

# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

02 2020

**Împreună  
într-o perioadă  
dificilă**

MULTE  
MULȚUMIRI





## Rezumat

### Din companie

- 4 Prietenul periculos al prinților**  
IT Security Awareness

### Privire de ansamblu

- 6 «Zero carne. Un produs veritabil elvețian.»**  
Burgerul «The Green Mountain» disponibil acum și în rețeaua comerțului cu amănuntul
- 7 Combinarea expertizei cu noul iBox**  
La Hilcona, dezvoltarea produselor se realizează într-un atelier multifuncțional

### Lumea noastră culinară

- 8 «Deseori, diferența dintre un preparat suculent și unul uscat o fac doar câteva grade»**  
Deveniți experți ai preparatelor la grătar cu ajutorul sfaturilor oferite de specialistul Philipp Glauser
- 10 Pentru momente pline de savoare la dumneavoastră acasă**  
Bucurați-vă de o varietate de preparate la grătar cu inovațiile Bell Food Group
- 16 Ambasadorii culinari din întreaga lume**  
Pe urmele condimentelor clasice
- Articol de prima pagină
- 18 Împreună într-o perioadă dificilă**  
Oamenii fac diferența

### Aniversări

- 24 Aniversări**  
LOOK! celebrează aniversările din perioada iunie – august 2020

### Competiție

- 27 Câștigați un curs de gătit la grătar**  
Căutați imaginea

### La locația din...

- 28 Implicare totală pentru cele mai bune legume**  
Hilcona Agrar furnizează în fiecare zi noi soluții de top

### Asta da calitate!

- 32 Un număr impresionant**  
Savurați crenvuștii Bell în siguranță

## Sunt mândru de voi!

### Dragi angajați,

Anul 2020 este un an care va rămâne mult timp în amintirea noastră. Pandemia de coronavirus a ținut toată lumea cu sufletul la gură și a atins o amploare pe care cu greu am fi putut să ne-o imaginăm. Nimeni nu s-a putut sustrage acestei amenințări invizibile. De la o zi la alta, viețile noastre s-au concentrat asupra unui singur lucru: cum putem controla acest virus și cum pot să contribuim la acest lucru prin comportamentul meu.

Pandemia de coronavirus a afectat și Bell Food Group. Anumite segmente comerciale, precum serviciile alimentare, activitățile sistematice de gastronomie sau unitățile care oferă produse la pachet au fost suspendate, respectiv închise aproape complet timp de mai multe săptămâni pe durata perioadei de carantină. În alte domenii a trebuit să facem față rapid unor volume de producție masive. Întregul departament de producție a alimentelor se afla în fața unei mari provocări care implica, pe de o parte, protejarea sănătății angajaților noștri, iar pe de altă parte asigurarea aprovizionării cu alimente a populației.

### Am tratat cu seriozitate situația încă de la început.

După izbucnirea pandemiei de coronavirus, am format imediat echipe centrale și regionale de gestionare a crizei. Am tratat cu seriozitate situația încă de la început. Pentru toate fabricile noastre au fost create și implementate concepte de igienă și protecție. Astfel, am reușit până în prezent să asigurăm un loc de muncă sigur pentru angajații noștri și să împiedicăm răspândirea coronavirusului în fabricile noastre.

Știu că această situație a fost una dificilă și tulburătoare și pentru dumneavoastră. Unele dintre fabricile noastre

se află în așa-numite focare de infecție și sunt amenințate constant de pandemie. Fluctuațiile majore ale volumelor de producție și respectarea tuturor măsurilor de igienă și protecție au reprezentat factori solicițanți pentru noi toți – iar situația va rămâne neschimbată și în următoarele săptămâni și luni.

Până acum am reușit să facem față cu bine acestei provocări fără precedent reprezentate de coronavirus. Acesta este meritul dumneavoastră, stimați angajați. Din acest motiv, este foarte important pentru mine să vă mulțumesc în numele Bell Food Group. Modul în care v-ați adaptat la diferite situații, flexibilitatea dumneavoastră și solidaritatea reciprocă m-au impresionat profund. Și, într-adevăr, pot spune că m-au făcut să mă simt mândru.

Pandemia nu s-a terminat. Efectele acesteia vor fi resimțite pe o perioadă îndelungată și vom avea, în continuare, nevoie de multă putere pentru a le face față. Suntem o echipă diversă, eficientă, cu o bază economică sănătoasă și avem cei mai buni angajați. Vă doresc în continuare multă sănătate și sunt convins că vom putea face față și în viitor acestei situații extraordinare, grație implicării dumneavoastră.

Lorenz Wyss  
Președintele Consiliului de administrație





În lumea digitală, fraudatorii au, în general, un singur scop: interceptarea datelor în detrimentul dumneavoastră sau al angajatorului dumneavoastră. Prin urmare, este cu atât mai important să procedăm cu atenție și cu precauție când vine vorba de propriile date. Cu ajutorul LOOK! vă puteți îmbunătăți cunoștințele privind securitatea IT și obțineți sfaturi practice pentru activitățile de zi cu zi.

Cu toții am primit acest mesaj cel puțin o dată: un e-mail din partea unui prieten care ne informează că ne așteaptă o mare bogăție.

**Procedați cu grijă, citiți cu atenție și analizați critic.**

Pentru a accesa acești bani, sunt necesare doar un mic virament și câteva informații. Întotdeauna ștergem un astfel de e-mail fără a-i acorda atenție.

Din păcate, nu toți fraudatorii din lumea digitală sunt la fel de evidenți ca înstăritul prieten. Prin urmare, este necesar să procedăm cu grijă, să citim cu atenție și să analizăm critic.

**În cazul atacurilor cibernetice sunt relevante informațiile oricărei persoane**

Intențiile fraudatorilor nu sunt atât de inocente cum încearcă să ne convingă numeroase e-mail-uri de phishing; aceștia doresc să obțină informații și date pentru a face rău unei firme sau unei persoane. În general, sunt suficiente doar puține informații, de exemplu, un cont de utilizator activ și o parolă corectă, indiferent dacă contul aparține unui director executiv sau unui stagiar angajat temporar.

Odată ce au obținut acces la rețea, fraudatorii pot distribui, de exemplu, un software rău-intenționat prin e-mail sau pot intercepta alte date, pentru a obține acces la sistemele centrale. Este posibil ca un e-mail intern să

## Sfaturi practice pentru dumneavoastră

Pe lângă cele «10 reguli pentru securitatea IT» prezentate în revista LOOK! în ediția 1/20, vă oferim aici câteva sfaturi concrete:



### Verificați fișierele, link-urile și paginile web în privința software-urilor rău-intenționate

Doriți să verificați dacă un fișier, un link sau o pagină web conține un software rău-intenționat? Pe pagina [www.virustotal.com](http://www.virustotal.com) puteți solicita verificarea fișierelor și a URL-urilor în diverse formate.



### Protecția parolei

- Pentru parolele dumneavoastră, utilizați majuscule și minuscule, cifre și caractere speciale. Cu cât parola este mai lungă, cu atât este mai mare gradul de siguranță oferit.
- Utilizați o parolă diferită pentru fiecare cont de utilizator.
- Nu divulgați parola persoanelor terțe; utilizați în schimb, de exemplu, funcția de delegare din Outlook.
- Nu vă păstrați niciodată parolele scrise.



### Idei de parole

- Generați parolele dumneavoastră conform unei anumite scheme, pe care o cunoașteți doar dumneavoastră, de exemplu, versurile unei poezii sau titlul unui basm.
- Utilizați cifre sau caractere speciale în locul literelor, de exemplu, 3 în loc de E sau ! în loc de 1.



### Protecția informațiilor confidențiale

- Lucrați mult în afara biroului? Echipați-vă monitorul cu o folie de protecție cu filtru de confidențialitate.
- Blocați rapid ecranul prin apăsarea tastei Windows împreună cu tasta L.



### Actualizări de software

- Instalați actualizări de software, de exemplu, pe dispozitive mobile, cât mai curând posibil, pentru a elimina vulnerabilitățile din sistemul de securitate.

nu fie considerat drept periculos de către gateway-ul de securitate pentru e-mail și să fie distribuit fără restricții în cadrul companiei, cât timp nu este descoperit de utilizatori atenți.

### Nici instrumentele de securitate nu sunt perfecte

Deși în domeniul securității IT s-au luat toate măsurile pentru a detecta un atac cibernetic cât mai devreme, acest proces este un joc de-a șoarecele și pisica. Un instrument de securitate care astăzi este considerat «perfect» se poate confrunta mâine cu un software rău-intenționat care ieri nu exista.

Factorul decisiv este reprezentat de utilizatorii vigilenți care gestionează cu atenție datele cu caracter personal, contribuind astfel la protecția acestora. Prin urmare, chiar și cel mai bun lacăt este inutil dacă cheia este ascunsă sub covor. • sh

**Chiar și cel mai bun lacăt este inutil atunci când cheia este ascunsă sub covor.**



Burgerul «The Green Mountain» disponibil acum și în rețeaua comerțului cu amănuntul

## «Zero carne. Un produs vegetabil elvețian.»

În gastronomia elvețiană, burgerul «The Green Mountain» reprezintă de peste un an alternativa ideală pentru fanii burgerilor care doresc să reducă consumul de carne. De la finalul lunii martie a acestui an, și consumatorii finali au posibilitatea de a savura chiftele de burgeri. Însoțit de un pachet de indicații cuprinzător, burgerul «The Green Mountain» a fost lansat cu succes în rețeaua vânzătorilor cu amănuntul și este din ce în ce mai îndrăgit.



Fie din iubire pentru animale, fie din dorința de a proteja mediul, din ce în ce mai mulți oameni consumă carne în cantități mai mici sau evită total preparatele din carne. Dar trebuie să renunțe din acest motiv și la savoirea burgerilor suculenți? Managerul de proiect «The Green Mountain», Werner Ott, afirmă: «Nu!»

