

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

02 2020

**Együtt egy
kihívásokkal teli
időszakban**

KÖSZÖNJÜK



Tartalom

Vállalati események

- 4 A herceg veszedelmes barátai**
IT Security Awareness

Áttekintés

- 6 «Zéró hús. Totál Svájc.»**
A «The Green Mountain»-burger mostantól a kiskereskedelemben is kapható
- 7 Kompetenciák csokorba gyűjtve az új iBoxban**
A termékfejlesztés során a Hilcona multifunkcionális műhelyre támaszkodik

Ízvilágunk

- 8 «A szaftos és a száraz között gyakran csak néhány fok a különbség»**
Grillezzen úgy, mint egy profi – Philipp Glauser BBQ-szakértő tanácsaival

- 10 Hogy ünnep legyen az otthon töltött idő**
Változatos grillezés a Bell Food Group újdonságaival

- 16 Zamatos nagykövetek a világ minden tájáról**
Fűszerklasszikusok nyomában

Címlapsztori

- 18 Együtt egy kihívásokkal teli időszakban**
Mi, emberek jelentjük a különbséget

Évfordulók

- 24 Évfordulók**
A LOOK! gratulál mindenkinek, aki 2020 júniusában és augusztusában évfordulót ünnepel

Verseny

- 27 Nyerjen grilltanfolyamot!**
Képkereső rejtvény

Helyszínen ...

- 28 Teljes erőbedobással a legjobb zöldekért**
A Hilcona Agrar minden nap új csúcsteljesítményeket ér el

Így működik a minőség

- 32 Egy meggyőző szám**
Biztonságosan fogyasztható élvezet – a Bell virsli

Büszke vagyok Önökre!

Kedves Munkatársak!

A 2020-as év sokáig emlékezetes marad számunkra. A koronavírus az egész világot megrázta, és olyan mértékben elterjedt, amit csak nehezen tudtunk volna elképzelni. Senki nem vonhatta ki magát ez alól a szinte megfoghatatlan fenyegetés alól. Egyik napról a másikra egyetlen dolog körül forgott az egész életünk: hogyan tudjuk megfékezni ezt a vírust, és saját viselkedésünkkel hogyan járulhatunk hozzá ehhez.

A koronavírus hatásai alól a Bell Food Group sem vonhatta ki magát. Egyes üzletágak, például a Food Service, az üzemi konyhák és az elvitelre történő ételkészítés a hetekig tartó zárlat miatt csaknem teljesen leálltak. Más területeken rövid távon sokkal nagyobb termelési volument kellett elérnünk. A teljes élelmiszeripari ágazat komoly kihívás elébe néz, egyrészt a dolgozók egészségvédelme, másrészt a lakosság élelmiszer-ellátásának biztosítása szempontjából.

A koronavírus-járvány kitörése után azonnal helyi és központi kríziskezelő csoportokat állítottunk fel. A helyzetet már a kezdettől fogva nagyon komolyan vettük.

A helyzetet már a kezdettől fogva nagyon komolyan vettük.

Üzemeink részére higiénés és védelmi koncepciót dolgoztunk ki, amelyeket azután következetesen alkalmaztunk is. Így sikerült ezidáig elérnünk, hogy biztonságos munkahelyet teremtünk dolgozóinknak, és a mai napig megakadályozzuk a koronavírus továbbterjedését üzemeinkben.

Tudatában vagyunk annak, hogy ez a helyzet az Önök számára is nagyon nehéz és nyugtalanító volt. Egyes üzemeink a gócpontok közelében helyezkednek el, és

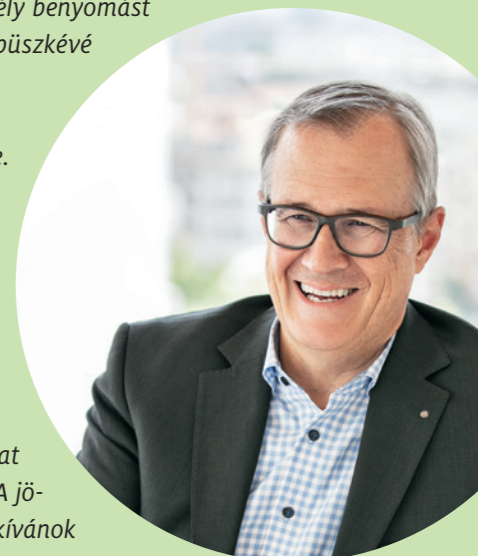
a vírus teljes erővel csapott le rájuk. Az erősen csökkenő termelési volumen fenntartása az összes higiéniai és biztonsági intézkedés betartásával mindannyiunkat megterhelt – és ez folytatódni fog a következő hetekben és hónapokban is.

Ezidáig kiválóan kezeltük a koronavírus kihívásait. És ez az Önök érdeme, kedves munkatársaink. Ezért nagyon fontosnak tartom, hogy a Bell Food Group nevében szívjből jövő köszönetet mondjak Önöknek. A helyzethez való készséges alkalmazkodásuk, rugalmasságuk és kölcsönös szolidaritásuk mély benyomást tett rám. És igen, nagyon büszkévé is tett.

A vírusnak még nincs vége.

Hatásait még sokáig érezni fogjuk, és sok erőre lesz szükségünk a leküzdéséhez. Széles portfólióval rendelkezünk, hatékonyak vagyunk, egészséges gazdasági bázisunk van, és a legkiválóbb dolgozókat mondhatjuk magunkénak. A jövőre nézve is jó egészséget kívánok Önöknek, és meggyőződésem, hogy elkötelezettségüknek köszönhetően ezt a rendkívüli helyzetet közösen a jövőben is meg fogjuk tudni oldani.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke



Impresszum A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2020/2. szám, 2020. augusztus, 26. évfolyam.

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

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

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



A digitális világban a csalókat többnyire egyetlen cél hajtja: adatokat akarnak gyűjteni, amivel kárt okozhatnak Önnek vagy munkáltatójának. Éppen ezért olyan fontos, hogy nagy óvatossággal és körültekintéssel kezelje saját adatait. A LOOK! segítségével tökéletesítheti az információbiztonsággal szemben tanúsított tudatosságát, és praktikus tippeket kaphat a hétköznapokra.

Már mindannyiunk postaládájában felbukkant egyszer: e-mail egy hercegtől, aki komoly vagyonról mesél. És ez a vagyon csak Önre vár. Csak egy egészen kis összeg átutalása és néhány apró információ szükséges ahhoz, hogy Ön hozzáférhessen a pénz-

Legyen figyelmes, olvasson el mindent pontosan, és kritikus szemmel nézzen utána az információknak.

hez. Egy ilyen e-mail szemrebbenés nélkül töröl mindenki. A digitális világban azonban sajnos nem minden csaló ilyen könnyedén leleplezhető, mint a jómódú herceg. Ezért nagyon fontos, hogy mindig legyen

figyelmes, olvasson el mindent pontosan, és kritikus szemmel nézzen utána az információknak.

Mindenki fontos, ha támadásról van szó

A csalók szándékai általában nem olyan ártatlanok, mint azt a számtalan adathalász e-mail alapján gondolhatnánk. A cél az, hogy egy vállalat vagy magánszemély megkárosítása céljából szerezzenek meg információkat és adatokat. Ehhez általában kevés információ is elég, például egy aktív felhasználói fiók és egy hozzá tartozó jelszó, akár a vezérigazgató, akár egy ideiglenesen alkalmazott gyakornok részéről.

Ha a csalók hozzáférnek a hálózathoz, akkor például a levelezőrendszeren keresztül kártékony szoftvereket terjeszhetnek vagy

Praktikus tippek Önnek

A LOOK! 1/20-as kiadásában szereplő «10 IT-biztonsági szabály» mellé még néhány gyakorlati tanácsot adunk Önnek:



Fájlok, hivatkozások és weboldalak ellenőrzése kártékony szoftverek szempontjából

Szeretné ellenőrizni, hogy egy fájl, hivatkozás vagy weboldal tartalmaz-e kártékony szoftvereket? A www.virustotal.com oldalon számos fájlformátumot és URL-t vizsgálhat át.



Jelszóvédelem

- Jelszavaihoz használjon nagy- és kisbetűket, számokat és különleges karaktereket. Minél hosszabb a jelszó, annál magasabb a biztonság szintje.
- Minden bejelentkezéshez használjon másik jelszót.
- Ne adja tovább jelszavát harmadik feleknek, használja inkább például az Outlook meghatalmazás funkcióját.
- Soha ne írja le a jelszavát.



Jelszóötletek

- Egy bizonyos séma alapján hozza létre jelszavait, amit csak Ön ismer, pl. egy vers sorai vagy mesék címe.
- Használjon számokat vagy különleges karaktereket a betűk helyett, pl. 3-ast az E helyett vagy !-et az 1-es helyett.



Betekintés elleni védelem

- Sokat dolgozik útközben? Árnyékolja képernyőjét egy betekintés ellen védő fóliával.
- A Windows-billentyű és a + L kombinációjával gyorsan zárhatja a képernyőt.



Szoftverfrissítések

- A szoftverfrissítéseket mindig a lehető leghamarabb töltsse le, pl. mobilszközöire, hogy felszámolja a biztonsági réseket.

további adatokat gyűjthetnek, amivel hozzáférhetnek a központi rendszerekhez. Egy ilyen belső rendszerben küldött e-mail az e-mail-biztonsági átjáró valószínűleg nem azonosít kártékonyként, így az akadálytalanul terjedhet a vállalaton belül, hacsak a figyelmes felhasználók észre nem veszik.

Egy biztonsági eszköz sem tökéletes

Noha az IT Security csapata mindent megtesz annak érdekében, hogy már korán felismerje a támadásokat, mégis egy macska-egér játékra emlékeztet az egész. Az e pillanatban még „tökéletes” biztonsági eszköz holnap már esetleg olyan kártékony szoftverekkel találkozhat, amelyekre tegnap még fel sem készülhetett.

