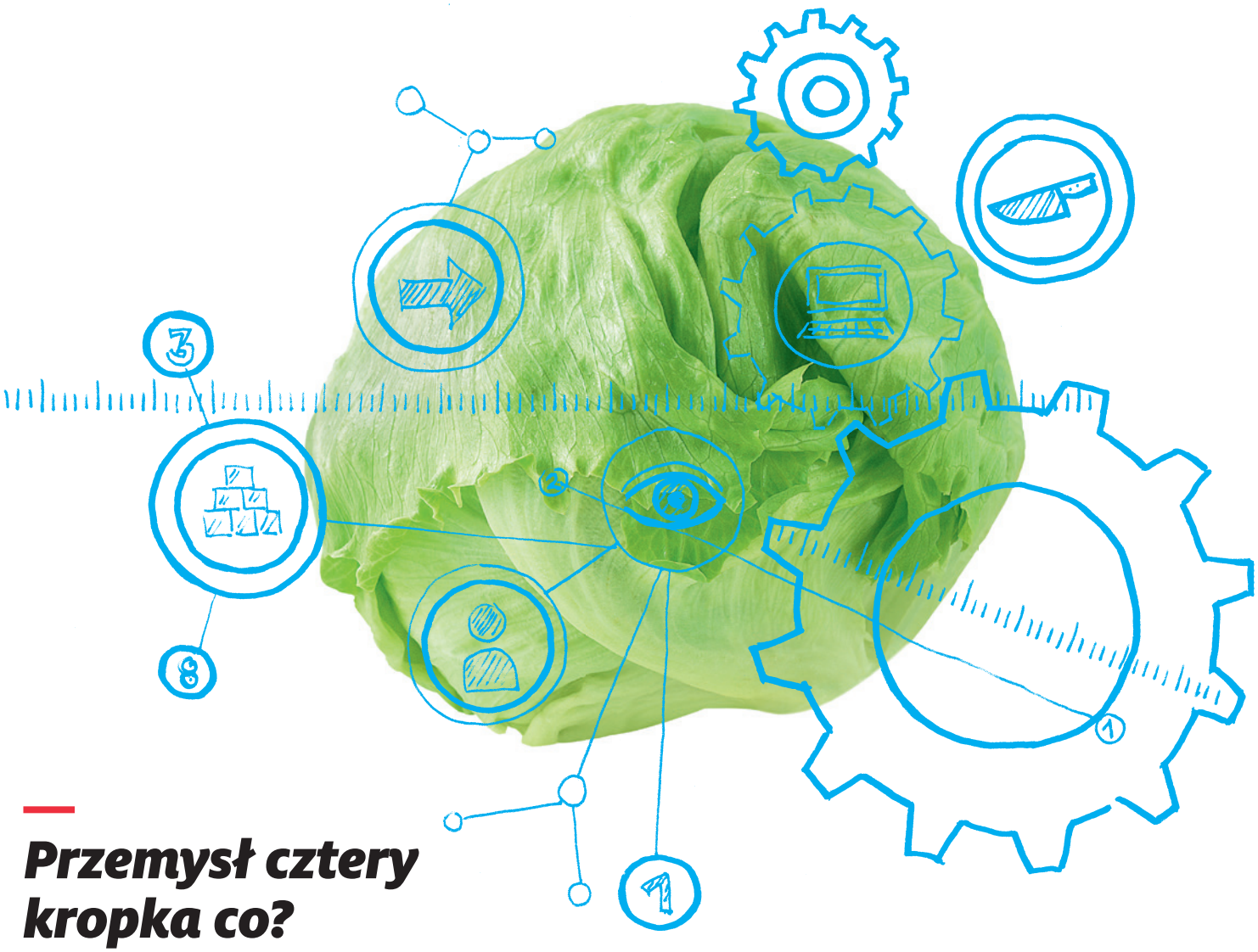
LOOK!

Magazyn firmowy

01 2020



Przemysł cztery kropka co?

BELL FOOD GROUP

Sukces od drugiego wejrzenia

Drogie Koleżanki, drodzy Koledzy,

2019 był rokiem wyzwań dla Bell Food Group: Obrót towarem oraz wielkość sprzedaży spadły nieco poniżej poziomu z roku 2018, jednak roczny zysk w wysokości 49,6 mln CHF to blisko dwukrotnie mniej niż w roku poprzednim. Wpływ na taki wynik miał szereg nieprzewidzianych okoliczności, które w widoczny sposób odbiły się na funkcjonowaniu Bell Food Group. Reorganizacja Bell Niemcy w związku ze sprzedażą działu produkcji i sprzedaży wyrobów wędliniarskich, ogromny wzrost cen wieprzowiny w Europie spowodowany afrykańskim pomorem świń, a także nakłady przeznaczone na rozruch nowo otwartych zakładów produkcyjnych w Marchtrenk i Fuensalidzie kosztowały Bell Food Group w 2019 ponad 53 mln CHF.

Do pozytywnych wydarzeń możemy jednak z cała pewnością zaliczyć postęp operacyjny, który poczyniliśmy na wszystkich obszarach działalności. W Bell Szwajcaria udało nam się polepszyć wyniki finansowe dzięki efektywnemu zarządzaniu kosztami oraz wprowadzonym w poprzednim roku metodom optymalizacji procesów. W tym roku w szwajcarskiej gałęzi chcemy skupić się na zwiększeniu zysków z handlu detalicznego oraz usług gastronomicznych.

Ze względu na wysokie ceny surowca oraz reorganizację działalności na rynku niemieckim Bell International ma za sobą trudny rok. Jesteśmy jednak przekonani, że silna pozycja, którą zajmujemy na rynku szynek surowych pochodzących z Niemiec i innych krajów pozwoli nam na dalszą rozbudowę tego segmentu i ugruntowanie obecnej pozycji. Dodatkowo sprzyjają nam postępy operacyjne w oddziałach we wschodniej i zachodniej Europie, jak również w Hubers/Sütag.

Wprowadzenie innowacyjnego asortymentu w dziale produktów typu convenience pozwoliło na utrzymanie w 2019 roku wzrostu sprzedaży oraz zwiększenie obecności na rynkach europejskich. W bieżącym roku chcemy dalej podążać tą drogą i poszerzać naszą działalność o kolejne fragmenty europejskiego rynku produktów convenience. Wierzymy, że będzie to możliwe dzięki zwiększonej wydajności po otwarciu zakładów produkcyjnych w Marchtrenk (Austria) oraz Bad Wünnenberg (Niemcy).

Szczególnie pozytywnie nastraja mnie fakt, że po powolnym początku ubiegłego roku, w jego drugiej połowie udało nam się obrać prawidłowy kurs i nabrać wiatru w żagle. To dowodzi, że podjęte przez Grupę strategiczne decyzje przynoszą efekty.

Jest w tym również Wasza ogromna zasługa, drodzy Koledzy i Koleżanki. Chciałbym zatem podziękować Wam za zaangażowanie i wkład w funkcjonowanie firmy. Wierzę, że w tym roku poczynimy kolejne kroki na drodze rozwoju i cieszę się, że będziemy mogli wspólnie odpowiadać na stające przed nami wyzwania.

Lorenz Wyss
Przewodniczący Zarządu Grupy

Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

4 Podsumowanie roku pod znakiem zdarzeń nadzwyczajnych
Rozmowa z CFO Xavierem Buro

6 Największa komora mroźnicza Bell Food Group
Nowa mroźnia w zakładzie w Oensingen

8 Think, act, be safe!
Bezpieczeństwo w cyberprzestrzeni: dziesięć zasad bezpiecznego korzystania ze świata cyfrowego

Przegląd

10 Najlepsze z dwóch światów
Relaunch marek w Hügli

11 Więcej miejsca na więcej produktów
Eisberg zwiększa wydajność produkcyjną w Węgrzech

Relacja prosto z...

12 Wielka dbałość w małych opakowaniach
Hügli w Redditch: Ekspert w dziedzinie «Functional Food» od ponad 40 lat

Artykuł z okładki

14 Przemysł cztery kropka co?
Na drodze do inteligentnej produkcji

Nasz świat smaków

18 Podano do stołu
Nowości Bell na wiosnę pełną smaku

21 Soczysta rodzina
Nowe soki i smoothies od Eisberg

22 A oto sałata
Od przystawki do dania głównego.

Praca w Bell Food Group

24 «Dobre wykształcenie jest dla mnie bardzo ważne!»
Praktykant Bell w zespole U-17 EHC Basel

26 Nie odwracaj wzroku, dostrzeż i reaguj
Podnosimy świadomość na temat wczesnej interwencji

Jubileusze

28 Jubileusze
LOOK! gratuluje jubilatom z okresu marzec – maj 2020 roku

Nasze Hobby

30 Sportowa wspólnota
Hügli Sportclub (Klub Sportowy Hügli) w Steinach ma już ponad 40 lat

Tak osiąga się jakość

32 W Hilcona praca idzie pełną parą
Hilcona w Schaan produkuje bezemisyjnie dzięki wykorzystaniu ciepła odpadowego

Jak podoba Ci się pismo dla pracowników?
Weź udział w ankiecie i podziel się swoją opinią!

www.bellfoodgroup.com/look

Impressum magazyn pracowniczy Bell Food Group, 4 wydania rocznie, nr. 1/2020, marzec 2020, 26. rocznik.
Wydawca: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redakcja Bell LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Szwajcaria.
Tel. +41 58 326 2547, faks +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Zespół redakcyjny: Fabian Vetsch (fv), kierownik, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Grafika: oblògrafik, Olten, Szwajcaria. Zdjęcia: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.
Druk: Druckerei Rießelmann, Lohne, Niemcy, Werner Druck & Medien AG, Basel, Szwajcaria. Druk na papierze FSC

Rozmowa z CFO Xavierem Buro

Podsumowanie roku pod znakiem zdarzeń nadzwyczajnych

Xavier Buro dołączył do zespołu Bell Food Group w lipcu 2019 roku. W rozmowie z LOOK! opowiada, jak ocenia wynik za swój pierwszy rok w Bell Food Group i jak istotną rolę odegrały w zeszłym roku zdarzenia nadzwyczajne.

Jak ocenia Pan wynik Bell Food Group za ubiegły rok? Jeśli spojrzeć na liczby, to wynik nie wypada zadowalająco. W 2019 miała miejsce seria zdarzeń nadzwyczajnych, które negatywnie wpłynęły na wynik.

Jakie to były zdarzenia? Na wyniku finansowym za 2019 rok najbardziej odbiły się trzy wydarzenia: reorganizacja struktur w Niemczech związana ze sprzedażą gałęzi wyrobów wędliniarskich i przekwalifikowaniem zakładu w Bad Wünnenberg, wzrost cen wieprzowiny w Europie i wreszcie koszty poniesione w związku z uruchomieniem nowych zakładów, przede wszystkim w Marchtrenk.

W jakim stopniu te zdarzenia wpłynęły na wynik? Obok surowych liczb zdarzenia nadzwyczajne w dużym stopniu determinują roczny wynik finansowy. Za rok 2019 wykazaliśmy roczny zysk w wysokości 50 milionów franków szwajcarskich. To wyraźnie mniej w porównaniu do poprzedniego roku. Wspomniane zdarzenia nadzwyczajne kosztowały nas w ubiegłym roku blisko 54 miliony franków, przy czym 38,5 miliona przeznaczone na reorganizację struktur w Niemczech stanowiło największą część. Bez tych nieprzewidzianych kosztów roczny zysk wyniósłby około 104 milionów franków, a więc więcej niż w 2018.

