

# LOOK!

Magazyn firmowy

02 2021

---

**Na początku  
był ogień?**

BELL  
FOOD  
GROUP





## Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

### 4 **Ogromne serce, duma i głębokie korzenie**

Wywiad z przewodniczącym Rady Nadzorczej, Joosem Sutterem

### 8 **Wszędzie coś się dzieje**

Pierwsze zakłady świętują kamienie milowe TopX

Przegląd

### 10 **Bioplastik, Papier, BEZ opakowania? Cyfrowo!**

Tak Look! będzie wysyłany w przyszłości

Praca w Bell Food Group

### 12 **«Jesteśmy dumni z tego, że nasza kiełbasa się sprzedaje»**

Przyszli specjaliści branży mięsnej

Artykuł z okładki

### 14 **Na początku był ogień?**

Gotowanie: już od niepamiętnych czasów wartością dodaną

My pracownicy robimy różnicę

### 18 **Czas, zaangażowanie i dużo kreatywności**

Pracownicy Bell Food Group o «gotowaniu»

Nasz świat smaków

### 20 **Po to odkryto ogień**

Powrót do źródeł z Bell Food Group

Jubileusze

### 26 **Jubileusze**

LOOK! gratuluje wszystkim obchodzącym swój jubileusz w okresie od czerwca do sierpnia 2021 roku

Konkurs

### 29 **Wygraj kosz podarunkowy Bell Food Group**

Pytanie konkursowe

Ekologia i innowacja

### 30 **Recykling zamiast wyrzucania**

Jak Bell Food Group przeciwdziała stratom żywności

Tak osiąga się jakość

### 32 **Złota wiosna dla Bell Niemcy**

Doskonałe szynki surowe

## Różnorodność, jakiej jeszcze nigdy nie było

**Drogie Koleżanki, Drodzy Koledzy!**

Jesteśmy wprawdzie w samym środku sezonu grillowego, pogoda jednak mogłaby być bardziej słoneczna. Mam nadzieję, że mimo wszystko udało się Wam obudzić swój grill ze snu zimowego. Choć mnie osobiście od grillowania nie powstrzymają ani ujemne temperatury ani ciemne chmury, muszę jednak przyznać, że latem – przy temperaturze 25 stopni Celsjusza – grilluje się znacznie przyjemniej.

Sezon grillowy jest dla wszystkich oddziałów Bell Food Group najważniejszym i najintensywniejszym okresem. Świadczy o tym także nasz wyjątkowo szeroki, różnorodny i urozmaicony asortyment produktów do grillowania, który również w tym roku oferuje wiele innowacyjnych nowości. Nowością taką są na przykład modne kiełbaski na bazie roślin Green Mountain. Podkreślają one szerokość naszego asortymentu, dowodzą innowacyjności naszej grupy i mogą też przekonywać pod względem smaku.



Nieważne, szacowne Koleżanki i szacowni Koledzy, czy pieczenie na swoim grillu w domu kolby kukurydzy, przewracanie burgery czy smażyć roślinne kiełbaski. Jemy to, co nam smakuje. Logiczne jest zatem, że my, jako Bell Food Group, oferujemy kompletny, szeroki asortyment i każdego dnia pokazujemy, że nasze produkty znajdują się w centralnym miejscu na talerzu oraz że centralne miejsce grilla

nie pozostanie przez nas niedostrzeżone. Tam jest nasze miejsce i cel naszego zaangażowania każdego dnia.

Ważnym czynnikiem, który umożliwia sprostanie temu zadaniu, oraz tematem, który szczególnie leży mi na sercu, jest nauka zawodu. Musi nam się udać przekazywanie kolejnym pokoleniom dumy z naszego rzemiosła

i pasji do przyjemności oraz wysokiej jakości produktów spożywczych, jak również rozkochanie w naszych zawodach młodych ludzi. Dobrym przykładem na to, jak nam się to udaje, jest «Super Griller». Kiełbasa grillowa została stworzona i jest produkowana przez naszych praktykantów, przyszłych specjalistów branży mięsnej, szkolących się w produkcji wędliniarskiej Bell Szwajcaria w Bazylei. W rezultacie uzyskali oni naprawdę dobrą, smaczną i z punktu widzenia rzemiosła idealnie wykonaną kiełbasę. Z takiego produktu, takiego pomysłu i tak fantastycznych praktykantów jesteśmy dumni i za to wszystko im dziękuję!

