

LOOK!

Magazyn firmowy

04 2020



**Zatrzymaj się
i rozkoszuj**

BELL
FOOD
GROUP





Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 A teraz wszyscy razem!**
Z pomocą «TopX» Bell Food Group dąży do doskonałości
- 8 Pierwszy taki pasztet**
Hilcona prezentuje pierwszy wegański pasztet do odgrzewania
- 9 Wyraźny zwycięzca**
Green Mountain Burger zwyciężca testu Kassensturz
- Przegląd
- 10 Burger Challenge 2020**
Bell BBQ Single Masters Home Edition 2020
- Praca w Bell Food Group
- 12 Przewaga przy rekrutacji**
Hilcona i Bell zajmują czołowe miejsca w badaniu «Best Recruiters»

Ekologia i innowacja

- 14 Wspólnie na rzecz zrównoważonej soi**
Soja Network Szwajcaria świętuje swój 10. jubileusz
- 16 Klejnot w Oweronii**
DNA Bell Food Group we Francji

Relacja prosto z ...

- 18 Zatrzymaj się i rozkoszuj**
Radość z dobrego smaku

Artykuł z okładki

- 18 Zatrzymaj się i rozkoszuj**
Radość z dobrego smaku

My pracownicy robimy różnicę

- 21 Mmm, wyśmienite**
Co pracownicy Bell Food Group myślą o «przyjemności»

Jubileusze

- 22 Jubileusze**
LOOK! gratuluje jubilatów świętującym w okresie grudzień 2020 r. – luty 2021 r.

Konkurs

- 25 Wygraj wyśmienitą kolację**
Łamigłówka z wyszukiwaniem

Nasz świat smaków

- 26 Kreatywny finał**
Propozycje Bell Food Group na smaczne święta
- 28 Święteczna rozkosz dla wszystkich zmysłów**
Świąteczne menu wykorzystujące trend food pairing

Tak osiąga się jakość

- 32 Podwójne zwycięstwo Bell Niemcy**
Złoty i srebrny medal – wyróżnienie «Produkt Roku»

W przypadku przyjemności nie musimy się ograniczać

Drogie Koleżanki, Drodzy Koledzy!

Koronawirus zdominował ten rok i wciąż oddziałuje na naszą codzienność. Z dnia na dzień musieliśmy zmienić swoje życie i podjąć działania, aby chronić nas samych, nasze rodziny, przyjaciół oraz współpracowników. W przypadku globalnej pandemii, jakiej teraz doświadczamy, wszyscy stawiamy czoła wyzwaniom. Jako przedsiębiorstwo zrobiliśmy dużo podczas tego kryzysu, żeby chronić naszych pracowników, a jednocześnie wywiązać się z naszego zadania jako podstawowego dostawcy żywności. Jak do tej pory Bell Food Group ogólnie dobrze radzi sobie w tym trudnym czasie, a to dzięki Wam, szanowne Koleżanki i szanowni Koledzy. To Wam należą się podziękowania i ogromna pochwała za Wasz wkład, Wasze wsparcie i Waszą solidarność.

Teraz zbliżają się święta Bożego Narodzenia, czas zadumy i czas, kiedy chętnie patrzymy wstecz na to, co przeżyliśmy. Również w tym roku w świąteczne dni w centrum zainteresowania powinna znajdować się rodzina i dobre jedzenie i to pomimo, a może nawet z powodu koronawirusa. W tym czasie z niczego nie rezygnujemy i cieszę się z tego, że będę mógł spędzić świąteczne dni w gronie najbliższej rodziny.



Bell Food Group opowiada się między innymi za przyjemnością i zrównoważonym rozwojem, wartościami, które możemy realizować również w czasach pandemii i chcemy celebrować podczas nadchodzących świąt Bożego Narodzenia. Dzięki świeżym i pełnowartościowym produktom spożywczym chcemy ulepszyć świąteczne menu i stworzyć chwile przyjemności.

To, że przyjemność jest jedną z naszych podstawowych kompetencji, udało nam się udowodnić również w minionym roku: «Steki Gourmet Naturel» to jeden z wielu przykładów, jak również szynka «Serrano Reserva» od Bell Niemcy, ale także «Green Mountain Burger» oraz makaron «Pasta Tradizionale» marki Hilcona otrzymały wyróżnienia – wyróżnienia, które dobitnie potwierdzają jakość i siłę innowacyjności Bell Food Group.

Są to dobre warunki tej «nowej normalności», w której się obracamy. Jako grupa jesteśmy przygotowani i pozostaniemy wierni naszym wartościom i dalej będziemy je pielęgnować. Jestem mocno przekonany o tym, że razem nam się to uda.

Wam, szanowne Koleżanki i szanowni Koledzy, życzę smakowitych świąt. Cieszę się, że razem z Wami wkroczym w następny rok, a także życzę Wam i Waszym rodzinom wszystkiego dobrego w nowym roku, jednak przede wszystkim dużo zdrowia.

Lorenz Wyss
Przewodniczący Zarządu Grupy

Z pomocą «TopX» Bell Food Group dąży do doskonałości

A teraz wszyscy razem!

Wspólnie, w skupieniu i nieprzerwanie: Dzięki programowi «TopX» Bell Food Group tworzy podstawy wspólnej drogi na szczyt. W centrum znajduje się chęć nieustannego doskonalenia się i liczy się wkład każdej jednostki. We wrześniu wdrażanie programu rozpoczęły pierwsze zakłady. Teraz jest on sukcesywnie wprowadzany we wszystkich zakładach produkcyjnych.

«Jeśli chcemy osiągnąć sukces, potrzebujemy całej drużyny, każdego zawodnika w zespole», powiedział kiedyś hiszpański trener piłki nożnej Pep Guardiola. Łatwiej osiągać cele wspólnymi siłami.

Najpierw zidentyfikowane zostaną możliwości potencjalnego rozwoju.

Dotyczy to także Bell Food Group. «TopX» stanowi solidny fundament pod wspólną drogę na szczyt. To program służący ujedno-

liczeniu i poprawieniu skuteczności procesów w całej grupie. «Top» oznacza ambicję dotarcia na szczyt, a «X» dążenie do doskonałości.

«W ubiegłych latach odnotowaliśmy silny wzrost. Ze szwajcarskiego przetwórcy mięsa staliśmy się wiodącym europejskim producentem produktów mięsnych i sektora convenience», wyjaśnia Philipp Allemann, Kierownik Działu Produkcji i Zaopatrzenia Bell Szwajcaria. «Każde przedsięwzięcie wniosło do Bell Food Group własną tożsamość, sposób pracy i historię. Teraz nadszedł czas na stworzenie jednolitych procesów, które pozwolą nam odnosić sukcesy w przyszłości.»

Po uruchomieniu programu optymalizacji procesów w każdym zakładzie zostaną najpierw zidentyfikowane możliwości potencjalnego rozwoju. Mogą one dotyczyć na przykład efektywnego wykorzystania surowców w celu uniknięcia przestojów maszyn albo przyspieszenia czasu realizacji produktów. Program «TopX» nawiązuje oczywiście do sukcesów dotychczasowych programów optymalizacji w oddziałach.

W pierwszej kolejności w każdym przypadku uwzględnionych zostaje pięć strategicznych czynników napędzających: doskonałość głów-

Symbol nieskończoności oznacza mechanizm «TopX», a tym samym proces, przez który w ramach «TopX» przechodzi każdy zakład produkcyjny.



W centrum uwagi znajduje się stabilizacja i nieustanne doskonalenie, jak również powiązanie struktur, procesów i wkładu każdej jednostki.

nego procesu, możliwości dostawy, zyskowność, rozwój pracowników, a także infrastruktura i automatyzacja. Analizy tych czynników pozwalają określić obszary działania oraz wyznaczyć cele na przyszłość. Mogą być one różne dla każdego zakładu – w zależności od tego, gdzie pojawiają się możliwości i konieczność optymalizacji.

Zmiany wprowadzone dzięki temu procesowi przyniosą korzyść wszystkim uczestnikom, bo dzięki ustabilizowaniu się procesów w zakładach spokojniejsza stanie się również codzienna praca, a także obniżony zostanie poziom stresu wśród pracowników.

Pierwszym krokiem jest ustabilizowanie procesów.

«Uruchomimy tym samym stały proces optymalizacji, w który

włączeni zostaną wszyscy zatrudnieni w produkcji», mówi Alexander Duss, Kierownik Programu «TopX». «Zachęcamy do dzielenia się pomysłami i współtworzenia w całej Bell Food Group kultury, w której wszyscy dążą do ciągłego doskonalenia.»

System ten został zaprojektowany w taki sposób, aby na pierwszym etapie w centrum uwagi zawsze znajdowała się stabilizacja procesów, służąca zwiększaniu niezawodności i minimalizowaniu odchylenia. Osoby odpowiedzialne kontrolują na przykład przebieg procesów i odstępy między kolejnymi naprawami serwisowymi maszyn. Dopiero na takiej stabilnej podstawie możliwe jest wprowadzanie trwałych ulepszeń.

