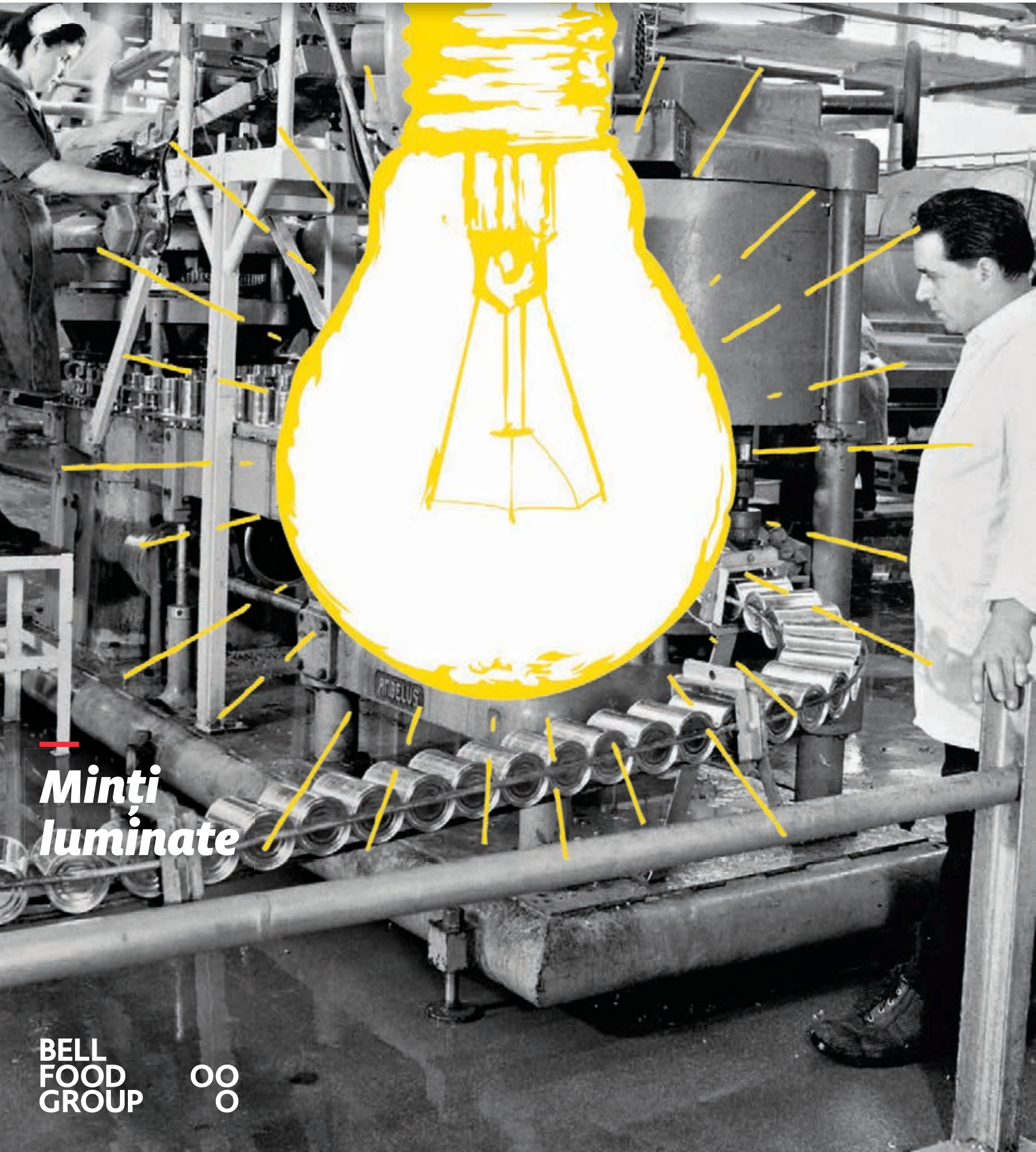


# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

01 2021



*Mintți  
luminate*

BELL  
FOOD  
GROUP





## Rezumat

### Din companie

- 4 Pregătiți pentru viitor**  
Un an 2020 de succes pentru Bell Food Group
- 5 O decizie luată la nivelul grupului**  
EPIC: Excellent procurement in corporation
- 6 Viitorul prinde formă**  
Opera: Subproiectul Holinden din Oensingen
- Privire de ansamblu
- 10 De la Pulyka la Sütäg**  
Bun venit
- 10 Păreră dumneavoastră contează!**  
Sondaj pentru angajați Bell Food Group
- 10 Un model pentru tinerii talentați**  
Jan Schemmer obține premiul pentru dezvoltare
- 11 Doar cu inima poți vedea clar**  
Stagiarii Hilcona au oferit 1000 de pachete de Crăciun

- 11 Mobilitate fără emisii de CO<sub>2</sub>**  
Două camioane cu hidrogen pentru Bell Food Group

### Articol de prima pagină

- 12 Minți luminate**  
Ideile bune sunt o tradiție veche în cadrul Bell Food Group

### Oamenii fac diferența

- 18 Hei, cum ar fi ...?**  
Angajații Bell Food Group dezbat tema «Idei bune»

### Durabilitate și inovație

- 20 Obținem mai mult folosind mai puțin**  
Ambalaje sustenabile datorită reducerii cantității de plastic utilizate

### Aniversări

- 24 Aniversări**  
LOOK! celebrează aniversările din perioada martie – mai 2021

### Competiție

- 27 Inovații pentru casa dumneavoastră**  
Întrebare de concurs

### Lumea noastră culinară

- 28 De la rețete clasice la preparate creative**  
Bell Food Group vă invită la masă
- 32 Rețetele noastre vă alină dorul de călătorii**  
Patru sortimente clasice de jambon crud alcătuiesc noua gamă de produse Bell în Elveția

- 34 Există ierburi aromatice potrivite pentru fiecare gust**  
O mică lecție de botanică

### Asta da calitate!

- 36 Produs original premiat**  
Pastele Hilcona sunt «Produsul anului 2021»

## Putem fi mândri de noi

### Dragi angajați,

Acum mai bine de un an, ne aflăm la începutul pandemiei de coronavirus. Ne confruntăm cu o situație necunoscută, marcată de incertitudine, iar situația se schimbă în fiecare zi. Chiar și în această perioadă, Bell Food Group a demonstrat că este rezistentă la crize extreme.

La nivelul întreprinderii am făcut totul pentru a proteja sănătatea angajaților noștri și a păstra capacitățile de livrare. Datorită angajamentului vostru, am avut rezultate bune. Deși unele sectoare, în special cel de servicii alimentare și pentru produse proaspete tip convenience, au fost afectate puternic de pandemie, la nivelul grupului am obținut un rezultat îmbucurător în anul 2020. Acest lucru nu ar fi fost posibil fără angajamentul dumneavoastră extraordinar. Pentru acest lucru, vă adresez sincere mulțumiri. Putem fi mândri de noi pe bună dreptate.

Pandemia de coronavirus și-a pus amprenta asupra exercițiului financiar în curs și a influențat în mod semnificativ activitatea Bell Food Group. Sunt convins că și pe viitor, vom putea reacționa rapid la efectele imprevizibile urmărind simultan, în mod consecvent, obiectivele strategice pe termen lung. În anul care a trecut am demonstrat încă o dată: suntem un grup puternic și stabil. În timpul crizei, am rămas în permanență stăpâni pe situație, în ciuda modificării constante a condițiilor-cadru și am reușit să gestionăm cu bine provocările pandemiei de coronavirus.

Fiind conștienți de punctele noastre forte, dorim să punem bazele viitorului grupului Bell Food. Datorită celor trei abordări strategice adoptate, am stabilit liniile directoare pentru dezvoltarea noastră în următorii ani. În

zona Holinden din Oensingen, Elveția, acest viitor prinde deja formă. Clădirile ridicate în cadrul programului de investiții Opera, garantează o creștere a nivelului de eficiență, performanță și sustenabilitate a întreprinderii noastre în viitor. Acest lucru este valabil și pentru investițiile importante efectuate la sediul firmei Hilcona, în Schaan.

În numeroase sectoare însă, în special în cel al producției, viitorul este deja aici: Atât fabrica de amestec Hügli din Radolfzell, cât și fabrica de produse convenience Eisberg din Marchtrenk sunt considerate cele mai moderne facilități de acest tip din Europa. Și acestea sunt doar două exemple. Au fost modificate numeroase aspecte minore; de asemenea, datorită numărului ridicat de proiecte, Bell Food Group poate privi cu încredere spre viitor, fiind o întreprindere modernă, pregătită pentru următoarele provocări.

Nu uităm niciodată: În spațiile fiecărei inițiative se află oameni, care caută ceva nou sau doresc să îmbunătățească lucrurile. Cu ideile noastre bune, contribuim cu toții la îmbunătățirea grupului Bell Food Group zi de zi – lucru de care putem fi mândri.

Lorenz Wyss  
Președintele Consiliului de administrație al Grupului

Un an 2020 de succes pentru Bell Food Group

# Pregătiți pentru viitor

*Bell Food Group a obținut în anul marcat de pandemia de coronavirus un profit comercial de 117,7 milioane CHF. Am putut proteja sănătatea angajaților noștri și ne-am putut păstra capacitățile de livrare. Datorită celor trei noi abordări strategice, vom putea continua să fim o companie de succes și în viitor. • sh*

## Un profit anual semnificativ mai mare decât cel din anul precedent

Bell Food Group s-a dezvoltat în anul 2020: Cifra de afaceri ajustată pentru anul 2020 este de 4,1 miliarde CHF și este, prin urmare, cu 112,1 milioane CHF (+2,7 procente) mai mare decât în anul precedent. Creșterea îmbucurătoare din domeniul retail a compensat din plin scăderea cifrei

## «Putem să fim mândri de noi.»

de afaceri din domeniul serviciilor alimentare pentru divizia Bell Elveția. Divizia Bell International a obținut, de asemenea, o creștere a profitului. Din cauza accentului pus pe serviciile alimentare instituționale și do-

meniul de produse la pachet, divizia Convenience a fost afectată cel mai mult de efectele negative ale pandemiei de coronavirus. În acest domeniu, pierderile în cifra de afaceri au putut fi compensate doar parțial de veniturile din canalul retail.

## Provocarea prezentată de coronavirus a fost depășită

După izbucnirea pandemiei de coronavirus, au fost implementate măsuri de protecție și igienă cuprinzătoare în toate sediile. Lorenz Wyss spune despre aceste momente dificile: «Bell Food Group a reușit să protejeze sănătatea angajaților în cel mai bun mod posibil. Suntem mândri și de faptul că am reușit să ne păstrăm capacitățile de livrare pe toată durata acestei perioade. Le mulțumim în special angajaților, pentru că fără implicarea lor extraordinară acest lucru nu ar fi fost posibil.»

## Trei abordări strategice

În ultimul an, Bell Food Group și-a adaptat strategia la provocările viitoare. Au fost definite trei abordări strategice pentru implementare:



### Consolidarea activității de bază

Bell Food Group dorește să își consolideze în mod sustenabil poziția de lider în activitatea sa de bază pe piețele de retail și servicii alimentare din Elveția. La nivel internațional, obiectivul principal rămâne consolidarea poziției pe piață și a profitului în domeniul jambonului uscat, precum și crearea unei oferte sustenabile de carne de pasăre.



