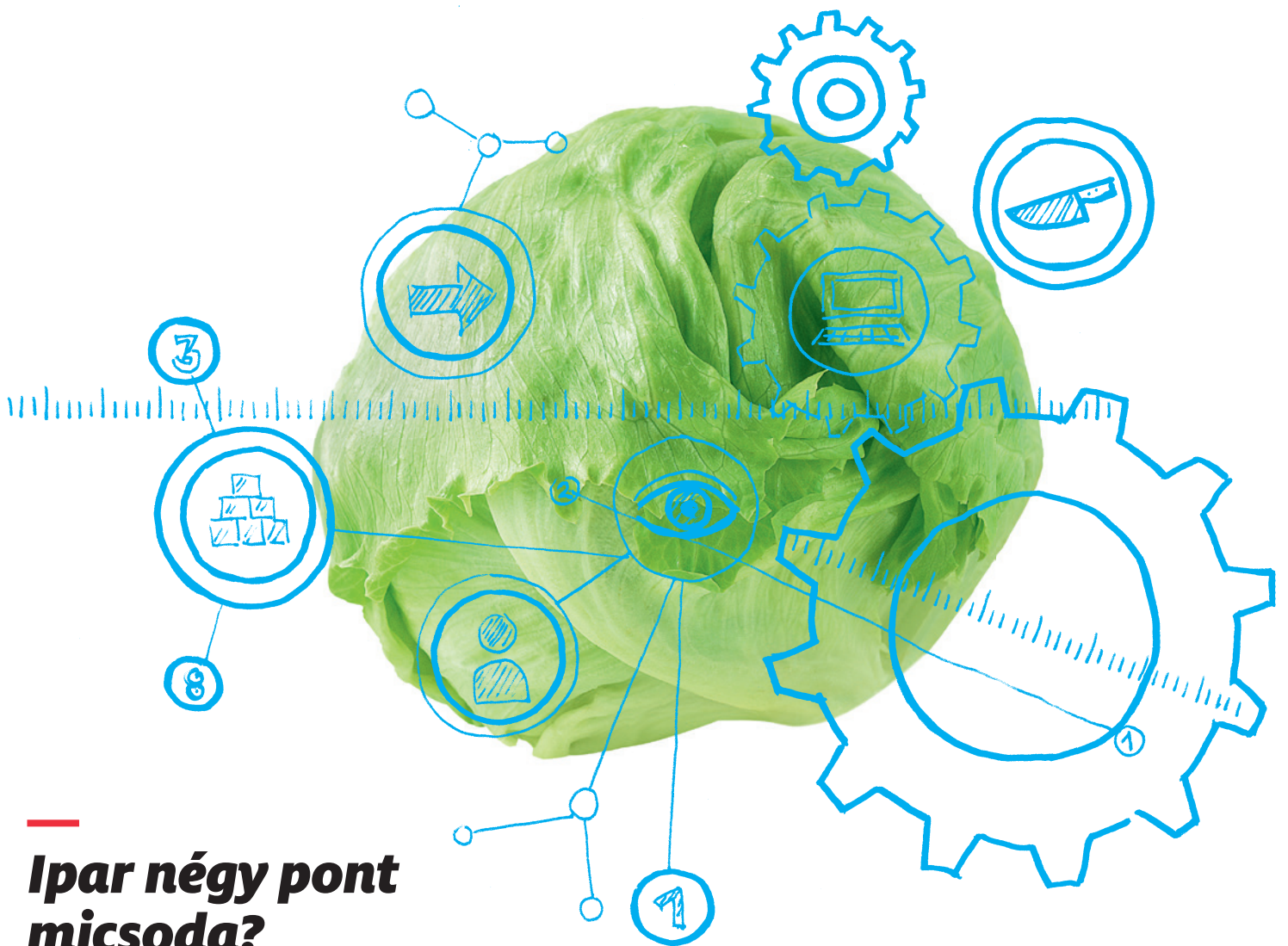


LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

01 2020



**Ipar négy pont
micsoda?**

Második pillantásra sikeres

Kedves Munkatársak!

A Bell Food Group számára 2019 nem volt egyszerű év: az áruforgalom és az értékesítési volumen valamivel alacsonyabban alakult az előző évhez képest, a 49,6 millió svájci frankos éves nyereség pedig csaknem fele az előző évinek. Ezt az eredményt mindazonáltal számos rendkívüli tényező befolyásolta, amelyek lényeges hatással voltak a Bell Food Group üzletmenetére. A Bell Németország újraszervezése a kolbászárú-üzlet eladásával, a sertéshús árának jelentős emelkedése Európa-szerte az afrikai sertéstartósítás miatt, illetve a Marchtrenkben és Fuensalidában újonnan nyílt gyártóüzemek indulási költségei 2019-ben összesen több mint 53 millió svájci frankos terhet róttak ránk.

Pozitív eredménnyel zárultak az operatív előrelépések, amelyeket minden üzletágban el tudtunk érni. A Bell Svájc üzletágban a hatékony költségmenedzsmentnek és a tavaly bevezetett folyamatoptimalizálási övintézkedéseknek köszönhetően javulást értünk el a pénzügyi eredmények terén. Ebben az évben a Bell Svájc működésében arra fogunk összpontosítani, hogy a kiskereskedelemben és a vendéglátóiparban nyerhessünk nagyobb piaci részesedést.

A nyersanyaghelyzet és a németországi átszervezés miatt a Bell International

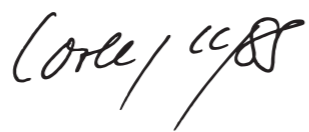
üzletág nehéz évet tudhat a háta mögött. Meggyőződésünk azonban, hogy a német és nemzetközi nyerssonka-specialitásokra koncentrálna jó pozícióban vagyunk, és tovább tudjuk erősíteni ebben a szegmensben már kiépített piaci pozíciónkat. Ezenkívül pozitívan értékeltjük a nyugat- és kelet-európai, illetve a Hubers/Sütag-divíziók operatív előrelépéseit is.

A kényelmi termékek üzletág az innovatív termékválasztéknak köszönhetően tovább követte a 2019-es növekedési trendet, és sikeresen kiépítette európai jelenlétét. Ebben az évben tovább szeretnénk haladni ezen az úton, és a Marchtrenkben (AT), illetve Bad Wünnenbergben (DE) létrejött új gyártási kapacitásokkal további részesedéseket kívánunk szerezni a kényelmi termékek európai piacából.

Különösen pozitívnak látom, hogy meglehetősen visszafogott évkezdés után egyre nagyobb lendületet vettünk, és mindenekelőtt az év második felében képesek voltunk a növekedésre. Ez azt mutatja, hogy jó úton járunk stratégiai intézkedéseinkkel.

És ez nem utolsósorban az Önök érdeme, kedves munkatársaink. Ezért ily módon szeretnék Önöknek köszönetet mondani hozzájárulásukért. Bízom benne, hogy ebben az évben további előrelépéseket teszünk, és nagy örömmre szolgál, hogy az előttünk álló kihívásokat Önökkel vállalva küzdhetjük le.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke




Tartalom

Vállalati események

- 4 Éves eredmény a rendkívüli tényezők jegyében**
Interjú Xavier Buro pénzügyi igazgatóval
- 6 A Bell Food Group legnagyobb mélyhűtője**
Új mélyhűtőtáru-raktár az oensingeni telephelyen
- 8 Think, act, be safe!**
Cyber Security Awareness: tíz fontos szabály hogy biztonságban legyünk a digitális világban

Áttekintés

- 10 Két világ legjobbjá**
Márka-újraindítás a Hüglinél
- 11 Több terméknek több helyet**
Az Eisberg növeli magyarországi kapacitását

Helyszínen...

- 12 Nagy adag gondosság kis tasakokban**
A Hügli Redditch-ben: a «funkcionális élelmiszerek» szakértői csaknem 40 éve

Címlapsztori

- 14 Ipar négy pont micsoda?**
Úton a smartfactory felé
- 18 Frissen tálalva**
Bell újdonságok az ízletes tavaszhoz
- 21 Egy lédús család**
Új levek és smoothie-k az Eisbergtől
- 22 Rivaldafényben a saláta**
Mellékszerepből főhős

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 24 A megfelelő képzés számomra nagyon fontos**
A Bell gyakornoka az EHC Bazel U-17-es csapatáért lép a jégre
- 26 Odafigyelés az elfordulás helyett**
Érzékenyítés a korai intervenció témájában

Évfordulók

- 28 Évfordulók**
A LOOK! gratulál a március és 2020. május között munkahelyi évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

A mi hobbink

- 30 Lendületes társaság**
A steinachi Hügli Sportclub már több mint 40 éve működik

Így működik a minőség

- 32 Hilcona: teljes gőzzel a környezetbarát gyártás felé**
A Schaanban működő Hilcona a felesleges hő felhasználásával megvalósítja a CO₂-semleges gyártást

Hogy tetszik Önnek dolgozói magazinunk?

Vegyen részt a felmérésben, és hozza tudomásunkra véleményét!



www.bellfoodgroup.com/look

Impresszum A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2020/1. szám, 2020. március, 26. 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 Xavier Buro pénzügyi igazgatóval

Éves eredmény a rendkívüli tényezők jegyében

Xavier Buro 2019 júliusa óta a Bell Food Group vállalat pénzügyi igazgatója. A LOOK! interjújában elmondja, hogyan értékeli hivatali idejének első éves eredményét a Bell Food Groupnál, és beszél arról is, hogy az elmúlt évben milyen jelentős szerepet játszottak a rendkívüli tényezők.

Buro úr, hogyan értékeli a Bell Food Group éves eredményét? A számok alapján azt kell mondanunk, hogy az eredmény nem alakult kielégítően. 2019-ben azonban számos rendkívüli tényező játszott közre, amelyek negatív hatással voltak az eredményre.

Rendkívüli tényezőket említ, melyek voltak ezek? A Bell Food Group eredményeit 2019-ben három rendkívüli tényező terhelte: a németországi újraszervezés a kolbászárú-üzlet eladásával és a Bad Wünnenberg-i üzem átalakításával, a sertéshús árának jelentős emelkedése Európa-szerte, illetve a 2019-ben újonnan nyílt üzemek indulási költségei, elsősorban Marchtrenkben.

Ezek mennyiben befolyásolták az eredményt? A pusztán számok mellett jelentős szerepet játszanak az éves eredmény rangsorolásában is. 2019-ben alig 50 millió svájci frankos éves nyereséget könyvelhettünk el. Ez jóval az előző év alatt volt. Az említett rendkívüli tényezők az elmúlt évben 54 millió frankos költséget jelentettek, a legnagyobb falat pedig a németországi átszervezés volt 38,5 millió frankkal. Ez annyit jelent, hogy a fenti rendkívüli tényezők nélkül az éves nyereség körülbelül 104 millió frankot tett volna ki, amivel meghaladta volna a 2018-as év eredményét.

Hogyan jönnek létre az ilyen rendkívüli tényezők? Ha az elmúlt üzleti évet nézzük, akkor különbséget kell tennünk a belső és a külső hatások között. A nyersanyagárak emelkedése a sertéshús esetén például olyan jelenség, amelyre nem vagyunk közvetlen hatással. Az ingadozó nyersanyagárak nálunk alapvetően hozzátartoznak az üzletmenethez, és megfelelően felkészültünk az ilyen esetekre. Az afrikai sertéspestis kínai kitörése után viszont olyannyira megnövekedett a kereslet Távol-Keleten az európai sertéshús iránt, hogy az árak az egekbe szöktek. Egy kemény versenyben álló piacon erre csak időbeli eltolódással lehet reagálni, az esemény így nyomokat hagyott éves eredményünkön.

