

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

04 2020



**Megpihenni és
átadni magunkat
az élvezetnek**

BELL
FOOD
GROUP





Tartalom

Vállalati események

- 4 És most mindenki együtt!**
A «TopX» a Bell Food Group kiválósági törekvéseinek eredménye
- 8 A maga nemében első**
A Hilcona bemutatja az első, sütésre kész vegán húskenyeret
- 9 Világos győzelem**
A Green Mountain Burger a Kassensturz tesztyőztése

Áttekintés

- 10 Burger Challenge 2020**
Bell BBQ Single Masters Home Edition 2020

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 12 Orrhosszal a toborzási mezőny előtt**
A Hilcona és a Bell a «Best Recruiters» élmezőnyében

Fenntarthatóság és innováció

- 14 Együtt a fenntartható szójáért**
A Soja Netzwerk Schweiz tízéves jubileumot ünnepel

Helyszínen ...

- 16 Az auvergne-i pajzs dísze**
A Bell Food Group DNS-e Franciaországban

Címlapsztori

- 18 Megpihenni és átadni magunkat az élvezetnek**
A jó ízek élvezete

Mi, emberek jelentjük a különbséget

- 21 Mmmm, finom**
A Bell Food Group dolgozói az «ízek» témájáról

Jubilálók

- 22 Jubilálók**
A LOOK! gratulál mindazoknak, akik 2020 decembere és 2021 februárja között jubileumot ünnepelnek

Verseny

- 25 Nyerjen gourmet-vacsorát**
Képkereső

Ízvilágunk

- 26 Kreatív finálé**
A Bell Food Group ötletei az ünnep napjainak megízésítésére

- 28 Ünnepi élmény minden érzékünknek**
Karácsonyi menü a Food Pairing jegyében

Így működik a minőség

- 32 Kettős győzelmet ünnepel a Bell Németország**
Arany- és ezüstérem «Az év terméke»-díjkiosztón

Nem engedünk az élvezetekből

Kedves Munkatársak!

Ezt az évet alapvetően a koronavírus határozta meg, amely még ma is befolyásolja hétköznapjainkat. Egyik napról a másikra kellett átalakítanunk az életünket, és olyan intézkedéseket kellett meghoznunk, amelyek megvédenek bennünket, illetve családtagjainkat, barátainkat és munkatársainkat. Egy világméretű pandémia, amelyet most is átélünk, mindannyiunktól sokat követel. Vállalatként sokat tettünk dolgozóink védelmében, illetve azért, hogy alapvető ellátást nyújtó szolgáltatóként teljesítsük a velünk szemben támasztott elvárásokat. A Bell Food Group eddig összességében sikeresen vészelte át ezeket a nehéz időköt – és ez Önöknek köszönhető, nagyra becsült munkatársaink. Önöket illeti a köszönet és a dicséret befektetett munkájukért, támogatásukért és szolidaritásukért.

A karácsonyi időszak közeledik: az elmélyülés ideje, amikor szívesen visszagondolunk az átélt eseményekre. A családi ünnepnapok és a jó ételek most sem veszíthetnek jelentőségükből, még a koronavírus dacára sem – vagy talán éppen amiatt. Ezt az időt semmi nem veheti el tőlünk, és örömmel várom, hogy az ünnepnapokat szűk családi körben tölthessem.



A Bell Food Group elkötelezett többek között az élvezetek és a fenntarthatóság mellett – ezek olyan értékek, amelyeket a járvány idején is átélhettünk, és amelyeket a küszöbön álló karácsonyi időszakban is meg kívánunk ünnepelni. A karácsonyi menüt friss és kiváló minőségű élelmiszerekkel akarjuk még jobbat tenni, megteremtve ezzel az élvezetes pillanatot.

Az elmúlt évben is bizonyíthattuk, hogy az élvezet egyik központi kompetenciánk: a számos példa között említhető a Bell Németország «Gourmetnatural-Steak» és «Serrano Reserva» terméke, vagy a Hilcona «Green Mountain Burger» és «Pasta Tradizionale» terméke, amelyeket díjjal is jutalmaztak – olyan díjjal, amelyek látványosan bizonyítják a Bell Food Group által képviselt minőséget és innovációs potenciált.

Ezek kiváló előfeltételeket teremtenek ahhoz az «új normalitáshoz», amelyben most vagyunk. Csoportszinten felkészülve várjuk az eljövendőt, és hűek maradunk értékeinkhez, amelyeket tovább ápolunk. Bízom benne, hogy közösen elérjük a várt sikereket.

Kedves munkatársaink, élvezetekkel teli ünnepeket kívánok Önöknek. Örömmel tölt el, hogy közösen alakíthatjuk a jövőt, és minden jót kívánok az új évre Önöknek és családjuknak – de mindenekelett jó egészséget.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke

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

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

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

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

A «TopX» a Bell Food Group kiválósági törekvéseinek eredménye

És most mindenki együtt!

Közösen, összpontosítva és előremutatóan: a «TopX» program jelenti a Bell Food Group számára az alapot a csúcsra vezető közös úton. A középpontban a folyamatos fejlesztésre irányuló szándék áll, és ehhez minden egyes ember hozzájárulására szükség van. Szeptemberben kezdődött a program bevezetése az első telephelyeken. Most pedig fokozatosan kibővítik a program hatáskörét minden gyártóüzemre.

Először a fejlesztési lehetőségeket kell azonosítani.

«Ha sikeresek akarunk lenni, az egész csapatra szükségünk van, a csapat minden tagjára» – mondta egyszer a spanyol labdarúgóedző, Pep Guardiola. Közösen és egyesített erővel jobban elérhetjük a célokat. Ez érvényes a Bell Food Groupra is. A «TopX» a csúcsra vezető közös út fontos alapkövének letételét jelenti, egyszer-

smind egy olyan programot vezet be, amely a folyamatokat az egész csoporton belül egységesen és hatékonyan javítja. A «Top» itt a csúcs elérésére irányuló ambíciókat jelenti, az «X» pedig a kiválóságra (Exzellenz) való törekvést.

«Az elmúlt években dinamikusan fejlődünk, és egyszerű svájci húsfeldolgozókból Európa egyik vezető húsipari és vendéglátó-ipari gyártójává nőttük ki magunkat» – fejtegeti Philipp Allemann, a Bell Svájc gyártási és beszerzési vezetője. «Eddig minden cég megőrizte saját egyéniségét, munkamódszerét és történetét, amit magával hozott a Bell Food Groupba. Most ideje, hogy egységes folyamatokat dolgozzunk ki, hogy sikerebben válaszolhassunk a jövő kihívásaira.»

A folyamatoptimalizálásra irányuló program indításakor először minden telephelyen azonosítani kell a fejlesztési lehetőségeket. Itt lehet szó például a nyersanyagok hatékony használatáról, a gépek állásidejének kiküszöböléséről vagy a termékek átfutási idejének csökkentéséről. A «TopX» természetesen összekapcsolja a meglévő optimalizálási programok sikereit az egyes részlegeken belül.

Ezután mindig az öt stratégiai tényezőt vizsgáljuk meg: Best in Class a központi folyamatban, szállítóképesség, profitabilitás, szemé-

A végtelen hurok a «TopX»-mechanizmust jelképezi, egyszersmind azt a folyamatot is, amelyen minden gyártóüzem keresztül megy a «TopX» keretein belül.



A középpontban a stabilizálás és a folyamatos fejlődés áll, illetve a struktúra, a folyamatok és minden egyes ember hozzájárulásának összekapcsolódása.

lyes fejlődés, illetve infrastruktúra és automatizálás. A fenti tényezők elemzéséből vezethetők le a cselekvési területek, és megállapíthatók a jövőre vonatkozó célok. Ezek telephelyenként nagyon eltérőek lehetnek – attól függően, hogy hol van lehetőség és szükség optimalizálásra.

Az első lépés a folyamatok stabilizálása.

A folyamat során létrejövő módosításokból minden résztvevő profitál. Ahogyan ugyanis is a folyamatok stabilizálódnak az üzemekben, úgy válik nyugodtabbá a munkavégzés is, illetve csökken a dolgozókra nehezedő stressz.

«Ezzel egy állandó optimalizálási folyamatot indítunk el, amelybe agyártás minden résztvevője bevonódik», – magyarázza Alexander Duss, a «TopX» program vezetője. «Min-

denkit felszólítunk, hogy ossza meg az ötleteit, és járuljon hozzá, hogy az egész Bell Food Groupon belül olyan kultúra alakuljon ki, amelyben mindenki a folyamatos fejlesztésre törekszik.»

A rendszer úgy van felépítve, hogy az első lépésnél mindig a folyamatok stabilizálása áll a középpontban. Ez annyit jelent, hogy nő a megbízhatóság és csökkennek az ingadozások. A felelősök ekkor ellenőrzik például a folyamatok menetét, illetve megvizsgálják a gépek karbantartási időközzeit. Csak ezen a stabilizált alapon lehetséges a fenntartható fejlődés.