Ważna jest także możliwość mierzenia optymalizacji. W tym celu uczestnicy procesu kontrolują między innymi systemy KPI i strukturę konsultacji. Jeśli oba te obszary są odpowiednio przygotowane, łatwiejsze jest identyfikowanie drobnych odchylenia i problemów



«Już dzięki dotychczasowym programom optymalizacji mogliśmy cieszyć się licznymi sukcesami. Teraz otwieramy kolejny rozdział: Decyzją o uruchomieniu różnych programów optymalizacyjnych kierownictwo grupy stworzyło podstawy dla wprowadzenia jednolitego programu «TopX» dla całej Bell Food Group. W czerwcu 2020 roku rozpoczął się etap przygotowań. Jestem przekonany, że dzięki temu będziemy w stanie zrobić kolejny krok na wspólnej drodze na szczyt. Wszystkim uczestnikom życzę wielu sukcesów i radości przy realizacji tego celu.»

Lorenz Wyss, Prezes Zarządu Grupy



«Oczekuję, że dzięki programowi «TopX» stworzymy systemową, zrównoważoną oraz jednolitą «filozofię Lean» Bell Food Group i będziemy nią żyli. Możliwości potencjalnego rozwoju dostrzegam zasadniczo w każdym procesie i obszarze. Poprzez zarządzanie załogą dostosowane do zakładu kładziemy nacisk na «działanie u podstaw», a wszyscy pracownicy Hügli powinni przyczynić się do nieustannego rozwoju. W tym celu stworzymy także między innymi jednolity program zgłaszania pomysłów pracowniczych.»

Patrik Keller, Koordynator «TopX» oddziału Hügli



«Cieszymy się, że w ramach programu «TopX» możemy dalej energicznie rozwijać naszą sprawdzoną i skuteczną filozofię LEAN@Hilcona, a jednocześnie przenieść ją na kolejny poziom. W tym celu w głównym zespole «TopX» definiujemy założenia i do poszczególnych obszarów tematycznych ze wszystkich działów bierzemy to, co najlepsze. Zapewnia to dużą skuteczność, ponieważ umożliwia połączenie know-how całej Bell Food Group. Jak wiadomo, filozofia opiera swoją siłę na ludziach, którzy ją tworzą. Dla nas ważne jest to, aby odnalazł się w niej każdy pojedynczy pracownik, a my sami abyśmy mogli korzystać z potencjału naszej filozofii LEAN.»

Andreas Benz, Koordynator «TopX» oddziału Hilcona

Trzy pytania do Sebastiana Klose, kierownika zakładu Hügli w Radolfzell



aż po osoby odpowiedzialne w obszarze produkcji – na dzień warsztatów. Ze względu na to, że tradycyjne wydarzenia informacyjne są aktualnie możliwe tylko w ograniczonym zakresie, dalsza komunikacja opiera się na ogłoszeniach i artykułach w Intranecie.

«Mam nadzieję, że program «TopX» pomoże nam lepiej zintegrować się w Grupie.»

W jaki sposób przygotowawali się Państwo w Radolfzell do programu «TopX»? Bardzo się ucieszyliśmy, że będziemy jednym z zakładów pilotażowych. Już wcześniej zakończyliśmy program optymalizacji, dzięki czemu stworzyliśmy idealne podstawy, na których teraz możemy rozwijać program.

W jaki sposób informuje Pan pracowników o nowym programie optymalizacji procesów? Z okazji inauguracji w październiku zaprosiliśmy uczestników – od kadry kierowniczej

Czego spodziewa się Pan po programie «TopX» dla swojego zakładu?

Z uwagi na to, że do Bell Food Group należymy w sumie od niedawna, mam nadzieję, że program pomoże nam nawiązać jeszcze bliższe stosunki w Grupie i stworzy więcej możliwości uczenia się od siebie nawzajem. Potencjał poprawy dostrzegam w Radolfzell między innymi w kwestii dostępności naszych urządzeń, a także w obszarze rozwoju pracowników, na przykład w zakresie wsparcia dla kierowników zmiany w dziale produkcji.



«Dzięki zdobytym dotychczas doświadczeniom wiemy, że możemy zrobić wielki krok naprzód, jeśli wszyscy będziemy grali do jednej bramki i pracowali nad tymi samymi celami. Dzięki jasnej i przejrzystej komunikacji z naszymi pracownikami zabierzemy w podróż każdego, niezależnie od tego, gdzie się obecnie znajduje. Mnie osobiście program zachęca również do otwartości na zmiany i świadomego włączenia się w ten proces.»

Marc Spanuth, koordynator «TopX» w oddziale Bell Niemcy

Dotyczy to między innymi również obszarów, takich jak cyfryzacja czy rozwój kadry kierowniczej.

«W zakładach produkujemy wprawdzie po części bardzo zróżnicowane produkty. Jednak procesy w produkcji, jak również powtarzające się wyzwania są często podobne», mówi Volker

Baltes, Kierownik Działu Convenience Bell Food Group. «Dzięki jednako-

«Teraz możemy jeszcze lepiej wymieniać się doświadczeniami i przekazywać je dalej.»

w procesach oraz bezpośrednio usuwanie ich w trakcie codziennej pracy.

Na wypadek poważniejszych problemów wprowadzane będą ponadto w przyszłości tak zwane «projekty fokusowe», w których pracownicy z różnych działów wypracowywać będą odpowiednie rozwiązania.

«Ogromną zaletą jednolitego systemu jest to, że w przyszłości wszyscy pracownicy Bell Food Group będą posługiwali się tym samym językiem oraz stosowali jednakowe procesy decyzyjne i systemy KPI», wyjaśnia Alexander Duss. Dzięki temu będzie można łatwiej przydzielić wypracowane metody optymalizacji poszczególnym zakładom.

wemu sposobowi myślenia i pracy możemy teraz sprawniej wymieniać się doświadczeniami i przekazywać je z zakładu do zakładu.»

Dla potrzeb realizacji programu optymalizacji, obok naczelnego kierownika Alexandra Dussa, dla każdego oddziału Bell Food Group wyznaczy koordynatora ds. doskonałości. W każdym zakładzie produkcyjnym będą ponadto obecni Eksperci Doskonałości, którzy będą monitorować proces wdrażania nowego systemu na miejscu.



«Radość oczekiwania na realizację programu «TopX» można dostrzec u wszystkich zaangażowanych osób. Osobiście mam nadzieję, że dzięki bezpośredniemu zaangażowaniu wszystkich pracowników łatwiej

będzie nam znajdować słabe punkty i wdrażać ulepszenia w bardziej zrównoważony sposób. Rozpoczynamy w zakładzie Charcuterie w Bazylei. Nasz warsztat wprowadzający przeprowadziliśmy u kolegów w zakładzie Bell w Oensingen, który jako pierwszy testujący wprowadził już program «TopX.»

Robert Flack, kierownik Działu Produkcji Charcuterie w Bell Szwajcaria

Co więcej, zadbane również o wsparcie z zewnątrz: Bell Food Group ma po swojej stronie doświadczony partnera w postaci dostawcy usług ROI Efeso, którym kieruje Sebastian Diers.

W październiku wdrażanie programu «TopX» rozpoczęło pierwszych pięć zakładów (co najmniej jeden program pilotażowy na każdy obszar działalności). Do końca 2021 roku z pierwszym etapem powinny ruszyć wszystkie zakłady zatrudniające ponad 50 pracowników. Wkrótce opracowany zostanie plan działania dla mniejszych zakładów.

W ten sposób zakłady produkcyjne Bell Food Group w całej Europie wyruszą w drogę na szczyt. Z wolą ciągłego doskonalenia oraz z odwagą wprowadzania zmian. • *mr*



Hilcona prezentuje pierwszy wegański pasztet do odgrzewania

Pierwszy taki pasztet

Od końca września 2020 roku najnowsza innowacja start-upu Hilcony *The Green Mountain* jest dostępna na rynku: pierwszy nadający się do ogrzewania wegetariański pasztet. Jest oparty na oleju rzepakowym i białku grochu, a po *Green Mountain Burger* jest drugą wegańską nowością start-upu, która została opracowana, jak również wyprodukowana w Szwajcarii.



Wegański pasztet jest drugą innowacją start-upu *The Green Mountain*.

Wygląda jak pasztet, smakuje jak pasztet, jednak nie zawiera ani grama mięsa. *The Green Mountain* prezentuje kolejną roślinną innowację, jaką jest nowa alternatywa dla pasztetu. W ubiegłym roku start-up spółki Hilcona wylansował już bezmięśny *Green Mountain Burger* – pierwszy wegański burger opracowany i wyprodukowany w Szwajcarii.