Wielkie uznanie również dla osób odpowiedzialnych za nauczanie. To dopiero one umożliwiły realizację tego projektu i swoją inicjatywą ustanowiły standard nie tylko w Bell Food Group, lecz także poza grupą. W ten sposób w istotnym stopniu przyczyniają się do budzenia zainteresowania młodych ludzi nauką u nas. Dziękuję za to niezwykle cenne zaangażowanie.

Gdy mówimy o zaangażowaniu i pasji, nie możemy nie wspomnieć o Hansuelim Loosli. Po ponad 10 latach przewodniczenia Radzie Nadzorczej w dniu 23 marca 2021 r. przekazał on swój urząd w ręce następcy. W imieniu Bell Food Group dziękuję Hansueliemu za cenną pracę strategiczną, jak również jego wizjonerstwo i wsparcie. Równocześnie witam nowego Przewodniczącego, Joosa Suttera. Joos Sutter doskonale zna już Bell Food Group i jako Członek Rady Nadzorczej aktywnie współpracował już i wpływał na decyzje strategiczne. Tobie, Joos, również życzę wiele zadowolenia i sukcesów z Bell Food Group.

A zatem, drogie Koleżanki i drodzy Koledzy, życzę Wam udanego sezonu letniego oraz wielu przyjemnych godzin przy grillu!

Lorenz Wyss  
Przewodniczący Zarządu Grupy



Wywiad z przewodniczącym Rady Nadzorczej, Joosem Sutterem

# Ogromne serce, duma i głębokie korzenie

Zdjęcie: Heiner H. Schmitt

*Od marca 2021 roku Joos Sutter jest przewodniczącym Rady Nadzorczej Bell Food Group. W wywiadzie z LOOK! mówi o kulturze grupy, przyszłości przedsiębiorstwa oraz o tym, jak świętować sukcesy i wyciągać naukę z porażek.*

*Po wejściu w 2020 roku do Rady Nadzorczej Bell Food Group zastąpił Pan dotychczasowego przewodniczącego Hansueli Loosliego. Co sprawiło, że zdecydował się Pan objąć funkcję Przewodniczącego?* Joos Sutter: Przede wszystkim to dla mnie wielki zaszczyt i ogromna radość, że mogę działać w Radzie Nadzorczej odnoszącego takie sukcesy oraz posiadającego tak bogate tradycje przedsiębiorstwa jak Bell Food Group.

Bell Food Group jest ważnym, wieloletnim dostawcą i partnerem firmy macierzystej Coop. Obejmuje ona wszystko: od mięsa przez ryby aż po produkty convenience i sałaty. Jest ponadto cennym, doświadczonym partnerem w ramach kategorii. W tej sytuacji decyzja była dla mnie jasna.

*Jak postrzegał Pan Bell Food Group zanim wszedł Pan do Rady Nadzorczej?* Zawsze uważałem, że jest ukierunkowana na poszukiwanie rozwiązań. Przedsiębiorstwo dysponujące

**«Bell Food Group jest zorientowana na rozwiązania i ma silną kulturę.»**

silną strukturą, ogromną innowacyjnością i dużym zaangażowaniem, aby każdego dnia coś działać.

*Wspomniał Pan o silnej kulturze. Jak opisałby Pan kulturę Bell Food Group?* Wiele marek

Bell Food Group to tradycyjne marki o silnych korzeniach. Ale istnieją także nowe obszary, które charakteryzuje duch pionierstwa. Można go dostrzec również u pracowników. Odwiedzając zakłady produkcyjne, widać, z jaką dumą i sercem wykonują oni swoje rzemiosło. To, co robią, sprawia im ogromną radość. Kochają jedzenie i kochają sprawiać ludziom przyjemność.