Fontos még az is, hogy az optimalizálási intézkedések mérhetőek legyenek. A résztvevők ezért többek között a mutatószámok rendszereit és a vitakultúrát is ellenőrzik. Ha mindkét terület jól van felépítve, akkor a folyamatokban mutatkozó kisebb eltérések és problémák jobban felismerhetők, és közvetlenül beemelhetők a napi üzletmenetbe.

A súlyosabb problémák feldolgozására a jövőben úgynevezett «fókuszprojekteket» ho-



«Már az eddigi optimalizálási programok is számos sikert eredményeztek. Most megnyitjuk a következő fejezetet: A különféle optimalizálási programok kiváltására irányuló döntéssel hozta létre az igazgatóság azt az alapot, amely «TopX» megnevezéssel egységes programot vezet be a Bell Food Group számára. 2020 júniusában kezdődött az előkészítési fázis. Meggyőződésem, hogy ezzel egy további lépést tettünk a csúcshoz vezető közös úton, és minden résztvevőnek sok sikert és örömet kívánok a megvalósítás során.»

Lorenz Wyss, az igazgatóság elnöke



«Elvárásaim szerint a «TopX» programmal egy rendszerszintű, fenntartható és egységes «Lean filozófiát» fejleszthetünk ki és élhetünk meg a Bell Food Groupnál. Gyakorlatilag minden folyamatban és területen látok fejlesztési lehetőségeket. Az üzemre optimalizált shopfloor-menedzsmenttel (az alapoknál kezdődő megvalósításra) fókuszálunk, hogy minden Hügli-alkalmazott hozzájárulhasson a folyamatos javuláshoz. Ehhez többek között egységes javaslati sémát is ki fogunk dolgozni.»

Patrik Keller, «TopX»-koordinátor a Hügli részlegnél



«Nagy örömünkre szolgál, hogy a kipróbált és eredményes LEAN@Hilcona filozófiát a «TopX» program keretében nagy erővel továbbfejleszthetjük, egyézersmind a következő szintre emelhetjük. Ennek alapjait határozzuk meg a «TopX» központi csapatában, és az egyes részlegekből a legjobbat vesszük át az egyes témakörökben. Ez nagyon hatékony, mert összefogja a Bell Food Group szakismereteit. Egy gondolkodásmód köztudottan mindig azokból az emberekből táplálkozik, akik alakítják. Számunkra nagyon fontos, hogy minden egyes dolgozó megtalálja magát benne, és így kihasználhassuk a LEAN-filozófiánkban rejlő potenciált.»

Andreas Benz, «TopX»-koordinátor a Hilcona részlegnél

Három kérdés Sebastian Kloséhoz, a Hügli radolfzelli üzemének vezetőjéhez



szeres információs rendezvények most csak korlátozott mértékben valósíthatók meg, most erősebben támaszkodunk az intraneten zajló megbeszélésekre és közleményekre.

«Remélem, a «TopX» program segít majd még jobban beilleszkedni a csoportba.»

Mit vár az üzem számára a «TopX» programtól? Mivel még nem túl régen csatlakoztunk a Bell Food Grouphoz, remélem, hogy a program segít majd még jobban beilleszkedni a csoportba, és többet is tanulhatunk így egymástól. A fejlesztési lehetőségeket Radolfzellben többek között berendezéseink rendelkezésre állásában látom, illetve a személyzet fejlesztésében, például a gyártási műszakvezetők támogatásában.

Radolfzellben hogyan készültek fel a «TopX» programra? Nagyon örültünk, hogy a pilotüzemek közé tarthatunk. Éppen nemrégiben zártunk le egy optimalizálási programot, így ideális alapokat teremtettünk, amire a «TopX» programot felépíthetjük.

Hogyan tájékoztatják a dolgozókat az új folyamatoptimalizálási programról? Az októberi induláskor meghívtuk egy workshopra az összes résztvevőt – a vezetőktől a gyártási felelősökig. Mivel az egyébként rend-

zünk létre, amelyekben a különböző részlegekről érkező munkatársak kidolgozhatják a megfelelő megoldásokat.

«Az egységes rendszer egyik nagy előnye, hogy a jövőben a Bell Food Group minden dolgozója egy nyelvet fog beszélni, illetve egységes döntési folyamatokat és mutatószám-rendszereket fog alkalmazni» – hangsúlyozza Alexander Duss. Így a létrejött optimalizálási módszereket ezentúl egyszerűbben megoszthatják a telephelyek között. Ez többek között olyan területeken is érvényes, mint a digitalizálás vagy a vezetőség fejlesztése.

«Az üzemekben részben nagyon különböző termékeket állítunk elő.



«Az eddigi tapasztalatok alapján tudjuk, hogy óriási lépéssel visz bennünket előre, ha mindannyian ugyanarra törekszünk, és ugyanazokért a célokért dolgozunk. A dolgozókkal folytatott világos és átlátható kommunikáció segít bennünket abban, hogy mindenkit az aktuális helyzetében szólítsunk meg, és vigyünk magunkkal erre az útra. Engem személy szerint arra hív ez a program, hogy nyitottan álljak a változásokhoz, és tudatosan részt vállaljak a folyamatban.»

Marc Spanuth, «TopX»-koordinátor, Bell Németország részleg

A gyártási folyamatok, illetve a vizsztatérő kihívások azonban gyakran ugyanazok» – mondja Volker Balthes, a Bell Food Group kényelmi termékek üzletágának vezetője. «A közös gondolkodásmóddal és munkamódszerekkel jobban tudunk kommunikálni, és könnyebben továbbadhatjuk a tapasztalatokat a telephelyek között.»

«Most még hatékonyabban tudunk kommunikálni és tapasztalatot cserélni.»

Az optimalizálási program bevezetéséért a Bell Food Group Alexander Duss központi vezető mellett részlegenként kinevez egy-egy Top Exzellenz koordinátort is. Emellett minden gyártóüzemben lesznek Top Exzellenz szakértők, akik helyben szorgalmazzák az új rendszer megvalósítását.

Ezenfelül külső támogatást is biztosítanak: a ROI-Efeso szolgáltató Sebastian Diers vezetésével tapasztalt partnereként áll a Bell Food Group mellett.



«A «TopX» megvalósulása feletti öröm ténylegesen érezhető minden érdekeltnél. Személy szerint azt remélem, hogy az összes dolgozó közvetlen bevonásával könnyebben megtaláljuk a gyenge pontokat, és fenntarthatóan tudjuk megvalósítani a javításokat. A bázeli hentesáru-telephelyen kezdünk. A ráhangolódást szolgáló workshopunkat az oensingeni Bell-telephelyen lévő kollégáink rendezték, akik a «TopX» első tesztelőiként már bevezették a programot.»

Robert Flack, gyártási vezető a Bell Svájc hentesáru-részlegénél

Októberben indult el az első öt telephelyen a «TopX» program – üzletáganként legalább egy pilotprojekttel. 2021 végére minden legalább 50 dolgozót foglalkoztató üzemben el kell indulnia az első szakasznak. A kisebb üzemekre vonatkozó menetrend ezután alakul ki.

A Bell Food Group gyártóüzemei így indulnak el egész Európában közösen a csúcsra vezető úton: a folyamatos fejlődés célkitűzésével és a változáshoz szükséges bátorsággal. • *mr*



A Hilcona bemutatja az első, sütésre kész vegán húskenyeret

A maga nemében első

2020 szeptemberének végén került az üzletbe a The Green Mountain Hilcona-startup legújabb innovációja: az első, sütésre kész, teljesen növényi alapú húskenyér. A termék repceolajon és borsóproteineken alapul, és a startup második vegán újdonsága a Green Mountain Burger után, amelyet szintén Svájcban fejlesztettek ki és gyártottak.

Olyan a megjelenése, mint egy húskenyérnek, olyan az íze, mint egy húskenyérnek, de mégsem tartalmaz egyetlen gramm húst sem. Az új húskenyér-alternatívával a The Green Mountain egy újabb, növényi alapú innovációt mutat be. A Hilcona startupja tavaly indította útjára a szintén húsmentes Green Mountain Burgert – az első, Svájcban fejlesztett és gyártott vegán burgert.

Kevesebb kalória, több íz

Az alternatív húskenyér kiváló minőségű hozzávalókból áll: a repceolaj gondoskodik a szaftos textúráról, a borsóproteinek pedig természetes kötőanyagként működnek. 100 grammonként 139 kcal energiataralommal kalóriaszegényebb, mint a hagyományos húskenyér, de közben nem köt kompromisszumokat az ízek terén. Akár kis csemegének útközben, akár az új gasztronómia húsmentes menüinek megalkotásához, akár egy laza otthoni főzőcskézéshez: az új húskenyér-alternatíva hidegen és melegen is élvezhető.

Svájci fejlesztés és újdonság

«A premier termék kifejlesztésénél nagyon ügyeltünk a lehető legrövidebb szállítási utakon érkező hozzávalók gondos kiválogatására» – magyarázza Werner Ott, a The Green

Mountain startup vezetője. «De legalább ekkora jelentősége volt tapasztalt csapatunknak az egyedülálló recept megalkotásában, amelyben Julia Sackers élelmiszertechnológus mellett innovatív fiatal szakácsok vettek részt. A növényi alapú termékek iránti nagy szenvedéllyel ők fejlesztették ki tavaly a Green Mountain Burgert is.»

