

# LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

02 2021

---

**Kezdetben  
vala a tűz?**

BELL  
FOOD  
GROUP







## Tartalom

### Vállalati események

- 4 Nagy lelkesedés, büszkeség és mély gyökerek**  
Interjú a vállalat vezetésének elnökével, Joos Sutterrel
- 8 Mindenütt mozgásban vagyunk**  
Az első üzemek TopX-mérföldköhöz értek

### Áttekintés

- 10 Lebomló műanyag, papír, csomagolásmentes? Digitális!**  
A jövőben így érzékel a LOOK!

### Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 12 «Büszkék vagyunk, a polcokra került a termékünk»**  
Leendő húsipari szakemberek munkában

### Címlapsztori

- 14 Kezdetben vala a tűz?**  
Főzés: értéktöbblet már az ősidőktől fogva
- Mi, emberek jelentjük a különbséget
- 18 Idő, lelkesedés és rengeteg kreativitás**  
A Bell Food Group dolgozói a «Főzés» témájáról

### Ízvilágunk

- 20 Ezért fedezték fel a tüzet**  
A Bell Food Group visszavisz a gyökerekhez

### Jubilálók

- 26 Jubilálók**  
A LOOK! gratulál a 2021 júniusa és augusztusa között jubilálóknak

### Verseny

- 29 Nyerjen Bell Food Group-ajándékkosarat**  
Kvízkérdés

### Fenntarthatóság és innováció

- 30 Kidobás helyett felhasználás**  
Hogyan lép fel a Bell Food Group az élelmiszerpazarlás ellen

### Így működik a minőség

- 32 Tavasz aranyeső a Bell Németország számára**  
Kitüntetett nyers sonka

**Impresszum** A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2021/2. szám, 2021. július, 27. évfolyam.

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

Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Szerkesztői csoport: Sara Heiniger (sh), vezető, Fabian Vetsch (fv).

Szerkesztői támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Timon Stuber (ts). Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

Nyomda: Werner Druck & Medien AG, Basel, Svájc. FSC papírra nyomtatva.

## Sokoldalúbban, mint valaha

### Kedves Munkatársak!

A grillszezon kellős közepén vagyunk – az időjárás persze lehetne kellemesebb. Remélem, ennek dacára fel tudták ébreszteni téli álmából a grillsütőjüket. Engem történetesen sem a hőmérsékleti szélsőségek, sem a szürke fellegek nem tántoríthatnak el egy BBQ-partitól, de azt meg kell hagyni, hogy egy nyáresti 25 fokban mégis kellemesebb grillezni.

A grillszezon a Bell Food Group minden részlege számára fontos és mozgalmas időszak. Erről árulkodik grilltermékeink rendkívül széles, sokoldalú és változatos választéka is, amely idén is számos innovatív újdonságot sorakoztat fel. A Green Mountain trendi, növényi alapú kolbászaik remek példái az újdonságoknak, mivel jól példázzák széles választékunkat, tanúsítják csoportunk innovativitását és meggyőző ízelményt nyújtanak.

Mindegy, hogy Önök, kedves Munkatársaim, otthoni grilljükön csöves kukoricát pirítanak, hamburgerpogácsát forgatnak vagy növényi alapú kolbászt süttögetnek. Mindannyian azt esszük, ami ízlik nekünk. Ebből logikusan következik, hogy mi, a Bell Food Group a lehető legteljesebb választékot nyújtjuk, és minden nap újra megmutatjuk, hogy termékeink a tányér közepére illenek, a grillsütő központi helyéről nem is beszélve. Ott a helyünk – és ezen dolgozunk minden nap.

Ahhoz, hogy hűek maradjunk ígéretünkhöz, egy fontos szempontot – amely nekem különösképpen szívügyem – nem szabad figyelmen kívül hagynunk: a tanulók képzését. Tovább kell adnunk kézműipari termékeink

íránt érzett büszkeségünket, illetve az ízlés és a kiváló minőségű élelmiszerek iránti szenvedélyünket a következő generációknak, hogy a fiatalokat is meggyőzzük hivatásunk szépségéről. Hogy ezt miként valósítjuk meg, arra kiváló példa a «Super Griller». A grillkolbászt húsipari tanulóink fejlesztették ki és gyártották a bázeli Bell Svájc hentesárugyárában. Az eredmény egy igazán remek, ízletes és kézműipari szempontból is tökéletes kolbász. Egy ilyen termékre, egy ilyen ötletre és ilyen kiváló tanulókra büszkék lehetünk, és ezért köszönetet mondok Önöknek!

Emellett dicséret illeti a képzésért felelős munkatársakat is. Ők tették lehetővé a projekt megvalósulását, és kezdeményezésükkel nemcsak a Bell Food Group, hanem a külvilág számára is komoly előrelépést tettek, felkeltve a fiatalok érdeklődését a nálunk zajló képzések iránt. Köszönöm nekik elkötelezettségüket és értékes segítségüket!

Ha pedig elkötelezettségről és szívvel-lélekkel végzett munkáról beszélünk, okvetlenül meg kell említenünk Hansueli Loosli nevét, aki több mint tíz éven keresztül volt a vállalat vezetésének elnöke, mielőtt 2021. március 23-án átadta a stafétát utódjának. A Bell Food Group nevében köszönöm Hansueli értékes stratégiai munkáját, jövőbe mutató látásmódját és támogatását. Egyszermind köszöntöm az új elnököt, Joos Suttert. Joos Sutter már jól ismeri a Bell Food Group tevékenységét, és eddig is aktívan részt vett a vezetés munkájában, segítve a stratégiai döntéseket is. Kedves Joos, neked is sok örömet és sikert kívánok a Bell Food Groupnál!

Ebben a szellemben kívánok a kedves Munkatársaknak kellemes nyarat és számos élvezetes pillanatot a grillsütő mellett!

Lorenz Wyss  
az igazgatóság elnöke







Interjú a vállalat vezetésének elnökével, Joos Sutterrel

# Nagy lelkesedés, büszkeség és mély gyökerek

Fotó: Heimer H. Schmitt

Joos Sutter 2021 márciusa óta a Bell Food Group vezetésének elnöke. A LOOK! interjújában a csoport kultúrájáról és a vállalat jövőjéről beszél, valamint arról, hogyan ünnepeljük sikereinket és tanulunk kudarcainkból.

**Miután 2020-ban belépett a Bell Food Group vezetésébe, 2021 márciusában Hansueli Looslit váltotta az elnöki poszton. Miért döntött úgy, hogy vállalja az elnöki tisztelet?** Joos Sutter: Mindenekelőtt komoly megtiszteltetés és nagy öröm egy ilyen, sikerekben és hagyományokban gazdag vállalat vezetésében tevékenykedni, amilyen a Bell Food Group.

A Coop anyavállalat számára a Bell Food Group fontos, hosszú évek óta működő beszállító és partner. A haltól és hústól a kényelmi termékeken át a salátákig mindenre kiterjed a tevékenysége. Ezenkívül értékes, tapasztalt partner ezen a területen. Ilyen háttérrel egyértelmű volt számomra a döntés.

**Milyennek ismerte meg a Bell Food Group tevékenységét, mielőtt bekerült volna a vezetésébe?** Mindig nagyon megoldásorientáltak láttam. Erős kultúrával rendelkező vállalatnak, amelyik hihetetlen innovációs erővel és

rengeteg elkötelezettséggel bír, és naponta létrehoz valami újat.

**«A Bell Food Group megoldásorientált, és erőteljes vállalati kultúrával rendelkezik.»**

**Említi az erős kultúrát. Hogyan írná körül a Bell Food Group vállalati kultúráját?** A Bell Food Group számos márkája erős gyökerekkel rendelkező, hagyományos márka. De a vállalat újító szelleme számos új területet is megnyitott előttünk. Ezt a dolgozókon is észre lehet venni: a gyártóüzemek meglátogatása során láthatjuk, mekkora büszkeséggel és lelkesedéssel végzik munkájukat. Látható örömmel tölti el őket az, amit csinálnak. Szeretnek enni, és szeretnek élvezetes ételeket készíteni az embereknek.

**Mi volt az, ami ez idő alatt a legmélyebb benyomást gyakorolta Önre, vagy ami a legjobban meglepte?** Éppen a legutóbbi hónapokban, a koronavírussal folytatott küzdelem során jelentett kellemes meglepetést, hogy a nehéz helyzet ellenére az egész csoporton belül fenn tudtuk tartani a beszállítás folyamatosságát. Nagy rugalmasságra volt szükség, és minden dolgozó hatalmas erőfeszítésére.

**Véleménye szerint milyen a helyzet a koronavírus után?** Úgy gondolom, a gasztronómia és a szállodaipar viszonylag gyorsan talpra áll majd. Az ügyfelek igényei nem változnak meg a koronavírus után sem. Az emberek találkozni akarnak másokkal, utazni akarnak, ízletes ételeket akarnak fogyasztani. És ebben a helyzetben az nyer, aki a legjobban

felkészül a «normális» kerékvágásba való visszatérésre. Annyira még soha nem indultunk nulláról, mint most. Aki most a leggyorsabban kilő a rajtnál, és utána kellő kitartásról tesz tanúbizonyságot, annak hihetetlen esélyei vannak. Mondjuk úgy, most újraosztják a lapokat.

**Akkor tekintsünk egy kicsivel még távolabbra a jövőben. Hol lesz Ön szerint a Bell Food Group tíz év múlva, különös tekintettel az átfogó infrastrukturális befektetések szempontjából, amelyekre vonatkozóan a vezetés döntéseket hozott?** Itt két központi üzletágat látok egyértelműen: egyrészt a húsfeldolgozást, másrészt a kényelmi termékek üzletágát. Svájcban jelenleg mindkét terület vezető szerepet játszik. A jövőben szeretnénk ezt fenntartani, vagy akár még tovább is fejleszteni.

A következő tíz évben az Oensingenben megvalósuló befektetésekkel megteremtjük annak feltételeit, hogy a versenyben megőrizzük pozíciónkat a konkurenciával szemben. Ehhez nagy hatékonyságra lesz szükség, mivel az árnyomás Svájcban is növekedni fog. A sonkák

## Magánéletében

Joos Sutter (57) nő, három gyermek apja. Szabadidejét szívesen tölti családjával a szabadban, horgászattal vagy síeléssel. 2005 óta dolgozik a Coop csoportnál. 2011 és 2021 között a Coop üzletvezetésének elnöke volt, majd 2021 márciusa óta a Coop csoport és a Bell Food Group vezetésének elnöke.



területén nagyon jó pozícióban vagyunk, és elég erősek a további forgalomnöveléshez.

A Svájcön kívüli befektetésekkel Marchtrenkben és Bad Wünnenbergben teremtettük meg az alapot, hogy Európában is határozottan megvethessük a lábunkat a kényelmi termékek piacán. Most az a célunk, hogy bizonyítsunk az ügyfeleink előtt.

**«Nagy benyomást tett rám a dolgozók lelkesedése és büszkesége.»**

Minden téren a legjobb üzleti partnerek akarunk lenni, ahol csak tevékenykedünk. Ennek eléréséhez egy szolgáltatásokból, erőteljes fellépésből, kreativitásból, és természetesen piacképes árból álló csomagra van szükség. Attól függően, hogy éppen hol vagyunk aktívak, a fogyasztók vagy árérzékenyebbek, vagy többletértéket felmutató termékeket keresnek – nekünk

pedig ezekre az igényekre odafigyelve kell megfelelnünk helyi és nemzetközi szinten egyaránt.

