

# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

01 2020



**Industria patru  
punct și mai cât?**

# Succes la a doua întreprindere

## Dragi angajați

2019 a fost un an dificil pentru grupul Bell Food: cifra de afaceri și volumul vânzărilor au înregistrat o ușoară scădere în raport cu anul precedent, iar profitul anual s-a redus cu aproape jumătate față de anul precedent, la 49,6 milioane CHF. Acest rezultat este afectat însă de o serie de efecte speciale care au exercitat un impact semnificativ asupra activității grupului Bell Food. Reorganizarea companiei Bell Germania, cu vânzarea activității în domeniul mezelurilor, creșterea masivă a prețurilor la carnea de porc în Europa, ca urmare a pestei porcine africane, precum și costurile pentru punerea în funcțiune a noilor centre de producție inaugurate recent în Marchtrenk și Fuensalida ne-au costat în 2019, în total, peste 53 milioane CHF.

Un rezultat pozitiv s-a înregistrat în domeniul evoluțiilor operaționale, pe care l-am putut realiza în toate domeniile de activitate. În divizia Bell Elveția, am reușit să îmbunătățim situația veniturilor grație managementului eficient al costurilor și a măsurilor de optimizare a proceselor inițiate anul trecut. Anul acesta dorim să ne concentrăm la Bell Elveția asupra câștigării de cote de piață în sectoarele de retail și al serviciilor alimentare.

Datorită situației materiilor prime și ca urmare a reorganizării din Germania, divizia Bell In-

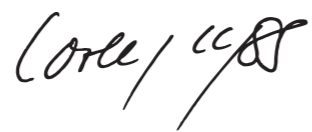
ternational s-a confruntat cu un an dificil. Cu toate acestea, suntem convinși că suntem bine poziționați, prin concentrarea asupra specialităților germane și internaționale realizate din jambon, pentru a continua procesul de extindere a poziției deja solide pe piață în acest segment. În mod suplimentar, evoluțiile operaționale în diviziile Europa de Vest/Est, precum și Hubers/Süttag sunt, de asemenea, încurajatoare.

Divizia Convenience a continuat tendința de creștere în 2019, grație unei game inovatoare de produse, și a reușit să își extindă prezența în Europa. În acest an, dorim să continuăm această direcție și să obținem cote de piață suplimentare pe piața europeană din sectorul Convenience, prin noile capacități de producție din Marchtrenk (AT) și Bad Wünnenberg (DE).

Ceea ce îmi conferă foarte multă încredere este faptul că, după un început de an mai degrabă ezitant, am reușit să recuperăm terenul pierdut, în special în cea de-a doua jumătate a anului. Acest aspect ne demonstrează că suntem pe drumul cel bun cu măsurile noastre strategice.

Nu în ultimul rând, acesta este meritul dumneavoastră, stimați angajați. Aș dori să profit de această ocazie pentru a vă adresa mulțumirile mele pentru eforturile depuse. Sunt încrezător că vom realiza noi progrese în acest an și aștept cu nerăbdare să întâmpinăm provocările viitoare alături de dumneavoastră.

Lorenz Wyss  
Președintele structurii  
de conducere a grupului




## Rezumat

### Din companie

- 4 Rezultat anual subsemnatul efectelor speciale**  
Interviu cu CFO Xavier Buro
- 6 Cel mai mare depozit frigorific al grupului Bell Food**  
Noul depozit frigorific la locația din Oensingen
- 8 Think, act, be safe!**  
Cyber Security Awareness: Cele zece reguli pentru operațiuni în condiții de siguranță în lumea digitală

### Privire de ansamblu

- 10 Cele mai bune oferte din două luni**  
Relansarea mărcii la Hügli
- 11 Mai mult spațiu pentru mai multe produse**  
Eisberg își extinde capacitățile în Ungaria

### La locația din...

- 12 Atenție mare în pungi mici**  
Hügli în Redditch: Experti în domeniul «Functional Food» de aproape 40 de ani

### Articol de prima pagină

- 14 Industria patru punct și mai cât?**  
Pe drumul către Smartfactory

### Lumea noastră culinară

- 18 Proaspăt servit**  
Noutățile Bell pentru o primăvară plină de savoare
- 21 O familie suculentă**  
Noi sucuri și smoothie-uri produse de Eisberg
- 22 Ne referim la salată**  
De la rolul secundar la actor principal

### Munca la Bell Food Group

- 24 «O pregătire bună este foarte importantă pentru mine!»**  
Ucenicul firmei Bell patinează pentru echipa U-17 a EHC Basel
- 26 Implicați-vă și nu treceți vederea și nu ignorați**  
Creșterea gradului de conștientizare cu privire la subiectul intervenției timpurii

### Aniversări

- 28 Aniversări**  
LOOK! îi felicită pe sărbătorii din perioada martie – mai 2020

### Pasiunea noastră

- 30 O comunitate dinamică**  
Hügli Sportclub (Clubul sportiv) Hügli din Steinach a fost înființat în urmă cu mai bine de 40 de ani

### Asta da calitate!

- 32 Hilcona valorifică la maxim aburul în condiții ecologice**  
Hilcona din Schaan produce cu efect neutru asupra emisiilor de CO<sub>2</sub>-prin valorificarea căldurii reziduale

Ce părere aveți despre revista noastră destinată personalului?

Participați la sondajul nostru de opinie și comunicați-ne opinia dumneavoastră!



[www.bellfoodgroup.com/look](http://www.bellfoodgroup.com/look)

**Impressum** Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe an, Nr. 1/2020, martie 2020, Anul 26.

Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Elveția. Adresa: Bell Schweiz AG, echipa redacțională LOOK!, căsuța poștală 2356, 4002 Basel, Elveția.

Tel. +41 58 326 2257, fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Echipa redacțională: Fabian Vetsch (fv), coordonare, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl),

asistență redacțională: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Design: oblografik, Olten, Elveția. Prelucrarea imaginilor: Proacteam AG, Allschwil, Elveția.

Tipar: Tipografia Riebelmann, Lohne, Germania, Werner Druck & Medien AG, Basel, Elveția. Tipărit pe hârtie FSC.



Interviu cu CFO Xavier Buro

# Rezultat anual subsemnatul efectelor speciale

Xavier Buro deține, începând cu luna iulie 2019, funcția de CFO al Bell Food Group. În interviul cu LOOK! acesta explică cum apreciază primul rezultat anual al companiei Bell Food Group în perioada mandatului său și în ce măsură efectele speciale au jucat un rol important în ultimul an.

**Domnule Buro, cum evaluați rezultatul anual înregistrat de grupul Bell Food?** Cu raportare la cifre, trebuie să afirmăm că rezultatul nu a fost satisfăcător. Cu toate acestea, s-au înregistrat o serie de efecte speciale în anul 2019 care au avut un impact negativ asupra rezultatului.

**Ați făcut referire la efectele speciale, despre ce este vorba?** Rezultatele grupului Bell Food au fost afectate de trei efecte speciale semnificative în anul 2019: Reorganizarea din Germania, cu vânzarea operațiunilor din sectorul mezelurilor și modificarea destinației fabricii din Bad Wünnenberg, creșterea accentuată a prețurilor la carnea de porc în Europa, precum și costurile pentru începerea activității pentru noile reprezentanțe inaugurate în anul 2019, în special în Marchtrenk.

**Cum au influențat acestea rezultatul?** Alături de cifrele brute, acestea joacă un rol esențial în clasificarea rezultatului anual. Am raportat un profit anual de 50 milioane CHF în 2019. Astfel, am înregistrat un rezultat cu mult sub cel obținut în anul precedent. Efectele speciale menționate ne-au costat aproape 54 milioane CHF anul trecut, reorganizarea din Germania reprezentând cea mai importantă cotă, de aproximativ 38,5 milioane CHF. Aceasta înseamnă că, în lipsa acestor efecte speciale, profitul anual s-ar fi cifrat la aproximativ 104 milioane CHF și ar fi fost astfel mai ridicat decât cel înregistrat în 2018.

**Cum apar astfel de efecte speciale?** Dacă ne raportăm la exercițiul financiar anterior, trebuie să diferențiem între influențele interne și cele externe. De exemplu, creșterea prețurilor la materiile prime pentru carnea de porc reprezintă un fenomen asupra căruia nu putem exercita nicio influență directă. În general, prețurile volatile ale materiilor prime reprezintă o componentă a activității noastre și suntem pregătiți în mod corespunzător pentru acest fenomen. Cu toate acestea, prin apariția pestei porcine africane în China, cererea din Extremul Orient pentru carnea de porc din Europa a înregistrat o creștere atât de mare, încât prețurile s-au majorat semnificativ. O reacție la un astfel de fenomen pe o piață marcată de o concurență acerbă este posibilă doar după un anumit interval de timp, motiv pentru care și-a lăsat amprenta asupra rezultatelor noastre anuale.

**Cum se reflectă acest fenomen cu raportare la celelalte efecte speciale?** Se poate afirma că celelalte efecte speciale provin din producția internă. Reorganizarea din Germania și construcția de noi centre de producție reprezintă decizii strategice ale companiei, cu o perspectivă pe termen mediu și lung. Exemplul reorganizării din Germania demonstrează că astfel de decizii pot fi dureroase

și, din păcate, pot genera efecte negative nedorite pe termen scurt, precum reducerea personalului sau majorarea costurilor. Odată cu vânzarea unei părți a companiei se pierde, de exemplu, cifra de afaceri asociată activității respective. O asemenea situație apare și în cazul în care o companie este supusă transformărilor, așa cum este cazul reprezentanței din Bad Wünnenberg. Și, în ciuda angajamentului deosebit manifestat de angajați de la fața locului, noile companii de producție implică, de fiecare dată, un anumit timp pentru a atinge nivelul planificat de productivitate.

**Care sunt concluziile pe care le formulați în acest context?** În acest context se poate concluziona că cifrele evidențiate la finalul anului nu constituie în toate situațiile unicul etalon pentru a aprecia dacă ne-am descurcat bine sau nu.

**Asta înseamnă că rezultatul din 2019 a fost mai bun decât pare?** Cu siguranță că se poate susține acest lucru, da. Dacă ignorăm efectele speciale, constatăm că ne-am îmbunătățit în toate sectoarele de activitate. Am reușit să menținem tendința de creștere în sectorul de activitate reprezentat de Convenience și am înregistrat rezultate bune, de asemenea, în afacerea noastră tradițională cu carne și mezeluri fine. De asemenea, în a doua jumătate a anului am reușit să recuperăm semnificativ din terenul pierdut. Acest lucru justifică atitudinea mea pozitivă, chiar dacă mai avem câte ceva de rezolvat în anul 2020.