Cu burgerul «The Green Mountain», fabrica nou înființată din interiorul organizației, cu sediul la Landquart, oferă o chiftea de burger vegan pe bază de proteină de mază, care reprezintă o alternativă excelentă la varianta cu carne de vită.

Încă de la lansarea acestei inovației gastronomice, Hilcona și-a asumat rolul de pionier în domeniul gastronomiei vegetariene: Burgerul «The Green Mountain» a fost primul burger pe bază de plante conceput și produs în Elveția. Acum, acest concept de succes a fost extins la rețeaua de vânzători cu amănuntul din Elveția: De la finalul lunii martie, clienții Coop s-au putut convinge că noul burger arată la fel ca cel cu carne, se prepară precum carnea și are și gust de carne.

Astfel, chiftelele reprezintă o sursă extraordinară de proteine. În plus, sunt bogate în fibre și în vitamina B<sub>12</sub>. În același timp, fabrica nu utilizează potențiatori de aromă, soia, procese de inginerie genetică, ulei de palmier și aditivi de zahăr. Mai mult, burgerul nu conține colesterol și lactoză. Așadar, este perfect pentru o nutriție conștientă.

La selectarea materiilor prime, dezvoltatorii produsului au pus accent pe ingrediente de calitate superioară și pe rutele scurte de aprovizionare în sensul sustenabilității.

Astfel, toate ingredientele, cu excepția uleiului de cocos, provin din UE.

Burgerul «The Green Mountain» se poate prepara în tigaie, în cuptor, dar și pe grătar, metodă evident recomandată. La prăjire și la prepararea pe grătar se obține o culoare maro apetisantă și o aromă delicioasă, specifică preparatelor prăjite. În acest sens, puteți găsi idei creative de rețete pe site-ul web «The Green Mountain»: [www.thegreenmountain.ch](http://www.thegreenmountain.ch).

În plus, sub motto-ul «Zero carne. Un produs vegetabil elvețian.», Hilcona a început o campanie de marketing amplă pentru a lansa noul produs în primăvară, prin numeroase acțiuni de promovare la punctele de vânzare, pe rețelele de socializare și prin oferte promoționale.

Oferta de preparate savuroase fără carne nu se oprește aici: «The Green Mountain» lucrează deja intens la produse noi; chiar în toamna acestui an se vor introduce pe piață două noi produse. Acestea li se adresează în special semi-vegetarienilor, un grup-țintă din ce în ce mai mare format din persoane care mănâncă carne, dar doresc să reducă cantitatea consumată. «Am început foarte bine», concluzionează Werner Ott. «Aveam așteptări mari, dar vânzările din primele săptămâni ni le-au depășit cu mult, iar numeroasele păreri din partea clienților ne demonstrează: Suntem pe drumul cel bun.» • *mr*

Link:  
[thegreenmountain.ch](http://thegreenmountain.ch)

FOLLOW US  

La Hilcona, dezvoltarea produselor se realizează într-un atelier multifuncțional

## Combinarea expertizei cu noul iBox

Din luna octombrie a anului trecut, Hilcona pune bazele viitorului culinar în noul său centru de competențe din Schaan. În acest centru dedicat inovării, numit iBox, lucrează șase echipe din departamentul de dezvoltare a produselor, precum și din departamentele de gestionare a tehnologiei și a ambalajelor. Obiectivul lor comun este: crearea unor produse noi și interesante din diferite categorii.

În clădirea joasă, cu o mică grădină de ierburi aromatice în față, își desfășoară activitatea cei aproximativ 45 de așa-numiți «iPeople». Aici, Hilcona a reunit centrele de competențe pentru preparate culinare, paste, produse din sectorul vegetarian și convenience sustenabile, precum și pentru sandwich-uri și pizza. Lor li se adaugă și departamentele de gestionare a tehnologiei și a ambalajelor și departamentul de management al proiectului pentru cele două mărci de producție noi, «The Green Mountain» și «La Pasteria».

Aceste echipe, care lucrează înainte în trei clădiri de pe proprietatea Hilcona din Schaan, își consolidează acum activitatea și competențele într-un singur loc: iBox. Litera «i» din acest nume vine de la inovație. În atelierul multifuncțional, acest concept nu este important doar pentru dezvoltarea de noi produse, ci și pentru modalitatea de lucru.

În acest sens, iBox Hilcona a creat o atmosferă antreprenorială deschisă și comunicativă. Spațiile de birouri deschise în care lucrează echipele, covoarele izolate fonic și ușile de sticlă fac parte din conceptul nostru de transparență, alături de «spațiile ixChange», pentru schimbul de idei în grupuri mici, sau spațiul de preparare a cafelei «iEat» ca punct de întâlnire. Pentru a asigura o bună conviețuire, membrii colectivului «iPeople» au creat reguli pentru o colaborare plină de respect.

«Succesul acestui concept nou a fost deja dovedit», relatează Dirk Sylvester, managerul centrului de competențe pentru preparate culinare. «Spațiul restrâns duce automat la o colaborare mai strânsă, astfel încât putem profita mai mult ca oricând de expertiza și de cunoștințele acumulate de colegii noștri.»

În acest mediu plin de inspirație, putem crea produse orientate spre viitor, precum burgerul «The Green Mountain» (v. stânga), pornind de la o simplă idee și până la punerea produsului pe piață. Autenticitatea, savoirea, diversitatea, calitatea și sustenabilitatea sunt numai câțiva dintre factorii care motivează expertii în savoare.



Fotografia cu membrii colectivului iPeople strânsi în jurul lui Dirk Sylvester (al 2-lea din față, dreapta) a fost făcută înainte de pandemia de coronavirus.

Pandemia de coronavirus a demonstrat că spiritul iBox rezistă chiar și atunci când colegii nu se află toți în același loc: «În perioada în care mulți colegi au lucrat de acasă, am avut experiențe foarte bune utilizând metode alternative de comunicare, precum videoconferințele pe Webex», afirmă Sarah Klein, managerul centrului de competențe pentru sandwich-uri și pizza. Cu siguranță, inovațiile membrilor colectivului iPeople, dezvoltate în strânsă colaborare cu specialiștii iXperten din departamentul culinar iKulinarik, vor ajunge în curând pe farfuriile clienților. • *mr*

**Hilcona a creat o atmosferă comunicativă în iBox.**





Deveniți experți ai preparatelor la grătar cu ajutorul sfaturilor oferite de specialistul Philipp Glauser

## «Deseori, diferența dintre un preparat succulent și unul uscat o fac doar câteva grade»

Philipp Glauser este pasionat de preparatele la grătar încă din copilărie. Astăzi, managerul departamentului Culinary Advisors de la Hügli este un adevărat maestru în acest domeniu: În 2015, echipa lui, «Chläggi Brutzler», a câștigat titlul de vicecampionă mondială la o competiție de preparate la grătar, iar în 2018, titlul de campionă elvețiană. În interviul LOOK! el ne dezvăluie cum pot obține rezultate de top și cei pentru care gătitul la grătar este un hobby.

Probabil că, în această vară, din cauza restricțiilor în ceea ce privește contactul social, nu se vor organiza petreceri mari la care se servesc preparate la grătar. Totuși, chiar dacă se întâlnesc doar două familii pentru o cină relaxantă cu mâncare preparată la grătar, numărul de invitați poate ajunge la opt-zece persoane.

Iar dacă dorește să prepare toate bucățile de carne individuale, gazda va descoperi repede că grătarul este neîncăpător. «Vă recomand să puneți pe grătar o bucată mai mare de carne, de exemplu o ceafă de porc sau un antricot, pentru toți invitații», spune Philipp Glauser. «Aceasta încapă fără probleme pe orice grătar și în jurul ei rămâne loc și pentru câțiva cartofi copti în folie sau pentru legume.»

În ce privește prepararea, expertul recomandă metoda indirectă, în

cazul în care aveți un grătar corespunzător. Carnea se frige pe toate părțile pentru scurt timp, pe jăratice sau, dacă folosiți un grătar cu gaz, deasupra flăcării, iar apoi se gătește lângă sursa de căldură, cu capacul închis. În special la bucățile mari de carne, această metodă necesită mai mult timp decât prepararea directă pe grătar, însă rezultatele pot fi văzute cu ochiul liber, sau mai bine zis gustate.

Singura excepție: cârnații pentru grătar. Aceștia se prepară încă de la început pe jăratice. Grilajul trebuie așezat astfel încât să nu se încălzească excesiv. În caz contrar, veți avea aceeași experiență pe care a avut-o deja orice «împătimit al grătarului»: La exterior, cârnații sunt mai mult decât crocanți, dar în interior rămân reci.

În cazul bucăților mari de mușchi sau friptură, este și mai dificil decât în cazul cârnaților pentru grătar să stabiliți dacă sunt bine făcute prin examinarea exteriorului. De aceea, pentru profesioniști, un termometru de carne digital este indispensabil. «În prezent, mulți oameni investesc în grătare de ceramică sau rotunde



Managerul departamentului Culinary Advisors de la Hügli, Philipp Glauser, este pasionat de prepararea alimentelor la grătar încă din copilărie.



Pentru a se pătrunde bine, orice tip de carne trebuie fript la 72 de grade.

de calitate superioară; nu ar trebui să facă economie în privința termometrului», recomandă Philipp Glauser. «Deseori, diferența dintre o bucată de carne succulentă și una uscată o fac doar câteva grade.»

Ca regulă generală: Pentru a se pătrunde bine, orice tip de carne trebuie fript la 72 de grade. În funcție de gradul de coacere dorit, fripturile de vită sau de miel trebuie să ajungă la temperaturi interne semnificativ mai mici. Pe de altă parte, carnea de porc separată în fâșii, pulled pork, care trebuie să fie atât de fragedă încât să poată fi desfăcută cu furculița, are nevoie de o temperatură mai mare. Tabelul nostru cu nivelurile de coacere oferă o prezentare generală a temperaturilor interne pentru anumite preparate la grătar îndrăgite.

