

LOOK!

Magazyn firmowy

02 2020

**Razem
przezwyciężamy
ten trudny
moment**

DZIĘKUJĘ



Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 Niebezpieczni przyjaciele księcia**
Bezpieczeństwo w cyberprzestrzeni

Przegląd

- 6 «Bez mięsa. Prawdziwie szwajcarski.»**
Burger «The Green Mountain» teraz dostępny w handlu detalicznym
- 7 Wysoka koncentracja wiedzy w nowym iBoxie.**
Przy opracowywaniu nowych produktów Hilcona stawia na wielofunkcyjne centrum kompetencji

Nasz świat smaków

- 8 «Soczyste od suchego często dzieli tylko kilka stopni»**
Grilluj jak profesjonalista dzięki wskazówkom eksperta grillowania Philipp Glauser
- 10 Gorące propozycje na letni wieczór w domu**
Nowe smaki z grilla dzięki nowościom od Bell Food Group
- 16 Aromatyczni wystawnicy z całego świata**
Na tropie najlepszych przypraw

Artykuł z okładki

- 18 Razem przetrwamy ten trudny moment**
My pracownicy robimy różnicę

Jubileusze

- 24 Jubileusze**
LOOK! gratuluje jubilatów świętującym w okresie czerwiec – sierpień 2020

Konkurs

- 27 Wygraj kurs grillowania**
Znajdź obraz

Relacja prosto z ...

- 28 Cała naprzód po najlepsze warzywa**
Hilcona Agrar każdego dnia spisuje się na medal

Tak osiąga się jakość

- 32 Imponująca liczba**
Delektuj się bez obaw kiełbaskami Bell

Jestem z Was dumny!

Drogie Koleżanki, Drodzy Koledzy!

Rok 2020 na długo pozostanie w naszej pamięci. Pandemia koronawirusa zatrzymała świat w miejscu i w niewyobrażalnym stopniu wpłynęła na nasze życie. Nikt nie mógł uchronić się przed tym niepojętym zagrożeniem. Z dnia na dzień nasze życie zaczęło kręcić się wokół pytań: Jak uda nam się opanować epidemię, co mogę zrobić, by pomóc?

Pandemia nie oszczędziła też Bell Food Group. Obojętna izolacja na kilka tygodni zupełnie sparaliżowała niektóre obszary naszej działalności, jak Food Service, produkty To-go oraz gastronomię systemową. W tym samym czasie w innych obszarach musieliśmy uporać się z gigantycznie zwiększoną produkcją. Cała branża produkcji żywności stanęła przed ogromnym wyzwaniem, by z jednej strony chronić zdrowie swoich pracowników, a z drugiej zapewnić stałe dostawy produktów do konsumentów.

Natychmiast po wybuchu pandemii koronawirusa utworzyliśmy centralne i regionalne sztaby kryzysowe. Od początku podeszliśmy do sytuacji z pełną powagą. We wszystkich zakładach opracowano i wprowadzono ściśle przestrzegane schematy higieny i ochrony zdrowia. Dzięki temu byliśmy w stanie stworzyć bezpieczne warunki pracy i uniknąć rozprzestrzenienia się koronawirusa w zakładach Bell.

Od początku podeszliśmy do sytuacji z pełną powagą.

Zdaję sobie sprawę z tego, że ta sytuacja była niezwykle wstrząsająca i trudna również dla Was. Część zakładów znalazła się w obszarze epicentrów pandemii i odczuła jej pełen impet. Duże

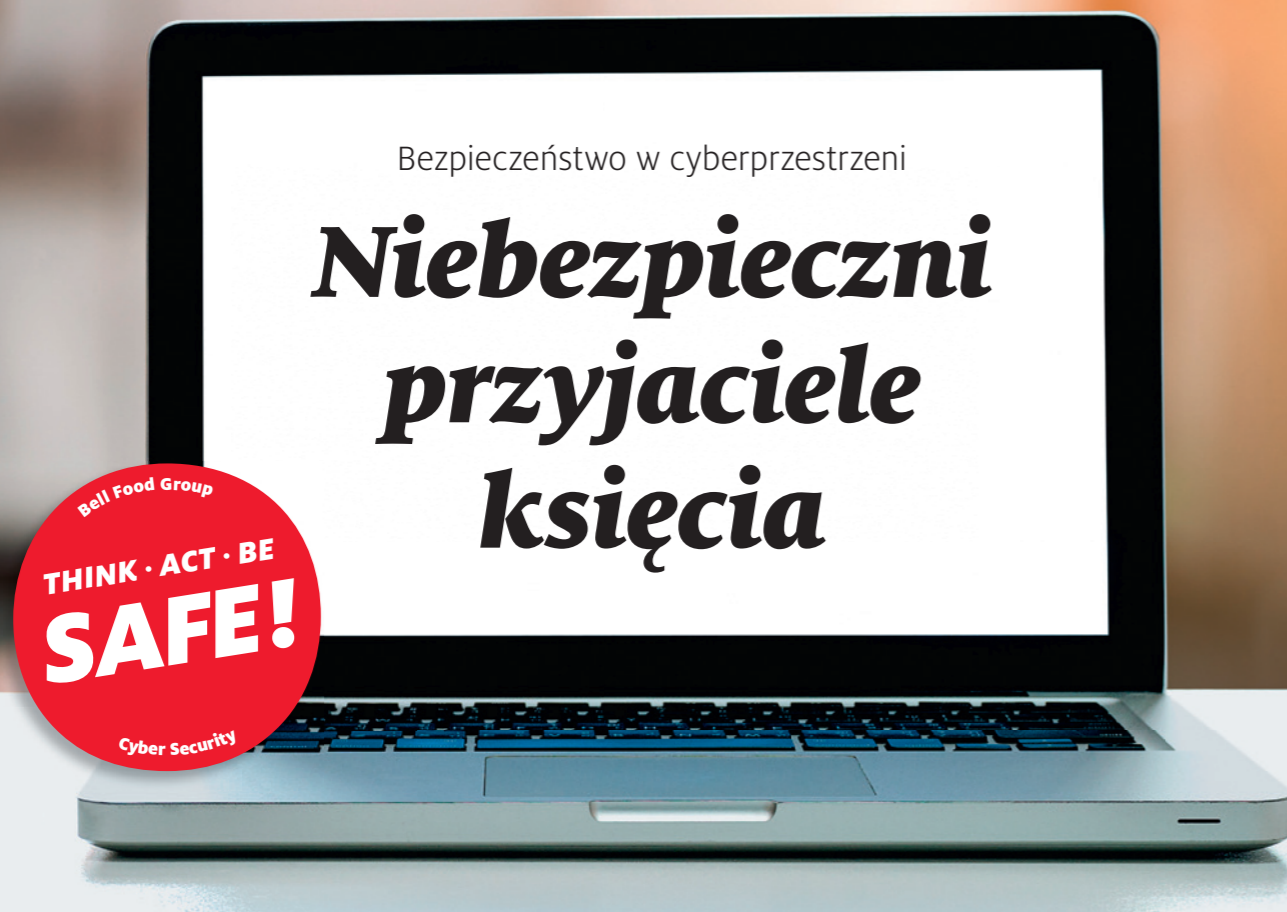
wahania wielkości produkcji oraz przestrzeganie środków higieny i ochrony zdrowia stanowią duże obciążenie, które zostanie z nami w kolejnych tygodniach i miesiącach.

Jednak jak dotąd z sukcesem stawiamy czoła nieoczekiwanemu wyzwaniu pandemii koronawirusa. Jest to Waszą ogromną zasługą, drodzy Koledzy i drogie Koleżanki. Dlatego w imieniu Bell Food Group chciałbym Wam gorąco podziękować. Jestem pod ogromnym wrażeniem Waszej gotowości, by dopasować się do nowych okoliczności, Waszej elastyczności i wzajemnego wsparcia. I tak, jestem też niezwykle dumny.

Pandemia jeszcze nie minęła, a jej skutki i ciężar będziemy odczuwali jeszcze przez długi czas. Jesteśmy na to dobrze przygotowani, wydajni, mamy solidne podstawy ekonomiczne i najlepszych pracowników. Życzę Wam wszystkim zdrowia i jestem przekonany, że dzięki Waszemu zaangażowaniu i w przyszłości stawimy czoła tej nieoczekiwanej sytuacji.

Lorenz Wyss
Przewodniczący Zarządu Grupy





Celem większości ataków w cyberprzestrzeni jest kradzież danych i ich wykorzystanie ze szkodą dla Ciebie lub firmy. Dlatego tak ważne jest ostrożne i uważne traktowanie swoich danych. LOOK! podpowiada, na jakie zagrożenia zwracać uwagę oraz jak chronić się przed nimi na co dzień.

Zachowaj ostrożność, czytaj i stawiaj krytyczne pytania.

Każdy miał to przynajmniej raz w swojej skrzynce odbiorczej: e-mail od księcia, który bardzo chce przekazać odbiorcy wiadomości swoją bajeczną fortunę. Wystarczy przelew na niewielką kwotę i kilka informacji, by uzyskać dostęp do pieniędzy. Takie wiadomości usuwamy bez mrugnięcia okiem.

Niestety, internetowi przestępcy już od dawna stosują o wiele bardziej wyszukane metody oszustwa niż bogaty książę. Najważniejsze jest zatem, by zachować ostrożność, dokładnie czytać napotkane treści i zadawać krytyczne pytania.

Każdy może stać się celem cyberataku

Intencje oszustów zazwyczaj nie są tak niewinne, jak przekonują o tym maile phishingowe; ich celem jest najczęściej kradzież informacji i danych, które zostaną później wykorzystane, by zaszkodzić konkretnej osobie lub całemu przedsiębiorstwu. Do tego wystarczy zaledwie kilka informacji, jak np. aktywne konto użytkownika i poprawne hasło, niezależnie od tego, czy należy ono do prezesa firmy czy praktykanta.

Po uzyskaniu dostępu do sieci oszuści mają wiele możliwości, mogą rozesłać szkodliwe oprogramowanie albo uzyskać dostęp do systemów centralnych poprzez kolejne kradzieże danych. Wiadomości wysłane z wewnętrznego adresu firmy mogą nie zostać przechwycone przez filtry chroniące serwer poczty i dostać

Praktyczne wskazówki

W dodatku do «10 zasad bezpieczeństwa w cyberprzestrzeni» omówionych w numerze 1/20 LOOK!, przedstawiamy kilka niezawodnych wskazówek:



Sprawdź bezpieczeństwo danych, linków i stron internetowych

Chcesz sprawdzić, czy dane, link bądź strona internetowa zawierają szkodliwe oprogramowanie? Na stronie www.virustotal.com możesz przeanalizować adresy URL i dane w różnych formatach.