### Dezvoltarea în sectorul conveniențe și sectorul vegetarian

Bell Food Group dorește să își consolideze poziția în sectorul conveniențe în regiunea DACH cu ajutorul centrelor de producție din Marchtrenk și Bad Wünnenberg. Un alt obiectiv important este dezvoltarea de noi soluții alimentare pentru sectorul gastronomic la nivel european, în cadrul proiectului «Smart Cuisine».



### Investirea în eficiență și performanță

Pentru asigurarea performanței sustenabile în cadrul activității de bază din Elveția, Bell Food Group a implementat un program de investiții cuprinzător în sediul din Oesingen. De asemenea, în cadrul sediului principal Hilcona din Schaan, Liechtenstein, sunt planificate investiții cuprinzătoare pentru modernizarea proceselor centrale.

Articolul complet poate fi găsit pe pagina noastră web:



EPiC: Excellent procurement in corporation

# O decizie luată la nivelul grupului

La jumătatea anului 2019, Departamentul de achiziții din cadrul Bell Food Group a primit sarcina de a economisi 10 milioane de franci. Datorită proiectului EPiC, acest obiectiv poate fi atins. Thomas Graf, manager de proiect prezintă un prim bilanț intermediar.



În total, a fost vorba despre un volum anual al achizițiilor de peste 100 de milioane de franci elvețieni», își amintește Thomas Graf. Pentru a putea evalua acești furnizori, mai întâi trebuie să avem toate informațiile necesare și să reducem toate părțile implicate la un numitor comun.

«În prima etapă, am definit standardele comune, în baza criteriilor sociale sau de sustenabilitate – o noutate la nivelul grupului. Până la momentul respectiv, fiecare sector folosea propriile criterii de achiziționare, iar abordările strategice la nivelul grupului cunoscuseră o implementare mai puțin sistematică în trecut. Acum, trebuiau luate decizii atât pentru Bell Food Group, cât și pentru grupul Coop.»

Primele succese au apărut deja: «Între timp, am redus numărul de furnizori cu aproape o treime. Astfel am obținut economii mai mari decât obiectivul propus în cadrul proiectului. Deja din 2020, EPiC a contribuit semnificativ la îmbunătățirea rezultatelor și va continua să facă acest lucru pe viitor.»

De asemenea, de la începutul proiectului, colaborarea între participanții individuali s-a îmbunătățit semnificativ. «Mai întâi a trebuit să ne cunoaștem și să descoperim cum putem colabora cu succes», a afirmat Thomas Graf, «și să ne reunim cu toții în jurul aceleiași mese – acest lucru a fost posibil doar datorită implicării fiecărei persoane în parte. Doar împreună am putut profita de sinergiile optime de pe piața de achiziții și am putut a asigura menținerea acestora pe viitor.» Acum, este important să revenim treptat de la modul de organizare în cadrul proiectului la modul de organizare intern.

Thomas Graf și Directorii de vânzări responsabili, care au format echipa de bază, au beneficiat de asistență din partea unei firme de consultanță externe, precum și din partea echipei responsabile pentru bunuri necomercializabile din cadrul Coop. Pentru a implementa proiectul, în departamentul de achiziții lucrează peste 100 de persoane. • sh

## În 2020, EPiC a contribuit semnificativ la îmbunătățirea rezultatelor.

«În sine, EPiC nu reprezintă o noutate. Există numeroase proiecte de exploatare a potențialului de economisire», declară Thomas Graf, «însă este cu siguranță prima oară când un astfel de proiect este realizat la un nivel atât de ridicat.»

De la începutul anului 2020, Graf este responsabil pentru administrarea generală a proiectului EPiC la nivelul întregului grup.

Deoarece, în 2019, rezultatul semestrial a fost mai slab decât cel preconizat, Consiliul de administrație al Food Group a solicitat, ca măsură imediată, optimizarea condițiilor furnizorilor la achiziționare. Se preconizează că astfel se vor economisi zece milioane de franci elvețieni. Cu EPiC, abrevierea pentru Excellent procurement in corporation, adică Excelență în Achiziții în Corporații, au fost create structuri pentru optimizarea necesară a costurilor.

«În cadrul departamentului care gestionează produse din categoria materialelor de ambalare și în care ne ocupăm de optimizare, din momentul începerii proiectului, am colaborat, la nivelul grupului, cu peste 150 de furnizori.

Opera: Subproiectul Holinden din Oensingen

# VIITORUL PRINDE FORMĂ

În Oensingen, Bell Elveția construiește trei instalații industriale orientate spre viitor. Un depozit frigorific, un centru Slicer și platforma de logistică Centro. Acestea vor face întreprinderea mai eficientă, mai performantă și mai sustenabilă. Programul de investiții Opera este în plină desfășurare.

## Clădirile noi sunt esențiale pentru viitorul Bell în Elveția.

Când ieșiți de pe autostrada A1 nu puteți să nu observați clădirile din zona Holinden din Oensingen (CH). Acestea au înălțimi de până la 30 de metri. Depozitul frigorific, platforma Centro și centrul Slicer nu sunt doar impozante, ci sunt și esențiale pentru viitorul Bell în Elveția.

Acestea fac întreprinderea mai eficientă și mai performantă și, prin urmare, mai competitivă pe piața națională și piața internațională. De asemenea, acestea contribuie la un proces de producție ecologic. Clădirile fac parte din programul de investiții Opera. În octombrie, consiliul de administrare a aprobat subproiectul Holinden. Construcția depozitului frigorific a început deja. Se preconizează că toate clădirile vor fi construite până în 2024. Aici vom prezenta cele mai importante aspecte ale proiectului.



**CENTRO**

**DEPOZITUL FRIGORIFIC**

**CENTRUL SLICER**

**PARCAREA**



Puteți urmări progresul construcției depozitului frigorific prin camera web. În acest sens, scanați codul QR cu smartphone-ul.



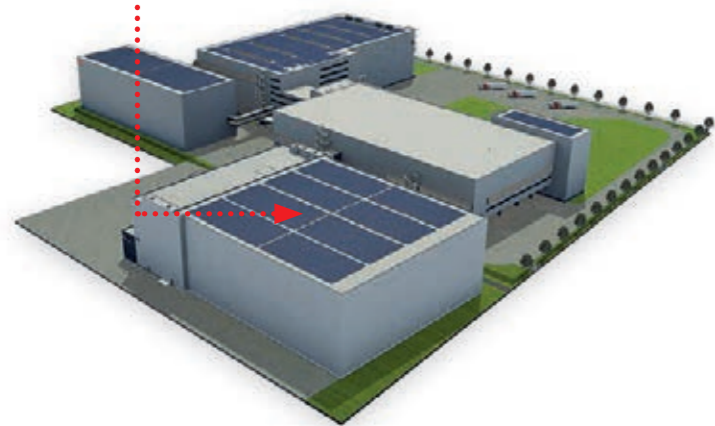
Depozitul frigorific va avea într-o zi aproximativ 30 de metri.

### DEPOZITUL FRIGORIFIC

**Proiectul de construcție:** În Oensingen se construiește cel mai mare depozit frigorific al Bell Food Group. Acesta are spațiu pentru 35 000 de paleți. Construcția depozitului frigorific a început în aprilie 2020.

**Ce oferă:** Mulțumită acestui depozit, Bell Elveția își poate centraliza întreaga capacitate de depozitare frigorifică în Oensingen. Depozitul va ușura sarcina celor două instalații Frigo din Basel și a altor depozite externe.

**Pentru mediu:** Depozitul modern este ecologic. Acesta înjumătățește emisiile de CO<sub>2</sub> ale instalațiilor frigorifice existente.



### CENTRO

**Proiectul de construcție:** Platforma Centro este punctul central pentru soluțiile de logistică viitoare ale Bell Schweiz AG. Toate articolele (cu excepția fructelor de mare) din cele douăsprezece sectoare de producție ale Bell Elveția vor fi aduse în viitor în Centro, depozitate temporar, etichetate, alocate comenzilor și livrate clienților.

**Ce oferă:** Platforma Centro face posibilă livrarea rapidă a mărfurilor. Așa-numitul ritm de livrare va fi scurtat semnificativ. În viitor, de exemplu, o filială a unui client major poate comanda marfă până la ora 15:00 și o poate primi în dimineața următoare, până la ora 07:00.

**Pentru mediu:** Mulțumită livrării rapide, o filială poate estima cu mai multă precizie cantitatea de marfă necesară. Astfel sunt reduse deșeurile de mâncare, pentru că în ziua următoare trebuie aruncată o cantitate mai mică de marfă.

Subproiectul Holinden se caracterizează prin eficiență, performanță și sustenabilitate.

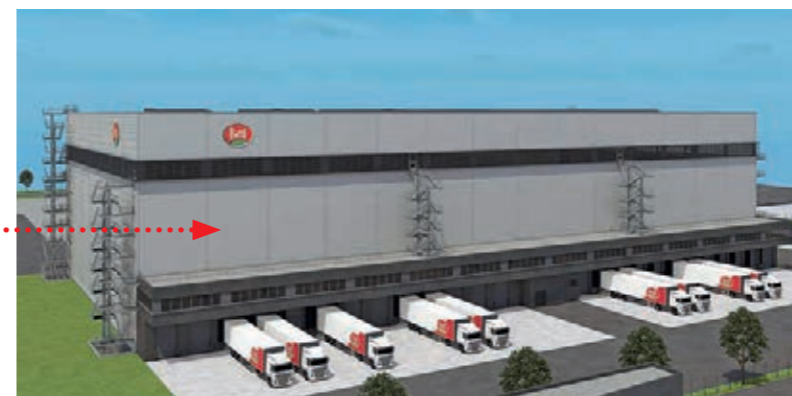


### CENTRUL SLICER

**Proiectul de construcție:** Noul centru va asigura în viitor centralizarea operațiunilor de feliere a mezelurilor pentru Bell Elveția. Întreprinderile livrează produsele către centru, unde sunt feliate cât mai curând posibil sau la timp. Clădirea oferă suficient spațiu pentru opt linii.

**Ce oferă:** Centrul Slicer dispune de o tehnologie modernă de camere sterile. Astfel, pe produse ajunge o cantitate mai mică de microorganisme, ceea ce prelungeste în mod semnificativ durata de valabilitate. Acest lucru duce la o depreciere mult mai redusă a mărfurilor în supermarketuri.

**Pentru mediu:** Durata de valabilitate îmbunătățită reduce deșeurile de mâncare.



Alte clădiri: parcare și departamentul tehnic central

În zona Holinden există, de asemenea, un garaj și clădirea departamentului tehnic central. Clădirea parcarii înlocuiește parcare de pe Dünnerstrasse (parcare va fi demolată pentru extinderea planificată a abatorului pentru bovine). Clădirea departamentului tehnic central adăpostește centrul tehnologic, un atelier de lucru, garderobe, o cantină și birouri.