Jak dochodzi do takich nieprzewidzianych kosztów? W przypadku zeszłego roku należałoby rozróżnić pomiędzy wewnętrznymi i zewnętrznymi czynnikami. Nie mamy wpływu na czynniki zewnętrzne, jak na przykład wzrost cen wieprzowiny. Wahania cen surowca stanowią naturalny element naszej branży i jesteśmy na nie przygotowani. Natomiast po wybuchu epidemii afrykańskiego pomoru świń w Chinach popyt na europejską wieprzowinę w Azji wschodniej poszybował w górę, a co za tym idzie i ceny wzrosły do nieprzewidywalnego poziomu. Na takie zdarzenia przy zaciętej konkurencji na rynku możemy reagować jedynie z opóźnieniem, co później odbija się na wyniku za cały rok.

A jak wygląda to w przypadku pozostałych kosztów? Pozostałe koszty sami sobie zgotowaliśmy. W średniej i dalekiej perspektywie reorganizacja struktur w Niemczech oraz budowa nowych zakładów produkcyjnych stanowiły strategiczne decyzje przedsiębiorstwa. Przykład Niemiec pokazuje, że w krótkiej perspektywie takie decyzje mogą negatywnie odbić się na przedsiębiorstwie. Szczególnie, jeśli prowadzą do redukcji personelu czy wzrostu kosztów funkcjonowania przedsiębiorstwa. Sprzedaż całej gałęzi przedsiębiorstwa oznacza dodatkowo utratę zysków ze sprzedaży dotąd produkowanych tam towarów. To samo tyczy się wyłączenia zakładu z produkcji na czas przebudowy, jak w przypadku Bad Wünnenberg. Nowe zakłady z kolei potrzebują czasu, by osiągnąć zaplanowaną wydajność produkcyjną, niezależnie od zaangażowania zatrudnionych w nich pracowników.

Jakie płyną z tego wnioski? Takie, że tylko na podstawie liczb wykazanych po zakończonym roku nie można trafnie ocenić, czy przedsiębiorstwo było dobrze zarządzane.

To znaczy, że wynik za 2019 rok był w rzeczywistości lepszy, niż się wydaje? Tak, zdecydowanie można tak powiedzieć. Jeśli wyłączy się z oceny zdarzenia nadzwyczajne, to na wszystkich obszarach działalności wypadliśmy lepiej niż w poprzednim roku. Udało nam się utrzymać tendencję wzrostową w sektorze produktów convenience, dobre wyniki osiągnęliśmy też w sektorze mięs i wędlin. Do tego w drugiej połowie roku odnotowaliśmy zasadniczy wzrost dochodów. Mimo że w 2020 czeka nas jeszcze kilka wyzwań, to patrzę w przyszłość z optymizmem.

Jakie oczekiwania ma Pan wobec nadchodzącego roku? Niedawno podjęliśmy kilka strategicznych decyzji, które pozwolą nam zrobić kolejny krok naprzód. Mam tu na myśli sprzedaż gałęzi wyrobów wędliniarskich i koncentrację na szynkach surowych w Europie, zwiększenie mocy produkcyjnej w sektorze convenience w Austrii i Niemczech, reorganizację struktur organizacyjnych Bell Food Group i środki przedsięwzięte w celu wzmocnienia naszej pozycji w Szwajcarii. Dlatego jestem przekonany, że znajdujemy się na właściwej drodze i w 2020 uda nam się osiągnąć założone cele. • *fv*

Nowa mroźnia w zakładzie w Oensingen

NAJWIĘKSZA KOMORA MROŹNICZA BELL FOOD GROUP

Program inwestycyjny dla zakładu produkcyjnego Bell Szwajcaria nie zwalnia tempa. W Oensingen trwają przygotowania do realizacji projektów budowlanych. Pierwsza łopata pod budowęnowego magazynu chłodniczego zostanie wbita w kwietniu 2020 roku.

Po realizacji pierwszego projektu budowy parkingu w Bazylei w roku 2018 prace nad renowacją zakładów produkcyjnych należących do Bell Szwajcaria nie zwalniają tempa, a to wszystko w ramach dużego programu inwestycyjnego. W centrum wydarzeń znalazł się teraz zakład w Oensingen, gdzie wkrótce rozpoczną się prace nad budową nowej mroźni.

Prace budowlane ruszą wiosną tego roku. Nowoczesny magazyn zastąpi przestarzały już obiekt Frigo w Bazylei. Nowa przestrzeń magazynowa o pojemności 35 000 palet pozwoli na przechowywanie towarów rozrzuconych dotąd po kilku mniejszych zakładach w jednym, centralnym magazynie. Poza mroźnią w planach jest też budowa infrastruktury dla procesów takich, jak mrożenie szokowe czy aklimatyzacja surowców. Dzięki najnowszej technologii nowy zakład będzie wysoce wydajny i ekonomiczny, pozwoli też na mniejsze zużycie zasobów. Tym samym zakład będzie w dużo mniejszym stopniu obciążał środowisko, a jego ślad węglowy zostanie zredukowany o połowę.

W Oensingen dużo się dzieje.

Poza mroźnią, w Oensingen zaplanowane są też inne projekty budowlane. Obok parkingu na terenie Holinden zaplanowano wzniesienie centrum krajalniczego, a także platformy do dystrybucji i logistyki krajowej. W nieco dalszej perspektywie czasowej przewidziano również renowację zakładu uboju i przetwórstwa przy Dünnernstrasse. Będziemy zdawać relację z postępu prac nad tymi projektami. • *de*

Holinden
1 | centrum krajalnicze
2 | platforma dystrybucyjna
3 | parking
4 | mroźnia

Dünnernstrasse
5 | ubojnia bydła

Wizualizacja nowej mroźni w Oensingen.

Bell Food Group

THINK · ACT · BE SAFE!

Cyber Security

Bezpieczeństwo w cyberprzestrzeni: dziesięć zasad bezpiecznego korzystania ze świata cyfrowego

Think, act, be safe!

Cyberbezpieczeństwo to ochrona komputerów, serwerów, urządzeń mobilnych, systemów elektronicznych, sieci i danych przed złośliwymi atakami. Pracownicy mogą w istotny sposób przyczynić się do zachowania bezpieczeństwa. Stosując się do wszystkich dziesięciu zasad bezpieczeństwa w cyberprzestrzeni, chronimy nie tylko przedsiębiorstwo, ale też nasze dane osobiste. • *sh*

1. Hasła

Haseł należy strzec i pod żadnym pozorem nie należy nikomu ich podawać. Po otrzymaniu hasła początkowego ustaw nowe hasło. Używaj bezpiecznych kombinacji liter i cyfr. NIGDY nie używaj hasła Bell Food Group do kont prywatnych w Internecie. Jeśli podejrzewasz, że hasło utraciło bezpieczeństwo, zmień je bezzwłocznie.

2. Cyberprzestępczość

Oszuści często próbują uzyskać dostęp to wewnętrznych informacji firmy poprzez kontakty społeczne (socjotechnika). Często dzieje się to niepostrzeżenie przez telefon, media społecznościowe oraz e-mail. Do nietypowych e-maili i zapytań zawsze podchodź z ostrożnością.

3. Kradzież tożsamości

Ataki na sferę prywatną, tak zwany phishing, są obecnie przeprowadzane w tak profesjonalny sposób, że łatwo je przeoczyć. Do e-maili od nieznanych nadawców zawsze podchodź z największą ostrożnością. Nie otwieraj też linków ani plików z nieznanych lub podejrzanych źródeł.

4. Ochrona danych

Obojętnie czy w formie papierowej czy elektronicznej, dane powinny zawsze podlegać ścisłej ochronie. Prywatne usługi przechowywania danych jak rozwiązania chmurowe (np. Google Drive) nie spełniają wymogów bezpieczeństwa Bell Food Group, w związku z czym odradza się korzystanie z tego rodzaju usług.

5. Przepływ danych

Emaile są jak pocztówki – osoby trzecie mogą łatwo uzyskać do nich wgląd. Tyczy się to również przesyłanych załączników. Do wysyłki poufnych informacji należy zatem używać usług udostępnionych przez Bell Food Group (np. SharePoint lub FTAPI).

6. Bezpieczeństwo danych

Do przechowywania danych należy używać usług udostępnionych przez Bell Food Group (np. SharePoint), które są dodatkowo synchronizowane pod kątem bezpieczeństwa.

7. Złośliwe oprogramowanie

Używaj zewnętrznych nośników danych (np. pendrive) jedynie wówczas, gdy pochodzą ze znanego Ci źródła. Poza tym używaj oprogramowania udostępnionego przez Bell Food Group. Urządzenia gości mogą zostać podłączone do Internetu jedynie przez udostępnioną przez Bell Food Group sieć WLAN.

8. Kradzież

Notebooki, smartphony i tablety stanowią szczególnie częsty cel kradzieży, dlatego nie wolno zostawiać ich bez nadzoru. Dodatkowo każde urządzenie należy zabezpieczyć hasłem PIN, odciskiem palca lub w inny sposób.

9. Smartphone

Na Twoim smartphonie znajdują się dane wrażliwe, do których dostęp można uzyskać poprzez różnego rodzaju aplikacje. Pobieraj wyłącznie aplikacje z oficjalnych sklepów z aplikacjami. Udzielaj aplikacjom jak najmniejszej liczby uprawnień i używaj jedynie zaufanych i szyfrowanych sieci WLAN.

10. Wątpliwości

Jeżeli masz wątpliwości dotyczące jednego lub kilku punktów z powyższej listy, zwróć się bezpośrednio do jednego z lokalnych helpdesków IT – lepiej o jedno pytanie więcej niż mniej.

Relaunch marek w Hügli

Najlepsze z dwóch światów

Tej wiosny produkty marek Hügli i Vogeley prezentują się klientom w odświeżonej szacie graficznej oraz z nowym asortymentem. Tak przygotowane, obie odnoszące sukces marki Hügli są gotowe by wkroczyć w nową dekadę.

Jak jednak zrewitalizować markę i pozostać przy tym rozpoznawalnym? Hügli zrobiło to tak: Znany klientom garnuszek zastąpiło nowoczesne, okrągłe logo, jednak zachowano oryginalną kolorystykę marki. W nowym logo uwagę przyciąga centralnie umiejscowiony płomień, który symbolizuje ogień płonący na kuchniach w restauracjach na całym świecie, a także pasję Hügli do tworzenia produktów oraz współpracy z klientami firmy.

Hügli nie tylko odświeżyło szatę graficzną swojej marki, ale przeorganizowało też asortyment produktów. Zbiegło się to w czasie z fuzją z marką dotychczas istniejącą jako «Supro». «W tym celu przyjrzeliśmy się też dokładnie wszystkim recepturom i wybraliśmy tylko to, co najlepsze z obu światów.»podaje Carolin Garbe, kierująca marketingiem międzynarodowym w Hügli Food Service.

W ten sposób powstały cztery linie produktów, doskonale dopasowane do różnorodnych oczekiwań odbiorców firmy. Najwyższej jakości produkty z linii «Premium» dedykowane są gastronomii o wysokim standardzie. Produkty z linii «Selektion» odzwierciedlają bogactwo domowej kuchni, a linia «Menu» zapewni wartościowe produkty w rozsądnych cenach, które doskonale sprawdzą się w cateringu, stołówkach i dużych restauracjach. Produkty serii «Pure» są odpowiednie dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, a więc znajdą zastosowanie w szpitalach i domach seniora.