Ochrona hasła

- Twoje hasło powinno zawierać wielkie i małe litery, liczby oraz znaki specjalne. Im będzie dłuższe, tym bardziej bezpieczne.
- Każde konto użytkownika powinno być zabezpieczone innym hasłem.
- Nie podawaj swoich haseł osobom trzecim, zamiast tego możesz skorzystać z opcji delegowania dostępu w Outlooku.
- Nigdy nie zapisuj hasła w czytelnym formacie tekstowym.



Pomysły na hasło

- Przyjmij schemat tworzenia haseł, który będzie jasny tylko dla Ciebie, np. stosuj wersy wierszy lub tytuły baśni.
- Zastępuj litery cyframi lub znakami specjalnymi, np. 3 zamiast E lub ! zamiast 1.



Ochrona przed nieproszonym wzrokiem

- Często pracujesz w podróży? Zabezpiecz ekran komputera filtrem prywatyzującym.
- Kombinacja klawiszów Windows + L natychmiast wygasi ekran komputera.



Aktualizacje oprogramowania

- Nie odkładaj instalacji aktualizacji oprogramowania np. na urządzeniach mobilnych, by zamknąć luki w zapo-rach bezpieczeństwa.

się do dalszego obiegu, aż zostaną zauważone przez czujnego użytkownika.

Żadne rozwiązanie nie daje 100% bezpieczeństwa.

Chociaż branża IT tworzy coraz bardziej zaawansowane rozwiązania, ochrona przed cyberatakami to zabawa w kotka i myszkę. To, co obecnie jest uznawane za narzędzie «doskonałe» może już wkrótce zmagać się ze szkodliwym oprogramowaniem zupełnie nowego rodzaju.

Językiem u wagi są tu zatem czujni użytkownicy, których odpowiedzialne podejście do własnych danych uszczelnia zapory chroniące przed atakami. W końcu i najlepszy zamek nie powstrzyma włamywaczy, jeśli klucz do drzwi leży pod wycieraczką. • sh

Najlepszy zamek nie pomoże, jeśli klucz leży pod wycieraczką.

Burger «The Green Mountain» teraz dostępny także w handlu detalicznym

«Bez mięsa. Prawdziwie szwajcarski.»

W szwajcarskiej gastronomii już od ponad roku burger «The Green Mountain» stanowi alternatywę miłośników burgerów, którzy ograniczają spożycie mięsa. Od końca marca tego roku również klienci indywidualni mogą rozkoszować się smakiem roślinnego burgera.

Spełniwszy szereg wymogów i standardów, kotlet do burgerów «The Green Mountain» trafił do sprzedaży detalicznej, gdzie cieszy się rosnącą popularnością.



Ze względu na dobro zwierząt czy ochronę środowiska coraz więcej osób rezygnuje z mięsa lub ogranicza jego spożycie. Jednak czy musi to oznaczać rezygnację ze smaku soczystego burgera? Szef projektu «The Green Mountain» Werner Ott mówi: «Nie!»

«The Green Mountain» to propozycja wegańskiego burgera stworzona przez nasz start-up z Landquart. Kotlet jest produkowany na bazie białka z grochu i nie ustępuje smakiem tradycyjnym kotletom wołowym.

Wprowadzając innowacyjny produkt do gastronomii Hilcona udowodniła, że zasługuje na miano pioniera w sektorze żywności wege: Burger «The Green Mountain» był pierwszą stworzoną i wyprodukowaną w Szwajcarii roślinną alternatywą dla tradycyjnego burgera. Teraz ten udany koncept wchodzi na szwajcarski rynek detaliczny: Od końca marca klienci sieci Coop mogą przekonać się, że nowy burger wygląda zupełnie jak mięso, jest przygotowywany jak mięso i, przede wszystkim, tak też smakuje.

Do tego kotlety stanowią bogate źródło białka, odznaczają się wysoką zawartością błonnika i witaminy B₁₂. Kotlety są produkowane bez dodatku wzmacniaczy smaku, cukru, soi, oleju palmowego i produktów modyfikowanych genetycznie. Dodatkowo nie zawierają one cholesterolu ani laktozy. Są zatem odpowiednim składnikiem diety osób odżywiających się świadomie.

W duchu zrównoważonej produkcji żywności, twórcy burgera zdecydowali się na stosowanie tylko najwyższej

jakości składników oraz krótkie łańcuchy dostaw. Dlatego wszystkie składniki burgerów poza olejem kokosowym pochodzą z UE.

Burger «The Green Mountain» można przygotować na patelni, w piekarniku oraz na grillu, co gorąco polecamy. Podczas smażenia i grillowania kotlet nabiera soczystej, rumiano-brązowej barwy i wydaje zachwycający aromat. Na stronie «The Green Mountain» znajdziesz wiele pomysłów na dania z wegańskich burgerów: www.thegreenmountain.ch.

Pod hasłem «Bez mięsa. Prawdziwie szwajcarski.» Hilcona wypuściła dużą kampanię promującą nowy produkt. Kampania objęła liczne zniżki w sklepach i działania marketingowe w mediach społecznościowych.

Bezmieśne propozycje na tym się nie kończą: Zespół «The Green Mountain» pracuje nad nowymi produktami wege, już jesienią na rynek wejdą dwie kolejne propozycje. Grupą docelową twórców projektu są fleksitarianie, którzy lubią smak mięsa, ale starają się ograniczyć jego spożycie na co dzień. «Mieliliśmy bardzo dobry start» mówi Werner Ott. «Sprzedaż w pierwszych tygodniach przerosła nasze najśmielsze oczekiwania, a opinie klientów jasno pokazują, że jesteśmy na dobrej drodze.» • *mr*

Link:
thegreenmountain.ch

FOLLOW US  

Przy opracowywaniu nowych produktów Hilcona stawia na wielofunkcyjne centrum kompetencji.

Wysoka koncentracja wiedzy w nowym iBoxie.

Od ubiegłego października Hilcona wyznacza kierunek kulinariom przyszłości w nowym centrum kompetencji w Schaan. iBox to kuźnia innowacji, w której stworzono przestrzeń dla bliskiej współpracy sześciu zespołów specjalistów z działów rozwoju produktów, technologii i opakowań. Wspólny cel: stworzyć nowe, ciekawe produkty różnych kategorii.

W parterowym budynku z ogródkiem zielonym przed wejściem każdego dnia blisko 45 «iPeople» spotyka się, by wspólnie opracowywać innowacje. iBox to nowe centrum kreatywne Hilcony dla działów produkujących dania główne, makarony, produkty wege oraz convenience, a także kanapki i pizzę. Do zespołu dołączyli też pracownicy działu zarządzania technologiami i opakowaniami, oraz kierownictwo projektu dwóch nowych manufaktur «The Green Mountain» i «La Pasteria».

Wcześniej te trzy zespoły pracowały w trzech oddzielnych obiektach na terenie Hilcony w Schaan, teraz łączą swoje kompetencje i współpracują w jednym miejscu: iBox. Zawarte w nazwie «i» oznacza innowacje. Pracownicy wielofunkcyjnego centrum kompetencji stawiają na innowację nie tylko w ramach projektowania nowych produktów, ale też procesów produkcji tych nowinek.

Dlatego w iBoxie Hilcona stworzyła atmosferę otwartości i innowacji właściwą start-upowi by dać przestrzeń komunikacji i kreatywności. Zespoły zajmują wspólne biura wykończone dywanami pochłaniającymi echo i dającymi przytulną atmosferę, szklanymi drzwiami odpowiednio przystającymi do koncepcji transparentności, dodatkowo stworzono przestrzeń na wymianę myśli «ixChange-Räume» oraz miejsce spotkań przy kawie w kuchni «iEat». «iPeople» ustanowili kilka zasad zapewniających harmonijną współpracę w duchu empatii i wzajemnego szacunku.

«Nowy koncept szybko przypadł nam do gustu» mówi Dirk Sylvester, szef Centrum Kompetencji ds. dań głównych. «Przytulny rozmiar biur przekłada się na bliską współpracę, dzięki czemu teraz każdy w dużo większej mierze korzysta z know-how i wiedzy pozostałych kolegów.»

Ta inspirująca przestrzeń stymuluje do tworzenia innowacyjnych produktów przyszłości, takich jak burger «The Green Mountain» (patrz. lewa strona), od pomysłu aż do wypuszczenia na rynek. Autentyczność, przyjem-



Zdjęcie zespołu iPeople zebranych wokół Dirka Sylvestra (2. od prawej) zrobiono przed pandemią COVID-19.

ność, różnorodność, jakość i zrównoważona produkcja to tylko najważniejsze pryncypia, którymi kierują się eksperci ds. smaku.

Izolacja związana z pandemią wirusa udowodniła, że duch iBoxa nie znika pod nieobecność pracowników na miejscu: «W czasie, gdy wielu naszych kolegów pracowało z domu mieliśmy szansę wypróbować alternatywne sposoby komunikacji, jak np. Webex-Meetings», mówi Sarah Klein, szefowa Centrum Kompetencji ds. kanapek i pizzy. Nowe przysmaki, które iPeople upichcili we współpracy z iXpertami ds. iKulinarów już wkrótce trafią na talerze konsumentów. • *mr*

Hilcona stworzyła atmosferę wymiany myśli w iBoxie.



Grilluj jak profesjonalista dzięki wskazówkom eksperta grillowania Philipp Glauser

«Soczyste od suchego często dzieli tylko kilka stopni»

Philipp Glauser od dziecka fascynowało grillowanie. Dziś jest szefem działu doradców kulinarnych Hügli i cieszy się uznaniem w swojej dziedzinie: w 2015 roku wspólnie ze swoją drużyną «Chläggi Brutzler» uzyskał tytuł wicemistrza świata w grillowaniu, w 2018 mistrza Szwajcarii. W wywiadzie z LOOK! zdradza, jak w prosty sposób uzyskać w domu mistrzowski smak.

Tego lata możemy nie doczekać się dużych imprez z grillowaniem ze względu na obowiązujące ograniczenia. Jednak wystarczy, że dwie rodziny spotkają się na miły wieczór i wspólną kolację, a już do stołu zasiądzie 8-10 osób.

Gospodarzowi zatem szybko skończy się miejsce na ruszcie, jeżeli zechce dla każdego gościa przygotować oddzielną porcję mięsa. «W takiej sytuacji proponuję ugrilować jeden duży kawałek

Kiełbaski należy grillować bezpośrednio nad żarem od początku do końca.

mięsa dla wszystkich, może to być karkówka albo antrykot» radzi Philipp Glauser. «Taka porcja swobodnie zmieści

się na każdym grillu, zostanie nawet trochę miejsca na warzywa z rusztu czy kilka pieczonych ziemniaków.»