Növényi alapú táplálkozás

Az újdonság nemcsak ízletes, növényi alapú alternatívát nyújt azoknak, akik rendszeresen húsmentesen kívánnak étkezni, anélkül, hogy lemondanának a hús ízéről, hanem hozzávalóival is meggyőzi a fogyasztókat: a növényi alapú húskenyér gluténtartalmú hozzávalók nélkül készül, értékes B12-vitamin-tartalommal, és alig tartalmaz telített zsírsavakat.

Egyik innováció a másik után

«A társadalomban uralkodó vegetáriánus trendek arra ösztökéltek bennünket, hogy további termékeket fejlesszünk ki» – fejtegeti Werner Ott. A vegán húskenyér-alternatívákkal párhuzamosan új «Ghackett»-ek (vagdaltak) is megjelentek a The Green Mountain kínálatában. «Mindeközben kitarunk eredeti törekvésünk mellett, hogy a lehető legtöbb hozzávalót Svájcban és a szomszédos országokból szerez- zük be.» • sh



A vegán húskenyér a The Green Mountain startup második innovációja.

A Green Mountain Burger a Kassensturz tesztyőztese

Világos győzelem

A Green Mountain Burger messze lekörözte a konkurenciát: a svájci fogyasztói magazin tesztjén a növényi alapú burger toronymagasan győzött.

Felülkerekedik a minőség. A Hilcona startup, a Green Mountain burgere, a The Green Mountain Burger fényesen bizonyította ezt.

A Kassensturz svájci fogyasztói magazin összehasonlító tesztjében a burger világosan kiemelkedett a nemzetközi konkurencia köréből, és megkapta a tesztgyőzteseknek járó kítüntetést. Nemcsak ízével és állagával győzte meg a zsűrit, de a húshoz való hasonlóságával is, amivel 5,3 pontot szerzett a lehetséges 6-ból.

A Hilcona a növényi alapú innovációkra épít

De a Green Mountain Burger nem az egyedüli adu ász. A növényi alapú termékek iránti növekvő kereslet kielégítésére a Hilcona az elmúlt években több mint 100 különféle termékkel gyarapította kínálatát: a svájci bioszó-jából készült tofutól a falafelen, zöldségsonkán és humuszon át a burger-, tatár-bifsztek- és vagdalthús-alternatívákig. • sh



Bell BBQ Single Masters Home Edition 2020

BURGER CHALLENGE 2020

Szeptember 5-én zajlott a Burger Challenge 2020, az idei Bell BBQ Masters otthoni verziója, a legnagyobb digitális grillbemutató, amit Svájc valaha is látott – és a siker nem maradt el! *sh*

Az ötlet

Sok más eseményhez hasonlóan, idén a Bell BBQ Single Masterst sem lehetett a szokásos formájában megrendezni. A Burger Challenge 2020 azonban több volt, mint egy egyszerű helyettesítő megoldás.

A válogatás

Aki részt kívánt venni az eseményen, a www.burgerchallenge2020.ch oldalon online nevezhette be legszebb burger-kreációját. Végül tekintélyes számú, összesen 740 grillmester küldött be fényképet. Közülük negyvenen kerültek a döntőbe a kapott lájkok, a Swiss Barbecue Association zsűrijének döntése, illetve a partner rádióadók szabadvártyái alapján, akik saját Burger Challenge-eket rendeztek. Szeptember 5-én végül sor került a döntőre is – amit a svájci grillversenyek történetében először élő streamben közvetítettek. A több mint hat órás eseményt körülbelül 25 000 néző követte.

A döntő

A döntő végső fordulójába végül nyolc grillmester jutott be. Az utolsó feladat komoly megmérettetés volt: a marhahús és homár legendás kombinációját jelentő «Surf 'n' Turf»-burger.

A győztes

Ezt a feladatot Linard Lüchinger teljesítette a legkiválóbban; biztos kézzel alkotta meg azt a burgert, amely annyira ízletes is volt, hogy a képzett szakács végül abszolút győztesként állhatott a dobogóra és tarthatta kezében az 5000 CHF értékű csekket.

#burgerchallenge2020
#bellburgerchallenge

Több mint hat órán keresztül figyelte bő 25 000 néző a zárónap élő közvetítését.

Surf 'n' Turf:
Linard Lüchinger
győztes burgere



A Hilcona és a Bell a «Best Recruiters» élmezőnyében

ORRHOSSZAL A TOBORZÁSI MEZŐNY ELŐTT

Az új dolgozók keresése során a Hilcona és a Bell egy lépéssel a versenytársak előtt jár. Legalábbis ez derült ki az aktuális «Best Recruiters» felmérésből, ahol az ágazaton belül az első és második helyezést szerezték meg. A felmérés, amelynek eredményei tudományos kritériumokon alapulnak, a német nyelvterület legnagyobb ilyen jellegű felmérése.

Ebben az évben a «Best Recruiters» felmérés legjobb helyezettjeinek tiszteletére a máskor megrendezett ünnepi események helyett csak online eredményhirdetésre került sor. De a Hilcona és a Bell személyzeti részlegének az elért kiváló eredmény feletti örömét még a digitális formátum sem ronthatta el.

«Természetesen nagyon örülünk a kitüntetésnek, és az ágazatban ismét elért első hely bizonyítja, hogy a toborzási folyamatban jól csi-

nálunk egyet-mást» – jelentette ki Birgit Schmidinger, a Hilcona Emberi erőforrások részlegének vezetője, majd Johannes Meister, HR vezető a Bell Food Groupnál hozzátette: «Figyelemreméltó tény, hogy az ágazaton belül a tavalyi nyolcadik helyezés után most a második helyen találtuk magunkat, ami azt mutatja, hogy kiválóan alkalmaztuk az elmúlt évi felmérésből leszárt javaslatokat.»

Az összesített rangsorban is nagyszerű eredményeket mutathat fel mindkét munkáltató: A tesztben részt vevő 408 svájci és liechtensteini vállalat közül a Hilcona a 22., a Bell a 38. helyezést érte el. A Bell ezzel komoly előrelépést tett: a vállalat tavaly még a 176. helyet foglalta el az összesítésben.

A felméréssel megbízott intézet által értékelt három fő szempont az «online toborzási jelenlét», az «online álláshirdetések» és a «pályázati válaszkészség». Az intézet által összeállított, idén több mint 240 önálló szempontot



Birgit Schmidinger,
HR vezető
a Hilconánál

Johannes Meister,
HR vezető
a Bell Svájcban



tartalmazó kritériumkatalógust a tudományos tanáccsal szoros együttműködésben készítik, és évente hozzáigazítják az aktuális igényekhez. A felmérés központi kérdésének számító «pályázati válaszkészség» tesztelésére a felmérés készítői még akár «fantomdolgozók» szerepét is magukra öltik, és fiktív pályázati anyagokat küldenek a vállalatok számára. Ezután elemzik a visszajelzés időtartamát és tartalmát is.

A tanulmány keretében emellett a «valódi» pályázók egy kérdőív segítségével rögzíthetik egy vállalattal kapcsolatos személyes tapasztalataikat. Az eredményeket a vállalat rendelkezésére bocsátják, de szubjektivitásuk miatt ezek nem számítanak bele a pontrendszerbe.

«Fantomdolgozók» tesztelik a vállalatok visszajelzéseit.

«Mindhárom vizsgált területen jelentős javulást tudtunk felmutatni» – közölte Johannes Meister.

«A harmadik pillér szempontjából a hetedik helyezésről egyenesen az első helyre jöttünk fel. Ehhez bizonyosan hozzájárultak azok a javítások, például a válaszadási idő terén, amelyeket a legutóbbi felmérés után vezettünk be.»

A «Best Recruiters» már tíz éve teszteli évente részletekbe menően a német nyelvterület legnagyobb munkáltatóinak pályázati eljárásait.

Az intézet az eredményekből hasznos tippeket vezet le, és támogatja a tesztelt vállalatokat a toborzási körüli feladatok még hatékonyabb megszervezésében, illetve abban, hogy a pályázóknak még jobb «Candidate Journey-t» nyújthassanak.

Az összesített rangsorban is kiváló eredményt ért el mindkét vállalat.

A Bell számára már most egyértelmű: a következő évi «Best Recruiters»-felmérésben legalább ugyanezt a helyezést szeretné elérni. Persze a Hilcona sem fog a babérjain üldögni. «Mindig van valami, amit lehet még jobban csinálni» – erősítette meg Birgit Schmidinger. «A közösségi médiában még bőven van lehetőség a terjeszkedésre. Alaposan mérlegeljük, hogy ez a terület valóban képes-e értéktöbbletet nyújtani a pályázóknak, illetve nekünk, mint munkáltatóknak.» • mr



A Soja Netzwerk Schweiz tízéves jubileumot ünnepel

Együtt a fenntartható szójáért

A Soja Netzwerk Schweiz (Svájci Szója Hálózat) már tíz éve az étkezési szója fenntartható termesztése mellett kötelezte el magát. A fenntarthatósági szabványok bevezetése szemléletváltozást eredményezett a szójaágazatban. Az együttműködés jelenlegi 29 tagjának egyikeként a Bell Svájc is elkötelezett a keresett babféle fenntartható termesztése mellett.