**Számos dolgozónk egyszersmind a Bell Food Group részvényeinek tulajdonosa is. Mit üzenne a részvényeseinknek?** A hozamokkal kapcsolatban világos céljaink vannak, és ezeket el kell érniük. Bizonyos piacokon ez már sikerült, máshol azonban még nem értük el őket. A részvényárfolyam szorosan összefügg a hozammal, a növekedéssel és a vállalat értékével. Ez mindannyiunk hozzájárulását igényli.

**Az Ön véleménye szerint mi szükséges ahhoz, hogy elérjük ezeket a célokat?** Lehet annyiféle stratégiánk és akkora befektetéseink, amekkorát csak akarunk – a siker szempontjából végső soron a dolgozók hozzáállása a döntő. A Bell Food Group már korábban is miattuk volt eredményes, és a jövőbeni sikerek is csak rajtuk állnak.

Ha azonosulunk a vállalattal, de közben nyitottak maradunk a változásokra, akkor bízom benne, hogy együtt sikerülni fog. Minden egyes emberre számítok – és a dolgozók is számíthatnak rám. Közös sikerünk a támogatás és az elvárás megfelelő egyensúlyán múlik.

**Milyen változásokra számíthatnak a dolgozók a jövőben?** A húsfeldolgozás és a kényelmi termékek területén egyértelműen meghatároztuk az irányvonalakat. Rendkívüli befektetéseket eszközöltünk a Bell Food Group fejlesztésébe. Számos forrást teremtettünk – most ezeket kell kiaknázunk.

A változásoknak azonban a csoportokból kell kiindulniuk, és itt mindenkire szükség van – a dolgozókra és a menedzsmentre, az üzletvezetésre és a vezetésre egyaránt. A változások nem a hátszél miatt következnek be, hanem az emberek miatt, akik megvalósítják azokat.

**Van olyasmi is, amit feltétlenül meg szeretne tartani a Bell Food Group jövőjében is?** A vállalati kultúrát feltétlenül ápolni kell, hogy az tovább virágozzon, és a manufaktúrális termelés, valamint az innováció jellemezze.

A húsfeldolgozás teljes folyamata egy csodálatos, kétkezi munka, amit meg kell őrizni. Noha a húsfogyasztás stagnál, a piac még hihetetlen potenciált rejt magában – egyszerűen csak jobbnak kell lenniük, mint a konkurencia. Ehhez pedig erőteljesen azonosulnunk kell a manufaktúrális termeléssel.

Másfelől pedig a kényelmi termékek terén nagy dinamika mutatkozik, különösen a vegetáriánus vagy vegán termékeknel, illetve a húsalternatíváknál. Döntő fontosságú a nyitottság, és hogy merjünk kockáztatni.

És nemcsak egyszerűen «innovátorok» és «hagyományőrzők» léteznek. Ahhoz, hogy jobbak legyünk a versenytársaknál, kreatív emberekre van szükségünk, akik értnek a dolgukhoz. Kreatív, cselekvő emberekre van szükség. Az innováció egy tanulási folyamat, és ennek beindításához egyszerűen cselekednünk kell.

**Ön is cselekvő ember?** Karrierem során számos projektben vettem részt, megünnepeltem a sikereket és tanultam a kudarcokból. Az utam és a sikereim is bizonyosan

azon is alapulnak, hogy sok lehetőséget ragadtam meg, és meg is tudtam valósítani a terveimet.

**Ön szerint tehát mitől lesz jó egy dolgozó mellett, hogy cselekvő ember?** Természetesen nem létezik a dolgozó ideáltípusa – ez nagyon unalmas és illuzórikus volna. Sokkal lényegesebb a csapat: egyének, akik kölcsönösen kiegészítik egymást. Ahhoz, hogy egy csapat működjön, mindenképpen szükség van egy közös értékalapra, másként nem tudnak közös erőfeszítéseket tenni. Emellett folyamatosan szükségesek az új impulzusok, és a nyitottság a változások befogadására és az új dolgok kipróbálására.

Végezetül pedig szükség van olyan vezetőkre, akik világosan kommunikálnak és egyértelmű célokat fogalmaznak meg.

**Szóba kerültek a sikerek. Ön hogyan ünnepli a sikereit, és hogyan kezeli a kudarcokat?** A siker mindig egy csapat eredménye, és nem egy egyéné, ezért mindenkinek részesülnie kell a sikerélményből is. Bizonyára az is fontos, hogy az ember hagyjon magának egy kis időt, és a siker vagy egy szakasz lezárulta után közösen ünnepeljen, mielőtt továbblépne.

A kudarccal véleményem szerint konkrétan kell foglalkozni.

A kudarc önmagában nem probléma – csak ott nem hibázik senki, ahol nem is dolgoznak. A problémák ott kezdődnek, ha a kudarcokat továbbviszik anélkül, hogy feloldanak őket. Ennek eléréséhez össze kell ülni, le kell ásni a probléma gyökeréig, és – ami véleményem szerint a legfontosabb –, azonnal újra cselekedni kell, bevezetve a megfelelő intézkedéseket. A megoldás gyakran nem születik meg azonnal, hanem csak egy folyamat eredményeként.

Ágazatunk sikere csak akkor válik láthatóvá, ha a fogyasztók elégedettek. Mert végülis ők döntenek.

**Igaz. Tulajdonképpen mi mindannyian ügyfelek vagyunk, és a Bell Food Group a jó étkezéseket helyezi a középpontba. Önnél mi kerül az asztalra – vagy most, nyáron a grillrácsra –, ha valami igazán jól szeretne enni?** Báránycomb vagy oldalas grillezve. Háziasan szeretem, például grillezett krumplival, roston sült zöldséggel és egy jó pohár merlot-val. Néha jöhet a hal is: egy saját fogású pisztráng a grillen felteszi a koronát a napra. • sh

**«A változások az emberek miatt következnek be, akik megvalósítják azokat.»**





Az első üzemek TopX-mérföldkőhöz értek

# Mindenütt mozgásban vagyunk

*A Bell Food Group három telephelye is ez év elején érte el története első TopX-mérföldkővét. Ez igazán nagyszerű alkalom a csoportoknak, hogy egy kicsit megünnepeljék a sikereiket. Most minden résztvevő és felelős számára ismét nyilvánvalóvá vált, milyen sok területen láthatók a fejlesztési folyamat eredményei.*



Volker Baltes a Hilcona mellett a többi üzemben is személyesen adta át a díjat a csoportnak, amely elérte az első TopX-mérföldkővét.

Volker Baltes, a Bell Food Group Convenience részlegének vezetője áprilisban és májusban rögtön három alkalommal is csillogó díjjal a táskájában indulhatott útnak, hogy kitüntesse azokat a csoportokat, akik valami különlegeset értek el: történetük első TopX-mérföldkővét.

## A telephelyek először is azonosítják a legfontosabb cselekvési területeket.

Sorra járta a Hilcona schaani üzemét, az Eisberg dällikoni telephelyét és a Hügli radolfzelli egységét. Ez a három gyártóüzem az elsők között kezdett bele múlt

szeptemberben a TopX-utazásba. Őket követte a Bell két bázeli telephelye: a hentesárúkkal és a tenger gyümölcseivel foglalkozó üzemek, valamint a Bell Németország sevetali üzeme. Az első fázisban kerül sor az adott telephelyen

legfontosabb cselekvési területek azonosítására és a javítási potenciált rejtő központi projektek meghatározására.

A munka eredményeit az első három telephelyen ez év elején mutatták be. A sort a Hilcona nyitotta, ahol a központi projektek egyike a burgonyafeldolgozás hozamnövelését tűzte ki célul. A rövidebb párolási időnek köszönhetően a krumplihéj-hulladék mennyisége jelentősen csökkent. Nagyszerű eredmény: az eredetileg várt megtakarításnak több mint a háromszorosát érték el.

A radolfzelli Hügli a díjátadón többek között Huszejn Ahmed Mohamed kreatív ötletét mutatta be, amelyet a csoport egy fejlesztési projekt keretében valósított meg. Az üveges csomagolósoron egy horog biztosítja a fedél megfelelő felhelyezését, ami minimálisra csökkenti a berendezés leállásait. Az első tesztekhez kialakított átmeneti megoldásból eközben egy professzionális alkatrészt lett, amely megbízhatóan irányítja a helyére a fedeleket.

Az Eisberg telephelyén az egyik központi projekt a pepperoni körül forgott. A jobb mennyiségkezelésnek köszönhetően az apró paprikák előkészítése során csökkenek a gyártósor leállásai az utánpótlás hiánya miatt, illetve a feldolgozásra hiába váró pepperoni raktárba való visszavezetése is hatékonyabban zajlik. Ezt a megoldást most a telephely más nyersanyagainál is megpróbálják alkalmazni.

«Nagy örömmel látjuk, hogy a gyárak mennyire pozitívan állnak a TopX rendszerhez» – jelenti ki Alexander Duss, a Top Excellence program vezetője a Bell Food Group vállalatcsoporton belül. «Már most látható, hogy fenntartható javulás észlelhető mindenütt, ahol ezzel a módszerrel dolgoznak.»

Ez nemcsak a felelősök számára jelent örömet, hanem az üzemekben dolgozó résztvevők számára is, akik nagy büszkeséggel vették át kitüntetésüket a mérföldkő elérése alkalmából. • *mr*



«Emögött az első lépés mögött a kultúra valódi megújulása áll. A legnagyobb kihívás először az volt, hogy megtaláljuk, a TopX milyen utat jelöl ki számunkra. Idővel egyre világosabban látuk magunk előtt ezt az utat,

és mindannyian megértettük, hogy a TopX nagyszerű támogatás és esély a fejlesztési folyamatunk szempontjából. Ma már elmondható, hogy minden csoport minden szinten nagy lelkesedéssel dolgozik a továbblépésen.»

*Boris Halna du Fretay, Eisberg Svájc gyártási és infrastrukturális vezető*

«Nagyszerű érzés, hogy központi projektünkkel hozzájárultunk az első TopX-mérföldkő eléréséhez. Mindenekelőtt azért örülünk, mert egy több mint 30 éve bevált folyamat esetén nem gondoltunk arra, hogy egyáltalán elérhetjük a célunkat. Az viszont, hogy még túl is léptük a kitűzött célt, az egész csoport közös eredménye, és arra motivál bennünket, hogy a jövőben is tovább optimalizáljuk a burgonyafeldolgozást.»



*Dennis Czech, a burgonyafeldolgozó részleg vezetője, Hilcona, Schaan*



«Amikor a díjátadó kapcsán bejártam üzemünket, akkor tudatosult bennem igazán először, hogy a TopX időközben mennyi helyen indított el változásokat. A műszakvezetőkkel és más résztvevőkkel folytatott beszélgetés során mindig újra hallom, hogy a javítási folyamat már most is hatással van a kollégák között uralkodó hangulatra, és erősíti az összetartozás érzését.»