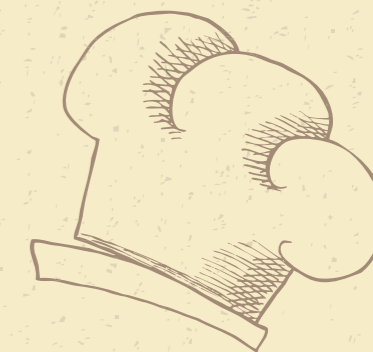
Jeżeli dysponujemy odpowiednim grillem, warto przygotować mięso metodą pośredniej ekspozycji na temperaturę. Wówczas mięso należy najpierw krótko obsmażyć ze wszystkich stron nad płomieniem tradycyjnego lub gazowego grilla, a następnie odłożyć na bok rusztu by nie leżało bezpośrednio nad płomieniem, i zamknąć pokrywę. Ta metoda jest nieco bardziej czasochłonna niż grillowanie bezpośrednie, szczególnie w przypadku dużych porcji mięsa, jednak na taki efekt warto poczekać.

Wyjątek: kiełbaski z rusztu. Te należy grilować bezpośrednio nad żarem, od początku do końca. Przy tym należy uważać, by nie umocować rusztu zbyt blisko płomienia. Taki błąd zdarzył się pewnie każdemu entuzjaście grillowania, a wynik był jeden: kiełbaska jest spalona z wierzchu i zimna w środku.

Po dużych porcjach mięsa lub stekach jeszcze mniej niż po kiełbaskach widać, czy są upieczone w środku. Dlatego też cyfrowy termometr



Szef działu doradców kulinarnych Hügli Philipp Glauser już jako dziecko złapał bakcylię grillowania.



Przy temperaturze 72 °C każdy rodzaj mięsa jest dopieczony w środku.

do mięsa jest niezbędnym narzędziem każdego profesjonalisty. «Każdy gotowy zainwestować w wysokiej jakości grill okrągły czy ceramiczny powinien sprawić sobie również termometr», radzi Philipp Glauser. «bo mięso soczyste od suchego dzieli tylko kilka stopni.»

Obowiązuje główna zasada: Przy temperaturze 72 °C każdy rodzaj mięsa jest dopieczony w środku. W zależności od pożądanego stopnia wypieczenia, temperatura wewnątrz steków z wołowiny i baraniny powinna być odpowiednio niższa. Z kolei rwaną wieprzowinę (pulled pork), która powinna być tak krucha, że pod naciskiem widelca rozpada się na włókna, należy przygotowywać w wyższej temperaturze. W przygotowanej przez nas tabeli stopni wysmażenia podane są temperatury wnętrza kilku rodzajów najpopularniejszych mięs z grilla.

Na koniec nasz ekspert ma jeszcze jedną cenną radę na wypadek niespodziewanych okoliczności: «Jeśli goście się spóźniają, a mięso jest już gotowe, wystarczy zawinąć je w folię aluminiową i przechowywać w pożądanej temperaturze obok rusztu lub w piekarniku. Przy tym należy zostawić nieduży otwór w zawiniątku, tak by mięso mogło oddychać i oddawać wilgoć na zewnątrz.» Dzięki tej sztuczce mięso pozostanie ciepłe i soczyste, a wieczór przy grillu może bez nerwów rozpocząć się nieco później.

Slinka cieknie? Przewróć stronę i upiecz perfekcyjną sztukę wołową z przepisu naszego mistrza grillowania. • *mr*

Stopnie wysmażenia

Temperatura wnętrza	mięsa
Stek wołowy i barani – rare	47–50 °C*
Stek wołowy i barani – medium	56–58 °C*
Stek wołowy i barani – well done	ab 64 °C*
Wołowy kotlet do burgera	57 °C
Kotlet cielęcy	60 °C
Wieprzowina pulled pork	83 °C
Udka z kurczaka	72 °C

* Temperatura bezpośrednia po upieczeniu, aby mięso było szczególnie soczyste po zdjęciu z rusztu powinno odpocząć ok. 5 minut.

Propozycja dania na sezon grillowy od eksperta Hügli Philippa Glausera:

Sztuka wołowa z sosem chimichurri oraz ziemniakami z serem i boczkiem

Porcja dla 4 osób

Składniki – sztuka wołowa

1 sztuka wołowa ok. 1,5 kg (dojrzałe i z warstwą tłuszczu)
1 gałązka rozmarynu
1 gałązka tymianku
3 liście szatwii
10 ml oliwy z oliwek
50 g mieszanki przypraw do wołowiny (np. Stein's Best Beef Rub)

Przygotowanie

Drobno posiekaj zioła. Dobrze natrzyj mięso mieszanką przypraw, następnie dodaj zioła i oliwę z oliwek. Włóż mięso do naczynia z przykrywką i zostaw na noc w lodówce. Następnego dnia grilluj mięso w grillu okrągłym lub ceramicznym nie nad bezpośrednim ogniem w temperaturze ok. 110°C, tak by mięso osiągnęło temperaturę wewnętrzną 57°C. Zajmie to ok. 1 godziny.

Składniki sosu chimichurri

2 gałązki tymianku (tylko liście)
30 g natki pietruszki gładkiej
2 ząbki czosnku
30 g czerwonej papryki pepperoni
30 g żółtej papryki pepperoni
1 cała papryczka chili
1 limonka
50 ml octu z białego wina
100 ml oliwy z oliwek
świeżo zmielone sól i pieprz

Przygotowanie

Drobno posiekaj zioła, czosnek i papryczkę chili (bez pestek). Paprykę pepperoni pokrój w kostkę. Otrzyj skórkę z limonki, następnie wyciśnij sok. Wymieszaj przyprawy z pozostałymi składnikami i dopraw solą i pieprzem.

Składniki ziemniaków z serem i boczkiem

4 duże ziemniaki (mączyste)
16 plasterków boczku
160 g sera szwajcarskiego Appenzeller

Przygotowanie

Ziemniaki ugotuj na parze (20 minut) lub w osolonej wodzie, następnie odstaw do ostudzenia. Zetnij czubek każdego ziemniaka i wydrąż je w środku małą łyżeczką. Pokrój ser w kostkę i napełnij nim wydrążone ziemniaki. Na koniec zawiń ziemniaki w plastry boczku i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C lub na grillu przez 12–15 minut.

Wskazówka: Z miąższu wydrążonych ziemniaków możesz przygotować sałatkę ziemniaczaną – jak znalazł następnego dnia!



Nowe smaki z grilla dzięki nowościom od Bell Food Group

Gorące propozycje na letni wieczór w domu

Już od lat rodziny i znajomi chętnie zbierają się w swoim małym gronie by spędzić miły wieczór przy grillu. Teraz, gdy wszyscy powinniśmy zostać w domu, grillowanie może stać się kulinarnym hobby numer jeden. Aby ustrzec nas przed nudą, zespół kreatywny Bell Food Group zaproponował kilka nowych produktów.



Bell Francja: miętowy smak lata

Ostre chorizo i chłodna mięta – to nietuzinkowe połączenie smaków od Bell Francja znajdziesz w nowych «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe». Ten wyjątkowy letni przysmak z Sabaudii jest teraz dostępny w czterech różnych smakach. Dzięki dołączonym do opakowania drewnianym szpadkom, kiełbaski Mini Diots możesz łączyć z innymi składnikami i tworzyć dowolne kombinacje.

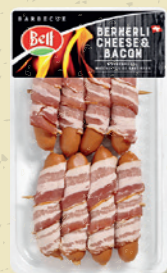


Bell Polska: aromatyczny duet

Bell Polska szykuje się na sezon grillowy, dlatego przygotowało dwie nowe propozycje: «białą kiełbasę z szynki» oraz «kiełbasę śląską» by zaspokoić apetyt Polaków na smakowite kiełbaski. Bogaty aromat czosnku, pieprzu i majeranku sprawia, że trudno się im oprzeć. «Kiełbasę śląską» charakteryzuje jeszcze bardziej wyraźny aromat, co zawdzięcza procesowi wędzenia. Obie propozycje produkowane są bez dodatku glutaminianu sodu i fosforanów.

Bell podkręca apetyt Polaków na grillowane kiełbaski.





Bell Szwajcaria: Ser i boczek w rolach głównych

W szwajcarskim Bell ser i boczek to największe gwiazdy sezonu grillowego. Nowa odsłona kotletów do burgerów «Cheese & Bacon Beef Burger» jest najlepszym dowodem na to, jak doskonale te dwa smaki komponują się z najwyższej jakości szwajcarską wołowiną.

Bell wspiera modę na wolne gotowanie.

To połączenie sprawdza się również w przypadku kiełbasek: «Bernerli Cheese & Bacon» to świetny składnik grillowanych szaszłyków, a «Bacon & Cheese Cervelas» to klasyk w nowym wydaniu.

Dla smakoszy drobiu przygotowaliśmy delikatne szaszłyki z piersi kurczaka «Chicken & Grill Cheese» z talarkami z kremowym serem oraz udka kurczaka «Cheese & Bacon Chicken».

A jakby tego wszystkiego było mało, Bell wspiera modę na wolne gotowanie: «Pork Drumsticks» oraz «Pulled Pork Mojo» to dwie propozycje wstępnie ugotowanych dań, które wystarczy podgrzać na grillu lub w piekarniku by były gotowe do podania z dołączonymi sosami.

Hilcona: zanurz zęby w przysmakach z grilla z makaronem i Pesto Tradizionale

Makaron i pesto w sezonie grillowym – przepisy od Hilcony po prawej stronie. Od czerwca 2020 dostępne są nowe rodzaje Pasta Tradizionale: «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» i «Mezzelune 4 Formaggi», a także nowe sezonowe Pesto Tradizionale «cieciorka i limonka», z których entuzjaści grilla wyczarują doskonałe dania. Również w przypadku nowości z menu Tradizionale Hilcona stawia na wysoką jakość swoich propozycji: tylko najlepsze składniki i żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i sztucznych aromatów to nasz przepis na świadome odżywianie od Hilcony. Więcej propozycji przepisów z nowymi propozycjami w roli głównej znajdziesz na hilcona.com/rezpte.

Nowe rodzaje makaronów dostępne od czerwca.