Mniej kalorii, mnóstwo przyjemności

Alternatywa dla pasztetu zawiera wartościowe składniki: olej rzepakowy zapewnia soczystą konsystencję, a białko grochu działa jak naturalna substancja łącząca. Dzięki zawartości 139 kcal w 100 gramach jest ona mniej kaloryczna niż zwyczajny pasztet. A to wszystko bez uszczerbku na smakowitości. Bez względu na to, czy jest traktowany jako przekąska w drodze, wykorzystywany do tworzenia nowego bezmięsnego menu w gastronomii czy też podczas odprężających sesji gotowania w domu. Alternatywę dla pasztetu można spożywać na zimno lub na ciepło.

Szwajcarski wynalazek i nowość

«Podczas pracy nad tym premierowym produktem dużą wagę przykładaliśmy do starannego wyboru

składników o możliwie jak najkrótszym czasie transportu», wyjaśnia Werner Ott, Kierownik start-upu *The Green Mountain*. «Dla opracowania wyjątkowej receptury równie ważny jest nasz doświadczony zespół z technologiem żywności Julią Sackers i młodymi kucharzami pełnymi innowacyjnych pomysłów. Dzięki ogromnej pasji do produktów roślinnych już rok temu udało im się opracować *Green Mountain Burger*.»

Odżywianie na bazie roślin

Nowością jest nie tylko smakowita roślinna alternatywa dla osób, które chcą regularnie odżywiać się bez mięsa, bez konieczności rezygnacji ze smaku mięsa, ale także jej składniki: roślinny pasztet jest produkowany bez składników zawierających gluten, zawiera pełnowartościową witaminę B12 i ma niską zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych.

Innowacja za innowacją

«Popularność wegetarianizmu w społeczeństwie zachęciła nas do opracowywania kolejnych produktów», wyjaśnia Werner Ott. Wraz z wegańską alternatywą dla pasztetu *The Green Mountain* oferuje również nowe roślinne «mięso mielone». «Pozostajemy przy tym wierni naszemu wymaganiu związanym z pozyskiwaniem możliwie jak największej ilości składników ze Szwajcarii lub ościennych państw.» • sh



Green Mountain Burger zwycięzcą testu *Kassensturz*

Wyraźny zwycięzca

Green Mountain Burger zostawił konkurencję daleko w tyle: burger roślinny zakończył test szwajcarskiego magazynu konsumentów jako zwycięzca.

Dobra jakość sama się broni. Potwierdził to roślinny *Green Mountain Burger* od start-upu spółki Hilcona, *The Green Mountain*.

W teście porównawczym szwajcarskiego magazynu konsumentów *Kassensturz* burger obronił swoją pozycję również w porównaniu z międzynarodowymi konkurentami i został ogłoszony zwycięzcą testu. Wykazał się nie tylko w kwestii smaku i konsystencji, ale także pod względem swojego podobieństwa do mięsa, które zostało ocenione na poziomie 5,3 na 6 możliwych punktów.

Hilcona stawia na roślinne innowacje

Green Mountain Burger nie jest jedynym asem w rękawie. W celu zaspokojenia rosnącego popytu na produkty roślinne w ostatnich latach spółka Hilcona rozszerzyła swoją ofertę o ponad 100 różnych produktów: od tofu ze szwajcarskiej ekologicznej soi przez falafel, sznyceł warzywny i humus, aż po alternatywy dla mięsa, takie jak burger, tatar i mięso mielone. • sh



Bell BBQ Single Masters
Home Edition 2020

BURGER CHALLENGE 2020

5 września odbył się największy cyfrowy spektakl grillowy, jaki kiedykolwiek widziała Szwajcaria: Burger Challenge 2020, Home Edition tegorocznego konkursu Bell BBQ Masters, który zakończył się pełnym sukcesem! ^{sh}

Pomysł

Tak jak wiele innych eventów także Bell BBQ Single Masters nie mógł się odbyć w tym roku w tradycyjnej formie. W istocie Burger Challenge 2020 stał się co najmniej godnym zamiennikiem.

Kwalifikacje

Ten, kto chciał wziąć w nim udział, wysłał online za pośrednictwem strony www.burgerchallenge2020.ch swoją najpiękniejszą burgerową kreację. Finałnie zdjęcie przesłało 740 mistrzów grilla – to pokaźna liczba. 40 udało się dotrzeć do finału – dzięki like'om, werdyktowi jury Swiss Barbecue Association i Dzikim Kartom partnerskich stacji radiowych, które przeprowadziły własne konkursy Burger Challenge. 5 września miał wreszcie miejsce finał – i jako pierwsze w Szwajcarii zawody grillowe był transmitowany na żywo w Internecie. W ciągu ponad sześciu godzin zdobył blisko 25 000 widzów.

Finał

Do ostatniej rundy finałowej weszło ostatecznie ośmiu mistrzów grilla. A ostatnim zadaniem był: burger «Surf 'n' Turf», legendarne połączenie wołowiny z homarem.

Zwycięzca

Z tym królewskim zadaniem najlepiej ze wszystkich poradził sobie Linard Lüchinger. Pewną ręką stworzył burgera, którego wygląd nie tylko zapierał dech w piersiach. Smakował tak niezwykle, że ostatecznie ten kucharz jako wielki zwycięzca stanął na podium i to on otrzymał czek na ponad 5000,00 franków.

W ciągu ponad sześciu godzin dzięki transmisji w Internecie dzień finałowy śledziło blisko 25 000 widzów.

Surf 'n' Turf:
zwycięzki burger
Linarda Lüchingera

#burgerchallenge2020
#bellburgerchallenge



Hilcona i Bell zajmują czołowe miejsca w badaniu «Best Recruiters»

PRZEWAGA PRZY REKRUTACJI

Jeśli chodzi o szukanie nowych pracowników, spółki Hilcona i Bell wyprzedzają konkurencję. Tak wynika z aktualnego badania «Best Recruiters», w którym zajęły pierwsze i drugie miejsce w swojej branży. Badanie, którego wyniki opierają się na kryteriach naukowych jest największym tego rodzaju badaniem w regionie krajów niemieckojęzycznych.

W tym roku zamiast tradycyjnej uroczystej ceremonii na cześć laureatów badania «Best Recruiters» wręczenie nagród odbyło się tylko przez Internet. Jednak format cyfrowy nie popsuł radości pracowników Działu Kadr w Hilcona i Bell z powodu swoich dobrych wyników.

«Wyróżnienie oczywiście bardzo nas cieszy, a ponowne zajęcie pierwszego miejsca w branżowym rankingu pokazuje nam, że proces rekrutacyjny prowadzimy całkiem nieźle», mówi Birgit Schmidinger, Kierownik Działu Kadr w Hilcona, a Johannes Meister, Kierownik Działu

Kadr w Bell Food Group dodaje: «Znaczące jest to, że z miejsca ósmego w ubiegłorocznym zestawieniu branżowym awansowaliśmy na miejsce drugie. Pokazuje także również, że bardzo dobrze wdrożyliśmy propozycje usprawnień z ubiegłorocznego badania.»

Obaj pracodawcy uzyskali wybitne wyniki również w rankingu łącznym: spośród 408 badanych przedsiębiorstw ze Szwajcarii i Liechtensteinu Hilcona zajęła 22., a Bell 38. pozycję. W przypadku Bell był to znaczny skok w górę: w roku poprzednim w łącznym zestawieniu przedsiębiorstwo zajmowało dopiero 176. miejsce.

Przy ocenie instytut badawczy rozpatruje trzy filary «obecność rekrutacji internetowej», «internetowe oferty pracy» oraz «odpowiedź kandydatów». Katalog kryteriów instytutu, który w tym roku obejmował ponad 240 aspektów, powstaje w ścisłej współpracy z naukowym komitetem doradczym i jest co roku dopasowywany do aktualnej sytuacji. Na potrzeby przetestowania «odpowiedzi kandyda-



tów», która stanowi istotę badania, kierownicy badania przyjmują rolę «tajemniczych pracowników» i wysyłają fikcyjne podania o pracę do przedsiębiorstw. Analizowane są przy tym zarówno czas uzyskania odpowiedzi, jak również jej treść.

Dodatkowo w ramach badania «prawdziwi» kandydaci mają możliwość opisanie swoich osobistych doświadczeń z danym przedsiębiorstwem w ankiecie. Wyniki są udostępniane

«Tajemniczy pracownicy» testują reakcje przedsiębiorstw.

przedsiębiorstwom, jednak ze względu na ich subiektywność nie wpływają na ocenę punktową.

«Udało nam się zrobić znaczące postępy we wszystkich trzech rozpatrywanych obszarach»,

mówi Johannes Meister. «W przypadku trzeciego filaru awansowaliśmy z miejsca siódmego na pozycję lidera. Przyczyniły się do tego z pewnością ulepszenia, na przykład w kwestii czasu na odpowiedź, które wdrożyliśmy po ostatnim badaniu.»

Od dziesięciu lat badanie «Best Recruiters» każdego roku dokładnie prześwietla proces rekrutacyjny największych pracodawców w regionie krajów niemieckojęzycznych. Na jego podstawie instytut formułuje pomocne wskazówki i strategie optymalizacji i wspiera

w ten sposób badane przedsiębiorstwa, aby z większym powodzeniem radziły sobie w kwestiach rekrutacji i oferowały kandydatom lepszą «candidate journey.»