**Care sunt așteptările dumneavoastră pentru exercițiul comercial curent?** Am adoptat recent câteva decizii strategice importante care ne vor ajuta să facem pași înainte în viitor. Mă refer, în acest context, la vânzarea sectorului de activitate al mezelurilor și concentrarea asupra operațiunilor cu jambon din Europa, a extinderii capacităților de producție pentru articolele din sectorul Convenience în Germania și Austria, adaptării structurii organizatorice a grupului Bell Food și, nu în ultimul rând, a măsurilor destinate consolidării poziției noastre de lider în Elveția. Prin urmare, sunt încrezător că suntem pe calea cea bună și că ne vom atinge obiectivele definite în 2020. • fv



Noul depozit frigorific la locația din Oensingen

# CEL MAI MARE DEPOZIT FRIGORIFIC AL GRUPULUI BELL FOOD

Programul de investiții pentru centrele de producție ale Bell Elveția continuă să se extindă. La reprezentanța din Oensingen sunt în curs de realizare mai multe proiecte din domeniul construcțiilor. Începutul este reprezentat de piatra de temelie pusă pentru un nou depozit frigorific în luna aprilie 2020.

După ce, în anul 2018, prin intermediul parcerii din Basel, a fost realizat un prim proiect în domeniul construcțiilor, au fost depuse ulterior eforturi intense pentru realizarea celorlalte proiecte în cadrul programului de investiții pentru reînnoirea reprezentanțelor de producție ale Bell Elveția. În centrul atenției s-a aflat reprezentanța din Oensingen, în care au fost inițiate mai multe proiecte.

Lucrările de construcție pentru realizarea unui nou depozit frigorific vor fi demarate în scurt timp. Piatra de temelie va fi pusă în primăvara anului 2020. Cu depozitul frigorific de ultimă generație vor fi înlocuite echipamentele care au ajuns la finalul perioadei de viață din cadrul centrului Frigo din Basel. În mod suplimentar, capacitățile frigotehnice, distribuite în prezent, din motive de spațiu, în mai multe reprezentanțe externe, vor fi centralizate în Oensingen. Suplimentar

## La locația din Oensingen au fost inițiate mai multe proiecte.

față de depozitului frigorific efectiv, cu 35 000 de spații pentru paleți, sunt integrate în noua construcție și diferite echipamente noi pentru procesele anterioare și ulterioare, de exemplu congelarea rapidă sau aclimatizarea mărfurilor brute. Astfel, noua construcție nu respectă doar cele mai ridicate cerințe cu privire la rentabilitate și eficiență, ci reduce și consumul de resurse. În acest mod este îmbunătățită semnificativ compatibilitatea ecologică, iar amprenta ecologică de CO<sub>2</sub> este redusă cu jumătate.

Suplimentar față de noul depozit frigorific, în Oensingen sunt planificate și alte proiecte de construcții. În Areal Holinden, suplimentar față de o parcare, este planificată și realizarea unui centru Slicer, precum și a unei platforme naționale de distribuție și logistică. La adresa din Dünnerstrasse este prevăzută reînnoirea pe termen mediu a activității de abatorizare și prelucrare. Urmează să vă informăm la timpul potrivit cu privire la evoluția acestor proiecte. • de



### Holinden

- 1 | Centrul Slicer
- 2 | Platforma de distribuție
- 3 | Parcare
- 4 | Depozit frigorific

### Dünnerstrasse

- 5 | Abator pentru bovine

Vizualizarea noului depozit frigorific din Oensingen.







Cyber Security Awareness: Cele zece reguli pentru operațiuni în condiții de siguranță în lumea digitală

## Think, act, be safe!

Securitatea cibernetică are ca scop protejarea computerelor, serverelor, echipamentelor mobile, sistemelor electronice, rețelilor și datelor împotriva atacurilor rău intenționate. În calitate de angajați, putem asigura o contribuție importantă: Respectând cele zece reguli specifice securității cibernetică, protejăm nu numai companiile noastre, ci, în toate situațiile, și datele noastre personale. • sh



### 1. Gestionarea parolelor

Parolele dumneavoastră sunt strict confidențiale. Modificați parolele inițiale ulterior recepționării și folosiți combinații sigure de litere și cifre. Nu folosiți NICIODATĂ parola Bell Food Group pentru serviciile personale pe internet. Dacă suspectați producerea unui abuz, schimbați parola fără întârziere.



### 2. Criminalitatea cibernetică

Escrocii încearcă frecvent să obțină informații interne despre companie prin contacte interumane (Social Engineering). Acest demers se realizează, de regulă, neobservat, prin telefon, social media sau e-mail. Formulați în toate situațiile întrebările neobișnuite (prin e-mail) la început.



### 4. Protecția datelor

Datele trebuie să fie protejate în toate situațiile în mod adecvat – indiferent dacă sunt în formă tipărită sau electronică. Servicii private de stocare, cum ar fi serviciile Cloud (de exemplu Google Drive) nu respectă normele de securitate ale grupului Bell Food, motiv pentru care este interzisă utilizarea acestui tip de medii de stocare.



### 3. Furt de identitate

Atingerile aduse sferei private, cunoscute sub denumirea de phishing, sunt realizate în prezent în mod profesionist și, pe cât posibil, fără ca dumneavoastră să observați acest demers. Gestionați cu atenție deosebită e-mailurile de la expeditori necunoscuți sau surse dubioase. Nu accesați niciun link extern sau fișiere al căror expeditor nu este cunoscut de dumneavoastră sau la care nu v-ați așteptat.



### 5. Trafic de date

E-mailurile sunt asemenea cărților poștale și pot fi citite și de către terți. Acest lucru este valabil și pentru atașamentele trimise. Din acest motiv, utilizați în toate situațiile serviciile furnizate de către grupul Bell Food Group pentru trimiterea de informații confidențiale (de exemplu SharePoint sau FTAPI).



### 7. Software nociv

Utilizați mediile de stocare externe (de exemplu stick-uri USB) numai dacă provenința acestora este cunoscută. În mod suplimentar, utilizați în toate situațiile software-ul furnizat de către grupul Bell Food. Echipamentele vizitatorilor ar trebui să acceseze internetul doar prin rețeaua WiFi pusă la dispoziție de către grupul Bell Food.



### 6. Securitatea datelor

Stocați datele dumneavoastră prin intermediul serviciilor puse la dispoziție de către grupul Bell Food (de exemplu SharePoint) care sunt sincronizate pentru securitate.



### 8. Furt

Notebook-urile, smartphone-urile și tabletele sunt expuse unui risc deosebit de furt și nu trebuie lăsate nesupravegheate. Protejați aceste echipamente împotriva accesării nedorite cu un cod PIN, o amprentă digitală sau alte măsuri similare.



### 9. Smartphone

Pe smartphone-ul dumneavoastră sunt stocate date sensibile care pot fi citite sistematic prin intermediul aplicațiilor. Descărcați doar aplicații din App Stores oficiale. Acordați, pe cât posibil, cât mai puține permisiuni posibil aplicațiilor și folosiți numai conexiuni WiFi de încredere.



### 10. Incertitudine

Vă simțiți nesigur în legătură cu unul sau mai multe dintre aceste puncte? Nu ezitați să contactați direct Help-desk-ul IT local - mai bine prea mult decât prea puțin.



Familie  
**Vogeley**  
1892

**INFINITELY  
SWEET**



Relansarea mărcii la Hügli

## Cele mai bune oferte din două lumi

*Cu o imagine proaspătă și sortimente reorganizate, mărcile de produs Hügli și Vogeley se prezintă clienților acestora începând cu această primăvară.*

*Astfel, cele două mărci de succes ale Hügli sunt pregătite corespunzător pentru viitor.*

Cum se obține o imagine proaspătă și cum se menține cu toate acestea caracterul recognoscibil? Hügli oferă un exemplu: Oala cunoscută de supă, aplicată pe produse, s-a transformat într-o emblemă modernă, rotundă, cu menținerea culorii. Elementul de atracție vizuală este reprezentat, în acest context, de flacăra centrală care simbolizează flăcările de gătit din marile bucătării ale lumii, precum și pasiunea manifestată de Hügli pentru produsele sale și clienții săi.

Concomitent cu actualizarea imaginii exterioare a mărcii de produs, Hügli a restructurat și sortimentul. Aceasta a implicat și fuziunea cu marca de până în prezent «Supro». «În acest scop am examinat toate rețetele și am selectat cele mai bune elemente din ambele lumi», afirmă Carolin Garbe, coordonatoarea departamentului internațional pentru Marketing Food Service la Hügli.

În acest mod au fost create patru linii, adaptate exact la cerințele diferitelor grupuri țintă. Sortimentul «Premium» de înaltă calitate este destinat sectorului gastronomic cu cerințele ridicate. «Selektion» reprezintă gama variată pentru bucătăria tip burghes, în timp ce «Menu», prin nivelul ridicat de funcționalitate și raportul benefic între preț și calitate, se adresează cantinelor, firmelor de catering și marilor restaurante. Și pentru aprovizionarea clienților cu cerințe speciale, de exemplu în spitale și cămine de bătrâni, este disponibilă o ofertă specifică, prin intermediul produselor «Pure».

O imagine de ansamblu mai clară la selectarea desertului dorit este oferită de noul sortiment Vogeley. În ceea ce privește logoul, responsabilii s-au limitat la o intervenție de amplasare mai degrabă redusă. «Suntem foarte mândri de



tradiția îndelungată a mărcii. Din acest motiv, anul de înființare 1892 se bucură de un loc de cinste în noua emblemă», afirmă Carolin Garbe.

Imaginea proaspătă și noua structură a sortimentului de articole susțin începând de acum nu doar departamentul extern al companiei Hügli la distribuția produselor. În acest mod, compania este adaptată în condiții optime la modificarea conduitei clienților, care apreciază tot mai frecvent posibilitatea de a achiziționa un număr cât mai mare de mărfuri în aceeași locație. Astfel, se constată o creștere tot mai mare a semnificației comerțului cu ridicata, sub formă de canal de distribuție. Aspectul unitar și concentrarea asupra unui număr redus de mărci asigură în acest context o orientare facilă și posibilitatea de reînnoșterea facilă a produselor la raft.

Echipa internațională responsabilă în domeniul Category Management, responsabilă pentru relansare, a lucrat timp de un an la noile design-uri și la concentrarea sortimentelor. În acest context, a beneficiat de asistența oferită, printre altele, de Brand Management, de Culinary Advisors și de dezvoltatorii de produse.