Hilcona poleca śródziemnomorskie dania z grilla: Aromatyczny burger z Pesto rosso

Składniki

- 40g czerwonego pesto (np. Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
- 100–200 g kotlet wołowy do burgera
- 30 g ogórka do sałatek
- 40 g pomidorów
- 30 g czerwonej cebuli
- 3-4 liście sałaty
- 1 bułka do burgera

Przygotowanie

Pokrój ogórek, pomidor i cebulę w plastry. Ugrilluj kotlet do pożądanego stopnia wysmażenia. Przekrój bułkę na pół, wewnętrzną stronę każdej połówki krótko podpiecz na grillu i posmaruj pesto. Na koniec ułóż wszystkie składniki burgera w ulubionej kolejności.

Wskazówka: Możesz udoskonalić burger plastrzem sera.



Letnia sałatka z makaronem tortelli

Porcja dla 2 osób

Składniki

- 1 opakowanie makaronu nadziewanego serem i szynką (np. Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
- 50 g czerwonych pomidorków wiśniowych
- 50 g żółtych pomidorków wiśniowych
- ½ czerwonego grapefruta
- ½ zielonej papryki
- ½ czerwonej papryki
- 30 g sera Pecorino lub Parmezanu w kawałku
- 20 g rukoli
- ocet balsamiczny
- oliwa z oliwek
- wyciśnięty sok z cytryny
- sól i pieprz
- świeże listki bazylii

Przygotowanie

Ugotuj makaron w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu, po ugotowaniu odlej i przelej zimną wodą aż osiągnie temperaturę pokojową. Pokrój pomidorki wiśniowe na połówki, miąższ grapefruta oraz paprykę w kostkę. Wszystkie składniki (poza serem i bazylią) wymieszaj w misce i dopraw do smaku. Na koniec dodaj świeżo starty ser i udekoruj sałatkę listkami bazylii.

Wskazówka: Do sałatki możesz dodać pesto z cieciorki i limonki od Hilcony.



Pomysły na sałatkę do grilla od Eisberg:

Sałatka z rukoli, cukinii i pomidorów

Porcja dla 2 osób

Składniki warzyw grillowanych

- 1 cukinia
- 3 pomidory rzymskie
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek extra vergine
- 1 łyżeczka świeżej siekanej bazylii
- 1 łyżeczka świeżego siekanego oregano
- 1 łyżeczka świeżego siekanego majeranku
- sól

Składniki sałatki

- 90 g rukoli (np. Betty Bossi)
- 50 g oliwek (czarnych, zielonych lub obu rodzajów)
- 50 g Parmezanu w kawałku

Składniki dressingu

- 2 łyżki stołowe octu balsamicznego z Modeny
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek extra vergine
- sól Fleur de Sel
- świeżo zmielony pieprz
- 1 łyżeczka syropu klonowego

Przygotowanie

Bazylię, oregano i majeranek wymieszaj z oliwą z oliwek, dopraw solą i pieprzem. Pokrój cukinię w plastry o grubości ok. 5 mm, pomidory przekrój wzdłuż na połowki i ułóż warzywa na talerzu. Dopraw warzywa marynatą ziołową, odstaw na ok. 10 minut do zamarynowania.

W międzyczasie w misce energicznie wymieszaj ocet balsamiczny z solą i pieprzem, sól powinna się rozpuścić. Dodaj olej i syrop klonowy i ponownie energicznie wymieszaj. Wyłóż rukolę na dwa talerze. Ugrilluj warzywa, następnie ułóż je na rukoli. Udekoruj oliwą z oliwek i startym Parmezanem, polej dressingiem.

Eisberg: produkty bio dla świadomych mistrzów grilla

Eisberg Polska i Szwajcaria przygotowały nowe propozycje w odpowiedzi na rosnące zainteresowanie produktami bio. Od początku maja polscy klienci mogą sięgnąć po pięć nowych rodzajów sałat z biologicznych upraw. Jest to rukola, roszpunka i szpinak Baby, a także mieszanki sałat «California Mix» i «Toskana Mix». Certyfikatem bio opatrzona jest też nowa propozycja «NaturaPlan Mais Rugeli». Pasteryzowane i zapakowane w wygodnych porcjach kolby kukurydzy to świetne uzupełnienie oferty grillowej Eisberg, w której znajdziesz też szaszłyki warzywne «Gemüse Spiessli» i faszzerowane pieczarki.

«Mais Rugeli» z certyfikatem bio uzupełniają menu grillowe od Eisberg.

Hügli: Dawka aromatu od Stein's Best

Nowości od Stein's Best zadają o dodatkową porcję smaku dla Twoich dań z grilla. Sos domowy, do burgerów oraz sour-cream od marca uzupełniają ofertę sosów dla gastronomii o trzy nowe smaki. Nowe produkty znajdziesz też w linii mieszanek przypraw do grilla: Nowa mieszanka «Fish & Seafood Rub» sprawdzi się jako sucha przyprawa lub marynata do steków z tuńczyka czy halibuta oraz szaszłyków z owoców morza. • mr



Na tropie najlepszych przypraw

Aromatyczni wysłannicy z całego świata

Sól, pieprz, gałka muskatołowa i ich aromatyczni kuzyni to podstawa sztuki przyprawiania zarówno dla pasjonatów gotowania, jak i producentów żywności. Ale dlaczego mielibyśmy kogoś odsyłać tam, gdzie pieprz rośnie? I dlaczego goździki tak często lądują w daniach z kapusty? Powęszyliśmy wokół tej sprawy i udało nam się ustalić kilka pieprznych faktów.



Sól

Bez soli żaden kucharz daleko nie zajdzie. Przy tym, ściśle rzecz biorąc, sól nie jest przyprawą, ale naturalnym wzmacniaczem smaku. Istnieją rozmaite rodzaje soli, jak np. sól kamienna, morska, warzona. Różnią się one od siebie występowaniem i sposobem pozyskiwania. Zasadniczo jednak sól soli jest równa, fachowe określenie na każdy rodzaj to bowiem chlorek sodu. Tak więc sól kamienna to nic innego jak sól morską, która osadziła się w ziemi miliony lat temu. Obecność innych składników mineralnych odpowiada za różnice w aromacie i zabarwieniu niektórych rodzajów soli. Tak jest w przypadku różowej soli himalajskiej, która tak naprawdę pochodzi z Pakistanu, albo soli Fleur de Sel cieszącej się dużą popularnością wśród kucharzy dzięki wilgotnej i miękkiej strukturze ziaren.



Gałka muskatołowa

Purée ziemniaczane, niektóre potrawy mięsne oraz desery zawdzięczają gałce muskatołowej lekko orzechowy i ostrawy smak. Gałka muskatołowa to nasiona owoców muskatołowca, drzewa rosnącego głównie w Indonezji oraz na Grenadzie, małej wyspie na Morzu Karaibskim. Gałki należy używać z umiarem, już odrobina wystarczy by uzyskać wspaniały efekt.



Kminek

Ta słodko-ostra, niezwykle charakterystyczna przyprawa należy do jednej z najdłuższej stosowanych przypraw w Europie. Podłużne ziarna kminku to wysuszone nasiona rośliny o tej samej nazwie. Mielony lub ziarnisty kminek trafia przeważnie do potraw z kapusty, świetnie sprawdza się też w duszonych potrawach oraz jako dodatek do chleba.



Papryka mielona

Paprykę mieloną otrzymuje się z wysuszonych i następnie zmielonych owoców papryki. Zawartość kapsaicyny pochodzącej z nasion i białych błonek papryki wpływa na ostrość przyprawy. W kuchni węgierskiej obfitującej w potrawy przyprawiane mieloną papryką rozróżnia się różne stopnie ostrości- od bardzo ostrej, przez słodką aż po łagodną. Również w Hiszpanii i Portugalii papryka mielona jest nieodzowna w tradycyjnej kuchni.

Pieprz

Ustalmy fakty: Każdy, kto ucieka tam, gdzie pieprz rośnie, musi trafić na Madagaskar, do Indii, Malesji lub na jedną z wysp Indonezji. To tam uprawia się roślinę pieprz czarny, z której owoców otrzymuje się przyprawę. Kolor ziaren pieprzu zależy od czasu zbiorów i jego późniejszej obróbki. Pieprz czarny powstaje poprzez wysuszenie niedojrzałych i niełuskanych jagód pieprzu. Zielony pieprz otrzymuje się dzięki liofilizacji bądź zamarynowaniu w occie lub solance niedojrzałych ziaren. Pieprz czerwony powstaje z dojrzałych, niełuskanych ziaren. Pieprz biały uzyskuje się po obraniu dojrzałych czerwonych jagód. Smak i aromat pieprzu najintensywniejszy jest świeżo po zmieleniu. Jednak mielenie nie zawsze jest konieczne, całe ziarna świeżego zielonego pieprzu są doskonałym dodatkiem do zup i sosów.



To, czy pieprz jest czarny, biały, zielony czy czerwony zależy od pory zbiorów.



Goździki

Goździki to wysuszone pąki kwiatowe goździkowca korzennego. Przyprawa pochodzi z indonezyjskich Moluków, skąd już w średniowieczu dotarła do Europy. Tu goździki szybko zostały docenione, i to nie tylko ze względu na ich drzewny, ostrawy smak. Goździki mają bowiem potwierdzone działanie prozdrowotne. Nic więc dziwnego, że tak często są dodawane do ciężkostrawnych potraw z czerwonej czy kiszzonej białej kapusty.

Mieszanki przypraw

Wiele potraw uzyskuje swój wyjątkowy smak dopiero dzięki połączeniu kilku przypraw. Dokładna receptura jest często pilnie strzeżonym sekretem autora dania. Najśłynniejszym przedstawicielem tej kategorii jest przyprawa curry, która powstała w XIX w. w Wielkiej Brytanii jako próba odtworzenia wyjątkowego smaku indyjskich potraw. Ważnym składnikiem curry jest kurkuma, nadająca przyprawie charakterystyczną żółtą barwę. Poza tym w mieszance znajduje się kolendra, kmin rzymski oraz imbir.

W kuchni północnoafrykańskiej natomiast nie może zabraknąć Ras el-Hanout. To kompozycja nawet 30 różnych przypraw, łącząca w sobie słodkie, gorzkie i ostre aromaty. I chociaż mamy lato, nie możemy nie wspomnieć klasyka z Europy Środkowej: przyprawa do piernika już samym aromatem tworzy magiczną atmosferę Świąt Bożego Narodzenia. • **mr**

My pracownicy robimy różnicę

Razem przetrwamy ten trudny moment

Pandemia koronawirusa zatrzymała świat w miejscu i postawiła nas wszystkich przed zupełnie nowymi wyzwaniami. Również Bell Food Group musiała stawić czoła nowej sytuacji. Pracownicy z różnych działów firmy opowiadają, jak poradzili sobie z nieoczekiwaną sytuacją.