A mérleg nyelvét azok az éber felhasználók jelentik, akik körültekintően bánnak a személyes adatokkal, és ezzel hozzájárulnak a védelemhez. Hiszen a legjobb biztonsági zár sem ér semmit, ha az ember a lábtörő alatt hagyja a kulcsot. • sh

A legjobb zár sem ér semmit, ha az ember a lábtörő alatt hagyja a kulcsot.

A «The Green Mountain»-burger mostantól a kiskereskedelemben is kapható

«Zéró hús. Totál Svájc.»

A svájci gasztronómiában a «The Green Mountain»-burger már több mint egy éve nyújt alternatívát azoknak a burgerrajongóknak, akik csökkenteni szeretnék húsfogyasztásukat. Ez év márciusának végétől végre a fogyasztók is megismerkedhetnek a hamburgerpogácsa ízével.

Egy nagy intézkedés csomag kíséretében a «The Green Mountain»-burger sikeresen megérkezett a kiskereskedelemben, és egyre nagyobb népszerűségnek örvend.



Akár az állatok iránti szeretetből, akár a környezet védelme érdekében, de egyre többen mondanak le részben vagy egészen a húsról. De ezért a szaftos hamburger ízéről is le kellene mondanunk? A «The Green Mountain»-projekt vezetője, Werner Ott szerint: «Nem!»

A «The Green Mountain»-burgerrel a landquarti belső start-up manufaktúra egy borsófehérje alapú vegán burger kínál, amely könnyedén felveszi a versenyt a példaképül szolgáló marhahússal.

A Hilcona már az innováció gasztronómiai bevezetések bizonyítottnak, hogy élén jár a vegetáriánus táplálkozás területén: a «The Green Mountain»-burger volt az első, növényi alapon kifejlesztett és előállított svájci burger. A sikeres koncepciót most kibővítjük a svájci kiskereskedelemre: március végétől a Coop ügyfelei is meggyőződhetnek arról, hogy az új burger úgy néz ki, mint a hús, úgy készíthető el, mint a hús, és ízben is hasonlít hozzá.

A hamburgerpogácsák mindemellett kiváló fehérjeforrást jelentenek. Továbbá sok rostot és B₁₂-vitamint tartalmaznak. A manufaktúra nem alkalmaz ízfokozókat, szóját, nem használ géntechnikát, pálmaolajat és hozzáadott cukrot. A burger emellett még koleszterin- és laktozmentes is. Vagyis tökéletes a tudatos táplálkozáshoz.

A nyersanyagok kiválasztásánál a termék fejlesztői ügyeltek a legjobb minőségre, és a fenntarthatóság jegyében

ben a rövid szállítási útvonalakra is. Így minden hozzávaló az Európai Unióból származik, a kókuszszírig bezárólag.

A «The Green Mountain»-burger elkészítése nemcsak serpenyőben vagy sütőben, hanem grillen is lehetséges, sőt, kimondottan ajánlott. A sütés és a grillezés során ugyanis étvágygerjesztő barna színt és finom, pirított ízt nyer a pogácsa. Kreatív receptötleteket a «The Green Mountain» weboldalon talál: www.thegreenmountain.ch.

A Hilcona emellett a «Zéró hús. Totál Svájc.» mottóval az újdonsághoz kapcsolódóan egy átfogó marketingkampányt indított az év elején számos POS-, közösségimédia- és árengedmény-akcióval egybekötve.

A húsmentes ízvilág pedig tovább menetel: a «The Green Mountain» már most intenzíven dolgozik az új termékeken, két újdonság már ősszel piacra kerül. A manufaktúra ezzel elsősorban

a flexitariánusok növekvő célcsoportját szólítja meg, akik szívesen esznek húst, mindazonáltal csökkenteni szeretnék húsfogyasztásukat. «Az indulás nagyon jól sikerült» – foglalta össze Werner Ott. «Az első hetek forgalma jóval felülmúlta magas elvárásainkat is, és a fogyasztóktól érkezett számos visszajelzés azt mutatja: jó úton járunk.» • *mr*

Link:
thegreenmountain.ch

FOLLOW US  

A termékfejlesztés során a Hilcona multifunkcionális műhelyre támaszkodik

Kompetenciák csokorba gyűjtve az új iBoxban

A Hilcona múlt október óta új kompetenciaközpontjában, Schaanban határozza meg a kulinária jövőjébe mutató utat. Az innovációs műhely neve iBox, amelyben a termékfejlesztés, illetve a technológia- és csomagolásmenedzsment hat csapata szoros együttműködésben dolgozik. Közös céljuk: izgalmas újdonságok fejlesztése a különféle termékkategóriák számára.

Egy lapostetős ház, a bejárat előtt kis fűszereskerttel – ez az új otthona az úgynevezett «iPeople» 45 fős csapatának. A Hilcona itt vonta össze az étkezésekkel, a tésztákkal, a vegetáriánus ételekkel, az eltartható kényelmi termékekkel, illetve a szendvics és pizza területével foglalkozó kompetenciaközpontokat. Emellett technológia- és csomagolásmenedzsment, illetve a két új manufakturális márka, a «The Green Mountain» és a «La Pasteria» projektvezetése egészíti ki a csapatot.

Korábban a Hilcona schaani telephelyén három épületben voltak elhelyezve ezek a csapatok, amelyek most egy helyszínen egyesíthetik munkájukat és kompetenciáikat: az iBoxban. A név elején álló «i» az innovációt jelenti. És ez a multifunkcionális műhelyben nemcsak az újdonságok terén kap nagy hangsúlyt, hanem a munkavégzés módjában is.

A Hilcona ezért az iBoxban nyílt kommunikatív atmoszférát teremt a start-up szellemiségével. A csapatok elhelyezése közösségi irodákban, a zajt elnyelő szőnyegek és az üvegajtók ugyanúgy hozzátartoznak az átláthatóság koncepciójához, mint az «ixChange-helyiségek» a kis csoportos eszmecserekhöz, vagy az «iEat» teakonyha, amely rendszeres találkozási pontként szolgál. A sikeres kommunikáció érdekében az «iPeople» szabályokat állított fel a figyelmes együttműködésről.

«Az új koncepció már most bevált nálunk» – tájékoztatott Dirk Sylvester, az Étkezések Kompetenciaközpont vezetője. «A behatárolt tér automatikusan szoros együttműködéshez vezet, így többet profitálunk a kollégák szak tudásából és tapasztalataiból, mint valaha.»

Ebben az inspiráló környezetben olyan, jövőbe mutató termékek juthatnak el az ötlettől a piackész állapotig, amilyen a «The Green Mountain»-burger is (ld. balra). A hitelesség, az élvezet, a sokoldalúság, a minőség és a fenntarthatóság csak néhány azon tényező közül, amelyekre az élvezeti értékek szakértői törekednek.



A Dirk Sylvester (jobbról a második) körül felsorakozó iPeople-csapat a koronavírus-járvány előtt állt össze.

Az iBox szellemisége nemcsak akkor érezhető, ha mindenki a helyszínen van, ezt bebizonyította a koronavírus időszak is: «Abban az időszakban, amikor számos dolgozónk home office-ban dolgozott, nagyon jó tapasztalatokra tettünk szert az alternatív kommunikációs módokkal, pl. a Webex-mee-tingekkel kapcsolatban» – mondta Sarah Klein, a Szendvics és pizza Kompetenciaközpont vezetője. Azokat az újdonságokat, amelyeket az iPeople az iKulinária iSzakértőivel együtt kisűtött, az ügyfelek minden biznnyal hamarosan viszontláthatják a tányérjukon. • *mr*

A Hilcona kommunikatív atmoszférát teremtett az iBox számára.



Grillezzen úgy, mint egy profi – Philipp Glauser BBQ-szakértő tanácsaival

«A szaftos és a száraz között gyakran csak néhány fok a különbség»

Philipp Glauser már gyerekkorában elragadtatással figyelte a grillezés folyamatát. Ma a Hügli Head of Culinary Advisors címét viseli, és szakmájának igazi mestere: 2015-ben csapata, a «Chläggi Brutzler» élén a grillvilágbajnokság második helyezettje, 2018-ban pedig svájci bajnok lett. A LOOK! hasábjain elárulja, hogyan varázsolhatnak hétvégi grillezők is elsőrangú eredményt a tányérra.

Idén nyáron a kapcsolattartási korlátozások miatt talán nem kerül sor nagy grillpartikra. De ha csak két család találkozik egy kellemes BBQ-est erejéig, akkor is összejöhöt nyolctíz ember.

Ha minden személyre saját hússzeletet számítunk, gyorsan elfogy a hely a grillrácson. «Javasolom, hogy egyetlen nagy darab húst, például egy sertésárjt vagy rostélyost grillezzen közösen mindenkinek» – mondja Philipp Glauser. «Ez minden grillre ráfér, és körülötte marad még hely néhány fóliában sült burgonya vagy egy kevés zöldség számára.»

A szakember a közvetett elkészítési módot javasolja, amennyiben ren-

delkezésre áll a megfelelő grill. Ekkor a húst parázon vagy gázgrill esetén a láng felett rövid idő alatt minden oldalról megpirítják, majd a hőforrás mellett lefedve megpárolják. Ez főként a nagyobb húsdaraboknál tovább tart, mint a közvetlen grillezés, a különbség azonban jól látható – helyesebben ízlelhető.

Az egyetlen kivétel: a grillkolbász. Ezt elejétől végéig parázon kell grillezni. A rácsot eközben úgy kell beállítani, hogy a kolbász ne kapjon túl sok hőt. Másként bekövetkezik, amit legalább egyszer megtapasztal mindenki, aki grillcsipeszt ragad: a kolbász kívül több mint ropogós, belül azonban még hideg.

A nagy darab sülteknél vagy steakeknél még kevésbé lehet ránézésre megmondani, hogy elkészültek-e, mint a grillkolbásznál. Egy digitális maghőmérő ezért a profik elengedhetetlen kelléke. «Manapság egyre többen vásárolnak kiváló minőségű gömb- vagy kerámiagrillt,



Philipp Glauser, aki a Hügli Head of Culinary Advisors címét viseli, már gyerekkorában megfertőződött a BBQ-vírussal.