Parcarea

### Analiza datelor și robotică

Clădirile din zona Holinden sunt echipate cu tehnologie modernă. O platformă colectează datele de operare și le analizează la nivel central. Astfel, de exemplu, procesele (feliere, ambalare, ridicarea comenzilor) pot fi coordonate mai bine. Prin intermediul roboticii sunt automatizate sarcinile fizice monotone. De exemplu, roboții

pot ambala mărfurile pregătite pentru comercializare în pachete pentru livrare. Pentru analiza datelor și automatizare este necesar personal suplimentar cu calificări și capacități specifice. Utilizarea tehnologiilor noi înseamnă și dezvoltarea unor procese de producție cu consum redus de resurse. De exemplu, instalațiile moderne din zona Holinden necesită mai puțină energie, căldura reziduală este folosită ca sursă de energie și este utilizat un agent frigorific natural. Tehnologia modernă are la bază obiectivele subproiectului Holinden: eficiență, performanță și sustenabilitate. • ts

**Clădirile din zona Holinden sunt echipate cu tehnologie modernă.**

# Bun venit



## De la Pulyka la Süttag

Începând cu 1 noiembrie 2020, Süddeutsche Truthahn AG (Süttag) din Ampfing, Germania, are în mod oficial cu 370 mai mulți angajați. Le urăm bun venit în cadrul Bell Food Group!

Ca urmare a unei schimbări de legislație care nu mai permite încheierea contractelor de servicii în domeniul cărnii în Germania, începând cu 2021, angajații au fost transferați la 1 noiembrie 2020 de la partenerul de contracte de servicii Pulyka GmbH la Süttag din Ampfing. Majoritatea angajaților lucrează în sectoarele de sacrificare și tranșare. • sh

Sondaj pentru angajați  
Bell Food Group

## Părerea dumneavoastră contează!

În iunie 2021, următorul sondaj pentru angajați a fost organizat în cadrul Bell Food Group.

Nu doar că punem preț pe părerea dumneavoastră, dragi angajați, ci ne bazăm pe aceasta. Mulțumită feedback-ului dumneavoastră putem identifica oportunități de îmbunătățire și putem dezvolta soluții.

În luna iunie a acestui an, dorim să realizăm un nou sondaj pentru angajați, care va include pentru prima dată colegii din cadrul Hügli. Veți primi din timp informațiile necesare din partea superiorilor și departamentului de resurse umane. Vă mulțumim pentru participare; părerea dumneavoastră contează și este importantă pentru noi. • sh



Jan Schemmer obține premiul pentru dezvoltare

## Un model pentru tinerii talentați

Pentru cariera sa de succes, în cadrul căreia a trecut de la măcelar la director al departamentului de management al produselor și dezvoltare în cadrul Bell Elveția, Jan Schemmer a obținut anul acesta «Premiul pentru dezvoltare în sectorul cărnii».

La vârsta de 32 de ani, Jan Schmmmer are deja foarte multe realizări. Actualul director al departamentului de management al produselor și dezvoltare din cadrul Bell Elveția a lucrat în trecut ca măcelar, apoi ca șef de echipă și tehnician în domeniul cărnii și, în cele din urmă, a obținut o diplomă de master în administrarea afacerilor; astfel, traseul său profesional a fost marcat de o dezvoltare continuă în ultimii ani. Pentru această evoluție extraordinară, el a obținut anul acesta «premiul pentru dezvoltare în sectorul cărnii».

«Mă bucur foarte mult că am primit această distincție și sper să motivez astfel tinerii să urmeze o formare profesională în acest domeniu», declară Jan Schemmer. «Trebuie doar să fiți interesați, motivați și pasionați de domeniul cărnii. Aceasta este o bază solidă pentru multe posibilități profesionale, după cum demonstrează exemplul meu.»

În trecut, această distincție a fost acordată în principal persoanelor

talentate din cadrul măcelărilor clasice. Pentru a demonstra că și domeniul industrial promovează dezvoltarea profesională, angajatul Bell s-a înscris în acest an în cursa pentru obținerea premiului. «Eu sper că în acest mod pot inspira tinerii să aleagă o carieră în grupul nostru de întreprinderi; astfel, vom putea găsi mai ușor personal calificat pentru cerințele profesionale înalte din domeniile aferente producției în viitor», explică el.

«Premiul pentru dezvoltare în sectorul cărnii» este oferit de opt ani de către publicațiile de specialitate din domeniul cărnii ale grupului media dfv «allgemeine fleischer zeitung» (afz) și «Fleischwirtschaft». Juriul de specialitate este alcătuit din experți din domeniul științific, industrial și jurnalistic. A fost premiat și Alfred Remmele Conde, care a venit în Germania din Guatemala pentru formarea profesională ca măcelar. • mr

Stagiarii Hilcona au oferit  
1000 de pachete de Crăciun

## Doar cu inima poți vedea clar

Stagiarii Hilcona din Elveția au împachetat și distribuit de Crăciun 1000 de pachete pentru familii dezavantajate pe parcursul a două zile.

Stagiarii Hilcona din Schaan au avut o idee potrivită pentru sărbători în luna decembrie a anului trecut: Cel mai frumos dar este timpul. Prin urmare, beneficiind de susținere din partea numeroaselor departamente Hilcona și dând dovadă de multă dedicație, aceștia au organizat o «punte de solidaritate» unică între cele două sedii Hilcona din Elveția, Schann și Orbe: 1000 de pachete de Crăciun cu «Produse pentru cei care doresc să mănânce sănătos» vor fi primite de familiile dezavantajate din Orbe.

«Am auzit multe despre familiile care au nevoie de ajutor din jurul localității Orbe. Adesea, aceștia nu au suficienți bani pentru alimente», declară stagiarii implicați, «întâmpină dificultăți majore. De aceea, este deosebit de important să căutăm noi moduri de a-i ajuta. Nouă ne-a fost clar că trebuie să oferim o mână de ajutor și facem acest lucru cu plăcere. Ne bucurăm că ceea ce facem are un scop atât de semnificativ și că putem aduce o rază de bucurie în viața unor familii.»

Günter Grabher, coordonatorul departamentului de instruire profesională Hilcona este mândru de protejții săi: «De la dezvoltarea ideii până la ambalarea celor 1000 de pachete, toată experiența a fost foarte emoționantă și intensă. Atmosfera nu poate fi exprimată în cuvinte. Sunt recunoscător pentru implicarea extraordinară a stagiarelor noștri» • Markus Amann, manager de comunicare în cadrul Hilcona din Schaan



Două camioane cu hidrogen pentru Bell Food Group

## Mobilitate fără emisii de CO<sub>2</sub>

În Elveția și în Liechtenstein au fost introduse de curând două vehicule utilitare electrice pe bază de hidrogen extrem de moderne pentru Bell Food Group. Transportul mărfurilor este realizat fără emisii!



Deplasarea se realizează aproape fără niciun zgomot. Se poate auzi doar un șuierat atunci când vehiculele colosale, cu o greutate de câteva tone, pornesc la drum. Lipsesc vibrațiile puternice specifice unui motor diesel. În locul acestora se aude doar un zumzăit ușor, asemănător cu cel emis de stâlpii de curent.

Acestea sunt noile vehicule utilitare electrice cu hidrogen. Cei doi parteneri de logistică din Elveția, Chr. Cavegn AG și F. Murpf AG, oferă mobilitate sustenabilă fără emisii de CO<sub>2</sub>. Două dintre cele cincizeci de vehicule fabricate de producătorul coreean Hyundai pentru Elveția sunt folosite de către Bell Food Group.

Hidrogenul pentru camion este produs cu curent din surse de energie

regenerabile. Hidrogenul produce o reacție în celula de combustibil a camionului împreună cu oxigenul din aerul ambiental și eliberează energie sub formă de curent electric. În urma acestui proces rezultă doar aburi care pot fi evacuați. Datorită acestui circuit închis, sistemul de antrenare are emisii de CO<sub>2</sub> egale cu zero. Astfel, noul camion reduce emisiile de CO<sub>2</sub> cu până la 80 de tone pe an.

De asemenea, unul dintre noile vehicule este dotat cu marcaje Bell Food Group. Astfel sunt evidențiate eforturile grupului de a obține o producție sustenabilă și un sistem logistic pentru alimente proaspete. • sh



Ideile bune sunt o tradiție veche în cadrul Bell Food Group

## Minți luminate

*Indiferent dacă vorbim de Bell, Eisberg, Hilcona sau Hügli – în cadrul Bell Food Group au lucrat încă de la început oameni cu idei bune și spirit inovator. Această capacitate de inovare a însoțit toate diviziile grupului de întreprinderi de-a lungul istoriei lor – până în prezent. Adesea însă, apar noutăți mici cu efect major.*

Încă de la înființare, istoria firmei Bell Food Group a fost modelată de persoane inventive, care nu au ezitat să încerce ceva nou.

Fondatorii firmei Bell au folosit avansurile tehnice aduse de industrializare pentru a deschide în anul 1907, în Basel, o fabrică de carne și mezeluri modernă pentru acea vreme.

### Legumele la conservă au redevenit populare în perioada pandemiei.

Fondatorul Hilcona, Toni Hilti, a profitat de industrializare și a început să producă conserve de legume în 1935, atunci când alimentele în conserve nu erau un produs des întâlnit în Europa. Între timp, Hilcona a devenit singurul producător de legume la conservă din Elveția și Liechtenstein – iar cifrele de afaceri sunt în creștere. Conservele au redevenit populare în perioada pandemiei, cu vânzări record de 29 milioane de conserve doar anul trecut.

Baza pentru succesul Hügli în calitate de specialist în conveniențe a reprezentat-o un produs cu adevărat inovator: Tot în 1935 acesta a introdus pe piață «Brodox», primul cub de bulion produs prin mijloace industriale.

Grupul inovator de patru întreprinderi este completat de Eisberg. Întreprinderea este un pionier al salatelor la pungă, care au fost introduse pe piața din Elveția în 1972. În anii 1990, când Eisberg a introdus amestecurile practice de salată la pungă pe piața din Europa de Est, acestea au influențat alimentația persoanelor din regiune, care anterior nu consumau cu plăcere salate.

Însă Bell Food Group nu ar fi fost ceea ce este în ziua de astăzi dacă s-ar fi mulțumit cu aceste prime idei geniale. Spiritul inovator caracterizează sectoarele de activitate și din diviziile sale până în ziua de astăzi. Cu toate acestea, noutăți-

## PRODUITS

### Eisberg: Premiul HR pentru comunicare internă prin chatbot

Pentru comunicarea cu angajații, sediul Eisberg din Ungaria a implementat în iunie 2019 un chatbot – o tehnologie complet nouă în sectorul HR. Chatbot-ul, denumit «Sali Kapitány» care înseamnă Căpitanul Salată, le oferă angajaților toate informațiile importante pe smartphone-ul lor în doar câteva secunde. O investiție de viitor, după cum a demonstrat izbucnirea pandemiei de coronavirus. Cu ajutorul acestei soluții, angajații au fost ținuți constant la curent cu toate măsurile noi de protecție împotriva infecției. De asemenea, Eisberg folosește acest instrument, de exemplu, pentru a afla dacă unii angajați au probleme în ceea ce privește îngrijirea copiilor și astfel, turele pot fi planificate în mod optim. Pentru eforturile depuse, întreprinderea a primit premiul HR «Angajator responsabil și empatic».

Căpitanul Salată este chatbot-ul super-erou al Eisberg.