Mi a helyzet a többi különleges körülménnyel? A többi különleges körülmény, hogy úgy mondjam, háztáji. A németországi átszervezés és az új gyártóüzemek építése a vállalat két stratégiai döntése, közép- és hosszútávú perspektívával. A németországi átszervezés például azt mutatja, hogy az ilyen jellegű döntések fájdalmasak is lehetnek, és rövid távon nem kívánt negatív hatásokat is eredményezhetnek, például sze-

mélyzeti leépítést vagy magasabb költségeket. A vállalat egy részének eladásával például kiesik az ahhoz tartozó forgalom is. Ugyanez a helyzet, ha átépítenek egy üzemet, mint például Bad Wünnenbergben. Az új gyártóüzemeknek pedig a helyi dolgozók komoly erőfeszítése dacára mindig szükségük van egy bizonyos időre, amíg elérik a megcélzott termelési szintet.

Milyen végkövetkeztetéseket von le ebből? Arra következtethetünk, hogy az év végén megjelenő számok nem mindig kizárólagos fokmérői annak, vajon jól gazdálkodtunk-e vagy sem.

Ez azt jelenti, hogy a 2019-es eredmény jobb, mint amilyennek látszik? Igen, ezt egyértelműen ki lehet jelenteni. Ha figyelmen kívül hagyjuk a különleges eseményeket, akkor minden üzletágban jobbak lettünk. Sikerült fenntartanunk a növekedési tendenciát a kényelmi termékek üzletágban, illetve a hús- és hentesáruhoz kapcsolódó üzletágunkban is jó úton haladunk. Emellett a második félévben jelentős növekedésre voltunk képesek. Ez bizakodásra ad okot, még akkor is, ha 2020-ban vár ránk néhány kihívás.

Milyen elvárásokkal néz a folyó üzleti év elé? Meghóztunk néhány fontos stratégiai döntést, amelyek előrevisznek bennünket a jövőben. Gondolok itt a kolbászárú-üzlet eladására és a nyerssonkára való összpontosításra Európában, a kényelmi termékek gyártási kapacitásainak kiépítésére Németországban és Ausztriában, a Bell Food Group szervezeti struktúrájának átalakítására, és nem utolsósorban a vezető pozícióknak megerősítését szolgáló intézkedésekre Svájcban. Ezért biztos vagyok abban, hogy jó úton járunk, és 2020-ban elérjük kitűzött céljainkat. • *fv*

Új mélyhűtöttáru-raktár az oensingeni telephelyen

A BELL FOOD GROUP LEGNAGYOBB MÉLYHŰTŐJE

Felgyorsul a Bell Svájc gyártóüzemeinek beruházási programja.

Az oensingeni telephelyen több építési projekt is szerepel a megvalósuló tervek között. Az első lépés egy új mélyhűtöttáru-raktár alapjainak lerakása 2020 áprilisában.

2018-ban első építési projektként megvalósult a bázeli parkoló, és azóta is intenzíven dolgoznak a beruházási program többi projektjén, melyek a Bell Svájc gyártóüzemeinek megújítását szolgálják. A középpontban az oensingeni telephely állt, ahol most nagy átalakítás folyik.

Hamarosan elkezdődik az új mélyhűtöttáru-raktár építése. Az első kapavágásra 2020 tavaszán kerül sor. A legmodernebb technikával felszerelt mélyhűtöttáru-raktár a Frigo előregedett bázeli létesítményét

váltja le. Emellett a helyhiány miatt jelenleg több külső telephely között megosztott mélyhűtőkapacitások Oensingenben összpontosulnak majd.

A tulajdonképpeni, 35 ezer palettahelyes mélyhűtöttáru-raktár mellett az új épület egyéb, upstream és downstream folyamatokat, például sokkolóhűtést és

nyersáru-aklimatizációt kiszolgáló létesítményeket is magába foglal. Ily módon az új épület nemcsak a gazdaságosság és hatékonyság legmagasabb követelményeinek felel meg, hanem az erőforrás-felhasználást is csökkenti. Ezáltal jelentősen javul a környezeti teljesítmény, és felével csökken a CO₂-lábnyom.

Az új mélyhűtöttáru-raktár mellett további építési projektek tervezése is folyik Oensingenben. A holindeni területen a parkoló mellett szeletelőközpontot, valamint országos elosztó- és logisztikai platformot is tervezünk. Középtávon felújítjuk a Dünnerstrassén található vágóhidat és feldolgozó üzemet. A projektek előrehaladásáról adott időben beszámolunk majd. • de

Az oensingeni telephelyen nagy átalakítás folyik.



Holinden

- 1 | Szeletelőközpont
- 2 | Elosztóplatform
- 3 | Parkoló
- 4 | Mélyhűtöttáru-raktár

Dünnerstrasse

- 5 | Marhavágóhid

Az új oensingeni mélyhűtöttáru-raktár látványterve





Cyber Security Awareness: tíz fontos szabály
 hogy biztonságban legyünk a digitális világban

Think, act, be safe!

A Cyber Security célja a számítógépek, szerverek, mobil eszközök, elektronikus rendszerek, hálózatok és adatok védelme a rosszindulatú támadások ellen. Dolgozóként nagyban hozzájárulhatunk ehhez: a Cyber Security tíz fontos szabályának betartásával nemcsak vállalatunkat, de személyes adatainkat is védjük. • sh



1. Jelszókezelés

Jelszavai szigorúan bizalmasak. A rendszer által megadott kezdő jelszavakat cserélje le, és használjon biztonságos szó- és számkombinációkat. A Bell Food Group jelszavát SOHA ne használja magáncélú szolgáltatásokhoz az interneten. Ha felmerül a visszaélés gyanúja, azonnal módosítsa jelszavát.



2. Kiberbűnözés

A csalók gyakran próbálnak emberi kapcsolatokon keresztül szert tenni vállalati belső információkra (Social Engineering). Ez gyakran észrevétlenül történik, telefonon, közösségi hálózaton vagy e-mailelen keresztül. A szokatlan (e-mailes) érdeklődéseket mindig kezelje kétkedéssel.



4. Adatvédelem

Az adatokat mindig megfelelő mértékben védeni kell, legyenek azok akár papíralapú, akár elektronikus formában. A privát tárhelyszolgáltatók, így a felhő alapú tárhelyek (pl. Google Drive) nem felelnek meg a Bell Food Group biztonsági előírásainak, ezért az ilyen típusú tárhelyek használata tilos.



3. Személyazonossággal való visszaélés

A privátszféra elleni támadások, vagyis az úgynevezett phishing (adathalászat), ma már professzionálisan és észrevehetetlenül zajlanak. A lehető legnagyobb körültekintéssel kezelje az ismeretlen feladótól érkező vagy bizonytalan eredetű e-maileket. Ne nyisson meg idegen eredetű linkeket vagy fájlokat, amelyek feladóját nem ismeri, vagy amelyeket nem várt.



5. Adatforgalom

Az e-mailek olyanok, mint a levelezőlapok; harmadik személyek is elolvashatják őket. Ugyanez vonatkozik a mellékletekre is. Ezért bizalmas információk továbbítására mindig a Bell Food Group által rendelkezésre bocsátott szolgáltatásokat (pl. SharePoint vagy FTAPI) használja.



7. Kártékony szoftverek

Csak akkor használjon külső tárolóeszközöket (pl. pendrive-okat), ha azok eredete ismert. Ezenkívül pedig mindig a Bell Food Group által rendelkezésre bocsátott szoftvereket használja. A látogatók eszközei csak a Bell Food Group által rendelkezésre bocsátott WLAN-hálózaton keresztül kapcsolódhatnak az internetre.



6. Adatbiztonság

Adatait mindig a Bell Food Group által rendelkezésre bocsátott szolgáltatásokban (pl. SharePoint) tárolja, amelyeket biztonsági okokból szinkronizálnak.



8. Lopás

A laptopok, okostelefonok és táblagépek különösen veszélyeztetettek ellopás tekintetében, ezért nem szabad őket felügyelet nélkül hagyni. Az ilyen eszközöket védje PIN-kóddal, ujjlenyomattal vagy más módon a nem kívánt hozzáférés ellen.



9. Okostelefonok

Okostelefonján érzékeny adatok tárolhatók, amelyeket egyes alkalmazások szisztematikusan kiolvashatnak. Csak a hivatalos alkalmazásáruházból töltsön le alkalmazásokat. Az alkalmazásoknak a lehető legkevesebb jogosultságot adja, és csak kódolt, megbízható WLAN-kapcsolatot használjon.



10. Bizonytalanság

Bizonytalan a fenti pontok egyikével vagy többségével kapcsolatban? Ne habozzon közvetlenül a helyi IT-helpdesk segítségét kérni – inkább egy-egyel több mint egygel kevesebb alkalommal.

INFINITELY SWEET



Márka-újraindítás a Hüglinél

Két világ legjobbjá

Friss megjelenéssel és újjászervezett választékkal mutatkozik be ügyfeleinek az idei év elejétől a Hügli és a Voageley márka. A Hügli két sikermárkája így kiválóan felkészült a jövőre.

Hogyan maradhat egy márka a friss megjelenés mellett is jól felismerhető? A Hügli megmutatja: a termékeken megszokott levesesfajzatok azonos színösszeállítással egy modern, kerek logóvá dolgoztuk át. A vezérmotívum a központi láng, amely a világ nagy konyháin lobogó gázlángot szimbolizálja, illetve a Hügli szenvedélyt termékei és ügyfelei iránt.

A termékmárka külsejének átdolgozásával párhuzamosan a Hügli átalakította a választékot is. Ennek része volt az eddigi «Supro»márka beolvasztása is. «Ehhez áttekintettük az összes receptet, és kiválasztottuk a két világ legjobbjait» – magyarázza Carolin Garbe, az élelmiszerekkel összefüggő szolgáltatások nemzetközi marketingvezetője a Hüglinél.

Így négy termékvonal jött létre, amelyeket pontosan a különböző célcsoportok igényeire szabtuk. A kiváló minőségű «Premium» választék a magasabb igényekkel jelentkező gasztronómiát célozza meg. A «Selektion» változatos ízeket hoz a nagypolgári konyhába, míg a «Menu» széles felhasználhatósági körével és jó ár-érték arányával az üzemi konyhák, étkeztetőket és nagyobb éttermeket célozza meg. A különleges igényekkel élő, például a kórházakban vagy idősotthonokban tartózkodó személyek ellátására pedig a «Pure» termékek kínálata alkalmas.

A megfelelő desszert kiválasztásánál is nagyobb rálátást biztosít a Voageley új választéka. A logóért felelős csapat visszafogott módosításokat eszközölt. «Nagyon büszkék vagyunk



a márka nagy hagyományára. Ezért 1892, az alapítás éve, kiemelt helyen jelenik meg az új logóban» – meséli Carolin Garbe.