În încheiere, expertul nostru în preparate la grătar ne mai dezvăluie un secret imbatibil împotriva stresului: «Dacă invitații dumneavoastră întârzie, puteți împacheta carnea deja prăjită în folie de aluminiu și o puteți menține la temperatura internă dorită lângă grătar sau în cuptor. Folia de aluminiu trebuie să rămână puțin deschisă, astfel încât umiditatea să se poată evapora.» În acest fel, carnea rămâne caldă și succulentă, iar cina cu preparate la grătar se poate servi și mai târziu.

V-am făcut poftă? Citiți mai departe și pregătiți-vă chiar dumneavoastră un rasol de vită perfect conform rețetei expertului nostru în preparate la grătar, pe care o găsiți pe pagina următoare. • *mr*

### Gradele de coacere

Fel de mâncare	Temperatura internă
Fripturi de vită și de miel – în sânge	47–50 °C*
Fripturi de vită și de miel – medii	56–58 °C*
Fripturi de vită și de miel – bine făcute	de la 64 °C*
Carne pentru hamburgeri (carne de vită)	57 °C
Cotlete de vițel	60 °C
Pulled Pork	83 °C
Pulpe de pui	72 °C

\* Temperatură măsurată imediat după prăjire; pentru o carne succulentă, cel mai bine este să lăsați carnea să se răcească aprox. 5 minute.



**Sugestie de rețetă pentru sezonul grătarelor de la expertul în preparatele la grătar Philipp Glauser:**

Rasol de vită cu sos chimichurri și cartofi cu brânză și slănină

**Pentru 4 persoane**

**Ingrediente pentru rasol**

1 rasol de vită de aprox. 1,5 kg  
(acoperit cu un strat de grăsime și bine asezonat)  
1 fir de rozmarin  
1 fir de cimbru  
3 frunze de salvie  
10 ml ulei de măsline  
50 g amestec de condimente pentru carne de vită  
(de exemplu Stein's Best Beef Rub)

**Preparare**

Tăiați fin ierburile aromatice. Frecați bine rasolul cu amestecul de condimente, presărați ierburile aromatice pe carne și turnați ulei de măsline. Lăsați la frigider peste noapte într-un recipient acoperit. În ziua următoare, lăsați carnea să se pătrundă la căldură indirectă într-un grătar de ceramică sau rotund la aprox. 110 °C până ce aceasta atinge o temperatură internă de 57 °C. Acest lucru durează aprox. o oră.

**Ingrediente pentru sosul chimichurri**

2 fire de cimbru (numai frunzele)  
30 g pătrunjel cu frunză plată  
2 căței de usturoi  
30 g ardei peperoni roșii  
30 g ardei peperoni galbeni  
1 ardei chili  
1 limetă  
50 ml oțet din vin alb  
100 ml ulei de măsline  
Sare și piper măcinat

**Preparare**

Tăiați fin ierburile aromatice, usturoiul și ardeiul chili (fără semințe). Tăiați ardeii peperoni în cuburi mici. Răzuțiți fin coaja limetei cu ajutorul unei răzătoare, iar, la final, stoarceți limeta. Amestecați împreună cu celelalte ingrediente și asezonați cu sare și piper.

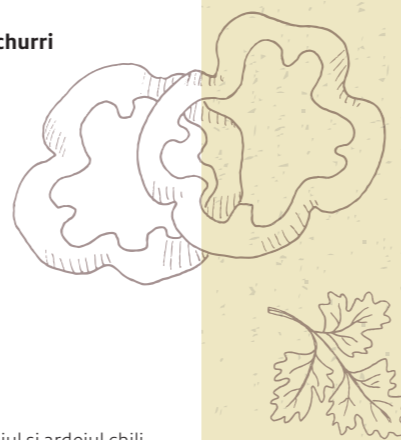
**Ingrediente pentru cartofii cu brânză și șuncă afumată**

4 cartofi mari (făinoși)  
16 felii de șuncă afumată  
160 g brânză Appenzeller

**Preparare**

Preparați cartofii la abur sau fierbeți-i în apă cu sare timp de 20 de minute, iar, la final, lăsați-i să se răcească. Tăiați partea superioară și scoateți miezul cartofilor cu ajutorul unei lingurițe. Umpleți cartofii cu brânza tăiată cuburi. La final, înfășurați cartofii în șuncă afumată și puneți-i la copt în cuptor sau pe grătar la 180 °C, timp de 12 până la 15 minute.

**Sugestie:** Din bucățile de cartofi rămase după scobirea acestora se poate pregăti, de exemplu, o salată de cartofi pentru ziua următoare.



Bucurați-vă de o varietate de preparate la grătar cu inovațiile Bell Food Group

## Pentru momente pline de savoare la dumneavoastră acasă

Obiceiul de a face un grătar în aer liber, într-un cerc restrâns de prieteni, este deja consacrat. În contextul pandemiei de coronavirus, acest obicei are potențialul de a deveni activitatea culinară recreativă numărul unu. Pentru a varia preparatele, dezvoltatorii de produse de la Bell Food Group vă oferă câteva produse inovative.

**Bell Franța:**

**arome mentolate pentru sezonul estival**

Gustul picant de salam chorizo, combinat cu mentă răcoritoare – Bell Franța a creat această combinație neobișnuită de arome pentru noul produs «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe». O aromă deosebită pentru sezonul estival, care extinde îndrăgita gamă de sezon din Savoia cu patru variante noi. Datorită accesoriilor din lemn și a dimensiunii reduse a cârnăcișorilor, sunt posibile și alte combinații inovatoare, folosind ingrediente suplimentare.



**Bell Polonia:**

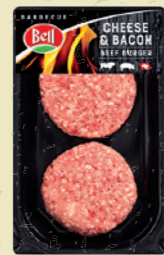
**două tipuri de cârnați pline de savoare**

Cu cele două produse noi, cârnatul alb făcut din șuncă «Weisse Schinkenwurst» și cârnatul Silezia «Schlesische Wurst», Bell Polonia sporește apetitul polonezilor pentru cârnații la grătar, o preferință deja împământenită. Usturoiul, piperul și măghiranul conferă cârnaților o aromă deosebită. Cârnatul Silezia «Schlesischen Wurst» este afumat, ceea ce îi pune și mai mult în valoare gustul puternic. Aceste două produse de la Bell nu conțin glutamat monosodic și fosfați.

**Bell sporește apetitul polonezilor pentru cârnații la grătar.**







#### Bell Elveția: În rolurile principale: brânza și șunca afumată

În acest sezon, în filiala din Elveția a grupului Bell, se pune accent pe utilizarea brânzeturilor și a șuncii afumate în preparatele la grătar. Noul burger «Cheese & Bacon Beef Burger» combină perfect aceste două ingrediente în vogă cu cea mai bună carne de vită elvețiană. Această combinație este folosită și pentru cârnații pentru grătar: Cârnații «Bernerli Cheese & Bacon» sunt preparatul perfect pentru grătar, în timp ce cârnații «Bacon & Cheese Cervelas» reprezintă o variantă inovatoare a unui produs clasic.

Cei care preferă carnea de pasăre pot savura preparatul fraged din piept de pui «Chicken & Grill Cheese», cu biscuiți cremoși din brânză, precum și pulpele de pui umplute «Cheese & Bacon Chicken».

Nu în ultimul rând, Bell oferă inovații și în ceea ce privește preparatele gătite lent: Produsele «Pork Drumsticks» și «Pulled Pork Mojo» sunt prăjite în prealabil și trebuie doar să fie încălzite pe grătar sau în cuptor și servite cu sosul inclus în pachet.

#### Bell oferă inovații și în ceea ce privește preparatele gătite lent.

#### Hilcona: paste și pesto din gama Tradizionale, pregătite la grătar

Paste și pesto în sezonul grătarelor – Hilcona vă oferă rețete excelente în acest sens pe pagina alăturată. Pe lângă sortimentele Pasta Tradizionale disponibile din iunie 2020, «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» și «Mezzelune 4 Formaggi», precum și rețeta sezonului, Pesto Tradizionale cu năut și limetă, «Kichererbsen-Limone», suntem siguri că pasionații de grătare vor pregăti noi preparate interesante. Și în cazul acestor noi preparate din gama Tradizionale, Hilcona garantează calitatea excelentă cu care ne-a obișnuit, cu ingrediente superioare fără conservanți, potențatori de aromă și arome artificiale. Pe lângă aceste produse noi, pe site-ul hilcona.com/rezepte găsiți și alte propuneri de rețete delicioase.

#### Noile sortimente de paste sunt disponibile începând cu luna iunie.



#### Recomandările Hilcona pentru preparate la grătar cu aromă mediteraneană:

#### Burger la grătar aromat cu pesto rosso

##### Ingrediente

40 g pesto rosso  
(de exemplu Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)  
100–200 g chiftea de burger din carne de vită  
30 g castravete de salată  
40 g roșii  
30 g ceapă roșie  
3-4 frunze de salată  
1 chiflă de burger

##### Preparare

Tăiați rondele castravetele, roșiile și cepele. Puneți pe grătar chifteaua de burger din carne de vită până când aceasta ajunge la gradul de coacere dorit. Tăiați chifla în două, așezați-le cu partea interioară pe grătar până când se rumenesc, apoi ungeți-le cu pesto. La final, adăugați în burger restul ingredientelor, în funcție de preferințele dumneavoastră.