Kathrin Färber
Kierowniczka działu inżynierii procesowej (TOP BPM)
Bell w Zell (CH)

«Przeważnie w ramach TOP BPM nadzoruję projekty fokusowe, tworzę strategię 5S, rozwijam strukturę stanowisk pracy i wspieram optymalizację procesów. Pandemia koronawirusa bardzo zmieniła mój typowy plan dnia: przy zwiększonej wielkości produkcji jasnym priorytetem było dopilnowanie bezbłędnego przebiegu codziennych procesów produkcji i zachowanie standardów TOP BPM. Z tego względu trwające projekty musiały poczekać.

Skupiłam się na nowych obszarach działalności, w których mogłam wesprzeć firmę – zajęłam się między innymi wdrażaniem mechanizmów ochrony przed wirusem. Nad innymi projektami pracowałam z domu. Poza tym cieszyłam się z celów, jakie sobie wyznaczyłam, pomogło mi to przy nowej koordynacji tych projektów, które zostały chwilowo wstrzymane. Tymczasem sytuacja się nieco uspokoiła i mogę wrócić do moich zwykłych obowiązków.»



Krzysztof Więclaw
Kierownik działu Bell
w Niepołomicach (PL)

«Kiedy koronawirus pojawił się w Polsce musiałem przystosować sposób zarządzania zakładem do nowej rzeczywistości. Można powiedzieć, że z dnia na dzień standardowe procedury stanęły pod wielkim znakiem zapytania. Stworzyliśmy sztab kryzysowy i wspólnie ustaliliśmy, jakie należało wdrożyć rozwiązania, żeby pogodzić pracę zakładu z wprowadzonymi ograniczeniami i przepisami. W wielu przypadkach ochrona pracowników i minimalizacja ryzyka rozprzestrzeniania się wirusa znalazły się w centrum uwagi.

Ten kryzys był dla mnie kolejnym potwierdzeniem tego, że moi koledzy i koleżanki to nie tylko ludzie sukcesu, ale pracownicy zaangażowani w znajdowanie optymalnych rozwiązań w każdej sytuacji. To, że wyjdziemy z tego kryzysu obronną ręką, nie poddając się i zawsze mając rozwiązania na uwadze, zawdzięczam mojemu nieocenionemu zespołowi!»

Od teraz rubryka «My pracownicy robimy różnicę» w każdym numerze LOOK! to przestrzeń, w której pracownicy mogą wyrazić swoje zdanie na określone tematy. Chcesz zabrać głos w nowej rubryce? Napisz do nas na adres look@bellfoodgroup.com!



Stefan Potgeter
Kierownik działu usług centralnych
Bell w Seevetal (DE)

«Obecna sytuacja jest dla nas wszystkich ogromnym wyzwaniem. Po gruntownej zmianie, jaką była sprzedaż zakładów produkujących wyroby wędliniarskie i produkty convenience oraz związana z nią reorganizacja wielu działów firmy, pandemia była próbą ogniową dla całego przedsiębiorstwa.

Aby zmniejszyć fizyczną odległość, jaka nas dzieliła podczas pracy z domu, korzystaliśmy z różnych rozwiązań technicznych. Udało nam się jednocześnie sumiennie przeprowadzić zaplanowane wideokonferencje i przy tym czerpać przyjemność z pracy. Mimo wszystko bardzo brakuje nam właśnie tego bezpośredniego kontaktu z kolegami i koleżankami z pracy. Początkowo musieliśmy też przyzwycząć się do zmienionych warunków organizacji zaopatrzenia, dopasować wielkości produkcji i stawiać czoła czasem ekstremalnym wahaniom wielkości zamówień. Jednak dzięki bliskiej współpracy z produkcją i innymi działami udało nam się wspólnie sprostać wyzwaniom i zachowaliśmy płynność dostaw.

To była próba ogniowa dla całego przedsiębiorstwa.

Jestem szczególnie dumny z tego, że poza utrzymaniem normalnej produkcji udało nam się też kontynuować wiele dodatkowych projektów, jak np. te w ramach TOP BPM, rozwoju produktów, techniki, zarządzania energią oraz budowy nowych obiektów. To pokazuje, z jakim zaangażowaniem wszyscy pracownicy dążą do osiągnięcia tego samego celu, a jednocześnie wnoszą do projektów osobiste akcenty.»

Sadat Shaqiri
Przewodniczący rady zakładowej
Hubers Landhendl w Pfaffstätt (AT)

«Ostatnie miesiące dla wszystkich były wyzwaniem, w domu i w pracy. Jako członek rady zakładowej i kierownik działu rozbioru regularnie sprawdzam przestrzeganie środków ochronnych. Żeby utrzymać możliwie niską liczbę osób przebywających jednocześnie w bufecie, zgodziliśmy się chodzić na przerwy na zmianę.

Jest to wyzwaniem dla produkcji ponieważ linii produkcyjnych nie można pozostawić bez nadzoru. Musimy zatem bardzo pilnować, by nie zabawić na przerwie zbyt długo. Żeby uniknąć niepotrzebnego kontaktu, pracownicy pierwszej zmiany przychodzą teraz do pracy godzinę wcześniej. Wszyscy wstajemy więc i zaczynamy pracę godzinę wcześniej, a po 14:00 produkcja staje na 60 minut.

Od niedawna wszystkie osoby wracające z urlopu lub zwolnienia lekarskiego przechodzą test pod kątem koronawirusa żeby zapobiec infekcji wewnątrz firmy. Dla mnie jako członka rady i pracownika firmy najważniejsze jest, byśmy wspólnie przyczynili się do zwalczania wirusa. Razem nam się uda!»



Od lewej: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz** z Sylvain & CO w Essert-sous-Champvent

«Koronawirus nie ma z nami szans! Dzięki środkom ochrony przeszliśmy ten kryzys ze spokojem. Nasz pracodawca zrobił wszystko co w jego mocy, by zapewnić nam ochronę przed pandemią. Nic nie zmieniło się w naszych codziennych obowiązkach, ale zachowywanie odległości wpłynęło na atmosferę w pracy. Przestrzegamy nowych zasad, nosimy maski i regularnie dezynfekujemy ręce. Dezynfekujemy też wszystkie punkty krytyczne w zakładzie.»



Christine Dehnert
Kierowniczka bufetu w Süddeutsche Truthahn AG
w Ampfing (DE)

«Ostatnie miesiące dla nie były łatwe. W marcu w ramach środków ochrony zdrowia bufet tymczasowo zamknięto. Całe szczęście dobrze wiedzieliśmy co zrobić z «dodatkowym» czasem. Kilka dni po zamknięciu bufetu bardzo wzrosła liczba zamówień, więc moje dwie pracownice dołączyły do działu pakowania i magazynu kartonów, by tam pomóc w opanowaniu nadprogramowej produkcji. Dbaliśmy też o regularną dezynfekcję klamek i biurek w pomieszczeniach administracji i w pomieszczeniach socjalnych.

Zyskaliście szansę samodzielnie odmalować i odświeżyć wystrój bufetu.

W ramach środków ochrony wszyscy pracownicy zostali przetestowani na koronawirusa, a ponieważ testy odbyły się w bufecie, odpowiedzialność za organizację tego przedsięwzięcia spoczęła w dużej mierze na mnie. Poza tym zyskaliście czas na działania, na które wcześniej nam go zabrakło, jak np. reorganizacja szatni i ich gruntowne sprzątnięcie. Nie poprzestaliśmy na tym. Odmalowaliśmy i gruntownie posprzątnęliśmy bufet. Do takich prac przeważnie zatrudniany był fachowiec z zewnątrz, jednak dzięki dodatkowemu czasowi zyskaliście szansę samodzielnie odmalować i odświeżyć wystrój wnętrza.

Jednocześnie nie byliśmy pewni, kiedy bufet zostanie ponownie otwarty i co to może znaczyć dla nas. Dzięki nowym rozwiązaniom dbałości o higienę, które stworzyłam we współpracy z działem zarządzania jakością, już w lipcu ponownie otworzyliśmy bufet i z radością powitaliśmy kolegów i koleżanki!»



Sinuhe Hofstetter
Kierownik zakładu Hilcona Taste Factory
w Landquart (CH)

«Z Chin przez Włochy do szwajcarskiego Tessynu trafił niewidoczny wróg, który zmienił pracowników zakładu. Przychodzili do mnie z pytaniami, na które przeważnie odpowiada lekarz pierwszego kontaktu, a nie kierownik zakładu. Skala codziennie powtarzanych uwag sięgała od «To wszystko przesada» aż po «Boję się, że ja albo ktoś z moich bliskich na to umrze».

Dzięki codziennym ustaleniom z zakładem, elastyczności i gotowości do improwizacji w ramach całego łańcucha wartości, zespół Hilcona w porozumieniu z klientami firmy wypracował zorientowane na cel rozwiązanie. Ogromne zaangażowanie pracowników Hilcona Taste Factory i ich umiejętność dostosowania się do zmieniających się z dnia na dzień warunków pozwoliły nam sprostać nieoczekiwanym wyzwaniom.

Pracownicy przychodzili do mnie z pytaniami, na które przeważnie odpowiada lekarz, a nie kierownik zakładu.

Z kolei już wcześniej obowiązujące rygorystyczne standardy higieny w branży produktów spożywczych oraz wspólnie wypracowane dodatkowe środki bezpieczeństwa zagwarantowały bezpieczeństwo wewnątrz przedsiębiorstwa. I w końcu dzięki indywidualnym rozmowom z pracownikami i codziennej obecności kierownictwa udało nam się zniwelować poczucie zagrożenia i sprawić, by niewidoczny wróg nabrał konturów.»



Roland Vrecko
Kierownik produkcji mrożonek
Bell w Oensingen (CH)

«W dziale produkcji mrożonek bardzo wyraźnie odczuliśmy lockdown. Musieliśmy zatrzymać produkcję na jednej z linii produkujących towary dla gastronomii. Z kolei inne linie z dnia na dzień musiały zacząć produkować ogromną nadwyżkę. Skutkiem tego była, między innymi, praca również w soboty. W tym czasie najbardziej wzrósł popyt na produkty z mięsa mielonego. Wyraźnie było widać, że ludzie zaczęli więcej gotować w domu - a dania z mięsa mielonego są łatwe w przygotowaniu.

Początkowo pracownicy byli niepewni i nie wiedzieli, jak podejść do tej sytuacji. Dodatkowym czynnikiem były osoby z grupy ryzyka. Początkowo mieliśmy trudności z wprowadzeniem zasady zachowywania dwumetrowego odstępu. Jednak po trudnych początkach pracownicy poradzili sobie z nowymi warunkami i wykazali się dużą elastycznością.»