A hálózat fenntarthatóbb szintre emeli a szójaimportot.

Az állatok élelmezésében – akár csak az emberekében – nélkülözhetetlen a fehérje. Az állati takarmány egyik fontos fehérjeforrása a szója. A növény nagy terméshozamot biztosít viszonylag kis területen, és a haszonállatok számára kiválóan fogyasztható és hasznosítható.

A hús-, tojás- és tejtermékek világszerte növekvő fogyasztása következtében a szója iránti kereslet folyamatosan növekszik – ezzel együtt pedig nő a környezetre gyakorolt negatív hatás is a nagy szójatermesztő régiókban, például Brazíliában és Argentínában.

A Soja Netzwerk Schweiz tíz évvel ezelőtt alakult, hogy az élelmezési szója importját fenntartható szintre emelje, javítva ezzel a termesztési körülményeket a származási országokban.

A hálózat előtt álló kihívások közé tartozik többek között a szója GMO-mentessége, az őshonos erdőterületek, illetve a fajokban gazdag területek beszántásának kizárása szójatermelés céljából, valamint az esetlegesen káros növényvédőszer használatának csökkentése. A szövetség eközben már régen túllépte célját, mely szerint a teljes svájci szójaimport legalább 90%-át felelősségtudatos termesztésből kívánja beszerezni.

A Bell számára a svájci integrált szárnyastenyésztésben alkalmazott tápkverékekhez is közvetlen szükséglet a kiváló minőségű, valamint fenntartható módon termesztett szója.

«Az egyesület alapító tagja, a Coop, amely egyszerűen mind egyike az élelmezési szója felelősségteljes termesztését szorgalmazóknak, már évek óta részt vesz a Soja Netzwerk Schweiz munkájában» – tájékoztatott Basil Mörikofer, a Bell Svájc fenntarthatósági projektjeinek vezetője. «Majd három évvel ezelőtt mi is csatlakoztunk, és azóta még aktívabban kivesszük részünket a munkából.»

A júliusi évfordulója alkalmából a hálózat bemutatta a Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (Agrár-, Erdészeti és Élelmiszertudományi Főiskola) egy aktuális tanulmányát, amely bemutatja, hogy a tagok összefogása mit eredményezett a teljes ellátási láncban az elmúlt évtized során Brazíliában.

A kutatás alátámasztja, hogy a Soja Netzwerk Schweiz által támogatott fenntarthatósági szabványok pozitív hatást eredményeznek. Így például a svájci import szója a brazil Cerrado-vidék fakitermelést nem igénylő területeiről származik, és nem jelentkeztek problematikus munkakörülmények vagy konfliktusok a helyi közösségekkel.

Az egyesület további sikere: az elmúlt években a szójabeszerzés egyre inkább az európai termőterületek felé irányult. Jelenleg tehát a Svájc számára szükséges

menyiség nagyjából fele európai termesztésű, és nagy részben a Duna vidékéről származik.

Az európai szója a Bellnél többek között fontos alapanyaga a bio- és a szabad tartású csirke tenyésztésének, amelyek tápkverékeihez kizárólag kontinentális eredetű szójt használják.

«A Bell Svájc világviszonylatban természetesen csak kis szereplő, és így csak kis mértékben járulhatunk hozzá a dél-amerikai termőterületek védelméhez» – tette hozzá Basil Mörikofer. «De a braziliai termesztők számára előírt fenntarthatósági szabványokkal és a felelősségteljesen termesztett európai szója növekvő arányú felhasználásával legalább egy kissé csökkenthetjük az esőerdőkre nehezedő terheket.»

Svájc összesen 0,1%-os részarányával csak kis felvevőnek számít a világ szójapiacán, mindazonáltal példaértékű elkötelezettségről tesz tanúbizonyságot. Így más országok, például Hollandia, Németország vagy Svédország, már szintén a svájcihoz hasonló kezdeményezéseket vagy célkiűzéseket hívtak életre. • *mr*



A Bell Food Group DNS-e Franciaországban

Az auvergne-i pajzs dísze

A Bell Food Group franciaországi terjeszkedésének kiindulópontja Le Saloir de Mirabel (a Mirabel pácolóüzem) volt. Ma itt gyártják a legkiválóbb minőségű, védett földrajzi eredetű auvergne-i nyers sonkát. A vállalat vezetősége pedig arra törekszik, hogy a jövőben elérje az Ibériai-félszigeten készített, illetve a pármái sonka csúcsmínőségét.

Az Auvergne-i Természetvédelmi Vulkánpark lábánál terül el üzemünk. Ott fent ered az épületek mellett futó Mirabel patak, amely a gyár nevét is adta. «Igazi kis dísz a zöld természet között» – állítja Julien Brionnet, a Bell

«Itt tettünk szert összes tapasztalatunkra és know-how-unkra.»

Franciaország műszaki vezetője, akinek a Saloir de Mirabel pácolóüzem szinte a második otthona.

2000-ben kezdett el itt dolgozni a szárazkolbász-gyártó részleg munkatársaként. A Riom településhez tartozó gyár 1974-től a Salaison Polette céghez tartozott, majd 2008-ban a Bell Food Group átvette a vállalkozást: «Tehát ez egy történelmi gyökerekkel bíró gyártási hely, mondhatni: a Bell Food Group DNS-e Franciaországban. Itt kezdődött minden. Itt szereztünk tapasztalatokat és szakismereteket először a szárazkolbászgyártás, majd az auvergne-i nyers sonka előállítására terén. Kezdetben farudakon szárítottuk a kolbászokat, a szellőzés szabályozása még nem volt olyan korszerű, mint ma, és rengeteg feladatot kézzel végeztünk. Természetesen akadtak hibák és problémák, amelyeket el kellett hárítanunk, de így folyamatos javulásra nyílt lehetőségünk.»

2003-ban azután sor került egy új gyár felépítésére az innen körülbelül tíz kilométerre fekvő Teilhède-ben. Julien Brionnet pedig ettől kezdve az auvergne-i nyers sonka gyártásának

kiépítéséért felelt. «Kezdetben azt sem tudtuk, hogyan fogjunk hozzá. De bizalmat szavaztak nekünk, és teljesen szabad kezet kaptunk.» Ezután került oda Rodolphe Zou, mindössze 22 évesen. Visszaemlékezése szerint: «Az öt szárítóterem üresen állt, és mi összesen hárman voltunk. Folyamatosan építettük fel a gyártósorokat, az igényeknek megfelelően állítottuk be őket, és ahol szükséges volt, további gépeket adtunk hozzá. A céget így lépésről lépésre fejlesztettük tovább.»

Úton a csúcsmínőség felé

Kezdetben a Mirabel csak eredetmegjelölés nélküli nyers sonkát gyártott. Mára már kizárólag védett földrajzi eredetű auvergne-i nyers sonkát állítanak elő, amely megfelel a legszigorúbb előírásoknak is. «Éjjel-nappal dolgozunk» – fűzi hozzá Julien Brionnet. «Hazai francia terméket fejlesztünk, amely a Bell Food Group értékesítési hálózatának köszönhetően Németországban, de még Ázsiában is piacra kerül. Ez kiválóan demonstrálja az elismerést, ami további fejlődésre ösztönöz bennünket. Csúcsmínőségre törekszünk!»

Jelenleg tíz ember dolgozik a 3000 m² kiterjedésű telephelyen Rodolphe Zou keze alatt, aki 2015 óta a gyártás vezetője. Minden héten 1600 sonka érkezik a gyárba, és legalább 240 napot ott is tölt; ez idő alatt a sonkákat besózzák (többek között szárított fokhagyma hozzáadásával,



ami a védett földrajzi eredetű auvergne-i nyers sonka különlegessége), érlelik, gőzölik, szárítják, zsírozzák, végül nemesítik.

A Saloir de Mirabel gyárában évente gyártott 450 tonna védett földrajzi eredetű auvergne-i nyers sonka 95%-a a környékbeli sertések húsából származik: «Beszerezhettük volna az alapanyagot Európából is» – fejtegeti Julien Brionnet, – «de tudatosan a helyi források felhasználása mellett döntöttünk, még akkor is, ha beszállítóink kiválasztása egyáltalán nem volt könnyű a Bell Food Group minőségi előírásai: az utánkövethetőség, az átláthatóság és a személymenedzsment figyelembe vétele miatt.»

A gyártási hely energetikai optimalizálása éppen most fejeződött be a hőszivattyúk és energiavisszanyerő berendezések beszerelésével. «A jövőben nem használunk fosszilis tüzelőanyagokat, és nem termelünk több CO₂-t.» Dolgozik védett földrajzi eredetű, teljesen tartósítószer-mentes auvergne-i nyers sonka előállításán is, hosszabb érlelési idővel, hogy elérhessék a pármái és az ibériai sonka minőségét. «Holnap már csak minőségi húst, sót, fokhagymát és levegőt fogunk használni. Semmi mást!»