Dla Bell jest teraz oczywiste: W następnym roku spółka chce osiągnąć w badaniu «Best Recruiters» przynajmniej takie same wyniki. Hilcona również nie spocznie na laurach. «Zawsze jest coś, co można robić jeszcze lepiej», mówi Birgit Schmidinger. «Przykładowo z pewnością wciąż mamy pole do poprawy w tematyce mediów społecznościowych. Dokładnie rozważymy to, czy działania w tym obszarze faktycznie dostarczą wartości dodanej kandydatom i nam jako pracodawcy.» • mr

Obaj pracodawcy uzyskali wybitne wyniki również w rankingu łącznym.



Birgit Schmidinger,
Kierownik Działu Kadr
w Hilcona

Johannes Meister,
Kierownik Działu Kadr
w Bell Food Group



Soja Network Szwajcaria świętuje swój 10 jubileusz

Wspólnie na rzecz zrównoważonej soi

Od dziesięcioleci Soja Network Schweiz angażuje się na rzecz odpowiedzialnej uprawy soi przeznaczonej na pasze. Zasady standardów zrównoważonego rozwoju spowodowały zmianę sposobu myślenia w branży sojowej. Jako jeden spośród aktualnie 29 członków tej grupy, Bell Szwajcaria angażuje się na rzecz zrównoważonej polityki zamówień tych tak pożądanych ziaren.

Sieć doprowadza import soi do zrównoważonego poziomu.

Białko jest niezbędnym składnikiem pożywienia zwierząt, podobnie jak ludzi. Soja zawiera wysokiej jakości białko. Roślina ta umożliwia uzyskiwanie dużych plonów z upraw na stosunkowo niewielkich powierzchniach i jest bardzo dobrze tolerowana i przyswajana przez zwierzęta użytkowe.

Rosnąca na całym świecie konsumpcja mięsa, jaj i produktów mlecznych prowadzi do stałego wzrostu popytu na soję, a tym samym także do niekorzystnego wpływu na środowisko w dużych regionach upraw, na przykład w Brazylii i Argentynie.

Sieć Soja Network Schweiz powstała 10 lat temu. Jej celem jest doprowadzenie importu soi paszowej do poziomu zrównoważonego i jednocześnie poprawa warunków uprawy w krajach pochodzenia.

Do wymagań sieci należy między innymi dążenie do tego, aby soja była wolna od GMO, aby pod pola uprawne nie były karczowane lasy pierwotne ani siedliska bogate w gatunki oraz aby zredukowane zostało stosowanie potencjalnie szkodliwych środków ochrony roślin. Cel, zgodnie z którym przynajmniej 90% łącznego importu soi dla Szwajcarii powinno pochodzić z odpowiedzialnie zarządzanych upraw, stowarzyszenie już w międzyczasie osiągnęło.

Do mieszanek paszowych wykorzystywanych w zintegrowanej produkcji drobiu, Bell w Szwajcarii także potrzebuje wysokiej jakości soi uprawianej w zrównoważony sposób.

«Poprzez Coop, członka założyciela stowarzyszenia i jednej z sił napędowych odpowiedzialnego wykorzystania soi paszowej, już od lat jesteśmy włączeni w pracę Soja Network Schweiz», informuje Basil Mörkofer, kierownik projektu zrównoważonego rozwoju w Bell Szwajcaria. «3 lata temu sami przystąpiliśmy i od tamtej pory możemy być jeszcze bardziej aktywni.»

To, co dzięki połączeniu sił członków z całego łańcucha wartości osiągnięto już w ubiegłych dziesięcioleciach w Brazylii, pokazuje aktualne badanie Wyższej Szkoły Rolnictwa, Leśnictwa i Żywności (Hochschule für Agrar-,

Forst- und Lebensmittelwissenschaften), które sieć zaprezentowała w lipcu z okazji jubileuszu.

Badanie to potwierdza, że standardy zrównoważonego rozwoju promowane przez Soja Network Schweiz przynoszą pozytywne rezultaty. Importowana przez Szwajcarię soja pochodzi z brazylijskiego regionu Cerrado, obszarów, w których nie dokonuje się wylesiania i nie stwierdzono problematycznych warunków pracy ani konfliktów ze społecznościami lokalnymi.

Kolejny sukces stowarzyszenia: w ubiegłych latach zamówienia soi w coraz większym stopniu były kierowane do producentów z obszarów uprawnych w Europie. Bli-



sko połowa zapotrzebowania Szwajcarii jest w międzyczasie pokrywana z produkcji europejskiej, często z regionu Dunaju.

Europejska soja jest w Bell między innymi ważną podstawą hodowli kurcząt ekologicznych z wolnego wybiegu, których mieszanki paszowe zawierają soję wyłącznie z rodzimego kontynentu.

«Oczywiście my z Bell Szwajcarii na całym świecie jesteśmy postrzegani jedynie jako mały gracz i tym samym możemy wnieść tylko niewielki wkład w ochronę obszarów uprawnych w Ameryce Południowej», mówi Basil Mörkofer. «Jednak dzięki standardom zrównoważonego rozwoju dla brazylijskich producentów oraz rosnącemu udziałowi europejskiej soi uprawianej w sposób odpowiedzialny możemy przynajmniej odciążyć nieco lasy deszczowe.»

Szwajcaria, z udziałem wynoszącym 0,1% jest w sumie niewielkim odbiorcą na światowym rynku soi. Niemniej jednak dzięki swojemu zaangażowaniu stanowi wzór do naśladowania. Takie kraje jak Holandia, Niemcy czy Szwecja podjęły już podobne inicjatywy i wyznaczyły sobie podobne cele jak Szwajcaria. • *mr*

Zaangażowanie Szwajcarii stanowi wzór do naśladowania dla innych krajów.

DNA Bell Food Group we Francji

Klejnot w Owernii

Le Saloir de Mirabel (fabryka wyrobów peklowanych w Mirabel) była punktem wyjściowym ekspansji Bell Food Group we Francji. Dzisiaj produkowane są tutaj posiadające chronione oznaczenie geograficzne szynki surowe z Owernii najwyższej jakości. A kierownictwo przedsiębiorstwa dąży do tego, by w przyszłości osiągnąć najwyższą jakość szynki z Półwyspu Iberyjskiego i z Parmy.

«Tutaj zdobyliśmy całe nasze doświadczenie i wiedzę.»

Znajdujemy się u stóp Parku Regionalnego Wulkanów Owernii. Potok Mirabel, który przepływa obok fabryki i od którego pochodzi jej nazwa, wypływa z pobliskich gór. «Prawdziwy klejnot pośród zielonej natury», brzmi opis autorstwa Juliana Brionneta, kierownika technicznego Bell France, dla którego fabryka wyrobów peklowanych Saloir de Mirabel jest niczym drugi dom.

Rozpoczął tam karierę w 2000 roku jako pracownik działu produkcji suchej kiełbasy. Od 1974 roku fabryka położona w gminie Riom należała do Salaison Polette, zanim przedsiębiorstwo w roku 2008 zostało przejęte przez Bell Food Group: «Chodzi również o historyczny zakład produkcyjny, a zatem DNA Bell Food Group we Francji. Tutaj wszystko się zaczęło. Tutaj wszyscy zdobywali nasze doświadczenie i nasze know-how, najpierw w zakresie suchej kiełbasy, a następnie w zakresie szynki surowej z Owernii. Na początku kiełbasy były suszone na drewnianych drążkach, regulacja strumienia powietrza nie była tak nowoczesna, jak dzisiaj, przez co dużo było pracy ręcznej. Oczywiście dochodziło do błędów i pojawiały się problemy, które trzeba było usunąć, ale dzięki temu mogliśmy się nieustannie rozwijać.»

W 2003 roku w oddalonej o ok. dziesięć kilometrów miejscowości Teilhède otworzono nową fabrykę. Julien Brionnet przejął odpowiedzialność za rozbudowę działu produkcji szyn-

ki surowej z Owernii. «Na początku w ogóle nie wiedzieliśmy, jak się za to zabrać. Jednak zaufano nam i dano nam całkowicie wolną rękę.» Następnie zatrudniony został Rodolphe Zou, który wówczas miał 22 lata. Tak to wspomina: «Pięć suszarni stało pustych, a nas było trzech. Stopniowo budowaliśmy linie produkcyjne, dopasowywaliśmy je do zapotrzebowania i dokładaliśmy maszyny, kiedy było to konieczne. W ten sposób firma rozwijała się krok po kroku.»

Na drodze do najwyższej jakości

Na początku zakład w Mirabel produkował tylko surowe szynki bez apelacji. Obecnie produkowane są tutaj wyłącznie szynki surowe z Owernii posiadające chronione oznaczenie geograficzne, które spełniają najbardziej rygorystyczne specyfikacje. «Pracujemy dzień i noc», komentuje Julien Brionnet. «Opracowujemy rodzimy francuski produkt, który dzięki sieci dystrybucji Bell Food Group jest sprzedawany w Niemczech, a nawet w Azji. Jest to wyraźny znak uznania, który motywuje nas do dalszego rozwoju. Chcemy osiągnąć najwyższą jakość!»