Nowa organizacja asortymentu marki Vogeley daje z kolei lepszy wgląd w ofertę deserów. W porównaniu do gruntownej reorganizacji asortymentu, logo firmy przeszło jedynie

delikatny lifting. «Jesteśmy dumni z długiej tradycji naszej marki. Dlatego w nowym logo na honorowym miejscu znalazł się rok założenia firmy: 1892» wyjaśnia Carolin Garbe.

Zmiana logotypu oraz reorganizacja asortymentu mają dwojaką funkcję. Z jednej strony ułatwiają one pracę przedstawicielom firmy, z drugiej zaś, odpowiadają na zmieniające się zachowania konsumpcyjne klientów, którzy coraz większą wagę przykładają do możliwości zakupu możliwie wielu produktów w jednym miejscu. Tak handel hurtowy staje się coraz istotniejszym kanałem zbytu. Jednolita szata graficzna i koncentracja na kilku istotnych markach umożliwiają łatwą orientację w ofercie firmy oraz zapewniają dobrą rozpoznawalność produktów na regałach sklepowych.

Międzynarodowy zespół Category Management pracował rok nad stworzeniem nowego designu oraz uproszczeniem struktury asortymentu, ukoronowaniem czego był relaunch gruntownie odświeżonej marki. Wsparcia w procesie udzieliły między innymi działy zarządzania marką, doradztwa kulinarnego oraz rozwoju produktów.

Wynik mogli podziwiać na żywo uczestnicy targów Intergastra w Stuttgarcie, które odbyły się w lutym tego roku. Obecnie firma rozpoczyna kampanię reklamową, jednocześnie prezentując produkty w nowych odsłonach bezpośrednio u swoich odbiorców. Vogeley właśnie rozpoczęło dużą kampanię launchingową w Austrii, gdzie marka jest wprowadzana na rynek po raz pierwszy. • *mr*

Eisberg zwiększa wydajność produkcyjną na Węgrzech

Więcej miejsca na więcej produktów

W odpowiedzi na rosnące potrzeby węgierskich konsumentów, Eisberg rozbudowuje zakład produkcyjny w Gyál. Nowa część zakładu ma zostać oddana do użytku w połowie 2020 roku.

Na niemieckojęzycznym rynku produkty typu convenience od dłuższego czasu cieszą się popularnością. Teraz podobną popularność zyskują one na rynku węgierskim, gdzie konsumenci coraz częściej sięgają po produkty wstępnie przetworzone.

Jako lider rynku świeżych sałat na Węgrzech, Eisberg chce poszerzyć swoje portfolio produktów by lepiej odpowiadać na oczekiwania klientów. Dlatego do połowy 2020 roku zakład w Gyál zostanie powiększony o dodatkowy budynek, gdzie staną linie do produkcji sałatek, sałat gotowych w miseczkach oraz owoców w kubkach. W nowej części znajdzie się miejsce przede wszystkim dla nowoczesnej linii pakującej, magazynu produktów a także dodatkowej przestrzeni roboczej i biurowej. Przewidziana jest też rewitalizacja istniejącej przestrzeni produkcyjnej. Dzięki temu nowe linie dla artykułów convenience zostaną gładko wkomponowane w funkcjonowanie zakładu, a jednocześnie usprawnione zostaną dotychczasowe procesy produkcyjne. Co więcej, nowa przestrzeń w zakładzie pozwoli na redukcję kosztów zewnętrznego magazynowania, otworzy nowe możliwości w zakresie produkcji opartej o koncepcję LEAN a także Przemysłu 4.0. Nowa część zakładu ma rozpocząć produkcję w połowie 2020 roku. • *sh*

Hügli w Redditch: Ekspert w dziedzinie «Functional Food» od ponad 40 lat

Wielka dbałość w małych opakowaniach

W ubiegłym roku zakład Hügli w brytyjskim Redditch wyprodukował 57 milionów sztuk pojedynczych produktów. Skąd tak wysoki wynik? Zakład wyspecjalizował się w produktach porcjowanych. Są to przede wszystkim zupy, mieszanki przypraw oraz różnorodne produkty z rodzaju «Functional Food», czyli produkty o dodatkowym pozytywnym wpływie na organizm poza funkcją odżywczą. «Gdybyśmy w jednej linii ułożyli wszystkie produkty porcjowane wyprodukowane w zakładzie w ciągu jednego roku, to taka ścieżka prowadziłaby od bramy zakładu w Redditch aż do napisu Hollywood na wzgórzach Los Angeles», żartuje Chris Hurt.

«Gdybyśmy w jednej linii ułożyli wszystkie produkty porcjowane wyprodukowane w zakładzie w ciągu jednego roku, to taka ścieżka prowadziłaby od bramy zakładu w Redditch aż do napisu Hollywood na wzgórzach Los Angeles», żartuje Chris Hurt.

Od 2008 roku zakład w Redditch należy do grupy Hügli.

Jednak dyrektor zarządzający Hügli w Zjednoczonym Królestwie zna lepsze przeznaczenie dla produktów pochodzących z jego zakładu. Podczas gdy zupy, sosy i przyprawy są po prostu smaczne i pożywne, duża część produktów należy do kategorii żywności funkcjonalnej. Pomagają one w redukcji wagi, wyrównują niedobory mikroelementów spowodowane chorobami, a nawet uzupełniają wymagającą dietę sportowców. Produkty zapakowane są w praktyczne pojedyncze porcje, dzięki czemu są one jeszcze wygodniejsze w użyciu.

Zarówno żywność konwencjonalna, jak i «funkcjonalna» produkowana jest przez blisko stuosobowy zespół dla marek własnych brytyjskich klientów firmy. Niewielka część produktów wypuszczana jest na rynek hurtowy i detaliczny również pod markami Hügli i Granovita, przy czym ta ostatnia to marka własna Hügli dla produktów wegetariańskich i wegańskich.

Zakład w Redditch powstał w roku 1981, a od 2008 należy do firmy Hügli, która od początku regularnie inwestuje w jego rozwój. W 2010 roku powierzchnia zakładu zwiększyła się dwukrotnie dzięki rozbudowie istniejącej infrastruktury.

Produkty «Functional Food» od początku stanowią część asortymentu powstającego w Redditch i obecnie stanowią blisko połowę tutejszej produkcji. Ich wytwarzanie jest bardzo złożone i wymaga szczególnej dbałości o szczegół.

«Wartości odżywcze, smak oraz konsystencja produktów muszą być identyczne w każdym opakowaniu», wyjaśnia Richard Bailey, Dyrektor Handlowy Hügli w Zjednoczonym Królestwie. «By tak było, przeprowadzamy kontrolę laboratoryjną składu na początku każdej nowej partii produktu. Kolejne etapy produkcji również przebiegają pod ścisłą kontrolą by zachować stałą jakość żywności.»

W przypadku produktów «Functional Food» wymogi jakościowe są szczególnie restrykcyjne. Tak więc shaki stanowiące zamienniki posiłków podlegają konkretnym normom unijnym, z kolei produkty w proszku dla sportowców muszą być zgodne z przepisami Światowej Agencji Antydopingowej (WADA). «Często sami klienci stawiają konkretne wymagania wytwarzanym przez nas produktom. Oczekują więc np. wersji wegańskich czy wysokobiałkowych, przykładają też wagę do tego, by przy ich wytwarzaniu zachowane były konkretne standardy w zakresie dobrostanu zwierząt» mówi Richard Bailey, ekspert ds. «żywności funkcjonalnej».

Konopia oraz kolagen to składniki przyszłości.

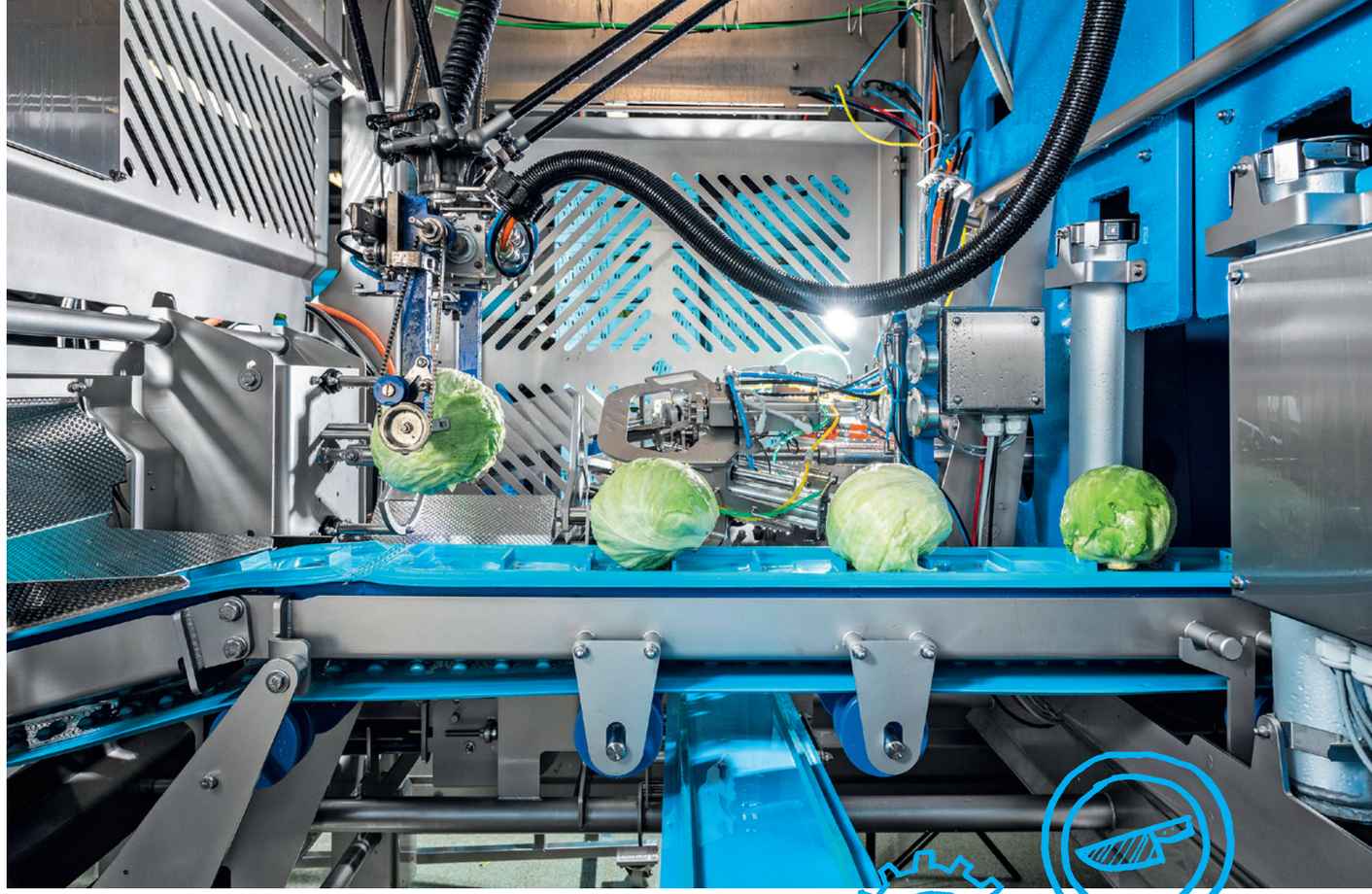
Przewiduje on też trendy, których możemy spodziewać się w przyszłości. Jest to, między innymi, stosowanie składników takich jak konopie, kannabidiol czy kolagen. Zakład Hügli w Redditch jest dobrze przygotowany na rosnący popyt na żywność funkcjonalną. W ubiegłym roku na 9000 metrów kwadratowych powierzchni produkcyjnej powstało około 3800 ton różnego rodzaju mieszanek. Nie jest to jednak górny limit: rocznie możliwa jest produkcja dodatkowych 5000 ton mieszanek proszkowych.