72 Celsius-fokon minden húsféle átsült.

ilyenkor igazán nem szabad a hőmérőn spórolni» – tanácsolja Philipp Glauser. «Mivel egy szaftos és egy száraz hússzelet között gyakran csak néhány fok hőmérséklet-különbség dönt.»

Az alapszabály a következő: 72 Celsius-fokon minden húsféle átsült. A marha- és bárányszeak a sütés kívánt mértékének megfelelően sokkal alacsonyabb maghőmérséklet elérésével is elkészül. A pulled porknak (tépett hús) például, amelynek annyira omlósnak kell lennie, hogy villával szét lehessen húzni, ennél magasabb hőmérsékletre van szüksége. Sütési fokozatokat felsoroló táblázatunk áttekintést nyújt a leggyakoribb grillételek maghőmérsékleteiről.

A BBQ-profinak még egy verhetetlen tipp van a tarsolyában: «Ha a vendégek késnek, a készre sült húst alufóliába csomagolva melegen tarthatja a grill mellett vagy a sütőben, a kívánt maghőmérsékleten. Az alufólia eközben maradjon kissé kinyitva, hogy a nedveség elpárologhasson.» Így a hús meleg és szaftos marad, és a grillparti valamivel később is elkezdődhet.

Meghoztuk az étvágyát? Akkor lapozzon tovább, hogy a grillszakértő következő oldalon olvasható receptjével tökéletes tafelspitzet készíthessen a grillsütőn. • mr

Sütési fokozatok

Étel	Maghőmérséklet
Marha- és bárányszeak – véres	47-50 °C*
Marha- és bárányszeak – közepesen átsütve	56-58 °C*
Marha- és bárányszeak – átsütve	64 °C felett*
Húspogácsa (marhahús)	57 °C
Borjúborda	60 °C
Pulled pork	83 °C
Csirkecomb	72 °C

* Hőmérséklet közvetlenül sütés után, a tökéletes szaftosság érdekében hagyja kb. 5 percig pihenni.

Recepttipp a grillszezonra a Hügli BBQ-szakértőjétől, Philipp Glauertől:

Marha-tafelspitz chimichurri-szósszal és szalonnás-sajtos burgonyával

4 személyre**Hozzávalók a tafelspitzhez**

1 marhafartó, kb. 1,5 kg
(vastag zsírréteggel)
1 ág rozsmaring
1 ág kakukkfű
3 zsályalevél
10 ml olívaolaj
50 g marhahús-szárazpác
(pl. Stein's Best Beef Rub)

Elkészítés

A fűszernövényeket vágja apróra. A húst alaposan dörzsölje be a szárazpáccal, majd szórja be a fűszerekkel, és öntse le olívaolajjal. Éjszaka pihentesse lefedve a hűtőben. Másnap gömb- vagy kerámia-grillben közvetett hővel kb. 110 °C-on hevítse 57 °C maghőmérsékletig. Ez kb. egy órát vesz igénybe.

A chimichurri-szósz hozzávalói

2 ág kakukkfű (csak a levelek)
30 g simalevelű petrezselyem
2 gerezd fokhagyma
30 g piros kaliforniai paprika
30 g sárga kaliforniai paprika
1 egész chilipaprika
1 zöldcitrom
50 ml fehérborecet
100 ml olívaolaj
só és bors borsmalomban őrölve

Elkészítés

A fűszernövényeket, a fokhagymát és a chilipaprikát (magok nélkül) vágja apróra. A kaliforniai paprikát vágja kis kockákra. A zöldcitrom héját egy finom reszelővel reszelje le, majd nyomja ki a zöldcitrom levét. Az egészet keverje el a többi hozzávalóval, sóval és borssal ízesítse.

Hozzávalók a szalonnás-sajtos burgonyához

4 nagy burgonya (lisztes)
16 szelet szalonna
160 g Appenzeller sajt

Elkészítés

A burgonyát 20 percig párolja vagy főzze sós vízben, majd hagyja kihűlni. Vágja le a burgonyák tetejét, és egy kisebb kanállal vágja ki a belsejüket. A sajtot kockázza fel, és töltsen meg vele a burgonyákat. Végül csavarja be a burgonyákat a szalonnával, és 180 °C-on sütőben vagy grillen süsse 12–15 percig.

Tipp: A burgonya belsejéből kivájt maradékból készíthet például burgonyasalátát másnapra.



Változatos grillezés a Bell Food Group újdonságaival

Hogy ünnep legyen az otthon töltött idő

Kis csoportos összejövetel egy kültéri menedékben a grill körül – ez a trend már évek óta népszerű. A koronavírus idején most az első számú kulináris szabadidős tevékenységgé léphet elő. Hogy ne váljon unalmassá a dolog, a Bell Food Group termékfejlesztői megint új ötletekkel rukkoltak elő.

Bell Franciaország: mentás nyári ízek

Tüzes chorizo íz és hűvös menta – ezt a rendkívüli kettőst fejlesztette ki a Bell Franciaország az új «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe» számára. Különleges nyári ízvilág, amellyel Savoya szezonális ajánlata most négy változatra bővül. A kolbászok apró méretének és a mellékelt fa nyársoknak köszönhetően kreatívan bővíthető további hozzávalókkal.

**Bell Lengyelország: pikáns kolbászpár**

A «Weisse Schinkenwurst» és a «Schlesische Wurst» újdonságokkal a Bell Lengyelország még tovább növeli a lengyelek amúgy sem elhanyagolható étvágyát a grillkolbászra. Pikáns aromájukat a fokhagymának, borsnak és majorannának köszönhetik. A «Schlesische Wurst» erős ízét tovább fokozza a füstölés. A Bell mindkét változatnál kerüli a mononátrium-glutamát és a foszfátok hozzáadását.

A Bell tovább növeli a lengyelek étvágyát a grillkolbászra.





Bell Svájc: Főszerepben a sajt és a szalonna

A svájci Bellnél ebben a grillszezonban a sajt és a szalonna a két vezető téma. A trendi kettős kiválóan harmonizál a legjobb svájci marhahússal, amint ezt a «Cheese & Bacon Beef Burger» is bizonyítja. A grillkolbász részlegén is kombinációkban gondolkodnak: a «Bernerli Cheese &

Bacon» optimális kolbásznyársak grillezéséhez, míg a «Bacon & Cheese Cervelas» egy igazi klasszikus, amely felújított változatban kerül a rácsra.

A szárnyasok kedvelői emellett a krémes sajtallérokkal készült omlós csirkemellnyárs, a «Chicken & Grill Cheese» és a «Cheese & Bacon Chicken» töltött csirkecomb érkezését várják.

Végül, de nem utolsósorban a Bell a lassú főzés trendjét is tovább táplálja: a «Pork Drumsticks» és a «Pulled Pork Mojo» előfőzött termékeket csak fel kell melegíteni a grillen vagy a sütőben, és a mellékelt szósszal már tálalhatók is.

Hilcona: BBQ-élvezet a Pasta és Pesto Tradizionale termékekkel

Tészta és pesto a grillszezonban – a Hilcona kiváló receptötleteket kínál hozzá a jobb oldalon. A 2020 júniusától elérhető új Pasta Tradizionale-fajták, a «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» és a «Mezzelune 4 Formaggi», valamint a szezon Pesto Tradizionale-ja, a «Kichererbsen-Limone» is további izgalmas alkotásokhoz adnak majd ötletet a hobbirillezőknek. A Hilcona a Tradizionale-kínálat ezen újdonságainál is a megszokott gourmet-minőségre helyezi a hangsúlyt kiváló minőségben, tartósítószerrel, ízfokozóval és mesterséges aromák nélkül. Az újdonságokhoz kapcsolódó további csodás receptajánlatokat próbálhat ki a hilcona.com/rezепte oldalon.

Az új tésztafajták június óta elérhetők.



A Hilcona ajánlatai a mediterrán ízvilágú grillezéshez: Aromás BBQ-burger pesto rosszóval

Hozzávalók

40 g pesto rosso
(pl. Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
100–200 g marhahúspogácsa
30 g kígyóuborka
40 g paradicsom
30 g lilahagyma
3-4 salátalevél
1 hamburgerzsemle

Elkészítés

Kockázza fel az uborkát, paradicsomot és hagymát. A marhahúspogácsát grillezze a kívánt mértékben. Vágja félbe a zsemlet, a belső oldalát kissé pirítsa meg a grillen, majd kenje meg a pestóval. Végül a további hozzávalókat tetszés szerint rétegezze a burgerbe.

Tipp: A burgert még tovább variálhatja egy szelet sajttal.



Nyári tortelli-saláta

2 személyre

Hozzávalók

1 csomag sajttal és sonkával töltött tészta (pl. Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
50 g piros kocképaradicsom
50 g sárga kocképaradicsom
½ piros grapefruit
½ zöldpaprika
½ piros paprika
30 g Pecorino vagy parmezán egészben
20 g rukkola
balzsamcet
olívaolaj
citromlé
só és bors
bazsalikomlevél

Elkészítés

A töltött tésztát a csomagoláson szereplő útmutató szerint sós vízben főzze al dente vagy tetszés szerint, ezután szűrje le és hideg vízzel kissé hűtse le, amíg langyos nem lesz. A kocképaradicsomokat vágja félbe, a grapefruit és a paprika húsát kockázza fel. Az összes hozzávalót (a sajt és a bazsalikom kivételével) keverje össze egy tálban, majd ízesítse. Végül a sajtot frissen reszelje a salátára, bazsalikomlevéllel díszítve kínálja.

Tipp: A recept további ízesítéséhez használhatja a Hilcona «Kichererbsen-Limone» pestóját is.