**Sugestie:** Pentru un plus de savoare, puteți adăuga și o felie de brânză în burger.



#### Salată de vară cu Tortelli

##### Pentru 2 persoane

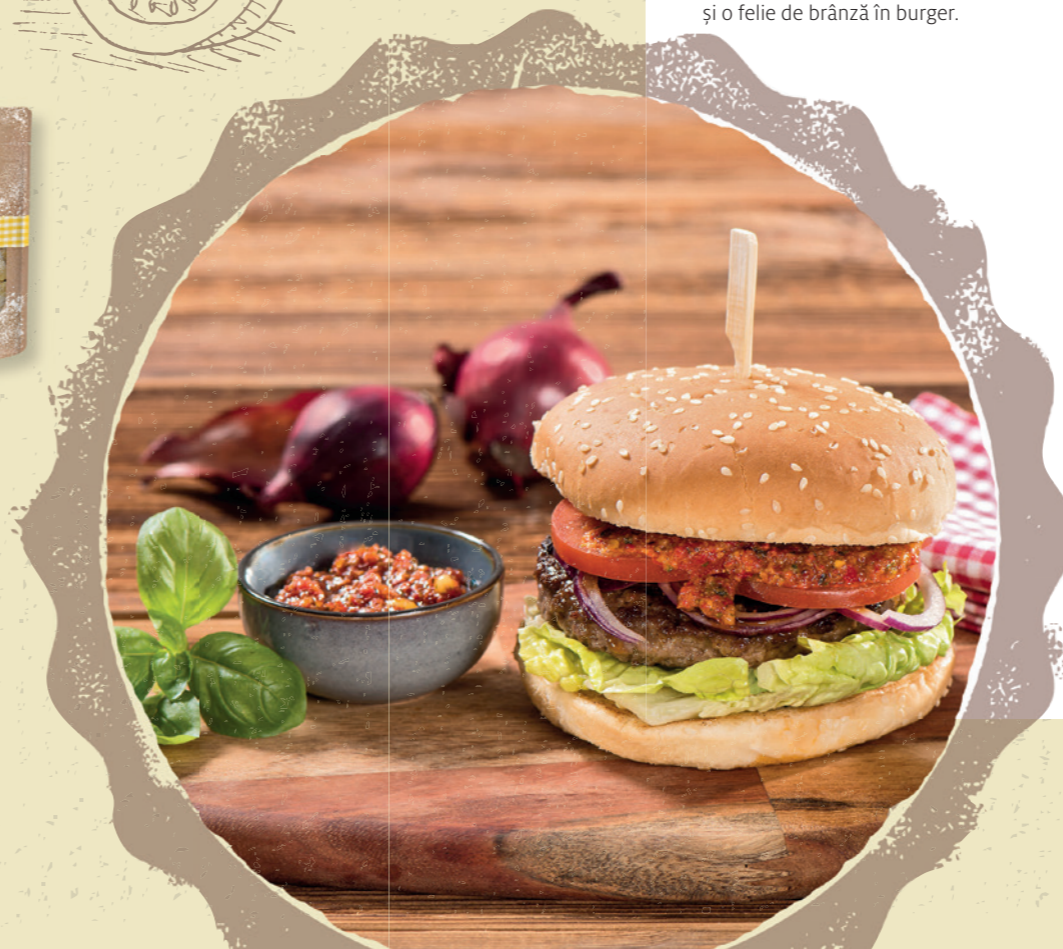
##### Ingrediente

1 pachet de paste umplute cu brânză și cu șuncă (de exemplu Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)  
50 g roșii cherry roșii  
50 g roșii cherry galbene  
½ grepfrut roșu  
½ ardei gras verde  
½ ardei gras roșu  
30 g pecorino sau parmezan la bucată  
20 g salată de rucoła  
Oțet balsamic  
Ulei de măsline  
Suc de lămâie  
Sare și piper  
Frunze de busuioc

##### Preparare

Urmând instrucțiunile de pe ambalaj, puneți pastele umplute în apă cu sare și fierbeți-le al dente sau după preferințe, iar apoi scoateți-le din apă și lăsați-le să se răcească pentru puțin timp sub jet de apă rece, până când devin călduțe. Tăiați roșiile cherry în două, tăiați pulpa grepfrutului și ardeiul gras cuburi. Amestecați cu grijă ingredientele (cu excepția brânzei și a busuiocului) într-un bol și asezonați. La final, răzuțiți brânza peste salată și decorați preparatul cu frunze de busuioc.

**Sugestie:** Pentru un plus de rafinament, puteți adăuga sos pesto cu năut și limetă «Kichererbsen-Limone» de la Hilcona.







#### Rețeta de salată Eisberg pentru cina cu preparate la grătar:

Salată de rucoala cu zucchini și roșii

#### Pentru 2 persoane

##### Legume la grătar – Ingrediente

1 zucchini  
3 roșii Roma  
2 linguri de ulei de măsline extravirgin  
1 linguriță busuioc proaspăt, tocat  
1 linguriță oregano proaspăt, tocat  
1 linguriță măghiran proaspăt, tocat  
Sare

##### Ingrediente pentru salată

90 g salată de rucoala (de exemplu de la Betty Bossi)  
50 g măsline (negre, verzi sau amestecate)  
50 g parmezan la bucată

##### Ingrediente pentru dressing

2 linguri de oțet balsamic Aceto balsamico di Modena  
4 linguri de ulei de măsline extravirgin  
floare de sare  
piper rășnit fin  
1 linguriță de sirop de arțar

#### Preparare

Amestecați busuiocul, oregano și măghiranul cu uleiul de măsline; asezonați cu sare și piper. Tăiați zucchini în rondele cu grosimea de aprox. 5 mm, tăiați roșiile în două, pe lungime, și așezați-le pe o farfurie. Ungeți legumele cu sosul din ulei și ierburi aromatice, lăsați sosul să pătrundă în legume aprox. 10 minute.

Între timp, preparați dressingul: turnați Aceto balsamico într-un bol, condimentați cu sare și piper și amestecați bine, până când sarea s-a dizolvat. Adăugați uleiul și siropul de arțar și amestecați bine. Aranjați salata de rucoala pe două farfurii. Preparați legumele pe grătar și apoi așezați-le pe salata de rucoala. Decorați preparatul cu măsline și cu parmezan ras și turnați deasupra dressingul.

#### Eisberg: produse organice pentru grătar pentru o alimentație responsabilă

În Polonia și Elveția, Eisberg creează noi produse pentru a satisface cererea din ce în ce mai mare de alimente organice. Începând cu luna mai, clienții din Polonia pot alege din cinci noi sortimente de salată organică. Acestea sunt: salate cu un singur ingredient – cu rucoala, fetică și spanac baby – precum și amestecuri, «California Mix» și «Toskana Mix». Și noile porții de porumb «NaturaPlan Mais Rugeli» sunt certificate cu eticheta organică. Acest produs pasteurizat, tăiat deja în porții, completează gama elvețiană Eisberg de preparate la grătar, care constă în frigărui cu legume «Gemüse Spiessli» și ciuperca Champignon umplute.

«Mais Rugeli», cu etichetă organică, completează gama Eisberg de preparate la grătar.

#### Hügli: un plus de aromă cu Stein's Best

Noile produse din marca Stein's Best adaugă un plus de savoare preparatelor pe grătar. Din luna martie, cele trei sosuri diversificate, Haus-Sauce, Sour-Cream-Sauce și Burger-Sauce completează gama de top a sosurilor pentru gastronomie. În plus, și gama de amestecuri de condimente s-a extins: Cu noul sortiment de condimente pentru pește și fructe de mare «Fisch & Seafood Rub», fripturile de ton sau de halibut, precum și felurile de mâncare cu fructe de mare pot fi condimentate sau marinate înainte de prepararea la grătar. • mr





Pe urmele condimentelor clasice

# Ambasadorii culinari din întreaga lume

Sarea, piperul, nucșoara și alte mirodenii pline de savoare sunt esențiale atât pentru bucătarii amatori, cât și pentru producătorii de alimente. Dar unde trebuie să mergă cineva dacă vrea să știe unde se cultivă piperul? Și de ce se condimentează deseori cu cuișoare felurile de mâncare cu varză? Am făcut cercetări și am adunat câteva informații picante.



## Sarea

Sarea este indispensabilă. De aceea, în sensul strict al cuvântului, ea nu este o mirodenie, ci un ingredient de aseasonare. Diversele tipuri, precum sarea gemă, sarea de mare sau sarea obținută prin evaporare se diferențiază prin proveniență și prin metodele de extracție. Cu toate acestea, sarea tot sare rămâne sau, ca să folosim termenul chimic, clorură de sodiu. Astfel, sarea gemă este sarea de mare care s-a sedimentat pe sol în urmă cu milioane de ani. Conținutul de minerale conferă anumitor tipuri de sare o aromă specială sau un colorit deosebit. Exemple în acest sens sunt așa-numita sare roz de Himalaya care provine, de fapt, din Pakistan, sau floarea de sare, care este foarte îndrăgită de bucătari, printre altele, datorită structurii maleabile a granulelor umede.



## Nucșoara

Când este rasă fin, nucșoara conferă o aromă delicată de nuci, ușor picantă, piureului de cartofi și mâncărilor pe bază de carne, de exemplu, dar și anumitor deserturi. Nucșoara este sămburele fructelor arborelui de nucșoară, care crește cu precădere în Indonezia și în Grenada, o insulă din Marea Caraibilor. Această mirodenie cu aromă intensă trebuie dozată cu atenție, întrucât poate conferi o aromă puternică, chiar și în cantități mici.

## Chimionul

Chimionul, cu aroma sa inconfundabilă dulce-picantă, este unul dintre primele condimente cunoscute în Europa. Granulele lunguiețe sunt semințele uscate ale plantei cu același nume. Acestea sunt folosite întregi sau măcinate la prepararea a diverse feluri de mâncare cu varză, dar și a tocanelor sau a pâinii.



## Boiaua de ardei

Boiaua de ardei se obține din ardei uscați și măcinați. Nivelul de iuțime diferă atunci când se folosesc și atunci când nu se folosesc semințe și membrane cu conținut de capsaicină, respectiv în funcție de cantitatea de semințe și membrane folosite. În gastronomia ungurească, care folosește adesea boia de ardei, diferența se face, de exemplu, prin gradele de iuțime «boia roz», «semidulce», «dulce nobil», «delicatesă» și «extra». Și în Spania și Portugalia, boiaua de ardei se numără printre mirodeniile tradiționale.



