Oensingen
William Ritt, szeptember 1., Bell, Bâzel
Sylvain Tiili, szeptember 1., Bell, Bâzel
Cristiano Zapatero, szeptember 1., Bell, Gossau
Fahri Kuqi, szeptember 6., Bell, Zell
Sébastien Block, szeptember 13., Bell, Bâzel
Bubacarr Jaiteh, szeptember 13., Bell, Bâzel
Kikeba Mpebele, szeptember 13., Bell, Bâzel
Dritim Sadiku, szeptember 27., Bell, Bâzel
Arsim Asani, október 1., Bell, Bâzel
Ceryani Can, október 1., Bell, Bâzel
Giuseppe De Marco, október 1., Bell, Cheseaux-sur-Lausanne
Gerald Kueny, október 1., Bell, Bâzel
Jessica Rapp-Hermann, október 1., Bell, Bâzel
Sivasutha Tharmalingam, október 1., Bell, Bâzel
Rajiny Thiyagarajah, október 1., Bell, Bâzel
Philippe Collonge, október 4., Bell, Cher-Mignon
Christine Messmer, október 4., Bell, Oensingen
Alain Le Faou, október 11., Bell, Bâzel
Ursula Bachmann, november 1., Geiser, Schlieren
Philippe Furst, november 1., Bell, Bâzel
Elvira Meyer, november 1., Bell, Oensingen
Jean-Pierre Mouglin, november 1., Bell, Bâzel
Ilyas Oezcan, november 1., Bell, Bâzel
Harald Baumann, november 15., Bell, Oensingen
Pilar Pérez, november 16., Geiser, Schlieren
Dragoslav Ivanović, november 22., Bell, Cheseaux-sur-Lausanne

25 év szolgálati idő

Giai Tat, szeptember 19., Bell, Bâzel
Christian Haengi, október 1., Bell, Cher-Mignon
Aferdita Mehmeti-Avdiu, október 1., Bell, Oensingen
Sandra Ndione, október 3., Bell, Bâzel
Borce Stojanoski, október 3., Bell, Bâzel

30 év szolgálati idő

Claudia Fiorillo, szeptember 1., Bell, Bâzel
Joaquín Flores, szeptember 1., Bell, Cheseaux-sur-Lausanne
Laurent Bachmeyer, szeptember 11., Bell, Bâzel
Andreas Hurni, október 16., Bell, Oensingen
Thomas Müller, október 30., Bell, Zell
Gabriel Ifrid, november 1., Bell, Bâzel
Mario Ramseier, november 2., Bell, Oensingen
Bertrand Kaiser, november 13., Bell, Bâzel

35 év szolgálati idő

Jean-Luc Rasser, október 1., Bell, Bâzel
Nadine Groell, október 8., Bell, Bâzel
Rosario Donato Gagliarde, október 15., Bell, Cher-Mignon

40 év szolgálati idő

Catherine Becoye, szeptember 10., Bell, Bâzel
Monika Wyss, október 1., Bell, Bâzel

Nyugdíjazások

Beatrice Contarato, november 30., Bell, Bâzel

Korengedményes nyugdíjazások

Yoganathan Kanapathipillai, augusztus 31., Bell, Zell *(utólag)*
Marc Pelletier, szeptember 30., Bell, Bâzel
Pierrot Pennestri, szeptember 30., Bell, Bâzel
Marcello Tocci, október 31., Bell, Bâzel
Antonio Leite, november 30., Bell, Cher-Mignon

Haláleset

Frank Honold, május 26., Bell, Bâzel *(utólag)*

Bell International

20 év szolgálati idő

Stefan Höter, szeptember 1., Bell Németország, Seevetal
Lilija Mass, szeptember 6., Bell Németország, Harkebrügge
Elvira Rissling, szeptember 6., Bell Németország, Harkebrügge
Claudia Hartwich, szeptember 13., Bell Németország, Seevetal
Larissa Eirich, október 1., Bell Németország, Harkebrügge
Tatjana Fedotov, október 1., Bell Németország, Harkebrügge
Wilfried Kramer, október 1., Bell Németország, Edewecht
Annick Robert, november 2., Bell Franciaország, Val de Lyon
Isabelle Desayes, november 15., Bell Franciaország, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Marlies Sahr, november 16., Bell Németország, Seevetal

25 év szolgálati idő

Alicja Romanek, július 31., Bell Lengyelország, Niepolomice *(utólag)*
Silvia Bronn, augusztus 29., Bell Németország, Harkebrügge *(utólag)*
Emma Benz, augusztus 31., Bell Németország, Harkebrügge *(utólag)*
Elke Kahrels, szeptember 19., Bell Németország, Harkebrügge
Andreas Röben, október 10., Bell Németország, Edewecht
Gabriele Rassbach, október 17., Bell Németország, Suhl
Gennadi Konnow, november 2., Bell Németország, Edewecht
Albert Benz, november 7., Bell Németország, Harkebrügge