*Andreas Reuss, a gyártási részleg vezetője, Hügli, Radolfzell*



# A jövőben így érkezik a LOOK! CSOMAGOLÁSMENTES? DIGITÁLIS! PAPÍR, LEBOMLÓ MŰANYAG,



A LOOK! a jövőben is műanyagfóliába csomagolva érkezik. Ezenfelül viszont mostantól elérhető a dolgozói magazin új, digitális kiadása is. A következőkben megtudhatja, hogy a lebomló műanyag, a papírboríték vagy a csomagolás nélküli postázás miért nem reális alternatíva, illetve hogy hogyan iratkozhat fel a LOOK! digitális kiadására.

## Pillanatnyilag a műanyagfólia a legjobb megoldás a LOOK! csomagolására.

A műanyag a köztudatban mostanában különösen negatív színben tűnik fel. A tengerben úszó műanyagcsomagolásokról és az azok miatt elpusztuló állatokról közölt képek valóban felzaklatóak. Ezt igazolja a LOOK! felmérése is, amely 2020 márciusában zajlott. Több olvasónk is megkérdőjelezte a műanyagfólia fenntartható voltát, amelyben a dolgozói magazint küldjük el olvasóinknak. Olyan alternatívákra szeretnék volna lecserélni, mint a papírboríték vagy a lebomló

műanyag, vagy egyenesen a csomagolás nélküli postázásra szavaztak. Egy beható vizsgálatot követően a LOOK! a továbbiakban is lehetségesített műanyagfóliában érkezik – a jövőben azonban digitálisan is elérhetővé válik a magazin (lásd a jobb oldalon lévő tájékoztatókat). • sh

## Rendben, műanyag, de ...

A műanyag csak onnantól kezdve jelent problémát, ha nem megfelelően ártalmatlanítják vagy hasznosítják újra. Ha a műanyag a szabadban marad, előbb-utóbb a szél, az időjárás vagy az UV-sugárzás hatására mikroműanyagká alakul. Ezért kérjük, gondosan ártalmatlanítsa a LOOK! csomagolását alkotó fóliát, vagy használja fel más célra, például zöldség tárolására vagy szemeteszáknak útközből.



## Csomagolás nélkül

A csomagolás nélküli postázás akkor lenne lehetséges, ha a LOOK! nem egyszerre körülbelül 15 különböző ország postarendszerein keresztül jutna el az olvasókhoz, amelyek különféle szállítási feltételeket alkalmaznak a postázás során.

Csomagolás híján ráadásul a címet a magazin hátoldalára kellene nyomtatni, minek következtében megint csak felesleges, üres oldalak keletkeznének.



## Komposztálható lebomló műanyag

A Coop fenntarthatósági projektvezetője és a lebomló műanyagok szakértője, Guido Fuchs szerint a «komposztálható» műanyag csak bizonyos kezek között komposztálható: «A komposztban a fóliák <halott> anyaggá válnak. Noha a mikroorganizmusok lebontják a műanyagot, ebből csak víz és CO<sub>2</sub> keletkezik. Nagyobb mennyiségben még meg is zavarja a folyamatot, mivel nem jelent <tápanyagot>.» A lebomló fóliát tehát célszerűbb a háztartási hulladékkal együtt kidobni.

A lebomló műanyag emellett legtöbbször kukorica- vagy burgonyakeményítő-alapú, ezért az élelmiszeripar szempontjából konkurenciát jelent.



## Papír

A svájci anyagvizsgáló és -kutatóintézet (EMPA – Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt) vizsgálatai alapján a műanyagfóliás csomagolás ökológiai mutatói 20 százalékkal jobbak, mint ha papírborítékban küldenék a magazint.

Végül idézzük a WWF véleményét: «A HDPE-fóliából készült magazincsomagolás környezetvédelmi szempontból határozottan jobban teljesít, mint a lebomló műanyagcsomagolás vagy az újrahasznosított papírból készített boríték.»

Noha a boríték készítésekor az újránövő fák adják az alapanyagot, a gyártás során több energiára, vízre és vegyszerre van szükség. Emellett a papírboríték nehezebb is a műanyagfóliánál, így a kiszállítás során több CO<sub>2</sub> termelődik.

## Digitális LOOK!

Tényleges alternatívák híján a LOOK! magazint egyelőre műanyagfóliában küldjük. A magazin azonban emellett a 2021 harmadik kiadástól kezdve digitális formában is hozzáférhető lesz. Azok az olvasók, akik a továbbiakban nem szeretnék nyomtatott formában olvasni a magazint, e-mailben kapnak tájékoztatást az új kiadásokról. A LOOK! platformján keresztül lehet majd elolvasni vagy letölteni a magazint, illetve itt válhatnak a feliratkozási módok között is. A platform szeptembertől érhető el online. Addig is e-mailben jelezhetik, ha a digitális formátum mellett döntenek. A [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com) oldalon megtudhatják, kihez fordulhatnak a digitális LOOK! elérése ügyében.



[look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)



Leendő húsipari szakemberek munkában

# «Büszkéek vagyunk, a polcokra került a termékünk»

A Super Griller kolbással a Bell elsőként forgalmaz egy olyan terméket a Coopnál, amelyet tanulók fejlesztettek ki. De itt mégis többről van szó, mint egy grillkolbászról. A Super Griller háttérben húzódo kezdeményezésnek köszönhetően a tanulók kreatívak lehetnek, és jobban elmélyülhetnek a hagyományos, manufaktúrális hentesmesterségben.



## Minden a Super Griller kolbászról

**A Super Griller:** egy tanulók által megalkotott kolbász.

**Az íze:** szaftos, roppanós, fűszeres, finom.

**Összetevői:** a legjobb sertéshús, borjúhús, tej, sajt és főttsonka-kockák, spenót, zöldfűszerkeverék.

**Előállítás:** a tanulók saját tanműhelyükben készítették a Super Grillert.

**Elkészítés:** a kolbászt legalább 30 perccel elkészítés előtt ki kell venni a hűtőszekrényből. Közepes hőfokon mindkét oldalát 7 percig grillezze vagy süsse át serpenyőben.

**Itt kapható:** a grillszezon alatt csaknem 400 Coop-üzletben Svájc német nyelvterületén.



További információ:  
Bell.ch/supergriller



## A «diákkolbász» a kóstolókon azonnal meggyőzött mindenkit.

Ez a kolbász rendkívüli. Igen, mert az íze is remek. De mindenekelőtt: a Bell tanuló fejlesztették ki és állítják elő. Hogyan született meg ez a kolbász, amelyet május óta Svájc német nyelvterületén 400 Coop-fióküzletben lehet megvásárolni? 2020 nyarán a leendő húsipari szakemberek egy workshopon vettek részt a bázeli tanműhelyben. A workshop témája: hogyan kombinálhatjuk a kiváló minőségű hozzávalókat? A tanulók a legjobb sertéshúst borjúhússal és tejjel finomították, majd sajt- és sonkakockákat, illetve egy kevés spenótot adtak hozzá. Így készült az ízletes «diákkolbász» első változata.

Majd ezután a Bell Svájc intézményeiben megrendezett kóstolókon a kolbász azonnal meggyőzött mindenkit, legyen szó akár az értékesítési és termékmenedzsment dolgozóiról, vagy éppen az üzletvezetésről. Gyorsan világhosszá vált, hogy a diákkolbász valami nagyobbra hivatott. Ekkor látott napvilágot a terv: a 2021-es grillszezonban megjelenhet a Coop kínálatában. A neve: Super Griller.

### Vissza a gyökerekhez

Arnaud Kauffmann, a bázeli nyers- és főzni való kolbász folyamatmenedzsere számára a Super Grillernél is jobban számít a kezdeményezés, ami mögötte húzódik: a bázeli telephely tanulói körülbelül kéthavonta összejönnek, hogy saját termékeket fejlesszenek. «A tanulók a mindennapok során erősen kötődnek a termeléshez. A workshopokon szabadjára engedhetik kreativitásukat, és elmélyülhetnek a hagyományos, manufaktúrális hentesmesterségben» – magyarázza Arnaud Kauffmann, a kezdeményezés ötletgazdája.

### Kicsi, saját manufaktúra

Daniel Troxler, az oensingeni telephely önkiszolgáló csomagolási részlegének vezetője nagyon hasonló projektet indított a közelmúltban. Korábban a tanulók főként egy dolgot csináltak: csontoztak. Ez annyit jelent, hogy ők darabolták fel a húsokat. 2021 februárja óta a leendő húsipari szakemberek minden nap végrehajtják a feldolgozás összes lépését. Reggel kicsontozzák a sertés-, marha- és borjúhúst, majd előkészítik a tárolásra. Ezu-

tán sütésre kész termékeket készítenek: hamburgert, húsróládot, cordon bleu-t. És saját kreációkat is alkotnak, például a diáknársat, amely kockára vágott tarjából és hagymából áll. «A tanulók most saját kis manufaktúrájukat vezetik, ahol A-tól Z-ig mindenfajta húst feldolgoznak, amíg az egész állat a pultra nem kerül.» – magyarázza Troxler.

Arnaud Kauffmannal és Daniel Troxlerrel beszélgetve azonnal érezhető, hogy mennyire lelkesednek a kezdeményezések iránt. A tanulók pedig nagyra értékelik az új lehetőségeket.

«Mindannyian büszkéek vagyunk, hogy egy olyan kolbászt értékesítenek, amit mi magunk hoztunk létre» – mondja Gian Knöpfli, leendő húsipari szakember, aki a szakképzés második évét végzi Bazelben.

### «Tanulóink készítették»

A «Tanulóink készítették» címke most összefogja a bázeli és oensingeni projekteket. A Super Griller és az oensingeni tanulók által készített termékek kapják meg ezt a címkét. Egyébiránt: a Super Griller eladásából befolyt bevételt a tanulók javára fordítják, mivel ezt visszaforgatják az ő képzésükbe. És ki tudja, talán egy ilyen finanszírozású projekt során a tanulók ismét megalkotnak egy kolbászt, nyársat vagy hamburgert, amely olyan finom, hogy felkerül a Coop-üzletek polcaira. • ts





Főzés: értéktöbblet már az ősidóktól fogva

# KEZDETBEN VALA A TŰZ?

Az első, a tűz fölött sístergő húsdarabokat és a mai, modern konyha rafinált ízvilágú termékeit másfél millió év választja el egymástól – és számtalan mérföldkő. A közelmúltban a Bell Food Group is csatlakozott ehhez a fejlődéshez, és hozzátett néhány fejezetet a főzés történetéhez.

Kezdetben vala a tűz? Ha az első főzési kísérleteket nézzük, ez nem egészen így van. Találunk arra utaló jeleket, hogy a korai emberelődök már azelőtt főztek hóforrásokban, hogy a Homo erectus megtanulta volna uralma alá hajtani a tüzet. Ilyen hőforrások azonban csak néhány helyen álltak rendelkezésre.

Tehát mégis a tűz volt az, ami elvezetett az áttöréshez. Hatalmas előny elődeink számára. Ételeik így ugyanis nemcsak ízletesebbek és hosszabban eltarthatók lettek, hanem a hús és a gyümölcsök mellett egyszerre sok más, eddig nem fogyasztható állatot és növényt is felvehettek az étlapjukra.