### Bell Germania: Proiect pilot: pulverizarea straturilor intermediare

În cadrul Bell Germania este testat în prezent un proces inovator, care implică renunțarea la straturile intermediare din plastic sau hârtie cerată, de exemplu pentru specialitățile de jambon Serrano. În locul acestora, în timpul procesului de feliere, feliile vor fi pulverizate cu un strat separator foarte subțire de ulei vegetal biologic. «Ideea a apărut atunci când am aflat despre un producător de brânză din Europa de Nord care a testat acest proces pentru produsele sale de autoservire», explică Stephan Holst, managerul departamentului de marketing și comunicații din cadrul Bell Germania. Primele teste au fost promițătoare. Dacă această tehnologie se va dovedi utilă, în cadrul Bell Germania vom putea economisi 200 de tone de folii separatoare pe an.

HÜGLI NÄHRMITTEL-A.G. ARBON

### «Smart Cuisine» de la Hilcona: Soluția personalizată pentru mai multă savoare

Prin intermediul proiectului «Smart Cuisine», Hilcona oferă, alături de hotelurile și restaurantele Transgourmet, o soluție personalizată pentru bufete, banchete și pentru sectorul à la carte. Astfel, clienții pot alege dacă doresc anumite componente individuale sau pachetul complet. Sortimentele includ cele trei categorii principale de produse Hilcona: paste, produse vegetariene și produse proaspete. «Scopul nostru este să venim în întâmpinarea necesităților gastronomilor cu «Smart Cuisine» și apoi să dezvoltăm idei și soluții personalizate», explică Oliver Rose, care își desfășoară activitatea în cadrul departamentului de servicii alimentare Hilcona. Oferta inteligentă include, de asemenea, un serviciu suplimentar cuprinzător, de la configurarea bufetului până la pregătirea personalului.

### Hilcona: Mâncare pregătită la abur pentru sectorul Care

În calitate de prim partener al Hilcona, clinica Lüdenscheid oferă pacienților săi, încă de la începutul anului, mese de prânz porționate, care au fost produse printr-un nou proces de gătit cu aburi brevetat. Prin acest mod de gătit se obțin legume crocante, al dente, cu multe vitamine și substanțe nutritive. Un alt avantaj al clinicii: La fel ca într-un restaurant à la carte, fiecare pacient își poate alege dimineața meniul dorit din aproximativ 40 de preparate, ținându-se cont de specificațiile de dietă și nutriție individuale.

Povestea de succes a Hilcona a început cu legume la conservă.



le nu trebuie să fie întotdeauna revoluționare. Și îmbunătățirile minore pot reprezenta un impuls semnificativ.

Conform dicționarului Duden, o inovație în domeniul economic este o soluție nouă, modernă, pentru o anumită problemă. În cazul unei întreprinderi din domeniul alimentar, se pune accentul pe produse noi, care oferă, de exemplu experiențe gustative noi, care ușurează viața sau impresionează cu anumite ingrediente.

Aici putem menționa printre altele «crenvurștii Bell» sau pastele proaspete produse pentru prima dată în Elveția și Lichtenstein, în 1984, de către Hilcona, prin mijloace industriale.

Și în trecutul apropiat există multe exemple de idei de produse inovatoare. Un domeniu popular, în care dezvoltatorii prosperă, este cel al alternativelor pentru carne.

Cu proiectul «The Green Mountain», Hilcona Taste Factory este unul dintre marii promotori ai inovației din Elveția în domeniul alternativelor la carne pe bază de plante, iar Bell Food Group susține producția comercială de carne de vită cultivată în laborator investind în firma olandeză nou înființată Mosa Meat.

Un alt domeniu din cadrul Bell Food Group revoluționat de automatizare și digitalizare este producția.

În sediile construite recent se pot observa cu ușurință beneficiile tehnologiilor actuale. De exemplu, fabrica de amestec Hügli din Radolfzell și fabrica de produse convenience Eisberg din Marchtrenk sunt cele mai moderne facilități de acest tip din Europa.

Progresul nu se oprește însă nici pentru sediile deja existente. Sunt implementate numeroase tehnologii inovatoare, de la roboți de selectare ultra-moderni până la sigilare cu ultrasunete pentru sudarea ambalajelor.

În calitate de întreprindere responsabilă, Bell Food Group nu este preocupată doar de implementarea ideilor noi în activitatea sa de bază. Aceasta face tot posibilul și pentru îmbunătățirea sustenabilității.

**Un sector popular  
printre dezvoltatorii de  
produse este cel al alterna-  
tivelor pentru carne.**



### Adăpostul pentru păsări neutru din punct de vedere energetic al Bell stabilește noi standarde.

În calitate de pionier în domeniul recuperării energiei, Eisberg oferă următorul exemplu: Încă din 1999, în cadrul fabricii de producție din Dällikon funcționează o instalație pe bază de biogaz, cu ajutorul căreia deșeurile rezultate la prelucrarea saladelor sunt transformate în energie – atunci, la fel ca în prezent, instalația era unică în Elveția. O inovație recentă este reprezentată de un proiect pilot al Bell Elveția, orientat spre viitor: Începând cu vara trecută, adăpostul pentru păsări neutru din punct de

vedere energetic stabilește noi standarde în ceea ce privește creșterea sustenabilă a păsărilor.

Indiferent dacă o idee bună apare spontan sau în urma unui proces complex, în spatele ei se află întotdeauna oameni care ca-

ută ceva nou sau care doresc să îmbunătățească lucrurile. De aceea, toți angajații din cadrul Bell Food Group sunt încurajați să colaboreze.

În acest sens, implicarea angajaților este o componentă esențială a programului «TopX», prin care, începând cu toamna trecută, Bell Food Group a identificat aspecte care pot fi îmbunătățite în cadrul proceselor. Cine cunoaște liniile de producție și toate caracteristicile acestora mai bine decât oamenii care le folosesc în fiecare zi?

Cu idei bune – care nu trebuie să reprezinte întotdeauna o noutate revoluționară – putem contribui cu toții la păstrarea spiritului inovator al Bell Food Group. Cine știe ce realizări minunate vor putea admira generațiile viitoare atunci când privesc înapoi către timpurile noastre? • mr

Exoscheleții ajută angajații, de exemplu, la transportarea ambalajelor grele.



### Bell Elveția: Exoscheleții ajută la transport

Exoscheleții care oferă oamenilor superputeri sunt un lucru pe care majoritatea îl știm doar din filmele Science-Fiction. Angajații din departamentul de ridicare a comenzilor din Basel pot experimenta folosirea acestora în realitate. Departamentul de producție a achiziționat două dintre aceste echipamente de transport robotice pentru testare. Pe lângă echipamentele de susținere a spatelui și brațelor, exoscheleții dispun și de un suport pentru cap, care poate fi montat la diferite module, de exemplu pentru ridicare și prindere.

### Bell Elveția: Aplicația pentru degustare susține dezvoltarea producției

Un exemplu de soluție cu care procesele Bell Food Group sunt optimizate prin digitalizare este aplicația de degustare inovatoare dezvoltată de furnizorul IT novaCapta pentru departamentul de dezvoltare a produselor din cadrul Bell Elveția. Dezvoltatorul de produse efectuează evaluarea unui produs prin aplicația de smartphone și nu pe hârtie, ca până acum. Întrebările cu opțiuni multiple de răspuns asigură o comparare bună a ofertelor.

Managerul produsului dispune de propria versiune a aplicației, care oferă funcții suplimentare. Prin intermediul aplicației puteți, printre altele, să reduceți timpii de decizie și să creșteți nivelul de transparență față de furnizori și clienți B2B. Un alt avantaj: Folosirea unei cantități reduse de hârtie înseamnă un nivel crescut de sustenabilitate.

Angajații Bell Food Group dezbat tema «Idei bune»

## Hei, cum ar fi ...?

*Ideile bune nu trebuie să reinventeze roata pentru a duce la schimbări pozitive. Orice idee simplă are potențialul de a marca un moment decisiv. Angajații din cadrul Bell Food Group povestesc cum aceștia sau echipele lor au contribuit la îmbunătățirea unor domenii diferite pornind de la idei bune.* • sh

«Departamentul de IT din cadrul Bell Elveția a fost primul departament care, în urmă cu câțiva ani, a înlocuit biletele de învoire cu o soluție online în SharePoint. Ștampilele uitate, învoiri- le și orele suplimentare nu mai sunt solicitate și aprobate prin documente scrise de mână, ci printr-un workflow SharePoint. Acest lucru contribuie la desfășurarea lucrărilor fără utilizarea hârtiei și previne pierderea etichetelor. Am implementat această soluție și în celelalte departamente. De asemenea,

la momentul de față, se lucrează la o soluție automatizată, prin intermediul căreia un robot notează în intervalul de timp solicitat într-un instrument de monitorizare a timpului E3.»



**Nora Hertzschuch**  
Managerul departamentului de administrare și informare IT în cadrul Bell, în Basel

### Oliver Rose

Concept național-Manager de vânzări în sectorul Foodservice în cadrul Hilcona, în Schaan



«Pentru a face cunoscut conceptul personalizat Smart-Cuisine, care oferă un plus de flexibilitate și reduce risipa de alimente, chiar și în cazul în care numărul de oaspeți variază, am decis să stârnesc curiozitatea eventualilor clienți/clienților, datorită imaginilor animate, sub forma unui videoclip de un minut. Videoclipul nu a impresionat numai părțile interesate externe, ci și pe cele interne. Pentru a valorifica acest succes, în pasul următor, le vom oferi clienților ocazia de a comanda pachete cu mostre care conțin componente predefinite, pe care să le folosească pentru a găti alături de noi în cadrul cursurilor live.»

### Daniel Oblak

Category Manager în cadrul Hügli, în Steinach



«Prin intermediul produselor noastre, oferim soluții care îmbunătățesc calitatea timpului petrecut zilnic în bucătărie pentru clienții noștri. Datorită «bulionului concentrat» cu consistență ușoară de jeleu, am contribuit la îmbogățirea bucătăriei sofisticate din prezent. Cu ingrediente de bază de calitate în proporție de până la 73%, bulionul concentrat oferă un gust cu adevărat delicios comparativ cu produsele obișnuite. Pentru utilizarea în preparate clasice à la carte, în restaurante în care alimentele se prepară în fața clientului sau în cantinele întreprinderii, bulionul este o alternativă excelentă pentru situațiile care presupun cerințe înalte de calitate.»

«În cadrul activității mele, mă ocup și de îmbunătățirea continuă a produselor și proceselor noastre, prin monitorizarea implementării sistemelor CSB (sistem de gestionare continuă a mărfurilor, planificarea resurselor și trasabilitate în industria alimentară). În special în sectorul de producție există o oportunitate optimă de creștere a nivelului calității. Pentru mine a fost important să realizez acest demers alături de colegii mei. Primul pas în direcția potrivită a fost să atenueăm temerile colegilor – teama de nou și teama de probleme de natură tehnologică. Obiectivul meu este să lucrăm în echipă pentru a depăși toate obstacolele. Îmi propun să gășesc zilnic soluții la provocările pe care le întâmpinăm și să fiu un bun ascultător.»



**Julia Gerauer**  
Angajată în cadrul Departamentului de producție, în Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

### Emilie Zablotz

Manager de produs și de brand în cadrul Sylvain&CO în Essert-sous-Champvent



«Am participat la un proiect de ambalare fascinant – prima colaborare propriu-zisă între Sylvain&CO și Eisberg. Proiectul cuprinzător și ambițios a durat mai multe săptămâni și a presupus o colaborare strânsă între cele două firme. De asemenea, am consultat diferite departamente, în special departamentul de procurare și dezvoltare a pachetelor, cărora le-am adresat întrebări de natură tehnică. Datorită proiectului, nu numai că am înțeles necesitățile pieței, ci am pus bazele unei colaborări viitoare între Eisberg și Sylvain&CO.»