Iar cei care au vizitat Intergastra la mijlocul lunii februarie în Stuttgart au avut ocazia să admire pentru prima dată live rezultatele obținute. În prezent este vizibilă pas cu pas și la clienții noua imagine, însoțită de măsuri de marketing. În mod suplimentar este disponibilă o campanie de lansare de amploare pentru Vogeley în Austria, unde marca reprezintă un element de noutate completă. • *mr*

Eisberg își extinde capacitățile în Ungaria

## Mai mult spațiu pentru mai multe produse

*Pentru a face față cerințelor tot mai ample ale consumatorilor maghiari, Eisberg extinde reprezentanța din Gyál, Ungaria. La mijlocul anului 2020 va fi pusă în funcțiune clădirea accesorie suplimentară.*



În spațiul vorbitor de limba germană, produsele din gama Convenience au devenit de multă vreme o tendință – o tendință care se impune și pe piața maghiară, unde consumatorii își doresc tot mai frecvent produse cu un grad ridicat de preparare.

În calitate de lider de piață pentru salata proaspătă tăiată în Ungaria, Eisberg intenționează să își extindă gama de produse pentru a face față cerințelor tot mai complexe. Până la mijlocul anului 2020, activitatea de producție din Gyál va fi extinsă cu o clădire accesorie suplimentară, care va oferi spațiul necesar pentru noi linii de producție, de exemplu bolurile de salată, pahare cu fructe și diverse salate. Sunt în curs de amenajare,

printre altele, o zonă de ambalare, un depozit extins pentru produse și mai multă suprafață pentru spațiile de laborator și de birouri. Este prevăzută, de asemenea, o reorganizare a zonelor mai vechi de producție. În acest mod, noile linii de Convenience sunt integrate în proceduri, iar procesele existente sunt sintetizate și organizate mai eficient. În mod suplimentar, grație noii suprafețe operaționale, scad costurile externe de depozitare și se deschid noi posibilități pentru LEAN și Industrie 4.0. Activitatea în cadrul sectorului în curs de execuție va fi lansată la mijlocul anului 2020. • *sh*



Hügli în Redditch: Experți în domeniul «Functional Food» de aproape 40 de ani

# Atenție mare în pungi mici

57 de milioane de articole individuale au fost produse de reprezentanța Hügli din Redditch, Marea Britanie, în ultimul an. Explicația pentru numărul mare de articole: Compania s-a specializat în special în domeniul pliculețelor de porționare. În acestea se regăsesc, alături de supe și amestecuri de condimente, și numeroase produse din gama «Functional Food», ceea ce înseamnă alimente care prezintă un beneficiu suplimentar.

«Dacă am alătura toate ambalajele de porționare pe care le producem pe parcursul unui an, linia continuă formată cu ajutorul acestor pliculețe ar ajunge, teoretic, de la poarta fabricii noastre din Redditch până la semnul Hollywood din Los Angeles», afirmă Chris Hurt.

**Începând cu anul 2008, compania din Redditch face parte din grupul Hügli.**

Dar directorul executiv de la Hügli, din Regatul Unit al Marii Britanii, cunoaște cu siguranță și idei mult mai bune de utilizare pentru alimentele produse în compania sa. În timp ce supele, sosurile și condimentele sunt destinate exclusiv consumului, o mare parte dintre amestecuri îndeplinesc și funcții suplimentare în domeniul alimentației. Acestea sus-

țin procesul de pierdere în greutate, echilibrarea diferitelor carențe de natură patologică sau îi sprijină pe sportivi sub formă de suplimente alimentare. Pliculețele practice de porționare, asupra cărora s-a specializat în acest context compania, susțin gradul ridicat de conveniențe al produselor.

Indiferent dacă este vorba despre alimente convenționale sau despre «Functional Food» – majoritatea produselor sunt fabricate de echipa formată din aproximativ 100 de persoane din cadrul companiei pentru mărcile proprii ale clienților săi britanici. În mod suplimentar, o pondere redusă este distribuită în comerțul cu ridicata și cu amănuntul, prin mărcile Hügli și Granovita, marca Hügli pentru produse alimentare vegetariene și vegane.

Compania a fost înființată încă din anul 1981. Începând cu anul 2008, acestea face parte din Hügli, care a investit încă de la început în mod constant în această locație. Astfel, a dispus de exemplu în anul 2010 realizarea unei extinderi a clădirii existente, prin această măsură fiind obținută o dublare a suprafeței existente.

Încă de la început, produsele din gama «Functional Food» au reprezentat o componentă a sortimentului de produse din Redditch și constituie în prezent aproximativ jumătate din cantitatea de producție. Fabricarea acestora prezintă un grad foarte ridicat de complexitate și implică o diligență deosebită.



«Profilul de valori nutritive și textura trebuie să fie unitare în fiecare ambalaj individual», afirmă Richard Bailey, Commercial Director la Hügli în Regatul Unit al Marii Britanii. «Pentru a asigura respectarea acestei cerințe, verificăm micro-nutrienții conținuți în toate situațiile pentru început la primul lot din laborator. Și procesele ulterioare de producție sunt verificate pentru a garanta în mod constant respectarea unei calități unitare.»

În mod suplimentar, pentru produsele din gama «Functional Food» sunt aplicabile standarde speciale. Astfel, shake-urile, utilizate ca substitut pentru mesele service, trebuie să respecte anumite norme UE, în timp ce compoziția produselor sub formă de pulbere, destinate consumului de către sportivi, trebuie să respecte normele Agenției Mondiale Antidoping (WADA).

**Tendențele viitoare includ produse cu câneță sau collagen.**

«Frecvent, și clienții noștri definesc anumite cerințe cu privire la produsele pe care le fabricăm pentru aceștia. Aceștia doresc, de exemplu, variante vegane sau bogate în proteine, precum și ingrediente pentru care au fost respectate anumite standarde privind bunăstarea animală», susține Richard Bailey.

Cu raportare la cerințele viitoare, expertul în domeniul «Functional Food» apreciază că se vor contura și alte tendințe. Din această categorie fac parte, printre altele, ingrediente precum câneța, canabidiolul sau collagenul. În acest context, Hügli din Redditch este pregătită pentru a face față creșterii cererii de alimente cu un beneficiu suplimentar. Pe poarta fabricii cu o suprafață de 9000 de metri pătrați au ieșit anul trecut aproximativ 3800 de tone de diferite amestecuri. Și, în acest context, locația dispune de capacități suplimentare: Până la 5000 de tone de amestecuri sub formă de pulberi ar putea fi fabricate anual prin intermediul liniilor disponibile.

Iar responsabilii din cadrul acestei locații implementează deja măsuri pentru o temă importantă suplimentară: «Poate că vom afla în ultima clipă care este semnificația Brexit pentru noi. Din acest motiv, lucrăm deja de doi ani pentru a ne pregăti pentru diferite scenarii», afirmă Chris Hurt. • mr



Pe drumul către Smartfactory

# INDUSTRIA PATRU PUNCT ȘI MAI CÂT?

În spatele titlurilor pompoase se ascund frecvent povești interesante. Acest aspect este dovedit de subiectul «Industrie 4.0». Pe scurt, termenul semnifică digitalizarea și interconectarea de echipamente. Sună în continuare plictisitor? Nu este! LOOK! a pornit într-o căutare inteligentă de indicii și a identificat oportunitățile remarcabile oferite de cea de-a 4-a revoluție industrială.

Familia Kluge este adesea agitată dimineața, până când toată lumea pleacă de acasă. În timp ce bea prima cafea la birou, domnul Kluge obișnuia să se întrebe cu regularitate dacă ultima persoană care a folosit baia

a oprit încălzirea și dacă toate geamurile acoperișului erau închise.

**La «Industrie 4.0», în centrul atenției se află «Internetul obiectelor».**

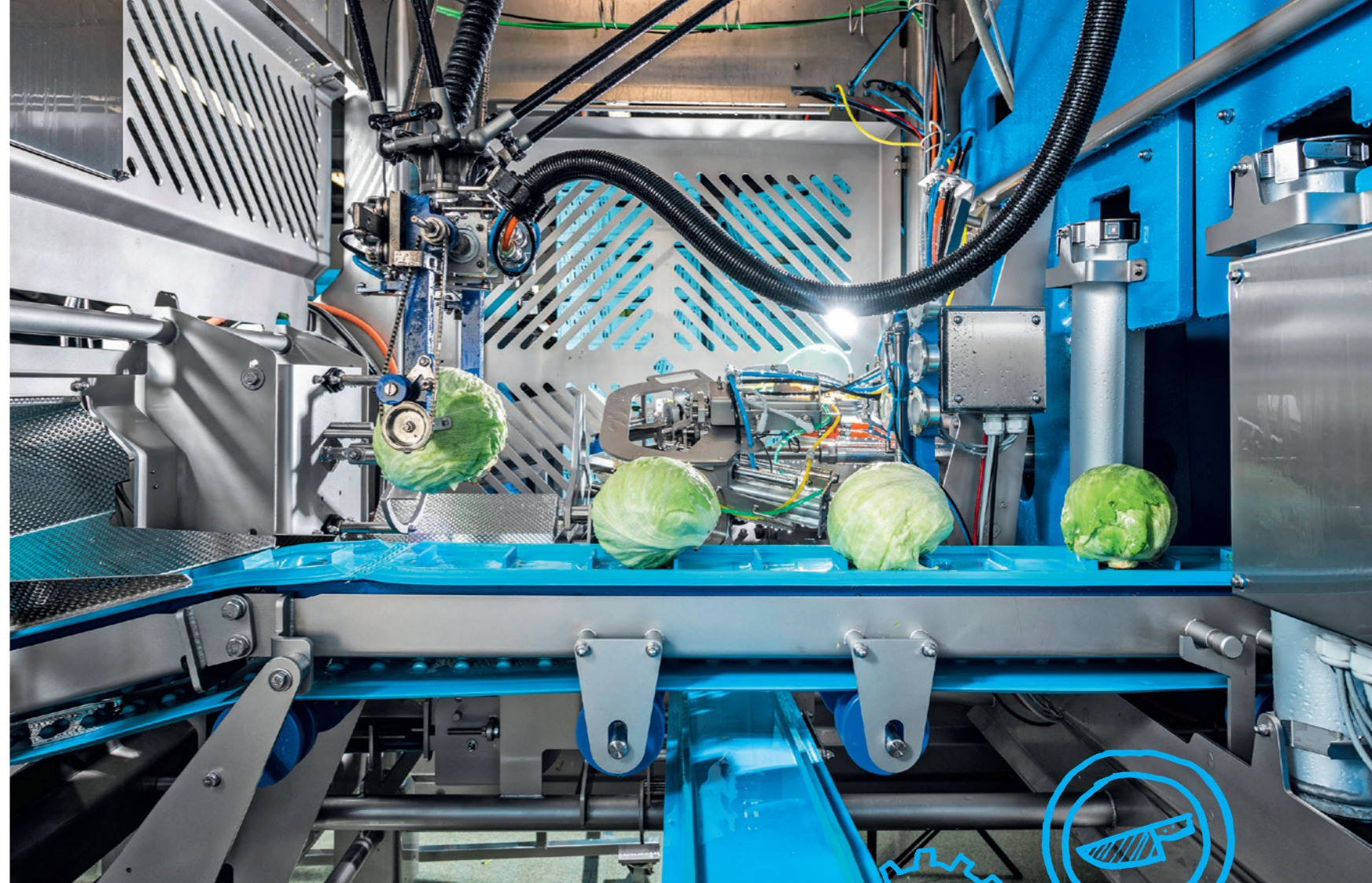
În prezent, aplicația smart home îi răspunde la astfel de întrebări pe telefonul său mobil. Dar beneficiile nu se opresc aici: Cu ajutorul acesteia, el a oprit frecvent devoratorii inutili de energie și a prevenit formarea de bălți pe podea.