**Az emberelődök azt használták edénynek, amit a természetben találtak.**

Edényként szolgálhatott bármi, ami a természetben megtalálható volt, így például kagyló- vagy strucctojás-héjak is. A kőkori ember már elkészítette az első agyagfazekakat is. A forradalmi változás azután körülbelül i.e. 3000-ben következett be, a fazekaskorong feltalálásával. Ekkortól kezdve az

emberek nagy mennyiségben készíthettek agyagedényeket, ami jelentősen megkönnyítette számukra a főzést és a tárolást.

A fűszerek tekintetében is a kőkortól kezdve megmutatkozott elődeink kreatív oldala. Ételeik ízesítésére például vadkőményt vagy a fokhagymaízű kányazsombort használták. A meghódított, távoli területekről behozott fűszerek divatját először a rómaiak vezették be, majd az i.sz. első századtól elkezdték működsüküket a fűszerkereskedők. Utóbbiak a Távol-Keletről és Nyugat-Indiából kereskedelmi utakon szállították Európába a keresett hozzávalókat.

**Éttermek először csak férfiaknak**

Míg a közös étkezések már az emberelődök számára is alapvető szükségletnek számítottak, a házon kívül elfogyasztott ételek örömet ugyancsak a rómaiaknak köszönhetjük. Pompejiben a régészek csaknem 150 vendéglő romjait találták meg – köztük egy «gyorsétteremé» is. Ezekbe azonban csak férfiak léphettek be, mivel a falfestmények ezekben a vendéglőkben gyakran ábrázoltak erotikus jeleneteket.

A modern éttermek előfutárainak számító kocsmák és fogadók a középkorban és a reneszánsz idején voltak népszerűek. Ezek gyakran forgalmas utak mentén álltak, és az úton járók-

1,5 MILLIÓ ÉVVEL EZELEŐTT



Tudta-e, hogy...

... a kőkori emberek még arra voltak utalva, hogy a véletlenül meggyulladt tüzekeket használják? Így például egy villámsújtotta fa segítette őket hozzá egy égő ághoz vagy némi parázshoz.



... a «Restaurant» szó a francia «se restaurer» kifejezésből származik, jelentése: «meggyógyul»? A német nyelvben először egy tartalmas erőleves neveztek «Restaurant»-nak, míg végül a fogalom átalakult a vendéglők megnevezésévé.

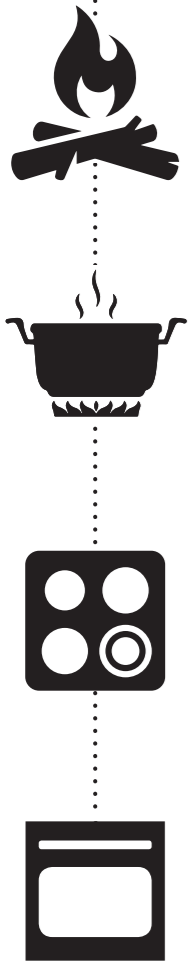
... az első elektromos tűzhelyet 1893-ban mutatták be a chicagói világkiállításon? Mivel azonban a házakba akkoriban még nem volt bevezetve a villany, elterjedésére egészen az 1930-as évekig kellett várni.



MA

... ma már léteznek kamerával felszerelt sütők? Ez persze nem elsősorban arra szolgál, hogy a kanapén heverészve figyeljük a sült süteményt. A sütő felismeri a készíteni kívánt ételt, és felajánlja a felhasználónak a megfelelő programot.





### A legrégebbi, még mindig üzemelő étterem Madridban áll.

nak kínáltak lehetőséget a pihenésre. Az étlap akkoriban nem volt túlságosan bonyolult: általában pontosan egy napi menü szerepelt rajta.

A vendéglők terjedése akkor indult meg robbanásszerűen, amikor a francia forradalom keretén belül felszámolták a vendéglátás céhes jogrendszerét, ami addig szigorúan elválasztotta az éttermeket a főként levest árusító szegénykonyháktól és a pástétomsütőktől. A szabály eltörlésével a vendéglősök változatosabb ételeket kínálhattak vendégeiknek, gyakran a legkiválóbb minőségben. A tűzhely mellett ugyanis olyan szakácsok álltak, akik korábban nemesek asztalára főzték az ételeket.

A sikeres koncepció természetesen nem maradt meg Franciaország határain belül. A 19. századtól kezdve az étteremkultúra elterjedt az egész kontinensen – először csak a nagyobb igényű és vastagabb pénztárcájú vendégek számára, később azonban az átlag európai vendégek részére is.

Egyébiránt: A világ legrégebb óta üzemelő étterme nem Franciaországban, hanem Spanyolországban található: a Sobrino de Botín 1725 óta szolgálja ki vendégeit megszakítás nélkül ugyanazon a helyen – ezzel a folytonossággal még a Guinness Rekordok Könyvébe is bekerült.

Valamivel később, de annál gyorsabban indult

fejlődésnek a házon kívüli étkeztetés az Egyesült Államokban. Az első éttermek a 19. század végén először a szállodák részeként működtek, majd a következő évtizedekben kialakultak belőlük az étteremláncok és a gyorséttermek, amelyek köztudomásúlag az egész világon elterjedtek.

#### A Bell Food Group tagjai trendet teremtenek

De tekintsünk vissza Európára: a 19. század végén már a Bell Food Group első tagjai is hozzájárultak az étkezési kultúra fejlődéséhez. Ráadásul nagy sávszélességgel: míg Samuel Bell a műszaki fejlődést többek között arra használta fel, hogy a húst eltarthatóbbá tegye, és ezzel élénkítette a fogyasztást, a Hügli Eden nevű márkája egészen más szemlélettel dolgozott: 1893-ban egy gyümölcsstermelő közösség alapításával jött létre, amelyet meggyőződéses vegetáriánusok hívtak életre Berlin közelében.



És mindez még jóval azelőtt, hogy az állati eredetű élelmiszerekről való lemondás trendivé vált volna.

A világ legrégebbi vegetáriánus márkája a következő években a «Gesunde Kraft» (Egészséges erő), az első húspótló termék lett, valamint piacra dobták a Németország-szerte első, tisztán növényi eredetű margarint, hidrogénezett növényi olajok, tartósítószeres és adalékanyagok nélkül.

Az élet sok más területe mellett az ételkészítés is hasznot húzott az iparosodásból. Elkezdődött a kényelmi termékek kora – és a gazdasági fellendülés éveinek új életstílusával összhangban egyre egyszerűbbé és gyorsabbá tette a főzést.

Azt, hogy a kényelmi élelmiszerek beilleszthetők a tudatos táplálkozásba is, az Eisberg már 1972-ben bebizonyította, és két évtizeddel később egy egész régió táplálkozási szokásait

befolyásolta: az 1990-es évek elejéig a kelet-európaiak nem voltak kimondott salátarajongók. Legfeljebb a fejes salátát ismerték köretként. Kész salátakeverékeivel és komoly meggyőzősi tevékenységgel a vállalatnak sikerült Magyarországon, Romániában és Lengyelországban is meghonosítania a ropogós és friss ízeket. Ma a régióban divatos termék a saláta, és az Eisberg növekvő forgalmat tudhat magáénak az egyre emelkedő igényeknek köszönhetően.

Az élelmiszeripar összes modern eredménye ellenére: ha meggyújtjuk a grillt vagy a tábornőt, ugyanazt az elragadtatást érezzük a táncoló lángokba tekintve, mint korai elődünk, a Homo erectus. • *mr*

Az első pompeji vendéglőktől a madridi Sobrino de Botínhoz hasonló tradicionális éttermeken át az amerikai gyorsétteremláncokig az étterem intézménye mindig tovább és tovább fejlődött.

### A Hügli Eden márkája egy Berlin mellett működő gyümölcsstermelő közösségből indult.

## Vive la différence culinaire – Egy kulináris szakértő véleménye

Roland Kalberer, a Hilcona kulináris csapatának vezetője

Ha Daniel Humm New Yorkban és Andreas Caminada a svájci Fürstenauban csak vegán és vegetáriánus ételeket tűz az étlapra, az egyenlő egy kulináris földrengéssel. Az ételek iránt érdeklődő világ egésze a csúcsgasztronómia e két fellegvárára irányítja tekintetét.

A világjárvány bizonyos dolgokat más mederbe terelt, többek között érzékenyebbé tette az embereket a táplálkozási kérdések iránt is. Azok a koncepciók, amelyek miatt a két csúcsgasztronómus pozitív értelemben az érdeklődés középpontjába került, minden bizonnyal örömteli kísérőjelenség.

A kulináris korszakelme ritkán változott olyan dinamikus, mint ma, és ezzel komoly befolyást gyakorol minden szolgáltatóra és vállalatra az élelmiszeripar és a gasztronómia területén.

A stílus-teremtő trendek mindig hosszabban maradnak meg a piacon. Néhányat még évekkel később is felelevenítenek, és a legújabb hype-ként próbálnak eladni.

Ha nagyanyaink a közvetlen környezetükből, a kertből vagy a baromfiudvarból szolgálták ki a kulináris igényeket, senki nem emlegette a regionalitást. A rövid szállítási utak, a szezonális és az ételpazarlás kerülése magától értetődő volt, a hozzáértő főzés pedig hétköznapiak számított.

Az érzelmek azonban mindig nagy jelentőséggel bírtak, ha az emberek táplálkozásáról esett szó: a nyílt tűzön sütőgető elődeinktől a mai ambíciós, molekuláris konyháig. Bármilyen eltérő ösztönzéseket is kapott, az íz és az érzelmek fontos szerepet játszottak benne.

A keretfeltételek azonban sok ponton megváltoztak. Míg korábban hierarchikus struktúrába rendeződő, hatalmas konyhai apparátus dolgozott a szállodákban, manapság a sok embert foglalkoztató konyha jellemzően inkább kivétel. A kényelmi termékek iparága éppen ezen a területen hozott nagy változásokat, lehetővé téve, hogy a szakácsok máshová összpontosítsák figyelmüket, például a vendéglátóipari szolgáltatásokra vagy az új ízek keresésére.

A vendégek számára a kulináris sokféleség annyira életteli, mint még soha. Ma már mindenki saját száj íze szerint keresheti a boldogságot. Legyen ez akár egy érett hegyi sajt, jó kenyér és egy pohár must egy alpesi kunyhóban, vagy egy többfogásos menü egy felkapott étteremben, egy pohár Grand Cru kíséretében.



«Nagyanyainknál a hozzáértő főzés hétköznapiak számított.»

Még a szerzőnek is nehezebbé esik ezeket az oly különböző ízeket értékelni. Mert a legjobb lenne mindkét élmény egyazon napon – vive la différence culinaire! És még a fenntarthatóságra és egészséges táplálkozásra vonatkozó gondolatok is az ember eszébe jutnak – what else?



A Bell Food Group dolgozói a «Főzés» témájáról

# IDŐ, LELKESEDÉS ÉS RENGETEG KREATIVITÁS

Álomunka, időtöltés, a látókör szélesítése, szenvedély, kikapcsolódás, vagy egyszerűen csak szükséges rossz? A főzés mindenkinek mást jelent. A LOOK! kíváncsi volt a válasza, ezért körkérdezt intézett a dolgozókhöz: mennyire előkelő helyet foglal el a főzés a mindennapjaikban?