Od dłuższego czasu w zakładzie w Redditch trwały też przygotowania innej natury: «Możliwe, że dopiero w ostatniej chwili dowiemy się, jak Brexit odbije się na naszym przedsiębiorstwie. Dlatego też od dwóch lat staramy się przygotować na wszelkie możliwe scenariusze» mówi Chris Hurt. • *mr*

Na drodze do inteligentnej produkcji

PRZEMYSŁ CZTERY KROPKA CO?

Za enigmatycznymi tytułami często kryją się fascynujące historie. Dowodem na to jest «Przemysł 4.0». W dużym skrócie termin oznacza cyfryzację oraz połączenie urządzeń w sieć. Nadal brzmi nudno? Ale takie nie jest! Magazyn LOOK! postanowił przeprowadzić inteligentne dochodzenie i odkrył niezwykłe możliwości, które przyniosła ze sobą czwarta rewolucja przemysłowa.



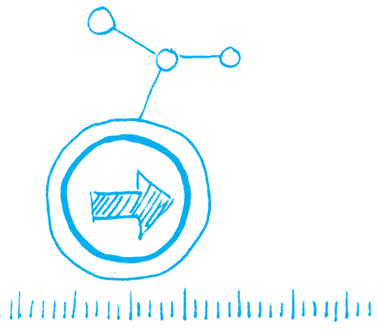
Maszyna «CoreTakr – Eisberg Szwajcaria» służy do zautomatyzowanego usuwania głąbów z główek sałaty.

Rano w domu państwa Kluge panuje zamieszanie, cisza zapada dopiero, gdy wszyscy wyjdą. W przeszłości przy porannej kawie w biurze pan Kluge zastanawiał się, czy ostatnia osoba w łazience zakręciła kaloryfer i czy wszystkie okna są zamknięte.

Podstawą «Przemysł 4.0» jest «Internet rzeczy».

Dziś może sprawdzić to przez aplikację Smart Home na swoim telefonie. I wiele więcej: Wiele razy aplikacja pozwoliła mu zdalnie wyłączyć urządzenia niepotrzebnie zużywające energię czy zapobiec zalaniu mieszkania.

Dzięki aplikacji i pani Kluge ma jedno zmartwienie mniej: Jakiś czas temu wyposażyła dom mieszkającej niedaleko mamy w inteligentną technologię. Od tego czasu dostaje powiadomienia na telefon w razie, gdy starsza pani zostawi światło włączone na całą noc lub rano zapomni podnieść żaluzje. W razie potrzeby pani Kluge może natychmiast zareagować by pomóc mamie.



Państwo Kluge i Bell Food Group mają coś wspólnego. Jedni i drudzy stawiają na inteligentne rozwiązania by usprawnić codzienne obowiązki. W przypadku przemysłu takie rozwiązania klasyfikuje się jako czwartą rewolucję przemysłową. Podczas gdy centralnym elementem trzeciej rewolucji była automatyzacja procesów, podstawą «Przemysł 4.0» jest «Internet rzeczy». Pozwala on na tworzenie sieci urządzeń, a nawet umożliwia ich wzajemną komunikację. Wprowadzane są coraz to bardziej inteligentne technologie, część z nich jest nawet w stanie samodzielnie się uczyć.

«Cyfryzacja procesów produkcyjnych nie jest celem samym w sobie, ale sposobem na osiągnięcie faktycznej wartości dodanej» wyjaśnia Markus Ettlin, kierownik działu Przemysł 4.0/Automatyzacja w Bell Szwajcaria. «Automatyzacja i usieciowienie procesów usprawniają wiele etapów produkcji, a do tego pozwalają na większą wydajność i elastyczność. Przy tym głównym celem nowych technologii jest ułatwienie pracy ludziom, a nie ich zastąpienie.»

Dwa lata temu firma Bell postanowiła wejść na ścieżkę inteligentnej produkcji. Jednym z pierwszych wyzwań była harmonizacja istniejących urządzeń. Tak jak w inteligentnym domu, aby móc połączyć poszczególne komponenty w ramach jednej sieci i scentralizować ich sterowanie, w pierwszej kolejności należy wprowadzić jednolity standard dla całego zakładu.

«W Bell Szwajcaria wprowadziliśmy taki standard i uruchomiliśmy platformę integrującą, z której mogą korzystać wszystkie zakłady» dodaje Markus Ettlin. Platforma oferuje pracownikom wiele możliwości kontroli funkcjonowania zakładu oraz analizy procesów produkcyjnych.

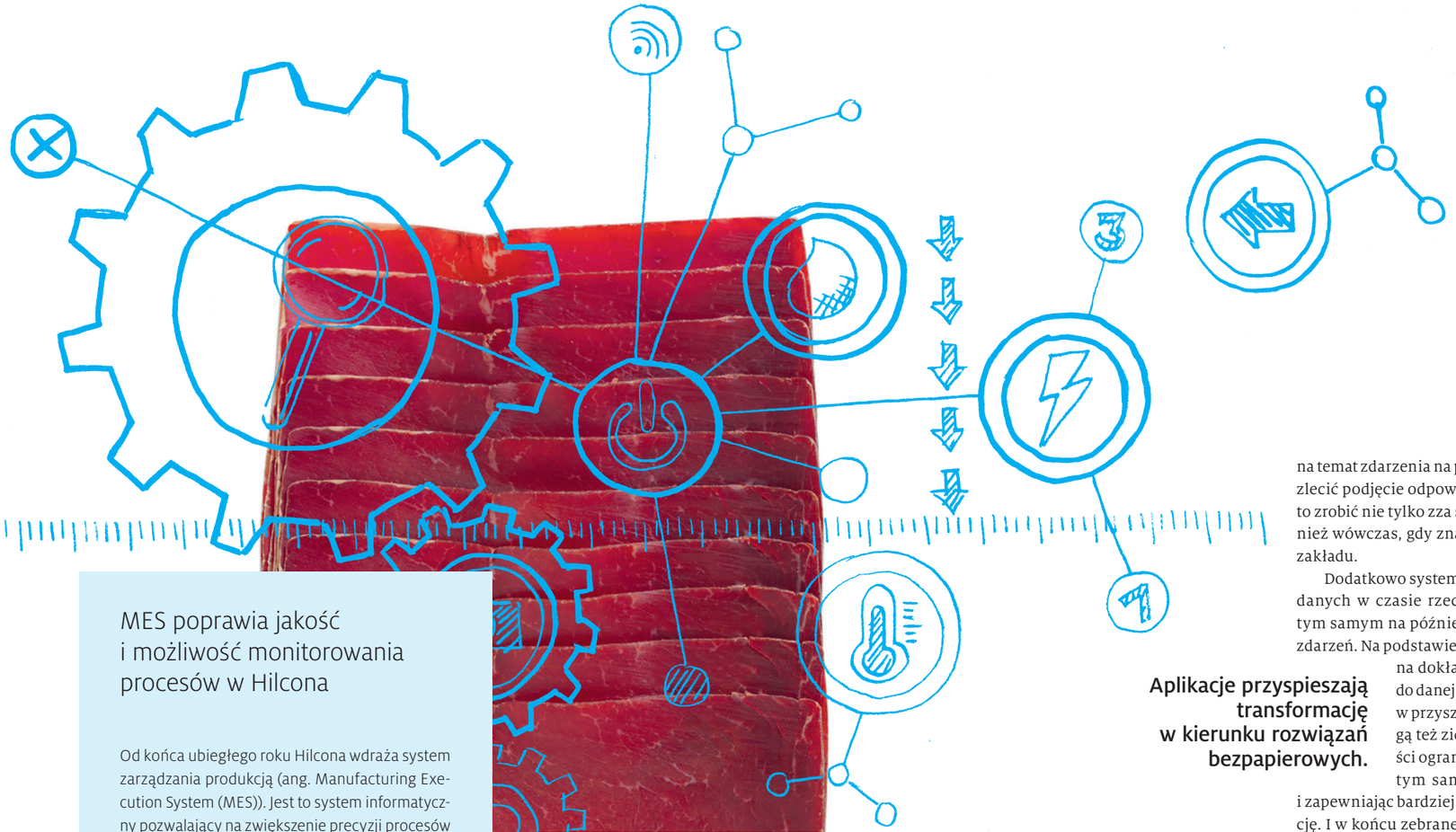
Usieciowienie możliwe jest tylko dzięki jednemu jednolitemu standardowi.

W przypadku przestoju na linii produkującej kotlety do burgerów lub nagłego wzrostu temperatury w komorze głębokiego mrożenia kierownik działu lub zakładu ma dostęp do informacji

Urządzenie usuwa głąby z sałaty

Główki sałaty lodowej mają różne rozmiary i kształty. Jednak by mimo to zautomatyzować proces usuwania głąbów z główek, w zakładzie Eisberg w austriackim Marchtrenk do użytku oddano nowoczesne urządzenia. Z pomocą kamer 3D ramię robota pozycjonuje główkę sałaty tak, by element tnący precyzyjnie usunął głąb warzywa. Za każdym razem nóż tnący zostaje automatycznie zdezynfekowany, co pozwala na zachowanie większej higieny w porównaniu do pracy manualnej.

Dzięki analizie zapisanych danych i obrazów, maszyna wyposażona w sztuczną inteligencję stale uczy się i udoskonala tempo i precyzję pracy.



MES poprawia jakość i możliwość monitorowania procesów w Hilcona

Od końca ubiegłego roku Hilcona wdraża system zarządzania produkcją (ang. Manufacturing Execution System (MES)). Jest to system informatyczny pozwalający na zwiększenie precyzji procesów produkcyjnych, jednocześnie odciążając pracowników zakładu i poprawiając możliwość śledzenia produktów. System umożliwia automatyzację zamówień dostaw surowca oraz konfigurację systemu pod kątem wytwarzanego produktu.

Dodatkowo pozwala zaplanować krótkie przerwy na rekonfigurację pomiędzy poszczególnymi zadaniami. System MES prowadzi pracownika obsługującego maszynę przez kolejne etapy produkcji oraz pokazuje mu wszystkie zdarzenia i dane dotyczące bieżącego zadania na ekranie. Dzięki zastosowaniu ekranów ogranicza się zużycie papieru.

Centralny zakład produkcji wypełnień w Schaan jako pierwszy wdrożył MES w swoim zakładzie. Teraz kolejne zakłady podążają śladami Schaan. Co za tym idzie, nowo instalowane urządzenia muszą być kompatybilne z systemem by dały się z nim zintegrować.

Sztuczna inteligencja sortuje Bündnerfleisch

Wyroby wędliniarskie muszą spełniać jasno określone wymogi. W przypadku Bündnerfleisch znakiem dobrej jakości jest możliwie mało widoczne żyłowanie mięsa. W ramach przeprowadzonego w ubiegłym roku projektu pilotażowego Bell Szwajcaria sprawdziło, jak sztuczna inteligencja może pomóc przy wizualnej ocenie produktu w plastrach. W tym celu przygotowano testową linię produkcyjną wyposażoną w odpowiednie kamery. W pierwszym kroku pracownik nauczył maszynę rozróżniać cztery stopnie żyłowania mięsa. Maszyna dodatkowo uczyła się z każdej kolejnej podjętej decyzji. Po pewnym czasie była w stanie precyzyjnie oddzielić kawałki mięsa ze zbyt mocno widoczną strukturą. Nowa metoda szybko znalazła zastosowanie do innych produktów i zostanie wykorzystana w nadchodzących projektach.