30 év szolgálati idő

Gerold Schulte, július 6., Bell Németország, Harkebrügge *(utólag)*
Henry Bauroth, szeptember 1., Bell Németország, Suhl
Michael Bienek, szeptember 1., Bell Németország, Suhl
Olivera Andrejic, október 16., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Hans-Dieter Wester, november 6., Bell Németország, Börger
Brigitte Konermann, november 27., Bell Németország, Börger

35 év szolgálati idő

Ralf Körte, július 16., Bell Németország, Edewecht *(utólag)*
Mike Günther, szeptember 1., Bell Németország, Suhl
Egbert Groeneweg, szeptember 20., Bell Németország, Harkebrügge

40 év szolgálati idő

Ramona Droese, szeptember 1., Bell Németország, Suhl
Dominique Bernard, szeptember 17., Bell Franciaország, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

Nyugdíjazások

Georg Hattinger, augusztus 31., Frisch Express, Pfaffstätt *(utólag)*
Brigitte Rezongle Laty, október 31., Bell Franciaország, Salaison Polette
Rosemarie Seywald, november 30., Hubers Landhendl Pfaffstätt

Convenience

20 év szolgálati idő

Szabó Gáborné, március 15., Eisberg Magyarország, Gyál *(utólag)*
Paulo Dos Amjos Goncalves, szeptember 1., Hilcona, Schaan
Ronald Gisinger, szeptember 1., Hilcona, Schaan
Stefan Heim, szeptember 1., Hilcona, Schaan
Gjergj Noshi, szeptember 1., Eisberg, Dänikon
Nazmi Basöz, szeptember 20., Hügli, Radolfzell
Ali-Haydar Turan, szeptember 27., Hügli, Radolfzell
Abraham Ess, október 1., Hilcona, Schaan
Adelina Fenoy, október 1., Hilcona Taste Factory, Landquart
Andreas Krenn, október 1., Hilcona, Schaan
Angelika Koch, október 1., Hilcona, Schaan
Juan Alonso Mouzo, október 1., Hilcona, Schaan
Oemer Suicmez, október 1., Hilcona, Schaan
Sonja Zueger, október 4., Hilcona, Schaan
Maria Allenspach, november 1., Hügli, Steinach
Susanne Bochsler, november 1., Eisberg, Dällikon
Bernd Gaechter, november 1., Hilcona, Schaan
Albert Gotzmann, november 1., Hügli, Radolfzell
Ulrike Studer, november 1., Hilcona, Schaan
Ali Tedik, november 1., Hilcona, Schaan
Markus Tusch, november 1., Hilcona, Schaan
Wolfgang Mayer, november 15., Hügli, Radolfzell

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

25 év szolgálati idő

Endrik Dallmann, szeptember 1., Hügli, Radolfzell
Claudia Rotter, szeptember 1., Hügli, Radolfzell
Brigitte Ruh, szeptember 1., Hügli, Radolfzell
Maria Torre-Kleer, szeptember 6., Hügli, Radolfzell
Manuel Francisco Calvo Lago, október 1., Hilcona, Schaan
Marilia Teixeira Carvalho, október 1., Hilcona, Schaan
Gabriele Sander, október 10., Hügli, Radolfzell
Maria Marques Mendes, november 1., Hilcona, Schaan
Heinz Walther, november 1., Hügli, Radolfzell
Norbert Hajesch, november 8., Hügli, Radolfzell

30 év szolgálati idő

Fiore Franca, szeptember 14., Hügli, Radolfzell
Beat Bayer, október 1., Hügli, Steinach
Brigitta Benz, október 1., Hügli, Stienach
Michael Ogriseck, október 2., Hügli, Radolfzell
Monika Hiller, október 23., Hügli, Radolfzell

35 év szolgálati idő

Benno Eggenschwiler, október 1., Eisberg, Dällikon
Eva Mayer, november 5., Hügli, Radolfzell
Margreth Huber, november 15., Hilcona, Schaan

Nyugdíjazások

Ivanka Samardzic, június 30., Hügli, Radolfzell *(utólag)*
Stefka Marija Breuss, szeptember 30., Hilcona, Schaan
Maria Mumbi Gossen-Kameri, szeptember 30., Eisberg, Dällikon
Martha Kiener, október 31., Eisberg, Dällikon
Riccardo Alexandre Biaggi, november 30., Eisberg, Dällikon

Korengedményes nyugdíjazások

Helen Heeb, október 31., Hilcona, Schaan

Haláleset

Szellár Tamás, március 17., Eisberg Magyarország, Gyál *(utólag)*
Karl Michalka, május 11., Inter-Planing, Langenhaslach *(utólag)*