A Saloir de Mirabel termékeinek fejlesztése és minősége 2017-ben elnyerte a párizsi Concours Général Agricole érmét. Egy pozitív fejlődés megkoronázása: «Kicsit úgy tekintünk magunkra, mint a Bell Food Group novátlalkozására. Az egyetlen, ami a Saloir de Mirabel elhagyására kényszeríthetne, ha nem lenne elegendő helyünk az ügyféligények kielégítésére.» • gm



«A Bell Food Group novátlalkozásaként tekintünk magunkra.»

Bell France

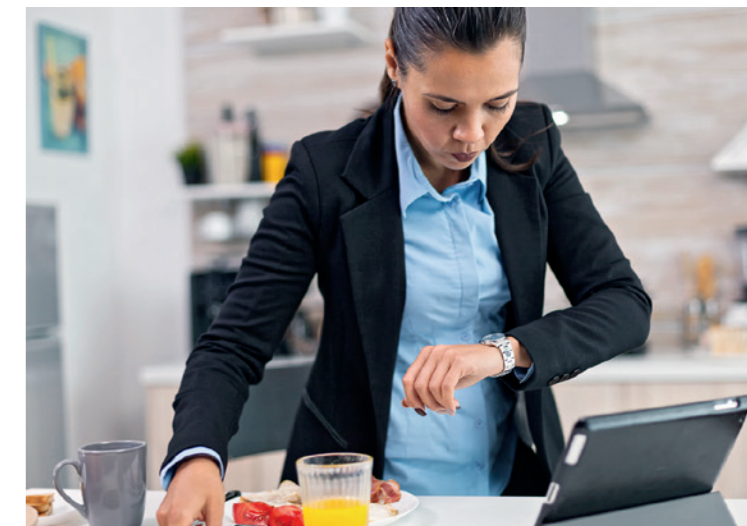
A Bell Food Group 2008-ban lépett a francia piacra a Salaison Polette vállalat átvételével, amelyet eredetileg Marius Polette alapított 1974-ben. A történelmi háttérrel bíró Mirabel gyár mellett Polette fia, Philippe öt további gyárat is megvásárolt vagy megépített Auvergne-ben, Szavojában és Lyon környékén.



A jó ízek élvezete

Megpihenni és átadni magunkat az élvezetnek

Az élvezet nem magától értetődő dolog, hanem egy tudatos megállást követő befogadás és érzékelés. A mai rohanó világban, amikor a semmittevést gyakran a lustasággal azonosítják, ez nehezebben elérhető, mint valaha. Akkor viszont hogyan tudjuk újra ténylegesen megünnepelni az élvezeteket?



A mai rohanó világban az élvezet pillanatai, mint például a reggeli kávé, hamar rutinná válnak – így a tudatos megpihénés és az élvezet háttérbe szorulnak a mindennapokban.

«Egyetlen élvezet sem múlandó, mert az általa hátrahagyott hatások maradandóak» – állapítja meg egyik művében Johann Wolfgang von Goethe. Amit Goethe a jó ételek élvezetéről leírt, az ma is pontosan ugyanúgy érvényes.

Egy jó étel megmarad az ember emlékezetében, mert az ízlelőbimbóink nem felejtnek. Az ízlelés a második emlékezetünk.

Az élvezet nem csak úgy magától keletkezik

Úgy tűnik, mintha az élvezet az ember egyik természetes reakciója lenne. Ha valami tetszik vagy ízlik nekünk, illetve ha egyszerűen csak örömmel leljük valamiben, akkor ezt ösztönösen élvezzük. Az élvezet témájával kapcsolatos kutatások azonban egészen más képet tárnak elénk.

A németországi Rheingold tanácsadó és piackutató vállalat egy tanulmánya szerint a megkérdezettek 46%-a úgy nyilatkozott, hogy a mindennapi stressz és a folyamatos elérhetőség érzése miatt egyre kevésbé képes arra, hogy bármit is élvezzen. Egy 2000-ben, a nürnbergi Évezetkutatási Intézet (Institut für Genussforschung) által készített tanulmány szerint a német lakosság mindössze 54%-a tartja magát képesnek az élvezetre. Mi okozza vajon ezt az «élvezeti fásultságot»?

Az élvezet bűn vagy erény?

Az élvezet kérdése már az ókori tudósokat is foglalkoztatta. A «hedonizmus» elnevezésű filozófiai áramlat képviselői például már időszerűségünk előtt 400 évvel azt a célt tűzték ki maguk elé, hogy életük során a lehető legtöbb örömet, élvezetet és szórakozást éljék át, és így a lehető legkevesebb fájdalommal és szenvedésben legyen részük. A tudatos élvezet volt a leginkább kívánatos dolog.

Az igazi élvezet maradandó emléket hagy maga után

Az élvezet megítélése azonban legkésőbb 1533-ban, a reformáció elterjedésével ismét erősen romlott. A református munkamórák szerint a munka és a szorgalom központi erények, míg a luxus minden formája – köztük az élvezet is – bűnösnek találtatik. Eszerint tehát aki megpihén és élvezeteknek hódol, az nem dolgozik, vagyis haszontalan és lusta. Ezzel az élvezettől elvitatták azt a képességet, hogy hétköznapjainkban pozitív erőforrásként funkcionáljon. Úgy tűnik, ez a hozzáállás még napjainkban sem veszett ki teljesen.

Az élvezet egészséges

Az élvezetkutatók, például a német pszichológus, Dr. Rainer Lutz, megpróbálnak ellenérveket felsorakoztatni ezekkel a nézetekkel szemben. Szerintük az élvezet az önellátás alapvető alkotóeleme, amely a lelki egyensúly fenntartásához járul hozzá. Az élvezet tudatosan megélt pillanatai segítenek megvédeni magunkat a mindennapos stressz hatásaitól. Aki tehát semmilyen vagy csak csekély jelentőséget tulajdonít az élvezeteknek, az minden nap elmulasztja a boldogság és az életöröm számos pillanatát.

Emellett számtalan kutatási eredmény kimutatta, hogy az élvezetekben gazdag élmények megnyugtató és szorongásoldó hatással vannak a testünkre. Az élvezet pillanatai még az immunrendszerre is pozitív hatást gyakorolhatnak. Ezt amerikai tudósok tanulmányai már az 1990-es években kimutatták.

Az élvezet tanulható

Az igazi élvezet ismételt elsajátításához Marlies Gruber táplálkozástudós «Mut zum Genuss» (Bátorság az élvezetben) című könyvében felállított néhány szabályt: Az igazi élvezetnek mindenekelőtt időre van szükség, és mentesnek



Az élvezet lehet egyszerű is: egy közös reggeli elegendő a nap élvezetes elindításához.

kell lennie mindenfajta «büntudattól». A nap menetébe tudatosan beépített apró «élvezetszigetek» nyugalmat teremtenek, hogy átadhassuk magunkat az élvezeteknek. Az élvezet tehát nem megy csak úgy «mellékesen», hanem osztatlan figyelmet igényel. Emellett érvényes a jól ismert mondás is: «a kevesebb több». Az élvezet a minőség, nem pedig a mennyiség kérdése.

Az élvezet az önellátás alapvető alkotóeleme.

Túlkínálat esetén az embernek nehezebb esik befeleledkezni az élvezetekbe. Aki a mindennapok fontos részeként tekint az élvezetre, és nem csak különleges alkalmakkor enged meg magának élvezeteket, annál akár «szokássá», a mindennapok szerves részévé is válhat az élvezet. A legfontosabb azonban az, hogy ne hiányozzon a szándék és az idő, ami az élvezet megalapozásához szükséges. Minden más csak készség kérdése, amit idővel elsajátíthatunk.

Egy kis élvezetes életminőség

Az élvezet tehát sem nem rendkívüli, sem nem alkalmi luxus, amelyet

csak ritkán engedhetünk meg magunknak, hanem a mindennapok kívánatos része, ami pozitív hatással van jó közérzetünkre, és mindenekelőtt a stresszes időszakokban nyújt némi kárpótlást.

A vállalat azonos nevű kezdeményezésének jegyében a Bell Food Group nagy mértékben hozzájárul, hogy ez a mindennapi élvezet ne szenvedjen csorbát: a kiváló minőségű standard termékek megbízhatóan garantálják az élvezetet a konyhában. Emellett válogatott különlegességek és új fejlesztések gondoskodnak a kulináris változatosságról. A friss vendéglátó-ipari termékeknek köszönhetően pedig az élvezet még szűk időkeret esetén is a középpontban áll, mert ezek elkészítés nélkül is az élvezetek birodalmába kalauzolják fogyasztóikat.

Legalább olyan sok, mint amilyen sokféle élvezetes pillanat lehetséges – aprózza vagy bőségesen, egyszerűen vagy ráérősen, hétköznapien vagy válogatva. Egy dolog azonban mindegyik termékben közös: mindig egy darab életminőséget hordoznak. És az élet végső soron túl rövid ahhoz, hogy lemondjunk a jó ételekről. • sh

A Bell Food Group dolgozói az «ízék» témájáról

Mmmm, finom

Az ízek és a kulinária központi jelentőségűek, ha kiváló minőségű és ízletes élelmiszer gyártásáról van szó.

De mi az ízek jelentősége a konkrét munkanapok világában? A LOOK! megkérdezte a Bell Food Group dolgozóit.