**Sven Behrent**

informatikai dolgozó a Bell Németországnál  
Seevetalban

«Nekem személy szerint nagyon sokat jelent a főzés, de legjobban az ételek élvezetét szeretem. Egy jól elkészített étel számomra a nap nagy pillanata – és szívesen repetázom is belőle. A családi étkezéseken meg kell találni az egyensúlyt az egészséges és a finom ételek között. Itt leginkább a személyes kreativitás segít. Rendszeresen terítékre kerülnek új receptek is. Ha magunknak főzünk, akkor mindig találunk olyan kompromisszumos megoldást, ami mindenkinek ízlik. Az online receptek és a legmodernebb konyhagépek korában nincs olyan étel, amivel ne lehetne szerencsét próbálni.

Titkos receptem: fokhagymával és friss zöldfűszerekkel még a legegyszerűbb fogás is ízesíthető, és különlegessé tehető, mint pl. az ossobuco alla milanese.»

Titkos receptem: fokhagymával és friss zöldfűszerekkel még a legegyszerűbb fogás is ízesíthető, és különlegessé tehető, mint pl. az ossobuco alla milanese.»



**Andreas Schönbauer**

TK-Convenience termékfejlesztés  
az Eisberg Österreich marchtrenki telephelyén

«A főzés a szenvedélyem. Ez jelenti számomra a kapcsolódási pontot a világ legkülönbébb kultúráihoz és országaihoz: Indiához a curryvel, Izraelhez a levantei konyhával, Afrikához a «braai»-val vagy Peruhhoz a ceviche-sel.

Egy stresszes munkanap után a főzés hozza meg számomra a nyugalmat. Friss zöldség a serpenyőbe, egy kevés húst vagy halat rá, kissé megpirítom és megfűszerezem, utána pedig kettesben élvezzük a vacsorát.

Saját titkos konyhai tippem: otthon minimálisra csökkentem a fűszerek használatát. A só, bors és a friss zöldfűszerek tökéletessé teszik a frissen készült ételeket.»



**Francesco Poerio**

a Food Industry marketingmenedzsere  
a Hügli steinachi telephelyén

«Semmi sem fontosabb a jó és egészséges ételknél! Ezért a főzés az egész családnak számára nagyon fontos. Elsősorban hétfőként hódolunk a főzés élvezetének. Már hét közben azon gondolkodunk, mit fogunk kipróbálni a hétvégén. Nemcsak saját magunk, hanem a vendégeink tányérjára is új fogásokat varázsolunk a világ minden tájáról.

A világ minden konyhájának megvan a maga vonzereje. Nálunk rendszeresen kerül az asztalra indiai, ázsiai és olasz fogás, utóbbi mindig egy finom pasta, a legkülönbébb szószokkal. Nyáron különleges, grillezett hamburgerpogácsák is szerepelnek az étlapon. A jó előkészítés a főzés alfája és omegája. Ez a recept kiválasztásával kezdődik és a hozzávalók beszerzéséig tart. És persze semmi nem helyettesítheti a friss zöldfűszereket!»



**René Hunkeler**

a személyzeti étkezdé és mosoda vezetője  
a Bell Svájc zelli telephelyén

«A főzés nagyon sokat jelent nekem! A főzés használható a harmónia, a boldogság, a szépség, a mágia, a humor, a provokáció vagy éppen a kultúra kifejezésére is, emellett pedig örömet szerez az izletes ételek elfogyasztóinak. Gondolataim tulajdonképpen mindig a kulinária körül forognak: új dolgokat megismerni, megkóstolni, kipróbálni és megalkotni – ami hozzájárul a kulináris horizont folyamatos szélesítéséhez. Munkám során végül is a mindennapi kihívásokhoz tartozik a különféle aromák optimális kombinálása, hogy a vendégeknek kiegyensúlyozott és harmonikus ételeket szolgálhassunk fel.

A konyhai kreativitás számomra kikapcsolódás: a jó étkezéshez szükség van időre és elhivatottságra is. Emellett persze alapvető fontosságúak a kiváló minőségű élelmiszerek is, mivel jó ételek csak jó hozzávalókból készíthetők. Az élet fontos dolgaira időt kell szánnunk – számomra pedig ezek közé tartozik a kiváló minőségű élelmiszerek és a jó ételek megbecsülése is.»



**Christina Steiner**

vállalati számviteli ügyintéző  
a Bell Svájc oensingeni telephelyén

«Ha valaki képzett szakács, akkor soha nem tud elszakadni a hivatásától. A szakma elkíséri a mindennapokban, és folyamatosan befolyásolja látásmódját az étkezéssel kapcsolatos témákban. Amióta hivatásszerűen nem állok a tűzhely mögött, otthon adom bele szívem-lelkem a különféle ételekbe. Számomra rendkívüli öröm, ha tudásom legjavát adhatom, és mindig újra meglephetem még saját magamat is, amikor végül egy krémes sűrűségű béarni mártás vagy egy tökéletesen flambírozott habcsók kerül az asztalra.

Kis hentesüzemünkben lehetőségem van saját hentesáru-kreációim megvalósítására is. Így a saját wallisi házi kolbásztól a terrine-eken át az egyszerű sült kolbászig új ötletek és a legkülönbébb hozzávalók valósulnak meg a mindennapi lakomákhoz.

Hogy változatosságot csempészhessenek a hétköznapiakba, mindig új ihletforrásokat is keresek. Mindenkinek van valahol elrakva egy poros szakácskönyve. Abban pedig általában számos ötlet rejtőzik, ami segít a még változatosabb főzésben.»

**«Képzett szakácsként az ember soha nem tud elszakadni a hivatásától.»**



A Bell Food Group visszavisz a gyökerekhez

# Ezért fedezték fel a tüzet

*Együtt üldögelni a lobogó lángok fényében – ez olyan alapvető szükséglet, amelyet egymillió év óta minden generáció továbbad az utána következőknek. Itt nem számít, hogy egy egyszerű tábortüzet vagy egy modern gázgrillt ülünk körül. A tűz minden esetben ellenállhatatlan vonzerőt jelent.*

## A kiváló minőségű grillt és az innovatív kiegészítőket felvonultató trend továbbra is él.

A grillről le van törölve a por, a rács ragyog a tisztaságtól és az új grillhőmérő megbízhatóan mutatja az első maghőmérsékleteket. Magyarán: itt a grillszezon, ami ismét számos újdonsággal vár a nyári sütögetéshez.

Ami a grilleznivalót és a köretet illeti, a Bell Food Group tagjai megint új ötletekkel rukkoltak elő. Legyen az akár cédrusfán füstölt lazacpisztráng, finom saláta, vegán virsli vagy egy frissítő jeges tea – a sokoldalú újdonságokkal semmi nem állhat az ízletes pillanatok útjába, sem otthon, sem a gasztronómiában.

Ételkészítés szempontjából továbbra is tartja magát a trend, mely szerint fel kell szerelkezni egy kiváló minőségű grillt és innovatív kiegészítővel. Így a BBQ-kínálat a teraszon használható gázgrilltől a füstölőig és a pácoló fecskendő-től a pizzakőig mindennel megtölti a megfelelő üzletek osztályait.

Ezek segítségével természetesen számtalan rafinált grillkreációt készíthetünk. De nem lehet sokkal egyszerűbben is?

Nemcsak a svájci Bell nyúl vissza új reklámszpotjával a tűz iránti elragadtatáshoz. Egyre több grillrajongó tűzi zászlajára a «Back to the roots» jelszót, és ezek a gyökerek a kőkorszakba nyúlnak vissza, amikor az emberek még az első tüzeket gyújtották meg barlangjukban.

«Caveman Style» a módszer neve, melynek során a hozzávalókat rács nélkül, közvetlenül a parázsra helyezik. A LOOK! kíváncsi volt, hogy ez valóban működik-e, ezért saját ellenőrző kísérletbe fogott. • *mr*



## Caveman-menü

4 személyre

### Főétel: Steak zöldséggel

2 vastag szelet hátszín (egyenként kb. 400 g)  
8 szem burgonya (alufóliába csomagolva)  
4 nagy fej vöröshagyma (héjastul)  
4 piros eröspaprika  
egy csomag újhagyma  
só és bors

### Elkészítés:

Egy tűzrakóhelyen vagy szénszerpenyőben izzítson fel inkább több mint kevesebb faszenet. Hosszú ideig kitartó parázsra lesz szüksége.

Ha a széndarabok már átizzottak, helyezze a burgonyákat a parázs szélére. Középen kicsit fújja odébb a parászt, és a – szobahőmérsékletű – húst fektesse közvetlenül a parázsra. Ne aggódjon, nem fog megégni. A steaket minden oldalról kb. öt percig süssse a parázon, majd rövid időre tegye félre egy tányéron.

Most a zöldséget kell felhalmozni: a fóliába csomagolt burgonyát helyezze közvetlenül a parázsra, a paprikát és az újhagymát pedig tegye a burgonyára. Ezen a zöldségágyon párolja a steaket, amíg közepesen átsül. A hússzeletek vastagságától függően ez 35 perc vagy még több is lehet.

A legjobban úgy ellenőrizheti, hogy átsült-e a hús, ha – elnézést kérünk az őseimbektől – egy húshőmérőt használ. A maghőmérséklet legyen 55 °C.

Puristák azonban a kezük segítségével is ellenőrizhetik a hús puhaságát. Ehhez szorítsa össze egyik kezének hüvelyk- és középső ujját. A hús akkor megfelelő, ha annyira puha, mint a hüvelykujj alatti tenyérrel ebben a tartásban.



## Desszert: Parázson sült ananász

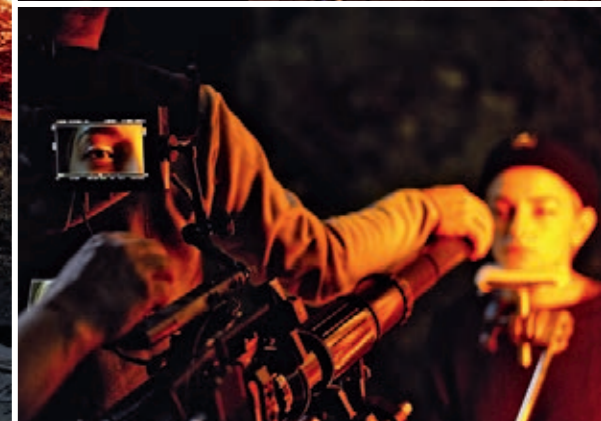
1 ananász  
szecsuáni bors  
4 gombóc vaníliafagylalt vagy egy kevés vaníliásodó

### Elkészítés:

Az ananászt helyezze 20-30 percre közvetlenül a parázsra, és többször fordítsa meg, amíg minden oldala kissé megperzselődik. Ezután hagyja kissé lehűlni, hámozza meg, távolítsa el a közepét és szeletelje fel. A szeleteket kettésével szórja meg egy kevés szecsuáni borssal, és tálalja egy gombóc vaníliafagylalttal vagy egy kevés vaníliásodóval, illetve esetleg néhány szem bogycs gyümölcscsel.



**Tipp:** A Caveman-módszerhez alternatív megoldásként száraz tűzifa is használható. A grillbrikett a benne található kötőanyagok miatt nem alkalmas erre a célra.