Aplikacje przyspieszają transformację w kierunku rozwiązań bezpapierowych.

na temat zdarzenia na platformie online i może zlecić podjęcie odpowiednich kroków. I może to zrobić nie tylko zza swojego biurka, ale również wówczas, gdy znajduje się poza terenem zakładu.

Dodatkowo system zapisuje ogromną ilość danych w czasie rzeczywistym, pozwalając tym samym na późniejsze dokonanie analizy zdarzeń. Na podstawie zebranych danych można dokładnie zbadać, jak doszło do danej awarii i jak uniknąć tego w przyszłości. Takie dane pomogą też zidentyfikować możliwości ograniczenia zużycia energii, tym samym odciążając budżet i zapewniając bardziej zrównoważoną produkcję. I w końcu zebrane dane przydadzą się też w zarządzaniu procesami biznesowymi (BPM) i pomogą zoptymalizować procesy biznesowe.

«Dane z systemu odpowiadają nam na pytania, których nawet jeszcze nie zadaliśmy» komentuje Markus Ettlin. «Ważna jest przy tym możliwość szybkiego i łatwego dostępu do konkretnych informacji potrzebnych w danym momencie.»

Wspólnie z zespołem inżynierów Markus Ettlin pracuje nad połączeniem urządzeń w sieć oraz wprowadzeniem nowych technologii, które ułatwią i ulepszą proces produkcji. Tak na przykład powstały aplikacje na tablet pozwalające na mniejsze zużycie papieru. Eksperci do spraw cyfryzacji pracują też nad rozwiązaniami wykorzystującymi sztuczną inteligencję do, np. mycia sałat czy oceny jakości wędlin (patrz przykłady).

Czwarta rewolucja przemysłowa zaczyna przynosić korzyści nie tylko w Bell Szwajcaria. Wszystkie zakłady Bell Food Group przechodzą cyfryzację. Ma to na celu wdrożenie jednakowych standardów w całej grupie by umożliwić rozszerzenie sieci w przyszłości.

W ten sposób kwestia «Przemysłu 4.0» zyska na znaczeniu w całej grupie. Rozwiązania technologii operacyjnych wdrażane są we współpracy z odpowiedzialnymi za systemy pracownikami poszczególnych zakładów.

Nowe technologie mają ułatwiać pracę ludzi.

Niezwykle ważne jest też zapewnienie kompatybilności nowych instalacji z istniejącymi już inteligentnymi systemami. I to łączy rodziny Bell i Kluge. • *mr*

Zaawansowane urządzenie do pakowania szynek

Od lutego w Bell Niemcy w Harkebrügge innowacyjna maszyna pakująca kroi, porcjuje i pakuje szynki surowe. W porównaniu do starszych modeli, slicer wyróżniają np. takie funkcje, jak możliwość zaprogramowania różnych sposobów ułożenia szynki, i to przy produkcji dwupasmowej.

Równie nowoczesnym rozwiązaniem są roboty kontrolujące ułożenie szynki. W razie nieprawidłowości, robot poprawia ułożenie plastra, minimalizując tym samym konieczność robienia tego ręcznie. W przyszłości sztuczna inteligencja umożliwi dalszą optymalizację procesów produkcji poprzez, na przykład, ocenę zawartości tłuszczu w porcji szynki na podstawie obrazu z kamer oraz podjęcie decyzji, czy porcję można przekazać do pakowania, czy do śmieci. Co więcej, próbniki są zsynchronizowane z maszyną pakującą dla jeszcze lepszej wydajności. Linia produkcyjna wiodącego w regionie producenta Weber Maschinenbau jest pierwszą tego rodzaju maszyną w Bell Food Group.

Nowości Bell na wiosnę pełną smaku

Podano do stołu

Od wykwintnego salami, przez soczyste burgery i niecodzienne makarony, aż po orzeźwiające napoje – na początek nowej dekady Bell Food Group przygotowało wiele nowych propozycji. Z nowymi produktami Bell nie sposób nie poczuć wiosny w kuchni.

Bell Szwajcaria: Pasztet hot&cold

Na ciepło z chrupiącą skórką albo na zimno na kanapce – nowy pasztet hot&cold świetnie sprawdzi się w każdej odsłonie. Dla fanów tego przysmaku Bell przygotowało dwie wersje dostępne w handlu detalicznym na rynku szwajcarskim: klasyczny pasztet wieprzowo-wołowy oraz wersję z kurczaka. By delektować się pasztetem na ciepło, wystarczy podgrzać go w piekarniku.

Nowy pasztet hot&cold świetnie sprawdzi się w każdej odsłonie.

Bell Szwajcaria: Paski z piersi kurczaka z solą i pieprzem

Od połowy kwietnia pyszne dodatki Bell chodzą trójkami: Paski z piersi kurczaka «Salt & Pepper» to nowa pyszna propozycja, która sprawdzi się jako dodatek do zup, sałatek i pizzy. Delikatnymi kawałkami mięsa pochodzącego z najlepszych szwajcarskich hodowli można delektować się na zimno i na ciepło, «Salt & Pepper» to nowa propozycja z serii znanych i lubianych produktów «Herbs» oraz «Honey».

Bell Szwajcaria: Burger Wołowy Premium ze szwajcarskiej wołowiny

Nowe warianty «Beef Burger» od Bell produkowane są z wyselekcjonowanej szwajcarskiej wołowiny, która nadaje im wyjątkowy aromat. Mięso pochodzi z hodowli prowadzonych w zrównoważony sposób, gdzie zwierzęta trzymane są na wolnym wybiegu i karmione naturalnymi składnikami, takimi jak mleko matki, świeża trawa oraz siano. Oba warianty «Angus» i «Simmentaler» są grubo zmielone i nie zawierają przypraw ani dodatków. To burger doskonały z lady chłodniczej.

Sylvain&CO: lekkie orzeźwienie z Botanic Waters

Nowe napoje Botanic Waters od Sylvain&CO mają same mocne strony: zawierają mniej niż 20 kcal i niecałe 4 gramy cukru. Swój subtelny aromat zawdzięczają regionalnym ziołom z biologicznych upraw. Również butelki na napoje produkowane są lokalnie w Szwajcarii. Innowacyjne napoje wejdą na rynek szwajcarski wraz z początkiem wiosny, przynosząc pyszne orzeźwienie w ciepłe dni. Napoje dostępne są w smakach «pokrzywa-lipa», «rozmaryn-dzika róża-melisa» oraz «cytryna-mięta».

Nowe napoje Botanic Waters od Sylvain&CO mają niską zawartość kalorii.

Hilcona: nowe makarony dla gastronomii

W ostatnim czasie Hilcona wprowadziła szereg nowych produktów z myślą o odbiorcach z branży gastronomicznej. Wśród tych produktów znajdują się niecodzienne propozycje, jak nowe ravioli ze szpinakiem w kształcie serc. Ravioli nie tylko przyciągają spojrzenia, ale są też w pełni wegańskie. To samo tyczy się nowości Agnolotti Curry z soczewicą, Tortelii all'arrabbiata, Gnocchi oraz Spätzli. Wszystkie produkty dedykowane są stale powiększającemu się gronu konsumentów, którzy rezygnują ze spożywania produktów odzwierzęcych. Wprowadzając nowe warianty makaronów, Hilcona poszerza swoją ofertę produktów bio. Wszystkie nowości z tej serii spełniają surowe wymogi znaku nadawanego przez Bio Suisse.

Nowe ravioli ze szpinakiem w kształcie serc przyciągają spojrzenia.

Bell Niemcy: steki od Gourmet w zrównoważonym opakowaniu

Od końca ubiegłego roku cztery warianty kruchych steków Gourmet naturel dostępne są nie tylko dla odbiorców z branży gastronomicznej, ale również dla prywatnych klientów. Teraz każdy może zaspokoić apetyt na stek ze szlachetnej wołowiny Charolais. Nowością jest też ekologiczne opakowanie «FlatSkin». Zawiera ono o 75% tworzywa sztucznego mniej niż zwykłe opakowania na mięso. Dodatkowo, folię oraz karton można łatwo oddzielić przed utylizacją. Z okazji wprowadzenia na rynek nowej linii steków, Gourmet naturel stworzyło nową witrynę internetową o szlachetnej szacie graficznej odpowiadającej klasie marki premium.

Link:
www.gourmet-naturel.com

Bell Polska: salami w nowych odsłonach

Ankiety potwierdzają: Polacy lubią różnorodność na kanapce. Na te potrzeby odpowiada Bell Polska, wprowadzając do polskich supermarketów nowe wariacje na temat salami. W nowej linii znajduje się pięć różnych rodzajów salami, w tym z oliwkami, zielonym pieprzem, orzechami oraz z wołowiną, a także włoskie salami z wołowiną i przyprawami śródziemnomorskimi. Wszystkie propozycje mają wysoką zawartość mięsa i nie zawierają glutenu.

Bresc: pomidory skrojone na miarę

«Pomodori Marinati» oraz «Bruschettę z pomidorami» marki Bresc łączą pomidory, ale od początku roku dzieli je forma. Marynowane pomidory są teraz grubiej pokrojone i doskonale sprawdzą się w barze sałatkowym lub we włoskiej potrawie. Bruschetta ma gładszą konsystencję i doskonale odnajdzie się na pieczywie. Do tego wszystkie produkty holenderskiej spółki zależnej Hügli od niedawna prezentują się klientom z branży gastronomicznej w nowych, ujednoliconych opakowaniach. • *mr*

Bell Niemcy: Abraham Serrano Reserva w cieniutkich plastrach

Proces dojrzewania szynki «Serrano Reserva» marki Abraham trwa dwanaście miesięcy. Dzięki temu uzyskuje ona swój niepowtarzalny aromat oraz delikatną strukturę. W 2020 roku Bell Niemcy wprowadza na rynek nowy wariant w cieniutkich plastrach, które podkreślają to wyjątkowe połączenie wyrazistego aromatu i delikatnej struktury. Misternie ułożone, cienkie plastry szynki nie mają nic do ukrycia w przejrzystych opakowaniach.

Nowe soki i smoothies od Eisberg

Soczysta rodzina

Z nowymi sokami i smoothies od Eisberg jedzenie odpowiedniej porcji warzyw i owoców jest proste. Sześć zróżnicowanych wariantów smakuje jak świeżo wyciśnięte i zachowuje świeżość przez cztery tygodnie. Jest to możliwe dzięki innowacyjnemu procesowi bez wykorzystania obróbki cieplnej.

Eisberg napełnia butelki smakiem i witaminami. Nowe soki i smoothies dostępne są w wariantach «Green Boost», «Tropical Charge», «Chia Burst», «Orange Crush», «Purple Power» i «Veggie Bomb» przygotowanych przez specjalistów od świeżości. Zostały wyprodukowane wyłącznie z najlepszej jakości owoców i warzyw, są więc w pełni naturalne i wegańskie. Do tego zachowują świeżość przez 28 dni, czyli pięciokrotnie dłużej niż świeżo wyciskane soki i smoothies.

To wszystko jest możliwe dzięki zastosowaniu przemyślanej metody produkcji nowych propozycji od Eisberg. Owoce i warzywa tłoczone są na zimno, a następnie rozlewane do butelek. Wypełnione butelki zostają poddane działaniu wysokiego ciśnienia, porównywalnego do warunków panujących 60 kilometrów pod powierzchnią wody. Obróbka ciśnieniowa zabija szkodliwe drobnoustroje, nie naruszając przy tym delikatnej zawartości butelek.