Az Eisberg salátaötlete egy BBQ-partihoz:

Rukkolasaláta cukkinivel és paradicsommal

2 személyre

Hozzávalók a grillzöldséghez

1 cukkini
3 Lucullus paradicsom
2 ek. extra szűz olívaolaj
1 tk. friss bazsalikom, apróra vágva
1 tk. friss oregánó, apróra vágva
1 tk. friss majoranna, apróra vágva
Só

Hozzávalók a salátához

90 g rukkolasaláta (pl. Betty Bossi)
50 g olajbogyó (fekete, zöld vagy vegyesen)
50 g parmezán egészben

Hozzávalók az öntethez

2 ek. Aceto balsamico di Modena
4 ek. extra szűz olívaolaj
Fleur de Sel
frissen őrölt bors
1 tk. juharszirup

Elkészítés

A bazsalikomot, oregánót és majorannát keverje el az olívaolajjal, fűszerezze sóval és borssal. A cukkinit vágja kb. 5 mm vastag szeletekre, a paradicsomokat hosszában vágja félbe, és mindkettőt sorakoztassa egy tányérra. A zöldségre ecsettel hordja fel a fűszerolajos pácot, majd hagyja beszívódni kb. 10 percig.

Eközben a balsamecetet öntse egy tálba az öntethez, sózza és borsozza, majd alaposan keverje össze, amíg a só feloldódik. Adja hozzá az olajat és a juharszirupot, majd újra keverje át erőteljesen. A rukkolát helyezze el két tányéron. Grillezze a zöldséget, és tegye a rukkolára. Körítse olajbogyóval és frissen reszelt parmezánforgáccsal, majd adja hozzá az öntetet.

Eisberg: tudatos grillezés biotermékekkel

A bioélelmiszerek iránti növekvő keresletre az Eisberg Lengyelországban és Svájcban már készen áll a válasszal. A lengyelországi vásárlók május eleje óta öt új biosalátafajta közül választhatnak. Ide tartozik az egy fajtát tartalmazó rukkola, galambbegysaláta és bébispenót, illetve a «California Mix» és a «Toskana Mix». A biocímke tanúsítványát viselik az új «NaturaPlan Mais Rugeli» termékek is. Pasztörizálva és praktikus adagokban csomagolva egészítik ki az Eisberg eddigi svájci grillválasztékát, amelyben megtalálható a «Gemüse Spiessli» és a töltött csiperke is.

Biotanúsítvánnyal rendelkező «NaturaPlan Mais Rugeli» termékek egészítik ki az Eisberg grillválasztékát.



Hügli: aromatuning a Stein's Best termékeivel

A Stein's Best márka újdonságaival extra adag ízt kölcsönözhet a grillezni kívánt ételeknek. Március óta három változatos fajta, az alapszósz, a tejfölös szósz és a burgerszósz egészíti ki a gasztronómia felső szegmensének meglévő sorozatát. Ezenfelül a szárazpác-választék is tovább szélesedett: az új «Fisch & Seafood Rub» alkalmazásával tonhal- vagy laposhal-steakek, illetve a tenger gyümölcseiből készült nyársak is szárazon fűszerezhetők vagy pácolhatók grillezés előtt. • mr



Fűszerklasszikusok nyomában

Zamatos nagykövetek a világ minden tájáról

Só, bors, szerecsendió és ízletes rokonaik nélkül sem a hobbiszakácsok, sem az élelmiszergyártók nem boldogulnának. És vajon honnan származik a bors, ami kicsi, de erős? És miért kíséri a káposztából készült ételeket gyakran szegfűszeg? Egy kicsit körülszimatoltunk, és összegyűjtöttünk néhány fűszeres érdekességet.



Só

Só nélkül nem élet az élet. Pedig szigorúan véve nem is fűszer, hanem ízesítőszer. Különböző fajtái, például a kősó, a tengeri só vagy a párolt só eredetükben és előállításuk módjában is eltérnek egymástól. A só azonban gyakorlatilag mindig só, azaz – vegyszeti kifejezéssel – nátrium-klorid. Vagyis a kősó is tulajdonképpen tengeri só, amely évmilliókkal ezelőtt rakódott le a föld felszíne alatt. Egyes sók ásványianyag-tartalmuk miatt különleges aromát vagy sajátos színt kaptak. Ez különösképpen igaz az úgynevezett rózsaszín himalájai sóra, amely tulajdonképpen Pakisztánból származik, vagy a sóvirágra (Fleur de Sel), amely többek között nedves, puha állaga miatt kedvelt a szakácsok körében.



Szerecsendió

A finomra reszelt szerecsendió enyhe diós és csípős árnyalatot kölcsönöz például a burgonyapürének és a húselektnek, illetve néhány édességnek is. A szerecsendió a szerecsendiófa termésének magva, amely elsősorban Indonéziában és a karib-tengeri Grenada szigetén terem. Ezt az intenzív ízű fűszert óvatosan kell adagolni, mivel már kis adagokkal is erős hatás érhető el.



Kömény

Összetéveszthetetlen, csípős–édeskes aromájával a kömény Európa legrégebbi fűszerei közé tartozik. A hosszúkás magok tulajdonképpen az azonos nevű növény kiszáritott magvai. Egészen vagy őrölve használják különféle káposztás fogásokhoz, de egytálételekhez vagy kenyérhez is.



Paprikaőrlemény

A paprikaőrlemény szárított és porrá őrölt paprikatermésből készül. Attól függően, hogy mekkora kapszaicintartalommal bírnak a felhasznált magok és terméshalok, különböző erősségű őrlemények keletkeznek. A magyar konyha, ahol sok paprikát használnak, az erősség tekintetében megkülönböztet «rózsapaprika», «félédes», «édesnemes», «csemege» és «extra» fajtákat. Az őrölt paprika Spanyolországban és Portugáliában is hagyományos fűszernek számít.

Bors

A bevezető kérdést megválaszolva: kicsi a bors, de erős – és amilyen kicsi, olyan messziről származik: Madagaszkáron, Indonéziában, Indiában és Malajziában terem. Ezeken a területeken nő a borsnövény, amelynek termései a borsszemek. A bors színét a szüretelés időpontja és a feldolgozás módja határozza meg. Fekete lesz a bors, ha az éretlen és hámozatlan bogyókat szárítják meg. Az éretlen bogyók akkor maradnak zöldek, ha ecetben vagy sós lében pácolják, vagy mélyhűtve szárítják őket. A teljesen érett, hámozatlan magok színe piros. Fehér bors előállításához az érett, piros bogyókat meghámozzák. A bors íze legjobban akkor érvényesül, ha közvetlenül a borsmalomból szórják az ételre. A friss zöld borsot emellett gyakran használják egész magként, például levesekhez vagy mártásokhoz.



A bors fekete, fehér, piros vagy zöld színe a szüretelés időpontjától függ.



Szegfűszeg

A szegfűszeg maga a szegfűszegfa megszáritott bimbója. Az eredetileg a Fűszer-szigetéről származó fűszert Európában már a kora középkorban is ismerték, és nemcsak enyhén pikáns, fás ízéért kedvelték. Az egészségre gyakorolt, bizonyítottan pozitív hatásai miatt is előszeretettel fogyasztották. Így hát nem véletlen, hogy a szegfűszeg gyakran használják nehezen emészthető ételekhez, például lila- vagy savanyúkáposztához.

Fűszerkeverékek

Számos étel köszönheti jellegzetes ízét egy-egy keveréknek, amely fűszerek egész sorából áll. A receptek gyakran az alkotó féltve őrzött titkai közé tartoznak. Az egyik legismertebb ilyen keverék a currypör, amelyet a 19. századi Angliában találtak ki, hogy utánozzák az indiai ételek különleges aromáját. A curry fontos összetevője a kurkuma, ez adja jellegzetes sárga színét. Az alapvető hozzávalók közé tartozik még a koriander, a római kömény és a gyömbér is.

Az észak-afrikai konyha például elképzelhetetlen a ras el hanout nélkül. Ez a kompozíció, amely akár 30 különböző fűszert is tartalmazhat, csípős, édes és kesernyős ízeket egyesít magában. A nyári időszak dacára sem feledkezhetünk meg egy klasszikus közép-európai mixtúráról: a mézeskalácsfűszerről sem, amely már illatával is karácsonyi hangulatot teremt. • *mr*

Mi, emberek jelentjük a különbséget

Együtt egy kihívásokkal teli időszakban

A koronavírus az egész világot megrázta, és mindannyiunkat új kihívások elé állított. A Bell Food Group vállalatnak is szembe kellett néznie ezzel az ismeretlen helyzettel. Az egész csoportból érkezett dolgozók beszélnek most arról, hogyan kezelték a helyzetet.



Kathrin Färber

Folyamatirányítási vezető (TOP BPM)
a Bell / Zell (CH) csapatában

«Normál esetben a TOP BPM keretein belül kezelem a kiemelt projekteket, kiépítem az 5S módszert, továbbfejlesztem a tárgyalási struktúrákat, és támogatom a folyamatoptimalizálást. A koronavírus azonban erősen megváltoztatta a mindennapjaimat: a megnövekedett termelési mennyiségek miatt a prioritások világosan eltolódtak a gyártás napi problémáinak megoldása és a TOP BPM-standard fenntartása irányába. A folyamatban lévő projekteknek ezért várniuk kellett.

Így új munkaterületeket kerestem magamnak, amelyeken támogatni tudtam a vállalatot, például a koronavírus elleni intézkedések megvalósításával. Más projekteken home office-ból dolgoztam. Összességében örültem a célkitűzéseimnek: így nem esett nehezemre a várakozásra kényszerített projektek újra koordinálása. A helyzet időközben ismét javult valamivel, és most újra elkezdhetek foglalkozni normál tevékenységeimmel.»



Krzysztof Więclaw

üzemvezető a Bell
niepołomicej (PL) üzemében

«Amikor a koronavírus Lengyelországban is felütötte fejét, az üzem menedzsmentjét hozzá kellett szoktatnom az új realitáshoz. Szinte egyik napról a másikra összeomlás fenyegette a normál folyamatokat az üzemben. Létrehoztunk egy kríziscsoportot, és közösen állapítottuk meg, hogy hol van szükség intézkedésekre az új előírások és korlátozások betartásához. Számos intézkedés esetén a dolgozók védelme és a terjedési kockázat minimalizálása állt a középpontban.

Ez a krízis ismét megerősített abban a meglátásomban, hogy munkatársaim nemcsak sikeresek, hanem hihetetlenül fontos az optimális megoldások keresése iránti elkötelezettségük is. A csapatomnak köszönhetem, hogy ezt a nagyon nehéz időszakot sikerrel vészeltük át, nem adtuk fel, és mindig a megoldásra fókuszáltunk!»