## Piperul

Petru a răspunde la întrebarea de mai sus: Dacă cineva dorește să meargă acolo unde se cultivă piperul, ar trebui să călătorească în Madagascar, Indonezia, India sau Malaysia. Aici crește arborele de piper, ale cărui fructe sunt granulele de piper. Culoarea este determinată de momentul în care se face recolta și de modul de prelucrare ulterioară. Pentru a se obține piper negru, se usucă boabele întregi, încă necoapte și nedecojite. Pe de altă parte, fructele necoapte rămân verzi atunci când sunt puse în oțet sau în saramură ori când sunt liofilizate. Granulele nedecojite, coapte, au o culoare roșie. Piperul alb se obține prin decojirea boabelor roșii coapte. Aromă de piper se dezvoltă cel mai bine prin măcinare. În plus, boabele de piper proaspete, de culoare verde, sunt utilizate deseori întregi, de exemplu, pentru supe sau pentru sosuri.

**Culoarea piperului – negru, alb, verde sau roșu – este influențată în principal de momentul în care se face recolta.**



## Cuișoarele

Cuișoarele sunt bobocii uscați ai arborelui de cuișoare. Provenind din Insulele Moluce, această mirodenie este folosită în Europa încă din Evul Mediu timpuriu și este îndrăgită nu doar datorită aromei sale lemnoase, ușor picante. Persoanele care consumă cuișoare beneficiază și de pe urma efectelor pozitive dovedite asupra sănătății. Prin urmare, nu este o coincidență faptul că, deseori, cuișoarele sunt utilizate la feluri de mâncare greu de digerat, precum varza roșie sau varza acră.

## Amestecurile de mirodenii

Multe feluri de mâncare își obțin gustul tipic datorită unui amestec de mirodenii. Deseori, rețetele acestora sunt un secret bine păstrat al bucătarului care le-a creat. Unul dintre cele mai cunoscute amestecuri de condimente este praful de curry, creat în secolul al 19-lea în Marea Britanie pentru a reda aroma deosebită a felurilor de mâncare indiene. Un ingredient important este curcuma, care îi conferă curry-ului culoarea galbenă caracteristică. Printre ingredientele consacrate se numără și coriandrul, chimionul amar și ghimbirul.

În bucătăria nord-africană, de exemplu, condimentul Ras el-Hanout este indispensabil. Această compoziție, care poate include până la 30 de mirodenii separate, combină aromele picante cu cele dulci și amăru. În ciuda sezonului estival, mai menționăm un amestec clasic, din Europa Centrală: condimentele pentru turtă dulce, a căror aromă este suficientă pentru a crea o atmosferă de Crăciun. • *mr*



Oamenii fac diferența

# Împreună într-o perioadă dificilă

Pandemia de coronavirus a afectat întreaga lume și a generat noi provocări pentru toți. Chiar și Bell Food Group a trebuit să facă față acestei situații fără precedent. Diferiți angajați din cadrul Grupului povestesc cum se descurcă în această situație.



**Kathrin Färber**  
Director inginerie de proces (TOP BPM)  
în cadrul Bell din Zell (CH)

«În mod normal, iau parte la proiecte specifice TOP BPM, lucrez la consolidarea conceptului 5S, dezvolt structura ședințelor și susțin optimizarea proceselor. Pandemia de coronavirus mi-a schimbat semnificativ activitatea de zi cu zi: în privința cantităților de producție ridicate, prioritățile erau clare, și anume optimizarea activităților de zi cu zi din domeniul producției și respectarea standardului TOP BPM. Astfel, a fost necesară amânarea proiectelor în curs.

De aceea, am căutat noi domenii de lucru în care să pot susține compania, de exemplu, implementarea măsurilor împotriva coronavirusului. Pentru alte proiecte puteam să lucrez de acasă. De asemenea, eram încântată de planificarea întocmită referitoare la obiective; astfel, mi-a fost ușor să revizuiesc proiectele în așteptare. Între timp, situația s-a calmat și îmi pot relua activitățile normale.»



**Krzysztof Więclaw**  
Director de întreprindere în cadrul Bell  
în Niepołomice (PL)

«La izbucnirea pandemiei de coronavirus în Polonia, a trebuit să adaptez managementul întreprinderii la noua realitate. De la o zi la alta, procesele normale din cadrul întreprinderii au fost puse în pericol. Am format imediat o echipă de gestionare a crizei și am stabilit împreună măsurile necesare pentru respectarea noilor prevederi și restricții. Pentru multe măsuri, scopul principal era protejarea angajaților și minimizarea riscului de răspândire.

Criza mi-a confirmat din nou faptul că, pe lângă succesul lor, colegii mei se remarcă și printr-o implicare extrem de valoroasă în căutarea unor soluții optime. Faptul că vom depăși cu succes această perioadă dificilă, fără a renunța și concentrându-ne întotdeauna pe soluția optimă, se datorează echipei mele!»

Rubrica «Noi, angajații, facem diferența» va fi inclusă în fiecare ediție nouă a revistei LOOK! . Aici angajații își pot exprima opinia cu privire la anumite teme. Doriți să vă exprimați opinia în această rubrică? Înscrieți-vă la adresa [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com)!



**Stefan Potgeter**  
Director servicii centralizate  
în cadrul Bell din Seevetal (DE)

«Situația actuală este o provocare enormă pentru noi toți. După schimbările importante cu privire la închiderea fabricilor de mezeluri și pentru produse tip convenience și după reorganizarea aferentă a multor departamente, această situație a reprezentat un test pentru întreaga organizație.

Lucrând de acasă, distanța fizică ne-a obligat să utilizăm diverse echipamente auxiliare tehnice. S-au organizat conferințe video într-o manieră disciplinată și toți angajații au lucrat cu plăcere. Cu toate acestea, ne-a lipsit tuturor foarte mult contactul personal cu colegii. Pentru început, a trebuit să ne adaptăm, printre altele, la condițiile schimbate ale furnizării de marfă și să ajustăm cantitățile sau să gestionăm comenzile care prezentau fluctuații extreme. În strânsă colaborare cu departamentul de producție și cu celelalte departamente, am depășit provocările și ne-am păstrat până în prezent capacitățile de livrare.

Sunt deosebit de mândru de faptul că, pe lângă desfășurarea activităților de zi cu zi, sunt realizate în continuare numeroase proiecte, de exemplu în cadrul TOP BPM, în dezvoltarea producției, în domeniul tehnicii, al managementului energetic sau în cadrul proiectelor de construcție. Acest lucru arată cu câtă rigurozitate urmărim cu toții același scop, adăugând totuși o notă personală!»

**Această situație a reprezentat un test pentru întreaga organizație.**

**Sadat Shaqiri**  
Președinte al comitetului de întreprindere  
în cadrul Hubers Landhendl din Pfaffstätt (AT)

«Ultimele luni au reprezentat o provocare pentru toată lumea, atât pe plan personal, cât și profesional. În calitate de lider al comitetului întreprinderii și director al departamentului de tranșare, respectarea măsurilor de protecție face parte integrantă din activitatea mea curentă. Ne luăm pe rând pauza de masă pentru a limita cât mai mult numărul de persoane din cantină.

În departamentul de producție, faptul că liniile de producție sunt mereu ocupate reprezintă o provocare. De aceea, este foarte importantă respectarea pauzelor. Prima tură începe, în general, cu o oră mai devreme, pentru a evita ca angajații din cele două ture de producție să intre în contact unii cu ceilalți. Prin urmare, toți ne trezim cu o oră mai devreme – și la ora 14:00 are loc întreruperea producției timp de o oră.

De ceva vreme, suntem cu toții testați pentru COVID-19 după ce ne întoarcem din concediu sau dacă ne îmbolnăvim, pentru a evita răspândirea în firmă. Pentru mine, în calitate de membru al comitetului întreprinderii și de angajat, este important ca noi toți să contribuim la combaterea acestui virus. Împreună vom reuși!»



De la stânga la dreapta: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz** din partea Sylvain & CO din Essert-sous-Champvent

«Coronavirusul nu are nicio șansă împotriva noastră! Grație măsurilor de protecție, am putut rămâne calmi pe durata crizei. Angajatorul nostru a făcut totul pentru a ne proteja împotriva acestei pandemii. Activitățile noastre de zi cu zi nu s-au schimbat, însă atmosfera este diferită din cauza regulilor de distanțare socială. Respectăm cu toții noile reguli, purtăm măști și ne dezinfectăm regulat mâinile. Toate locurile sensibile sunt dezinfectate regulat.»





**Christine Dehnert**  
Directorul cantinei din cadrul Süddeutschen Truthahn AG din Ampfing (DE)

«Lunile trecute au reprezentat o perioadă dificilă. În martie, cantina noastră a fost închisă din cauza măsurilor de protecție. Am știut însă cum să folosim timpul «câștigat». Deoarece în zilele următoare comenzile au crescut foarte mult, două colegi din echipa mea au ajutat, de exemplu, în departamentul de ambalare și în depozitul de cutii de carton, pentru a putea gestiona mai bine volumul crescut. Ne-am ocupat de dezinfectarea regulată a clăntelor și a birourilor din departamentul de administrare și a meselor din spațiile de destindere.

**Astfel, am avut ocazia de a vopsi pe cont propriu cantina și de a o înfrumuseța.**

În întreprinderea noastră a fost adoptată ca măsură de protecție testarea tuturor angajaților pentru coronavirus, procedură care a fost desfășurată în cantină; astfel, am putut ajuta autoritățile cu organizarea internă. De asemenea, am putut implementa proiecte cărora nu am reușit să le alocăm timp înainte: am reorganizat vestiarele și le-am curățat temeinic. Apoi am continuat cu cantina.

Am curățat temeinic și acest spațiu și l-am vopsit din nou. În acest scop, în mod normal, ar fi trebuit să angajăm un zugrav din afara întreprinderii – însă în aceste condiții am avut ocazia de a vopsi pe cont propriu și de a înfrumuseța cantina.

Între timp, nu știam dacă va fi posibilă redeschiderea cantinei în viitorul apropiat și care ar fi implicațiile pentru locul nostru de muncă. Însă datorită noului concept de igienă pe care l-am dezvoltat cu sprijinul departamentului de management al calității, am putut redeschide cantina în iulie și am putut să le urăm din nou bun venit colegilor noștri!»