**Rhea Pantelis**  
Key Account Manager al Departamentului de retail în cadrul Eisberg, în Dällikon

### Daniel Plüss

Asistent în cadrul Departamentului de prelucrare a cărnii proaspete în cadrul Bell, în Oensingen

«Pentru faza 0 a proiectului Frontmatic, au trebuit definite și dezvoltate criterii noi. Obiectivul proiectului este automatizarea întregului proces de administrare a depozitului, de la sacrificarea la tranșare, astfel încât să se reducă numărul de decizii pe care trebuie să le ia angajații în cadrul operațiunilor manuale. În urma transferului la nivel intern, din luna septembrie, în funcția de asistent în cadrul Departamentului de prelucrare a cărnii proaspete, unde mă ocup și de probleme de coordonare operațională, am fost implicat în faza 0 a proiectului Frontmatic. În noua funcție, pot contribui la implementarea și reorganizarea proiectelor pentru toate departamentele și îmi pot instrui colegii.»



Ambalaje sustenabile datorită reducerii cantității de plastic utilizate

# Obținem mai mult folosind mai puțin

Ambalajele de plastic sunt indispensabile pentru multe alimente. Acestea extind durata de valabilitate a alimentelor și garantează siguranța acestora. În același timp, o cantitate din ce în ce mai mare de deșuri de plastic aduce daune grave mediului. Bell Food Group abordează această problemă, oferind soluții inteligente în diferite domenii.

Reducerea deșeurilor de ambalaje este un subiect abordat des în prezent. Materialele plastice au o reputație proastă pentru că descompunerea acestora este un proces care durează foarte mult timp. De aceea, există o cerere ridicată de materiale alternative, precum hârtie sau fibre naturale, care sunt folosite cu succes pentru multe tipuri de produse.

În cazul alimentelor, însă, lucrurile stau adesea altfel: În acest domeniu, protejarea produselor împotriva efectelor nocive cauzate de bacterii, aer sau lumină este cel mai important aspect pentru a garanta valabilitatea și siguranța alimentelor, precum și a evita pe cât posibil pierderea aromei și a conținutului de vitamine. Aceste caracteristici sunt asigurate adesea doar de ambalajele din plastic.

**În cazul alimentelor, protejarea produselor este cel mai important aspect.**

În același timp, ambalajul trebuie să asigure protejarea produsului în toate etapele, din fabrica producătorului până la client. O greutate mică a materialului ajută producătorii să păstreze costurile de transport reduse.

Prin urmare, ambalajele de plastic sunt indispensabile pentru numeroase alimente. Dar acestea

pot fi folosite într-un mod mai eficient, așa cum demonstrează Bell Food Group prin numeroase exemple. Așadar, un domeniu de activitate important este reducerea cantității de plastic totale necesare.

«Pentru reducerea cantității de plastic necesare pentru ambalaje am stabilit țeluri clare pentru toate diviziile», afirmă Samuel Widmer, manager de proiect în cadrul Departamentului de sustenabilitate al Bell Food Group. «În funcție de mărime și sortiment, diviziile au un potențial de reducere a cantității de 20 până la 1500 de tone până în anul 2023.»

O soluție posibilă este modificarea ambalajelor pentru a necesita o cantitate mai mică de plastic. Bell Germania a găsit o soluție inteligentă cu câțiva ani în urmă prin intermediul ambalajului pliabil, care este folosit în prezent pentru noile sortimente de specialități de jambon oferite de Bell în Elveția.

Cu ajutorul ambalajului pliabil, plat și resigilabil, Bell Germania a redus cantitatea de plastic folosită cu 329 de tone pe an, în comparație cu ambalajele convenționale.

De la începutul anului am lansat primul produs cu ambalaj din monomaterial, acesta fiind reciclabil în proporție de 93% conform sistemului

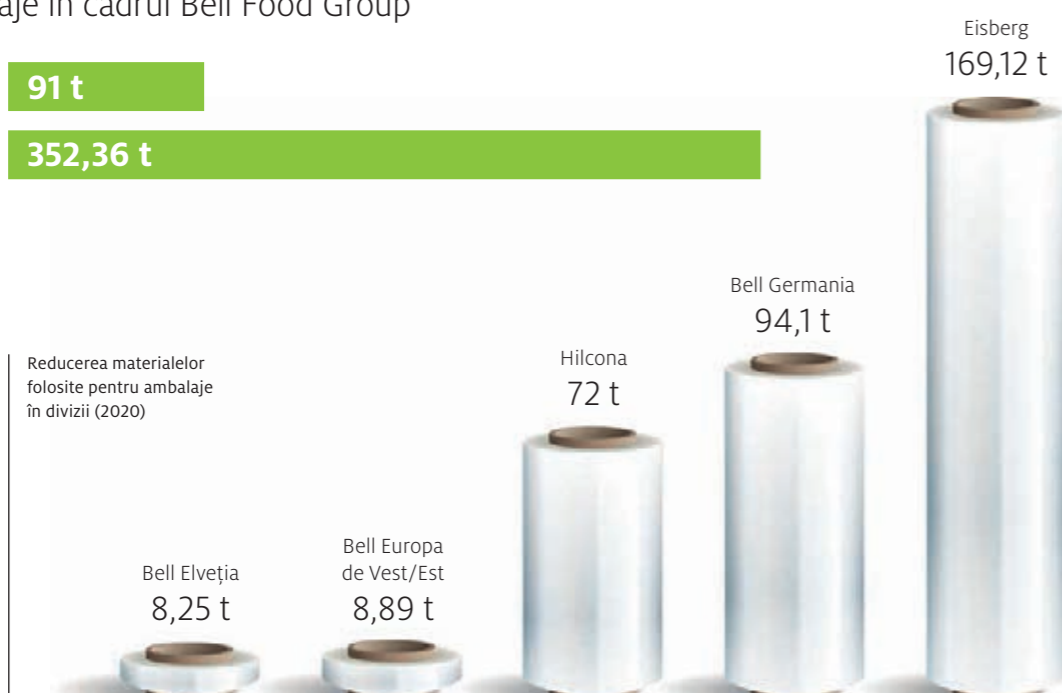


De când Hügli ambalează numeroase produse pentru clienții săi din domeniul serviciilor alimentare în vase Gastronorm reutilizabile, au fost economisite peste 300.000 de cutii de unică folosință, care erau folosite înainte, de exemplu, pentru supe și sosuri.

Reducerea materialelor folosite pentru ambalaje în cadrul Bell Food Group

2019 91 t

2020 352,36 t



Reducerea materialelor folosite pentru ambalaje în divizii (2020)



Pentru noile salate gata preparate «Naturaplan», Hilcona a ales să folosească vase din carton. «Vasele Traiteur» folosite până în prezent pentru astfel de produse, cu o proporție de plastic de 92,6%, sunt înlocuite cu o versiune cu o proporție de plastic de doar 12,7%.

de reciclare german. Pentru că această folie a putut fi produsă într-o formă mai subțire, Bell Germania și-a redus, suplimentar, consumul de plastic cu aproximativ 38 de tone.

Un alt exemplu este oferit de Bell Elveția din Oensingen. Aici a fost instalată recent o nouă instalație pentru ambalarea cărnii proaspete.

### Crește și proporția de plastic reciclat.

Prin intermediul acesteia, cantitatea de plastic folosită este redusă în mod semnificativ față de varianta obișnuită. Porțiunea de carton a ambalajului, care conține toate detaliile despre produs, poate fi reciclată separat de plastic. O metodă similară este folosită cu succes de Bell Germania de multă vreme pentru fripturile marca «Gourmet naturel».

Eisberg lucrează, de asemenea, la reducerea consumului de plastic. În acest sens, printre altele, sunt reduse dimensiunile vaselor «Boluri elefant», astfel încât conținutul de PET este redus cu peste 20 de grame per ambalaj. Și asta deși bolurile au o capacitate mai ridicată decât înainte.

În același timp, sectoarele de activitate și diviziile respectă și cerințele legale privind reducerea consumului de plastic. De exemplu, interdicția UE cu privire la tacâmurile de unică folosință din plastic, care a intrat în vigoare în 2021, a dus deja la eliminarea așa-numitei «Fur-



Pentru «Pui în folie de copt», Bell Elveția a înlocuit combinația de vas din spumă, pungă de copt și o folie suplimentară, folosită anterior, cu un vas de carton ecologic și o folie pentru cuptor. Astfel, proporția de plastic folosită pentru acest produs a fost redusă cu 39%.

culingură» – combinația dintre furculiță și lingură – din toate alimentele gata preparate produse de Hilcona, Eisberg și Sylvain & CO pentru Coop. Astfel, Hilcona a redus cantitatea de plastic utilizat cu aproximativ trei tone pe an.

Materialele alternative ecologice, care pot fi reciclate cu ușurință, contribuie, de asemenea, la reducerea cantității de plastic necesare. Anumite sectoare ale Bell Food Group au înlocuit deja vasele și ambalajele din plastic cu variante din hârtie.

Reciclarea este al doilea subiect important pentru creșterea sustenabilității. În acest sens se analizează cele mai bune posibilități de reutilizare a ambalajelor folosite și de utilizare a materialelor reciclate.

«Având în vedere că pot fi fabricate ambalaje noi din plasticul aruncat, materialul brut și separarea corespunzătoare a materialelor joacă un rol important», explică Samuel Widmer. «Cu cât componentele individuale sunt separate mai clar, cu atât materialul poate fi recuperat într-o proporție mai mare.»

De aceea, Bell Food Group asigură folosirea unui număr redus de materiale pentru fabricarea ambalajelor, iar foliile, vasele și



benzile de carton pot fi separate cu ușurință. Și proporția de plastic reciclat folosit pentru ambalajele este în creștere în cadrul grupului de întreprinderi. De exemplu, vasele pentru salate și müsli oferite de Hilcona și Eisberg sunt fabricate în mare parte în prezent din așa-numitul «rPET». Acesta este plasticul obținut în urma reciclării sticlelor din PET.

Hügli a găsit soluția ideală în ceea ce privește reciclarea: De mai mulți ani, experții în domeniul convenienței folosesc vasul Gastronorm pentru ambalarea multor produse din domeniul serviciilor alimentare. După prima utilizare, aceste recipiente cu dimensiuni standard folosite la nivel mondial pot fi reutilizate de către gastronomi – de aceea, aceștia adoră să le folosească.

Continuăm să dezvoltăm noi soluții inovative în mod constant. În cadrul Eisberg sunt dezvoltate vase de salată pe bază de fibre textile, iar Sylvain & CO testează utilizarea ambalajelor din deșeurile rezultate la producerea zahărului de trestie. • mr

### Cartonul și plasticul pot fi reciclate separat.

În cadrul Eisberg, aproximativ o treime din vasele de plastic sunt produse în proporție de 90% din «rPET». La producerea acestor materiale plastice reciclate sunt omise mai multe etape care presupun un consum ridicat de energie, ceea ce duce la reducerea emisiilor de CO<sub>2</sub>.