De ceva vreme, și doamna Kluge are o grijă mai puțin: De când familia a echipat cu sisteme inteligente locuința mamei sale din localitatea învecinată, ea recepționează un mesaj pe telefonul mobil de fiecare dată când doamna în vârstă, care se confruntă cu probleme de sănătate, nu ridică obloanele dimineața sau dacă

luminile au fost aprinse toată noaptea. În caz de urgență, poate reacționa rapid în acest mod și îi poate oferi asistență mamei sale.

Familia Kluge și grupul Bell Food au multe lucruri în comun. Ambele se bazează pe soluții inteligente pentru a-și ușura existența cotidiană. Pentru industrie, se vorbește în acest context de cea de-a patra revoluție industrială. După ce atenția a fost concentrată asupra automatizării în cea de-a treia fază, în perioada «industriei 4.0», accentul este pus în prezent pe «internetul obiectelor». Acesta permite o interconectare pe scară largă a echipamentelor și chiar comunicarea independentă între acestea. La aceasta se adaugă tehnologii tot mai inteligente, care dispun chiar de capacitatea de a învăța pe cont propriu.

«Promovarea digitalizării în producția noastră nu reprezintă un scop în sine, ci ne oferă o valoare adăugată reală», explică Markus Ettl, coordonator al proiectului Industrie 4.0/automatizare la Bell Elveția. «Procesele automatizate și interconectate ne pot susține în producție în numeroase domenii și pot îmbunătăți eficiența și flexibilitatea. Utilizarea noilor tehnologii urmărește, în toate situațiile,



Echipamentul de tăiere «CoreTakt – Eisberg Elveția» îndepărtează automat cotoarele de la nivelul saladelor.

să faciliteze oamenilor desfășurarea activității, fără a avea ca scop înlocuirea acestora.» Bell a pornit pe drumul către Smartfactory în urmă cu doi ani. Una dintre primele provocări în acest context a fost reprezentată de armonizarea echipamentelor existente. Deoarece, la fel ca în cazul smarthome, doar un standard uniform permite în acest context integrarea și coordonarea centralizată a componentelor individuale.

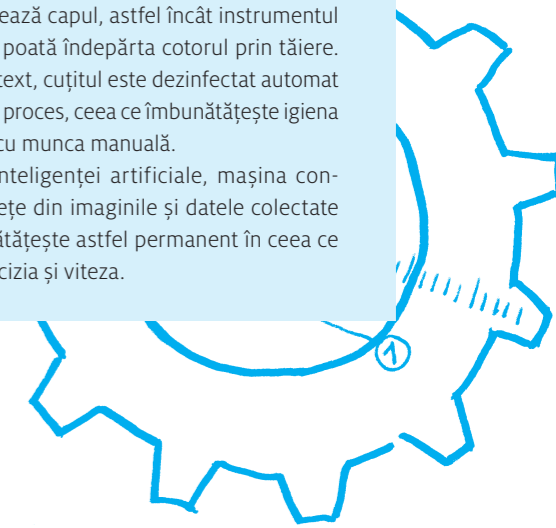
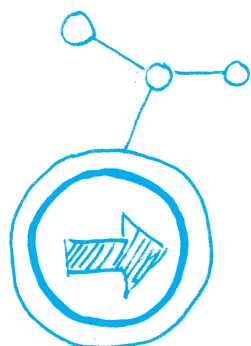
«Am definit acest standard pentru Bell în Elveția și am implementat între timp o platformă de integrare care poate fi utilizată de toate fabricile», afirmă Markus Ettl. Această platformă oferă în prezent utilizatorilor o varietate de opțiuni pentru monitorizarea echipamentelor și analiza proceselor de fabricație.

**Este admis doar un standard unitar interconectarea.**

Echipamentul elimină cotoarele de salată

În mod natural, salatele iceberg prezintă dimensiuni și forme diferite. Pentru a le procesa, cu toate acestea, complet automat, este disponibil un echipament inovator la Eisberg în Marchtrenk, Austria. Cu ajutorul camerelor 3D, un braț de robot poziționează capul, astfel încât instrumentul de tăiere să poată îndepărta cotorul prin tăiere. În acest context, cuțitul este dezinfecat automat după fiecare proces, ceea ce îmbunătățește igiena comparativ cu munca manuală.

Grație inteligenței artificiale, mașina continuă să învețe din imaginile și datele colectate și se îmbunătățește astfel permanent în ceea ce privește precizia și viteza.







### MES îmbunătățește calitatea și trasabilitate la Hilcona

Hilcona a introdus un Manufacturing Execution System (MES) de la finalul anului trecut. În acest sens, este vorba despre un sistem IT care crește precizia procesului de producție, ușurează munca angajaților și îmbunătățește trasabilitatea produselor. Printre altele, automatizează comanda de completare cu material, precum și configurarea sistemului pentru produsul care urmează să fie fabricat.

În mod suplimentar, cu o planificare detaliată inteligentă, asigură intervale reduse de configurare între comenzile individuale. MES ghidează în mod fiabil operatorul la nivelul echipamentului prin procesul de producție și îi prezintă pe ecran toate procesele și datele aferente comenzii – în acest mod, susține și producția fără hârtie.

Sistemul de producție centrală de umpluturi din Schaan a acumulat experiențe inițiale prin noul sistem. În prezent, urmează succesiv și alte zone și locații. Prin urmare, la fiecare nouă achiziționare a unui echipament, se acordă atenția necesară asupra posibilității de integrare în MES.

### Inteligență artificială sortează pulpa de vită crudă, uscată, produsă în cantonul Graubünden

Mezelurile fine să îndeplinească anumite cerințe. Astfel, vinișoarele cât mai fine posibil reprezintă o caracteristică de calitate a pulpei de vită crude, uscate, produse în cantonul Graubünden. În cadrul unui proiect pilot derulat anul trecut, Bell Elveția a testat în ce măsură inteligența artificială poate oferi asistență la evaluarea vizuală a mezelurilor. În acest scop, o linie de testare a fost echipată cu tehnologia corespunzătoare cu camere. O persoană a instruit pentru început mașina să diferențieze între patru tipuri diferite de vinișoare. Inteligența artificială a învățat în acest context cu fiecare decizie. Ulterior, a eliminat în mod fiabil prin sortare pulpele de vită crudă, uscată, produse în cantonul Graubünden, care prezentau un nivel prea intens de vinișoare. Noua metodă, care poate fi aplicată și altor produse, va fi utilizată în curând și cu privire la alte proiecte.

### Aplicațiile susțin evoluția pentru producția fără hârtie.

Dacă se înregistrează, de exemplu, o oprire în legătură cu o linie de Burger-Patty sau o creștere bruscă a temperaturii într-un depozit frigorific, coordonatorul departamentului respectiv sau al fabricii în cauză poate vizualiza acest aspect pe platforma online și poate dispune adoptarea tuturor măsurilor necesare pentru a remedia defecțiunea. Iar această posibilitate nu este disponibilă doar de la biroul său, ci și atunci când nu este nici măcar prezent personal la sediul companiei.

În mod suplimentar, sistemul stochează o cantitate ridicată de date în timp real. În baza acestora, pot fi formulate numeroase concluzii importante. De exemplu, care este motivul pentru defectarea unei instalații și cum se poate evita o asemenea situație în viitoare sau unde există potențiale

de economisire a energiei în cadrul unei fabrici, de natură să degrezeze bugetul și să îmbunătățească sustenabilitatea. Nu în ultimul rând, de astfel de informații beneficiază și TOP BPM și oferă susținere acestei entități în optimizarea proceselor operaționale la Bell.

«Pe baza datelor stocate, primim răspunsuri la întrebări pe care încă nu ni le-am pus», afirmă Markus Ettl. «În acest context, este importantă posibilitatea de a filtra rapid și facil datele de care are nevoie angajatul responsabil la momentul respectiv.»

Suplimentar față de interconectarea echipamentelor, Markus Ettl și echipa sa de inginerie lucrează și la noi tehnologii care îmbunătățesc sau simplifică procesele de lucru. În acest mod sunt dezvoltate, de exemplu, aplicații pentru tablete, pentru a promova procesul de producție fără utilizarea de documente tipărite. Un domeniu suplimentar de care se ocupă experții în digitalizare este reprezentat, în mod suplimentar, de inteligența artificială, care este folosită, de exemplu, pentru curățarea salatei sau pentru evaluarea mezelurilor fine (a se vedea exemplele).

În acest context, cea de-a 4-a revoluție industrială nu începe să dea roade doar la Bell în Elveția. Digitalizarea este susținută în întregul

### Instalație de ambalare de ultimă generație pentru șuncă

Începând cu luna februarie, un sistem inovator de ambalare taie, porționează și împachetează produse din șuncă brută într-un ambalaj pliabil pentru Bell Germania din Harkebrügge. De exemplu, echipamentul de tăiere în felii oferă avantaje față de modelele anterioare deoarece, în ciuda încărcării pe două benzi prin intermediul sistemelor de design pentru porții, admise în prezent modele diferite de distribuire.