Obecnie na terenie o powierzchni 3000 m² pod kierownictwem Rodolphe Zou, który jest kierownikiem produkcji od 2015 roku, pracuje dziesięć osób. Co tydzień do fabryki dostarczanych jest 1600 szynki, które pozostają tam przez co najmniej 240 dni; w tym czasie są one solone (z dodatkiem suchego czosnku,

który zapewnia wyjątkowość surowej szynki z Owernii z chronionym oznaczeniem geograficznym), poddawane procesowi dojrzewania, gotowane na parze, suszone, natłuszczane, a na koniec uszlachetnianie.

Z 450 ton szynki z Owernii z chronionym oznaczeniem geograficznym, które są produkowane rocznie w Saloir de Mirabel, pochodzi 95% szynki w regionie: «Mogliśmy prowadzić zakupy w Europie», wyjaśnia Julien Brionnet, «jednak świadomie zdecydowaliśmy się na regionalne pozyskiwanie surowców, również kiedy wybór naszych dostawców nie jest łatwy, mając na względzie standard jakości Bell Food Group, identyfikowalność, przejrzystość oraz zarządzanie personelem.»

Ten pełen energii duet zakończył już optymalizację energetyczną zakładu produkcyjnego dzięki instalacji pomp ciepłych oraz systemu odzyskiwania energii: «Nie używamy już paliw kopalnych, a także nie wytwarzamy już CO₂.» Produkcja szynki surowej z Owernii z chronionym oznaczeniem geograficznym prowadzona jest bez użycia jakichkolwiek środków konserwujących i przy dłuższym okresie dojrzewania po to, żeby osiągnąć jakość szynki parmeńskich i szynki iberyjskich. «Jutro będziemy mieli już tylko mięso wysokiej jakości, sól, czosnek i powietrze. To wszystko!»

W 2017 roku rozwój i jakość produktów z zakładu Saloir de Mirabel zostały wyróżnione medalem w konkursie Concours Général Agricole w Paryżu. Jest to ukoronowanie pozytywnej zmiany: «Postrzegamy siebie tylko jako nanoprzedsiębiorstwo Bell Food Group. Jedyna sytuacja, która mogłaby zmusić nas do opuszczenia Saloir de Mirabel to scenariusz, kiedy zabrakłoby nam możliwości, aby móc zaspokoić popyt konsumentów.» • gm



«Postrzegamy siebie jako nanoprzedsiębiorstwo Bell Food Group.»

Bell France

W 2008 roku Bell Food Group weszła na rynek francuski dzięki przejęciu Salaison Polette, przedsiębiorstwa założonego w 1974 roku przez Mariusa Polette. Poza historycznym zakładem produkcyjnym w Mirabel Philippe, syn Mariusa Polette, wybudował lub kupił pięć kolejnych fabryk w Owernii, w Sabaudii i w regionie Lyonu.



Radość z dobrego smaku

Zatrzymaj się i rozkoszuj

Rozkoszowanie się nie jest czymś oczywistym, lecz świadomym zatrzymaniem się i dostrzeganiem. W pędzącym świecie, w którym czas wolny jest często stawiany na równi z lenistwem, jest to trudniejsze, niż kiedykolwiek. Zatem jak sprawić, by znowu być w stanie odpowiednio celebrować przyjemność?

Dobra przyjemność pozostawia niezatarte wrażenie.

«Żadna przyjemność nie przemija, gdyż wrażenie, jakie po sobie pozostawia, nie jest ulotne!», zapisał mądrze Johann Wolfgang von Goethe w jednym ze swoich dzieł. To, co kiedyś powiedział Goethe, opisując przyjemność, jaką dają dobre potrawy, obecnie ma zastosowanie tak samo, jak wtedy.

Dobra potrawa zapada w pamięć, ponieważ nasz język nie zapomina. Zmysł smaku jest naszą drugą pamięcią.

Przyjemność nie bierze się znikąd

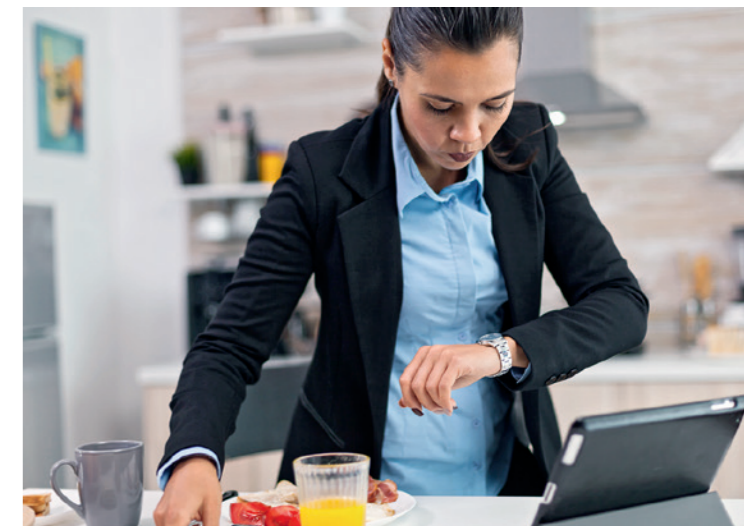
Przyjemność wydaje się zatem naturalną reakcją człowieka. Kiedy coś nam się podoba lub smakuje lub kiedy po prostu czerpiemy z czegoś radość, instynktownie się tym rozkoszujemy. Badania dotyczące przyjemności dają jednak inny obraz.

Według badania niemieckiego Instytutu Badań Rynkowych i Doradztwa Rheingold 46% ankietowanych twierdzi, że z powodu stresu w życiu codziennym oraz poczucia konieczności bycia w ciągłym kontakcie coraz rzadziej udaje im się czymś rozkoszować. W badaniu Instytutu Badań nad Przyjemnością w Norymberdze z 2000 roku ustalono, że raptem 54% ludzi w Niemczech uważa się w ogóle za zdolnych do odczuwania przyjemności. Skąd zatem bierze się «zniechęcenie do przyjemności»?

Przyjemność jako cnota czy grzech?

Tematyką przyjemności zajmowali się już uczeni w starożytności. Przykładowo przedstawiciele doktryny filozoficznej, jaką jest «hedonizm» już 400 lat przed naszą erą realizowali cel, jakim było odczuwanie na swojej drodze życiowej tak wiele radości, jak to możliwe, oddawanie się przyjemnościom i rozrywkom, a przy tym ograniczenie smutku i bólu do minimum. Świadoma przyjemność była postrzegana za niezwykle wartą starań.

Jednakże później w związku z szerzeniem się kalwinizmu około 1533 roku przyjemność okryła się złą sławą. Zgodnie z kalwinistyczną etyką pracy to praca i pilność uznawane były za największe cnoty, natomiast wszystkie formy luksusu – również przyjemność – za grzeszne. Oznaczało to, że ten, kto zatrzymuje się i rozkoszuje, ten nie pracuje, a zatem jest nieproduktywny i leniwy. Odmawiano mu potencjału, jaki przyjemność posiada jako pozytywny zasób w naszym życiu codziennym. Wydaje się, że takie podejście utrzymało się do dzisiaj.



W pędzącym świecie chwile przyjemności, takie jak poranna kawa szybko stają się rutyną, a świadome zatrzymanie się i rozkoszowanie się spełza na niczym.

Rozkoszowanie się jest zdrowe

Badacze zajmujący się przyjemnością, tacy jak niemiecki psycholog dr Rainer Lutz, starają się to zrównoważyć. Dla niego przyjemność jest podstawowym elementem dbania o siebie, który przyczynia się do utrzymania równowagi psychicznej. Świadome chwile rozkoszy pomagają nam chronić się przed stresem w życiu codziennym. Ten, kto nie przypisuje przyjemności żadnego znaczenia lub jedynie niewielkie znaczenie, przegapia każdego dnia wiele chwil szczęścia i radości życia.

Tymczasem istnieją na ten temat również liczne wyniki badań, zgodnie z którymi przeżycia będące źródłem przyjemności działają na organizm uspokajająco i przeciwnie. Chwile przyjemności mogą nawet pozytywnie oddziaływać na układ odpornościowy. Potwierdziły to badania amerykańskich naukowców już w latach 90-tych ubiegłego wieku.

Rozkoszowania się trzeba się nauczyć

W swojej książce «Odwaga do odczuwania przyjemności» dietetyczka Marlies Gruber określiła kilka zasad, które pomogą ponownie na-



Rozkoszowanie się może być również proste: Już wspólne śniadanie może zagwarantować wspaniały początek dnia.

uczyc się rozkoszowania się w odpowiedni sposób: Po pierwsze, prawdziwa przyjemność wymaga czasu i powinna być wolna od «poczucia winy». Małe oazy przyjemności w ciągu dnia, które wcielamy w życie świadomie, zapewniają spokój, który pozwala nam poświęcić się przyjemności. Rozkoszowanie się nie jest po prostu czymś «na doczepkę», wymaga raczej niepodzielnej uwagi. Obowiązuje przy tym również znana zasada «mniej znaczy więcej».