A friss megjelenés és az új választékstruktúra mostantól nemcsak a Hügli értékesítőinek jelent nagy segítséget a termékek forgalmazásában. A vállalat ezzel optimálisan reagál az ügyfelek változó magatartására is, akik nagyra értékelik, ha lehetőleg sok terméket vásárolhatnak meg egy helyen. Így a nagykereskedelem mint értékesítési csatorna, egyre komolyabb jelentőségre tesz szert. Az egységes külső és a néhány márkára való összpontosítás pedig segíti az egyszerű tájékozódást és a termékek könnyű felismerhetőségét a polcokon.

Az újraindításért felelős nemzetközi kategóriamenedzsment-csapat egy éven keresztül dolgozott az új megjelenésen és a választék észszerűsítésén. Ebben a folyamatban a márkamenedzsment, a kulináris tanácsadók és a termékfejlesztők is támogatták őket.

Az eredménnyel elsőként február közepén, a stuttgarti Intergastra vásáron találkozhattak a látogatók. Most lépésről lépésre az ügyfelek is megismerhetik az új megjelenést, különféle marketinglépések kíséretében. Emellett egy nagyobb bevezető kampány kapcsolódik a Voageley márkához Ausztriában, ahol először jelenik meg a márka a boltok polcain. • *mr*

Az Eisberg növeli magyarországi kapacitását

Több terméknek több helyet

A magyarországi fogyasztók egyre növekvő igényeinek való megfelelés érdekében az Eisberg kibővíti gyáli telephelyét. Az új melléképület üzembe helyezése 2020 közepére várható.



A német nyelvterületen a kényelmi termékek már régóta közkedvelté váltak – ez az irányzat pedig lassan begyűrűzik a magyar piacra is, ahol a fogyasztók szemlátomást a minél inkább előkészített termékeket keresik.

A frissen készített saláták magyarországi piacvezetőjeként az Eisberg szeretné kibővíteni termékportfólióját, hogy megfeleljen a növekvő igényeknek. Ezért 2020 közepéig a gyáli gyártóüzemet kibővítik egy melléképülettel, amely helyet biztosít olyan terméksaládok számára, mint a salátástálak, gyümölcs poharak és salátaételek. A tervek szerint az épületben helyet kap egy modern

csomagoló részleg, egy kibővített termékraktár és további területek a laboratóriumok és irodák számára. A tervek szerint a régi gyártási részlegek átalakítására is sor kerül majd. Így az új kényelmi terméksaládok zökkenőmentesen illeszkedhetnek majd a folyamatokba, a már meglévő folyamatok észszerűsítése és hatékonyabbá tétele mellett. Ezenfelül az új üzemi területnek köszönhetően csökkennek a külső raktározás költségei, és új lehetőségek nyílnak meg a LEAN és az Ipar 4.0 terén. A gyártás elindulására 2020 közepén lehet számítani. • *sh*

A Hügli Redditch-ben: a «funkcionális élelmiszerek» szakértői csaknem 40 éve

Nagy adag gondosság kis tasakokban

57 millió árucikket gyártottak le az angliai Redditch-ben lévő Hügli-telephelyen az elmúlt év során. A nagy mennyiség oka: az üzem mindenekelőtt az egyadagos tasakokra specializálódott. Ezekben a levesek és fűszerkeverékek mellett számos «funkcionális élelmiszer» termék, azaz járulékos pozitív élettani hatással bíró élelmiszer is található.

«Ha az egy év alatt legyártott összes termékcsomagot egymás mellé fektetnénk, a tasakokból kirakott ösvény a redditch-i gyárkaputól a Los Angeles-i Hollywood-felirattig tartana» – tréfálkozik Chris Hurt.

A redditch-i üzem 2008 óta tartozik a Hügli Csoporthoz.

A Hügli ügyvezető igazgatója az Egyesült Királyságban természetesen sokkal jobb felhasználási ötleteket is tud a gyárkban előállított élelmiszerek számára. Míg a levesek, szószok és fűszerek a tiszta élvezetet szolgálják, a mixtúrák nagy része járulékos pozitív élettani hatással is jár

az étkezés során: legyen az a súlycsökkenés támogatása, a betegségből következő hiánytünetek orvoslása vagy sportolók támogatása táplálékkiegészítővel. Az üzem specialitása, a praktikus egyadagos tasak garantálja a termékek magasfokú kényelmét.

Legyen szó akár hagyományos élelmiszerekről, akár «funkcionális élelmiszer»-termékekről – a legtöbb terméket a csaknem százfős csapat itt állítja elő brit ügyfeleinek saját márkás termékként. A nagy- és kiskereskedelemben ehhez jön még kisebb részben a Hügli és a Granovita, a Hügli vegetáriánus és vegán élelmiszereket összefogó márkája.

Az üzem 1981-ben alapították. 2008 óta tartozik a Hügli vállalathoz, amely már a kezdetektől folyamatosan befektetett a telephelybe. Így például 2010-ben kibővítette a meglévő épületet, amivel csaknem megduplázódott a rendelkezésre álló terület.

A «funkcionális élelmiszer»-termékek kezdettől fogva szerepeltek a redditch-i üzem választékában, mára körülbelül a gyártási mennyiség felét teszik ki. Gyártásuk nagyon összetett folyamat, melynek során rendkívüli gondossággal kell eljárni.

«A tápérték-profilnak, az íznek és az állagnak minden egyes tasakon belül egyformának kell lennie» – magyarázza Richard Bailey, a Hügli egyesült királyságbeli üzemének ke-



reskedelmi igazgatója. «Ennek biztosítására az első tételben mindig ellenőrizzük a mikrotápanyag-tartalmat a laboratóriumban. Az utána következő gyártási folyamatokat is felügyeljük a folyamatosan megegyező minőség biztosítása érdekében.»

Mindemellett a «funkcionális élelmiszer»-termékekre különleges szabványok érvényesek. Így az étkezést helyettesítő shake-ekre bizonyos EU-szabványok vonatkoznak, míg

a sportolóknak szánt poroknak a Nemzetközi Doppingellenes Ügynökség (WADA) előírásainak kell megfelelniük. «Ügyfeleink is gyakran fogalmaznak meg bizonyos elvárásokat a nekik gyártott termékekkel szemben.

Például vegán vagy proteinben gazdag változatokat kérnek, illetve olyan összetevőket, amelyeknél betartanak bizonyos állatjóléti előírásokat» – magyarázza Richard Bailey.

A «funkcionális élelmiszerek» szakértője a jövőbe tekintve újabb trendek érkezését vár-

ja, amilyen például más adalékanyagok, például a kannabisz, a kannabidiol vagy a kollagén felbukkanása. A Hügli redditch-i üzeme mindenesetre alaposan felkészült a járulékos pozitív élettani hatással bíró élelmiszerek iránti egyre növekvő igények kielégítésére. A 9000 négyzetméteres területen fekvő üzem az elmúlt év során összesen körülbelül 3800 tonnányi különféle mixtúra hagyta el. De a telephelynek még bőven van kapacitása: évente akár 5000 tonna porkeverék is áthaladhatna a gyártósorokon.

Egy másik fontos témában is hosszabb ideje folynak előkészületek a telephelyen: «Hogy a Brexit számunkra mit jelent majd, azt talán csak az utolsó pillanatban tudjuk majd meg. Ezért már két éve azon dolgozunk, hogy felkészüljünk a különféle lehetséges forgatókönyvekre» – mondja Chris Hurt. • *mr*

A jövő trendjei közé tartoznak a kannabiszt vagy kollagént tartalmazó termékek.

Úton a smartfactory felé

IPAR NÉGY PONT MICSODA?

A terjedelmes címek mögött gyakran izgalmas történetek húzódnak meg. Ez igaz az «Ipar 4.0» témájára is. Röviden: a fogalom a digitalizációt és a berendezések hálózatba kötését foglalja magában. Még mindig unalmasan hangzik? Pedig nem az! A LOOK! kutatni kezdett, és felfedezte, hogy milyen remek lehetőségeket rejt a 4. ipari forradalom.

Az Eszessy családnál gyakran elég hektikusan zajlik a reggeli indulás. Korábban az irodában Eszessy úr az első kávé mellett mindig feltette magának a kérdést: vajon lekapcsolta-e a fűtést, aki utoljára kijött a fürdőszobából, és be van-e csukva az összes tetőablak.

Az «Ipar 4.0» esetében a «dolgoz internetje» áll a középpontban.

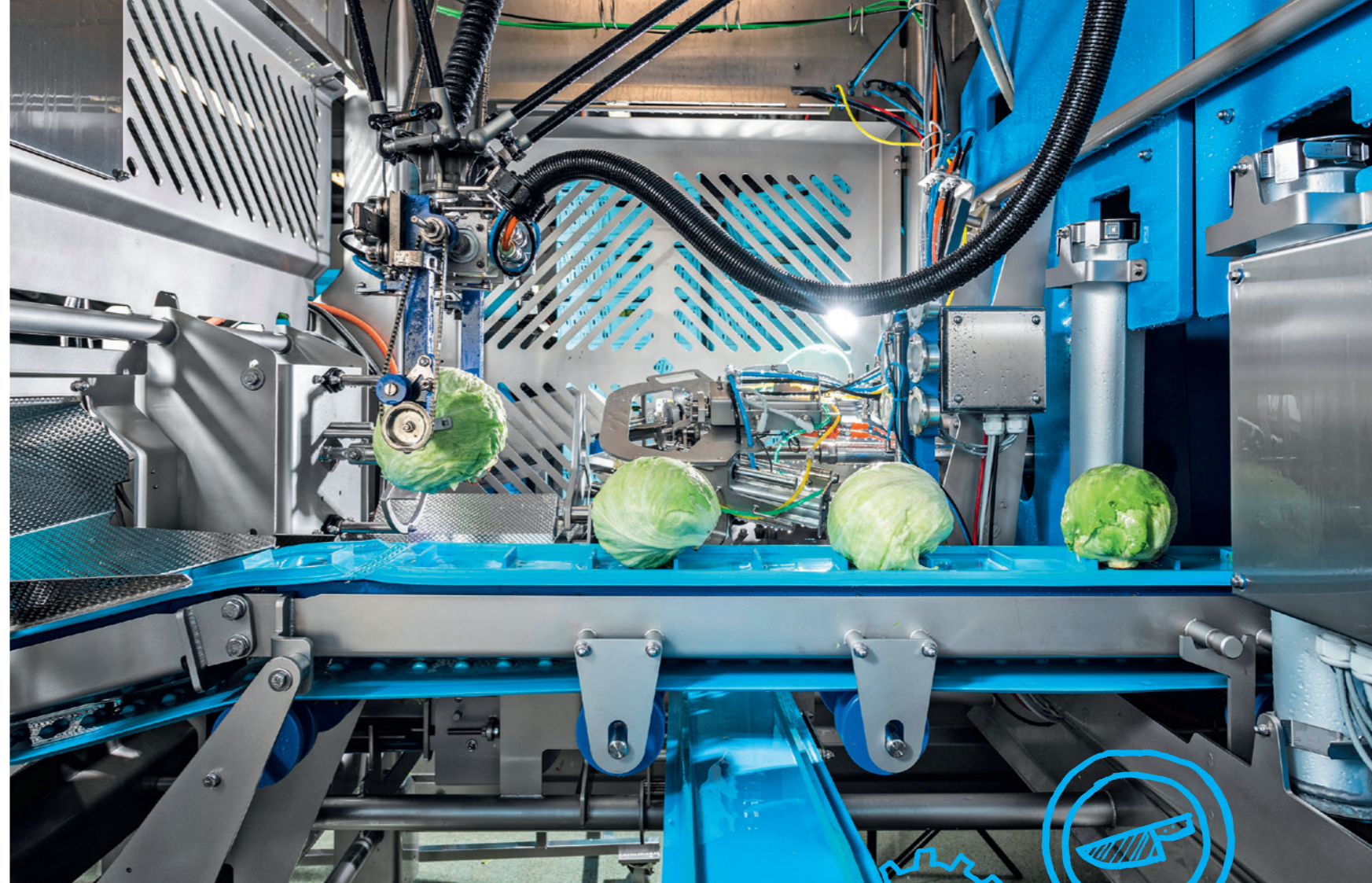
Erre a kérdésre ma már okosothon-alkalmazása adja meg a választ a mobiltelefonján keresztül. És ez még nem minden: segítségével többször is útközben kapcsolta ki a felesleges energiafogyasztókat, és megakadályozta, hogy tócsák képződjenek a parkettán.