«Az ízek és a kulinária nemcsak stratégiai kifejezések, hanem a vállalat és a dolgozók gondolatait és cselekedeteit is irányítják. Ezt nem szabad elfelejteni a napi munka során. Az ízek végső soron az életörömet, a jókedvet és a bőséget jelentik. A csomagolás kialakítása szempontjából az ízek alapvető alkotóelemek. Egy termék kulinárisan igényes és izléeses külsejű csomagolása fontos érv az értékesítés során.»

Sarah Sutter
márkamenedzser,
Bell Svájc, Bazel



«Burgundi származású vagyok, aki szereti az evés-ivást, és az embereket ízeken keresztül akarja inspirálni, így számomra megtiszteltetés ennek a vállalatnak dolgozni. Úgy élek, mint hal a vízben, és minden napomat élvezem. Minden nap megpróbálok új aromákat és kombinációkat kifejleszteni, akár klasszikus ötletek, akár progresszív és ízlésben nem szokványos párosítások révén.»

Jaap de Cock
Co-Lead Culinary Advisory Team,
Bresc, Werkendam



«30 évvel ezelőtt nem gondoltam volna, hogy ma egy ipari létesítményben fogok dolgozni. De itt is első helyen áll a kreativitás és az ízek. Évezem, hogy munkatársaim az üzemen ugyanazon elragadtatással és szenvedéllyel dolgoznak, mint én. A legjobban annak örülök, ha egy ötletet végül sikerül megvalósítani: az a pillanat, amikor a másik megkóstolja az ételt, pillantása a távolba réved – és egyszer csak elmosolyodik. Ez az a pillanat, amelyre vártam.»

Michael Lock
a kulináris csapat vezetője,
Hilcona, Schaan



Jubilálók

A LOOK! gratulál mindazoknak, akik 2020 decembere és 2021 februárja között jubileumot ünnepelnek

Bell Svájc

20 szolgálati év

Rosa Maria Alves Ribeiro Desousa december 1., Bell Schweiz, Cheseaux
Didier Colmart december 1., Bell Schweiz, Bâzel
Luis Sandro Guevara Rioja december 1., Bell Schweiz, Bâzel
Patrick Hartung december 1., Bell Schweiz, Oensingen
Gilles Zangger, december 1., Bell Schweiz, Bâzel
Jean Francois Cazal december 14., Bell Schweiz, Bâzel
Philippe Hegy január 1., Bell Schweiz, Bâzel
Arnaldo Longa január 1., Bell Schweiz, Oensingen
Jean-Marc Noll január 1., Bell Schweiz, Bâzel
Daniel Von Euw január 1., Bell Schweiz, Zell
Dietmar Wölk január 1., Bell Schweiz, Oensingen
Maria Varone január 7., Bell Schweiz, Cheseaux
Rudolf Jäger január 8., Bell Schweiz, Zell
Daljit Singh január 15., Bell Schweiz, Bâzel
Frank Bechler február 1., Bell Schweiz, Bâzel
Mehmet Güneysu február 1., Bell Schweiz, Bâzel
Stojanco Atanasov február 12., Bell Schweiz, Oensingen
Sylviane Thomas február 12., Bell Schweiz, Bâzel
Mevlude Bilalli-Bajram február 18., Bell Schweiz, Oensingen
Safet Ukshini február 26., Bell Schweiz, Cheseaux

25 szolgálati év

Walter Bieri december 1., Bell Schweiz, Bâzel
Georges Pablo Césari december 1., Bell Schweiz, Zell
Santhiramalar Gunaratnam december 1., Bell Schweiz, Oensingen
Honoré Nussbaumer december 1., Bell Schweiz, Bâzel
David Stadler december 4., Bell Schweiz, Bâzel
David Makhoulouf december 18., Bell Schweiz, Bâzel
Thomas Letzkus január 1., Bell Schweiz, Bâzel
Joseph Magro január 1., Bell Schweiz, Bâzel
Christophe Pribiset január 1., Bell Schweiz, Bâzel
Philippe Bader január 2., Bell Schweiz, Bâzel
Daniel Aubry január 15., Bell Schweiz, Bâzel
Bertrand Gasser február 1., Bell Schweiz, Bâzel
Maria Carolina Moreira Ferreira február 1., Bell Schweiz, Cheseaux
Mirjana Atanasova február 25., Bell Schweiz, Oensingen

30 szolgálati év

Jean-Pierre Schmit január 30., Bell Schweiz, Bâzel
Irma Ehret-Arnold február 1., Bell Schweiz, Bâzel
Christian Pfauwadel február 1., Bell Schweiz, Bâzel
Dominique Bonifas február 4., Bell Schweiz, Bâzel
Frédéric Eber február 11., Bell Schweiz, Bâzel

Nyugdíjazás

Renate Griner október 31., Bell Schweiz, Bâzel *(kiegészítés)*
Peter Hochuli december 31., Bell Schweiz, Oensingen

Korai nyugdíjazás

Georges Césari december 31., Bell Schweiz, Zell
Max Fischer december 31., Bell Schweiz, Oensingen
Luc Martin december 31., Bell Schweiz, Bâzel
Jean-Paul Ott december 31., Bell Schweiz, Bâzel
Daniel Schmid december 31., Bell Schweiz, Oensingen
Patrick Steger december 31., Bell Schweiz, Bâzel
Monika Wyss, december 31., Bell Schweiz, Bâzel
M'bark Amgoune január 31., Bell Schweiz, Oensingen
Bertrand Schmitt január 31., Bell Schweiz, Bâzel
Michel Missillier január 31., Bell Schweiz, Cheseaux
Annelies Schneider január 31., Bell Schweiz, Oensingen

Halálozás

Pedro Mendez augusztus 26., Bell Schweiz, Bâzel

Bell International

20 szolgálati év

Grigor Gheorghe, január 19., Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Marie Jeanne Ainardi február 5., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Sarah Chevat, február 5., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Brigitte Prost, február 5., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

30 szolgálati év

Herbert Maier január 2., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Stefan Henke, január 7., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
Nathalie Antoinet február 11., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

35 szolgálati év

Heinz-Dieter Lünemann december 1., Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edeweicht

Nyugdíjazás

Daniel Chalindard június 30., Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise *(kiegészítés)*
Christian Chalindard június 30., Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise *(kiegészítés)*
Christian Faure, október 8., Bell France, Virieu-le-Grand *(kiegészítés)*
Marie Jeanne Ainardi december 31., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Andrejic Olivera, december 31., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Annie Tempion, december 31., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Eda Staneikiene január 31., Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Halálozás

Gilles Mermin július 15., Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

Convenience

20 szolgálati év

Roberto Bianchi, november 1., Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach *(kiegészítés)*
Eshete Demeke, december 1., Eisberg AG, Dällikon
Antonio Gaudio, december 1., Hilcona AG, Schaan
Valentina Emter december 11., Hügli, Radolfzell
Selami Uygun, december 18., Hügli, Radolfzell
Islam Cakir, december 27., Hügli, Radolfzell
Anja Anke Eckstein január 1., Hügli, Radolfzell
Sieglinde Schallert január 1., Hilcona AG, Schaan
Verena Scholle január 1., HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Günter Riesterer január 2., Hügli, Radolfzell
Sascha Velic január 2., Hügli, Radolfzell
Marijana Philipp január 8., Hügli, Radolfzell
Lina Buss, január 15., Inter-Planing, Langenhaslach
Thomas Philipp, január 15., Hügli, Radolfzell
Stephan Mock, január 16., Hügli, Radolfzell
Gisela Bader, február 1., Hügli, Radolfzell
Pierre Caivano, február 1., Hügli, Radolfzell
Thomas Hölting február 1., HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Buelent Oernek február 1., Hilcona AG, Schaan
Michael Kopp február 5., Hügli, Radolfzell
Biserka Maria Quintans, február 12., Hilcona AG, Schaan
Jürgen Gehring február 14., Hügli, Radolfzell
Simone Gerometta, február 19., Hügli, Radolfzell
Sanja Tanaskovic, február 19., Hügli, Radolfzell

25 szolgálati év

Manuela Rauter, december 1.,
Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard

Gerhard Ronner, december 1., Hilcona AG, Schaan

Doris Buhl január 1., Hügli, Radolfzell

Osman Keskin, január 1., Hilcona AG, Schaan

Florina Schmidt, január 8., Hügli, Radolfzell

Luisa Eichler január 9., Hügli, Radolfzell

Antonio Monteiro da Costa, január 10., Sylvain & CO,
Essert-sous-Champvent

Begona Mendez Alcantara február 1., Eisberg AG, Dänikon

Sandra Ligia Prata Mota, február 6., Sylvain & CO,
Essert-sous-Champvent

Melka Ramic, február 6., Sylvain & CO,
Essert-sous-Champvent

Maria Candida Da Silva, február 8., Eisberg AG, Villigen

Özlem Bayir, február 12., Hügli, Radolfzell

Axel Wiedenbach február 12., Hügli, Radolfzell

30 szolgálati év

Jimmy Baumann október 1., Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach

Johann Vogt december 1., Hilcona AG, Schaan

Edgar Müller december 3., Hügli, Radolfzell

Joachim Jenke, január 2., Hügli, Radolfzell

Uwe Vieth, január 7., Hügli, Radolfzell

Waldemar Juretzka január 8., Hügli, Radolfzell

Renate Ramberg, január 25., Hügli, Radolfzell

Livia Munari, január 28., Inter-Planing, Langenhaslach

Michaela Merk február 18., Hügli, Radolfzell

35 szolgálati év

Brigitte Ullmann, december 3., Hügli, Radolfzell

Michael Pfister, február 12., Hilcona AG, Schaan

Nyugdíjazás

Georg Claassen, október 31., Hügli, Radolfzell *(kiegészítés)*

Gertrud Engler, október 31., Hilcona AG, Schaan *(kiegészítés)*

Karel Havlíček, december 31., Hügli Food s.r.o., Zásmuky

Evelyne Hug december 31., Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach

Alain Tschanz, december 31., Hilcona Gourmet SA, Orbe

Norbert Karasek január 1., Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH,
Hard

Korai nyugdíjazás

Eva Unterberger, október 31., Hilcona AG, Schaan *(kiegészítés)*

Bernd Gächter, december 31., Hilcona AG, Schaan

Brigitta Benz január 31., Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach

Halálozás

Roger Aeberli október 3., Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach



KÉPKERESŐ Nyerjen gourmet-vacsorát

A mostani nehéz időkben szükség van valamire, ami kicsit kikapcsol. Például egy jó vacsorára: kulináris kényeztetésre a konyhaművészet minden fogásával, a finom ételek élvezetére és kiérlelt íz kombinációk felfedezésére. A LOOK! segít ebben! Egy kis szerencsével gourmet-vacsorát nyerhet egy Ön által választott étteremben.

Kérdés
Melyik cikkben található nagyon sok ezekből a hópelyhekből?

Play & Win!

Díjak

1 db gourmet-vacsora egy Ön által választott étteremben* 400,- euró értékben.

10 db vásárlási utalvány 30,- euró értékben egy helyi szupermarketben

*Ha a jelenlegi helyzetben a koronavírus miatt nem látogathat éttermetet, akkor a díjat egy későbbi időpontban is beválthatja.

A megfejtés beküldési határideje 2021. március 20.

Küldje el a megfejtést neve, (volt) munkahelye és munkáltatója megjelölésével a look@bellfoodgroup.com címre.

A nyerteseket a helyes megfejtést beküldők közül sorsoljuk ki. Többszörös jelentkezéseket nem fogadunk el.

A győzteseket közvetlenül értesítjük. A sorsolásról sem írásban, sem telefonon nem áll módunkban felvilágosítást adni.

Bell Svájc: különlegességek szép csomagolásban

A karácsonyi időszak a meghívások időszaka is. A «Mit vigyek magammal?» kérdésre a Bell tudja a választ: finom Bündner húsokat, omlós Bündner nyers sonkát vagy szívvel-lélekkel készített wallisi szárított húst a letisztult vonalvezetésű ünnepi fadobozban. Fadoboz nélkül is ideálisan illeszkedik a falatkák vagy előételek kínálatába a wallisi nyers szalonna, amelyet a Bell 500 grammos darabokban csomagol.



Bell Svájc: finom füstölt lazac

A Bell karácsony hetében ismét piacra dob egy klasszikust, amelynek minden évszakban szezonja van: a Norvégiában tenyésztett füstölt lazacot. A Bell Svájc alkalmazottai számára is megrendelhető halfiléhez mellékeljük a bontáshoz szükséges megfelelő kést.



A Bell Food Group ötletei
az ünnep napjainak megízésítésére

KREATÍV FINÁLÉ

A 2020-as évben megtapasztalt korlátozásoknak volt néhány jó oldala is. Sokan például a főzésben és az ízek élvezetében vezették le a koronavírus miatti feszültséget, és eközben kipróbáltak néhány új dolgot is. Számos újdonságával a Bell Food Group most ismét a tökéletes kulináris ihletforrást jelenti az év végére. •mr

Bell Svájc: a fondü és az asztali grill összes kelléke

A Bell készre vágott fondü- és asztaligrill-hozzávalók széles választékát kínálja mindazoknak, akik az ünnepek alatt szívesen sütögetnek együtt. A két partigrill-tál és három fondue-chinoise-változat kínálatában minden szárnyas-, marha- és sertés-hús-kedvelő megtalálja kedvenc ízeit. Különösen praktikus: a fondütermékek közvetlenül az arany-színű tálban szervírozhatók.



A Bell partitálakkal
élmény a közös
sütögetés.

Hilcona: csokoládés tészta

A Hilcona valódi innovációt mutat be vendéglátó-ipari ügyfeleinek a Pasta Fina-választék limitált kiadású «Agnolotti Chocolate» tésztafajtajával. A finom töltelék svájci tej- és belga keserűcsokoládé alkotja, a tészta pedig kakaó hozzáadásával készül. Így az ünnepi étteremlátogatások desszertkülönlegessége is az asztalra kerülhet.



«Agnolotti Chocolate»
az ünnepek
új csokoládés
desszertje

Eisberg Magyarország: az első húsos tál

A nemrégiben piacra dobott «Syrtaki Gyros Salad Bowl» az első húsos salátátál az Eisberg Magyarország kínálatában. Tipikus görög fűszerezésével és a hozzáadott tzatzikivel a tál mediterrán sziesztát varázsol az ebédszünetből. A biominőséget szem előtt tartó magyar fogyasztók emellett az Eisberg «Bio Baby Leaf»-keverékét is örömmel fogadják majd.



Eisberg Svájc: két új Buddha Bowl

Az Eisberg az őszi kezdetére időzítve bővítette a Coop számára készült Buddha Bowl-választékát a «Falafel & Kürbis» (Falafel és sütőtök) és az «Avocado & Linsen-Quinoa» (Avokádó és lencse-quinoa) fajtákkal, hogy a vásárlók a hideg évszakban is jó étvágygal fogyasszanak salátákat. A két új vegán változat egyformán illik a tudatosan választott ebédhez és a vacsora ízletes köretének is.



Eisberg Ausztria: ízletes bagettek

A napközbeni energiapótlás céljára az Eisberg Ausztria három, ízletes feltéttel készített bagettet fejlesztett ki a kereskedelmi ügyfeleket célzó Private Label-termékcsaládban. A «Salami» (szalámi), «Schinken-Käse» (sonkás-sajtos) és «Grilled Chicken» (grillcsirke) változatokat az osztrák és német bagetttrajongók október közepétől kóstolhatják meg.



Hügli: vitamindús müzli az immunrendszer erősítéséhez

A Hügli granoVita Müsli-választék újdonsága az «Immun Wunder» (Immuncsoda) müzli. A müzli számos létfontosságú, az immunrendszer működéséhez szükséges anyagot tartalmaz, köztük vasat, C-vitamint és cinket is. Az új müzlikreáció a meglévő sorozatot egészíti ki, melynek tagja többek között a koleszterinszintet csökkentő «Omega Wunder» (Omegacsoda), vagy a változókor tüneteit enyhítő «Venus Wunder» (Vénuszcsoda).



Hilcona: az új «Vegic Burgerversum»

A négy új vegán burger: «Farmer Style», «Mexican Style», «Italian Style» és «Mountain Style» ismét bizonyítja a Hilcona hozzáértését a vegetáriánus ételekhez. A vendéglátó-ipari ágazatban ezek a burgerek kiválóan alkalmasak például iskolai étkeztetésre.



Karácsonyi menü a Food Pairing jegyében

Ünnepi élmény minden érzékünknek

A gyakran hiányolt elmélyülés idén karácsonykor vélhetően sokaknál megvalósul majd. Ez pedig tökéletes lehetőség egy komolyabb főzési projektre. Ezért a Look! karácsonyi receptje az izgalmas «Food Pairing» jegyében valami igazán különleges dologgal készült. De Philipp Glauser, aki a Hügli Head of Culinary Advisors címet viseli, még a kezdő szakácsoknak is segítséget nyújt az elkészítésben.

Food Pairing

Tudta-e, hogy az eper nemcsak a csokoládéval, de a bazsalikkal vagy a parmezánnal is kiválóan harmonizál? Az ilyen izgalmas, új étel-kombinációk még a tudományt sem hagyják hidegen. A fogalomra használt szakkifejezés a «Food Pairing», ez a közös aromaanyagokat tartalmazó hozzávalók párosítását jelenti. Első pillantásra ezekben a párokban nincs semmi közös. Ki gondolta volna, hogy például a kávé és a marhahús 100 közös aromaanyaggal rendelkezik? Az így «összeházasított» élelmiszerek aromái kölcsönösen erősítik egymást, és izgalmas új élményeket eredményeznek.