Reinhard Gassner
Kierownik zakładu Eisberg
w Marchtrenk (AT)

«Skutki pandemii koronawirusa odczuwalne są też w Austrii, a więc i w naszym zakładzie w Marchtrenk. Poprzez natychmiastowe wprowadzenie wszystkich podstawowych środków bezpieczeństwa i dodatkowych środków ostrożności udało nam się błyskawicznie zareagować na zaistniały kryzys.

Bardzo cieszy nas to, że do tej pory nie odnotowaliśmy żadnego przypadku zakażenia i z tego miejsca chcieliśmy jeszcze raz podziękować wszystkim pracownikom za wzorowe przestrzeganie wprowadzonych zasad bezpieczeństwa.»





Diana Riedel
Kierowniczka przedstawicielstwa rejonowego
Food Service Hügli w Radolfzell (DE)

«Z początkiem obecności koronawirusa wszyscy znaleźliśmy się w nowej i nieznanej sytuacji. Brak możliwości spotkania się z klientami i zamiast tego wyłącznie kontakt telefoniczny były dla mnie i moich kolegów dużym wyzwaniem. Mimo to udało nam się utrzymać dobry kontakt z klientami dzięki szczegółowemu przygotowaniu do każdej rozmowy. Jednak rozmowa przez telefon nie zastąpi spotkania na żywo.

Dodatkowy czas wykorzystaliśmy na prace administracyjne, jak np. aktualizacja danych klientów czy optymalizacja tras. Po kryzysie wystartujemy dobrze przygotowani do pracy. Poza tym co tydzień spotykaliśmy się na telekonferencjach i omawialiśmy różne tematy, jak szybka powtórka z Excela. Takie szkolenia na pewno przydadzą się każdemu po kryzysie. Po ostatnim wycofaniu części ograniczeń znów mogę spotykać się z klientami osobiście, z czego wszyscy się bardzo cieszymy.

Gabriela Boldeanu

Kierowniczka działu jakości Eisberg
w Pantelimon (RO)

«Pandemia niewiele zmieniła w naszej codziennej pracy, ostatecznie od dawna pracujemy z zachowaniem rygorystycznych zasad higieny. Maski, rękawiczki jednorazowe czy specjalistyczny sprzęt to nasza codzienność. Oczywiście zwiększyliśmy liczbę kontroli w części obszarów.

Tak więc obiekty znajdujące się w pomieszczeniach socjalnych, korytarzach, w bufecie, które wcześniej czyszczone były raz dziennie, teraz czyszczono częściej. Dodatkowo wprowadziliśmy dezynfekcję klamek, przełączników, biurerek, kuchenek mikrofalowych, pomieszczeń socjalnych i tak dalej.

Dla Eisberg jako producenta żywności bezpieczeństwo produkcji ma ogromne znaczenie. Zasady widoczne w życiu publicznym to tylko niewielka część nowej rzeczywistości w czasach pandemii. Mamy trzy powody, by wierzyć, że postępujemy właściwie: zaufanie klientów, opinie konsumentów i wyniki audytów.»



William Pandolfi
Kierownik zmiany w Ali-Big
w Brivio (IT)

«Na chwilę obecną nie mamy żadnych problemów z zarządzaniem produkcją i przestrzeganiem zasady zachowania odległości. Oczywiście żałujemy, że nie możemy pracować jak dotąd - ramię w ramię - czy wspólnie zjeść lunchu. Jednak te środki były koniecznością i spełniły swoje zadanie: do tej pory w zakładzie nie było żadnego przypadku infekcji.

W momencie, gdy Lombardia, gdzie położony jest zakład, została ogłoszona jednym z regionów wysokiego ryzyka, padł na nas strach przed nieznanym wirusem i jego skutkami. Informacje podawane w mediach były bardzo sprzeczne. Natychmiast wprowadziliśmy obowiązek noszenia masek i zachowania odległości, z pomocą zewnętrznej firmy zwiększyliśmy częstotliwość sprzątkowania w zakładzie – a przy tym wszystkim udało nam się utrzymać produkcję.»



Roland Kalberer
Kierownik działu kulinariów w Hilcona
Schaan (FL)

«Szereg ograniczeń w miejscu pracy był dla nas w kuchni czymś nadzwyczajnym, mimo że zachowanie higieny to nasz chleb powszedni. Obowiązek noszenia maski wypadł dosyć kuriozalnie szczególnie przy gotowaniu i degustacji. Naturalnie postępowaliśmy z większą świadomością, ostrożnością i uwagą.

Szwajcarski rząd odpowiedzialnie zareagował na kryzys. To samo tyczy się Hilcony i powołanego sztabu ds. pandemii, który na czas podjął konieczne decyzje i zadbał o dobrą komunikację. Mimo to przez panujące w dużych częściach społeczeństwa rozluźnienie mam ręce pełne pracy. Mam nadzieję, że mimo obciążenia dla gospodarki, z zaistniałej sytuacji wyniknie dla naszej przyszłości również kilka pozytywów i nauczymy się pracować w bardziej zrównoważony sposób.»



Patrik Keller
Kierownik PPS/usług produkcyjnych
i zastępca kierownika zakładu
Hügli w Steinach (CH)

«Kryzys związany z pandemią to dla mnie nadal nadzwyczajny, niepewny, ale też interesujący moment, który zarówno w życiu zawodowym, jak i prywatnym wymaga i będzie wymagał od nas wiele elastyczności i zdolności organizacyjnych. W pracy stanąłem przed szczególnym wyzwaniem.

Z jeszcze większą uwagą musiałem przyjrzeć się całemu łańcuchowi wartości, by lepiej zrozumieć potrzeby klientów (wewnętrznych i zewnętrznych) i na nie odpowiedzieć. Wiele się przy tym nauczyłem, np. stosowania nowych narzędzi, które pomogły nam osiągnąć założone cele i ukończyć bieżące projekty. Pozytywnym doświadczeniem było korzystanie z Webexu. Mimo to bardzo brakowało mi bezpośredniego kontaktu międzyludzkiego, który niestety traci się w tele- i wideokonferencjach.

Dlatego w moim przypadku nie sprawdzi się praca zdalna w pełnym wymiarze, chociaż w przypadku części zadań na pewno jest rozsądnym rozwiązaniem, o ile ma się do tego warunki w domu. Ponieważ kryzys zamroził moje obowiązki w obszarze społecznym (np. w stowarzyszeniu), dodatkowe wolne chwile i weekendy spędziłem z rodziną, uprawiając sport i dbając o rozwój osobisty.



Jarosław Korman
Kierownik sprzedaży
w Eisberg w Legnicy (PL)

«Na ostatni tydzień przed lockdownem mieliśmy zaplanowane spotkanie z największym klientem gastronomicznym w Polsce. Ze względu na ograniczenia w podróżowaniu i kontakcie bezpośrednim spotkanie dotąd się nie odbyło. To doskonale pokazuje, jak ogromny wpływ pandemia wywarła na branżę gastronomiczną w Polsce. Nawet po rozluźnieniu ograniczeń obroty w gastronomii rosną bardzo powoli. Wspólne projekty z Hügli Polska musieliśmy odłożyć na bok.

Kryzys wpłynął też na pracę naszego zakładu: w dziale produkcji wprowadziliśmy godzinną przerwę pomiędzy zmianami by uniknąć kontaktu między pracownikami. Codzienne pomiary temperatury, dezynfekcja rąk i noszenie masek we wszystkich działach spowalnia pracę i odbija się na wydajności. Utrudnienia nie ominęły kolegów i koleżanek z administracji.

Trudno jest skupić się na obowiązkach tygodniami pracując z domu, w którym zamknięta jest cała rodzina, często z małymi dziećmi. Brak spotkań na żywo wydłuża pracę nad częścią projektów. Jednak najważniejsze jest to, by przestrzegać środków bezpieczeństwa i chronić zdrowie wszystkich pracowników. Zdajemy sobie sprawę z tego, jakie skutki miałyby przypadki zachorowania i kwarantanny na i tak osłabione pandemią wyniki przedsiębiorstwa. To najlepsza motywacja, by w dalszym ciągu przestrzegać środków bezpieczeństwa i przetrwać kryzys w zdrowiu.»

Jubileusze

LOOK! gratuluje jubilatów świętującym w okresie czerwiec – sierpień 2020

Bell Szwajcaria

20 lat pracy

Uthayakumar Eliyathamby, 15 czerwca, Bell Schweiz AG, Oensingen

Victor Rinus Solomon, 30 czerwca, Bell Schweiz AG, Zell

Walter Schwegler, 1 lipca, Bell Schweiz AG, Zell

Shukrije Kuqi, 3 lipca, Bell Schweiz AG, Zell

Hysen Mustafa, 4 lipca, Bell Schweiz AG, Zell

Emebet Tesfaye, 10 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Manoranjitha Tharmagulasingham, 10 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Balasingam Muthuthamby, 17 lipca, Bell Schweiz AG, Zell

Paramathas Paramanandan, 17 lipca, Bell Schweiz AG, Zell

Thangavel Sinnathurai, 17 lipca, Bell Schweiz AG, Zell

Belkisa Memic-Smirko, 14 sierpnia, Bell Schweiz AG, Oensingen

Somboon Müller, 14 sierpnia, Bell Schweiz AG, Oensingen

Ananthar Markandu, 21 sierpnia, Geiser AG, Schlieren

25 lat pracy

Frédéric Adler, 1 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Gilles Schmitt, 1 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Stefanie Stange, 1 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Boban Markovic, 6 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Pascal Studer, 9 czerwca, Bell Schweiz AG, Cheseaux

Martial Vogt, 12 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Christina Albisser, 15 czerwca, Bell Schweiz AG, Zell

Urs Wälti, 1 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Thomas Böhler, 10 lipca, Geiser AG, Schlieren

André Kurt, 10 lipca, Bell Schweiz AG, Oensingen

Robert Frei, 17 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Jean-Pierre Gschwind, 27 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Shahe Ramaj-Avdyli, 31 lipca, Bell Schweiz AG, Oensingen

Joseph Kuttler, 14 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

Flavien Guerin, 28 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

Dany Sutterlin, 28 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

30 lat pracy

Sylvie Martin-Bohèas, 1 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

David Sinniger, 1 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Ljubisa Kerculjevic, 11 czerwca, Bell Schweiz AG, Oensingen

Rolf Grogg, 1 lipca, Bell Schweiz AG, Oensingen

Ferdinand Müller, 1 lipca, Geiser AG, Schlieren

Thierry Parmentier, 1 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Renee Moyses, 1 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