Eszessyné vállalt is egy gonddal kevesebb nyomja: mióta a szomszédságukban lakó édesanyjának otthonát okosothonná alakították, mobiltelefonon üzenetet kap arról, ha a törekeny idős hölgy otthonában reggel nem húzták fel a redőnyt, vagy egész éjjel égett a lámpa. Vész-

helyzetben így gyorsan reagálhat, és segíthet az édesanyjának.

Eszessyéknek és a Bell Food Group családjának van néhány közös tulajdonsága. Mindkét család okos megoldásokat használ a hétköznapi megkönnyítésére. Az ipar tekintetében ma már a negyedik ipari forradalomról szoktak beszélni. A harmadik fázisban még az automatizálás volt a főszerep, az «Ipar 4.0» korában már a «dolgoz internete» áll a középpontban. Ez utóbbi lehetővé teszi a berendezések hálózatba kötését, sőt, akár az önálló kommunikációjukat is egymás között. Ehhez jönnek az egyre intelligensebb technológiák, amelyek mostanra már képesek önálló tanulásra is.

«A digitalizálás ösztönzése gyártási folyamatainkban nem öncél, hanem tényleges értékpluszt biztosít számunkra» – jelenti ki Markus Ettlin, a Bell Svájc Ipar 4.0/automatizálási igazgatója. «Az automatizált és hálózatba kötött folyamatok sok helyen támogathatnak bennünket a gyártás során, illetve segíthetnek hatékonyságunk és rugalmasságunk növelésében. Az új technológiák használatának célja mindig az emberek munkájának megkönnyítése, nem pedig az emberek helyettesítése.»



A «CoreTakt – Eisberg Svájc» vágóberendezés automatikusan eltávolítja a salátafejek torzsáját.

Két évvel ezelőtt a Bell elindult a smartfactory felé vezető úton. Az egyik első kihívás a meglévő berendezések összehangolása volt, mivel az okosothonokhoz hasonlóan itt is csak egy egységes standardba foglalva lehetséges az egyes elemek központi vezérlése.

«A Bell Svájc számára meghatároztuk ezt a standardot, és létrehoztunk egy integrációs platformot is, amelyet minden üzem használhat majd» – tudósít Markus Ettlin. Ez a platform számos lehetőséget biztosít a felhasználóknak a berendezések felügyeletére és a gyártási folyamatok elemzésére.

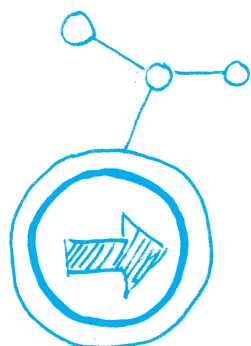
Ha leáll a burger-pástétomgyártósor, vagy hirtelen hőmérséklet-emelkedés tapasztalható egy hűtőraktárban, akkor az adott részleg- vagy üzemvezető látja ezt az online platformon, és mindent meg-

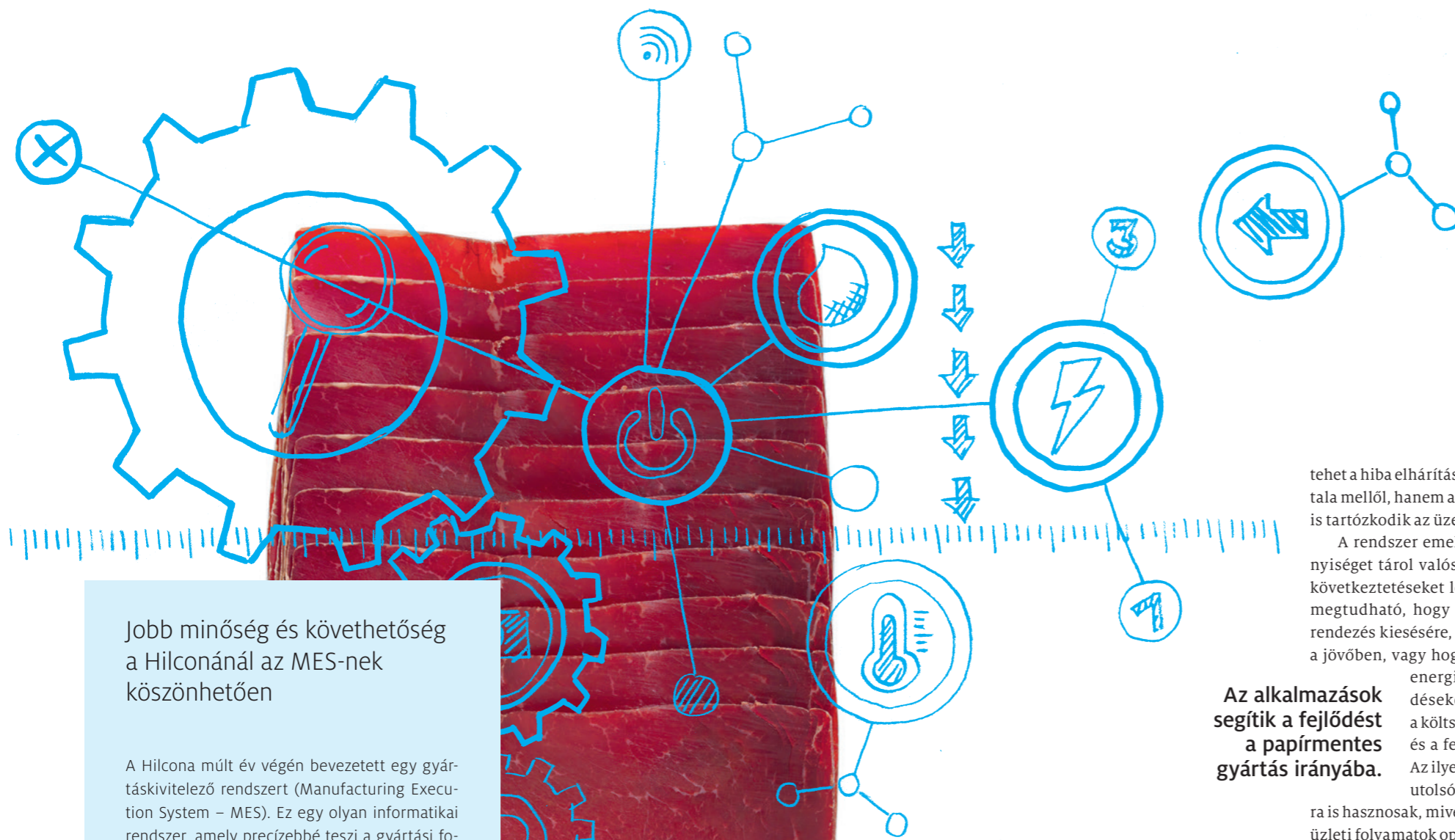
Csak egy egységes standard teszi lehetővé a hálózatba kötést.

A berendezés eltávolítja a salátatorzsákat

A jégsalátafejek mérete és alakja természettől fogva különböző. Ezek teljesen automatikus feldolgozásához az Eisberg osztrák, marchtrenki üzemében munkába állítottak egy innovatív berendezést. 3D kamerák segítségével egy robotkar úgy pozicionálja a salátafejet, hogy a vágószerszám ki tudja vágni a torzsát. A kést minden vágás után automatikusan fertőtleníti a berendezés, így magasabb szintű higiénia érhető el a kézzel végzett munkához képest.

Az összegyűjtött képek és adatok alapján a gép a mesterséges intelligencia segítségével egyre többet tanul, és így folyamatosan javul a precízió és a gyorsaság terén.





Jobb minőség és követhetőség a Hilconánál az MES-nek köszönhetően

A Hilcona múlt év végén bevezetett egy gyártáskivitelező rendszert (Manufacturing Execution System – MES). Ez egy olyan informatikai rendszer, amely precízebb teszi a gyártási folyamatot, tehermentesíti a dolgozókat és növeli a termékek utánkövethetőségét. Így többek között például automatizálja az anyagutánpótlás megrendelését, illetve a berendezés konfigurálását a készítendő termékre.

Okos részlettervezéssel arról is gondoskodik, hogy az egyes megrendelések között csak rövid átállási időkre legyen szükség. A berendezést kezelő dolgozót a MES megbízhatóan végigvezeti a gyártási folyamaton, és megjeleníti számára a képernyőn a megbízáshoz kapcsolódó összes folyamatot és adatot – ezzel segítve a papírmentes gyártást is.

Az új rendszerrel kapcsolatos első tapasztalatokat a schaanai központi töltőanyaggyár szerezte. Most további területek és telephelyek következnek. Ezért új berendezés beszerzésénél ügyelünk arra, hogy integrálható legyen az MES rendszerébe.

Mesterséges intelligencia válogatja a szárított húst

A hentesárunknak meg kell felelniük bizonyos követelményeknek. Így például a graubündeni szárított hús lehető legcsekélyebb érezettség fontos minőségi jellemző. Egy kísérleti projekt során a Bell Svájc már kipróbálta, mennyiben segíthet a mesterséges intelligencia a felvágottak vizuális értékelésében. Ehhez a megfelelő kamerarendszerrel láttak el egy tesztelő gépsort. Egy dolgozó ezután betanította a gépet, hogyan tegyen különbséget négy érezettség fokozat között. A mesterséges intelligencia pedig minden egyes döntéssel tanult. Ezután már megbízhatóan kiválogatta a túlságosan érezt szárított húst. A más termékeknel is alkalmazható új módszert a jövőben egyéb projekteknél is bevetik majd.

tehet a hiba elhárítására. És nemcsak az íróasztala mellől, hanem akkor is, ha egyáltalán nem is tartózkodik az üzemben.

A rendszer emellett hatalmas adatmennyiséget tárol valós időben. Ezekből értékes következtetéseket lehet levonni. Így például megtudható, hogy miért került sor egy berendezés kiesésére, és ez hogyan kerülhető el a jövőben, vagy hogy hol lehet egy üzemben

Az alkalmazások segítik a fejlődést a papírmentes gyártás irányába.

energiatakarékossági intézkedéseket bevezetni, és ezáltal a költségvetést tehermentesíteni és a fenntarthatóságot növelni. Az ilyen jellegű információk nem utolsósorban a TOP BPM számára is hasznosak, mivel támogatást nyújtanak az üzleti folyamatok optimalizálásához a Bellnél.