De ultimă generație sunt și roboții de selectare care verifică automat poziția șuncii ambalate și o reglează în caz de necesitate, ceea ce reduce la minimum intervenția manuală. În acest context, ar putea exista și posibilitatea de optimizare suplimentară a proceselor cu ajutorul inteligenței artificiale, de exemplu, prin determinarea conținutului de grăsime al porției de șuncă prin intermediul evaluării cu ajutorul imaginii, iar o inteligență artificială va decide dacă porția respectivă va fi ambalată sau eliminată. În mod suplimentar, sistemele de selectare sunt sincronizate cu mașina de ambalat, ceea ce îmbunătățește în mod suplimentar performanța. Linia de producție, care provine de la Weber Maschinenbau, furnizorul principal în acest domeniu, este prima soluție din această categorie de la nivelul întregului grup Bell Food.

grup Bell Food. În viitor se va acorda atenție uniformizării standardelor la nivelul întregului grup pentru a obține un grad și mai ridicat de interconectare.

În același timp, subiectul «Industria 4.0» se va bucura în scurt timp de o prioritate mai ridicată și în fabrici. Această evoluție este evidențiată cu privire la dezvoltarea tehnologiei operaționale, cu punerea în aplicare în raport cu persoanele care se ocupă de sisteme la nivel local.

În mod suplimentar, compatibilitatea cu sistemul smart existent va juca de acum un rol decisiv și la efectuarea de achiziții noi. Familiile Bell și Kluge au în comun și acest element. • mr

### Noile tehnologii urmăresc îmbunătățirea proceselor de lucru.



Noutățile Bell pentru o primăvară plină de savoare

# Proaspăt servit

De la salamul rafinat la burgerii succulenți și la creațiile neobișnuite pe bază de paste și pâna la băuturile răcoritoare – grupul Bell Food întâmpină noul deceniu cu o serie întreagă de delicatese. Cine nu se bucură de plăcerile culinare specifice primăverii, este singurul vinovat.

## Bell Elveția: Caș de carne hot&cold

Uneori fierbinte, cu crustă, alteori rece, pe un sandviș – noul caș de carne hot&cold este pregătit pentru orice situație. Pentru fanii acestei specialități, Bell a lansat la începutul anului două sortimente în rețeaua vânzării cu amănuntul din Elveția: produsul clasic, obținut din carne de porc și vită, precum și o variantă din carne de pui.

Cine dorește să savureze acest produs fierbinte, îl poate încălzi la cuptor și, în funcție de preferințe, îi poate adăuga o crustă de copt.



**Noul caș de carne hot&cold produs de la Bell Elveția este pregătit pentru orice situație.**

## Bell Elveția: Fâșii de piept de pui cu sare și piper

De la mijlocul lunii aprilie, există trei lucruri bune în gama topping-urilor Bell: Cu fâșiile de piept de pui «Salt & Pepper», clienții elvețieni au acum la dispoziție o nouă opțiune delicioasă pentru a rafina supele, salatele sau pizza. Fâșiile delicate din cea mai bună carne elvețiană reprezintă o adevărată savoare atât calde, cât și reci, alături de celelalte două produse consacrate din gama «Herbs» și «Honey».



## Bell Elveția: Burger premium de vită din carne de vită de rasă elvețiană

Bucățile rafinate de carne provenit de la vite elvețiene oferă noilor variante de «Beef Burger» produse de Bell aroma lor specială. La acest rezultat contribuie în principal creșterea parțială a animalelor în aer liber, precum și hrănirea naturală a vitelor, în principal cu lapte matern, iarbă și fân. Cele două sortimente «Angus» und «Simmentaler», necondimentate și tocate în bucăți mari oferă o savoare pură a burgerilor comercializați în formă congelată.



## Sylvain&CO: reîmprospătare ușoară cu Botanic Waters

Noile Botanic Waters de la Sylvain&CO au toate argumentele bune de partea lor: conțin mai puțin de 20 de kilocalorii și mai puțin de patru grame de zahăr. Plantele aromate regionale, cu etichete organice, asigură aroma lor fină. Chiar și sticla provine de la producătorii locali din Elveția. Băuturile inovatoare «urzici-tei», «rozmarin-măceșe-roiniță» și «lămâiță-mentă» sunt lansate pe piața elvețiană la timp, la începutul primăverii, și asigură astfel o băutură răcoritoare delicioasă în zilele călduroase.

## Noile Botanic Waters de la Sylvain&CO se remarcă printr-un conținut redus de calorii.

## Hilcona: noi creații pe bază de paste pentru clienții serviciilor alimentare

Hilcona își susține de scurt timp clienții din domeniul serviciilor alimentare cu numeroase produse noi. Acestea includ, printre altele, variante în forme neobișnuite, precum noile inimi de ravioli cu spanac. Aceste produse nu reprezintă doar o adevărată atracție vizuală, ci sunt complet vegane. Acest lucru este valabil și pentru noile produse Agnolotti cu linte și curry, Tortelli all'arrabiata, Gnocchi și tăței elvețieni. Toate acestea se adresează grupului tot mai numeros de clienți care doresc să renunțe la produsele de origine animală în alimentația lor. În același timp, Hilcona își extinde gama de produse organice, cu diverse variante de paste. Toate inovațiile din această gamă respectă criteriile stricte impuse de marcajul Knospe pentru produse organice.

## Noile inimi cu ravioli și spanac, produse de Hilcona, reprezintă adevărate atracții vizuale.



### Bell Germania: Fripturi de la Gourmet naturel, în ambalaje durabile

Începând cu ultimii ani, prin cele patru variante de friptură fragedă, Gourmet naturel le face poftă, alături de clienții de produse din domeniul alimentar, și consumatorilor finali pentru carnea taurinelor franceze Charolais. Un element suplimentar de noutate este reprezentat și de «ambalajul FlatSkin». În acest mod se utilizează cu 75 la sută mai puțin plastic față de ambalajele convenționale pentru carne. În mod suplimentar, folia și cartonul se detașează ușor și pot fi eliminate separat. La lansarea liniei Steak, Gourmet naturel se prezintă și pe noua pagină principală a firmei cu aspectul elegant al mărcii premium.

Link:  
[www.gourmet-naturel.com](http://www.gourmet-naturel.com)

### Bell Germania: Abraham Serrano Reserva în felii foarte subțiri

Timpul de maturare pentru șunca «Serrano Reserva» de la Abraham este de douăsprezece luni. În acest timp își poate dezvolta aroma unică și textura delicată. Această combinație este valorificată foarte bine în noua versiune cu felii foarte subțiri, pe care Bell Germania o lansează pe piață în 2020. Designul transparent al produsului, cu o vizibilitate generoasă asupra felii ambalate nesuprapuse, foarte fine, asigură o prezentare atractivă.



### Bell Polonia: noi creații pe bază de salam

Sondajele arată că clienților polonezi le plac diferitele varietăți servite cu pâine. Noile varietăți de salam pe care Bell Polonia le livrează în prezent în supermarketuri, reprezintă alegerea perfectă. Gama include cinci sortimente, inclusiv salamuri cu măsline, piper verde, nuci și carne vită, precum și un salam care conține carne de vită, în stil italian, cu condimente mediteraneene. Toate sortimentele beneficiază de un conținut ridicat de carne și nu conțin gluten.

### Bresc: rețete adaptate pentru produse pe bază de tomate

«Pomodori Marinati» și «Tomaten-Bruschetta» produse de Bresc se diferențiază semnificativ de la începutul anului. Paharele cu roșiile marinate conțin în prezent felii mai mari și, prin urmare, sunt perfecte pentru meniurile pe bază de salate sau specialitățile culinare italienești. Bruschetta cu structura ceva mai fină, pe de altă parte, poate fi întinsă ușor pe pâine. În mod suplimentar, toate produsele oferite de filiala olandeză Hügli pentru clienții din domeniul serviciilor culinare au fost prezentate recent într-un nou design unitar al ambalajului. • mr



Noi sucuri și smoothie-uri produse de Eisberg

# O familie succulentă



*Consumul de fructe și legume în cantități suficiente implică eforturi deosebite? Nu, de când au fost lansate pe piață noile sucuri și smoothie-uri de la Eisberg. Cele șase sortimente variate au gustul specific unui suc proaspăt stors – iar această proprietate se menține timp de aproape o lună. Această proprietate este asigurată de un proces inovator, care nu necesită căldură.*

La Eisberg, gustul și vitaminele sunt îmbuteliate în sticlă. «Green Boost», «Tropical Charge», «Chia Burst», «Orange Crush», «Purple Power» și «Veggie Bomb» reprezintă denumirile noilor smoothie-uri provenite de la firma specialistului în prospețime. Acestea conțin doar cele mai bune fructe și legume, ceea ce înseamnă că sunt 100 % naturale și vegane. În acest context, termenul de valabilitate al acestora, de 28 de zile, este de peste cinci ori mai lungă în comparație cu cea a sucurilor sau a smoothie-urilor proaspăt stoarse.

Explicația pentru acest aspect este reprezentată de procesul inteligent utilizat în producerea noilor creații Eisberg. În acest scop, fructele și legumele sunt presate mai întâi la rece și îmbuteliate în sticle. În a doua etapă, aceste sticle sunt introduse într-un recipient de înaltă presiune. În interiorul acestui este generată o presiune a apei care este comparabilă cu cea de la o adâncime de 60 de kilometri sub nivelul mării. În acest mod sunt eliminați agenții patogeni, fiind păstrate însă ingredientele sensibile.

«High Pressure Processing» („Prelucrare la înaltă presiune”) sau, pe scurt, «HPP», este denumirea acestei metode care poate fi utilizată pentru a asigura capacitatea de păstrare a alimentelor. Spre deosebire de sucurile pasteurizate, pentru care se folosește căldura, în cazul acestei proceduri nu există riscul de pierdere a gustului și a vitaminelor.

«În ceea ce privește «HPP», este vorba despre un proces consacrat în domeniul sucurilor de fructe», afirmă Martin Wohlwend, directorul departamentului Business Development/Communication. «Tehnologia este interesantă însă și pentru diverse alte produse din gama Convenience, cum ar fi supe, sosuri, humus sau, de asemenea, pentru șuncă și mezeluri.»

La finalul anului trecut, Eisberg a lansat noua familie de sucuri. Prima piață este Elveția, Austria ar putea urma în curând, în măsura în care lansarea se va bucura de succes. Prezentările și degustările bombelor cu vitamine pe bază de fructe, la târguri și expoziții, precum și la clienții existenți și potențiali, însoțesc lansarea.