**Sinuhe Hofstetter**  
Director de fabrică la Hilcona Taste Factory în Landquart (CH)

«Acest inamic invizibil a ajuns în Tessin tocmai din China, via Italia, schimbând modul în care personalul din fabrică își desfășura activitatea. Angajații aveau întrebări care în mod normal erau adresate medicului de familie, și nu directorului fabricii. Părerile erau împărțite și variau de la «Situția e exagerată» până la «Îmi este frică că eu sau un membru al familiei mele vom muri de această boală».

**Angajații aveau întrebări care în mod normal erau adresate medicului de familie, și nu directorului fabricii.**

Prin ajustarea zilnică la cerințele de vânzare și improvizație flexibilă în cadrul întregului lanț valoric, noi, echipa Hilcona, împreună cu clienții, am reușit să dezvoltăm o soluție specifică. Grație implicării puternice a angajaților Hilcona Taste Factory, care s-au adaptat în fiecare zi la noile condiții-cadru, am putut depăși cu succes provocările suplimentare.

Datorită directivelor în materie de igienă deja în vigoare în industria alimentară și măsurilor suplimentare dezvoltate împreună, am putut crea și oferi condiții de înaltă siguranță. Numeroasele discuții individuale și prezența zilnică a superiorilor au contribuit la diminuarea temerilor și la aducerea la lumină a inamicului invizibil.»



**Roland Vrecko**  
Director producție TK în cadrul Bell din Oensingen (CH)

«În departamentul TK am simțit clar efectele carantinei. A trebuit să oprim o parte a liniilor pe care sunt fabricate, de exemplu, produse de gastronomie. În cazul altor linii, erau solicitate de pe o zi pe alta cantități suplimentare enorme. Drept urmare, trebuia, de exemplu, să lucrăm sâmbăta. Cel mai mult a crescut cererea de produse din carne tocată. Astfel, se putea vedea că oamenii găteau mai mult acasă – și acest lucru este foarte simplu cu carne tocată.

La început, angajații nu erau siguri cum să procedeze în această situație. Grupele de risc au reprezentat un alt factor important. În acest caz, nu a fost ușor la început să garantăm regula distanței de 2 metri. După ce au depășit dificultățile inițiale, angajații au făcut față cu brio situației și s-au dovedit a fi foarte flexibili.»

**Reinhard Gassner**  
Director de întreprindere Eisberg în Marchtrenk (AT)

«Efectele pandemiei de coronavirus pot fi observate, bineînțeles, pe întreg teritoriul Austriei, dar și în sediul nostru din Marchtrenk. Prin implementarea imediată a tuturor măsurilor necesare, precum și a unor precauții de siguranță suplimentare, am putut reacționa rapid la această criză.

Ne bucurăm că până acum nu a existat niciun caz confirmat de infecție cu coronavirus în sediul nostru și le mulțumim din nou tuturor angajaților pentru respectarea în mod exemplar a tuturor măsurilor implementate și a precauțiilor de siguranță.»





**Gabriela Boldeanu**

Director de calitate la Eisberg  
în Pantelimon (RO)

«Nu am experimentat schimbări majore, deoarece lucrăm de mult vreme cu măsuri stricte de igienă. Suntem deja obișnuiți cu măștile, mănușile de unică folosință și echipamentele speciale. Bineînțeles, am crescut numărul de controale în anumite locuri.

În ceea ce privește spațiile comune, holurile/cantinele, obiectele care înainte erau curățate o singură dată pe zi sunt acum curățate mai des. Dezinfectăm clanțele, întrerupătoarele, birourile, spațiile comune, cuptorul cu microunde și așa mai departe.

Siguranța produselor este extrem de importantă pentru un producător de alimente precum Eisberg. Măsurile care acum sunt adoptate la scară largă reprezintă pe durata acestei pandemii doar o mică parte din «Normalitate». Trei lucruri ne arată că procedăm în mod corect: încrederea clienților noștri, feedback-ul din partea consumatorilor și auditurile.»



**Diana Riedel**

Director regional al departamentului extern Food Service  
în cadrul Hügli din Radolfzell (DE)

«Pandemia de coronavirus a reprezentat pentru noi toți o situație complet nouă și neobișnuită. Faptul că nu ne mai puteam întâlni personal cu clienții noștri și că trebuia să discutăm cu aceștia prin telefon a reprezentat o nouă provocare pentru mine și colegii mei. Datorită unor pregătiri intense a discuțiilor cu clienții prin telefon, am putut menține foarte bine contactul cu clienții, însă vizitele la fața locului nu pot fi înlocuite.

De asemenea, am putut utiliza timpul dobândit pentru sarcini administrative, de exemplu, pentru actualizarea datelor clienților sau optimizarea planificării tururilor, pentru a fi bine pregătiți la finalul crizei. Am purtat discuții telefonice săptămânale cu privire la diferite teme, de exemplu, pentru reînprospătarea cunoștințelor în domeniul Excel. Aceste instructaje au adus numeroase beneficii angajaților după încheierea perioadei de carantină. Eu și clienții mei ne bucurăm de relaxarea măsurilor și de faptul că vom putea face din nou vizite la fața locului.»



**William Pandolfi**

Șef de tură în cadrul Ali-Big  
din Brivio (IT)

«Managementul producției și respectarea regulilor de distanțare funcționează foarte bine în prezent. Este păcat că nu putem continua munca în aceleași condiții ca până acum – umăr la umăr – și că nu putem lua prânzul în echipă. Aceste măsuri au fost însă necesare până acum – și au funcționat: până în prezent, nu a existat niciun caz de infectare în întreprinderea noastră.

Deoarece Lombardia, unde se află întreprinderea noastră, a fost declarată zonă de risc, ne-am temut foarte mult de acest virus necunoscut și de efectele sale. Informațiile oferite de mass-media erau contradictorii. Am început imediat să purtăm măști, să respectăm distanța necesară și, cu ajutorul unei firme externe, am intensificat lucrările de curățenie în cadrul întreprinderii – și am putut menține producția pe întreaga durată a acestei perioade.»



**Roland Kalberer**

Director al departamentului culinar al Hilcona din Schaan (FL)

«Numeroasele restricții la locul de muncă au fost neobișnuite pentru noi cei din bucătărie, deși igiena este, bineînțeles, parte din activitățile noastre de zi cu zi. Obligația de purtare a măștii a creat mai multe situații ciudate în cadrul procesului de gătit și degustare. Un lucru este clar: am devenit mai conștienți, mai sensibili și mai concentrați.

În principiu, guvernul elvețian a adoptat foarte multe măsuri bune. Acest lucru este valabil și pentru Hilcona și personalul responsabil cu gestionarea pandemiei. S-au luat decizii bune la momentul potrivit și acestea au fost comunicate în mod corespunzător. Mă deranjează însă în acest moment sentimentul laissez-faire care domină o mare parte a societății. În ciuda tuturor provocărilor economice, sper că puținele aspecte pozitive ale acestei perioade vor fi păstrate.»



**Jaroslaw Korman**

Director de vânzări  
în cadrul Eisberg Legnica (PL)

«În ultima săptămână înainte de criza provocată de coronavirus era planificată o întâlnire cu cel mai important client din Polonia în domeniul gastronomiei. Din cauza interdicției privind călătoriile și contactul cu alte persoane, întâlnirea nu a avut loc nici până în ziua de astăzi. Acest lucru arată cât de puternic a fost afectată de criză industria gastronomică din Polonia. De asemenea, cifra de afaceri în domeniul gastronomiei crește foarte încet. De exemplu, a fost necesară amânarea unor proiecte comune cu Hügli Polonia.

Criza provocată de coronavirus a afectat însă și întreprinderea noastră: în cadrul departamentului de producție am adăugat o oră de pauză între ture, pentru a evita contactul între angajați. Măsurarea zilnică a temperaturii, dezinfectarea mâinilor și purtarea măștii în toate departamentele prelungeste și încetinește procesele de lucru – și afectează productivitatea. Nici colegilor din administrație nu le este ușor.

Munca de la domiciliu întreaga săptămână, alături de toată familia sau de copii mici, scade capacitatea de concentrare. Promovarea anumitor proiecte durează mai mult în absența contactului direct. Este important însă că prin respectarea tuturor măsurilor, angajații noștri rămân sănătoși. Suntem cu toții conștienți de consecințele pe care eventualele îmbolnăviri și impunerea carantinei le-ar avea în contextul unor rezultate inferioare survenite ca urmare a pandemiei. Aceasta este cea mai bună motivație pentru a continua implementarea tuturor măsurilor necesare, astfel încât să rămânem sănătoși pe toată durata crizei.»



**Patrik Keller**

Director PPS/serviciul de producție și director adjunct de întreprindere  
în cadrul Hügli din Steinach (CH)

«Criza provocată de coronavirus a fost și este în continuare pentru mine o perioadă neobișnuită, nesigură, dar și foarte interesantă, care a necesitat și necesită în continuare multe aptitudini organizatorice și multă flexibilitate, atât la nivel profesional, cât și la nivel personal. La nivel profesional, mă confrunt cu provocări deosebite.

A devenit din ce în ce mai importantă analizarea întregului lanț valoric, pentru a înțelege și a îndeplini cerințele clienților (interni și externi). De asemenea, am învățat multe lucruri noi, de exemplu, utilizarea unor noi instrumente, pentru a putea atinge scopurile stabilite și a realiza cu succes proiectele. Am avut experiențe pozitive cu Webex. Cu toate acestea, eu cred că se pierde o parte importantă a interacțiunii între oameni în cadrul apelurilor și conferințelor online.

De aceea, consider că pentru o persoană cu o funcție similară celei pe care o dețin, munca de acasă nu reprezintă o soluție completă, însă este adecvată pentru anumite sarcini, cât timp tehnologia și mediul de acasă îndeplinesc cerințele necesare. Întrucât obligațiile mele sociale (de exemplu, activitățile din cadrul asociației) nu mai există în această perioadă, îmi pot petrece timpul liber seara și în weekend cu familia, mă pot ocupa de propria mea dezvoltare sau pot practica un sport.»