«A mentett adatok alapján válaszokat kaphatunk olyan kérdésekre is, amelyeket még fel sem tettünk magunknak» – fejtegeti Markus Ettlin. «Eközben fontos, hogy a felelős munkatárs gyorsan és egyszerűen kiszűrhesse azokat az adatokat, amelyekre szüksége van.»

A berendezések hálózatba kötése mellett Markus Ettlin mérnökcsoportjával együtt a munkafolyamatok javításán vagy megkönnyítésén is dolgozik. Így készülnek például olyan alkalmazások táblagépekre, amelyek segítik a papírmentes gyártás fejlődését. A digitalizálási szakembereket foglalkoztató másik terület a mesterséges intelligencia, amely akár a saláta tisztítása, akár a feldolgozott hentesárak értékelése során alkalmazható (lásd a példákat).

Ebben a tekintetben a negyedik ipari forradalom természetesen nem csak Svájcban termi első gyümölcsseit a Bell számára. A digitalizációt a Bell Food Group berkeiben mindenütt ösztönzik. A jövőben az egész csoport

Hipermodern csomagolóberendezés a sonkákhoz

Február óta egy innovatív csomagolóberendezés szeleteli, adagolja és csomagolja ráhajtott csomagolásba a nyerssonka-termékeket a Bell Németország harkebrüggei telephelyén. A korábbi modellekhez viszonyított előnyöket biztosítja például a szeletelő, amely a kétsoros betöltés dacára különféle elhelyezési mintákat kínál az adagolástervezőnek köszönhetően.

Ugyancsak hipermodernnek a válogatórobotok, amelyek automatikusan ellenőrzik a lehelyezett sonka pozícióját, és szükség esetén be is igazítják azt, minimálisra csökkentve a manuális beavatkozás szükségességét. Itt a jövőben tovább lehetne optimalizálni a folyamatokat a mesterséges intelligencia segítségével, ha például a sonkaadagok zsírtartalmát képi kiértékeléssel meghatároznák, és egy mesterséges intelligencia döntene el, hogy ezt az adagot becsomagolják vagy kiselejtezzék-e. Ezenkívül a válogató szinkronizálva van a csomagológéppel, ami tovább növeli a teljesítményt. A gyártósor, amelyet az ágazat vezető szolgáltatója, a Weber Maschinenbau szállít, ebben az összeállításban az első az egész Bell Food Groupon belül.

standardjainak egységesítése folyik majd annak érdekében, hogy a hálózatba kötés még nagyobb mértékben valósulhasson meg.

Ezzel egy időben az «Ipar 4.0» témája az üzemekben is nagyobb jelentőségre tesz szert.

Így tehát megvalósul az Operational Technology felépítése azon személyekkel, akik helyben foglalkoznak a rendszerekkel.

Emellett a már meglévő okosrendszerekkel való kompatibilitás mostantól kezdve döntő szempont lesz az új beszerzéseknél. Ez is közös a Bell és az Eszessy családban. • *mr*

Az új technológiák javítják a munkafolyamatokat.

Bell újdonságok az ízletes tavaszhoz

Frissen tálalva

A finom szalámitól a szaftos burgeren és a különleges pástétomkreációkon át a frissítő öntetekig – a Bell Food Group számtalan finomsággal köszönti az új évtizedet.

Aki itt nem érzi a kulináris tavaszt, az magára vessen.

Bell Svájc: Hot&cold húsenyér

Egyszer forrón, ropogós héjjal, máskor hidegen egy zsemlemn – az új hot&cold húsenyér mindenhez jól megy. A specialitás kedvelői számára a Bell két húsenyér fajtát jelentetett meg a svájci kiskereskedések polcain: a sertés- és marhahúsból készülő klasszikus mellett egy csirkés variációt is. Aki forrón szereti, fellemelegítheti a sütőben, és ízlés szerint ropogós héjjal is eheti.



A Bell Svájc új hot&cold húsenyere mindenhez jól illik.

Bell Svájc: Csirkemelcsíkok sóval és borssal

Április közepétől a Bell feltéteknél három a svájci igazság: a «Salt & Pepper» csirkescíkokkal a svájci vásárlók most egy fenséges új változatot próbálhatnak ki levelek, saláták vagy pizzák ízesítésére. A legkiválóbb svájci húsból készült puha csíkok hidegen és melegen is csodásak, hasonlóan a terméksalád már bizonyított «Herbs» és «Honey» tagjaihoz.



Bell Svájc: Prémium Beef Burger fajtatiszta svájci marhák húsból

A Bell új «Beef Burger»-változatai a svájci marhahús válogatott darabjainak köszönhetik különleges aromájukat. Ehhez hozzájárul mindenekelőtt az állatbarát szabadtartás, illetve az állatok természetes takarmányozása, túlnyomórészt anyatej, fű és széna alkalmazásával. Az «Angus» és a «Simmentaler» fajták fűszerezés nélkül és durvára darálva a szintiszta burger-élményt nyújtják a mélyhűtőből.



Hilcona: ízletes tésztakreációk vendéglátó-ipari ügyfeleinknek

A Hilcona a közelmúltban számos újdonsággal rukkolt elő vendéglátó-ipari ügyfelei számára. Ide tartoznak többek között a szokatlan formába öntött változatok, például a spenótos ravioliszívek, amelyek nemcsak a tekintetet vonzzák, de teljesen vegánok is. Ugyanez igaz a lencsés-currys agnolottira, a tortelli all'arrabbiatára, gnocchira és nokedlire is. Ezek a termékek azt az egyre növekvő vásárlói kört szólítják meg, akik táplálkozásukból szeretnék elhagyni az állati termékeket. Emellett a Hilcona a lehető legkülönbözőbb tésztákkal bővíti bioválasztékát is. A terméksorozat minden újdonsága megfelel a biocímke elnyeréséhez szükséges szigorú előírásoknak.

A Hilcona új spenótos ravioliszívei mindig magukra vonják a figyelmet.



Sylvain&CO: könnyed felfrissülés a Botanic Waters italokkal

A Sylvain&CO új Botanic Waters italai nyomós érveket képviselnek: kevesebb mint 20 kilokalóriát és nem egészen négy gramm cukrot tartalmaznak. Zamatosságot aromájukról biocímkevel ellátott helyi fűszernövények gondoskodnak. Sőt, a palack is helyi, svájci gyártók terméke. A «Csalán-hárs», «Rozmaring-csipkebogyó-citromfű» és «Citromverbéna-menta» kombinációkból álló innovatív forrázatok éppen a tavasz kezdetén kerülnek a svájci boltokba, és ízletes felfrissülést kínálnak a meleg napokra.

A Sylvain&CO új Botanic Waters italai kifejezetten kalóriaszegények.

Bell Németország: Gourmet naturel sztékek fenntartható csomagolásban

A tavalyi év végétől négy finom sztékváltoztatással a Gourmet naturel a vendéglátó-ipari ügyfelei mellett a fogyasztóknak is étvágyat csinál a francia Charolais növendék bikák húsához. Újdonságnak számít viszont a fenntartható «FlatSkin-csomagolás», amelynek köszönhetően 75%-kal kevesebb műanyag hulladék keletkezik, mint a hagyományos húscsomagolásoknál. Emellett a fólia és a karton egyszerűen elválasztható egymástól, és elkülönítve ártalmatlanítható. A sztékvászték piacra dobásával egyidőben a Gourmet naturel a prémium márkához illő nemes megjelenéssel mutatkozik be új kialakítású weboldalukon.

Link:
www.gourmet-naturel.com



Bell Németország: Abraham Serrano Reserva leheletvékony szeletekben

Az Abraham «Serrano Reserva» sonkája tizenkét hónapon át érlelődik. Ennyi időre van szükség az egyedülálló aroma és a fantasztikus puhaság kialakulásához. Ez a kombináció különösen jól érvényesül a Bell Németország által 2020-ban piacra dobott, leheletvékony szeletelt változatban. Az igényes tálalásról a termék átlátszó csomagolása gondoskodik, amely jól láthatóan prezentálja a lazán elhelyezkedő, leheletvékony szeleteket.



Bell Lengyelország: új szalámikreációk

Felmérések is bizonyítják: a lengyelországi vásárlók szeretik a változatosságot a kenyéren. A Bell Lengyelország által a szupermarketek polcaira küldött szalámivariációk teljesítik ezt az elvárást. A termékcsoport öt fajtát sorakoztat fel: olajbogyóval, zöldborssal, dióval és marhahússal készült szalámit, valamint egy olyan fajtát, amely szintén tartalmaz marhahúst, de olasz módra, mediterrán fűszerezéssel készült. Mindegyik fajta magas hústartalommal bír, illetve gluténmentes.

Bresc: módosított receptúra a paradicsomos termékeknél

A Bresc «Pomodori Marinati» és «Tomaten-Bruschetta» termékei az év eleje óta határozottabban különböznek egymástól. A pácolt paradicsomokat tartalmazó pohárkákban mostantól nagyobb darabok találhatóak, amelyek így kiválóan alkalmasak salátabárokban vagy olaszos ételekben való felhasználásra. A valamivel finomabb struktúrájú Bruschetta viszont jobban kenhető a kenyérré. Emellett a holland Hügli-leányvállalat nemrég óta új, egységes csomagolásban kínálja összes termékét a vendéglátó-ipari ügyfelek számára. • *mr*



Új levek és smoothie-k az Eisbergtől

Egy lédús család



Nagy fáradtságot jelent elegendő gyümölcsöt és zöldséget fogyasztania? Már nem, amióta az Eisberg új leveket és smoothie-kat dobott a piacra. A hat változatos fajta a friss préselés ízélményét nyújtja – akár egy egész hónapra keresztül. Mindezt egy innovatív eljárás biztosítja, amely mindenféle hőhatást nélkülöz.

Az Eisberg most teletölti a palackokat ízzel és vitaminnal. A frissítő szakértői által előállított új smoothie-k és levek a «Green Boost», «Tropical Charge», «Chia Burst», «Orange Crush», «Purple Power» és «Veggie Bomb» nevekre hallgatnak. A termékek kizárólag kiváló minőségű gyümölcsöt és zöldséget tartalmaznak, így tehát teljes mértékben természetesek és vegánok. Ezenkívül a 28 napos eltarthatóság ötször hosszabb időt jelent, mint a frissen préselt levek és smoothie-k esetében.

Ennek oka az új Eisberg-termékek előállításakor használt nagyszerű eljárás. A gyümölcsöket és zöldségeket először hidegen préselik, és palackokba töltik. Ezután a palackok magas nyomású tárolókba kerülnek. Itt akkora víznyomás keletkezik, amely a tengerszint alatti 60 kilométeres mélységhez hasonlítható. Ily módon a kórokozók elpusztulnak, ugyanakkor a kényes összetevők megmaradnak.

E tartósítási eljárás neve «High Pressure Processing» (magas nyomású feldolgozás), röviden «HPP». A pasztőrözött levekkel ellentétben, ahol hőt használnak, itt nem fordulhat elő, hogy az íz és a vitaminok elvesznek.

«A «HPP» esetében egy már bevett eljárásról beszélhetünk a gyümölcslevek területén», magyarázza Martin Wohlwend, az Üzletfejlesztési és Kommunikációs osz-

tály vezetője. «Ez a technológia egyébként további különböző készítmények, például levesek, mártások, humusz vagy akár a sonkák és kolbászok szempontjából is érdekes.»