Cu noul concept, Eisberg se adresează pentru început în principal companiilor din sectorul gastronomiei. Pentru acestea, băuturile prezintă, printre altele, beneficiul practic ridicat în sensul că nu este necesară deținerea unui automat de preparare a sucului pentru a oferi oaspeților o experiență gustativă, precum cea a unui produs proaspăt stors. Astfel, nu mai sunt necesare operațiunile de curățare și întreținere frecvent complexe la nivelul mașinii. Fără îndoială că produsele prezintă interes și pentru comerțul cu amănuntul și activitățile sistemice de gastronomie.

Astfel, premiul pentru cea mai gustoasă și ușoară metodă de a asigura consumul porției zilnice de fructe și legume revine fără echivoc firmei Eisberg. • mr



De la rolul secundar la actor principal

# Ne referim la salată

*S-a întors foaia pentru salată: Dacă în urmă cu 50 de ani făcea parte din categoria garniturilor care se bucurau de o atenție redusă, a devenit în prezent unul dintre cele mai populare feluri de mâncare. O tendință la care a contribuit și Eisberg. La urma urmei, compania a fost un pionier la capitolul salatelor la pungă gata pregătite pentru gătit.*

## Salata furnizează mai mult acid folic în comparație cu alte legume.

Cu brânză pe sandvișul de la micul dejun, cu piept de pui în castronul în care este servit prânzul sau cu vinegretă și crutoane pe farfuria pentru aperitiv - salata poate fi servită în orice moment. Deoarece frunzele sale verzi și crocante se potrivesc perfect cu stilul de viață actual. Dar, cine crede că a consuma salată reprezintă un moft din secolului 21, greșeste grav. Încă din Antichitate, oamenii consumau legume crude, asezonate frecvent cu ulei, oțet și sare. Și cuvântul salată provine din termenul «salus» în limba latină, care înseamnă «sărat». Salatele pentru frunze au fost crescute și cultivate în Europa Centrală aproximativ de la mijlocul secolului al VIII-lea d.Hr. La fel ca la multe alte alimente, călugării din

mănăstiri au deținut rolul de pionierat și în acest domeniu. Până la mijlocul secolului XX, salata era considerată a fi mai degrabă o garnitură, în timp ce în prezent constituie un fel principal variat, reprezentând o prezență indispensabilă din numeroase meniuri.

Noțiunea de «salată» a cunoscut o transformare semnificativă de-a lungul anilor. În timp ce spanacul sălbatic se afla frecvent în meniu în Evul Mediu, în prezent este combătut ca buruiană deranjantă. În schimb, rucola, care a fost repudiată multă vreme datorită gustului picant, a devenit în prezent un aliment la modă. Termenul de salată nu este, de asemenea, foarte precis. Există și salate de mezeluri sau salată de fructe.

Salatele pentru frunze pot fi clasificate în două grupe: Soiurile de lăptuci și cicoare comună. Cazurile speciale sunt reprezentate de fetică și rucola, care provin din alte familii. Soiurile de lăptuci includ, de exemplu, salata verde și salata de tip frunze de stejar, iar din speciile de

Cea mai vândută salată de la Eisberg



**Eisberg**

Cei cărora le place o salată deosebit de crocantă vor fi atrași de aceste bile verzi, care au dat și numele companiei Eisberg. Spre deosebire de reprezentanții mai sensibili ai speciei, această salată este ușor de transportat și poate fi păstrată și câteva zile în sertarul pentru legume al frigiderului.



**Frisée**

Aspectul și gustul amar lasă să se întrevadă acest aspect: Face parte din familia andivelor. Este recomandat în special consumul frunzelor sale exterioare, deoarece acestea conțin numeroase substanțe amare care stimulează metabolismul.



**Salata verde**

În trecut constituia chintesența salatei, dar și în prezent frunzele sale delicate au multe de oferit, în special persoanelor care acordă o atenție sporită nutriției: și anume oferă o concentrație ridicată de fibre, în contextul unui nivel scăzut de calorii. Deoarece acest sortiment de salată este foarte sensibil, cel mai bine ar fie consumat cât mai curând posibil.

Încă din Antichitate, oamenii consumau salată.

cicoare comună fac parte cicoarea și andivele. Toate soiurile au în comun faptul că sunt alcătuite în pondere de aproximativ 95 la sută din apă și, prin urmare, prezintă un conținut foarte scăzut de calorii.

Conținutul nutritiv al salatei variază de la soi la soi. În special cicoarea, andivele și cicoarea roșie sunt considerate bogate în vitamine și minerale. Numeroase variante asigură, în mod suplimentar, mai mult acid folic față de alte tipuri de legume. Se spune, de asemenea, că materiile vegetale secundare din salată ajută și la scăderea tensiunii arteriale ridicate, precum și la prevenirea diabetului și a unor forme de cancer.

Indiferent dacă este achiziționată de la taraba din piață sau din pungă practică comercializată de Eisberg – salata trebuie consumată cât mai curând posibil după cumpărare. Dar dacă uitați totuși o salată în frigider, există un truc simplu: Într-un bol cu apă rece și o lingură de zahăr, frunzele veștejite vor redeveni crocante în numai câteva minute. • *mr*



**Fetică**

Reprezintă produsul clasic pentru sezonul rece, deoarece poate rezista fără probleme la temperaturi de până la minus 15 grade. În plus, ocupă un loc fruntaș între toate salatele verzi în ceea ce privește concentrația de vitamina C.



**Cicoare pentru păpuși**

Cu nota sa amară, completează frecvent gustul amestecurilor de salate. În plus, cicoarea pentru păpuși care permite depozitarea este apreciată pentru efectele sale pozitive asupra stomacului și a intestinelor.



**Escarole**

Plantele robuste pot fi recoltate fără probleme până în luna decembrie. Cu aroma lor amară, nu sunt recomandate doar ca salată, ci și ca legume călite sau ingredient pentru supe.



Ucenicul firmei Bell patinează pentru echipa U-17 a EHC Basel

## «O pregătire bună este foarte importantă pentru mine!»

Jan Reist joacă hochei pe gheață de la vârsta de șase ani. Zece ani mai târziu, a reușit să acceadă în echipa de elită a juniorilor echipei EHC Basel și deține un «Swiss Olympic Talent Card», acordat talentelor în devenire care se bucură de o susținere specială. De asemenea, începând cu vara anului trecut, frecventează la cursurile de pregătire în domeniul IT organizate de Bell. În interviul LOOK!, alături de Andreas Begré, directorul departamentului de instruire profesională la Bell Elveția, el prezintă modul în care pot fi combinate activitatea de instruire și sportul de performanță.

**Domnule Begré, cum s-a întâmplat ca, prin intermediul domnului Reist, să angajați în calitate de ucenic, pentru prima dată pe un tânăr practicant al unui sport de performanță?** Ne-a venit de mai multă vreme ideea de a promova talente din domeniul sportiv prin punerea la dispoziția acestora a ofertelor de instruire. Pentru noi, acest demers reprezintă o componentă a responsabilității sociale care ne revine nouă, în calitate de companie mare, față de societate. Odată cu Jan Reist, această dorință s-a transformat în realitate mai degrabă într-un mod nesperat. La interviu, el nu ne-a spus nimic despre amploarea implicării sale în activitatea sportivă.

Jan Reist, împreună cu Andreas Begré, directorul departamentului de instruire profesională la Bell Elveția



**Ce v-a reținut să vorbiți despre aceste lucruri, domnule Reist?** În primul rând, a fost important pentru mine să beneficiaz de o instruire de calitate. Sportul s-a aflat pe locul doi. Prin urmare, nu l-am menționat în procesul de depunere a candidaturii. Numai după ce am primit postul am convenit că pot continua să joc și să mă antrenez.

**Domnule Begré, au fost necesare măsuri speciale de pregătire pentru angajarea domnului Reist?** Am discutat în prealabil cu părinții săi, cu antrenorul lui și cu autoritatea de sport pentru a defini toate aspectele principale. Ulterior, am încheiat un act adițional la contractul de ucenicie. Acesta prevede, de exemplu, că poate participa la antrenamente în dimineața zilei de marți.

**Cât de intens resimți efortul dublu, implicat de instruire și de sportul de performanță, domnule Reist?** Este foarte oboseitor. Uneori mi-ar plăcea să merg și eu acasă după muncă și să petrec timp cu prietenii mei. Dar este, de asemenea, și o experiență foarte plăcută. Sunt foarte impresionat, în special, de faptul că toți colegii mei sunt atât de drăguți cu mine și, de asemenea, mă ajută atunci când sunt presat de timp. M-am simțit pe mâini bune chiar de la început – și aceasta în contextul în care sunt cel mai tânăr membru al echipei, având 16 ani.

**Domnule Begré, care este prima dumneavoastră concluzie la împlinirea intervalului de șase luni de la începerea instruirii?** Cu toții suntem foarte surprinși de cât de bine și de repede s-a integrat Jan la noi. Cred că a preluat numeroase condiții din mediul sportiv, acestea fiind, de asemenea, importante la locul de muncă. De exemplu, el este foarte bine organizat și știe că, dacă vrei să ai succes, trebuie să te implici. De asemenea, se remarcă imediat că este un membru de calitate al echipei.

**Domnule Begré oferă pregătire pentru sportivii de performanță în orice domeniu profesional?** În domeniul administrativ, punerea în aplicare este, cu siguranță, mai facilă, deoarece dispunem în domeniul respectiv de o libertate mai mare de manevră, grație reglementării cu privire la programul flexibil de lucru.

**Domnule Reist, care este cel mai mare obiectiv urmărit de dumneavoastră în domeniul sportiv?** Ar fi o performanță deosebită pentru mine să am ocazia să joc, la un moment dat, în National League.

**Și ce se va întâmpla dacă ar urma să participe cu adevărat la Jocurile Olimpice cu echipa națională, domnule Begré?** În acest caz ne-am bucura foarte mult și l-am susține pentru ca activitatea sa de instruire să nu aibă de suferit. • mr

**«Se remarcă imediat că este un membru de calitate al echipei.»**

Bell este o «companie care oferă cursuri de instruire în condiții prietenoase pentru sportivii de performanță»

Faptul că Jan Reist este un nou-venit foarte promițător în domeniul hocheiului pe gheață este demonstrat de «Swiss Olympic Talent Card», pe care îl deține din august anul trecut. Acesta este acordat sportivilor talentați de către «Swiss Olympic», organizația de coordonare a disciplinelor sportive din Elveția și a Comitetului olimpic național. Cardul demonstrează comunităților locale, școlilor și, de asemenea, potențialii angajatori, că titularul poate beneficia de un sprijin special cu raportare la cariera sa de succes în domeniul sportiv.