Reklámforgatás  
különleges körülmények között

## Tulajdonképpen ... menni fog

A szerkesztők rendszeresen megpróbálják kerülni a szóismétléseket. A különleges körülményekhez azonban különleges eszközök dukálnak. Itt pedig ilyen különleges körülményekkel, mi több, körülményességgel van dolgunk. Rendkívül körülményes módon készült el az év elején a Bell Svájc új reklámszpotja az «Ezért fedezték fel a tüzet» című BBQ-kampányhoz.

Tulajdonképpen – és már megint egy ismétlődő szónál tartunk, ezek nélkül nem megy a dolog – a reklámszpotot már a 2020-as grillszezonra le kellett volna forgatni. De jött a koronavírus – igérjük, ez a szó itt csak egyszer fordul elő –, és minden tervet felborított. Törölt

repülőjáratok, lezárt határok, a szlovéniai forgatási helyszín váratlanul elérhetetlenné vált.

Akkor talán majd ősszel – gondolta Davide Elia és Nicole Schaad, a marketingrészleg felelősei. Addigra biztosan normalizálódik a helyzet. Biztosan! Mindannyian tudjuk, hogy nem így történt.

Idén év elején viszont már tényleg semmi nem állhat az utunkba. Forgatási helyszínként Lengyelországot választottuk, mert ott a produkciós cég már a járvány alatt is jó tapasztalatokat szerzett, és a megbetegedések aránya éppen akkor alacsony volt.

Persze ezúttal is máshogyan történt: az esetszámok megugrottak, és röviddel a forgatás kezdete előtt egész Lengyelországot lezárták. A sok próbát kiállt projektszpot tarsolyában szerencsére minden helyzetre volt egy B terv.

Az alternatív megoldásban sokan, akik eredetileg a helyszínen jelentek volna meg, inkább otthon maradtak, és videokonferencián követték a felvételeket. Nem volt egyszerű feladat a jelenetek beállítását vagy egy színész megjelenését a laptop képernyőjén keresztül felügyelni, és a módosítási igényeket a távolból közvetíteni.

Még egy kihívás: a hosszú szünetek a jelenetek között, ahol a helyszínen a beállítással kellene foglalkozni, mindig éppen ott, ahol szükség van rá. Ehelyett az

ember otthon ül az íróasztalánál, és várja a folytatást – ebben az esetben ráadásul gyakran éjszaka, amikor a szemének egészen más tervei voltak, mint egy képernyőre meredni.

A Lengyelországban dolgozó, jelentősen lecsökkentett létszámú csapat feladata is minden volt, csak éppen szokásos nem. Maszkviselés, lázmérés, távolságtartás és egyszerre mindig csak korlátozott számú ember a helyszínen. Ehhez komoly improvizációs tehetségre volt szükség.

A szpoton mégsem látszik az a rengeteg körülményesség és nagy távolság, amivel az alkotóknak meg kellett küzdeniük. Épp ellenkezőleg: az együttlétről és az egyszerű örömről mesél, no meg a tüzről, ami mindezt összeköti.

Nicole Schaad, a Marketing Services vezetője kissé meglepve jelentette ki: «Így is működik!» De azért legközelebb mindannyian szeretnének személyesen is jelen lenni. • *mr*

A rendkívüli körülmények között zajlott forgatás eredményét itt tekintheti meg:  
<https://www.youtube.com/watch?v=k8qbNsZ3BDQ>



**A szemünknek éjszaka egészen más tervei voltak, mint egy képernyőre meredni.**



## Újdonságok a tűz mellé

### Bell Franciaország Nemzetközi BBQ-válogatás

Franciaországi premier: a Bell első alkalommal kínál olyan grillkolbászokat, amelyek nem a klaszikus «Diots»-családba tartoznak. A kollégák ehhez a nemzetközi konyhából merítettek ihletet, és kifejlesztették a «Chorizo», «Tandoori» és «Räucherzwiebeln» (füstölt hagyma) ízvariációkat. Az újdonságok bevezetéséhez kapcsolódó nyári nyereményjátékban elektromos kerékpárok és mini hangszórók kecsegtetik a játékosokat – méghozzá kolbászos dizájnnal.



### Bell Svájc Pulyka és lazacpisztráng cédrusfás jegyekkel

A kényes grilleznivalókat cédrusfán kíméletesen lehet megpárolni, miközben rendkívül különleges aromát is kapnak. A Bell Svájc ezeket a jó tulajdonságokat használta ki a «Pouletbrust im Zedernholz-Wrap» (csirkemell cédrusfával göngyölvé) és «Lachsforelle auf Zedernholz» (lazacpisztráng cédrusfán) elnevezésű BBQ-újdonságoknál. Mindkét különlegesség készre van fűszerezve – a csirke piros curryvel, a pisztráng kaporral és mustárral – és a fával együtt közvetlenül a grillrácsra helyezhető. A kínálatban újból elérhető a finom burger-, nyárs-, kolbász- és lasan főzhető kreációk széles választéka is.



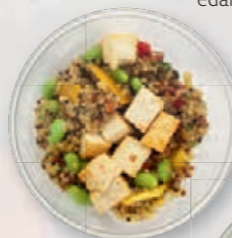
### Bell Lengyelország BBQ-specialitás magas hústartalommal

A lengyel Bell BBQ-termékcsalád gyökerei a Kárpátok lábánál fekvő Glogow Malopolski környékére nyúlnak vissza: az EU-ban tenyésztett sertések kiváló sonkjából készült grillkolbász neve ennek megfelelően «Glogowska». 94 százalékos hústartalma rendkívül magasnak mondható. A népszerű kedvencek, a «Podwawelska» és a «Slaska» is újra elkísérik a grillszezont a Bell lengyelországi értékesítési területein.



### Eisberg Ausztria Nyári salátakreációk

Az Eisberg Ausztria nagyszerű ihletet merített a superfood világból új, trendi nyári salátáihoz: «Quinoa-Mango mit Chili-Tofu» (quinoa-mangó chilis tofuval) és «Rote Linsen mit Fetakäse» (vörös lencse fetasajttal). A nevekben szereplő hozzávalók mellett mindkét saláta tartalmaz edamame babot is. Ez a zöld szójabab igazi proteinbomba. Az ausztriai üzletekben júniustól elérhető két újdonság egyformán alkalmas grillköretnek és az ebéd-szünetre is.



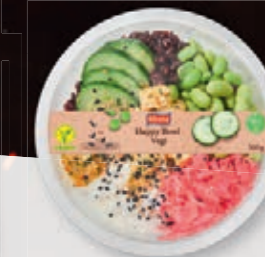
### Stein's Best Kiváló minőségű szárazpác-újdonságok

A Hügli Stein's Best márkája ebben a grillszezontban három új szárazpáccal kényezteti gasztronómiai ügyfeleit. Míg a «Fish & Seafood Rub» kifejezetten a halaknak és a tenger gyümölcseinek kölcsönöz csodálatos aromát, a «Smokey-Barbecue-Gewürz» és a «Zitronenpfeffer» marha-, sertés- és szárnyashúsok, illetve zöldség pácolására alkalmas. A bennük lévő számos fűszer, illetve alacsony sótartalmuk garantálja a fűszerkeverékek kiváló minőségét. Az újdonságok kidolgozására a Hügli fűszerkínálatának átfogó átdolgozása és modernizálása kapcsán került sor.



### The Green Mountain Vegán grillkolbász-trió

Jó hír minden grillkolbász-rajongónak, aki néha szívesen lemondana a húsról: a The Green Mountain «Nationalwurst», «Bauernbratwurst-alternative» és «Bratwurst-alternative – nach Ostschweizer Art» elnevezésű termékeivel egyszerre három vegán változatot is kifejlesztett, amelyeknek nem kell szégyenkezniük az eredetivel való összehasonlításban sem. A trió év eleje óta elérhető Svájcban, és hamarosan kapható lesz Németországban is.



### Hilcona Hús nélkül, csodás ízekkel

Az új «Hilcona Happy Bowl Vegi» nemcsak látványos kiegészítője lesz a grillezés örömteli pillanatainak. A tofu és a venere rizs mellett három zöldségfajta teszi ezt a salátát trendi vegetáriánus csemegévé. Apropos tofu: a Hilcona április óta tette a fogyasztók számára is elérhetővé ezt a vegán specialitást a márka kínálatában. A tofu, amely kiválóan grillezhető is, 100 százalékban svájci bioszójababból készül. És nem hiányozhat egy igazi klasszikus sem: a Hilcona most nagyobb, 340 grammos táliban is kínálja kedvelt burgonyasalátáját – ideális, ha megosztaná valakivel.

### Vogeley Jeges teák kicsit másképp

A Hügli Vogeley márkájának új jeges tea-kínálatával a vendéglátók mostantól házi készítésű jeges teát kínálhatnak vendégeiknek. Az «Alpenkräuter» (alpesi fűszerek), «Ananas-Hibiskus» (ananász-hibiszkusz) és «Zitrone-Pfefferminze» (citrom-borsmenta) fajták kiváló ízét természetes aromák és további jó minőségű hozzávalók, valamint a zöldtea-kivonat adja. Softdrink a tökéletes felfrissüléshez – nemcsak a grillezéshez a sörkertben.





# Jubilálók

A LOOK! gratulál a 2021 júniusa és augusztusa között jubilálóknak

Bell Svájc

## 20 szolgálati év

**Alhagie Camara**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Thi Tuyen Huynh**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Sezai Kirmizi**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Bakary Konate**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Peter Lang**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Albert Mirakaj**, június 1., Bell Svájc, Zell  
**Philippe Perrier**, június 1., Bell Svájc, Cheseaux  
**Bertrand Schmitt**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Angélique Morard**, június 11., Bell Svájc, Cher-Mignon  
**Ernst Bachmann**, június 27., Bell Svájc, Oensingen  
**Philippe Ritt**, július 1., Bell Svájc, Bazel  
**Nurije Jasiqi**, július 16., Bell Svájc, Zell  
**Frédéric Mantovani**, július 16., Bell Svájc, Bazel  
**David Teetz**, július 23., Bell Svájc, Oensingen  
**Virginie Beck**, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel  
**Yannick Roulet**, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel  
**Stefan Sieber**, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel  
**Olivier Sifferlen**, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel  
**Martin Studer-Melliger**, augusztus 1., Bell Svájc, Oensingen  
**Nadja Hansen**, augusztus 13., Bell Svájc, Zell  
**Veprim Haxhijolli**, augusztus 19., Bell Svájc, Zell  
**Elisabeth Nussbaum**, augusztus 20., Bell Svájc, Zell  
**Boonyoen Bichsel-Jan-ob**, augusztus 27., Bell Svájc, Oensingen

## 25 szolgálati év

**Pascale Dietsch**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Saththiyathan Sivapathasuntharam**, június 3., Bell Svájc, Zell  
**Krist Shala**, július 1., Bell Svájc, Zell  
**Patrick Wandres**, július 11., Bell Svájc, Bazel  
**Andree Bert. Bayoro**, július 15., Bell Svájc, Bazel  
**Irena Beslic**, július 15., Bell Svájc, Zell  
**Andreas Henzer**, július 22., Bell Svájc, Bazel  
**Skender Ransi**, július 29., Bell Svájc, Zell  
**Slobodan Petrović**, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel  
**Fatma Aslan**, augusztus 5., Bell Svájc, Bazel  
**Ahmet Polat**, augusztus 19., Bell Svájc, Bazel