Ta technologia nazywa się «High Pressure Processing», w skrócie «HPP», i doskonale sprawdza się przy utrwalaniu żywności. W przeciwieństwie do procesu pasteryzacji, w którym stosuje się obróbkę termiczną, metoda HPP pozwala sokom zachować naturalny smak i bogactwo witamin.

«‹HPP› to sprawdzona i stosowana na rynku metoda utrwalania soków owocowych» wyjaśnił Martin Wohlwend, kierownik działu Business Development/Communication. «Jednak może ona również znaleźć zastosowanie do obróbki innych produktów przetworzonych, jak na przykład zupy, sosy, hummus czy wyroby wędliniarskie.»

Nowy koncept Eisberg został stworzony z myślą o gastronomii.

Pod koniec ubiegłego roku Eisberg wprowadził na rynek nową linię soków. W pierwszej kolejności produkty trafiły do konsumentów w Szwajcarii, wkrótce mogą też trafić na rynek austriacki. Wprowadzeniu naszych owocowych bomb witaminowych na rynek towarzyszą prezentacje i degustacje produktu na targach oraz u obecnych i potencjalnych klientów.

Nowy koncept Eisberg został stworzony w głównej mierze z myślą o zakładach gastronomicznych. Napoje Eisberg to praktyczne rozwiązanie, dzięki któremu restauratorzy nie muszą wyposażać lokalu w wyciskarki by móc zaoferować gościom produkt o takich samych walorach smakowych jak świeżo wyciśnięty sok. Jednocześnie też pozbywają się uciążliwej konieczności czyszczenia i konserwacji maszyn do soków. Produkty sprawdzą się również oczywiście w handlu detalicznym oraz sieciach restauracyjnych.

W tym przypadku produkty Eisberg to z całą pewnością najprostszy i najsmaczniejszy sposób na uzupełnienie dziennej dawki owoców i warzyw. • *mr*

Od przystawki do dania głównego.

A oto sałata

Dla sałaty role się odwróciły: jeszcze 50 lat temu sałata należała do mało popularnych dodatków, jednak w międzyczasie urosła do roli ulubionej potrawy głównej. Trend, który Eisberg pomógł wylansować. W końcu Eisberg był prekursorem wśród producentów gotowych sałat pakowanych.

Z plasterkiem sera na kromce chleba, z piersią kurczaka na lunch, czy z sosem wingeret i grzankami jako przystawka – sałata sprawdza się o każdej porze dnia. Zielone, chrupiące liście sałaty wpisują się w aktualne trendy żywieniowe. Jednak kto myśli, że jedzenie sałaty stało się modne dopiero w XXI wieku, bardzo się myli. Już w starożytności surowe warzywa stanowiły istotny element diety. Często podawano je przyprawione olejem, octem i solą. Stąd też słowo sałata pochodzi od łacińskiego «salus», czyli «słone». W Europie Środkowej sałaty uprawiano już w połowie VIII wieku naszej ery. Podobnie jak w przypadku wielu innych pokarmów, tak i tutaj prekursorami byli mnisi uprawiający sałaty w ogrodach przyklasztornych. Do połowy ubiegłego stulecia sałatę uważano raczej za dodatek, natomiast dziś stanowi ona nieodzowną bazę różnorodnych dań głównych.

Sałata stanowi doskonałe źródło kwasu foliowego.

Na przestrzeni wieków pojęcia «sałata» używano by określić bardzo różne odmiany tego warzywa. W średniowieczu na porządku dziennym było jedzenie podagrycznika, dziś uznawanego za uporczywe ziele. Inaczej sprawy mają się w przypadku obecnie bardzo popularnej rukoli, której przez długi czas unikano ze względu na jej ostry smak. Jak widać pojęcie „sałata" trudno doprecyzować. Ostatecznie sałatka jarzynowa czy owocowa z zieloną sałatą nie mają nic wspólnego.

Sałaty liściaste można podzielić na dwie grupy: sałaty i cykorie. Wyjątek stanowią roszponka oraz rukola, które nie należą do rodziny sałat. Wyróżniamy takie odmiany sałaty jak masłowa czy dębolistna, do grupy cykorii należy z kolei właśnie cykoria czy endywia. Wszystkie rodzaje sałat w 95% składają się z wody, dzięki czemu są niezwykle niskokaloryczne.

Już w starożytności jadano sałatę.

Zawartość składników odżywczych różni się w zależności od odmiany. Cykoria, endywia oraz radicchio stanowią najbogatsze źródło witamin i minerałów, niektóre odmiany są też dobrym źródłem kwasu foliowego. Składniki odżywcze zawarte w sałacie pomagają obniżyć ciśnienie krwi, zapobiec cukrzycy czy nowotworom.

Z targu czy z praktycznego opakowania od Eisberg, sałatę najlepiej zjeść zaraz po zakupie. Jeśli jednak znajdziesz w lodówce zapomnianą główkę, istnieje prosty sposób by ją odświeżyć: Wystarczy włożyć sałatę do miski z zimną wodą wymieszaną z łyżką cukru. Już po kilku minutach sałata powinna odzyskać chrupkość. • *mr*

Zielone bestsellery od Eisberg

Na lato

Sałata lodowa

Sałatę lodową charakteryzuje wyjątkowa chrupkość. To właśnie tej odmianie nasze przedsiębiorstwo zawdzięcza swoją nazwę (niem. Eisberg). W przeciwieństwie do bardziej wrażliwych odmian, sałata lodowa dobrze znosi transport i zachowa świeżość nawet po kilku dniach w lodówce.

Endywia frisée

Gorzki smak i kędzierzawe liście tłumaczą nazwę tej odmiany: to endywia kędzierzawa. Szczególnie poleca się spożywanie jej zewnętrznych liści ze względu na wysoką zawartość intybiny odpowiedzialnej za goryczkę poprawiającą przemianę materii.

Sałata masłowa

Wcześniej uważana za królową sałat, i dziś jej delikatne liście to składnik koronny zrównoważonej diety. Wyróżnia ją wysoka zawartość błonnika i niska kaloryczność. Sałatę masłową należy zjeść możliwie szybko, zanim jej wrażliwe liście stracą sprężystość.

Na zimę

Roszponka

Chłodne dni jej nie straszne, roszponka dobrze znosi temperatury nawet do -15 stopni Celsjusza. Spośród sałat jest najlepszym źródłem witaminy C.

Cykoria liściowa

Wyraźna goryczka tej odmiany, znanej również jako Zuckerhut, czyni z niej doskonałe uzupełnienie mieszanek sałat. Jest ona ceniona również ze względu na odporność na przechowywanie oraz dobroczynny wpływ na układ pokarmowy.

Endywia escarola

Odporną na przymrozki endywię szerokolistną można zbierać aż do grudnia. Ma charakterystyczny gorzkawy aromat i doskonale sprawdza się jako składnik sałatki. W przeciwieństwie do większości odmian sałaty, nadaje się też do duszenia lub jako składnik zupy.

Praktykant Bell w zespole U-17 EHC Basel

«Dobre wykształcenie jest dla mnie bardzo ważne!»

Jan Reist gra w hokej na lodzie odkąd skończył sześć lat. Dziesięć lat później Jan dostał się do elitarnego zespołu młodych hokeistów EHC Basel i otrzymał kartę «Swiss Olympic Talent Card», którą wyróżnieni zostają wyjątkowo utalentowani sportowcy. Dodatkowo, zeszłego lata rozpoczął staż w dziale IT w Bell. W wywiadzie z LOOK! rozmawiamy z Janem oraz Andreasem Begrém, kierownikiem działu kształcenia zawodowego w Bell Szwajcaria o tym, jak pogodzić naukę i sport.

Jak doszło do tego, że przyjął pan Jana, młodego sportowca wyczynowego, na staż? AB: Już od dłuższego czasu chcieliśmy stworzyć ofertę kształcenia dla młodych, utalentowanych sportowców. Jako duże przedsiębiorstwo uważamy, że leży to w ramach naszej odpowiedzialności wobec społeczeństwa. I to życzenie niespodziewanie spełniło się wraz z pojawieniem się Jana Reista. Podczas rozmowy kwalifikacyjnej Jan nie wspomniał, jak bardzo zaangażowany jest w sport.

Jan Reist
oraz Andreas Begré,
kierownik działu
kształcenia zawodowego
w Bell Szwajcaria.

Co pana przed tym powstrzymało? JR: Moim priorytetem było wówczas dobre wykształcenie. Sport był dopiero na drugim miejscu, dlatego w czasie rozmowy o nim nie wspomniałem. Dopiero po przyjęciu ustaliliśmy, że będę mógł dalej grać i trenować.

Czy zatrudnienie Jana wymagało od pana szczególnych przygotowań? AB: Wspólnie z rodzicami Jana, jego trenerem oraz biurem ds. sportu poczyniliśmy najważniejsze ustalenia. Podpisaliśmy też dodatkowe porozumienie do umowy o staż. Jest w nim np. zapisane, że Jan jest zwolniony z pracy w każde wtorkowe przedpołudnie ze względu na uczestnictwo w treningu.

Na ile odczuwa pan podwójne obciążenie spowodowane zdobywaniem wykształcenia i uprawianiem sportu? JR: Bywa bardzo trudno. Czasami chciałbym po pracy wrócić do domu i spędzić wolny wieczór z przyjaciółmi, ale sport daje mi dużo przyjemności. Fantastyczne jest to, że koledzy z pracy są bardzo pomocni i wspierają mnie, kiedy brakuje mi czasu. Od początku czułem się dobrze w zespole, mimo że jako 16-latek jestem jego najmłodszym członkiem.

Jakie są pana pierwsze wrażenia po nieco ponad pół roku od początku współpracy? AB: Wszyscy byliśmy pod wrażeniem, jak szybko Jan odnalazł się w firmie i jak szybko się zintegrował. Myślę, że w życiu zawodowym stosuje wiele wartości wyniesionych ze sportu, które i w pracy są ważne. Jest na przykład doskonale zorganizowany i wie, że do sukcesu potrzebne jest zaangażowanie. Do tego łatwo zauważyć, że jest dobrym graczem zespołowym.

Czy w Bell sportowcy wyczynowi mogą dostać się na staż w każdym dziale? AB: Na pewno jest to łatwiejsze w dziale administracji ze względu na większą elastyczność godzin pracy.

Jaki jest pana największy cel sportowy? JR: Bardzo chciałbym dostać się do ligi narodowej.

Jeśli Jan dostanie się do reprezentacji narodowej w Igrzyskach Olimpijskich, co wówczas? AB: Wówczas bardzo byśmy się ucieszyli i wspierali Jana tak, by jego wykształcenie na tym nie ucierpiało. • *mr*

«Łatwo zauważyć, że Jan jest dobrym graczem zespołowym.»

Bell to «przedsiębiorstwo przyjazne młodym sportowcom»

W sierpniu zeszłego roku Jan Reist otrzymał elitarną kartę «Swiss Olympic Talent Card», co tylko potwierdziło, że jest obiecującym młodym hokeistą. Karta jest przyznawana utalentowanym sportowcom przez «Swiss Olympic», organizację zrzeszającą szwajcarskich sportowców oraz Narodowy Komitet Olimpijski. Karta stanowi informację dla gmin, szkół oraz potencjalnych pracodawców o tym, że jej posiadacz zasługuje na wyjątkowe wsparcie ze względu na sukcesy odnoszone w sporcie.