A «Mi, dolgozók jelentjük a különbséget» rovat újdonságként jelentkezik be a LOOK! minden kiadásában. A dolgozóknak itt lehetőségük nyílik az állásfoglalásra egy bizonyos témában. Szeretne Ön is szót kérni ebben a rovatban? Akkor jelentkezzen a look@bellfoodgroup.com címen!



Stefan Potgeter

Központi Szolgáltatások Vezetősége,
Bell / Seevetal (DE)

«Az aktuális helyzet rendkívüli kihívást jelent mindannyiunknak. A kolbász- és kényelmi termékeket készítő üzemek kieséséből következő változások, illetve számos részleg ebből fakadó átszervezése nagy próbatételt jelentett az egész vállalat számára.

A home office miatti térbeli távolság ellenére ki tudtuk használni a sokféle technikai segédeszközben rejlő lehetőségeket. Megtapasztaltuk, hogy akár videokonferenciákat is lehet tartani kellő fegyelmezettséggel, és ennek ellenére mindenki örömet leli a munkában. A munkatársakkal való személyes kapcsolat azonban nagyon hiányzott mindannyiunknak. Az elején többek között az áruellátás megváltozott körülményeihez kellett hozzászoknunk, illetve módosítanunk kellett a mennyiségeket, vagy kezelnünk kellett a szélsőségesen ingadozó megrendeléseket. A gyártással és más részlegekkel szoros együttműködésben azonban sikerült leküzdenünk a nehézségeket, és a mai napig beszállítóképesek maradtunk.

Különös büszkeséggel tölt el, hogy a napi üzletmenet intézésén túl rendkívül sok projektet tudtunk folytatni, például a TOP BPM keretein belül, a termékfejlesztésben, műszaki megoldásokban, energiamentésben vagy akár építési projekteken is. Itt mutatkozik meg, mennyire következetesen törekszünk mindannyian egyazon cél felé, és mégis valamennyien rajta hagyjuk egyedi ujjlenyomatunkat a projekteken.»

Ez komoly próbatétel volt az egész vállalat számára.

Sadat Shaqiri

az Üzemi Tanács elnöke,
Hubers Landhendl / Pfaffstätt (AT)

«Az elmúlt hónapok mindenkinek kihívást jelentettek szakmai és magánéleti szempontból egyaránt. Az Üzemi Tanács és a bontási részleg vezetőjeként rendszeresen ellenőrzöm az óvintézkedések betartását. Felváltva tartunk szünetet, hogy az étkezésekben mindig a lehető legalacsonyabb legyen a létszám.

A gyártásban kihívást jelent, hogy a gyártósorok mellett mindig ott kell lenni. A szünetek betartása ezért rendkívül fontos. Az első műszakot általában egy órával korábban kezdjük meg, hogy a két gyártási műszak között ne legyenek személyes érintkezéssel járó találkozások. Ezért mindannyian egy órával korábban kelünk – és délután két órákor tartunk egy óra gyártási szünetet.

Egy ideje már mindenkit tesztelünk szabadság után és betegség esetén koronavírusra, hogy megakadályozzuk a fertőzés betörését a vállalat területére. Az Üzemi Tanács tagjaként és dolgozóként is fontosnak tartom, hogy mindannyian együtt vegyük fel a harcot a vírus ellen. Együtt sikerülni fog!»



Balról jobbra: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz, Sylvain & CO / Essert-sous-Champvent**

«A koronavírusnak nincs esélye ellenünk! Az óvintézkedéseknek köszönhetően nyugodtak maradhattunk a kritikus időszakban is. Munkáltatónk mindent megtett, hogy megóvjon minket ettől a járványtól. Napi munkánk nem változott, de a légkör más lett a távolságtartás szabályai miatt. Mindannyian tiszteltben tartjuk az új szabályokat, maszkot viselünk és rendszeresen fertőtlenítjük a kezünket. Minden kényes területet rendszeresen fertőtlenítünk.»



Christine Dehnert

A Süddeutsche Truthahn AG étkezőjének vezetője / Ampfing (DE)

«Az elmúlt két hónap kihívásokkal teli időszak volt. Márciusban óvintézkedésként átmenetileg bezárták étkezdénket. Az «így nyert» időt azonban nagyszerűen ki tudtuk használni. Hogy a következő napokban erősen megugrott a megrendelések száma, két kolléganő az én csoportomból például kisegített a csomagolásnál és a dobozraktárban, hogy kezelni lehessen a megnövekedett mennyiségeket. Mi foglalkoztunk a kilincsek és az adminisztráción lévő íróasztalok, illetve a társalgókban álló asztalok rendszeres fertőtlenítésével.

Így lehetőségünk nyílt arra, hogy magunk fessünk, és megszépítsük az étkezőt.

Amikor óvintézkedésként az üzem valamennyi dolgozóját tesztelték koronavírusra, a tesztekre az étkezőben került sor – ekkor sokat tudtam segíteni a hatóságoknak a belső szervezésben. És persze olyan projekkel is tudtunk foglalkozni, amelyekre korábban nem volt időnk. Átrendeztük az öltözőhelyiségeket, és alaposan kitakarítottuk őket. Hasonlóan az étkezőben is: minden sarkot feltakarítottunk, és kifestettük az egészet. A festéssel általában külső szakembert bízunk meg – de most lehetőségünk nyílt saját erőből megoldani, megszépítve így az étkezőnket.

Akkor még nem tudtuk, hogy az étkező a közeljövőben megnyílik-e, és ez vajon mit fog jelenteni a munkahelyünk szempontjából. De köszönhetően a minőségmenedzsment támogatásával kidolgozott higiéniai koncepciónak, júliusban ismét megnyithattuk az étkezőt, és újra vendégül láthattuk munkatársainkat.»



Sinuhe Hofstetter

gyárvezető, Hilcona Taste Factory / Landquart (CH)

«Volt egy láthatatlan ellenségünk, aki Kínából Olaszországon át egyre közeledett Ticino felé, és megváltoztatta a gyárban dolgozókat is. A dolgozók olyan kérdéseket tettek fel, amelyeket általában a háziorvostól szoktak megkérdezni. Az «Ez az egész csak fel van fújva» vélekedésektől a «Félek, hogy én vagy a hozzátartozóim belehalunk» jellegű reakciókig széles skálán mozogtak a napi vélemények.

Az értékesítéssel történő napi egyeztetések és a teljes értékteremtési láncra vonatkozó rugalmas improvizáció következtében a Hilcona csapatának sikerült az ügyfelekkel közösen kidolgozni egy célorientált megoldást. A Hilcona Taste Factory dolgozói naponta alkalmazkodtak az új keretfeltételekhez, és komoly elkötelezettségüknek köszönhetően kiválóan megbirkóztunk az egyéb kihívásokkal is.

A dolgozók olyan kérdéseket tettek fel, amelyeket általában a háziorvostól szoktak megkérdezni.

Az élelmiszeriparban érvényben lévő, magas színvonalú higiéniai előírások és a közösen kidolgozott kiegészítő intézkedések alapján nagy mértékű biztonságot sugározhattunk és nyújthattunk. Számos egyéni beszélgetés és az előjárók jelenléte csökkentette az aggodalmat, és segítette az arctalan ellenséget felismerhetővé tenni.»



Roland Vrecko

TK gyártás vezető
Bell / Oensingen (CH)

«A TK-részlegben erősen megéreztem a korlátozásokat. A gyártósorok egy részét, amelyen például gasztronómiai termékeket készítünk, egyszerűen le kellett kapcsolnunk. Más gyártósoroknál egyik napról a másikra hihetetlen mennyiségekkel kellett megbirkóznunk. Ennek következménye volt például a szombati munkanap. A legnagyobb mértékben a darált hússok iránti kereslet nőtt. Itt látható volt, hogy az emberek többet főztek otthon – és ez darált hússal igazán egyszerű.

A dolgozók kezdetben kissé bizonytalanok voltak, hogy mit kezdjenek ezzel a helyzettel. További tényezőként léptek fel a rizikócsoportok. Itt kezdetben nem volt egyszerű biztosítani a 2 méter távolság betartását. A kezdeti nehézségek után a dolgozók már nagyon jól kezelték a helyzetet, és igazán rugalmasan viszonyultak a dolgokhoz.»

Reinhard Gassner

üzemvezető, Eisberg / Marchtrenk (AT)

«A koronavírus hatásai természetesen Ausztriában, vagyis marchtrenki telephelyünkön is érezhetőek voltak. Az összes szükséges intézkedés azonnali bevezetésével és további biztonsági óvintézkedésekkel nagyon gyorsan tudtunk reagálni a krízisre.

Nagy örömünkre szolgál, hogy pillanatnyilag nem kell koronavírus-fertőzöttel számolnunk telephelyünkön, és még egyszer köszönjük dolgozóinknak, hogy példamutatóan betartották az összes meghozott biztonsági intézkedést és biztonsági előírást.»





Diana Riedel

a Food Service külképviselő kerületi vezetője,
Hügli / Radolfzell (DE)

«A koronavírus-helyzet kezdetével mindannyiunk számára teljesen új helyzet állt elő. Az, hogy nem utazunk el ügyfeleinkhez, hanem csak telefonos támogatást nyújtunk nekik, komoly kihívást jelentett nekem és kollégáimnak. Az ügyfelekkel folytatott intenzív telefonos megbeszéléseknek köszönhetően kimondottan jó ügyfélkapcsolatokat tudtunk fenntartani, de a helyszíni látogatásokat ez nem pótolhatta.

A fennmaradó időt kiválóan tudtuk adminisztratív feladatokra fordítani, például az ügyfeladatok aktualizálására vagy a körutak terveinek optimalizálására, hogy a krízis elmúltával felkészülten folytathassuk a munkát. Emellett heti rendszerességgel telekonferenciákat folytattunk a legkülönbözőbb témákról, például egy Excel-frissítésről. Ezek a képzések minden résztvevőnek hasznára válnak a korlátozások utáni időszakban. A lazításoknak nagyon örülök, és az ügyfelek is örömmel várnak a helyszíni szemléken.»