## 30 szolgálati év

**Caroline Blättler**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Beat Lustenberger**, június 1., Bell Svájc, Zell  
**Rene Schmutz**, június 1., Bell Svájc, Zell  
**Joseph Steinle**, június 1., Bell Svájc, Bazel  
**Dominique Devidal**, június 3., Bell Svájc, Cheseaux  
**Hugues Schmitt**, július 1., Bell Svájc, Bazel  
**Denis Sontag**, július 15., Bell Svájc, Bazel  
**Felix Zeller**, augusztus 1., Bell Svájc, Gossau  
**Michel Laboureux**, augusztus 12., Bell Svájc, Bazel

## 35 szolgálati év

**Urs Uebelhard**, június 2., Bell Svájc, Oensingen  
**Pierre Ingelsberger**, június 16., Bell Svájc, Bazel  
**Joelle Adam**, július 1., Bell Svájc, Bazel  
**Brigitte Braun**, július 1., Bell Svájc, Bazel  
**Antonio Novoa Caride**, augusztus 1., Bell Svájc, Cher-Mignon  
**Bruno Tschamber**, augusztus 4., Bell Svájc, Bazel

## 40 szolgálati év

**Peter Niederberger**, június 2., Bell Svájc, Oensingen  
**Pascal Giazzi**, augusztus 3., Bell Svájc, Cheseaux

## 45 szolgálati év

**Cyrille Bagnoud**, június 7., Bell Svájc, Cher-Mignon  
**Siegfried Lötscher**, július 12., Bell Svájc, Cher-Mignon  
**Edith Ritter**, augusztus 24., Bell Svájc, Bazel

## Nyugdíjazás

**Régine Hoeflerlin**, június 30., Bell Svájc, Bazel  
**Nicoletta Lisi**, július 31., Bell Svájc, Bazel  
**Rémi Hennes**, július 31., Bell Svájc, Bazel  
**Ruedi Riedweg**, augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen  
**Danielle Lauffenburger**, augusztus 31., Bell Svájc, Bazel

## Korai nyugdíjazás

**Martin Boschung**, május 31., Bell Svájc, Bazel (*kiegészítés*)  
**Miradije Beluli**, június 30., Bell Svájc, Zell  
**Yves-Alain Rey**, június 30., Bell Svájc, Bazel  
**Mario Schaad**, június 30., Bell Svájc, Oensingen  
**José Manuel Da Silva Lopes**, július 31., Bell Svájc, Bazel  
**Brigitte Bättig**, augusztus 31., Bell Svájc, Zell  
**Daniel Grand**, augusztus 31., Bell Svájc, Cher-Mignon  
**Alfred Helbling**, augusztus 31., Bell Svájc, Zell  
**Elisabeth Nussbaum**, augusztus 31., Bell Svájc, Zell

## Halálozás

**Hansrudolf Meier**, április 10., Bell, Oensingen

Bell International

## 20 szolgálati év

**Samantha Gourdol-Gerin**, június 5., Bell Franciaország, Teilhède  
**Patrice France**, július 2., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise  
**Nicole Dzsida**, július 16., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Herve Gaspard**, július 16., Bell Franciaország, Teilhède  
**Delphine Mournetas Cecchet**, augusztus 6., Bell Franciaország, Teilhède  
**Renaud Paquet**, augusztus 13., Bell Franciaország, Teilhède

## 25 szolgálati év

**Isabelle Esteves Fernandes**, június 5., Bell Franciaország, Teilhède  
**Gudrun Haase**, július 24., Bell Németország, Edewecht  
**Christelle Blanchard**, július 25., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise  
**Halina Michniak**, augusztus 5., Bell Lengyelország, Niepołomice

## 30 szolgálati év

**Manuela Tress**, augusztus 13., Bell Németország, Harkebrügge  
**Joachim Feldkamp**, augusztus 26., Bell Németország, Edewecht  
**Paulo Pires Amaro**, augusztus 26., Bell Franciaország, Teilhède

## 35 szolgálati év

**Brigitte Loth**, július 14., Bell Németország, Harkebrügge  
**Stefan Faschang**, augusztus 4., Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Manfred Fischer**, augusztus 25., Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

## Halálozás

**Orsós Gábor**, május 6., Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

## 20 szolgálati év

**Monika Švarcová**, március 19., Hügli Food s.r.o., Zásmuky (*kiegészítés*)  
**Miroslav Patka**, május 2., Hügli Food s.r.o., Zásmuky (*kiegészítés*)  
**Ramadan Bajrami**, június 1., Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Ibadete Schällenbaum**, június 1., Eisberg AG, Dällikon  
**Maria-Donata Giangregorio**, június 5., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Steffen Kirsch**, június 5., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Simona Mencaccini**, június 7., Ali Big Industria Alimentare Srl, Brivio  
**Nedim Yilmaz**, június 25., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Dirk Balzer**, július 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Johann Brandner**, július 1., Hilconx2a AG, Schaan  
**Pimpa Frei**, július 1., Eisberg AG, Dällikon  
**Eike-Mareen Lehmann**, július 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Henri Leuzinger**, július 1., Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Markus Schär**, július 1., Hügli Nährmittel AG, Steinach  
**Siska Zoltán**, július 1., Eisberg Magyarország, Gyál  
**Thomas Trahe**, július 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Friedrich Hofmann**, július 2., HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Elmaze Dibrani**, július 12., Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent  
**Martina Prüfer**, július 13., Inter-Planing GmbH, Langenhaslach  
**Claudia da Conceição Couto Monteiro**, július 16., Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent  
**Monica Invernizzi**, július 16., Ali Big Industria Alimentare Srl, Brivio  
**Joachim Fikus**, július 23., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Stefan Rehfuß**, augusztus 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Elmar Kienzle**, augusztus 13., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell  
**Herbert Maurer**, augusztus 13., Hilcona AG, Schaan  
**Annabel Chautems**, augusztus 26., Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent

Aktuális állásajánlatok  
a következő címen találhatóak:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)



**25 szolgálati év****Jarmila Dědková**, április 1., Hügli Food s.r.o., Zásmuky (kiegészítés)**Jana Sovová**, április 1., Hügli Food s.r.o., Zásmuky (kiegészítés)**Gary Butterfield**, május 25., Huegli UK Ltd., Redditch (kiegészítés)**Jose Carlos Fernandes Pereira**, június 1., Hilcona AG, Schaan**Joachim Hins**, június 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Jaime Alves Carneiro**, június 5., Eisberg AG, Dällikon**Pius Rüegg**, június 10., Eisberg AG, Dällikon**Mathias Grossmann**, június 13., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Thomas Friedli**, június 15., Hilcona AG, Schaan**Donna Maria Bertschinger**, június 24., Eisberg AG, Dällikon**Ivan Beeler**, július 1., Hilcona AG, Schaan**Maria Fernanda Cardoso de Almeida Alves**, július 1., Eisberg AG, Dällikon**Juergen Huber**, július 1., Hilcona AG, Schaan**Helmut Sohm**, július 15., Hilcona AG, Schaan**Olga Fleiner**, július 22., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Sengül Tekin**, július 22., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Helene Widiger**, július 22., HFC GmbH, Bad Wünnenberg**Isabella Dujmovic**, július 29., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Markus Hanselmann**, augusztus 1., Hilcona AG, Schaan**Sonja Naescher**, augusztus 2., Hilcona AG, Schaan**Markus Gehli**, augusztus 12., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Valerius Weiss**, augusztus 29., HFC GmbH, Bad Wünnenberg**30 szolgálati év****Duarte Camilo Guerra Carvalho**, június 1., Hilcona AG, Salez**Frank Wiedemann**, június 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Dragan Leiler**, június 4., Hilcona AG, Schaan**Stefan Dieng**, augusztus 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**35 szolgálati év****Antonio Lado Barrio**, június 7., Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, július 1., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Peter Raupp**, augusztus 21., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**40 szolgálati év****Guenter Ender**, augusztus 1., Hilcona AG, Schaan**Nyugdíjazás****Michael Skribek**, március 31., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell (kiegészítés)**Obdulia Vidal Santos**, június 30., Hilcona AG, Schaan**Navaratnam Thirukeswaran**, június 30., Eisberg AG, Dällikon**Sinnarasa Kathirgamu**, július 31., Eisberg AG, Dällikon**Ismail Parlak**, augusztus 31., Eisberg AG, Dällikon**José De Matos Veiga**, augusztus 31., Eisberg AG, Dällikon**Jaime Alves Carneiro**, augusztus 31., Eisberg AG, Dällikon**Korai nyugdíjazás****Gabriele Neubauer**, augusztus 31., Hilcona AG, Schaan**Halálozás****Marcela Chválová**, január 24., Hügli Food s.r.o., Zásmuky**Elmar Kienzle**, április 2., Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Tezcan Yolcu**, május 15., Hilcona AG, Schaan**KVÍZKÉRDÉS****Nyerjen Bell Food Group  
ajándékkosarat**

*Akár szenvedélyes szakács, akár csak szükségből készít ételeket, egy biztos: egy teli hűtőszekrény mindig jól jön. Egy kis szerencséével pedig a hűtőszekrényét hamarosan megtöltheti számos termékkel az egész Bell Food Group kínálatából.*

**Kérdés:**

Hogy hívják a Bell Svájc új grillkolbászát, amelyet tanulók fejlesztettek ki?

**Díjak**

1 db ajándékkosár  
az egész Bell Food Group  
kínálatából 400,- euró  
értékben

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

**A megfejtés beküldési határideje:  
2021. október 15.**

A megoldást küldje el neve, (korábbi) munkahelye és munkáltatója megadásával a look@bellfoodgroup.com címre.

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

A győzteseket közvetlenül értesítjük. A sorsolásról sem levelezés útján sem telefonon nem adunk felvilágosítást.



Hogyan lép fel a Bell Food Group az élelmiszerpazarlás ellen

# KIDOBÁS HELYETT FELHASZNÁLÁS

A Bell Food Group lehetőség szerint veszteség nélkül dolgozza fel az élelmiszert. Ami mégis megmarad, és nem alkalmas emberi fogyasztásra, azt másként használjuk fel. Ez kifizetődő – gazdasági és környezetvédelmi szempontból egyaránt.

Kidobni a répát, a tojást vagy a száradó sonkavéget? Hogy nem ezt kellene tennünk, azzal mindannyian tisztában vagyunk. A Bell Food Group számára is világos: «Semmit nem dobunk ki csak úgy. A végső cél az, hogy összességében megakadályozzuk a pazarlás létrejöttét» – magyarázza Roger Peier, a fenntarthatósági projekt vezetője. «A pazarlásnak két fajtája lé-

tezik. Az egyik a fő termékek pazarlása, amit a köznyelv foodwaste néven is emleget. Itt fogyasztásra kész élelmiszerekre kell gondolni, amelyeket mégsem esznek meg. Például az ebéd maradéka, ami a szemétben végzi.» A második kategóriában nem a kész ételek állnak a középpontban – a melléktermékek pazarlása főként a megelőző gyártási lépések során



zajlik. Ilyen pazarlás például a zöldségtisztítás vagy a húskok szeletelése folyamán történik. De mit tehetünk az így keletkező maradékkal?