Vincent Muller, 1 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

Pierre Schertzinger, 1 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

Gilbert Ott, 6 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

Michel Schelcher, 27 sierpnia, Bell Schweiz AG, Bazylea

35 lat pracy

Gilbert Pahud, 1 lipca, Bell Schweiz AG, Cheseaux

Hansruedi Rüfenacht, 1 sierpnia, Bell Schweiz AG, Oensingen

40 lat pracy

Nicole Schappler, 2 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Gérard Baud, 5 czerwca, Bell Schweiz AG, Cheseaux

Rolf Rothenbühler, 17 czerwca, Bell Schweiz AG, Oensingen

Josef Birrer, 4 sierpnia, Bell Schweiz AG, Zell

Emerytura

Kurt Dubach, 30 czerwca, Bell Schweiz AG, Zell

Eliane Stocker, 31 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Willi Eggenberger, 31 sierpnia, Bell Schweiz AG, Gossau

Wczesna emerytura

Simon Ketterlin, 30 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

René Linder, 30 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Francis Schmitt, 30 czerwca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Myriam Gadola, 31 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Marc Juncker, 31 lipca, Bell Schweiz AG, Bazylea

Annemarie Lüscher, 31 sierpnia, Bell Schweiz AG, Zell

Odeszli

Vincent Bartholomé, 23 lutego, Bell Schweiz AG, Bazylea

Sivasamboo Yoganathan, 30 kwietnia, Bell Schweiz AG, Zell

Mladen Haban, 17 czerwca, Geiser AG, Schlieren

Bell International

20 lat pracy

Natalie Obermann, 2 czerwca, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

Gerhard Aicher, 19 czerwca, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Zila Smajic, 26 czerwca, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Nihad Hasanovic, 28 czerwca, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

Günther Petermaier, 16 sierpnia, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

Olga Becker, 23 sierpnia, Bell Deutschland GmbH & Co. KG,

Harkebrügge

25 lat pracy

Claudia Kobler, 24 lipca, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

30 lat pracy

Bernhard Olliges, 16 lipca, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

Frank von Ohlen, 1 sierpnia, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

Emerytura

Anna Dziadoń, 20 lipca, Bell Polska, Niepołomice

Sergej Neuwirt, 31 lipca, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 lat pracy

František Truchlý, 1 lutego, Hügli Food s. r. o., Zásmyky

Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva, 1 kwietnia, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Yousif Esmaeil El-Fatih, 1 kwietnia, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Makfire Sadikaj, 1 kwietnia, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Nirmaladevy Yejamogan, 17 maja, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Valerij Vilgauk, 13 czerwca, Hügli, Radolfzell

Erich Rosa, 19 czerwca, HFC GmbH, Bad Wünnenberg

Mohan Kandiah, 26 czerwca, Eisberg AG, Dällikon

Werner Ritter, 1 lipca, Hilcona AG, Schaan

Besim Ahmeti, 1 lipca, Hilcona Gourmet S.A., Orbe

Samir Husejinovic, 1 lipca, Hilcona Gourmet S.A., Orbe

Muharrem Kutbay, 1 lipca, Eisberg AG, Dällikon

Karlheinz Senn, 3 lipca, Hügli, Radolfzell

Sabine Vogel, 3 lipca, Hügli Österreich, Hard

Nijazi Murseli, 3 lipca, Eisberg AG, Dänikon

Muhunthan Thanabalasingham, 17 lipca, Eisberg AG, Dällikon

Sterzer Alexander, 14 sierpnia, HFC GmbH, Bad Wünnenberg

Sergio D’Inca, 15 sierpnia, Eisberg AG, Dällikon

Rosalia Marchetta, 25 sierpnia, Hügli, Radolfzell

Angela Migliaccio, 28 sierpnia, Hügli, Radolfzell

Rafija Durmisi, 31 sierpnia, Eisberg AG, Villigen

25 lat pracy

Roman Müller, 1 maja, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Daniela Burri, 1 czerwca, Hilcona AG, Schaan

Thomas Kuehnis, 1 czerwca, Hilcona AG, Schaan

Mustafa Mermer, 6 czerwca, Eisberg AG, Dällikon

Peter Slanschek, 15 czerwca, Hilcona AG, Schaan

Isaltina Maria Mateus Rebelo Figueira, 15 czerwca, Eisberg AG, Dällikon

Fernando Belo Maia, 1 lipca, Hilcona AG, Schaan

Jörg Brucker, 3 lipca, Hügli, Radolfzell

Nerime Alili, 3 lipca, Eisberg AG, Dänikon

Selim Sadikaj, 14 lipca, Eisberg AG, Dänikon

Maria De Nova e Sousa, 15 lipca, Hilcona AG, Schaan

Therese Assala, 17 lipca, Eisberg AG, Dällikon

Barbara Benko, 24 lipca, Hilcona AG, Schaan

Waldemar Keilbach, 24 lipca, Hügli, Radolfzell

Niels Rainer Frank, 1 sierpnia, Hügli, Radolfzell

Imke Glocker, 1 sierpnia, Hügli, Radolfzell

Jürgen Werkle, 1 sierpnia, Hügli, Radolfzell

Manuela Suter, 7 sierpnia, Eisberg AG, Dällikon

Heinz Wegmann, 12 sierpnia, Hilcona AG, Schaan

Amélia Da Conceicao Faria Oliveira, 17 sierpnia,

Eisberg AG, Dällikon

**Play &
Win!**

30 lat pracy

Manuel Rego Oliveira, 1 marca, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Ana Rita Fernandes Lopes, 1 maja, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Ulrike Wiedenbauer, 2 maja, Hügli Österreich, Hard

Sinnarasa Kathirgamu, 28 maja, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Karin Dupper, 1 czerwca, Hügli, Radolfzell

Raimund Marchler, 1 czerwca, Hilcona AG, Schaan

Renato Marni, 1 czerwca, Hügli Schweiz, Steinach

Rasathurai Murugupillai, 1 czerwca, Eisberg AG, Dällikon

Mirjana Grbavac, 5 czerwca, Hügli, Radolfzell

Rolf Gruber, 18 czerwca, Hügli, Radolfzell

Holger Kleinschmidt, 1 lipca, Hügli, Radolfzell

Jose Enrique Andrade Gider, 1 lipca, Hilcona AG, Schaan

Vicky Booth, 30 lipca, Huegli UK, Redditch

Angelika Reck, 30 lipca, Hügli, Radolfzell

Matthias Martin, 1 sierpnia, Hügli, Radolfzell

Guenter Kopitsch, 13 sierpnia, Hilcona AG, Schaan

40 lat pracy

José De Matos Veiga, 6 marca, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro, 11 kwietnia, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Emerytura

Ternovski Alexander, 29 lutego, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*dodano*)

Durmus Kömürçü, 31 marca, Eisberg AG, Dällikon (*dodano*)

Max Bossard, 30 czerwca, Eisberg, Dällikon

Josef Köchl, 30 czerwca, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Jürgen Lindner, 30 czerwca, Hügli, Radolfzell

Harek Mahfoud, 30 czerwca, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Christian Schlegel, 30 czerwca, Hilcona AG, Schaan

Marianne Schmid, 30 czerwca, Hügli, Radolfzell

Niels-Rainer Frank, 31 lipca, Hügli, Radolfzell

Jürg Schwengeler, 31 lipca, Hilcona AG, Schaan

Dieter Weller, 31 lipca, Hügli, Radolfzell

Emerytura

Manuel Jorge De Matos Fernandes, 31 marca, Hügli, Steinach (*dodano*)

Bernhard Erni, 31 marca, Hügli, Steinach (*dodano*)

Richard Schmid, 30 czerwca, Hilcona AG, Schaan

ZNAJDŹ OBRAZ Wygraj kurs grillowania

Pytanie konkursowe

Na której stronie tego numeru znajduje się zdjęcie, z którego pochodzi ten wycinek?

Nagrody

1x wybrany kurs grillowania lub gotowania dla dwóch osób o wartości 400 euro.

10x bon na zakupy o wartości 30 euro w lokalnym supermarkecie.

Jak wziąć udział?

Wyślij rozwiązanie wraz ze swoim imieniem i nazwiskiem, (poprzednim) miejscem pracy oraz pracodawcą na adres look@bellfoodgroup.com.

Termin nadsyłania rozwiązań to 18 września 2020 roku.

Spośród nadesłanych prawidłowych odpowiedzi wylosujemy te zwycięskie. Odpowiedzi nadesłane wielokrotnie przez jedną osobę nie zostaną uwzględnione w losowaniu. Zwycięzcy zostaną osobiście poinformowani o wygranej. Nie udzielamy informacji telefonicznej ani korespondencyjnej na temat losowania.



Do tej pory pracownicy przedsiębiorstwa w Szwajcarii otrzymywali wraz z każdym numerem LOOK! zestawy bonów od spółki macierzystej Coop. Ze względu na zmianę czasów produkcji w Coop, w przyszłości nie będzie to możliwe.

Tym samym uzyskaliśmy możliwość stworzenia nowego rozwiązania, na którym skorzystać mogą wszyscy pracownicy grupy, niezależnie od kraju i działu, w którym są zatrudnieni. Dlatego odtąd w każdym numerze LOOK! znajdziesz nowy konkurs dla wszystkich czytelniczek i czytelników magazynu.

Hilcona Agrar każdego dnia spisuje się na medal.

Cała naprzód po najlepsze warzywa

Nie tylko w czasie zbiorów zespół Hilcona Agrar ma ręce pełne roboty. Poza wsparciem dla 500 gospodarstw, z których pochodzą warzywa przeznaczone na konserwy Hilcony, zespół ma wiele innych zadań: od opracowania nasion, przez koordynację ilości i harmonogramu zbiorów, po badania terenowe i wiele więcej.

Doradcy Hilcony Agrar zapewniają gospodarstwom rolnym kompleksowe wsparcie.

Doradcy ds. upraw Stefan Däster (po lewej) oraz Ueli Giger (po prawej) regularnie kontrolują dojrzewanie uprawianych warzyw.



Rocznie Stefan Däster i Ueli Giger pokonują samochodem blisko 70 000 kilometrów. I to nie po europejskich autostradach, ale wyłącznie po (czasem polnych) drogach Wyżyny Szwajcarskiej i okręgu Rheintal. Na tym obszarze dwaj doradcy ds. upraw zapewniają wsparcie blisko 500 gospodarzom, którzy na podstawie kontraktu na uprawy dostarczają Hilconie Agrar

groch, fasolę, marchew paryską i inne warzywa na przetwory.