Gabriela Boldeanu

az Eisberg minőségi vezetője, /
Pantelimon (RO)

«Nem éltünk át nagy változásokat, hiszen már régóta szigorú higiéniai előírások betartásával dolgozunk. A maszk, eldobható kesztyű és más védőfelszerelések viselése számunkra hétköznapi dolog. Természetesen bizonyos pontokban szigorítottuk az ellenőrzéseket.

A közösségi terekben és társalgókban/étkezőkben gyakrabban fertőtlenítettük azokat a tárgyakat, amelyeket korábban csak naponta egyszer tisztítottunk. Fertőtlenítjük ezenfelül a kilincseket, a kapcsolókat, az íróasztalokat, a közösségi helyiségeket, a mikrohullámú sütőket, és így tovább.

Egy élelmiszergyártó számára, amilyen az Eisberg is, a termékbiztonság az egyik legfontosabb szempont. Azok a tapasztalatok, amelyeket a nyilvánosság elé tárnak, csak egy kis részét képezik a «normalitás» követelményeinek. Három dolog erősített meg bennünket abban, hogy amit teszünk, az jó: ügyfeleink bizalma, a fogyasztók visszajelzései és az auditok.»



William Pandolfi

Ali-Big műszakvezető /
Brivio (IT)

«A termelésmenedzsment és a távolságtartásra vonatkozó szabályok betartása most is kiválóan működik. Sajnálatos, hogy a munkát nem folytathatjuk úgy, ahogy eddig megszoktuk – vállvetve – és nem fogyaszthatunk el egy közös ebédet a csapattal. Ezek az intézkedések azonban mostanáig szükségesek voltak – és működtek! Üzemünkben mostanáig nem fordult elő egyetlen megbetegedés sem.

Lombardiában lévő üzemünket kockázati területként értékelték, és ezért komolyan aggódtunk az ismeretlen vírus és annak hatásai miatt. A médiából érkező hírek nagyon ellentmondásosak voltak. Azonnal elkezdtük viselni a maszkokat, távolságot tartottunk, és egy külső cég segítségével intenzívebben végeztük a tisztítási feladatokat – és így egész idő alatt fenn tudtuk tartani a termelést.»



Roland Kalberer

kulináris vezető,
Hilcona / Schaan (FL)

«A munkahelyeken érvényben lévő számos korlátozás nem volt számunkra szokatlan a konyhán, mivel a higiéné természetesen mindig is a hétköznapi része volt nálunk. Az ételek elkészítésénél és kóstolásánál néha sajátos helyzeteket teremtett a maszkviselési kötelezettség. Egy azonban világos: mindenki tudatosabban, érzékenyebben és összeszedettebben dolgozott.

A svájci kormány összességében sok jó intézkedést hozott. Ez igaz a Hilcona vállalatra és a vírus elleni védekezést koordináló stábra is. Jó időben hoztak jó döntéseket, és a kommunikációra sem lehetett panasz. Most azonban kissé aggaszt a társadalom legnagyobb részén tapasztalható magunkra hagyatottság érzése. Minden gazdasági kihívás ellenére remélem, hogy az elmúlt időszak néhány pozitív aspektusa megmarad és hosszú távon is kifejti hatását.»



Jaroslaw Korman

értékesítési vezető,
Eisberg / Legnica (PL)

«A koronavírus előtti utolsó hétre megbeszélést terveztünk Lengyelország legnagyobb élelmiszeripari ügyfelével. A találkozó a mai napig nem jött létre az utazási és kapcsolattartási korlátozások miatt. Ez jól mutatja, Lengyelországban mennyire érinti a válság a gasztronómiát. A vendéglátóipar forgalma is csak lassan növekszik. A Hügli lengyelországi leányvállalatával közös projekteket is egyelőre félre kellett tennünk.

A koronavírus az üzemre is hatással van: a gyártásban egy óra szünetet vezettünk be a műszakok között, hogy csökkentjük a dolgozók közötti érintkezések számát. A napi testhőmérséklet-ellenőrzés, a kézfertőtlenítés, illetve a maszkviselés minden területen meghosszabbítja és lassabbá teszi a munkavégzést – és hatással van a termelékenységére is. Az adminisztráción dolgozó kollégák sincsenek egyszerű helyzetben.

A hetekig otthonról végzett munka, az egész családdal, gyakran kisgyerekekkel összezárva, nagyban nehezíti a koncentrációt. Egyes projektek lebonyolítása tovább tart személyes kapcsolatok nélkül. A legfontosabb azonban az, hogy az összes intézkedés betartásának köszönhetően minden dolgozónk egészséges maradjon. Mindannyian tudatában vagyunk annak, hogy a megbetegedések és a karantén milyen hatással lenne a vírus miatt egyébként is gyenge teljesítményre. Ez a legjobb motiváció arra, hogy továbbra is betartsuk az összes szükséges intézkedést, és egészségesen vészeljük át a válságos időket.»



Patrik Keller

PPS/Produktion Service vezető
és helyettes üzemvezető,
Hügli / Steinach (CH)

«A koronavírus időszaka számomra rendkívüli, bizonytalan, mindazonáltal érdekes idő volt, ami szakmai és magánéleti téren is nagy szervezési ügyességet és rugalmasságot követelt, és fog követelni a jövőben is. Szakmai szempontból különleges módon kellett szembenézni a kihívásokkal.

Még fontosabb volt a teljes értékteremtési lánc áttekintése a (belső és külső) ügyféligenyek megértése és megvalósítása céljából. Eközben sok újat tanultam, például új eszközök használatát a kitűzött célok eléréséhez és a projektek eredményes véghezviteléhez. Pozitív tapasztalatokat szereztem a Webex eszközeivel kapcsolatban. Az internetes hívások és konferenciák során némiképp háttérbe szorult emberi kapcsolatok azonban nagyon fontosak számomra.

A home office az én pozíciómban nem teljes körűen alkalmazható megoldás, de bizonyos feladatokhoz valóban észszerű, amennyiben az otthoni környezet és infrastruktúra megfelel a szükséges követelményeknek. Mivel társadalmi kötelezettségeim (például a rendezvényeken való részvétel) is elmaradtak ebben az időszakban, szabadidőmet este és a hétvégén teljesen a családomnak szentelhettem, illetve önmagam továbbképzésére vagy sporttevékenységre fordíthattam.»

Évfordulók

A LOOK! gratulál mindenkinek, aki 2020 júniusában és augusztusában évfordulót ünnepel

Bell Svájc

20 szolgálati év

Uthayakumar Vallipuram, június 15., Bell Schweiz AG, Oensingen
Victor Rinus Solomon, június 30., Bell Schweiz AG, Zell
Walter Schwegler, július 1., Bell Schweiz AG, Zell
Shukrije Kuqi, július 3., Bell Schweiz AG, Zell
Hysen Mustafa, július 4., Bell Schweiz AG, Zell
Emebet Tesfaye, július 10., Bell Schweiz AG, Bazel
Manoranjitha Tharmagulasingham, július 10., Bell Schweiz AG, Bazel
Balasingam Muthuthamby, július 17., Bell Schweiz AG, Zell
Paramathas Paramanandan, július 17., Bell Schweiz AG, Zell
Thangavel Sinnathurai, július 17., Bell Schweiz AG, Zell
Belkisa Memic-Smirko, augusztus 14., Bell Schweiz AG, Oensingen
Somboon Müller, augusztus 14., Bell Schweiz AG, Oensingen
Ananthar Markandu, augusztus 21., Geiser AG, Schlieren

25 szolgálati év

Frédéric Adler, június 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Gilles Schmitt, június 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Stefanie Stange, június 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Boban Markovic, június 6., Bell Schweiz AG, Bazel
Pascal Studer, június 9., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Martial Vogt, június 12., Bell Schweiz AG, Bazel
Christina Albisser, június 15., Bell Schweiz AG, Zell
Urs Wälti, július 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Thomas Böhler, július 10., Geiser AG, Schlieren
André Kurt, július 10., Bell Schweiz AG, Oensingen
Robert Frei, július 17., Bell Schweiz AG, Bazel
Jean-Pierre Gschwind, július 27., Bell Schweiz AG, Bazel
Shahe Ramaj-Avdyli, július 31., Bell Schweiz AG, Oensingen
Joseph Kuttler, augusztus 14., Bell Schweiz AG, Bazel
Flavien Guerin, augusztus 28., Bell Schweiz AG, Bazel
Dany Sutterlin, augusztus 28., Bell Schweiz AG, Bazel

30 szolgálati év

Sylvie Martin-Bohès, június 1., Bell Schweiz AG, Bazel
David Sinniger, június 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Ljubisa Kerculjevic, június 11., Bell Schweiz AG, Oensingen
Rolf Grogg, július 1., Bell Schweiz AG, Oensingen
Ferdinand Müller, július 1., Geiser AG, Schlieren
Thierry Parmentier, július 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Renee Moyses, augusztus 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Vincent Muller, augusztus 1., Bell Schweiz AG, Bazel
Pierre Schertzinger, augusztus 1 Bell Schweiz AG, Bazel
Gilbert Ott, augusztus 6., Bell Schweiz AG, Bazel
Michel Schelcher, augusztus 27., Bell Schweiz AG, Bazel

35 szolgálati év

Gilbert Pahud, július 1., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Hansruedi Rüfenacht, augusztus 1., Bell Schweiz AG, Oensingen

40 szolgálati év

Nicole Schappler, június 2., Bell Schweiz AG, Bazel
Gérard Baud, június 5., Bell Schweiz AG, Cheseaux
Rolf Rothenbühler, június 17., Bell Schweiz AG, Oensingen
Josef Birrer, augusztus 4., Bell Schweiz AG, Zell

Nyugdíjazás

Kurt Dubach, június 30., Bell Schweiz AG, Zell
Eliane Stocker, július 31., Bell Schweiz AG, Bazel
Willi Eggenberger, augusztus 31., Bell Schweiz AG, Gossau