# Aniversări

LOOK! celebrează aniversările din perioada martie – mai 2021

Bell Elveția

## 20 de ani de vechime

**Olivier Fraquelli**, 28 februarie, Bell Elveția, Basel (*completare*)

**Thierry Guillod**, 28 februarie, Bell Elveția, Basel (*completare*)

**Thilagaratnam Kanagaratnam**, 28 februarie, Bell Elveția,

Basel (*completare*)

**Monika Meier**, 28 februarie, Bell Elveția, Zell (*completare*)

**Arul Barathi Yoganathan**, 28 februarie, Bell Elveția, Zell (*completare*)

**Wolfgang Schuler**, 1 martie, Geiser AG, Schlieren

**Amin Bentoumi**, 11 martie, Bell Elveția, Basel

**Fabienne Blachier**, 18 martie, Bell Elveția, Basel

**Jean-Francois Rohmer**, 18 martie, Bell Elveția, Basel

**Ghislain Agbessi**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Martial Daudry**, 31 März, Bell Elveția, Cheseaux

**Eric Haffner**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Philippe Wicky**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Albert Wiesler**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Puvaneswaran Sellappah**, 1 aprilie, Bell Elveția, Zell

**Stéphane Ballet**, 8 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Maria De Sousa Quaresma Longa**, 9 aprilie,

Bell Elveția, Oensingen

**Werner Schnider**, 15 aprilie, Bell Elveția, Zell

**Divo Pascal Schmitt**, 16 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Syzana Hasani**, 18 aprilie, Bell Elveția, Zell

**Kalaiarasy Vigneswaran**, 18 aprilie, Bell Elveția, Zell

**Frédéric Frontera**, 30 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Jeevan Kandiah**, 30 aprilie, Bell Elveția, Zell

**William Maache**, 30 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Gilles Rietsch**, 30 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Cedric Schlosser**, 30 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Alexandrina Rodrigues Silva**, 6 mai, Bell Elveția, Oensingen

**Satkunadevi Rajendra**, 28 mai, Bell Elveția, Zell

## 25 de ani de vechime

**Marc Pierre Betscha**, 29 februarie, Bell Elveția, Basel (*completare*)

**Michel Lerch**, 29 februarie, Bell Elveția, Oensingen (*completare*)

**Andre Tschirhart**, 3 martie, Bell Elveția, Basel

**Mathieu Doppler**, 5 martie, Bell Elveția, Basel

**Arsim Halitaj**, 13 martie, Bell Elveția, Basel

**Christophe Bertrand**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Sylvain Gayon**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Kabemba Kabongo**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Decantinho Nombasi**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**René Schwab**, 1 mai, Bell Elveția, Oensingen

**Ali Mehdi**, 19 mai, Bell Elveția, Zell

## 30 de ani de vechime

**Pascale Muller**, 28 februarie, Bell Elveția, Basel (*completare*)

**Suthakaran Kathiravel**, 1 aprilie, Geiser AG, Schlieren

**Urs Tresch**, 21 aprilie, Bell Elveția, Oensingen

**Savo Palackovic**, 9 mai, Bell Elveția, Oensingen

**Urs Scheidegger**, 12 mai, Bell Elveția, Oensingen

## 35 de ani de vechime

**Thierry Litschig**, 10 martie, Bell Elveția, Basel

**Patrice Dontenville**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

**Cornelia Schaub**, 13 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Francois Vidale**, 4 mai, Bell Elveția, Basel

## 40 de ani de vechime

**Beat Meier**, 20 aprilie, Bell Elveția, Oensingen

**Daniel Strub**, 20 aprilie, Bell Elveția, Basel

**Silvio Strub**, 20 aprilie, Bell Elveția, Oensingen

## 45 de ani de vechime

**Esther Christ**, 19 aprilie, Bell Elveția, Basel

## Pensionări

**Jean-Claude Hoang**, 27 februarie, Bell Elveția, Basel (*completare*)

**Axel Wisser**, 27 februarie, Bell Elveția, Basel (*completare*)

**Shehize Bajrami**, 30 martie, Bell Elveția, Oensingen

**Régine Hoferlin**, 30 mai, Bell Elveția, Basel

## Pensionări anticipate

**Thomas Morgenthaler**, 30 martie, Bell Elveția, Oensingen

**Urs Scheidegger**, 30 martie, Bell Elveția, Oensingen

**Gilbert Pahud**, 29 aprilie, Bell Elveția, Cheseaux

**Stefano Marzano**, 29 aprilie, Bell Elveția, Basel

Bell International

## 20 de ani de vechime

**Céline Boyer**, 1 martie, Bell Franța, Teilhède

**Gabriele Krammer**, 1 martie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Guilherme Martins**, 1 martie, Bell Franța, Teilhède

**Josef Baier**, 13 martie, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

**Sadat Shaqiri**, 6 aprilie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Anne Fabre**, 26 aprilie, Bell Franța, Teilhède

**Bahrije Agushi**, 2 mai, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Rémi Gerin**, 2 mai, Bell Franța, Teilhède

## 25 de ani de vechime

**Maria Brand**, 18 martie, Bell Germania, Harkebrügge

**Agnes Gerdes**, 18 martie, Bell Germania, Harkebrügge

**Andrzej Kostecki**, 31 martie, Bell Polonia, Niepołomice

**Martine Blanchard**, 9 aprilie, Bell Franța, St. Symphorien

**Kazimiera Kutek**, 14 aprilie, Bell Polonia, Niepołomice

**Stefan Fugel**, 15 aprilie, Bell Germania, Harkebrügge

**Helga Horn**, 6 mai, Bell Germania, Harkebrügge

**Martin Wieborg**, 16 mai, Bell Germania, Harkebrügge

## 30 de ani de vechime

**Jens Haken**, 8 aprilie, Bell Germania, Harkebrügge

## Pensionare

**Anatolij Tschaban**, 28 februarie, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing (*completare*)

## Deces

**Pascal Demolliens**, 20 februarie, Bell Franța, Salaison Polette

Convenience

## 20 de ani de vechime

**Thomas Kofler**, 1 martie, Hügli Austria, Hard

**Ralf-Peter Niedzwiedz**, 1 martie, Hügli, Radolfzell

**Guenter Schett**, 1 martie, Hilcona AG, Schaan

**Nobert Schreiner**, 1 martie, Hügli, Steinach

**Harald Schunerits**, 1 martie, Hügli Austria, Hard

**Steffen Pusch**, 5 martie, Hügli, Radolfzell

**Burhan Dikilitas**, 12 martie, Hilcona AG, Schaan

**Andreas Geiser**, 12 martie, Hügli, Radolfzell

**Bahrije Agushi**, 26 martie, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Saban Abdiji**, 1 aprilie, Eisberg AG, Villigen

**Alfredo Jose Dias Macieira**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Gabriele Erne**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Michael Falter**, 1 aprilie, Hügli, Radolfzell

**Rudolf Fleisch**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Thomas Schropfer**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Carlos Almeida da Rocha**, 2 aprilie, Sylvain & Co SA,

Essert-sous-Champvent

**Alexander Schnitzer**, 2 aprilie, Hügli, Radolfzell

**Bernadette Mouget Gaume**, 9 aprilie, Sylvain & Co SA,

Essert-sous-Champvent

**Domingo Danis Romero**, 22 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Hermann Danner**, 1 mai, Inter-Planing, Langenhaslach

**Peter Krätz**, 1 mai, Hügli, Radolfzell

**Nexhmije Kryeziu**, 1 mai, Eisberg AG, Dällikon

**Neven Prsa**, 1 mai, Hilcona AG, Schaan

**Sevgi Sahin**, 1 mai, Eisberg AG, Dällikon

## 25 de ani de vechime

**Acacio de Jesus Cortinhas Alves**, 1 martie, Eisberg AG, Dällikon

**Luis Goncalves**, 1 martie, Hilcona AG, Schaan

**Hannelore Homburger**, 4 martie, Hügli, Radolfzell

**Julieta Dos Santos Pereira**, 11 martie, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Tsering Rongpotsang**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Nicole Bousedira-Block**, 9 aprilie, Hügli, Radolfzell

**Cemil Yildiz**, 15 aprilie, Hilcona AG, Schaan

**Maria Da Silva Azevedo Ferreira**, 1 mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Arno Matz**, 1 mai, Hügli, Steinach

**Yejamogan Ahrumukam**, 2 mai, Eisberg AG, Dällikon

**André Julmi**, 6 mai, Eisberg AG, Dällikon

**Andrea Siemann**, 13 mai, Hügli Austria, Hard

**Maria Filomena Saraiva Pinto**, 27 mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Jürgen Hundt**, 28 mai, Hügli, Radolfzell

Pentru locurile de muncă disponibile la momentul de față, accesați: [bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

**30 de ani de vechime****Enrico Meier**, 1 martie, Hilcona AG, Schaan**Mustafa Dere**, 4 martie, Hügli, Radolfzell**Cornelia Löhle**, 4 martie, Hügli, Radolfzell**Ines Ilic**, 7 martie, Hügli, Radolfzell**Kemal Keskin**, 13 martie, Hügli, Radolfzell**Vera Gümüs**, 1 aprilie, Hügli, Radolfzell**Obdulia Vidal Santos**, 1 aprilie, Hilcona AG, Schaan**Paulo Oliveira Ferreira**, 1 mai, Hilcona AG, Salez**Sivanesan Kasipillai**, 23 mai, Eisberg AG, Dällikon**35 de ani de vechime****Irmgard Bauer**, 3 martie, Inter-Planing, Langenhaslach**Norbert Lipp**, 1 mai, Hilcona AG, Schaan**Pensionări****Norbert Karasek**, 30 noiembrie, Hügli Austria, Hard (completare)**Richard Trithaler**, 31 ianuarie, Hügli, Radolfzell (completare)**Viktor Glasner**, 28 februarie, Hügli, Radolfzell (completare)**Lynne Chew**, 1 martie, Hügli, Redditch**Paul Price**, 19 martie, Hügli, Redditch**José De Matos Veiga**, 31 martie, Eisberg AG, Dällikon**Ramon Quintans Santos**, 31 martie, Hilcona AG, Schaan**Sonja Stillhard**, 31 martie, Eisberg AG, Villigen**Gjergj Noshi**, 30 aprilie, Eisberg AG, Dällikon**Manuela Rauter**, 30 aprilie, Hügli Austria, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, 30 mai, Eisberg AG, Dällikon**Raimund Marchler**, 31 mai, Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, 31 mai, Hügli, Radolfzell**Pensionări anticipate****Bruno Jud**, 31 martie, Hilcona AG, Schaan**Vinka Gasic**, 30 mai, Bell Elveția, Zell**Josef Lustenberer**, 31 mai, Hilcona Gourmet SA, Orbe**Dauner Johannes**, 31 mai, Hügli, Steinach**Deces****Atanas Gjorgiev**, 22 februarie, Hilcona Gourmet SA, Orbe

## ÎNTREBARE DE CONCURS

# Inovații pentru casa dumneavoastră

Nu doar noi, în cadrul Bell Food Group, avem idei bune, ci și multe alte persoane. În prezent, unele dintre aceste idei bune ne ajută să păstrăm ordinea în casă. Un robot aspirator inteligent? Un robot de bucătărie elegant? Un sistem de irigare inteligent pentru grădină? Oferta este generoasă – și cu puțin noroc, în curând veți fi deținătorul unuia dintre aceste aparate utile pentru gospodăria dumneavoastră!