Wsparcie Hilcony jest kompleksowe. Hilcona Agrar towarzyszy gospodarzom od analizy i oceny stanu pól, przez planowanie upraw i wysiew, aż po zbiory z wykorzystaniem własnych zaawansowanych maszyn gospodarzy. Z tych upraw pochodzą, m.in. ziemniaki i szpinak przeznaczone dla odbiorców w Liechtensteinie. «W naszej pracy wszystko zależy od dobrej koordynacji» wyjaśnia Andreas Messerli, dyrektor Hilcony Agrar. «Nie możemy pozwolić, by wszystkie uprawy dojrzały jednocześnie, ale stopniowo, dzięki czemu co dzień zbieramy i dostarczamy świeże produkty.»

By tak się stało, sześciuosobowy zespół odpowiedzialny za uprawy każdego dnia, szczególnie w czasie zbiorów, daje mistrzowski popis logistyki. W końcu natura niewiele pozwala zaplanować z dużym wyprzedzeniem.

Czas zbiorów ustala się poprzez stopniowy wysiew na kolejnych polach. Jednak późniejsze tempo i jakość wzrostu roślin zależy w głównej mierze od pogody. «W tym roku groch, fasola i marchew miały optymalne warunki wzrostu dzięki wilgotnej i niezbyt gorącej pogodzie w maju i czerwcu» mówi Andreas Messerli. «To wielkie szczęście po dwóch latach z długimi okresami upałów.»



Kombajn do zbioru grochu szybko zbiera delikatne strączki.

Z pola do puszki w zaledwie kilka godzin.

Kombajn wyrusza w pole około ósmej godziny wieczorem by zebrać dojrzały groch. Chłodniejsze temperatury nocą służą drobnym zielonym ziarnom lepiej niż upał w ciągu dnia.

W trakcie jednego cyklu pracy nowoczesna maszyna zbiera groch w strączkach i wytuskuje z nich ziarna, które ostatecznie trafiają do zbiornika.

Po wypełnieniu zbiornika kombajnu kierowca ciężarówki przeładowuje zbiór i rusza w drogę, by dostarczyć delikatny ładunek wprost do Hilcony. Tam ziarna są myte i sortowane według rozmiaru.

Następnie kilkakrotnie przechodzą surową kontrolę, w trakcie której usuwane jest wszystko to, co nie powinno trafić na talerz konsumenta.

Po wszystkich groszek trafia do puszek sam lub w towarzystwie marchewki paryskiej. I tak od momentu zbioru warzyw do utrwalenia ich smaku w puszcze mija zaledwie kilka godzin.



Trzydziestostopniowe upały stanowią duże zagrożenie dla upraw grochu. Ziarna szybciej dojrzewają, żółkną i twardnieją, a przy zbyt dużym odstępie czasu pomiędzy zbiorem a przetworzeniem mogą nabrać kwaśnego smaku. To duży problem w obliczu zmian klimatycznych. Dlatego Hilcona Agrar testuje nowe odmiany grochu odporne na upały. «Regularnie testujemy nowe odmiany nasion i na przestrzeni lat obserwujemy, jak zachowują się wyrastające z nich uprawy», podaje Andreas Messerli.

Groch musi spełnić szereg kryteriów. Największy jest popyt na groch o drobnych i bardzo drobnych ziarnach. Dodatkowo, odbiorcy kontrolują twardość ziaren tak zwanym «tenderometrem». Pomiar ten pozwala określić optymalny moment zbioru plonów z kolejnych pól.

Największy jest popyt na groch o drobnych i bardzo drobnych ziarnach.



W czasie zbiorów Andreas Messerli odwiedza pola każdego tygodnia.

Rozmowa z Andreasem Messerlim.

W 2018 roku objął Pan stanowisko dyrektora Hilcony Agrar. Czy miał Pan wcześniej styczność z rolnictwem?

Już w czasach szkolnych dorabiałem sobie w przedsiębiorstwach rolnych. Później podjąłem studia z zakresu agronomii. Po przystankach w marketingu i sprzedaży w branży produktów konsumenckich dwa lata temu miałem to szczęście przejąć kierownictwo w Hilconie Agrar po moim koledze, który po 38 latach pracy przeszedł na emeryturę. Ta praca sprawia mi wiele przyjemności, bo jestem ogniwem łączącym uprawę i przetwórstwo plonów natury.

Czy wychodzi Pan czasem w pole? Czasem? W czasie zbiorów jestem na polach każdego tygodnia, sprawdzam jakość upraw i szacuję, na jaką objętość zbiorów w najbliższych dniach możemy liczyć. Poza tym często zachodzi nieplanowana potrzeba pracy na miejscu. Na przykład po dużych opadach gradu musimy ocenić szkody i oszacować straty.

Jako przedstawiciel Hilcony Agrar jest Pan również członkiem organizacji zrzeszających rolników. Jakie tematy są tam obecnie dyskutowane?

Reprezentuję interesy Hilcony w różnego rodzaju organizacjach branżowych i komisjach. Toczy się wiele dyskusji na temat zmian klimatycznych i naszej reakcji na nie. Wiele mówi się też o coraz bardziej restrykcyjnych ograniczeniach w stosowaniu środków ochrony roślin. Faktem jest, że klienci oczekują bardziej ekologicznych metod produkcji żywności. Dla nas oznacza to konieczność znalezienia alternatyw spełniających te wymagania. Jednak taka zmiana znajdzie odzwierciedlenie w cenach produktów, co musimy uświadomić konsumentom.

Obecnie stosowane są jeszcze tenderometry mechaniczne. Jednak nowy, elektroniczny model jest gotowy do użycia i zostanie przetestowany już w tym sezonie.

Zaawansowana technika od dawna należy do standardowego wyposażenia gospodarstw produkujących dla Hilcony. Przykładem może być nowoczesna sadzarka do ziemniaków. Z pomocą systemu nawigacji GPS traktor porusza się po polu, podczas gdy doczepiona do niego sadzarka precyzyjnie umieszcza zabezpieczone zaprawą przeciwgrzybiczą sadzenia w przygotowanych bruzdach. A wszystko to w jednym cyklu pracy.

To, co dzisiaj robią za nas maszyny, 80 lat temu, u początków uprawy warzyw na przetwory, wymagało wiele pracy fizycznej. Już wówczas założyciele przedsiębiorstwa, które później stało się Hilconą (od pierwszych liter nazwy «**Hilti Convenience Nahrungsmittel**», oznaczającej żywność convenience od Hilti) uprawiali część produktów przeznaczonych na konserwy na własnych polach, do dziś należących do Hilcony Agrar.

Obecnie Hilcona jest jedynym producentem warzyw konserwowych w Szwajcarii. Do tego wykorzystuje produkty od lokalnych dostawców, w tym blisko 3400 ton grochu, 2200 ton fasoli i ponad 1800 ton marchwi paryskiej. To produkty najwyższej jakości opatrzone certyfikatem «Suisse Garantie» oraz coraz częściej oznaczeniem Bio.

Hilcona przetwarza ok. trzech czwartych zbiorów we własnych zakładach. Statystyki

sprzedaży z ostatnich lat dowodzą, że od dnia założenia przedsiębiorstwa warzywa konserwowe Hilcony cieszą się niesłabnącą popularnością. Od momentu wybuchu pandemii koronawirusa w Liechtensteinie wyprodukowano rekordową ilość konserw warzywnych.

Poza produkcją konserw, Hilcona Agrar dostarcza świeże warzywa prosto z pola do szwajcarskich zakładów produkujących żywność. Taka współpraca jest ogromną zaletą w przypadku wyczerpania zdolności produkcyjnej w Hilconie. «W takiej sytuacji staramy się sprzedać nadmiar warzyw naszym klientom» mówi Andreas Messerli. «Z całych sił staramy się uniknąć marnowania żywności w naszych zakładach.» • *mr*

Obecnie Hilcona jest jedynym producentem warzyw konserwowych w Szwajcarii.

W zakładzie Hilcony w Schaan świeżo zebrane warzywa w możliwie krótkim czasie trafiają do puszek.



Delektuj się bez obaw kiełbaskami Bell

Imponująca liczba

Prawdopodobnie niewiele innych produktów żywnościowych przechodzi kontrolę jakości równie często, jak mięso. LOOK! postanowił to sprawdzić i na przykładzie kiełbasek od Bell dowieść, że nie są to puste słowa.

190 to duża liczba. Robi jeszcze większe wrażenie, jeśli dodamy, że jest to liczba kontroli jakości, jakim poddawane są kiełbaski Bell zanim opuszczą zakład produkcyjny w Bazylei, od surowych składników po gotowy produkt. Chrupiące kiełbaski od Bell z mięsa wołowego i wieprzowego to doskonały przykład tego, z jaką dbałością opracowujemy receptury i wytwarzamy nasze produkty by spełniły wymogi jakości i smaku.

Produkty są poddawane kontrolom jakości na wszystkich etapach produkcji: badane są żywe zwierzęta, surowiec do produkcji i produkt, ale też urządzenia i środki transportu, prowadzone są także kontrole w halach produkcyjnych.

W przypadku kiełbasek Bell proces kontroli rozpoczyna się od odbioru żywca wołowego i wieprzowego. Dokumenty przekazywane przez dostawcę zawierają informacje na temat dostarczonych zwierząt, tj. ich pochodzenia, metody chowu czy nazwiska hodowcy. Weterynarz kontroluje stan zdrowia zwierząt oraz numery ich kolczyków, dopiero po tej kontroli proces produkcji może się rozpocząć.

Około jednej czwartej wszystkich kontroli ma miejsce jeszcze przed ubojem i skupia się na przestrzeganiu zasad humanitarnego traktowania zwierząt oraz speł-

nieniu ustawowych wymogów, jak np. rozporządzenia o ochronie zwierząt. Na etapie przetwarzania – rozbioru, rozdrabniania, nadziewania, wiązania, wędzenia i pakowania - kontrole skupiają się na jakości mięsa oraz sposobie jego obróbki. Na późniejszym etapie kontrolowany jest sposób przechowywania i transportu gotowych produktów.

33 spośród łącznej liczby 190 kontroli przeprowadzane są zgodnie ze standardami ustawowymi, pozostałe 157 kontroli opiera się na wytycznych wewnętrznych Bell, wymogach klientów oraz standardach produkcji produktów żywnościowych, tj. IFS Food czy FSSC 22000. 143 kontrole są integralną częścią procesu produkcji, 47 to tak zwane kontrole wspomagające, które odpowiadają za generalną higienę i bezpieczeństwo środowiska produkcji: są to, na przykład, pomiary ilości drobnoustrojów w powietrzu czy kontrola wody pitnej.

Ta ogromna liczba i różnorodność kontroli to gwarancja bezpieczeństwa i smaku naszych produktów. Dzięki temu nasi konsumenci mogą zawsze być pewni: Każdy produkt od Bell Food Group to dobry produkt. • sh

Każda kontrola to gwarancja bezpieczeństwa i smaku.