Korai nyugdíjazás

Simon Ketterlin, június 30., Bell Schweiz AG, Bazel
René Linder, június 30., Bell Schweiz AG, Bazel
Francis Schmitt, június 30., Bell Schweiz AG, Bazel
Myriam Gadola, július 31., Bell Schweiz AG, Bazel
Marc Juncker, július 31., Bell Schweiz AG, Bazel
Annemarie Lüscher, augusztus 31., Bell Schweiz AG, Zell

Halálozás

Vincent Bartholomé, február 23., Bell Schweiz AG, Bazel
Sivasamboo Yoganathan, április 30., Bell Schweiz AG, Zell
Mladen Haban, június 17., Geiser AG, Schlieren

Bell International

20 szolgálati év

Natalie Obermann, június 2., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
Gerhard Aicher, június 19., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Zila Smajic, június 26., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Nihad Hasanovic, június 28., Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Günther Petermaier, augusztus 16., Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Olga Becker, augusztus 23., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

25 szolgálati év

Claudia Kobler, július 24., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

30 szolgálati év

Bernhard Olliges, július 16., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht
Frank von Ohlen, augusztus 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

Nyugdíjazás

Anna Dziadoń, július 20., Bell Polska, Niepołomice
Sergej Neuwirt, július 31., Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 szolgálati év

František Truchlý, február 1., Hügli Food s. r. o., Zásmyky
Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva, április 1., Eisberg AG, Dällikon (*kiegészítés*)
Yousif Esmaeil El-Fatih, április 1. Eisberg AG, Dällikon (*kiegészítés*)
Makfire Sadikaj, április 1. Eisberg AG, Dällikon (*kiegészítés*)
Nirmaladevy Yejamogan, május 17. Eisberg AG, Dällikon (*kiegészítés*)
Valerij Vilgauk, június 13., Hügli, Radolfzell
Erich Rosa, június 19., HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Mohan Kandiah, június 26., Eisberg AG, Dällikon
Werner Ritter, július 1., Hilcona AG, Schaan
Besim Ahmeti, július 1., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Samir Husejinovic, július 1., Hilcona Gourmet SA, Orbe
Muharrem Kutbay, június 1., Eisberg AG, Dällikon
Karlheinz Senn, július 3., Hügli, Radolfzell
Sabine Vogel, július 3., Hügli Österreich, Hard
Nijazi Murseli, július 3., Eisberg AG, Dällikon
Muhunthan Thanabalasingham, július 17., Eisberg AG, Dällikon
Sterzer Alexander, augusztus 14., HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Sergio D’Inca, augusztus 15., Eisberg AG, Dällikon
Rosalía Marchetta, augusztus 25., Hügli, Radolfzell
Angela Migliaccio, augusztus 28., Hügli, Radolfzell
Rafija Durmisi, augusztus 31., Eisberg AG, Villigen

25 szolgálati év

Roman Müller, május 1. Eisberg AG, Dällikon (*kiegészítés*)
Daniela Burri, június 1., Hilcona AG, Schaan
Thomas Kuehnis, június 1., Hilcona AG, Schaan
Mustafa Mermer, június 6., Eisberg AG, Dällikon
Peter Slanschek, június 15., Hilcona AG, Schaan
Isaltina Maria Mateus Rebelo Figueira, június 15., Eisberg AG, Dällikon
Fernando Belo Maia, július 1., Hilcona AG, Schaan
Jörg Brucker, július 3., Hügli, Radolfzell
Nerime Alili, július 3., Eisberg AG, Dällikon
Selim Sadikaj, július 14., Eisberg AG, Dällikon
Maria De Nova e Sousa, július 15., Hilcona AG, Schaan
Therese Assala, július 17., Eisberg AG, Dällikon
Barbara Benko, július 24., Hilcona AG, Schaan
Waldemar Keilbach, július 24., Hügli, Radolfzell
Niels Rainer Frank, augusztus 1., Hügli, Radolfzell
Imke Glocker, augusztus 1., Hügli, Radolfzell
Jürgen Werkle, augusztus 1., Hügli, Radolfzell
Manuela Suter, augusztus 7., Eisberg AG, Dällikon
Heinz Wegmann, augusztus 12., Hilcona AG, Schaan
Amélia Da Conceicao Faria Oliveira, augusztus 17., Eisberg AG, Dällikon

30 szolgálati év**Manuel Rego Oliveira**, március 1., Eisberg AG, Dällikon *(kiegészítés)***Ana Rita Fernandes Lopes**, május 1., Eisberg AG, Dällikon *(kiegészítés)***Ulrike Wiedenbauer**, május 2., Hügli Österreich, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, május 28. Eisberg AG, Dällikon *(kiegészítés)***Karin Dupper**, június 1., Hügli, Radolfzell**Raimund Marchler**, június 1., Hilcona AG, Schaan**Renato Marni**, június 1., Hügli Schweiz, Steinach**Rasathurai Murugupillai**, június 1., Eisberg AG, Dällikon**Mirjana Grbavac**, június 5., Hügli, Radolfzell**Rolf Gruber**, június 18., Hügli, Radolfzell**Holger Kleinschmidt**, július 1., Hügli, Radolfzell**Jose Enrique Andrade Gider**, július 1., Hilcona AG, Schaan**Vicky Booth**, július 30., Huegli UK, Redditch**Angelika Reck**, július 30., Hügli, Radolfzell**Matthias Martin**, augusztus 1., Hügli, Radolfzell**Guenter Kopitsch**, augusztus 13., Hilcona AG, Schaan**40 szolgálati év****José De Matos Veiga**, március 6., Eisberg AG, Dällikon *(kiegészítés)***Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro**, április 11., Eisberg AG, Dällikon *(kiegészítés)***Nyugdíjazás****Ternovski Alexander**, február 29., HFC GmbH, Bad Wünnenberg *(kiegészítés)***Durmus Kömürçü**, március 31., Eisberg AG, Dällikon *(kiegészítés)***Max Bossard**, június 30., Eisberg, Dällikon**Josef Köchl**, június 30., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt**Jürgen Lindner**, június 30., Hügli, Radolfzell**Harek Mahfoud**, június 30., Hilcona Gourmet SA, Orbe**Christian Schlegel**, június 30., Hilcona AG, Schaan**Marianne Schmid**, június 30., Hügli, Radolfzell**Niels-Rainer Frank**, július 31., Hügli, Radolfzell**Jürg Schwengeler**, július 31., Hilcona AG, Schaan**Dieter Weller**, július 31., Hügli, Radolfzell**Nyugdíjazás****Manuel Jorge De Matos Fernandes**, március 31., Hügli, Steinach *(kiegészítés)***Bernhard Erni**, március 31., Hügli, Steinach *(kiegészítés)***Richard Schmid**, június 30., Hilcona AG, Schaan**Play & Win!****KÉPKERESŐ REJTVÉNY****Nyerjen
grilltanfolyamot!****Kérdés****Jelen kiadvány hányadik oldalán szerepel az a kép, amelyből a kivágás származik?****Díjak****1 db Ön által választható grill- vagy főzőtanfolyam két személy részére 400,- euró értékben.****10 db vásárlási utalvány 30,- euró értékben egy helyi supermarketben.****Részvétel****A megoldást küldje el neve, (korábbi) munkahelye és munkáltatója megadásával a look@bellfoodgroup.com címre.****A részvételi lehetőség 2020. szeptember 18-ig él.**

A nyerteseket a helyes megfejtést beküldők közül sorsoljuk ki. Többszörös jelentkezéseket nem fogadunk el. A győzteseket közvetlenül értesítjük. A sorsolásról sem írásban, sem telefonon nem áll módunkban felvilágosítást adni.



Svájci kollégáink eddig minden LOOK!kiadvány mellé kaptak egy kis utalványfüzetet, amelyet közvetlenül a Coop anyavállalattól szereztünk be. A Coop részéről megváltoztatott előállítási idő miatt a jövőben már nem tudjuk mellékelni ezt az utalványfüzetet.

Az utalványok elmaradásával új megoldás kínálkozott, amelyből az egész csoport dolgozói profitálhatnak, országtól vagy üzletágtól függetlenül. Ezért mostantól kezdve minden LOOK!kiadványban egy nyereményjáték jelenik meg a LOOK! minden olvasója részére.

A Hilcona Agrar minden nap új csúcsteljesítményeket ér el

Teljes erőbedobással a legjobb zöldségekért

A Hilcona Agrar csapatának nemcsak betakarítás idején rengeteg a munkája. A Hilcona konzervgyártási alapanyagául szolgáló zöldséget megtermelő 500 gazda támogatása mellett, a vetőmagbeszerzéstől kezdve a betakarítási mennyiségek és időpontok koordinálásán át a szabadföldi kísérletekig, számos más feladata is van.

A Hilcona Agrar teljes körű támogatást biztosít a gazdáknak.

Stefan Däster és Ueli Giger évente összesen több mint 70 000 kilométert tesznek meg autóval. De nem Európán keresztül-kasul, hanem csak a Svájci-fennsíkon és a Rajna-völgyben – részben földutakon. A két termelési tanácsadó ezen a területen támogat körülbelül 500 gazdát, a Hilcona Agrar szerződéses partnereit, akik zöldborsót, babot, kerek sárgarépát és más, feldolgozásra szánt zöldségeket termesztenek.

A támogatás átfogó jellegű. A Hilcona Agrar a földek felmérése és a termesztés megtervezésétől kezdve a vetésen át egészen saját, csúcstechnológiás gépekkel való betakarításig támogatja a gazdákat, akik többek között burgonyát és spenótot is termesztnek liechtensteini megbízójuk számára. «Munkánk során kifinomult koordinációra van szükség» – hangsúlyozza Andreas Messerli, a Hilcona Agrar vezetője. «Végző soron nem szabad az összes terménynek egyszerre beérnie, hogy a betakarítás feldolgozása minden nap frissen, a földekről történhessen.»

Az agrárágazat hatfős csapata így elsősorban betakarítási időben minden nap logisztikai csúcsteljesítményeket hajt végre. A természetes termékeknel ugyanis semmit nem lehet jó előre kiszámítani.