# Aniversări

LOOK! celebrează aniversările din perioada iunie – august 2020

Bell Elveția

## 20 de ani de vechime

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

## 25 de ani de vechime

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

## 30 de ani de vechime

**Sylvie Martin-Bohèas**, 1 iunie, Bell Schweiz AG, Basel  
**David Sinniger**, 1 iunie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Ljubisa Kerculjevic**, 11 iunie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Rolf Grogg**, 1 iulie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ferdinand Müller**, 1 iulie, Geiser AG, Schlieren  
**Thierry Parmentier**, 1 iulie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Renee Moyses**, 1 august, Bell Schweiz AG, Basel  
**Vincent Muller**, 1 august, Bell Schweiz AG, Basel  
**Pierre Schertzinger**, 1 august, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gilbert Ott**, 6 august, Bell Schweiz AG, Basel  
**Michel Schelcher**, 27 august, Bell Schweiz AG, Basel

## 35 de ani de vechime

**Gilbert Pahud**, 1 iulie, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Hansruedi Rüfenacht**, 1 august, Bell Schweiz AG, Oensingen

## 40 de ani de vechime

**Nicole Schappler**, 2 iunie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gérard Baud**, 5 iunie, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Rolf Rothenbühler**, 17 iunie, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Josef Birrer**, 4 august, Bell Schweiz AG, Zell

## Pensionări

**Kurt Dubach**, 30 iunie, Bell Schweiz AG, Zell  
**Eliane Stocker**, 31 iulie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Willi Eggenberger**, 31 august, Bell Schweiz AG, Gossau

## Pensionări anticipate

**Simon Ketterlin**, 30 iunie, Bell Schweiz AG, Basel  
**René Linder**, 30 iunie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Francis Schmitt**, 30 iunie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Myriam Gadola**, 31 iulie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Marc Juncker**, 31 iulie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Annemarie Lüscher**, 31 august, Bell Schweiz AG, Zell

## Decese

**Vincent Bartholomé**, 23 februarie, Bell Schweiz AG, Basel  
**Sivasamboo Yoganathan**, 30 aprilie, Bell Schweiz AG, Zell  
**Mladen Haban**, 17 iunie, Geiser AG, Schlieren

Bell International

## 20 de ani de vechime

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

## 25 de ani de vechime

**Claudia Kobler**, 24 iulie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

## 30 de ani de vechime

**Bernhard Olliges**, 16 iulie, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht  
**Frank von Ohlen**, 1 august, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

## Pensionări

**Anna Dziadoń**, 20 iulie, Bell Polska, Niepołomice  
**Sergej Neuwirt**, 31 iulie, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

## 20 de ani de vechime

**František Truchlý**, 1 februarie, Hügli Food s. r. o., Zásmuky  
**Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva**, 1 aprilie, Eisberg AG, Dällikon (*completare*)  
**Yousif Esmaeil El-Fatih**, 1 aprilie, Eisberg AG, Dällikon (*completare*)  
**Makfire Sadikaj**, 1 aprilie, Eisberg AG, Dällikon (*completare*)  
**Nirmaladevy Yejamogan**, 17 mai, Eisberg AG, Dällikon (*completare*)  
**Valerij Vilgauk**, 13 iunie, Hügli, Radolfzell  
**Erich Rosa**, 19 iunie, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Mohan Kandiah**, 26 iunie, Eisberg AG, Dällikon  
**Werner Ritter**, 1 iulie, Hilcona AG, Schaan  
**Besim Ahmeti**, 1 iulie, Hilcona Gourmet S.A., Orbe  
**Samir Husejinovic**, 1 iulie, Hilcona Gourmet S.A., Orbe  
**Muharrem Kutbay**, 1 iulie, Eisberg AG, Dällikon  
**Karlheinz Senn**, 3 iulie, Hügli, Radolfzell  
**Sabine Vogel**, 3 iulie, Hügli Österreich, Hard  
**Nijazi Murseli**, 3 iulie, Eisberg AG, Dänikon  
**Muhunthan Thanabalasingham**, 17 iulie, Eisberg AG, Dällikon  
**Sterzer Alexander**, 14 august, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Sergio D'Inca**, 15 august, Eisberg AG, Dällikon  
**Rosalia Marchetta**, 25 august, Hügli, Radolfzell  
**Angela Migliaccio**, 28 august, Hügli, Radolfzell  
**Rafija Durmisi**, 31 august, Eisberg AG, Villigen

## 25 de ani de vechime

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





**30 de ani de vechime**

**Manuel Rego Oliveira**, 1 martie, Eisberg AG, Dällikon (completare)

**Ana Rita Fernandes Lopes**, 1 mai, Eisberg AG, Dällikon (completare)

**Ulrike Wiedenbauer**, 2 mai, Hügli Österreich, Hard

**Sinnarasa Kathirgamu**, 28 mai, Eisberg AG, Dällikon (completare)

**Karin Dupper**, 1 iunie, Hügli, Radolfzell

**Raimund Marchler**, 1 iunie, Hilcona AG, Schaan

**Renato Marni**, 1 iunie, Hügli Schweiz, Steinach

**Rasathurai Murugupillai**, 1 iunie, Eisberg AG, Dällikon

**Mirjana Grbavac**, 5 iunie, Hügli, Radolfzell

**Rolf Gruber**, 18 iunie, Hügli, Radolfzell

**Holger Kleinschmidt**, 1 iulie, Hügli, Radolfzell

**Jose Enrique Andrade Gider**, 1 iulie, Hilcona AG, Schaan

**Vicky Booth**, 30 iulie, Hügli UK, Redditch

**Angelika Reck**, 30 iulie, Hügli, Radolfzell

**Matthias Martin**, 1 august, Hügli, Radolfzell

**Guenter Kopitsch**, 13 august, Hilcona AG, Schaan

**40 de ani de vechime**

**José De Matos Veiga**, 6 martie, Eisberg AG, Dällikon (completare)

**Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro**, 11 aprilie, Eisberg AG, Dällikon (completare)

**Pensionări**

**Ternovski Alexander**, 29 februarie, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (completare)

**Durmus Kömürçü**, 31 martie, Eisberg AG, Dällikon (completare)

**Max Bossard**, 30 iunie, Eisberg, Dällikon

**Josef Köchl**, 30 iunie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Jürgen Lindner**, 30 iunie, Hügli, Radolfzell

**Harek Mahfoud**, 30 iunie, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Christian Schlegel**, 30 iunie, Hilcona AG, Schaan

**Marianne Schmid**, 30 iunie, Hügli, Radolfzell

**Niels-Rainer Frank**, 31 iulie, Hügli, Radolfzell

**Jürg Schwengeler**, 31 iulie, Hilcona AG, Schaan

**Dieter Weller**, 31 iulie, Hügli, Radolfzell

**Pensionări**

**Manuel Jorge De Matos Fernandes**, 31 martie, Hügli, Steinach (completare)

**Bernhard Erni**, 31 martie, Hügli, Steinach (completare)

**Richard Schmid**, 30 iunie, Hilcona AG, Schaan



**CĂUTAȚI IMAGINEA**  
**Câștigați un curs**  
**de gătit la grătar**

**Întrebare de concurs**

*Pe ce pagină din această ediție se află imaginea din care provine această secțiune?*

**Premii**

1 x curs de gătit la grătar/culinar, la alegere, pentru două persoane în valoare de 400 EUR,-.

10 x cupoane de cumpărături în valoare de 30 EUR,- pentru un supermarket local.

**Participare**

Trimiteți soluția împreună cu numele dumneavoastră, locul de muncă (sau fostul loc de muncă) și angajatorul la adresa [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).

**Termenul limită pentru participare este 18 septembrie 2020.**

*Câștigătorul/câștigătoarea va fi selectat/ă dintre participanții care au trimis soluția corectă. Participările multiple nu vor fi luate în considerare. Câștigătorul/câștigătoarea va fi anunțat/ă direct. Nu se vor oferi informații despre tragerea la sorți prin corespondență sau telefonic.*



Până acum, colegii din Elveția primeau împreună cu fiecare ediție LOOK! un număr de cupoane, obținute direct de la compania-mamă Coop. Din cauza unei schimbări a perioadelor de producție ale Coop, nu vom mai putea include cupoanele pe viitor.

Omiterea cupoanelor oferă posibilitatea unei noi soluții de care vor putea beneficia angajații întregului grup, indiferent de țară sau domeniul de activitate. De acum veți putea găsi în fiecare ediție LOOK! o competiție pentru toți cititorii și cititoarele revistei LOOK!



Hilcona Agrar furnizează în fiecare zi noi soluții de top

# Implicare totală pentru cele mai bune legume

*Echipa Hilcona Agrar este extrem de ocupată și în afara perioadei de recoltare. Pe lângă asistența oferită celor 500 de agricultori care furnizează legumele pentru producția de conserve Hilcona, aceasta are multe alte sarcini de îndeplinit, de la aprovizionarea cu semințe la coordonarea volumelor și a perioadelor de recoltă și până la testarea terenului.*

## Asistența oferită agricultorilor de către Hilcona Agrar este cuprinzătoare.

Stefan Däster și Ueli Giger circulă aproximativ 70 000 de kilometri cu mașina în fiecare an. Nu parcurg această distanță de-a lungul Europei, ci doar în platoul elvețian și în Rheintal – parțial pe drumuri rurale. În aceste zone, cei doi consultanți în legumicultură oferă asistență unui număr de aproximativ 500 de agricultori care cultivă mazăre, fasole, morcovi parizieni și alte legume

prelucrate, în cadrul unor contracte de cultivare cu Hilcona Agrar.

Asistența oferită de aceștia este cuprinzătoare. De la evaluarea câmpurilor și planificarea cultivării la semănare și până la recoltarea cu utilaje de înaltă tehnologie, Hilcona Agrar este alături de fermierii care, printre altele, cultivă și cartofi și spanac pentru clienții lor din Liechtenstein. «Coordonarea este foarte importantă pentru munca noastră», explică Andreas Messerli, director al Hilcona Agrar. «Legumele nu trebuie să se coacă toate în același timp, pentru a putea prelucra zilnic recolta în stare proaspătă, direct de pe câmp.»