Dzięki przedsiębiorstwom takim jak Bell, młode talenty mają możliwość rozwijać nie tylko karierę sportową, ale również zawodową. To dla takich pracodawców «Swiss Olympic» stworzył tytuł «przedsiębiorstwa przyjaznego młodym sportowcom». By uzyskać ten tytuł, należy spełnić serię warunków. Konieczny na przykład jest elastyczny program, który umożliwia sportowcom pogodzenie treningów oraz zawodów z czasem pracy.

Bell zatrudniało sportowców wyczynowych jeszcze zanim do zespołu dołączył młody hokeista. Od dwóch lat kucharzem w restauracji pracowniczej w Oensingen jest zawodowy bobsleista Simon Friedl. Z tego względu «Swiss Olympic» przyznało już firmie Bell tytuł «pracodawcy przyjaznego sportowcom wyczynowym».

Podnosimy świadomość na temat wczesnej interwencji

NIE ODWRACAJ WZROKU, DOSTRZEŻ I REAGUJ

W ramach polityki prozdrowotnej Bell Food Group zapewnia funkcjonowanie mechanizmu wczesnej interwencji. Jego celem jest wczesne poruszanie trudnych sytuacji w życiu zawodowym i osobistym pracowników, by zapewnić im wsparcie i wspólnie znaleźć odpowiednie rozwiązanie. Dostrzegaj, reaguj, działaj – dla dobra wszystkich.

Nasza wydajność w pracy w dużej mierze zależy od fizycznego i psychicznego samopoczucia. Po nieprzespanej nocy z trudem brniemy przez długi dzień pracy, by wieczorem położyć się wcześniej spać. Niestety nie wszystkie problemy da się rozwiązać dobrze przespaną nocą. Znaczące obciążenia takie jak problemy zdrowotne, niekorzystne warunki pracy, trudna sytuacja finansowa czy nieporozumienia w najbliższym kręgu społecznym nie dają się równie łatwo rozwiązać i mogą negatywnie wpływać na stan zdrowia, szczególnie, jeśli są one długotrwałe.

Długotrwałe obciążenie może negatywnie wpłynąć na stan zdrowia.

Przeważnie nie pozostaje to też bez znaczenia dla życia zawodowego. W najgorszym wypadku może zdarzyć się, że osoba doświadczająca trudności nie jest w stanie dalej wykonywać swoich obowiązków i dochodzi do przerwy w zatrudnieniu. Statystyki wskazują, że po ponad półrocznej przerwie jedynie w połowie przypadków pracownikom udaje się z sukcesem wrócić na poprzednie stanowisko pracy. W przypadku przerwy trwającej ponad rok szanse te spadają do zaledwie dwudziestu procent.

Dlatego tym ważniejsze jest wczesne rozpoznanie sytuacji i szybka reakcja. W ramach polityki prozdrowotnej Bell przykłada dużą wagę do tak zwanej wczesnej interwencji, czyli wczesnego rozpoznania sytuacji oraz przeprowadzonej w atmosferze zaufania rozmowy na temat zaistniałych trudności. Pozwala to na wczesne podjęcie działań i daje więcej czasu na wspólne znalezienie rozwiązań.

Świadome postrzeganie

Obserwacja i interpretacja otoczenia mogą posłużyć za punkty zaczepienia dla wczesnej interwencji: Czy koleżance/koledze wyraźnie brakuje motywacji i odbija się to na wydajności w pracy? W czasie pracy lub przerw koledzy wydają się coraz bardziej wycofani i unikają kontaktu? Członek zespołu nagle zaczyna prosić o pomoc przy zadaniach, które wcześniej wykonywał samodzielnie? Także zmiany w wyglądzie i zachowaniu, czy częsta nieobecność mogą świadczyć o doświadczanych trudnościach.

Oznaka szacunku

Aby wykonać pierwszy krok i zaproponować koledze lub koleżance rozmowę potrzeba nieco determinacji. W końcu może zdarzyć się, że osoba, do której wyciągniemy rękę odrzuci naszą pomoc lub odbierze ją jako próbę kontroli. Istnieje też możliwość, że sytuacja została mylnie zinterpretowana i w istocie nie ma mowy o żadnym problemie.

Nie jest też łatwo stawić czoła trudnościom i znaleźć na nie rozwiązanie. Jednak najważniejsze jest to, by podjąć działanie i spróbować zmierzyć się z zaistniałą sytuacją, bo nawet niedoskonałe rozwiązanie jest lepsze niż żadne. Chociaż stawienie czoła problemom jest trudne, to utrata kompetentnych współpracowników w wyniku bezczynności jest dużo większym ciosem dla zespołu. Dlatego troska o otaczające nas osoby jest zawsze wyrazem wzajemnego szacunku. • *sh*

Do kogo się zwrócić:

Twoi przełożeni
Polityka prozdrowotna przedsiębiorstwa stanowi istotny element funkcjonowania firmy. Możesz zwrócić się do zarządu przedsiębiorstwa lub swoich bezpośrednich przełożonych.

Human Resources
Pracownicy działu HR są zawsze do Twojej dyspozycji i pomogą Ci znaleźć odpowiednie rozwiązanie. Wspólnie z Tobą zaplanują kolejne kroki, skierują sprawę do specjalistów oraz zapewnią wsparcie przy powrocie do pracy i reintegracji.

Przedstawicielstwo spraw pracowników Bell Szwajcaria
Tu możesz przedyskutować zaistniałą sytuację, np. odnieść ją do podobnych przypadków, w których przedstawicielstwo w przeszłości udzieliło pomocy. Następnie wspólnie z pracownikami działu zdecydujesz, jakie należy podjąć kroki.

Dział socjalny Coop
Zewnętrzna pomoc świadczona przez profesjonalnych pracowników socjalnych by wspólnie znaleźć rozwiązania na przyszłość.

Ubezpieczenie zdrowotne/ Case-management
W przypadku problemów ze zdrowiem psychicznym lub fizycznym ubezpieczenie zdrowotne SWICA może zapewnić dodatkowe wsparcie, delegując case managerów odpowiedzialnych za utrzymanie pracownika na stanowisku lub pomoc w powrocie do pracy. Jednocześnie przedsiębiorstwo podejmie współpracę z ośrodkami zdrowia, ubezpieczycielami prywatnymi oraz państwowymi, jak również działem HR oraz zarządem przedsiębiorstwa.

Aktualne oferty pracy znajdują się na stronie:
bellfoodgroup.com/karriere

Jubileusze

LOOK! gratuluje jubilatom świetującym w okresie marzec – maj 2020

Bell Schweiz

20 lat pracy
Francisco Fernandes Terrao, 3 stycznia, Geiser AG, Schlieren *(dodano)*
Doendue Balbay, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Adamah Djagoue, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Geneviève Douve, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Emmanuel Ensminger, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Arnaud Fleurigeon, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Simon Ketterlin, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Janine Mermoud, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Daniel Schmid, 1 marca, Bell Schweiz AG, Oensingen
Huguette Zufferey, 1 marca, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Fadime Aslan, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Roland Litzler, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Ludovic Pasquini, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Satheeskumar Arunthavarajah, 1 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Martin Birrer, 1 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Bernhard Ernst, 1 maja, Geiser AG, Schlieren
Prapahary Yogeswaran, 8 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Krist Gjoka, 10 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Revathy Valentine, 29 maja, Bell Schweiz AG, Zell

25 lat pracy
Gunabalasingam Sinniah, 2 marca, Bell Schweiz AG, Zell
Franz Fellmann, 18 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Ranjitham Rajeswaran, 18 kwietnia, Bell Schweiz AG, Oensingen
Huseyin Temel, 18 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Philippe Devidal, 1 maja, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Tarkan Günes, 2 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Christophe Hugel, 8 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Mark Milici, 8 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Eric Eckert, 22 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea

30 lat pracy
Jean-Claude Senn, 1 marca, Bell Schweiz AG, Bazylea
Josef Brunner, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Zell
Christophe Glasser, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Hélène Stackler, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
Othmar Zettel, 1 kwietnia, Bell Schweiz AG, Zell
Saiyut Niyomdee, 9 kwietnia, Bell Schweiz AG, Oensingen
Marco Ghidini, 24 kwietnia, Bell Schweiz AG, Oensingen
Philippe Haefflinger, 1 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Roland Tschirhart, 1 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Frederic Vonesch, 1 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Alain Weingartner, 1 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Serge Guerrero, 17 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Zahia Goudjil, 21 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Christophe Thiebo, 28 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea

35 lat pracy
Herbert Krucker, 1 marca, Bell Schweiz AG, Oensingen
Dragan Simic, 2 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea
François Bodein, 2 maja, Bell Schweiz AG, Bazylea
Daniel Grand, 6 maja, Bell Schweiz AG, Cher-Mignon

40 lat pracy
Hansjörg Mathys, 14 kwietnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

45 lat pracy
Ferdinand Schärer, 12 maja, Bell Schweiz AG, Zell

Emerytura
Rudolf Hess, 31 stycznia, Bell Schweiz AG, Oensingen *(dodano)*
Gueluezar Kranccedin, 31 stycznia, Bell Schweiz AG, Oensingen *(dodano)*
Vait Asani, 29 lutego, Bell Schweiz AG, Bazylea *(dodano)*
Monika Büetiger, 29 lutego, Bell Schweiz AG, Bazylea *(dodano)*
Hasan Sirin, 29 lutego, Bell Schweiz AG, Oensingen *(dodano)*
Rolf Boss, 20 kwietnia, Bell Schweiz AG, Oensingen
Manfred Erb, 30 kwietnia, Bell Schweiz AG, Zell
Ramazan Dervisoski, 31 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Gustin Shala, 31 maja, Bell Schweiz AG, Zell

Wczesna emerytura
Theres Fazekas, 29 lutego, Bell Schweiz AG, Oensingen *(dodano)*
François Schicklin, 29 lutego, Bell Schweiz AG, Bazylea *(dodano)*
Hansruedi Schneider, 29 lutego, Bell Schweiz AG, Oensingen *(dodano)*
Almerinda Anastacio, 31 marca, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Sabine Fritz, 31 marca, Bell Schweiz AG, Zell
Zef Musaj, 31 marca, Bell Schweiz AG, Zell
Markus Balmer, 31 maja, Geiser AG, Schlieren
François Bodein, 31 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Roza Dushi, 31 maja, Bell Schweiz AG, Zell
Römy Magnin, 31 maja, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Aimé Masson, 31 maja, Bell Schweiz AG, Cheseaux

Zgon
Uthayakumar Eliyathamby, 25 grudnia, Bell Schweiz, Zell

Bell International

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

25 lat pracy
Irina Richert, 14 lutego, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge *(dodano)*
Petra Schwolow, 6 marca, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

30 lat pracy
Doris Schulte, 1 stycznia, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Haselünne *(dodano)*
Walter Kegel, 1 lutego, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht *(dodano)*
Jürgen Blancke, 5 marca, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

35 lat pracy
Anke Kleemann, 1 stycznia, Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge *(dodano)*

Emerytura
Erich Berghammer, 30 kwietnia, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Zgon
Thomas Vorlicek, 28 grudnia, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Convenience