**Întrebare de concurs:**

De la ce vine abrevierea «EPIc»?

- A) Engaging people in creativity
- B) Excellent procurement in cooperation
- C) Engineering products in collaboration

**Premii**

1 x aparat nou pentru casă la alegere  
în valoare de 400 EUR,-.

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

**Termenul limită pentru participare este 12 iulie 2021**

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

Câștigătorul/câștigătoarea va fi selectat/ă dintre participanții care au trimis soluția corectă. Participările multiple nu vor fi luate în considerare.

Câștigătorul/câștigătoarea va fi anunțat/ă direct. Nu se vor oferi informații despre tragerea la sorți prin corespondență sau telefonic.



Bell Food Group vă invită la masă

# De la rețete clasice la preparate creative

*Pauza de prânz în parc, cina pe balcon și un picnic în natură în weekend. Toate acestea sunt din nou posibile, odată cu creșterea temperaturilor. Dezvoltatorii de produse pentru Bell Food Group vă oferă diverse noutăți pentru un aer de primăvară în alimentația dumneavoastră. • mr*

## Bell Germania:

### șuncă pentru sportivi

Pentru creșterea masei musculare, pe lângă antrenament regulat, corpul are nevoie și de o alimentație adecvată. Cu un conținut ridicat de proteine și un conținut de grăsime de maxim trei procente, noul sortiment de șuncă Abraham pentru sportivi vă susține în mod activ la atingerea obiectivelor dumneavoastră. Feliile de șuncă ușor afumate au debutat cu succes anul trecut. Începând cu luna martie, Bell Germania completează oferta cu cubulețe și fâșii de șuncă pentru sportivi.



## Bell Elveția:

### patru tipuri diferite de cordon bleu

Pentru cei care doresc să se lase seduși de savoarea unui preparat extraordinar, Bell Elveția a introdus pe piață noi sortimente de cordon bleu. Primul dintre acestea, «Ciu-perci sălbatic», a intrat pe piață primăvara trecută și a fost urmat la începutul anului de sortimentul «Chili». Gama de produse va fi completată de sortimentul «Brânză feta și măsline» la sfârșitul lunii martie și sortimentul «Roșii și busuioc» la jumătatea lunii mai. Cumpărați-le acum: Cu excepția sortimentului de cordon bleu «Appenzeller» din gama de sortimente standard, noile șnițele de porc și pui umplute sunt comercializate doar pentru o scurtă perioadă de timp ca produse «Limited Edition».



## Bell Polonia:

### trei produse clasice relansate

Clienții din Polonia, care preferă să își cumpere mezelurile proaspăt tăiate de la teigheaua măcelarului, au acum la dispoziție trei produse Bell noi. Ultima noutate este mușchiul de porc afumat, introdus pe piață la sfârșitul anului trecut. Anterior, Bell a introdus pe piață două alte specialități tradiționale pentru vânzare la teighea, șuncă fiartă clasică și toba «Kindziuk» originară din Lituania.



## Cu serviciile alimentare Hilcona beneficiați de rețete de paste creative

Clienții serviciilor alimentare Hilcona pot să le ofere invitaților lor multe rețete noi de paste. Acestea includ cele trei inovații populare «Ravioli Ginger Lentil», «Ravioli Integrale» și «Bio Ravioli Oriental». Toate cele trei sortimente sunt umplute cu leguminoase și asigură o alimentare corespunzătoare. De asemenea, vă puteți bucura și de noile paste fusilli integrale bio. Bogate în fibre, acestea sunt ideale pentru un prânz echilibrat în cantina școlii. Hilcona s-a gândit și la clienții care doresc să renunțe la produsele din aluat de



grâu: Pentru a vă putea bucura de paste în restaurantul dumneavoastră preferat chiar și în această situație, sortimentele pentru servicii alimentare includ acum și paste rigatoni din făină de porumb și

năut. Pentru un plus de inspirație, Hilcona oferă, de asemenea, numeroase idei de rețete pentru noile produse.



### Eisberg Elveția: Buddha Bowls primăvăratice

Pentru o alimentație ușoară în anotimpul cald, Eisberg le oferă clienților din Elveția trei tipuri noi de Buddha Bowls. Sortimentele «Salată cu pastramă de vacă», «Legume pe grătar cu brânză feta» și «Karma Protein Power» vor fi oferite de către Coop începând cu finalul luni aprilie. Ideale pentru un prânz rapid – la birou sau acasă.



### Eisberg Elveția: amestec de legume pentru rețete vegetariene

Nu aveți mult timp pentru a găti, însă doriți să savurați ingrediente proaspete? Noile amestecuri de legume «Ratatouille Mix» și «Curry Mix» oferite de Eisberg reprezintă soluția pentru ambele probleme. Legumele crocante sunt deja tăiate și sunt servite într-un vas de carton. Acestea formează bază perfectă pentru o rețetă vegetariană sau vegană delicioasă.



### Eisberg Ungaria: salată vegetariană cu tentă orientală

Începând cu luna martie, Eisberg Ungaria sărbătorește primăvara cu o rețetă de salată din orientul apropiat. Pe lângă chiftele de falafel, humus și ulei de susan, salata conține și salată Eisberg, morcovi și ridichi cu conținut ridicat de vitamine. Trebuie doar să desfaceți ambalajul și vă puteți bucura de un prânz sănătos cu arome arăbești chiar și la birou.



### Eisberg Austria: atmosferă asiatică în Alpi

Cu două noi feluri de mâncare Ready-to-heat, Eisberg a adus un fler asiatic pe piața din Austria la începutul lunii februarie. Specialitatea coreeană «Bulgogi» cu orez și carne de vită și specialitatea thailandeză «Pad Thai» cu tăiței de orez și tofu au fost dezvoltate de experții în conveniențe împreună cu celebrul bucătar Didi Maier. Ambele sortimente pot fi încălzite rapid în cuptorul cu microunde sau în tigaie.

### Eisberg & Hügli Austria: o salată de cartofi delicioasă, rezultat în urma unei colaborări de succes

Începând de acum, gastronomii pot economisi timpul necesar pregătirii unei salate de cartofi clasice. Eisberg oferă o salată de cartofi premium după o rețetă austriacă tradițională. Caracteristicile sale pozitive includ faptul că este legată doar cu amidon de cartofi și nu folosește riboflavină pe post de colorant. Un alt element nou este cooperarea cu Hügli. Astfel, clienții serviciilor alimentare pot comanda acum nu doar salată de cartofi, ci și alte produse Eisberg din partea întreprinderii asociate cu noi.



### Hügli: feluri de mâncare excelente la pungă

Noile feluri de mâncare pentru conveniențe oferite de Hügli în pungi cu fund plat sunt perfect adaptate stilului de viață curent. Prin urmare, «Salata expres bio» poate fi consumată direct, «Mâncarea expres bio» și «Risotto expert» pot fi încălzite rapid. Cele trei categorii de sortimente oferite de Hügli ca produse cu marca distribuitorului sunt disponibile în mai multe variante gustoase.



### Hügli: gust concentrat

Supă concentrată și bulion cu gust proaspăt – indiferent dacă le folosiți pentru o supă sau pentru condimentare, cele cinci sortimente premium noi de concentrate oferite de Hügli pot fi utilizate în diferite moduri într-o bucătărie profesională. Bulionul de pui și bulionul de vită conțin, de exemplu, supă de oase în proporție de peste 60% și garantează clienților un gust autentic.



### Hügli: savoarea Lotti pentru iubitorii de sparanghel

Cu sosul Hollandaise marca Hügli «Bucătăria din curte Lotti», apozarele, măcălăriile și alți comercianți pot să ofere din nou clienților produse delicioase pentru sezonul sparanghelului. Sosul, care nu conține conservanți, potențiatori de aromă sau coloranți, se încălzește într-o oală sau în cuptorul cu microunde și este ideal chiar și pentru gratinare.



### Hügli: noutăți în domeniul produselor bio

În «Familia de produse Löffelzeit» oferită de «Eden – My Veggie Paradise» au fost adăugate la începutul anului patru noi sortimente de mâncare gustoase, «Linte», «Cartofi», «Legume» și «Mazăre». În același timp, Hügli a uniformizat dimensiunea ambalajelor supelor semi-preparate. De asemenea, recent au fost prezentate «Sucurile Eden», cea mai veche marcă vegetariană din lume, cu un nou aspect.





Patru sortimente clasice de jambon crud alcătuiesc noua gamă de produse Bell în Elveția

# RETETELE NOASTRE VĂ ALINĂ DORUL DE CĂLĂTORII

Toți cei care nu au mai reușit să călătorească de mult pot merge cu Bell Elveția într-o scurtă călătorie culinară. Cele patru sortimente tradiționale de jambon crud din Germania, Franța, Spania și Italia sunt ideale atât pentru sandwich-uri delicioase, cât și – după cum putem vedea în LOOK! – pentru rețete creative. • *mr*

## Bell Elveția oferă acum: Jambon în ambalaj pliabil practic

Cele patru sortimente noi de jambon oferite de Bell sunt comercializate pentru prima dată în ambalaj pliabil practic. Acesta este ușor, poate fi resigilat și prezintă un nivel superior de sustenabilitate. Prin reducerea cantității de material utilizate comparativ cu ambalajele obișnuite, cantitatea de plastic folosită poate fi înjumătățită.

Acest concept cu calitate dovedită este apreciat de clienții din Germania încă din 2008. În prezent, cu aproximativ 60 de milioane de ambalaje vândute anual, ambalajul pliabil este din ce în ce mai popular. Acum, prin colaborarea angajaților Bell din cele două țări, în Elveția începe următorul capitol din această poveste de succes.



## Risotto cu sparanghel și jambon Pădurea Neagră

### Ingrediente pentru 2 persoane

500 g de sparanghel verde  
(tăiat în bucăți de aprox. 4 cm lungime)  
1 ceapă (tăiată cubulețe)  
100 g de jambon Pădurea Neagră  
20 g de unt  
200 g de orez risotto  
650 ml de bulion de legume  
1 pachet de sos Hollandaise  
30 g de parmezan (ras)

**Preparare:** Topiți untul în tigaie și apoi înăbușiți ceapa și ulterior orezul risotto. Amestecați aproximativ 100 ml de bulion, lăsând să fiarbă la foc mediu în timp ce amestecați. Adăugați treptat restul cantității de bulion în timp ce se prepară mâncarea. După 10 minute, adăugați bucățile de sparanghel și lăsați să fiarbă încă 10 minute, până când este gătit orezul. La final, tăiați jambonul în felii și adăugați-l la mâncare. Încălziți sosul Hollandaise într-o oală, amestecați cu parmezan și serviți cu risotto.