Az Eisberg múlt év végén kezdte bevezetni új lécsaládját, először Svájcban. Sikeres indulás esetén Ausztria következhetne. A gyümölcsös vitaminbombák bevezetését a vásárokon és a lehetséges vevők körében tartott prezentációk és kóstoltatások kísérik.

Az új koncepcióval az Eisberg mindenekelőtt a vendéglátóhelyeket szólítja meg. Számukra ezek az italok többek között a fontos gyakorlati előnnyel járnak, hogy gyümölcscentrifuga használata nélkül kínálhatják vendégeiknek a frissen préselt levek ízének élvezetét. A gép gyakran fáradtságos tisztítása és karbantartása többé nem okoz gondot. A termékek természetesen a kiskereskedelem és az üzemi konyhák érdeklődésére is számot tarthatnak.

Ezért a díj egyértelműen az Eisbergnek jár a legfinomabb és legegyszerűbb lehetőségért, amellyel a megfelelő mennyiségű napi gyümölcs- és zöldségbevitel megvalósítható. • *mr*

Az új koncepcióval az Eisberg a vendéglátóhelyeket szólítja meg.

Mellékszerepből főhős

Rivaldafényben a saláta

Nagyot változott a saláta megítélése: 50 évvel ezelőtt még a kevésbé fontos köretek közé tartozott, időközben azonban belopódzott a legkedveltebb főételek közé. Ezt a trendet erősítette az Eisberg is, hiszen a vállalat a tasakos konyhakész saláták egyik legelső forgalmazója volt.

Egy kis sajttal a reggeli zsemlelben, csirkemellel ebédre vagy balzsam-ecettel és pirítóssal előételként – a saláta mindenhol megállja a helyét. A ropogós zöld levelek tökéletesen

A saláta több folsavat tartalmaz, mint más zöldségfélék.

illenek az aktuális életstílushoz. De aki úgy hiszi, hogy a salátafogyasztás egy 21. századi divathóbort, az nagyot téved. Már az ókorban fogyasztottak nyers zöldségeket, gyakran olajjal, ecettel és sóval ízesítve. A saláta szó eredete így a latin «salus», vagyis «megsózott» kifejezésre vezethető vissza. A levél-saláta célzott termesztését és nemesítését Közép-Európában körülbelül az i.sz. nyolcadik században kezdték el. Mint sok más élelmiszer esetén,

itt is a kolostorokban lakó szerzetesek voltak az első termesztők. A 20. század közepéig a salátát jellemzően köreteként fogyasztották, míg napjainkban változatos főételként szerepel számos étlapon.

Az azonban, hogy mit értünk a «saláta» szó alatt, sokat változott az évek során. A középkorban a podagrafű még gyakran szerepelt az étlapokon, ma azonban már irtani való gyomnövényként tartják számon. A rukkola viszont, amelyet csípős íze miatt sokáig mellőztek, időközben divatos fajtává vált. A saláta fogalma tehát nem határozható meg teljes pontossággal. Hiszen létezik hús- vagy gyümölcs-saláta is.

A fejes saláták családja két csoportra bontható: saláta- és cikóriafélékre. Kivételt képez a galambbegysaláta és a rukkola, amelyek másik családból származnak. A salátafélékhez tartozik például a fejes és a tölgylevelű saláta, a cikóriafélékhez a cikória és az endívia. Az ösz-

Az Eisberg saláta-bestsellere

Már az ókor embere is fogyasztott salátát.

szes fajtában közös, hogy körülbelül 95 százalékban vízből állnak, és ezért nagyon kalóriaszegények.

A saláta tápanyagtartalma fajtánként eltérő. A legmagasabb vitamin- és ásványianyag-tartalommal a cikória, az endívia és a vörös cikória bír. Számos változatban található emellett több folsav, mint más zöldségekben. A salátából származó másodlagos növényi anyagok hozzájárulnak a magas vérnyomás csökkentéséhez, illetve a cukorbetegség és egyes ráktípusok megelőzéséhez.

Akár a piacról, akár a praktikus Eisberg-tasakból származik, a salátát megvásárlás után a lehető leghamarabb célszerű elfogyasztani. Ha egy fej salátát mégis a hűtőben felejtene, tudunk egy egyszerű trükköt: egy tál hideg vízbe tegyen egy evőkanál cukrot – a behelyezett kókadt levelek percek alatt újra ropogósak lesznek. • mr

Nyáron



Jégsaláta

Aki különösen ropogósan szereti a salátát, kedvelni fogja ezeket a zöld gömböket, amelyekről az Eisberg vállalat a nevét kapta. A fajta érzékenyebb képviselőivel szemben ez a saláta jól bírja a szállítást, és néhány napot sértetlenül átvészel a hűtő zöldséges fiókjában is.



Fodros saláta

Külsője és kesernyős íze alapján sejthető: az endíviafélék családjába tartozik. A külső levelek fogyasztása különösen ajánlott, mivel számos keserűanyagot tartalmaznak, amelyek felgyorsítják az anyagcserét.



Fejes saláta

Korábban ezt a fajtát értették saláta alatt, zsenge levelei ma is számos előnyt hoznak a táplálkozástudatos fogyasztók számára: nagy mennyiségű élelmi rostot kevés kalóriával párosítva. Mivel a fejes saláta nagyon kényes, a lehető leghamarabb kerüljön az asztalra.

Télen



Galambbegysaláta

A hideg évszak klasszikusa, akár mínusz 15 fokot is gond nélkül elvisel. Emellett minden levél-saláta közül ennek a legmagasabb a C-vitamin-tartalma.



Cukorsüveg-cikória

Kesernyős mellékízével gyakran járul hozzá a salátakeverékek ízéhez. A tárolást jól bírja, közkedvelt a gyomorra és belekre gyakorolt pozitív hatásai miatt.



Téli endívia

A robusztus növény akár még decemberben is szedhető. Keserű aromájával nemcsak salátaként, hanem párolt zöldségekhez vagy levesben is fogyasztható.

A Bell gyakornoka az EHC Bazel U-17-es csapatáért lép a jégre

«A megfelelő képzés számomra nagyon fontos!»

Jan Reist hatéves kora óta jégkorongozik. Tíz évvel később bekerült az EHC elit utánpótláscsapatába, és birtokosa lett egy «Swiss Olympic Talent Cardnak», amelyet a különleges támogatásra méltó tehetségek kapnak. Tavaly nyár óta ráadásul IT-gyakornokként dolgozik a Bell vállalatnál. A LOOK!interjújában ő maga és Andreas Begré, a svájci Bell szakmai képzési vezetője beszélnek arról, hogyan egyeztethető össze a tanulás és a versenysport.



Begré úr, elmondaná, hogy miért választotta Reist urat, egy fiatal versenysportolót, gyakornoknak? Már régóta terveztük, hogy a sporttehetségeket képzési lehetőségekkel támogassuk. Ez számunkra annak a felelősségnek a része, amellyel nagyvállalként a társadalomnak tartozunk. Jan Reisttel ez a kívánságunk teljesült, még ha váratlanul is, hiszen az állásinterjún egyáltalán nem mesélt nekünk a sport iránti lelkes elkötelezettségéről.

Reist úr, ezt miért nem említette? Számomra elsősorban az volt a fontos, hogy jó szakképzésben vehessek részt. A sport csak ezután következett. Ezért nem is említettem a pályázat során. Csak a kiválasztásom után egyeztettünk arról, hogy továbbra is játszhatok és edzhetek.

Begré úr, kellett bármilyen különös előkészületet tennie Reist úr felvétele előtt? A szülőkkel, az edzővel és a sporthivatallal már korábban egyeztettünk, és meghatároztuk a sarkalatos pontokat. Ezután a tanulmányi szerződés mellett kötöttünk egy kiegészítő megállapodást is. Ebben rögzítettük például, hogy Jan minden kedd délelőtt edzés idejére mentesül a munka alól.

Mennyire érzi a képzésből és a versenysportból adódó kettős terhelést, Reist úr? Nem tagadom, nagyon megterhelő. Néha szívesen hazamennék munka után, hogy együtt lehessenek a barátaimmal. Viszont nagyon sok örömet is okoz. Mindenek előtt az tetszik, hogy a kollégák olyan kedvesek, és segítenek, amikor szorít az idő. Kezdetől fogva jó kezekben éreztem magam – noha a 16 évemmel én vagyok a legfiatalabb a csapatban.

Jan Reist
Andreas Begré úrral,
a svájci Bell
szakmai képzési
vezetőjével



Begré úr, mi az első következtetés, amit le tudna vonni most, a képzés kezdete után bő fél évvel? Mindannyiunkat nagy meglepetésként ért, hogy Jan milyen jól és gyorsan beilleszkedett. Azt hiszem, sok olyan készséget hoz magával a sportból, amelyek a munkahelyén is fontosak. Nagyon jól szervezi például a munkáját, és tudja, hogy oda kell tennie magát, ha sikereket szeretne elérni. Ezenkívül rögtön látszik, hogy Jan jó csapatjátékos.

Begré úr, a Bellnél minden szakmai területen kínálkoznak képzések a versenysportolók számára? Adminisztratív területen ennek a megvalósítása mindenképp egyszerűbb, hiszen ott a rugalmas munkaidőnek köszönhetően nagyobb mozgásterünk van.

Reist úr, mi az Ön legnagyobb célja a sportban? Nagyszerű lenne, ha valamikor a nemzeti ligában játszhatnék.

Mi történne, ha Reist úr valóban részt venne a nemzeti válogatottal az olimpiai játékokon, Begré úr? Ennek nagyon örülnénk és természetesen úgy támogatnánk, hogy a képzése ennek ne lássa kárát. • mr

«Rögtön látszik, hogy Jan jó csapatjátékos.»

A Bell «versenysportbarát tanüzem»

Azt, hogy Jan Reist ígéretes jégkorong-reménység, mi sem bizonyítja jobban, mint hogy tavaly augusztus óta egy «Swiss Olympic Talent Card» birtokosa. Az elismerést a «Swiss Olympic», a Svájci Sport- és Nemzeti Olimpiai Bizottság ernenyőszervezete adja tehetséges sportolóknak. A kártya a közösségek, iskolák és potenciális munkaadók felé jelzi, hogy a jogosult különösen méltó a támogatásra a sikeres sportkarrier tekintetében.

Az olyan vállalatok, mint a Bell, amelyek gyakornoki helyeket biztosítanak ezeknek a tehetségeknek, támogatják őket abban, hogy a sportkarrier mellett a szakmában is megállják a helyüket. Számukra hozta létre a «Swiss Olympic» a «versenysportbarát tanüzem» címkét. Aki ezt viseli, számos feltételnek kell megfelelnie. Ezek közé tartozik például egy olyan rugalmas program kialakítása, amely lehetővé teszi a sportolók számára a munkaidő, az edzés és a versenyek összeegyeztetését.

A Bell egyébként már rendelkezett tapasztalattal versenysportolók foglalkoztatásában a fiatal jégkorongjátékos alkalmazása előtt is. Simon Friedli, a profi bobversenyző két éve dolgozik szakácsként az oensingeni személyzeti étkezdében. Ennek során a Bell már megkapta a «versenysportbarát munkaadó» címet, amelyet szintén a «Swiss Olympic» adományoz.