Az élsportoló Simon Friedli számára inkább a munka jelenti a hobbit

NYÁRON FŐZŐKANÁLRA CSERÉLI A BOBOT

Amikor Simon Friedli októberben szögge akasztja szakácsruháját, akkor a Bell Oensingenben dolgozó munkatársai már tudják, hogy a 28 éves fiatalembert az elkövetkezendő hónapok folyamán nem a konyhában, hanem már csak a televízióban fogják látni. Ugyanis a profi bobversenyző ismét a világ jégkatalanaiban száguld. Mivel a személyzeti étterem csapata jól szervezett, ezért többhavi távolléte nem jelent problémát. Az olimpikonnal történő barátságos bánásmódért a Bell még a «teljesítménysport-barát munkáltató» címet is elnyerte.

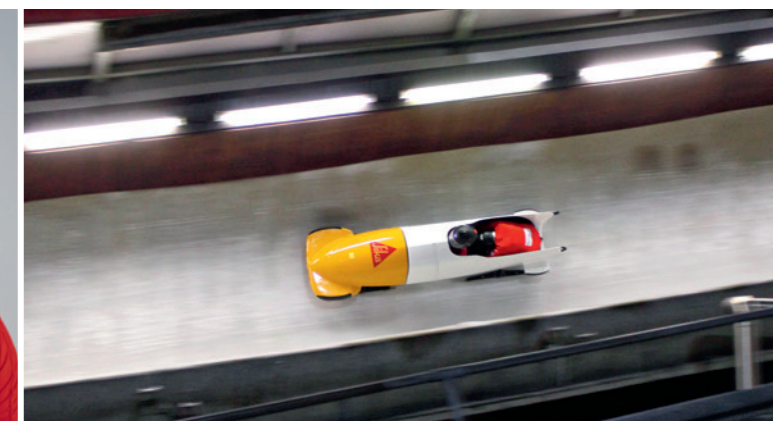
Személyes adatok

Név: Simon Friedli

A Bell-nél betöltött munkakör: Szakács

A Bellhez csatlakozott: 2018

Kor: 28



Hogy Simon Friedli mára Svájc legjobb bobversenyzői közé tartozik, azt egy véletlennek köszönheti. Fiatal korában sikeresen edzett egy könnyűatléti egyesületben. Egy nap meglátogatta őket a bobversenyző, Rico Peter. Éppen új toló embereket keresett a csapatába – és megtalálta Simon Friedlit. «A kezdetektől fogva minden passzolt: a teljesítményteszt is éppen annyira nagyszerűen ment, mint az első edzőtábor», meséli az óriás termetű derendingeni férfi.

Így 2011-ben Rico Peter csapatának oszlopos toló emberévé vált, és vele együtt számos sikernek örvendhetett. Többek között négyes bobbal a 2016-ban megrendezett iglisi világ bajnokságon a harmadik, a 2018-as phjongcsanghi olimpiai játékokon pedig a negyedik helyet szerezték meg.

Simon Friedli idejét októbertől ápriliséig teljes egészében leköti az edzőfutamok és a versenyek. Röviddel ezelőttig még azzal is foglalkoznia kellett ebben az időszakban, hogy a nyári hónapokra munkát találjon. Mostanra azonban a Bellnek köszönhetően csak és kizárólag a bobozásra koncentrálhat. Ugyanis tavaly augusztus óta a képzett szakács az Oensingenben lévő személyzeti étterem csapatának tagja.

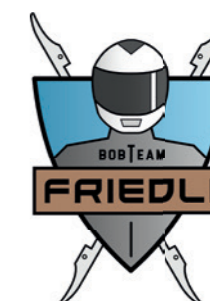
Még ha némileg úgy is hangzik, mintha Simon Friedli számára inkább a szakács hivatás lenne a hobbi, a Bellnél végzett munka nagyon is fontos számára. «Nagyon szuper,

hogy sikerült», mondja az atléta. «Az állás egyrészt pénzügyi biztonságot nyújt számomra. Másrészt a munka során ki tudok kapcsolni, és nem gondolkodom folyamatosan csak a sportra.»

A bobozást azonban a meleg évszakban sem teljesen hagyja abba. A munka után naponta két-három óra erőnléti és állóképességi edzés szerepel a tervben. Tavaly tél óta ehhez még szervezési feladatok is társultak. Akkor váltott ugyanis kormányos pozícióba, és már a saját kettes bobcsapatát vezeti. «Ez egy kicsit olyan, mintha egy kis céget irányítanék», magyarázza a 28 éves fiatalember. «Például szponzorokat kell keresnem, vagy az utánpótlás kedvét kell meghoznom a bobsporthoz.»