### Jambon Pădurea Neagră

*Cunoscuta specialitate de jambon crud din sudul Germaniei este sărată manual, afumată la rece cu lemn de brad din Pădurea Neagră și maturată la perfecție. Aceasta poartă sigiliul UE «indicație geografică protejată».*



## Medalion de porc cu Prosciutto crudo și salvie

### Ingrediente pentru 2 persoane

6 medaliaone de porc  
6 felii de Prosciutto crudo  
1 legătură de salvie  
30 g de unt rece  
75 ml de vin alb sec  
sare și piper  
scobitori

**Preparare:** Condimentați medaliaonele de porc cu piper. Împăturiți feliile de jambon pe lungime și înfășurați medaliaonele de porc în câte două frunze de salvie. Fixați cu o scobitoare. Prăjiți medaliaonele în ulei de măsline aproximativ 4–5 minute pe ambele părți. Scoateți din tigaie și păstrați la cald. Stingeti sosul rămas cu vin alb și fierbeți la foc mare. Luați tigaia de pe aragaz și adăugați cu grijă bucățelele de unt în timp ce amestecați. Turnați sucul lăsat de carne în acest sos și adăugați sare și piper. Serviți medaliaonele cu sos.

### Prosciutto crudo

*Perioada de maturare de unsprezece luni, prepararea după o rețetă tradițională și combinația de sare, aer și soare conferă acestui jambon un gust ușor dulce.*

## Galette cu jambon d'Auvergne, brânză de capre și pere

### Ingrediente pentru 2 persoane

1 pachet de aluat fraged  
1 pară (decojită și tăiată în felii subțiri)  
100 g de smântână maturată  
1 bucată de brânză de capră  
1 pachet de jambon d'Auvergne  
sare și piper

**Preparare:** Așezați aluatul fraged pe o tavă cu hârtie de copt. Întindeți smântâna maturată pe aluat și lăsați o porțiune lată neacoperită în marginea acestuia. Apoi, acoperiți aluatul cu pere și jambon, presărați brânza de capră și condimentați aluatul cu sare și piper. La final, pliați marginea aluatului fraged și coaceți specialitatea Galette la aprox. 180°C timp de 30 de minute într-un cuptor cu aer circulant.

### Jambon d'Auvergne

*Această specialitate de jambon din Auvergne este uscată în aer liber timp de cel puțin opt luni, la poalele unui vulcan, ceea ce îi conferă aroma specifică.*



## Salată cu jambon Serrano și piersici caramelizate

### Ingrediente pentru 2 persoane

1–2 piersici (spălate și feliate)  
1 pachet de jambon Serrano  
200 g de salată verde (spălată și ruptă în bucăți mici)  
1 mână de roșii cherry (tăiate pe jumătate)  
20 g de zahăr  
20 g de unt  
puțin ulei de măsline  
cremă balsamică  
sare și piper

**Preparare:** Așezați salata în centrul unei farfurii și adăugați roșiile de jur împrejur. Într-o tigaie topiți untul și caramelizați zahărul până când capătă o culoare maro deschis. Adăugați piersicile și prăjiți-le puțin pe ambele părți. Apoi adăugați piersicile și jambonul Serrano la salată, amestecați și condimentați cu sare și piper. La final, adăugați ulei de măsline și cremă balsamică la salată.

### Jambon Serrano

*Jambonul Serrano uscat la aer în Sierra iberică și maturat timp de cel puțin 16 luni, din gama de produse de înaltă calitate «Gran Reserva», impresionează prin aroma sa bogată și gustul discret de nuci tipic. Acesta poartă sigiliul UE «specialitate tradițională protejată».*



O mică lecție de botanică

# Există ierburi aromatice potrivite pentru fiecare gust

Vă place gustul dulce, picant sau acru? Specialistul Gebhard Längle de la Hügli prezintă ierburi aromatice pentru toate gusturile. Busuiocul, pătrunjelul sau rozmarinul sunt adesea ingrediente esențiale pentru orice fel de mâncare.

Astfel puteți profita la maxim de aroma ierburilor aromatice

**Cei care gătesc cu ierburi aromatice proaspete, trebuie să ia în calcul două aspecte.**

1. Tocarea corectă: Folosiți un cuțit ascuțit pentru a le tăia. Astfel, ierburile aromatice își vor păstra aroma. Dacă acestea sunt strivite, se pierd uleiurile esențiale.

2. Temperatura corectă: Multor ierburi aromatice nu le place căldura. Busuiocul și leurdă, de exemplu, nu trebuie încălzite prea mult. Cimbrul, pe de altă parte, poate fi pus în oală încă de la început. Alte ierburi aromatice, precum mărarul sau arpagicul, nu trebuie gătite deloc.



Gebhard Längle,  
Culinary Advisor în  
cadrul Hügli Steinach

Gebhard Längle adoră să vorbească despre ierburi aromatice. Acesta a lucrat în trecut ca bucătar șef și, în prezent, contribuie la crearea sortimentelor de ierburi aromatice, în calitate de Culinary Advisor în cadrul Hügli. În cadrul ajutorului Hügli, el continuă povestea ierburilor aromatice, care a început în zona lacului Constanța încă din secolul al 9-lea. Pe insula Reichenau, în grădina mănăstirii, se cultiva pe atunci salvie, mărar, hasmațuchi, chimion, coriandru și multe altele. Insula se află la o distanță mică de sediile Hügli din Steinach (SG) și Radolfzell (DE), unde sunt ambalate ierburile aromatice. Gebhard Längle dezvăluie pentru revista LOOK! sfaturile și recomandările sale cu privire la șase ierburi aromatice populare. • ts



Pentru gastronomie, Hügli oferă o adevărată «Grădină de ierburi aromatice».

## Pătrunjel

Pătrunjelul este foarte versatil. Acesta este aromat, ușor picant și îmbunătățește gustul preparatelor. Este ideal pentru cartofi, mâncare înăbușită și tocană. Pătrunjelul este cea mai populară iarbă aromatică în Germania, dar este indispensabil și în bucătăria mediteraneeană. Dacă doriți un produs care să atragă atenția, preparați ulei de pătrunjel. Adăugați ulei de măsline virgin (sau un ulei de rapiță de înaltă calitate) la pătrunjel pentru a-l prăji și amestecați bine. Astfel se obține un ulei verde, care poate garnisi o salată de primăvară. Este, de asemenea, ideal pentru sosuri de salată.



## Rozmarin

Rozmarinul are un gust ușor amar, rășinos și dominant. Acesta este ideal pentru carne (în special de miel), pește, salate, supe și ciuperci. Cu rozmarin puteți pregăti un unt cu verdeață foarte gustos. În acest sens, tocați fin rozmarinul, amestecați-l cu ceapă și înăbușiți-l. Apoi bateți untul (de exemplu cu telul) și amestecați toate ingredientele. Cu untul cu rozmarin se poate prăji carne sau ciuperci – sau untul poate fi servit separat.



## Cimbru

Mic dar impresionant. Frunzele mici, eliptice, ale cimbrului sunt foarte aromatice, ușor picante și puțin amare. Cimbrul este ideal în combinație cu usturoi, măsline, legume mediteraneene, tocane și leguminoase. Gustul cimbrului nu este dominant, ci evidențiază celelalte gusturi. O variantă mai puțin cunoscută este cimbrul lămâios, care are frunze galbene și un gust acid. Acesta are un gust mai discret decât sortimentele comune. Cimbrul este foarte tare și trebuie tăiat în bucăți foarte mici.



## Măcriș

Măcrișul are un gust acru și revigorant. Acesta este ideal pentru salată sau poate fi adăugat la o supă. Măcrișul este foarte popular în gastronomia franceză. Datorită gustului acru, acesta este o alternativă bună la lămâie sau oțet, de exemplu într-un sos de salată.



## Leurdă

Leurda marchează sosirea primăverii. Leurda are un gust picant și asemănător usturoiului. Adăugând ulei, semințe de pin și parmezan, puteți pregăti un sos pesto din leurdă. Și supa de leurdă este un preparat îndrăgit. Leurda este ideală, în principal, pentru tăieței sau omlete. Trebuie doar să faceți un piure din leurdă cu ulei și să îl adăugați la tăieței. Suplimentar: Dacă usturoiul are un gust prea intens, acesta poate fi înlocuit cu leurdă. Ierburile aromatice nu au un gust la fel de puternic.

## Busuioc

Ingredientul clasic al bucătăriei italiene are un gust ușor picant, proaspăt și dulce. Ruda sa asiatică, busuiocul thailandez, este puțin mai picant. Salată Caprese, bruschete, sos de roșii sau pesto: Busuiocul este ideal pentru aceste preparate. Busuiocul poate fi adăugat, de asemenea, la pește și carne albă. Este potrivit și pentru mâncăruri cu gust dulce. Încercați, de exemplu, căpșuni cu busuioc și piper negru.



Pastele Hilcona sunt «Produsul anului 2021»

# Produs original premiat

*Un aspect autentic, paste cu textură delicată și o umplutură cremoasă și aromată – datorită acestei combinații excelente, produsul «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» oferit de Hilcona a obținut distincția «Produsul anului 2021». În cadrul ceremoniei de premiere organizate anual de prestigioasa publicație de specialitate «Lebensmittel Praxis», această specialitate a primit premiul pentru cel mai bun sortiment de paste, în categoria «Chilled Food».*

Conform sondajului desfășurat în rândul consumatorilor care au luat parte la studiul organizat de «Lebensmittel Praxis», pastele Ravioli cu umplutura delicioasă din spanac și ricotta din lapte de bivoliță impresionează din punct de vedere al calității și autenticității. Prin urmare, acestea sunt exact pe gustul consumatorilor care au luat parte la studiu.

«Acceptăm această distincție cu foarte mare bucurie», spune Markus Amann, director al departamentului de comunicare din cadrul Hilcona. «Suntem foarte mândri că produsul nostru «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» a obținut rezultate bune în toate aspectele care au făcut obiectul sondajului și a fost considerat cel mai bun produs din paste în cadrul sondajului.»

«Lebensmittel Praxis» este una dintre cele mai importante publicații de specialitate din Germania. Prin intermediul premiului «Produsul anului», această publicație prezintă de peste 20 de ani părerile consumatorilor cu privire la produse din peste 40 de categorii.

**Pastele Ravioli impresionează în mod special prin calitate și autenticitate.**

Printre produsele câștigătoare se numără adesea și produse oferite de Bell Food Group, care atrag apoi atenția clienților germani cu eticheta impresionantă de pe ambalaj.

Însă specialitatea de paste oferită de Hilcona nu atrage atenția doar datorită acestei distincții. Întreaga gamă de produse, care se numea în trecut «Pasta Tradizionale», a fost redenumită și a primit un aspect nou în cadrul campaniei de relansare pe piață din 2021 sub motto-ul «Produse originale pentru cei care doresc să mănânce sănătos».

Sortimentul redenumit «Hilcona Originale» reflectă acum mult mai bine decât în trecut aspectul de «alimente preparate în casă» și garanția de calitate a companiei din Liechtenstein. Un rol important în acest sens este jucat și

de designul revizuit al ambalajului, care include, printre altele, un logo proeminent al mărcii, imagini cu ingrediente proaspete și un aspect de hârtie de ambalat.

Pe lângă «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci», gama de produse de succes include și sortimentele «Ravioli Carne al Vino Rosso», «Tortelli Pesto Basilico» și «Tortelloni Prosciutto Crudo e 4 Formaggi». Acestea nu au impresionat doar recent participanții la sondajul «Produsul anului». Conform institutului de cercetare de piață AC Nielsen, cu o creștere de 27 de procente a vânzărilor în rândul celor interesați de această categorie de produse și o creștere de 6,5 procente a cumpărătorilor noi, produsele pot înregistra o majorare semnificativă a vânzărilor. • mr