Érzékenyítés a korai intervenció témájában

ODAFIGYELÉS AZ ELFORDULÁS HELYETT

Az üzemi egészségmenedzsment keretében indított korai intervenció legfontosabb célja a nehéz szakmai helyzetek vagy magánéleti kihívások korai felismerése, illetve közös megoldások keresése még időben. Odafigyelésre, és mindannyiunk érdekében megoldásorientált cselekvésre van szükség az elfordulás vagy a másikon való keresztülnézés helyett.

Lelki- és testi állapotunk nagy hatással bír szakmai teljesítőképességünkre. Ha rosszul alszunk, és egész nap álmosággal küzdünk munka közben – ilyenkor aznap este egyszerűen csak korábban fekszünk le. Azonban nem minden probléma szüntethető meg egy kiadós alvással. A komolyabb megterheléseket, például az egészségügyi

A komoly és tartós megterhelések egészségügyi következményekkel járhatnak.

problémákat, kedvezőtlen munkakörülményeket, anyagi gondokat vagy a társadalmi környezet nehézségeit gyakran nem olyan egyszerű feldolgozni, emellett pedig hatással lehetnek egészségünkre is, különösen hosszan tartó megterhelések esetén.

Ez általában következményekkel jár a munkanapokra nézve is. Legrosszabb esetben nem tudjuk ellátni feladatainkat, és emiatt megszakítjuk a munkát. Hat hónapnál hosszabb munkamegszakítás után az előző munkahelyre csak az esetek alig ötven száza-

lékában lehetséges a visszatérés a statisztikák szerint. Egy évnél hosszabb megszakítás esetén a reintegrációs lehetőségek már csak húsz százaléknál járnak.

Tehát rendkívül fontos, hogy az ilyen jellegű megterheléseket már a korai szakaszban felismerjük és kezeljük. Az üzemi egészségmenedzsment ezért nagy súlyt fektet az úgynevezett korai intervencióra, a dolgozókat megterhelő körülmények korai felismerésére és bizalmas kezelésére. Így az efféle helyzeteket a megfelelő időben és közösen kezelhetjük, és gyakran egyszerűbben és a megoldásra fordított hosszabb idő segítségével érhetők el az eredmények.

Tudatos észlelés

A megfigyelt rendellenességek vagy a személyes interpretáció kiindulópontként szolgálhat egy esetleges korai intervencióhoz. A csapat egyik tagja feltűnően alulmotivált, és teljesítményingadozások tapasztalhatók nála? A dolgozók munka közben vagy ebéidőben egyre inkább visszahúzódnak és kerülnek a közösségi érintkezést? Egy csapattagnak váratlanul egyre több segítségre van szüksége olyan feladatoknál, amelyeket korábban önállóan látott el? A testi és a személyiségi változások vagy tényezők, illetve a gyakori távollétek is jelezhetnek nehéz helyzetet.

A megbecsülés jele

Az első lépés megtétele mindig nehéz, ha egy csapattagot bizalmas beszélgetésre kérünk – hiszen lehetséges, hogy az érintett személy elutasítja a felajánlott támogatást, vagy a beszélgetést ellenőrzésként éli meg. Előfordulhat az is, hogy hibásan ítélünk meg egy szituációt, és nem is áll fenn semmilyen probléma.

Nem mindig egyszerű egy nehéz helyzettel szembenézni és egyéni megoldást találni. Döntő fontosságú azonban, hogy kezeljük a helyzetet, mert még a nem tökéletes megoldás is jobb, mint a semmilyen. A lehetséges problémák szóba hozása ma viszonylag nehéz – de még rosszabb, ha hozzáértő dolgozókat és csapattagokat veszítünk el a kihagyott lépések miatt. Ha törődünk embertársainkkal és odafigyelve kommunikálunk velük, az mindig a kölcsönös megbecsülés jele. • sh

Kapcsolattartója

A vezetőség

Az üzemi egészségmenedzsment a napi munkafolyamatok egyik fontos vezetési feladata. Problémájával lehetőség szerint forduljon vezetőségi felelőséhez vagy a soron következő feletteséhez.

Emberi erőforrások

A HR-felelősök figyelmesen meghallgatják problémáikat, és segítséget nyújtanak a megoldás megtalálásában. A HR Önnel közösen koordinálja a további lépéseket, közvetít a szakhatóságok felé, és támogatja Önt a munkahelyre való beilleszkedés vagy az ismételt beilleszkedés során.

A Bell Svájc szakmai képviselete

Itt megbeszélheti saját helyzetét másokkal, összevetheti más hasonló helyzetekkel, amelyeket a munkavállalói képviselet korábban már támogatott. Ezután közösen vizsgálják meg a további lehetőségeket.

Coop szociális szolgálat

Külső segítség képzett szociális munkások alkalmazásával az új perspektívák közös megteremtésére.

Táppénzbiztosítás/ügykezelés

A SWICA táppénzbiztosítás adott helyzetben támogatást nyújthat fizikai vagy pszichés problémák esetén ügykezelők segítségével, akiknek központi feladata a munka világában való megmaradás, illetve az oda történő reintegráció. Emellett a megadott időpontban a többi résztvevővel való fontos koordinációra is sor kerül, például az orvosokkal, magán- és közösségi biztosítókkal, a HR-részleggel és a felettesekkel is.

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

Évfordulók

A LOOK! gratulál a 2020. március és május között munkahelyi évfordulójukat ünneplő munkavállalóinak!

Bell Svájc

20 szolgálati év

Francisco Fernandes Terrao január 3., Geiser AG, Schlieren (*kiegészítés*)
Doendue Balbay március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Adamah Djagoue március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Geneviève Douve március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Emmanuel Ensminger március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Arnaud Fleurigeon március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Simon Ketterlin március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Janine Mermoud március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Daniel Schmid március 1., Bell Schweiz AG, Oensingen
Huguette Zufferey március 1., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Fadime Aslan április 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Roland Litzler április 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Ludovic Pasquini április 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Satheeskumar Arunthavarajah május 1., Bell Schweiz AG, Zell
Martin Birrer május 1., Bell Schweiz AG, Zell
Bernhard Ernst május 1., Geiser AG, Schlieren
Prapahary Yogeswaran május 8., Bell Schweiz AG, Zell
Krist Gjoka május 10., Bell Schweiz AG, Zell
Revathy Valentine május 29., Bell Schweiz AG, Zell

25 szolgálati év

Gunabalasingam Sinniah március 2., Bell Schweiz AG, Zell
Franz Fellmann április 18., Bell Schweiz AG, Bazel
Ranjitham Rajeswaran április 18., Bell Schweiz AG, Oensingen
Huseyin Temel április 18., Bell Schweiz AG, Bazel
Philippe Devidal május 1., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Tarkan Günes május 2., Bell Schweiz AG, Bazel
Christophe Hugel május 8., Bell Schweiz AG, Bazel
Mark Milici május 8., Bell Schweiz AG, Zell
Eric Eckert május 22., Bell Schweiz AG, Bazel

30 szolgálati év

Jean-Claude Senn március 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Josef Brunner április 1., Bell Schweiz AG, Zell
Christophe Glasser április 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Hélène Stackler április 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Othmar Zettel április 1., Bell Schweiz AG, Zell
Saiyut Niyomdee április 9., Bell Schweiz AG, Oensingen
Marco Ghidini április 24., Bell Schweiz AG, Oensingen
Philippe Haefflinger május 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Roland Tschirhart május 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Frederic Vonesch május 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Alain Weingartner május 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Serge Guerrero május 17., Bell Schweiz AG, Bazel
Zahia Goudjil május 21., Bell Schweiz AG, Bazel
Christophe Thiebo május 28., Bell Schweiz AG, Bazel

35 szolgálati év

Herbert Krucker március 1., Bell Schweiz AG, Oensingen
Dragan Simic április 2., Bell Schweiz AG, Bazel
François Bodein május 2., Bell Schweiz AG, Bazel
Daniel Grand május 6., Bell Schweiz AG, Cher-Mignon

40 szolgálati év

Hansjörg Mathys április 14., Bell Schweiz AG, Bazel

45 szolgálati év

Ferdinand Schärer május 12., Bell Schweiz AG, Zell

Nyugdíjazás

Rudolf Hess január 31., Bell Schweiz AG, Oensingen (*kiegészítés*)
Gueluezar Kranc-cedin január 31., Bell Schweiz AG, Oensingen (*kiegészítés*)
Vait Asani február 29., Bell Schweiz AG, Bazel (*kiegészítés*)
Monika Büetiger február 29., Bell Schweiz AG, Bazel (*kiegészítés*)
Hasan Sirin február 29., Bell Schweiz AG, Oensingen (*kiegészítés*)
Rolf Boss április 20., Bell Schweiz AG, Oensingen
Manfred Erb április 30., Bell Schweiz AG, Zell
Ramazan Dervisovski május 31., Bell Schweiz AG, Zell
Gustin Shala május 31., Bell Schweiz AG, Zell

Korai nyugdíjazás

Theres Fazekas február 29., Bell Schweiz AG, Oensingen (*kiegészítés*)
François Schicklin február 29., Bell Schweiz AG, Bazel (*kiegészítés*)
Hansruedi Schneider február 29., Bell Schweiz AG, Oensingen (*kiegészítés*)

Almerinda Anastacio március 31., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Sabine Fritz március 31., Bell Schweiz AG, Zell
Zef Musaj március 31., Bell Schweiz AG, Zell
Markus Balmer május 31., Geiser AG, Schlieren
François Bodein május 31., Bell Schweiz AG, Zell
Roza Dushi május 31., Bell Schweiz AG, Zell
Römy Magnin május 31., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Aimé Masson május 31., Bell Schweiz AG, Cheseaux

Halálozás

Uthayakumar Eliyathamby december 25., Bell Schweiz AG, Zell

Bell International

20 szolgálati év

Maria Dell január 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*kiegészítés*)
Katharina Drefs január 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*kiegészítés*)
Nadeschda Schlegel január 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*kiegészítés*)
Claudia Waterkamp január 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*kiegészítés*)
Olaf Polinski március 1., Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge
Brigitte Guyot március 6., Bell France, Val de Lyon
Edith Amouroux március 20., Bell France, Val de Lyon
Wolfgang Kunz április 1., Bell Schwarzwälder Schinken GmbH, Schiltach
Hartmut Schmidt április 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
Frédéric Rivoire április 3., Bell France, Val de Lyon
Rolf Renz április 17., Bell Schwarzwälder Schinken GmbH, Schiltach
Saif Koljic április 19., Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Hélène Ballet április 25., Bell France, Val de Lyon
Evelyne Thizy április 25., Bell France, Val de Lyon
Arifa Nesimovic május 2., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Jose Vilela május 8., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
Séverine Rivoire május 9., Bell France, Val de Lyon

Convenience

20 szolgálati év

Alexander Ternovski január 3., HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*kiegészítés*)
Izabela Ryszka január 13., Eisberg Polen, Legnica (*kiegészítés*)
Gertrud Engler március 1., Hilcona AG, Schaan
Martina Traub március 1., Hügli, Radolfzell
Winfried Keller március 1., Hügli, Radolfzell
Svetlana Schierling március 2., HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Muniba Nukic március 9., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Giuseppe Gerometta március 13., Hügli, Radolfzell
Christian Guggisberg március 13, Eisberg AG, Dällikon
Ralf Lichtenberg április 1., Hügli, Radolfzell
Eva Unterberger április 1., Hilcona AG, Schaan
Raffaele Gagliardi április 3., Hügli, Radolfzell
Michael Ruber április 17., Hilcona AG, Schaan
Stefan Cautillo május 1., Hügli, Steinach
Comi Mauro május 22., Hügli, Brivio