A betakarítás időpontját területenkénti vetéssel szabályozzák. A növények fejlődésének minőségét és idejét ezután többek között az időjárás határozza meg. «Ebben az évben a nedves és nem túl meleg májusi és június idő optimális feltételeket teremtett a borsó, bab és répa számára» – meséli Andreas Messerli. «Ez nagy szerencse az elmúlt két év kifejezetten aszályos időjárása után.»

A borsónak például a 30 Celsius-fok feletti hőmérséklet már kimondott stresszhatást jelent.

Termelési tanácsadóink, Stefan Däster (balra) és Ueli Giger (jobbra) rendszeresen ellenőrzik a termesztett zöldség érettségi fokát.



A borsócséplő gondoskodik az érzékeny hüvelyesek gyors betakarításáról.

Néhány óra alatt a földekről a konzervdobozba

Ha egy borsóföld betakarításra kész, akkor a borsócséplő este nyolc óra körül kezdi meg az útját. A zöld gömböcskék ugyanis jobban elviselik a hűvösebb éjszakai hőmérsékletet, mint a nappali hőséget.

A modern gép egy munkafolyamat alatt leszüreteli a növényeket és kicsépeleli a hüvelyeket, így a tartályba csak a megtisztított borsószemek kerülnek.

Ha egy konténer megtelik, akkor a teherautó vezetője berakodja, és sérülékeny rakományával azonnal elindul a Hilcona üzemébe. Ott először megmossák és nagyság szerint szétválogatják a szemeket.

Ezután alapos ellenőrzés következik, melynek során több lépésben eltávolítanak mindent, aminek nem lenne szabad később az ügyfelek tányérjára kerülnie.

Végül magában vagy kereképával vegyesen töltyik be a konzervdobozokba. Így a betakarítástól a tartósság mindössze néhány óra telik el.



Gyorsabban beérnek, sárgák és kemények lesznek, illetve a betakarítás és a feldolgozás közötti hosszabb idő miatt megsavanyodhatnak.

Nem túl jó kilátások az éghajlatváltozás fényében. A Hilcona Agrar ezért feladatult tűzte ki maga elé az új fajták tesztelését, például hőtűrési szempontjából.

«Rendszeresen próbálunk ki új vetőmagokat, amelyeknél mindig több éven keresztül figyeljük, hogyan reagál az adott fajta» – tájékoztat Andreas Messerli.

A borsóféléknél ugyanis nagy igények merülnek fel. Különösen a zsenge és extra zsenge fajták iránt nagy a kereslet. A borsók szállításakor ezért egy úgynevezett «tenderométer» segítségével mérik a zsenge állapotot. Így határozható meg a tökéletes betakarítási időpont a következő földekre vonatkozóan.

Különösen a zsenge és extra zsenge fajták iránt nagy a kereslet.



A betakarítási időszakban Andreas Messerli minden héten személyesen járja a földeket.

Interjú Andreas Messerlivel

Ön 2018 óta a Hilcona Agrar vezetője. Korábban is kötődött a mezőgazdasághoz? Már iskoláskoromban is kiegészítettem mezőgazdasági üzemekben. Később agronómiai tanulmányokat folytattam. A fogyasztási cikkek iparágában tettem szert marketing- és értékesítési tapasztalatokra, majd két évvel ezelőtt az a szerencse ért, hogy átvehettem a Hilcona Agrar vezetését elődömtől, aki 38 év elteltével nyugállományba vonult. Ez olyan feladat, amit nagy örömmel teljesítek, mivel én vagyok az összekötő kapocs a gazdák és a feldolgozók között.

Előfordul még néha, hogy személyesen is kimegy a földekre? Néha? A betakarítási időszakban minden héten a földeket járom, hogy például meggyőződjem arról, megfelelő-e a zöldség minősége, és megnézzem, milyen betakarítási mennyiséggel kell számolni az elkövetkező tíz napban. Időnként szükség van spontán helyi beavat-

kozásokra is. Ilyen például, ha komoly jégeső esett, és fel kell mérnünk a károkat, illetve meg kell becsülnünk a kieső termésmennyiséget.

A Hilcona Agrar képviselőjeként mezőgazdasági egyesületekben is aktív szerepet vállal. Mely témák foglalkoztatják a tagokat jelenleg? A különféle ágazati egyesületekben és bizottságokban a Hilcona érdekeit képviselem. Az egyik sokat vitatott téma az éghajlatváltozás, illetve annak kezelése. A növényvédőszerre vonatkozó egyre szigorúbb korlátozások is foglalkoztatják az ágazatot. Tény, hogy a fogyasztók egyre ökológusabb szemléletet várnak. Nekünk tehát olyan alternatívákat kell keresnünk, amelyek megfelelnek az ökológiai követelményeknek. Ez a szolgáltatás azonban nem lehet teljesen ingyenes, amit egyértelműsíteni kell a fogyasztók számára.

Ez a készülék most még teljesen mechanikus formában működik, de már rendelkezésre áll egy új, elektromos modell, amelynek tesztelésére ebben az évben kerül sor.

A saját mezőgazdasági gépeknél az élen járó technika azonban már régen mindennapos. Kiváló példa erre a legmodernebb burgyavetetőgép. A traktor GPS használatával optimálisan közlekedik a szántóföldön, a hozzá kapcsolt vetőgép pedig a gomba ellen kezelt vetőburgonyákat precízen az előre kialakított árkokba helyezi. Mindezt egyetlen munkafolyamatban.

A feldolgozásra szánt zöldség természetesenek kezdetén, 80 évvel ezelőtt, még számos feladatot kézzel végeztek. A mai Hilcona (a «Hilti Convenience Nahrungsmittel» szavak rövidítéséből) elődjeként működő vállalat konzervgyártásához már az alapítók is saját művelésű földeken termelték meg a termények egy részét, – ez a mai napig fennáll a Hilcona Agrar vezetésével.

A Hilcona eközben Svájc egyetlen konzervzöldség-előállítójaként működik. Az agrárcsapat ehhez hazai termelőkkel állítat elő többek között 3400 tonna zöldborsót, 2200 tonna babot és több mint 1800 tonna kerek sárgarépat. Mindezt kiváló minőségben, a «Suisse Garantie»-pecséttel és biocímkevel ellátva.

Az összes termés körülbelül háromnegyedét a Hilcona maga dolgozza fel. A Hilcona zöldségkonzervei az alapítás óta sem veszítettek népszerűségükből, amint az az elmúlt

évek stabil keresleti mutatóiból is lemerhető. A koronavírus kitörése óta a liechtensteiniek annyi konzervzöldséget szállítottak ki, mint még soha a cég történetében.

A Hilcona Agrar emellett más svájci élelmiszergyártókat is ellát frissen betakarított zöldségekkel. Ez az együttműködés akkor is előnyös, ha a Hilcona termelési kapacitásai esetleg kimerülnek. «Ilyen esetekben megpróbáljuk a zöldséget továbbértékesíteni ügyfeleinknek» – magyarázza Andreas Messerli. «Az élelmiszer-pazarlás elkerülése fontos szempont számunkra.» • *mr*

A Hilcona Svájc egyetlen konzervzöldség-előállítója.

A Hilcona schaani üzemében a frissen betakarított zöldség a lehető leggyorsabban a konzervdobozba kerül.



Biztonságosan fogyasztható élvezet – a Bell virsli

Egy meggyőző szám

Valószínűleg nincs túl sok olyan élelmiszer, amit annyi minőség-ellenőrzésnek vetnek alá, mint a húsféléket. A LOOK! kutatásba kezdett, és a Bell virsli példáján keresztül bemutatja, hogy ez a feltételezés cseppet sem túlzás.

A 190 nem kis szám. Főként akkor meggyőző, ha tudjuk, hogy ez azoknak a minőség-ellenőrzéseknek a száma, amelyeken a Bell virsli keresztülmegegy, mielőtt elhagyná a baseli gyártóüzemet. A nyersanyagtól a késztermékig. A Bell virsli példáján, amely egy marha- és sertéshúsból álló roppanós kolbászka, csodálatosan végigkövethető, milyen gondosan kell dolgozni azon, hogy egy termék megfeleljen az ízre és minőségre vonatkozó összes követelménynek.

A minőség-ellenőrzésekre szakaszosan kerül sor a teljes gyártási folyamat során: az állatot, a nyersanyagot és a terméket is teszteljük, de a készülékeket, a szállítóeszközöket és a gyártási helyiségeket is.

A Bell virslineél a marhák és sertések beszállításával kezdődik a folyamat. A beszállító dokumentációja tájékoztatást nyújt az állatokról, például származásukról, tartásuk módjáról, vagy a gazda nevével. Egy állatorvos ellenőrzi az egészségi állapotot és a füljelző számát, az állat csak ezután léphet tovább a következő folyamatba.

Az ellenőrzések körülbelül egynegyedére már az állatok levágása előtt sor kerül, ezek biztosítják az állatokkal

való kíméletes bánásmódot, valamint a törvényi szabályozások, például az állatvédelmi előírások betartását. A feldolgozás – bontó, feldolgozó, belsőfeldolgozó, füstölő, csomagolás – során a hús és a feldolgozás minősége áll a figyelem középpontjában. Ezt a minőséget tartja fenn végül a raktározás és a logisztika is.

Az összesen 190 ellenőrzésből 33 alapul törvényi standardokon, a többi 157 a Bell belső irányelveiből, az ügyfelek előírásaiból, vagy más élelmiszer szabványokból (pl. IFS Food vagy FSSC 22000) származnak. 143 ellenőrzés

a folyamat közvetlen része, 47 pedig úgynevezett támogató ellenőrzés, amely az általános tiszta és biztonságos gyártási környezetet garantálja: ilyen például a levegő csíratartalmának mérése vagy az ivóvíz ellenőrzése.

Bármilyen sok és sokféle ellenőrzésre is kerül sor, közülük mindegyik alapvető fontosságú az ízletes és biztonságosan fogyasztható termékek előállításához. Csak így garantálhatjuk fogyasztóink számára: a Bell Food Group bármit készít, az jó. • sh

Minden egyes ellenőrzés alapvető fontosságú a biztonságosan fogyasztható élvezetért.