«Elsősorban arról gondoskodunk, hogy a nyersanyagokat a lehető leghatékonyabban dolgozzuk fel, és ahol szükséges, optimalizáljuk folyamatainkat» – magyarázza Roger Peier. «Ez csökkenti a költségeket, egyszerűsíti a környezetet.» Az ehhez hasonló pazarlás azonban elkerülhetetlen, többek között a technika aktuális állása miatt is. Ekkor fennmaradó anyagokról beszélünk.

«A fennmaradó anyagokat a lehető legjobban használjuk fel» – mondja Peier. De vigyázat: a felhasználás nem mindig jelenti ugyanazt. A fennmaradó állati eredetű anyagokat vagy a zöldségmaradékokat például takarmányozási célra lehet felhasználni ahelyett, hogy elégetnénk vagy komposztálnánk. A felhasználási kaszkádban nyomon követhető, hogy a Bell Food Group milyen fajta felhasználást részesít előnyben ökológiai szempontból. «Azonban nem minden esetben lehetséges vagy célszerű magasabb szinten feldolgozni a nyersanyagokat» – magyarázza Roger Peier. Ez függ többek között az adott telephely infrastruktúrájától, vagy a helyi törvényi szabályozásoktól. A marhavelőt például törvényi okokból el kell égetni. • sh

## BIOGÁZ HELYETT ÁLLATELEDEL

A Top Excellence rendszer, röviden TopX segítségével a Bell Food Group az egész csoporton belül javítja a folyamatokat. Így a szerves nyersanyagok pazarlását is szisztematikusan kerülni kell. A TopX célja az is, hogy a fennmaradó anyagok felhasználása jobb minőségben történjen. Ez annyit jelent, hogy a felhasználási kaszkádban egy fokozattal feljebb kerülnek. Így a Bell Svájc csirkehús-termelése során keletkező szárnyas- és combhulladékból újabban biogáz helyett állateledelel készül.

## A SONKAGYÁRTÁS SORÁN ELŐFORDULÓ PAZARLÁS ERŐS CSÖKKENTÉSE

A Bell Svájc Bazelben sikeresen optimalizált egy folyamatot. Itt a főzősonka szeletelése során keletkezik veszteség. Célzott intézkedéseknek, például a kémélő főzésnek köszönhetően a Gran Gusto sonka szeletelésekor leeső mennyiség 2018 óta csaknem 50%-kal csökkent. A Bell Németország a spanyol nyers sonka szeletelésekor keletkező veszteséget csökkentette jelentősen – az optimalizált késeknek és a módosított szeletelési hőmérsékletnek köszönhetően.

## ADOMÁNY A SZÜKSÉGET SZENVEDŐKNEK

A legjobb termelésirányítás mellett is előfordul, hogy valamiből túl sokat gyártunk. Az Eisberg, a Hilcona, a Hügli és a Bell ezért eladományozza azt a kifogástalan állapotú árut, amit nem tud értékesíteni. Ezután a Tischlein deck dich (Terülj, asztalkám – Svájc, Liechtenstein) vagy a Tafel (Ebédlőasztal – Németország) nevű szervezetek osztják el az élelmiszert a rászorulóknak. A Bell Food Group számos telephelyén a saját üzletünkben is megvásárolhatók a megmaradt termékek.

## FŰTÉS SALÁTÁVAL

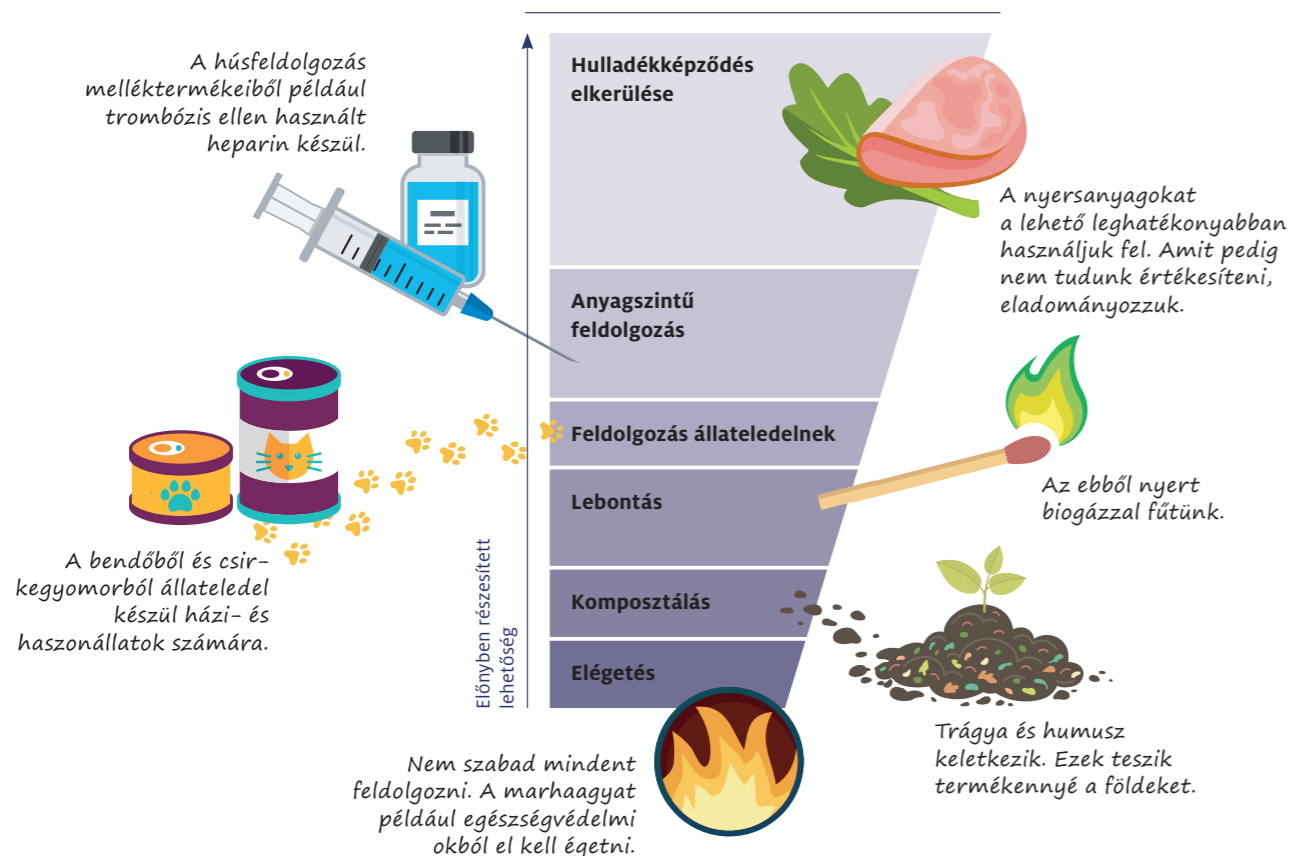
Dällikonban az Eisberg Svájc a saláta tisztítása során keletkezett hulladékból nyeri a hőt. A salátafeldolgozás maradványát biogázzá bontják le. A gázt a telephely saját fűtőművében égetik el, az áramot megújuló energiaként adják tovább a hálózatnak, a hőenergiát pedig belső folyamatok céljára használják. A zöldség-hulladékból a Bell Food Group következő telephelyein készítenek biogázt: Dänikon és Villigen (Eisberg Svájc), Essert-sous-Champvent (Sylvain & Co), Gyál (Eisberg Magyarország), Schaan és Orbe (Hilcona). A Hilcona minde mellett a zöldség-hulladék egy részét külső cégnek továbbítja állateledelel-gyártás céljából – Landquart, Schaan és Orbe telephelyeken.

## HŐ a salátafeldolgozás hulladékából.

## BŐR ÉS BIODÍZEL A HÚSIPARI MELLÉKTERMÉKEKBŐL

A svájci húsipari ágazat közös vállalata, a Centravo AG, amelyben a Bell Svájc is érdekelt, lehetővé teszi a húsipari melléktermékek fenntartható feldolgozását. A Centravónak köszönhetően ezek a marha- és sertés-termékek kiváló minőségben dolgozhatók fel. Külső cégek többek között ezekből készítik a trombozógátszer alapanyagaként használt heparint.

## Felhasználási kaszkád





Kitüntetett nyers sonka

# Tavaszi aranyeső a Bell Németország számára

A Németországi Gazdatársaság (Deutscher Landwirtschaftsgesellschaft) minőség-ellenőrzése során a Bell Németország minden benyújtott nyerssonka-terméke aranyérmeket nyert. Erre korábban még nem volt példa, és szépen mutatja, hogy a nyerssonkára való összpontosítás a termékminőségben is kimutatható.

A Németországi Gazdatársaság (DLG – Deutscher Landwirtschaftsgesellschaft) nemzetközi minőség-ellenőrzése az ágazat nagy megmérettetése. Minden komoly gyártó lázban ég az évente megrendezésre kerülő ellenőrzés miatt (vagy éppen reszket tőle).

A DLG egy saját kidolgozású, öt pontos séma alapján értékeli a különböző tesztelési kritériumokat. A középpontban az érzékelhető ellenőrzési kritériumok állnak, így az illat, íz és külső, amelyeket neves tudományos és gyakorlati szakemberek értékelnek anonim formában.

**«Ez termékeink minőségének komoly elismerése.»**

Ezen felül sor kerül a csomagolás és a megjelenés elkülönített értékelésére is, illetve végeznek laboratóriumi elemzéseket és mikrobiális ellenőrzéseket is. Csak azok a termékek kapják meg a vágyott aranymedált, amelyek minden ellenőrzési kritériumnak maradéktalanul megfelelnek.

Ebben az évben a Bell Németország is kapott aranyérmeket – ráadásul mind a 47 benyújtott sonkatermékért külön-külön. A Bell Németország különféle német nyers



sonkákat, illetve a Bell Spanyolország gyártóüzeméből származó serrano sonkát nyújtotta be a «Felvágott», «Darabáru» és «Kocka» kategóriában. A vállalat a múltban is átlagon felüli termékminőséget mutatott fel. Erről tanúskodik nem utolsósorban az évek óta töretlen termékminőségért járó díj is, amelyet a Bell Németország idén már hatodszorra nyert el egymás után. Az összes benyújtott termékért járó aranyérem azonban minden, csak nem magától értetődő. Így látja ezt Stephan Holst, a Bell Németország marketingosztályának vezetője is: «Ez valóban rendkívüli, és komoly

elismerése termékeink minőségének.» Az aranyeső azonban nemcsak szép elismerés, hanem értékesítési érv is. A DLG minőség-ellenőrzése komoly hagyományokkal bír Németországban, és nagy bizalom övezi. «Sok kiskereskedő elvárja a beszállítótól, hogy termékeiket benyújtsák minőség-ellenőrzésre» – magyarázza Stephan Holst. A Bell Németország számára a DLG minőség-ellenőrzése így igazi aranyesőt hozott ebbe az egyébként is esős tavaszba. • fv