Astfel, echipa alcătuită din șase membri din domeniul agricol reușește să furnizeze în fiecare zi soluții logistice de top, în special în perioada recoltei. La fel ca în cazul produselor naturale, nimic nu poate fi planificat cu mult timp în avans.

Momentul recoltei este controlat prin intermediul unei semănări regionale. De asemenea, vremea este un factor important care influențează cât de repede cresc plantele și calitatea acestora. «Anul acesta, vremea umedă și nu foarte caldă din mai și iunie ne-a oferit condiții optime pentru cultivarea mazării, a fasolei și a morcovilor», povestește Andreas Messerli. «Suntem foarte norocoși, după doi ani cu perioade de caniculă.»

Consultanții în legumicultură Stefan Däster (stânga) și Ueli Giger (dreapta) verifică în mod regulat gradul de coacere al legumelor cultivate.



Treierătoarele pentru mazăre asigură recoltarea rapidă a leguminoaselor sensibile.

## De pe câmp în conservă în doar câteva ore

Atunci când un câmp este pregătit pentru recoltă, treierătorul începe încă de la ora opt seara să tragă brazde. Temperatura mai scăzută de pe timpul nopții este mai benefică pentru micile legume verzi decât căldura de pe timpul zilei.

În cadrul procesului de lucru, utilajul modern culege plantele și treieră păștile, astfel încât doar boabele de mazăre ajung în buncărul utilajului.

Dacă un container este plin, acesta este preluat de un șofer de camion care pornește cu încărcătura sa fragilă direct către Hilcona. Aici, legumele sunt spălate și sortate după mărime.

Apoi are loc un control temeinic, care este repetat de mai multe ori și prin intermediul căruia sunt îndepărtate toate elementele care nu trebuie să ajungă în farfuria clientului.

În cele din urmă, acestea sunt introduse în conserve separat sau alături de morcovi parizieni. Astfel se ajunge de la recoltare la conservare în doar câteva ore.



Mazărea, de exemplu, este afectată negativ de temperaturile de peste 30 de grade Celsius. Aceasta se coace foarte repede, se îngălbeneste și se întărește, iar dacă trece prea mult timp între recoltare și prelucrare, devine acră. Condițiile sunt necorespunzătoare în perioada schimbării climatice. De aceea, Hilcona Agrar și-a propus să testeze noi sortimente, de exemplu, în privința rezistenței la căldură. «Testăm în mod regulat noi semințe și le observăm comportamentul pe timp de mai mulți ani», spune Andreas Messerli.

Există o cerere foarte mare de mazăre. Sunt căutate în special sortimentele fine și extrafine. De aceea, la livrare, gradul de frăgezime al mazării este măsurat cu un așa-numit «tenderometru». Astfel se poate determina momentul ideal de recoltare pentru următoarele câmpuri.

## Se caută în special mazărea fină și extrafină.





În timpul recoltei, Andreas Messerli este în fiecare săptămână pe câmp.

## Un interviu cu Andreas Messerli

**Sunteți director al Hilcona Agrar încă din 2018. Erați pasionat de agricultură și înainte?** Am lucrat în companii agricole chiar și pe vremea când eram la școală. Mai târziu am decis să studiez agronomia. După ce am lucrat în marketing și vânzări în cadrul industriei bunurilor de consum, cu doi ani în urmă, am avut norocul de a putea prelua conducerea Hilcona Agrar de la predecesorul meu, care s-a pensionat după 38 de ani. Această sarcină îmi face foarte mare plăcere, deoarece pot acționa în calitate de intermediar între agricultori și personalul din domeniul prelucrării.

**Mergeți și dumneavoastră pe câmp uneori?** Uneori? În timpul recoltei sunt pe câmp în fiecare săptămână pentru a mă convinge că legumele sunt de o calitate corespunzătoare și pentru a vedea cu ce volume de recoltă vom lucra în următoarele zece zile. Ocazional, fac și vizite spontane la

fața locului. De exemplu, după o furtună cu grindină când trebuie să analizăm daunele și să evaluăm volumele pierdute.

**În calitate de reprezentant al Hilcona Agrar sunteți activ și în cadrul unor asociații agricole. Care sunt subiectele de care sunt interesați membrii acestora în prezent?** Reprezintă interesele Hilcona în diferite asociații și comisii din domeniu. Schimbarea climatică și modul în care o vom gestiona este, de exemplu, un subiect discutat foarte des. Reprezentanții industriei sunt preocupați, de asemenea, de restricțiile din ce în ce mai aspre cu privire la produsele fitosanitare. Consumatorii doresc produse din ce în ce mai ecologice. Noi trebuie să găsim alternative pentru îndeplinirea acestor cerințe ecologice. Consumatorii trebuie să înțeleagă însă că aceste beneficii nu vor fi gratuite.

În prezent, aparatul este folosit încă în versiunea complet mecanică. Este disponibil un model nou, electronic, care va fi testat începând din acest an.

Pe de altă parte, ne bazăm deja în mod curent pe tehnologie de ultimă generație prin utilajele noastre agricole. Un exemplu în acest sens este utilajul modern de plantare a cartofilor. Tractorul traversează câmpul pe ruta optimă, cu ajutorul GPS-ului, în timp ce mașina de plantat atașată așază cu precizie cartofii de sămânță acoperiți cu o soluție împotriva ciupercilor pe rânduri deja formate. Totul într-o singură etapă de lucru.

Acum 80 de ani, când a început povestea legumelor prelucrate, lucrurile stăteau altfel și procesul implica foarte multă muncă manuală. Pentru producția de conserve, întreprinderea care avea să se numească mai târziu Hilcona (denumire alcătuită din cuvintele «Hilti Convenience Nahrungsmittel» (Alimente gata preparate Hilti)), obținea o parte din produse din partea propriei companii agricole – care există și în prezent și este administrată de Hilcona Agrar.

Între timp, Hilcona a devenit singurul producător de legume pentru conserve din Elveția. Echipa agricolă de cultivatori proprii cultivă, printre altele, aproape 3400 de tone de mazăre, aproximativ 2200 de tone de fasole și peste 1800 de tone de morcovi parizieni. Toate produsele sunt de calitate superioară și sunt prevăzute cu sigiliul «Garanție elvețiană», alături de o etichetă care atestă că produsul este organic.



Aproximativ trei sferturi din recolta totală este prelucrată de Hilcona pe cont propriu. Cifrele de afaceri stabile din anii trecuți demonstrează că, de la înființarea companiei, conservele de legume produse de Hilcona nu și-au pierdut din popularitate. De la izbucnirea pandemiei de coronavirus, compania din Liechtenstein a livrat mai multe legume pentru conserve decât vreodată în istoria sa.

De asemenea, Hilcona Agrar furnizează legume proaspete și pentru numeroși producători de alimente din Elveția. Această colaborare este avantajoasă atunci când capacitățile de producție ale Hilcona sunt utilizate la maxim. «Încercăm întotdeauna să vindem legumele în exces clienților noștri», afirmă Andreas Messerli. «Este foarte important pentru noi să evităm risipa alimentelor.» • *mr*

**Hilcona este singurul producător de legume pentru conserve din Elveția.**

În cadrul Hilcona din Schaan, legumele proaspete recoltate sunt introduse cât mai repede posibil în conserve.





Savurați crenvurștii Bell în siguranță

# Un număr impresionant

*Există probabil doar puține alimente care sunt supuse unui număr atât de mare de controale de calitate precum carnea.*

*LOOK! a investigat și a aflat că, de exemplu în cazul crenvurștilor Bell, această afirmație nu este deloc falsă.*

190 este un număr foarte mare. Și un număr impresionant, atunci când aflăm că acesta definește controalele de calitate la care sunt supuși crenvurștii Bell înainte de a părăsi fabrica de producție din Basel. De la materia primă până la produsul finit. De exemplu, în cazul crenvurștilor Bell din carne de vită și porc, se poate vedea clar cu câtă grijă trebuie să lucrăm pentru ca un produs să îndeplinească toate cerințele privind savoarea și calitatea.

Au loc controale de calitate de-a lungul întregului proces de producție: cu privire la animale, materia primă și produs, dar și la nivelul echipamentelor, mijloacelor de transport sau spațiilor de producție.

În cazul crenvurștilor Bell, procesul începe la livrarea vitelor și a porcilor. Documentele însoțitoare ale furnizorului oferă informații despre animale; de exemplu, originea, metoda de creștere sau numele fermierului. Un animal este aprobat pentru procesare ulterioară numai după verificarea de către un medic veterinar a stării sale de sănătate și a numărului crotaliei.

Aproximativ un sfert din controale au loc înainte de sacrificare și asigură tratarea cu grijă a animalelor și

respectarea prevederilor legale, de exemplu, ordonanța privind protecția animalelor. În cadrul procesului de prelucrare – tranșare, tocarea, pregătirea mațelor, legare, afumare, ambalare – se pune accentul pe calitatea cărnii și a prelucrării. Acest nivel de calitate este menținut și în cazul depozitării și în lanțul de logistică.

33 din cele 190 de controale sunt bazate pe standarde legale, restul de 157 fiind bazate pe directive interne ale Bell, specificații ale clienților sau standarde privind siguranța produselor alimentare, precum IFS Food sau FSSC 22000. 143 de controale sunt incluse în mod direct în procese, iar 47 sunt așa-numite controale auxiliare, care garantează un mediu de producție curat și sigur: de exemplu, măsurarea cantității de germeni din aer sau verificarea apei potabile.

Controalele sunt numeroase și diverse, fiecare având o contribuție esențială pentru fabricarea unor produse sigure, pline de savoare. Astfel, le putem garanta în orice moment consumatorilor că: produsele Bell Food Group sunt de calitate. • sh

**Fiecare control individual oferă o contribuție esențială la savoare și siguranță.**