Przyjemność jest istotną częścią samoopieki.

Przyjemność to kwestia jakości, a nie ilości. W nadmiarze trudno jest poddać się rozkoszy. Ten, kto postrzega przyjemność jako ważną część codzienności i nie próbuje szukać szczególnych okazji, by móc się czymś rozkoszować, może sprawić, że przyjemność stanie się «przywyczajaniem», stałym elementem życia codziennego. Najważniejsze są jednak wola i czas, aby stworzyć ku temu w ogóle podstawy. Wszystko pozostałe to umiejętności, które można sobie po trochu przyswajać.

Smaczny kąsek jakości życia

Przyjemność nie jest ani czymś nadzwyczajnym, ani wykwintnym luksusem, którym można się rozkoszować tylko czasami, lecz elementem codzienności, do którego warto dążyć, który ma pozytywny wpływ na nasze samopoczucie, a przede wszystkim zapewnia prosty mechanizm łagodzący w stresujących chwilach.

Zgodnie z identycznie brzmiącą misją przedsiębiorstwa Bell Food Group ma znaczący wkład w to, by taka przyjemność na co dzień nie schodziła na dalszy plan: wartościowe standardowe produkty są niezawodną gwarancją przyjemności w kuchni. Wyszukane specjały lub nowinki zapewniają z kolei kulinarne urozmaicenie. A dzięki świeżym potrawom typu convenience przyjemność jest w centrum uwagi również w przypadku mocno ograniczonej ilości czasu, można je także wykorzystywać do rozkoszowania się zamiast do przygotowania.

Chwile rozkoszy są równie liczne, jak i różnorodne – bez względu na to, czy są krótkie czy długie, proste czy skomplikowane, codzienne czy wyszukane. Mają one wszystkie jednak ze sobą coś wspólnego: zawsze oznaczają odrobinę jakości życia. A życie jest w końcu zbyt krótkie, żeby rezygnować z dobrego jedzenia. • sh

Co pracownicy Bell Food Group myślą o «przyjemności»

Mmm, wyśmienite

W produkcji wysokiej jakości smacznych produktów żywnościowych przyjemność i sztuka kulinarna mają kluczowe znaczenie.

Jakie jednak znaczenie ma przyjemność w konkretnej codziennej pracy?

LOOK! popytał wśród pracowników Bell Food Group.

«Przyjemność i sztuka kulinarna to nie tylko strategiczne słowa kluczowe, lecz także wyznacznik kierunku myślenia i działania przedsiębiorstwa i jego pracowników. W codziennej pracy nie można o tym zapominać. Przyjemność to w końcu radość życia, szczęście i ubogacenie. O przyjemności należy także pamiętać przy projektowaniu opakowania, ponieważ ma w tym przypadku fundamentalne znaczenie. Atrakcyjne przedstawienie produktu pokreślające jego walory kulinarne jest ważnym narzędziem marketingowym.»

Sarah Sutter
Kierownik Marki
w Bell Szwajcaria, Bazylea



«Jako dla prawdziwego Burgundczyka, który kocha jeść i pić i pragnie inspirować ludzi, zaszczytem jest dla mnie możliwość pracy dla tego przedsiębiorstwa. Czuję się jak ryba w wodzie i cieszę się każdym dniem. Codziennie staram się pracować nad nowymi aromatami i ich kombinacjami, zarówno klasycznymi pomysłami, jak i niestandardowymi i nieoczywistymi pod względem smakowym ich połączeniami.»

Jaap de Cock
Współlider Kulinarnego Zespołu Doradczego
w Bress, Werkendam



«30 lat temu nie pomyślałbym, że dziś będę pracować w «zakładzie przemysłowym». Jednak nawet tu kreatywność i przyjemność stawiane są na pierwszym miejscu. Cieszę się, że moi koledzy z takim samym jak ja entuzjazmem i pasją zabierają się do pracy. Największą radość sprawia mi to, że mogę perfekcyjnie, do samego końca wprowadzać moje pomysły w życie: moment, kiedy druga osoba próbuje danie, wodzi wzrokiem gdzieś w oddali – i nagle pojawia się ten uśmiech. Tak, to moment, na który czekałem.»

Michael Lock
Kierownik Zespołu Kulinarnego
Hilcona, Schaan



Jubileusze

LOOK! gratuluje jubilatow świętującym w okresie grudzień 2020 r. – luty 2021 r.

Bell Szwajcaria

20 lat pracy

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

25 lat pracy

Walter Bieri, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Georges Pablo Césari, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell
Santhiramalar Gunaratnam, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
Honoré Nussbaumer, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
David Stadler, 4 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
David Makhlouf, 18 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Thomas Letzkus, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Joseph Magro, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Christophe Pribiset, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Philippe Bader, 2 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Daniel Aubry, 15 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Bertrand Gasser, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
Maria Carolina Moreira Ferreira, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Cheseaux
Mirjana Atanasova, 25 lutego, Bell Szwajcaria, Oensingen

30 lat pracy

Jean-Pierre Schmit, 30 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Irma Ehret-Arnold, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
Christian Pfauwadel, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
Dominique Bonifas, 4 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
Frédéric Eber, 11 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea

Emerytura

Renate Griner, 31 października, Bell Szwajcaria, Bazylea (*dodano*)
Peter Hochuli, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

Wczesna emerytura

Georges Césari, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell
Max Fischer, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
Luc Martin, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Jean-Paul Ott, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Daniel Schmid, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
Patrick Steger, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Monika Wyss, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
M'bark Amgoune, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen
Bertrand Schmitt, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Michel Missillier, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Cheseaux
Annelies Schneider, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen

Odeszli

Pedro Mendez, 26 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Bell International

20 lat pracy

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

30 lat pracy

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

35 lat pracy

Heinz-Dieter Lünemann, 1 grudnia, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

Emerytura

Daniel Chalindard, 30 czerwca, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise (*dodano*)
Christian Chalindard, 30 czerwca, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise (*dodano*)
Christian Faure, 8 października, Bell France, Virieu-le-Grand (*dodano*)
Marie Jeanne Ainardi, 31 grudnia, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Andrejic Olivera, 31 grudnia, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Annie Tempion, 31 grudnia, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Eda Staneikiene, 31 stycznia, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Odeszli

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

Convenience

20 lat pracy

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

Aktualne oferty pracy znajdują się na stronie:
bellfoodgroup.com/karriere

25 lat pracy

Manuela Rauter, 1 grudnia, Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard
Gerhard Ronner, 1 grudnia, Hilcona AG, Schaan
Doris Buhl, 1 stycznia, Hügli, Radolfzell
Osman Keskin, 1 stycznia, Hilcona AG, Schaan
Florina Schmidt, 8 stycznia, Hügli, Radolfzell
Luisa Eichler, 9 stycznia, Hügli, Radolfzell
Antonio Monteiro da Costa, 10 stycznia, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Begona Mendez Alcantara, 1 lutego, Eisberg AG, Dänikon
Sandra Ligia Prata Mota, 6 lutego, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Melka Ramic, 6 lutego, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Maria Candida Da Silva, 8 lutego, Eisberg AG, Villigen
Özlem Bayir, 12 lutego, Hügli, Radolfzell
Axel Wiedenbach, 12 lutego, Hügli, Radolfzell

30 lat pracy

Jimmy Baumann, 1 października, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach
Johann Vogt, 1 grudnia, Hilcona AG, Schaan
Edgar Müller, 3 grudnia, Hügli, Radolfzell
Joachim Jenke, 2 stycznia, Hügli, Radolfzell
Uwe Vieth, 7 stycznia, Hügli, Radolfzell
Waldemar Juretzka, 8 stycznia, Hügli, Radolfzell
Renate Ramberg, 25 stycznia, Hügli, Radolfzell
Livia Munari, 28 stycznia, Inter-Planing, Langenhalsach
Michaela Merk, 18 lutego, Hügli, Radolfzell

35 lat pracy

Brigitte Ullmann, 3 grudnia, Hügli, Radolfzell
Michael Pfister, 12 lutego, Hilcona AG, Schaan

Emerytura

Georg Claassen, 31 października, Hügli, Radolfzell (*dodano*)
Gertrud Engler, 31 października, Hilcona AG, Schaan: (*dodano*)
Karel Havlíček, 31 grudnia, Hügli Food s.r.o., Zásmuky
Evelyne Hug, 31 grudnia, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach
Alain Tschanz, 31 grudnia, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Norbert Karasek, 1 stycznia, Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard

Wczesna emerytura

Eva Unterberger, 31 października, Hilcona AG, Schaan: (*dodano*)
Bernd Gächter, 31 grudnia, Hilcona AG, Schaan
Brigitta Benz, 31 stycznia, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach

Odeszli

Roger Aeberli, 3 października, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach



ŁAMIGŁÓWKA Z WYSZUKIWANIEM

Wygraj wyśmienitą kolację

W obecnych czasach od czasu do czasu trzeba sobie dogadzać. Na przykład naprawdę dobrą kolacją: daj się rozpieścić zgodnie ze wszystkimi zasadami kulinarnej sztuki, rozkoszuj się wyśmienitymi potrawami i odkrywaj wykwintne połączenia smaków. LOOK! daje taką możliwość! Przy odrobinie szczęścia wygrasz wyśmienitą kolację w wybranej przez siebie restauracji.