Kormányosi pályafutása elé Simon Friedli természetesen nagyratörő célok is kitűzött: a toló Gregory Jones-szal közösen most az a céljuk, hogy továbbra is csúcsteljesítményt nyújtsanak, és hogy a nemzetközi környezetben további tapasztalatokat gyűjtsenek. Végülis két és fél év múlva már a következő téli olimpiai játékok vannak soron, és csak Svájc két legjobb csapata utazhat Pekingbe. «Már az első olimpiai részvételem is egy olyan abszolút fénypontja volt az életemnek, amelyet soha nem fogok elfelejteni. Ezt 2022-ben szívesen átelném újra», meséli Simon Friedli.

Tehát hamarosan ismét búcsút int a forró tűzhelynek, és beleveti magát a jégkatalna. A munkamegosztás távolléte alatt az előre meghatározott távolléti időnek köszönhetően már előre jól tervezhető. Ezalatt oensingeni kollégái a televízió képernyője előtt szurkolnak neki, és sok sikertörténetet remélnek tavaszi visszatérése után. • *mr*



Röviddel ezelőtt kormányos pozícióba váltott, és már a saját kettes csapatát vezeti.

Teljesítménysport-barát munkáltató

Hogy a Simon Friedlihez hasonló élsportolók számára egyenlő esélyt biztosítsanak a svájci munkaerőpiacon, a Swiss Olympic nevű szövetség és a The Adecco Group Switzerland nevű személyzeti szolgáltató vállalat létrehozta a «teljesítménysport-barát munkáltató» címet. Azok a vállalkozások, amelyek ezt viselik, lehetővé teszik a sportolók számára a munkatapasztalatok gyűjtését, és ezáltal azt, hogy két lábon álljanak. A munkáltatók például a munkaidő esetében tanúsítandó rugalmasságukért cserébe motivált, céltudatos és kitartó munkavállalókat kapnak jutalmul.

Bepillantás a Bell Food Group üzemi takarítószolgálatának kulisszái mögé

Friss takarítás – tisztá gyártás

A gyártási helyiségek higiéniai szempontból kifogástalan előfeltételei biztosítják, hogy kiváló minőségű és biztonságos termékeket fogyaszthassunk. Legyen szó akár salátáról, tésztáról, húsról vagy fűszerről, takarítani mindig kell – azonban üzemenként tapasztalható némi különbség.



A kiváló minőségű és biztonságos termékek előállításához elengedhetetlen a gyártóberendezések és helyiségek alapos tisztítása és fertőtlenítése. A megfelelő takarítás a

A megfelelő takarítás biztosítja a higiéniai szempontból kifogástalan előfeltételeket.

saláták, tészták, húсок és fűszerek esetében egyaránt csökkenti a mikrobiológiai szennyeződések, továbbá az úgynevezett, például allergének általi keresztaszennyeződések kockázatát. A friss nyersanyagok, mint a gyümölcsök vagy zöldségek felhasználása során az is feladat, hogy a helyiségekből eltávolítsák a homokhoz vagy földhöz hasonló idegen anyagokat.

A takarítási tervek tartalmazzák, hogy mikor, milyen takarítás szükséges, és ezt milyen berendezésnél, milyen

módon és milyen tisztítószerrel kell elvégezni. Különösen nedves takarítás esetén központi jelentőségű a takarítószer, a hatóidő, a víz hőmérséklet és a takarítási technika összhangja. A berendezések komplexitásától függően a takarítás egy és hat óra közötti időtartamot vehet igénybe. Ehhez alapos ismeretek szükségesek, főleg, mivel bizonyos berendezéseket a megfelelő tisztításhoz szét is kell szerelni.

Üzemtől függően van némi különbség a takarítási folyamatban. A Bellnél a nagyobb berendezéseket elsősorban a gyártás befejezése után éjszaka tisztítják, amelyet naponta többszöri köztes takarítással egészítenek ki – mivel a Bellnél, éppúgy, mint a Hilconánál, nincsenek öntisztító berendezések, így az eszközök nagy részét kézzel tisztítják.

Ezzel szemben az Eisbergnél a minden napi friss gyártás az oka annak, hogy a termelés befejezése a gyártási folyamattól függően erőteljesen változó, és a takarítást gördülékenyen ehhez kell igazítani. A takarításért felelős csoport ennek megfelelően rendkívül rugalmasan dolgozik.

A Hilconánál és a Hüglinél a gyakori recept- és termékváltás miatt szükséges többszöri köztes tisztítás. Ezek segítségével biztosítható, hogy a receptúrák között ne lehessen keveredés. A Hilconától eltérően a Hüglinél a takarítást többnyire nem vízzel, hanem porszívóval végzik. • sh

Bővebb cikk a következő címen található:

www.bellfoodgroup.com/stories/clean