Companii precum Bell, care oferă posturi de instruire pentru astfel de talente, sprijină persoanele în cauză pentru a obține o stabilitate profesională, alături de cariera lor sportivă. Pentru companiile respective, «Swiss Olympic» a lansat eticheta «Companie de pregătire care oferă condiții favorabile sportivilor de înaltă performanță». Companiile care dispun de această etichetă trebuie să îndeplinească diverse cerințe. Acestea includ, de exemplu, un program flexibil care permite sportivilor să-și coordoneze orele de lucru cu antrenamente sportive și competițiile.

Bell a acumulat experiență în angajarea sportivilor de performanță și în trecut, înainte de angajarea tânărului jucător de hochei pe gheață. Practicantul de bob profesionist, Simon Friedli, lucrează de doi ani ca bucătar în restaurantul personalului din Oensingen. În acest context, compania Bell a obținut deja titlul de «Angajator prietenos cu sportivii de performanță», care este de asemenea acordat de către «Swiss Olympic».







Creșterea gradului de conștientizare cu privire la subiectul intervenției timpurii

## IMPLICAȚI-VĂ ȘI NU TRECETI, VEDEREA ȘI NU IGNORAȚI

Situații profesionale dificile sau provocări de natură privată obiectivul principal al intervenției timpurii în cadrul managementului sănătății ocupaționale este reprezentat de abordarea timpurie pentru a putea identifica împreună soluții în timp util. Implicați-vă și nu treceți cu vederea și nu ignorați și acționați cu orientarea către soluții, în beneficiul tuturor.

Starea noastră mentală și fizică exercită o influență semnificativă asupra performanței noastre la locul de muncă. Dacă nu dormim

### Factorii semnificativi de stres, de durată, pot exercita consecințe asupra sănătății.

bine într-o noapte, depunem eforturi pentru a face față pe parcursul zilei de muncă – în acest context, mergem la culcare ceva mai devreme în seara următoare.

Cu toate acestea, nu toate problemele pot fi eliminate cu mai mult somn. Factorii care determină un stres intens, cum ar fi problemele de sănătate, situațiile nefavorabile

de la locul de muncă, grijele financiare sau dificultățile din mediul social nu sunt adesea atât de ușor de controlat și ne pot afecta și sănătatea, în special dacă elementele de stres persistă mult timp.

Această situație nu rămâne, de obicei, fără consecințe pentru activitatea noastră în regim cotidian. În cel mai rău caz, nu ne mai putem desfășura activitatea și se ajunge la o întrerupere. După o întrerupere a activității de peste șase luni, o revenire cu succes la ultimul loc de muncă este posibilă doar în aproximativ jumă-

tate dintre cazuri, conform statisticilor. După o întrerupere de mai mult de un an, șansele de reintegrare sunt de numai 20 la sută.

Prin urmare, este cu atât mai important să recunoaștem și să abordăm într-un stadiu incipient acești factori de stres. Prin urmare, managementul sănătății ocupaționale acordă o importanță deosebită așa-numitei intervenții timpurii, depistării timpurii și abordării confidențiale a factorilor de stres cu care se confruntă personalul. Astfel de situații pot fi abordate împreună în timp util, iar rezultatele sunt obținute frecvent mai facil și pot fi obținute cu mai mult timp pentru identificarea de soluții.

### Percepția conștientă

Problemele observate sau interpretările personale pot constitui un argument pentru o posibilă intervenție timpurie: O persoană din echipă este evident nemotivată semnificativ și se înregistrează fluctuații ale performanței? Angajații sunt tot mai retrași în timpul desfășurării activității sau în timpul prânzului și evită contactele sociale? Un membru al echipei are nevoie de sprijin frecvent pentru îndeplinirea sarcinilor pe care le realiza în trecut în mod independent? Atât modificările sau elementele de fapt de natură fizică, personală, cât și absențele frecvente pot constitui indicatori ai unei situații dificile.

### O dovadă de apreciere

A face primul pas și a sugera unui membru al echipei o discuție confidențială implică în toate situațiile asumarea unui risc - până la urmă, este posibil ca persoana în cauză să refuze sprijinul oferit sau chiar să interpreteze conversația ca pe un modalitate în care este controlată. De asemenea, este posibil ca o situație să fie interpretată incorect, astfel încât să nu existe nicio problemă.

Nu este întotdeauna ușor să abordați o situație dificilă și să identificați soluții individuale. Cu toate acestea, este foarte importantă abordarea situației, deoarece chiar și o soluție

### Persoana dumneavoastră de contact

#### Superiorii dumneavoastră

Managementul sănătății ocupaționale reprezintă o sarcină importantă de management, ca parte a procesului zilnic de lucru. Dacă este posibil, luați legătura cu managerul dumneavoastră sau cu superiorul acestuia pe linie ierarhică pentru a discuta problema dumneavoastră.

#### Resurse umane

Responsabilii dumneavoastră în domeniul resurselor umane ascultă cu plăcere problemele dumneavoastră și vă susțin la identificarea unei soluții. Împreună cu dumneavoastră, departamentul de resurse umane coordonează etapele viitoare, vă pune în legătură cu structurile de specialitate și vă oferă asistență la adaptarea sau la reintegrarea la locul de muncă.

#### Structura de reprezentare a personalului în cadrul companiei Bell Elveția

Cu această entitate puteți discuta situația dumneavoastră, de exemplu puteți compara cu situații similare, în care structura de reprezentare a personalului a oferit deja asistență în trecut. Ulterior sunt examinate împreună alte opțiuni.

#### Serviciul social Coop

Asistență externă cu ajutorul lucrătorilor sociali instruiți, pentru a dezvolta împreună noi perspective.

#### Asigurare pentru indemnizația zilnică în caz de boală / Case-Management

Asigurarea pentru indemnizația zilnică în caz de boală SWICA poate oferi asistență situațională în caz de probleme fizice sau psihice cu managerii de caz a căror sarcină principală este reprezentată de menținerea, respectiv de reintegrarea în câmpul muncii. În același timp, se realizează o coordonare importantă cu diferitele entități suplimentare implicate, cum ar fi medicii, companiile de asigurări private și publice, departamentele de resurse umane și superiorii.

mai puțin perfectă este mai bună decât lipsa unei soluții. Abordarea în prezent a problemelor potențiale este dificilă, dar este mult mai gravă pierderea de angajați competenți și membrii ai echipei din cauza măsurilor ratate. Și faptul că ne preocupăm de semenii noștri și le acordăm atenție reprezintă în toate situațiile o dovadă de apreciere reciprocă. • sh



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

## Aniversări

LOOK! îi felicită pe sărbătorii din perioada martie – mai 2020

Bell Elveția

### 20 de ani de vechime

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

### 25 de ani de vechime

**Gunabalasingam Sinniah**, 2 martie, Bell Schweiz AG, Zell  
**Franz Fellmann**, 18 aprilie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Ranjitham Rajeswaran**, 18 aprilie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Huseyin Temel**, 18 aprilie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Philippe Devidal**, 1 mai, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Tarkan Günes**, 2 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Christophe Hugel**, 8 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Mark Milici**, 8 mai, Bell Schweiz AG, Zell  
**Eric Eckert**, 22 mai, Bell Schweiz AG, Basel

### 30 de ani de vechime

**Jean-Claude Senn**, 1 martie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Josef Brunner**, 1 aprilie, Bell Schweiz AG, Zell  
**Christophe Glasser**, 1 aprilie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Hélène Stackler**, 1 aprilie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Othmar Zettel**, 1 aprilie, Bell Schweiz AG, Zell  
**Saiyut Niyomdee**, 9 aprilie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Marco Ghidini**, 24 aprilie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Philippe Haeflinger**, 1 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Roland Tschirhart**, 1 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Frederic Vonesch**, 1 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Alain Weingartner**, 1 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Serge Guerrero**, 17 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Zahia Goudjil**, 21 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Christophe Thiebo**, 28 mai, Bell Schweiz AG, Basel

### 35 de ani de vechime

**Herbert Krucker**, 1 martie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Dragan Simic**, 2 aprilie, Bell Schweiz AG, Basel  
**François Bodein**, 2 mai, Bell Schweiz AG, Basel  
**Daniel Grand**, 6 mai, Bell Schweiz AG, Cher-Mignon

### 40 de ani de vechime

**Hansjörg Mathys**, 14 aprilie, Bell Schweiz AG, Basel

### 45 de ani de vechime

**Ferdinand Schärer**, 12 mai, Bell Schweiz AG, Zell

### Pensionări

**Rudolf Hess**, 31 ianuarie, Bell Schweiz AG, Oensingen (*completare*)  
**Gueluezar Kranc-cedin**, 31 ianuarie, Bell Schweiz AG, Oensingen (*completare*)  
**Vait Asani**, 29 februarie, Bell Schweiz AG, Basel (*completare*)  
**Monika Büetiger**, 29 februarie, Bell Schweiz AG, Basel (*completare*)  
**Hasan Sirin**, 29 februarie, Bell Schweiz AG, Oensingen (*completare*)  
**Rolf Boss**, 20 aprilie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Manfred Erb**, 30 aprilie, Bell Schweiz AG, Zell  
**Ramazan Dervisovski**, 31 mai, Bell Schweiz AG, Zell  
**Gustin Shala**, 31 mai, Bell Schweiz AG, Zell

### Pensionări anticipate

**Theres Fazekas**, 29 februarie, Bell Schweiz AG, Oensingen (*completare*)  
**François Schicklin**, 29 februarie, Bell Schweiz AG, Basel (*completare*)  
**Hansruedi Schneider**, 29 februarie, Bell Schweiz AG, Oensingen (*completare*)

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

### Deces

**Uthayakumar Eliyathamby**, 25 decembrie, Bell Schweiz, Zell

Bell International

### 20 de ani de vechime

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

Convenience

### 20 de ani de vechime

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

### 25 de ani de vechime

**Manuel Riveiro Romero**, 1 ianuarie, Hilcona AG, Schaan (*completare*)  
**Ramona Balossi**, 8 februarie, Hügli, Brivio (*completare*)  
**Heike Lettau**, 1 martie, Hügli, Radolfzell  
**Jürgen Heichele**, 13 martie, Hügli, Radolfzell  
**Manuel Castro Fialho**, 27 martie, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Lynne Chew**, 30 martie, Hügli, Redditch  
**Ingrid Bingger**, 1 aprilie, Hügli, Radolfzell  
**Beate Sailer**, 3 aprilie, Hügli, Radolfzell  
**Eva Dan**, 3 aprilie, Hügli, Radolfzell  
**Irene Hinz**, 3 aprilie, Hügli, Radolfzell  
**Thomas Bodenmann**, 1 mai, Hügli, Steinach  
**Isolde Bäuerle**, 1 mai, Hügli, Radolfzell  
**Nizama Talovic Selimovic**, 8 mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe

### 30 de ani de vechime

**Johannes Kraessig**, 1 martie, Hilcona AG, Schaan  
**Frank-Michael Hins**, 1 aprilie, Hügli, Radolfzell  
**Andreas Pasqualini**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan  
**Robert Reber**, 1 aprilie, Hügli, Steinach

### 25 de ani de vechime

**Irina Richert**, 14 februarie, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*completare*)  
**Petra Schwolow**, 6 martie, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

### 30 de ani de vechime

**Doris Schulte**, 1 ianuarie, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Haselünne (*completare*)  
**Walter Kegel**, 1 februarie, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*completare*)  
**Jürgen Blancke**, 5 martie, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

### 35 de ani de vechime

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

### Pensionare

**Erich Berghammer**, 30 aprilie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

### Deces

**Thomas Vorlíček**, 28 decembrie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Annemarie Kroiss**, 2 aprilie, Hügli, Radolfzell

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

### 35 de ani de vechime

**Christian Lerch**, 1 martie, Hilcona AG, Schaan  
**Torsten Rix**, 1 martie, Hügli, Radolfzell  
**Klaus Steppacher**, 18 martie, Hügli, Radolfzell  
**Bernard Ruppenner**, 4 aprilie, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Sieglinde Riester**, 29 aprilie, Hügli, Radolfzell  
**Bernd Wurster**, 1 mai, Hilcona AG, Schaan

### 40 de ani de vechime

**Bruno Jud**, 1 martie, Hilcona AG, Schaan

### Pensionări

**Miroslaw Fugiel**, 6 ianuarie, Eisberg Polen, Legnica (*completare*)  
**Żak Danuta**, 27 ianuarie, Eisberg Polen, Legnica  
**Oscar Bel**, 31 ianuarie, Granovita SAU, La Vall d’Uixó  
**Irina Wagner**, 31 ianuarie, Hügli, Radolfzell  
**Christian Otte**, 31 ianuarie, Hilcona AG, Schaan  
**Franz Kuhn**, 29 februarie, Hilcona AG, Schaan  
**Zymrije Berisha**, 31 martie, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Frank-Jürgen Müller**, 31 martie, Hügli, Radolfzell  
**Johannes Krässig**, 30 aprilie, Hilcona AG, Schaan  
**Jürgen Schwarz**, 30 aprilie, Hilcona AG, Schaan  
**Pius Calzaferrri**, 31 mai, Hilcona AG, Schaan  
**Werner Hofmänner**, 31 mai, Hilcona AG, Schaan  
**Margreth Huber**, 31 mai, Hilcona AG, Schaan  
**Karin Papenfuss**, 31 mai, Hügli, Radolfzell  
**Klaus Steppacher**, 31 mai, Hügli, Radolfzell

### Pensionări anticipate

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



Hügli Sportclub (Clubul sportiv) Hügli din Steinach a fost înființat în urmă cu mai bine de 40 de ani

# O comunitate dinamică

În contextul în care nu doar un angajat al grupului Bell Food practică o activitate interesantă în timpul liber, ci nu mai puțin de 90, redacția LOOK! nu are altă soluție decât să redenumescă fără a sta pe gânduri rubrica «Pasiunea mea» în «Pasiunea noastră». Argumentul în acest sens este oferit de clubul sportiv Hügli din Steinach. Membrii acestuia se întâlnesc de mai multe ori pe an pentru a desfășura activități comune – sau pentru a petrece o seară împreună. Iar acestea de peste 40 de ani.

## Accesarea clubului

**Nume:** Clubul sportiv Hügli

**Locație:** Steinach

**Înființat:** 1976

**Număr de membri:** aproximativ 90

Uneori urcă în șaua scuterelor – sau a motoretelor, așa cum spun cei care nu locuiesc în Elveția, și pornesc la drum prin Appenzellerland. Alteori apelează la multipla campioană națională a Austriei, Daniela Müller, care le arată cele mai bune trucuri în domeniul tenisului de masă. Sau leagăna croșele la «Hornussen», un sport național elvețian, în care o echipă lovește un disc mic de plastic, «Hornuss», iar cealaltă trebuie să folosească lopeți de lemn pentru a împiedica discul să atingă solul.

Activități neobișnuite, de natura acesteia, prezintă pasiunea comună a clubului sportiv Hügli din Steinach. În prezent, asociația numără aproximativ 90 de membri. Între aceștia nu se regăsesc doar colegi din locațiile din Hügli din Steinach sau St. Gallen, ci și aparținătorii lor, precum și foști angajați și pensionari.

Membrii pot decide pe cont propriu noile discipline sportive pe care doresc să le încerce. Clubul adună idei în acest scop la începutul anului. Adunarea generală anuală din martie votează ulterior proiectele care urmează a fi întreprinse împreună de grupul activ în lunile următoare.

«La selectarea prealabilă a propunerilor, ne asigurăm că există un amestec bun între evenimente de vară și de iarnă», susține președintele clubului, Rolando Vidi, care organizează evenimentele împreună cu echipa de conducere.

Grupul se întâlnește de șase sau șapte ori pe an, joia sau vinerea, după ora 16:00, pentru a realiza proiecte comune. Și, în contextul în care, așa cum se știe, sportul face foame, după eveni-

mentul respectiv, cei prezenți servesc și o cină împreună. Desigur, dacă este posibil, la clienții Hügli din sectorul gastronomic, care profită, la rândul lor, de clubul sportiv în acest mod.

Alături de evenimentele mai degrabă dinamice, există și evenimente de socializare, de exemplu «Loteria Chlaus» în perioada de Moș Nicolae. «Seara respectivă, în care se pot câștiga numeroase cadouri grozave de la furnizori, jucând la loterie, reprezintă un punct culminant pentru noi în fiecare an», afirmă Rolando Vidi.

Clubul Sportiv Hügli a fost fondat încă din anul 1976. Inițial activitatea era concentrată în domeniul atletismului și al fotbalului. Clubul a participat chiar la meciuri internaționale de fotbal între echipele Hügli din Elveția, Germania și Austria. În mod suplimentar, iarna se făcea «gimnastică» împreună o dată pe săptămână, într-o sală de gimnastică, așa cum se menționa în vremurile respective.

După scăderea numărului de membri, responsabilii au modificat fundamental conceptul în ultimii ani. «În prezent, testăm în principal sporturi care nu sunt practicate în mod curent», explică Rolando Vidi conceptul. Rezultatul: În ultimul deceniu, numărul de membri a crescut de peste două ori, iar clubul a întinerit semnificativ.

Dar un lucru a rămas neschimbat: Activitățile comune promovează cooperarea în toate departamentele și pe toate nivelurile ierarhice. Iar acest aspect generează un efect pozitiv asupra atmosferei generale de lucru din Steinach. • mr

## Sport în cadrul companiei

În Germania, primele oferte de practicare a sportului în cadrul companiei au apărut la finalul secolului 19, în Elveția, în anii 1920, când cluburile informale de fotbal de la Ciba, Geigy și Sandoz au devenit cluburi sportive oficiale ale companiilor. Încă de pe atunci, companiile sperau că activitățile sportive vor genera un impact pozitiv asupra sănătății și performanței personalului. În prezent, practica sportului în cadrul companiei a devenit o componentă stabilă în managementul sănătății în cadrul companiei. Între timp, ofertele depășesc cu mult limitele clasice, cum ar fi jocul de fotbal sau atletismul.



Membrii decid pe cont propriu care sunt noile discipline sportive pe care doresc să le testeze.





Hilcona din Schaan produce cu efect neutru asupra emisiilor de CO<sub>2</sub> prin valorificarea căldurii reziduale

## Hilcona valorifică la maxim aburul în condiții ecologice

*Pentru producția de alimente cu efecte neutre asupra mediului, Hilcona mizează de zece ani pe valorificarea ecologică a energiei, prin valorificarea căldurii reziduale din instalația de incinerare a deșeurilor, aflată în apropiere, transportată prin intermediul unei conducte de gaz realizate special în acest scop, locația din Schaan realizează o activitate de producție cu efect neutru asupra emisiilor de CO<sub>2</sub>.*

**Durabilitatea nu este un moft, ci o expresie a respectului.**

De mai bine de zece ani există traseul de transfer de energie de la instalația de incinerare a deșeurilor din Buchs, Elveția. De atunci, atât Hilcona, cât și alte două companii din Schaan sunt alimentate cu energie pe bază de abur prin intermediul unei conducte de mare distanță. Numai în anul 2019, uzina Hilcona a economisit astfel șase milioane de litri de păcură, ceea ce corespunde nevoilor a 4.200 de gospodării.

Prin construcția conductei de aburi, căldura reziduală generată la incinerarea deșeurilor în localitatea vecină, Buch, poate fi valorificată ca energie pentru prelucrarea alimentelor.

### **Scăderea cu 16.000 de tone a emisiilor de CO<sub>2</sub>**

Prin utilizarea de abur este obținută astfel o reducere cu 16.000 tone a emisiilor de CO<sub>2</sub>. «Ne-am implicat pentru a intensifica eforturile noastre în domeniul sustenabilității, în special ținând cont de creșterea noastră economică», afirmă CEO Martin Henck, «Din această categorie fac parte, de exemplu, valorificarea con-

centrată a materiilor prime cultivate cu diligență și a celor regionale, produse noi cu un bilanț ecologic îmbunătățit, ambalaje ecologice și o optimizare curentă a produselor noastre. Considerăm acest proces o modalitate de îmbunătățire continuă. Construcția conductei de aburi ne-a ajutat să facem un pas foarte mare înainte și ne permite deja de zece ani să valorificăm ca sursă de energie căldura reziduală cu efect neutru asupra climei».

### **Bucurie, sănătate, mediu**

Și clienții Hilcona se schimbă. Consumatorii doresc să consume mâncare savuroasă și sănătoasă și să producă în acest context un impact redus asupra mediului. În trecut, accentul era pus pe plăcere. În prezent, alimentația sănătoasă și sustenabilitatea prezintă o importanță mult mai ridicată. Dorința Hilcona este de a aduce o contribuție măsurabilă la protecția resurselor. Martin Henck subliniază: «Nu considerăm sustenabilitatea un moft, ci o expresie a respectului față de semenii și de natură, de care depindem în cele din urmă.» • Markus Amann este responsabil pentru comunicarea la Hilcona din Schaan