Pytanie konkursowe
 W którym artykule znajdziesz wiele takich płatków śniegu?

Play & Win!

Nagrody

1x wyśmienita kolacja w wybranej przez siebie restauracji o wartości 400 euro

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

*Jeśli ze względu na obecną sytuację związaną z koronawirusem nie możesz wyjść do restauracji, możesz zrealizować swoją nagrodę również później.

Zgłoszenia przyjmowane są do 20 marca 2021 roku.

Rozwiązanie wyślij razem ze swoim imieniem i nazwiskiem, (poprzednim) miejscem pracy oraz nazwą pracodawcy na adres look@bellfoodgroup.com.

Spośród nadesłanych prawidłowych odpowiedzi wylosujemy zwycięzców. Odpowiedzi nadesłane wielokrotnie przez jedną osobę nie zostaną uwzględnione w losowaniu.

Zwycięzcy zostaną osobiście poinformowani o wygranej. Nie udzielamy informacji telefonicznej ani korespondencyjnej na temat losowania.

Bell Szwajcaria: specjalności w pięknych opakowaniach

Okres Świąt Bożego Narodzenia to także czas zapraszania gości. Na pytanie «Co ze sobą zabrać?» Bell ma właściwą odpowiedź: delikatne mięso suszone na powietrzu (Bündnerfleisch) i delikatną surową szynkę (Bündner Rohschinken) z Gryzonii oraz mięso suszone (Walliser Trockenfleisch) z Wallis w pięknym świątecznym drewnianym pudełku. Do wykorzystania na półmisku wędlin lub talerzu z przystawkami idealnie nadaje się surowy boczek (Walliser Rohessspeck) oferowany przez Bell w kawałkach 500 g, także bez drewnianej skrzynki.



Bell Szwajcaria: delikatny łosoś wędzony

W tygodniu poprzedzającym Boże Narodzenie Bell ponownie wprowadzi na rynek klasyk, który jest na czasie o każdej porze roku: wędzonego łosia z norweskiej hodowli. Do połędwicy, którą także można zamówić dla załogi Bell Szwajcaria, dołączono odpowiedni nóż do profesjonalnego krojenia.



Propozycje Bell Food Group na smaczne święta

KREATYWNY FINAŁ

Ograniczenia, które przyniósł ze sobą rok 2020, miały także dobre strony. Wiele osób podczas gotowania i jedzenia odreagowywało stres związany z pandemią, próbując równocześnie czegoś nowego. Oferując liczne nowości, Bell Food Group jeszcze raz dostarcza wielu doskonałych inspiracji kulinarnych na zakończenie roku. •*mr*

Bell Szwajcaria: wszystko do fondue i grilla stołowego

Dla wszystkich, którzy w czasie świąt chętnie coś wspólnie usmażą, Bell posiada w swoim programie szeroki wybór gotowych krojonych produktów do fondue i grilla stołowego. Z dwoma talerzami na grilla oraz trzema wariantami fondue chińskiego jest właściwą opcją dla każdego fana mięsa drobiowego, wołowego i wieprzowego. Szczególnie praktyczne: produkty do fondue mogą być serwowane bezpośrednio w złotej miseczce.



Przy półmiskach z potrawami od Bell można wspólnie pogrillować.

Hilcona: makaron czekoladowy

Hilcona oferuje swoim klientom Food Service prawdziwą nowość: «Agnolotti Chocolate» z asortymentu Pasta-Fina w limitowanej edycji. Delikatne nadzienie składa się ze szwajcarskiej czekolady mlecznej i belgijskiej czekolady deserowej, a do ciasta makaronowego dodano kakao. A zatem zatroszczono się o szczególnie deser dla gości restauracji w dni świąteczne.



«Agnolotti Chocolate» – tak nazywa się nowy świąteczny deser czekoladowy.

Hügli: müsli z substancjami odżywczymi dla silnego systemu odpornościowego

«Cud immunologiczny» («Immun Wunder») – tak nazywa się nowość w asortymencie Müsli granoVita z Hügli. Zawiera substancje odżywcze, takie jak żelazo, witamina C i cynk, zapewniające prawidłowe funkcjonowanie systemu odpornościowego. Nowe Müsli stanowi uzupełnienie istniejącej linii, do której należą już na przykład «Omega Wunder», ważny dla utrzymania prawidłowego poziomu cholesterolu, oraz «Venus Wunder», pomocny w menopauzie.



Eisberg Węgry: pierwsza miska z mięsem

«Syrtaki Gyros Salad Bowl» to pierwsza od niedawna w asortymencie Eisberg Węgry miska z sałatką zawierającą mięso. Przyprawiona typowo po grecku z dodatkiem sosu tsatsiki stanowi prawdziwy śródziemnomorski przysmak na lunch. Węgierscy konsumenci, którzy doceniają jakość bio, ucieszą się ponadto z nowej mieszanki Eisberg «Bio Baby Leaf».



Eisberg Szwajcaria: dwa nowe Buddha Bowls

Aby nasi klienci mieli apetyt na sałatkę także w zimnych porach roku, firma Eisberg już na samym początku jesieni rozszerzyła swój modny asortyment Buddha-Bowl dla Coop o falafel z dynią («Falafel & Kürbis») oraz awokado z soczewicą i komosą («Avocado & Linsen-Quinoa»). Obie te nowe wegańskie wersje są odpowiednie na świadomy lunch, jak również jako smaczny dodatek na kolację.



Eisberg Austria: smaczne bagietki

Drobna przekąska dla wzmocnienia: Eisberg Austria stworzyła dla swoich klientów handlowych trzy bagietki ze smaczными dodatkami własnej marki. Gatunków «Salami», «Szynka-Ser» oraz «Grillowany kurczak» miłośnicy bagietki będą mogli spróbować w Austrii i Niemczech od połowy października.



Hilcona: nowy «Vegic Burgerversum»

Cztery nowe wegańskie burgery «Farmer Style», «Mexican Style», «Italian Style» i «Mountain Style» jeszcze raz podkreślają wegetariańskie kompetencje Hilcony. Stworzone dla branży Foodservice idealnie nadają się na przykład jako posiłek do spożycia w szkole.



Świąteczne menu wykorzystujące trend food pairing

Świąteczna rozkosz dla wszystkich zmysłów

Często wspominana świąteczna zaduma w tym roku na Boże Narodzenie prawdopodobnie u wielu rzeczywiście się pojawi. To idealna okazja na obfite gotowanie. Dlatego też również Look! – Przepisy świąteczne tym razem przygotował coś bardziej ekstrawaganckiego z wykorzystaniem ekscytującego trendu «food pairing». Jednak dzięki instrukcjom Philippa Glausera, szefa działu doradców kulinarnych w Hügli, poradzą sobie z tym również kuchenni debiutanci.

Food pairing

Czy wiedziałeś że, że truskawki świetnie łączą się nie tylko z czekoladą, ale także z bazylią lub parmezanem? Już nawet nauka zajmuje się takimi nowymi intrygującymi połączeniami produktów spożywczych. «Food pairing» to specjalistyczne pojęcie opisujące zasadę łączenia składników, które mają wspólne substancje aromatyczne. Na pierwszy rzut oka często wydaje się, że pary nie mają ze sobą nic wspólnego. Przykładowo – kto by pomyślał, że kawa i wołowina mają ponad 100 wspólnych aromatów? Aromaty «sparowanych» w ten sposób artykułów spożywczych wzajemnie się wzmacniają i zapewniają ekscytujące nowe doznania smakowe.

Cappuccino z brokułów z papierem porzeczkowym

Porcja dla 4 osób



Food pairing:
Brokuły
Ser kozi
Porzeczki

Krem z brokułów

12 g masła
1 mała cebula
½ łodygi pora
50 g selera korzeniowego
250 g brokułów
30 g białej mąki
500 ml bulionu warzywnego
100 ml pełnotłustej śmietany (35% tłuszczu)
Świeżo zmielone sól i biały pieprz

Cebulę pokroić na duże kawałki, por i selera drobno posiekać i poddusić wszystko w jednym dużym garnku na maśle. Brokuły pokroić na małe kawałki, dodać do warzyw i dusić razem. Posypać mąką i odstawić na trochę do ostudzenia. Następnie dolać gorącego bulionu warzywnego i zagotować, mieszając. Doprawić solą i pieprzem, gotować na wolnym ogniu przez 30 minut, usuwając przy tym od czasu do czasu szumowiny. Następnie zmiksować zupę przy pomocy ręcznego blendera i przetrzeć przez drobne sitko. Na koniec dodać śmietanę i zamieszać.