20 lat pracy
Alexander Ternovski, 3 stycznia, HFC GmbH, Bad Wünnenberg *(dodano)*
Izabela Ryszka, 13 stycznia, Eisberg Polska, Legnica *(dodano)*
Gertrud Engler, 1 marca, Hilcona AG, Schaan
Martina Traub, 1 marca, Hügli, Radolfzell
Winfried Keller, 1 marca, Hügli, Radolfzell
Svetlana Schierling, 2 marca, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Muniba Nukic, 9 marca, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Giuseppe Gerometta, 13 marca, Hügli, Radolfzell
Christian Guggisberg, 13 marca, Eisberg AG, Dällikon
Ralf Lichtenberg, 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Eva Unterberger, 1 kwietnia, Hilcona AG, Schaan
Raffaele Gagliardi, 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Michael Ruber, 17 kwietnia, Hilcona AG, Schaan
Stefan Cautillo, 1 maja, Hügli, Steinach
Comi Mauro, 22 maja, Hügli, Brivio

25 lat pracy
Manuel Riveiro Romero, 1 stycznia, Hilcona AG, Schaan *(dodano)*
Ramona Balossi, 8 lutego, Hügli, Brivio *(dodano)*
Heike Lettau, 1 marca, Hügli, Radolfzell
Jürgen Heichele, 13 marca, Hügli, Radolfzell
Manuel Castro Fialho, 27 marca, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Lynne Chew, 30 marca, Hügli, Redditch
Ingrid Bingger, 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer, 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Eva Dan, 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz, 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Thomas Bodenmann, 1 maja, Hügli, Steinach
Isolde Bäuerle, 1 maja, Hügli, Radolfzell
Nizama Talovic Selimovic, 8 maja, Hilcona Gourmet SA, Orbe

30 lat pracy
Johannes Kraessig, 1 marca, Hilcona AG, Schaan
Frank-Michael Hins, 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Andreas Pasqualini, 1 kwietnia, Hilcona AG, Schaan
Robert Reber, 1 kwietnia, Hügli, Steinach
Annemarie Kroiss, 2 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Rene Kennecke, 1 maja, Hügli, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 2 maja, Hügli, Hard
Stéphane Goy, 7 maja, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Mario Kuschny, 14 maja, Hilcona AG, Schaan

35 lat pracy
Christian Lerch, 1 marca, Hilcona AG, Schaan
Torsten Rix, 1 marca, Hügli, Radolfzell
Klaus Steppacher, 18 marca, Hügli, Radolfzell
Bernard Ruppaner, 4 kwietnia, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Sieglinde Riester, 29 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Bernd Wurster, 1 maja, Hilcona AG, Schaan

40 lat pracy
Bruno Jud, 1 marca, Hilcona AG, Schaan

Emerytura
Mirosław Fugiel, 6 stycznia, Eisberg Polska, Legnica *(dodano)*
Danuta Żak, 27 stycznia, Eisberg Polska, Legnica
Oscar Bel, 31 stycznia, Granovita SAU, La Vall d'Uixó
Irina Wagner, 31 stycznia, Hügli, Radolfzell
Christian Otte, 31 stycznia, Hilcona AG, Schaan
Franz Kuhn, 29 stycznia, Hilcona AG, Schaan
Zymrije Berisha, 31 marca, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Frank-Jürgen Müller, 31 marca, Hügli, Radolfzell
Johannes Krässig, 30 kwietnia, Hilcona AG, Schaan
Jürgen Schwarz, 30 kwietnia, Hilcona AG, Schaan
Pius Calzaferri, 31 maja, Hilcona AG, Schaan
Werner Hofmänner, 31 maja, Hilcona AG, Schaan
Margreth Huber, 31 maja, Hilcona AG, Schaan
Karin Papenfuss, 31 maja, Hügli, Radolfzell
Klaus Steppacher, 31 maja, Hügli, Radolfzell

Wczesna emerytura
Catherine Zahirovic Chauvin, 8 marca, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Bernhard Erni, 31 marca, Hügli, Steinach
Manuel Jorge De Matos Fernandes, 31 marca, Hügli, Steinach

Hügli Sportclub (Klub Sportowy Hügli) w Steinach ma już ponad 40 lat

Sportowa wspólnota

Kiedy nie tylko jeden pracownik Bell Food Group ma interesujące hobby, ale aż 90, redakcji LOOK! nie pozostajenic innego, jak tylko szybko przemianować rubrykę «Moje Hobby» na «Nasze Hobby». Okazję do tego daje nam Hügli Sportclub w Steinach. Członkowie klubu spotykają się regularnie w ciągu roku, by wspólnie uprawiać sport lub spędzić wieczór w miłym towarzystwie. I tak już od ponad 40 lat.

O klubie

Nazwa: Hügli Sportclub
Miejsce: Steinach
Rok założenia: 1976
Liczba członków: ok. 90

Czasem dosiadają motoroweru – przez miejscowych zwanego Töffli – i terkoczą drogami wśród wzgórz i łąk regionu Appenzell. Innym razem uczą się technik i trików od Danieli Müller, wielokrotnej mistrzyni Austrii w tenisie stołowym. Innym jeszcze łapią za kij by zagrać w «Hornussen», szwajcarski sport narodowy, w którym zawodnik jednej drużyny uderza w nieduży krążek – «Hornuss», czyli szerszeń, tak, by trafić w pole przeciwnika. By temu zapobiec, drużyna przeciwna stara się odbić krążek drewnianymi gontami.

Takie niecodzienne aktywności łączą członków Hügli Sportclub w Steinach. Obecnie do klubu należy ponad 90 osób. Członkami są nie tylko pracownicy przedsiębiorstw Hügli w Steinach i St. Gallen, ale też ich bliscy, a także byli i emerytowani pracownicy.

Członkowie sami decydują, w jakich nowych dyscyplinach sportu chcą się sprawdzić. Na początku roku członkowie zgłaszają nowe pomysły. W marcu każdego roku odbywa się walne zgromadzenie, w czasie którego pomysły poddawane są pod głosowanie i tak klub decyduje, jakie dyscypliny wejdą do programu na nadchodzący sezon.

«Przy wstępnej selekcji zaproponowanych dyscyplin zwracamy uwagę na to, by zachować odpowiednią proporcję dyscyplin letnich i zimowych» wyjaśnia prezydent klubu Rolando Vidi, który organizuje wydarzenie wspólnie z członkami zarządu.

Każdego roku członkowie spotykają się około sześciu lub siedmiu razy, zawsze w czwartek po 16:00, i wspólnie podejmują wybraną aktywność. A ponieważ, jak każdy wie, sport wzmaga apetyt, jako dodatek do treningów co najmniej raz w roku odbywa się kolacja dla całego klubu. I to oczywiście w miarę możliwości w lokalu jednego z klientów Hügli z branży gastronomicznej, na czym i oni mogą skorzystać.

Obok rywalizacji wyciskającej pot z uczestników klub zapewnia również innego rodzaju rozrywkę, jak na przykład coroczne losowanie «Chlaus-Lotto» z okazji Mikołajek. «Loteria to dla nas szczególne wydarzenie każdego roku, do wygrania jest szereg fantastycznych nagród sponsorowanych przez naszych dostawców» mówi Rolando Vidi.

Hügli Sportclub powstał w roku 1976. W pierwszych latach program opierał się w dużej mierze na bieganiu i piłce nożnej. Klub zagrał nawet w międzyzakładowych rozgrywkach drużyn Hügli ze Szwajcarii, Niemiec i Austrii. Zimą treningi odbywały się każdego tygodnia w hali sportowej.

Jednak po spadku liczby członków klubu zarząd postanowił gruntownie odświeżyć jego koncepcję. «Obecnie próbujemy przede wszystkim niecodziennych dyscyplin sportu» wyjaśnia Rolando Vidi. Wynik: W ciągu ostatnich dziesięciu lat liczba członków wzrosła ponad dwukrotnie, a jednocześnie znacząco spadła średnia ich wieku.

Jedno pozostało bez zmian: Wspólna aktywność integruje pracowników wszystkich działów, ze wszystkich szczebli hierarchii. A to ma pozytywny wpływ na atmosferę w całym przedsiębiorstwie w Steinach. • *mr*

Członkowie sami decydują, w jakich nowych dyscyplinach sportu chcą się sprawdzić.

Sport firmowy

W Niemczech pierwsze oferty aktywności fizycznej przy zakładzie pracy powstały pod koniec XIX wieku, w Szwajcarii w latach 20-tych ubiegłego stulecia, kiedy to nieformalne grupy piłkarskie pracowników Ciba, Geigy oraz Sandoz przekształciły się w oficjalne przyzakładowe kluby sportowe. Już wówczas wierzono, że uprawianie sportu może mieć pozytywny wpływ na zdrowie i jakość pracy personelu. Dziś sport w miejscu pracy jest stałym elementem polityki firm w zakresie zdrowia pracowników. Przy tym oferty proponowane przez zakłady wykraczają daleko poza klasyczne dyscypliny, takie jak piłka nożna czy biegi.

Hilcona w Schaan produkuje bezemisyjnie dzięki wykorzystaniu ciepła odpadowego

W Hilcona praca idzie pełną parą

Od dziesięciu lat do produkcji żywności Hilcona wykorzystuje energię ze źródeł przyjaznych środowisku, zachowując tym samym neutralność klimatyczną. Dzięki wykorzystaniu ciepła odpadowego z położonej w sąsiedztwie spalarni odpadów zakład produkcyjny w Schaan osiągnął neutralność pod względem emisji CO_2.

Od ponad dziesięciu lat przy spalarni odpadów w szwajcarskim Buchs funkcjonuje most transportujący energię ze spalania. Dzięki temu Hilcona oraz dwa inne zakłady produkcyjne w Schaan korzystają z energii parowej pochodzącej ze spalarni. W samym roku 2019 zakład Hilcona oszczędził dzięki temu sześć milionów litrów oleju opałowego, ilość odpowiadającą zapotrzebowaniu 4200 gospodarstw domowych. Budowa systemu transportującego energię parową pozwala na wykorzystanie ciepła odpadowego powstającego w niedaleko położonej spalarni w Buchs jako źródła energii do produkcji żywności.

Zrównoważony rozwój to nie chwilowy trend, ale wyraz szacunku.

16 000 ton CO_2 mniej

Wykorzystanie energii parowej redukuje emisję CO_2 o 16 000 ton. «Ze względu na nasz wzrost gospodarczy postanowiliśmy podjąć dodatkowe kroki w zakresie zrównoważonych metod produkcji» wyjaśnił CEO Martin Henck, «Wśród tych kroków znalazło się świadome wykorzystanie surowców pochodzących z lokalnych, zrównoważonych upraw, wprowadzenie nowych produktów o lepszym ekobilansie, stosowanie opakowań przyjaznych środowisku oraz bieżąca optymalizacja procesów». Postrzegamy ten proces jako drogę nieustającego samodoskonalenia. Budowa połączenia parowego stanowiła ogromny krok naprzód i od dziesięciu lat pozwala nam na wykorzystanie ciepła odpadowego jako bezemisyjnego źródła energii.

Smak, zdrowie, środowisko.

Zmienia się nie tylko Hilcona, lecz także jej klienci. Konsumenci stawiają na żywność smaczną i zdrową, produkowaną w sposób przyjazny środowisku. W przeszłości to satysfakcja ze smaku stała na pierwszym miejscu. Dziś również zdrowe odżywanie i zrównoważone procesy produkcyjne stanowią istotną wartość. Hilcona stawia sobie za cel wymierną ochronę zasobów. Martin Henck podkreślił: «Postrzegamy ideę zrównoważonego rozwoju i produkcji nie jako chwilowy trend, ale wyraz szacunku wobec otaczających nas ludzi i natury, od których ostatecznie jesteśmy zależni». • *Markus Amann odpowiada za komunikację w Hilcona Schaan.*