Brokkoli-cappuccino ribizlilapocskákkal

4 személyre



Food Pairing:
Brokkoli
Kecskesajt
Ribizli

Brokkolikrém

12 g vaj
1 kis hagyma
½ szál póréhagyma
50 g gumós zeller
250 g brokkoli
30 g búzafinomliszt
500 ml zöldségalaplé
100 ml tejszín (35%-os zsírtartalommal)
só és fehérbors borsmalomban őrölve

A hagymát darabolja fel, a póréhagymát és a zellert vágja apróra, és ezeket összekeverve párolja meg vajon egy nagy edényben. A brokkolit vágja kis darabokra, adja hozzá a zöldségekhez, és párolja velük tovább. Szórja meg liszttel, és hagyja kicsit kihűlni. Ezután öntse fel forró zöldségalaplével, és folyamatos keverés mellett forralja fel. Ízesítse sóval és borssal, és főzze 30 percig lassú tűzön, közben többször is szedje le a habot a tetejéről. Ezután botmixerrel turmixolja le a levest, és passzírozza át egy finom szűrőn. Végül keverje hozzá a tejszínt is.

Ribizlilapocskák

1 dl ribizlilé
1 tojássárgája
12 g kukoricakeményítő

Keverje össze a tojássárgáját a keményítővel, adja hozzá a ribizliléhez, és lassan melegítse, amíg be nem sűrűsödik. A kész masszát passzírozza át egy finom lyukú szűrőn, és terítse el egy szilikon sütőlapon vagy sütőpapíron. Ízlés szerint tovább ízesíthető a tetejére szitált forralt bor fűszerkeverékkel. Süsse 150 °C-on kb. 10 percig. Ezután törje darabokra, és szükség esetén hagyja szobahőmérsékleten teljesen kiszáradni.

Tipp: A ribizlilapokat már egy nappal korábban elkészítheti.

Kecskekrémsajt-hab

125 g kecskekrémsajt
125 g teljes tej

A tejet és a sajtot keverje össze egy edényben. Tejhabosító eszköz segítségével keverje fel, miközben lassan melegíti a krémet.

Tipp: Akkor is szép habot kaphat, ha a hideg krémet a kávégépjel tejjelhabosító fúvókája segítségével habosítja.

Tálalás

A brokkolikrémlevest adagolja levesestálakba, tegyen mindegyik tetejére egy evőkanál kecskekrémsajt-habot, és díszítse egy ribizlilappal.

Bárányborda zöldbabbal és sárgarépapürével

4 személyre

Food Pairing:
Bárány
Vörös áfonya
Sárgarépa



Bárányborda fűszeres Gruyère-kéregben

700 g bárányborda
20 g Gruyère sajt (reszelve)
80 g pankó morzsa
60 g vaj
5 g vegyes zöldfűszer (finomra aprítva)

Ha a hentes nem készítette elő a húst, akkor távolítsa el a báránybordáról a zsírréteget, a hártát és az összes inat. A bordát vagy szuvidálja (vákuumban) 56 °C-on vízfürdőben 1,5 órán keresztül, vagy süsse sütőben 170 °C-on, amíg el nem éri az 56 °C-os maghőmérsékletet. Eközben olvassa fel a vajat, és keverje el a pankó morzsával, a Gruyère sajttal és a zöldfűszerekkel. A masszát a bárányborda méretének megfelelően oszlassa el egy tepsin, és hagyja lehűlni. A sütési idő leteltével a zöldfűszeres réteget helyezze a bárányborda tetejére, nyomja rá, és a sütő grillje alatt maximális hőfokon süsse aranybarnára.

Zöldbab vörösfőnyo-mártással

200 g ceruzabab
200 g vajbab
25 g pecsenyelé
240 ml víz
40 g vörösfőnyo-lekvár vagy -lé
20 g balsamecet-sűrítmény
1 ág rozsmaring

A babokat kb. 15 percig blansírozza sós vízben. A pecsenyelét keverje el forró vízzel, ízesítse a vörösfőnyo-lekvárral vagy -lével, a balsamecet-sűrítménnyel és egy ág rozsmaringgal, majd forralja fel.

Tárkonyos sárgarépapüré

40 g sárgarépa
egy kevés tárkony
¼ burgonya
só és bors

A sárgarépát és a burgonyadarabot hámozza meg, kockázza fel és sós vízben főzze puhára. Mindent pürésítsen alaposan, ízesítse sóval és borssal, majd fűszerezze az apróra vágott tárkonnyal.

Tálalás

A zöldbabokat színek szerint váltakozva sorakoztassa egymás mellé. Helyezze rájuk a báránybordát. A püréből csináljon gombócot, és egy kanállal húzzon bele egy mélyedést. Öntse bele a mártást, esetleg díszítse vörös áfonyával.

Banános- fekete teás tiramisu

4 személyre

Food Pairing:
Banán
Fekete tea
Kávé



80 g babapiskóta
110 g presszókávé
2 filter fekete tea
25 g Amaretto likőr
5 g Grand Marnier likőr
5 g konyak
2 tojássárgája
1 tojásfehérje
30 g cukor
2 lapzselatin (hideg vízbe áztatva)
150 g mascarpone
15 g cukor
150 g tejszín
150 g banán
100 g eperszósz
1 ½ lapzselatin (hideg vízbe áztatva)

Keverje el a presszókávét, az Amaretto és a Grand Marnier likőrt, illetve a konyakot, és áztassa benne a teafiltert kb. 10 percig. A sütőformát bélelje ki a babapiskótával, és öntse le a folyadékkal.

A tojásfehérjéből 30 g cukorral és sóval verjen kemény habot, majd tegye a hűtőbe. A tojássárgáját 15 g cukorral vízfürdő fölélt verje fel. Nyomkodjon ki 2 lapzselatint, és oldja fel a meleg tojássárgája-masszában. A masszát hidegen verje fel a konyhai robotgéppel vagy habverővel. Ha kihűlt, adja

hozzá a mascarpont, és óvatosan keverje bele a kemény habbá vert tojásfehérjét. A tejszínt verje fel majdnem teljesen keményre, a banánokat pürésítse, majd mindkettőt óvatosan keverje a masszához.

A tejszínt oszlassa el a babapiskótákon, és simítsa el. Kissé melegítse meg az eperszószot, oldjon fel benne 1 ½ lapzselatint, és öntse a tiramisura. A tiramisut legalább 2 órára tegye a hűtőbe, majd tányérokba adagolva tálalja.

Tálalási ötletek

Tálalás előtt verjen fel egy kevés tojásfehérjét, és adagolja egy kisebb serpenyő aljára. A serpenyőt nyomja a tányérra, majd emelje fel gyorsan, hogy kis «dombocskák» keletkezzenek. A tojásfehérjét kissé pirítsa meg a flambírozó pisztollyal, és a tiramisut a habcsók tetejére tálalja.

Arany- és ezüstérem «Az év terméke»-díjkiosztón

Kettős győzelmet ünnepel a Bell Németország

A Bell Németország egyszerre két újdonsága is viselheti mostantól «Az év terméke» megnevezést: a Gourmet naturel steak és az Abraham Serrano Reserva sonkája. Mindkét termék elnyerte a «Lebensmittel Praxis» szakfolyóirat neves iparági kitüntetését a Hús, kolbász és szárnyas kategóriában.

Ebben az évben a Bell Németország a neves fogyasztói díj, «Az év terméke» két dobogós helyezését is megszerezte: A Gourmet naturel márka négy steakváltozatáért aranyérmet kapott a vállalat, az Abraham Serrano Reserva sonkája pedig ezüstéremmel tért haza.

«Nagyon örülünk mindkét éremnek» – mondta Stephan Holst, a Bell Németország marketing- és kommunikációs részlegének vezetője. «Nem ez az első alkalom, hogy a Bell Németország termékét választják «Az év terméke» díjra. De az idei évben elnyert kettős kitüntetés nagyon sokat jelent számunkra.»

A két díjazott népszerűsége azonban nem véletlen. Kiváló jellemzőiknek köszönhetően ugyanis mindkettő meglövegolja az aktuális trendeket. A Gourmet naturel steakek nemcsak a francia bikaborjak omlós húsvával kényeztetik a fogyasztókat. A termék FlatSkin®-csomagolá-

sa a csökkentett műanyag-felhasználásnak, illetve ártalmatlanítás során a fólia és a karton egyszerűbb szétválasztásának köszönhetően kimondottan fenntartható is. Az Abraham Serrano sonkája pedig nemcsak a mediterrán különlegességek kedvelőit célozza meg, hanem azokat a minőségtudatos vásárlókat is, akik a védett eredetű termékeket keresik.

A német «Lebensmittel Praxis» szakfolyóirat szerkesztősége már 20 éve kéri fel a fogyasztókat az élelmiszer-kiskereskedelem legjobb innovációinak díjazására. Az online felmérést az Innofact független düsseldorfi piacutató intézet végzi. A résztvevők – kategóriánként legalább 400 tesztelő – összesen 42 árucsoport termékeit értékeli.

A Bell számára az éremeső azonban nemcsak a dicsőséget jelenti. A «Lebensmittel Praxis» folyóiratban megjelenő átfogó beszámoló, illetve a kitüntetések kommunikációs felhasználásának további lehetőségei növelik a kitüntetett termékek iránti érdeklődést, és erősítik a fogyasztók vásárlási kedvét. • *mr*



Kiváló tulajdonságaikkal a díjazottak tökéletesen illenek az aktuális trendekhez.