25 szolgálati év

Manuel Riveiro Romero január 1., Hilcona AG, Schaan (*kiegészítés*)
Ramona Balossi február 8., Hügli, Brivio (*kiegészítés*)
Heike Lettau március 1., Hügli, Radolfzell
Jürgen Heichele március 13., Hügli, Radolfzell
Manuel Castro Fialho március 27., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Lynne Chew március 30., Hügli, Redditch
Ingrid Bingger április 1., Hügli, Radolfzell
Beate Sailer április 3., Hügli, Radolfzell
Eva Dan április 3., Hügli, Radolfzell
Irene Hinz április 3., Hügli, Radolfzell
Thomas Bodenmann május 1., Hügli, Steinach
Isolde Bäuerle május 1., Hügli, Radolfzell
Nizama Talovic Selimovic március 8., Hilcona Gourmet SA, Orbe

30 szolgálati év

Johannes Kraessig március 1., Hilcona AG, Schaan
Frank-Michael Hins április 1., Hügli, Radolfzell
Andreas Pasqualini április 1., Hilcona AG, Schaan
Robert Reber április 1., Hügli, Steinach

25 szolgálati év

Irina Richert február 14., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*kiegészítés*)
Petra Schwolow március 6., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

30 szolgálati év

Doris Schulte január 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Haselünne (*kiegészítés*)
Walter Kegel február 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*kiegészítés*)
Jürgen Blancke március 5., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

35 szolgálati év

Anke Kleemann január 1., Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*kiegészítés*)

Nyugdíjazás

Erich Berghammer április 30., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Halálozás

Thomas Vorlíček december 28., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Annemarie Kroiss április 2., Hügli, Radolfzell

Rene Kennecke május 1., Hügli, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer május 2., Hügli, Hard
Stéphane Goy május 7., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Mario Kuschny május 14., Hilcona AG, Schaan

35 szolgálati év

Christian Lerch március 1., Hilcona AG, Schaan
Torsten Rix március 1., Hügli, Radolfzell
Klaus Steppacher március 18., Hügli, Radolfzell
Bernard Ruppenner április 4., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Sieglinde Riester április 29., Hügli, Radolfzell
Bernd Wurster május 1., Hilcona AG, Schaan

40 szolgálati év

Bruno Jud március 1., Hilcona AG, Schaan

Nyugdíjazás

Miroslaw Fugiel január 6., Eisberg Polen, Legnica (*kiegészítés*)
Żak Danuta január 27., Eisberg Polen, Legnica
Oscar Bel január 31., Granovita SAU, La Vall d'Uixó
Irina Wagner január 31., Hügli, Radolfzell
Christian Otte, január 31., Hilcona AG, Schaan
Franz Kuhn február 29., Hilcona AG, Schaan
Zymrije Berisha március 31., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Frank-Jürgen Müller március 31., Hügli, Radolfzell
Johannes Kraessig április 30., Hilcona AG, Schaan
Jürgen Schwarz április 30., Hilcona AG, Schaan
Pius Calzaferrri május 31., Hilcona AG, Schaan
Werner Hofmänner május 31., Hilcona AG, Schaan
Margreth Huber május 31., Hilcona AG, Schaan
Karin Papenfuss május 31., Hügli, Radolfzell
Klaus Steppacher május 31., Hügli, Radolfzell

Korai nyugdíjazás

Catherine Zahirovic Chauvin március 8., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Bernhard Erni március 31., Hügli, Steinach
Manuel Jorge De Matos Fernandes március 31., Hügli, Steinach

A steinachi Hügli Sportclub már több mint 40 éve működik

Lendületes társaság

Ha a Bell Food Group nemcsak egy, hanem rögtön 90 dolgozója hódol egy izgalmas szabadidős tevékenységnek, akkor a LOOK!szerkesztőségénél nem marad más hátra, mint az «Az én hobbim» rovat címét gyorsan «A mi hobbink»-ra változtatni. Ennek apropóját a steinachi Hügli Sportclub adja. A klub tagjai évente több alkalommal is találkoznak, hogy együtt legyenek aktívak – vagy együtt töltsenek el egy hangulatos estét. És ez így megy már több mint 40 éve.

A klubról

Név: Hügli Sportclub
Székhely: Steinach
Alapítás éve: 1976
Tagok száma: kb. 90

Időnként «töflire» pattannak – ahogyan Svájcban a robotot nevezik –, és bejárják Appenzell környékét. Máskor a többszörös osztrák országos bajnoktól, Daniela Müllertől próbálják ellesni a legjobb asztalitenisz-trükköket. Vagy a «hornussen» névre hallgató svájci nemzeti sportot űzik, amelyben az egyik csapat egy kis műanyag korongot («hornuss») üt el a pályára, a többiek feladata pedig falapátokkal megakadályozni, hogy a hornuss a talajt érintse.

Efféle rendkívüli tevékenységeket űznek közös hobbiként a steinachi Hügli Sportclub tagjai. Az egyesület jelenleg körülbelül 90 tagot számlál, akik nemcsak a steinachi és St. Gallen-i Hügli-telephelyek dolgozói, hanem azok hozzátartozói, illetve az egykori és nyugdíjazott kollégák közül kerülnek ki.

A tagok maguk döntenek el, hogy milyen sportágakat szeretnének kipróbálni. Ehhez a klub év elején mindig ötleteket gyűjt. A márciusi éves közgyűlésen azután egyeztetnek arról, hogy a következő hónapokban az aktív csapat mit csinál majd közösen.

«A javaslatok előzetes kiválogatása során odafigyelünk arra is, hogy a nyári és a téli elfoglaltságok megfelelő arányban legyenek jelen» – magyarázza a klub elnöke, Rolando Vidi, aki a vezetőséggel együtt szervezi az eseményeket. Évente hat vagy hét alkalommal, csütörtök vagy péntek délután négytől találkozik a csapat, hogy közösen vegyenek részt valamiben. És mivel a sport köztudottan jó étvágyat ered-

ményez, legtöbbször egy közös vacsora zárja le az estét. Ha lehetséges, akkor természetesen a Hügli valamelyik gasztronómiával foglalkozó ügyfelénél, akik ily módon szintén profitálnak a sportklub működéséből.

Az izzasztóbb események mellett hangulatos alkalmakon is részt vesz a társaság, amilyen például az éves «Chlaus-lottó» Mikulás környékén. «Ezt az estét minden évben nagyon várjuk, ilyenkor számos nagyszerű beszállítói ajándékot nyerhetünk» – meséli Rolando Vidi.

A Hügli Sportclub története 1976-ra nyúlik vissza. Kezdetben elsősorban futás és labdarúgás szerepelt a programban. A klub még nemzetközi futballtalálkozókon is részt vett, amelyeken svájci, németországi és ausztriai Hügli-csapatok mérték össze tudásukat. Télen emellett hetente egyszer egy tornacsarnokban közösen «tornáztak», ahogyan akkoriban mondták.

A résztvevők számának csökkenése miatt az elmúlt években alapvető koncepcióváltás zajlott a klubban. «Ma elsősorban nem hétköznapi sportágakat próbálunk ki» – magyarázza Rolando Vidi a koncepció lényegét. Az eredmény: a résztvevők száma az elmúlt tíz évben több mint kétszeresére nőtt, és a klubtagok átlagéletkora jelentősen csökkent.

Ami azonban változatlan maradt: a közös tevékenységek megerősítik a közösségi érzést minden részleg és a hierarchia minden szintje között. És ez pozitív hatással van az egész steinachi üzem dolgozóinak hangulatára. • *mr*



A tagok maguk döntenek el, hogy mely sportágakat szeretnék kipróbálni.

Vállalati sport

Az első vállalati sportlehetőségek Németországban a 19. század végén, Svájcban az 1920-as években jelentek meg, ahogy a Ciba, a Geigy és a Sandoz informális focicsapatai hivatalos vállalati sportklubokká alakultak. A vállalatok már akkor a dolgozók egészségére és teljesítőképességére irányuló pozitív hatásokat reméltek a sporttevékenységtől. Ma már a vállalati sport komoly tényezőt jelent a vállalati egészségmenedzsmentben. A választható sportágak száma pedig már régen túlnőtt a klasszikusnak számító focin és futáson.

A Schaanban működő Hilcona a felesleges hő felhasználásával megvalósítja a CO₂-semleges gyártást

Hilcona: teljes gőzzel a környezetbarát gyártás felé

A klímasemleges élelmiszergyártás terén a Hilcona már tíz éve elkötelezte magát a környezetbarát energiafogyasztás mellett: a közelben elhelyezkedő szemétegető felesleges hőjének használatával, amelyet egy saját építésű gőzvezetéken keresztül kapnak, a schaani telephely gyártási folyamatai CO₂-semlegesek.

Már jó tíz éve működik ez az energiahíd a svájci Buchs szemétegetőjénél. Azóta a Hilconát és még két másik schaani vállalatot is ellátják gőzenergiával egy távvezetéken keresztül.

A fenntarthatóság nem egy divatjelenség, hanem a tisztelet kifejezése.

A Hilcona-gyár csak 2019-ben hatmillió liter fűtőolajat takarított meg, ami 4200 háztartás szükségletének felel meg. A gőzvezeték kiépítésének köszönhetően a szomszédos Buchsban a szemét égetése során keletkező felesleges hő energiaként használható fel az élelmiszerek feldolgozása során.

16 000 tonna CO₂-dal kevesebb

A gőz használata így 16 000 tonna CO₂ megtakarítást teszi lehetővé. «Célunk, hogy éppen gazdasági növekedésünk miatt törekedjünk még nagyobb mértékben a fenntarthatóságra»- jelentette ki Martin Henck, CEO. «Ide tartozik például a gondosan termelt és a helyi nyersanyagok tudatos alkalmazása, a jobb ökológiai egyensúlyt képviselő új termékek, a környezetbarát csomagolások és folyamata-

ink állandó optimalizálása. Erre a folyamatra az állandó fejlődés útként tekintünk. A gőzvezeték megépítése nagy lépéssel vitt bennünket előre, és már tíz éve lehetővé teszi, hogy klímasemleges felesleges hőt használjunk energiaforrásként.»

Élvezet, egészség, környezet

A Hilcona ügyfelei is változnak. A fogyasztók élvezetes és egészséges táplálkozásra vágnak, úgy, hogy közben a környezetet a lehető legkevésbé terheljék. Korábban az élvezet állt a középpontban. Napjainkban határozottan többre értékelik az egészséges táplálkozást és a fenntarthatóságot. A Hilcona célja, hogy mérhetően hozzájáruljon az erőforrások védelméhez. Martin Henck kihangsúlyozta: «A fenntarthatóságra nem divatjelenséggként tekintünk, hanem mint embertársainkkal és a természettel szembeni tiszteletünk kifejeződésére, amelytől végső soron mindannyian függünk.» • Markus Amann a schaani Hilcona kommunikációs felelőse