Papier porzeczkowy

1 dl soku porzeczkowego
1 żółtko
12 g skrobi kukurydzianej

Wymieszać żółtko i skrobię, dodać do soku porzeczkowego i powoli podgrzewać, aż do zgęstnienia. Gotową masę przetrzeć przez drobne sitko i rozsmarować na macie do pieczenia lub papierze do pieczenia. Ten, kto lubi, może posypać na wierzchu odrobiną zmielonej przyprawy do wina grzanego. W temperaturze 150°C piec przez ok. 10 minut. Na koniec porwać na kawałki i ewentualnie pozwolić całkowicie wyschnąć w temperaturze pokojowej.

Wskazówka: Papier porzeczkowy można z łatwością przygotować nawet dzień wcześniej.

Pianka z miękkiego sera koziego

125 g miękkiego sera koziego
125 g pełnotłustego mleka

Mleko i ser wymieszać w garnku. Zmiksować przy pomocy ręcznego miksera do ubijania piany, podczas gdy krem będzie powoli się ogrzewał.

Wskazówka: Piękna piankę można osiągnąć również wtedy, kiedy spienią się zimną śmietaną przy pomocy dyszy do spieniania mleka z ciśnieniowego ekspresu do kawy.

Sposób podania

Krem z brokułów nalać do misek, położyć na wierzchu łyżkę stołową pianki z miękkiego sera koziego i przybrać papierem porzeczkowym.

Stek jagnięcy z fasolą i purée marchewkowym

Porcja dla 4 osób

Food pairing:
Jagnięcina
Borówki czerwone
Marchewki



Stek jagnięcy z ziołową panierką z sera Gruyère

700 g steku jagnięcego
20 g sera Gruyère (startego)
80 g panierki panko
60 g masła
5 g mieszanki ziół (drobno posiekanych)

Jeśli nie przygotował tego wcześniej rzeźnik, usunąć ze steku jagnięcego warstwę tłuszczu, błonę i wszystkie ścięgna. Stek gotować sous vide (w próżni) w temperaturze 56°C w kąpielii wodnej przez 1,5 godziny lub w piekarniku w temperaturze 170°C aż do osiągnięcia temperatury wewnętrznej 56°C. W międzyczasie roztopić masło i wymieszać z panierką panko, serem Gruyère i ziołami. Masę rozprowadzić na blasze do pieczenia tak, aby odpowiadała wielkości steku jagnięcego i odstawić do ostudzenia. Po czasie gotowania masę ziołową położyć na wierzchu steku jagnięcego, docisnąć i zapiekać z użyciem funkcji grilla w piekarniku w maksymalnej temperaturze aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

Fasola z sokiem z czerwonej borówki

200 g fasoli szparagowej
200 g fasoli maślanej
25 g soku z mięsa
240 ml wody
40 g przecieru lub soku z czerwonej borówki
20 g kremu balsamicznego
1 gałązka rozmarynu

Fasolę blanszować przez ok. 15 minut w osolonej wodzie. Sok z mięsa rozprowadzić w gorącej wodzie, dodać przecier lub sok z czerwonej borówki, krem balsamiczny, a także gałązkę rozmarynu, by dodać aromatu, a następnie zagotować.

Purée marchewkowe z estragonem

40 g marchwi
odrobina estragonu
¼ ziemniaka
sól i pieprz

Obrać marchew i ziemniaka, pokroić w grubą kostkę i gotować do miękkości w osolonej wodzie. Wszystko zmikсовать na gładkie purée, doprawić do smaku solą i pieprzem i przyprawić posiekanym estragonem.

Sposób podania

Fasolę ułożyć obok siebie tak, by kolory układały się naprzemiennie. Położyć na to stek. Uformować kluseczkę z purée i wygładzić rowek łyżką. Wlać sok i ewentualnie przybrać borówkami czerwonymi.

Tiramisu z bananem i czarną herbata

Porcja dla 4 osób

Food pairing:
Banan
Czarna herbata
Kawa



80 g podłużnych biszkoptów
110 g espresso
2 torebki czarnej herbaty
25 g amaretto
5 g likieru Grand Marnier
5 g koniaku
2 żółtka
1 białko
30 g cukru
2 listki żelatyny (namoczone w zimnej wodzie)
150 g mascarpone
15 g cukru
150 g pełnotłustej śmietany
150 g bananów
100 g sosu truskawkowego
1 ½ listki żelatyny (namoczone w zimnej wodzie)

Wymieszać ze sobą espresso, amaretto, Grand Marnier i koniak, włożyć do tego torebkę herbaty i pozostawić do naciągnięcia przez ok. 10 minut. Formę wyłożyć podłużnymi biszkoptami i nasączyć powstałą mieszaniną.

Białko ubić na sztywno z 30 g cukru i solą i odstawić do schłodzenia. Żółtka jajka i 15 g cukru spienić w kąpielii wodnej. Odcisnąć 2 listki żelatyny i rozpuścić w ciepłej masie z żółtek i cukru. Masę spienić na zimno w robocie kuchennym lub misie do ubijania. Kiedy masa jest zimna, dodać mascar-

pone i ostrożnie wymieszać z białkiem ubitym na sztywno. Pełnotłustą śmietaną ubić w 90%, zrobić purée z bananów, następnie ostrożnie dodać oba składniki.

Rozprowadzić krem na podłużnych biszkoptach i wygładzić. Delikatnie podgrzać sos truskawkowy, rozpuścić w nim 1 ½ listka żelatyny i rozsmarować na tiramisu. Tiramisu odstawić do schłodzenia na co najmniej 2 godziny, następnie podzielić na kawałki i przybrać.

Wskazówka dotycząca sposobu podania

Przed podaniem ubić odrobinę białka na sztywno i rozprowadzić na spodzie małego rondelka. Rondelek docisnąć do talerza i szybko podnieść do góry, w ten sposób powstaną małe «pagórek». Białko przypiecz przy użyciu palnika gazowego i zaserwuj tiramisu na bezie.

Złoty i srebrny medal – wyróżnienie «Produkt Roku»

Podwójne zwycięstwo Bell Niemcy

Dwie nowości Bell Niemcy już teraz można nazywać «Produktami Roku»: Gourmet-naturel-Steaks i Serrano Reserva marki Abraham. Otrzymały one prestiżowe wyróżnienie branżowe specjalistycznego czasopisma «Lebensmittel Praxis» w kategorii «Mięso, kielbasy i drób».

W tym roku w kategorii znanej nagrody konsumentów «Produkt Roku» Bell Niemcy dwukrotnie lądowała na zwycięskim podium: za 4 warianty steków marki Gourmet naturel przedsiębiorstwo otrzymało złoty medal, a szynka Serrano-Reserva marki Abraham zgarnęła srebro.

«Bardzo cieszymy się z obu medali», mówi Stephan Holst, kierownik ds. marketingu i komunikacji Bell Niemcy. «Wprawdzie nie po raz pierwszy produkt Bell Niemcy został uhonorowany nagrodą «Produktu Roku». Jednak zdobyte w tym roku podwójne wyróżnienie jest dla nas czymś szczególnym.»

Popularność obu nagrodzonych produktów nie jest przypadkowa, bo dzięki swoim dobrym właściwościom są jak najbardziej na czasie. Gourmet-naturel-Steaks przekonują nie tylko delikatnością mięsa francuskich młodych byków. Ich opakowanie FlatSkin® jest szczególnie ekologiczne dzięki obniżonej zawartości two-

rzywa sztucznego i możliwości łatwego oddzielenia folii od kartonu przy usuwaniu odpadów. Szynka Serrano-Reserva marki Abraham jest ponadto adresowana nie tylko do fanów śródziemnomorskich specjałów, lecz także do wszystkich klientów świadomie doceniających jakość, którzy zwracają uwagę na produkty posiadające oznaczenie kraju pochodzenia.

Od ponad 20 lat redakcja niemieckiego czasopisma branżowego «Lebensmittel Praxis» wzywa konsumentów do nagradzania najlepszych innowacji w handlu detalicznym artykułami spożywczymi. Ankiety online przeprowadza niezależny instytut badań rynku Innofact z Düsseldorfu. Uczestnicy – co najmniej 400 ankietowanych z danej kategorii – oceniają produkty z łącznie 42 grup towarów.

Dla Bell deszcz medali nie oznacza wyłącznie chwały i sławy. Obszerne sprawozdanie w «Lebensmittel Praxis» oraz inne możliwości wykorzystania wyróżnienia w komunikacji zwiększają zainteresowanie nagrodzonymi produktami i stanowią dodatkową zachętę dla klientów. • mr



Dzięki swoim dobrym właściwościom są jak najbardziej na czasie.