*Co w tym czasie zrobiło na Panu największe wrażenie, co najbardziej Pana zaskoczyło?* Właśnie w ostatnich miesiącach w związku z koronawirusem byłem pozytywnie zaskoczony, że pomimo trudnej sytuacji udało nam się w całej grupie zachować ciągłość dostaw. Wymagało to wielkiej elastyczności i ogromnego zaangażowania wszystkich pracowników.

*Jak Pana zdaniem przedstawia się sytuacja po koronawirusie?*

Myślę, że gastronomia i hotelarstwo stosunkowo szybko dojdą do siebie. Potrzeby klientów nie ulegną zmianie po koronawirusie. Ludzie chcą spotykać się z innymi, chcą podróżować, chcą skądś czerpać radość. A w tej sytuacji

wygrywa ten, kto najlepiej przygotowuje się na ten powrót do «normalności». Tak od zera prawdopodobnie jeszcze nigdy nie mieliśmy okazji zaczynać. Ten, kto najlepiej wystartuje z bloku, a następnie dowiedzie swojej wytrwałości, ma niewiarygodne możliwości. Karty zostaną potasowane od nowa.

*Wtedy od razu zaczęliśmy spoglądać nieco dalej w przyszłość. Jak widzi Pan Bell Food Group za 10 lat? Zwłaszcza jeśli chodzi o znaczące inwestycje w infrastrukturę, które uchwalila Rada Nadzorcza?* Dostrzegam tu wyraźnie dwa zasadnicze obszary działalności: po pierwsze przetwórstwo mięsa, a po drugie branżę convenience. W Szwajcarii jesteśmy już liderem w obu tych branżach. Chcemy, aby w przyszłości też tak było, a nawet myślimy o dalszym rozwoju.

Poprzez inwestycje w Oensingen w nadchodzących latach stworzymy warunki, które we współzawodnictwie umożliwią nam pokonanie konkurencji. Będzie to wymagało niezwyklej skuteczności, bo presja cenowa będzie rosła równolegle.

## Na temat osoby

Joos Sutter (57) jest żonaty i ma 3 dzieci. Wolny czas chętnie spędza z rodziną w otoczeniu przyrody, wędkując lub jeżdżąc na nartach. Od 2005 roku działa w Grupie Coop. Od 2011 do 2021 roku Sutter był Prezesem Zarządu Coop, a od marca 2021 roku jest Przewodniczącym Rady Nadzorczej Grupy Coop i Bell Food Group.

niez w Szwajcarii. W sektorze szynki znajdujemy się na dobrej pozycji i jesteśmy wystarczająco silni, aby poradzić sobie ze wzrostem obrotów.

Poza Szwajcarią, dzięki inwestycjom w Marchtrenk i Bad Wünnenberg, stworzyliśmy bazę, która umożliwi nam zbudowanie także w Europie silnej podstawy dla branży convenience. W tym przypadku chodzi o to, aby sprawdzić się w relacji do klienta.

**«Szczególne wrażenie robią na mnie serce i duma pracowników.»**

Chcemy być najlepszym partnerem handlowym wszędzie tam, gdzie działamy. Aby to osiągnąć, musimy połączyć usługi, silną markę i kreatywność oraz oczywiście konkurencyjną cenę. W zależności od tego, gdzie się poruszamy, konsumentki i konsumenci są raczej wrażliwi na cenę lub żądają produktów z wartością dodaną – musimy wsłuchiwać

się i sprostać tym wymaganiom, zarówno na poziomie międzynarodowym jak i lokalnym.

**Wielu naszych pracowników posiada także akcje Bell Food Group. Co Państwo mogą dać na drogę naszym akcjonariuszkom i akcjonariuszom?** Mamy przejrzyste cele dotyczące zysków i teraz powinniśmy je osiągnąć. Na pewnych rynkach już je osiągnęliśmy, na innych jeszcze nie. Kurs akcji jest w końcu w silnym stopniu uzależniony od zysków, wzrostu i wartości przedsiębiorstwa. A do ich współtworzenia wszyscy jesteśmy wezwani.

**Co z Pana punktu widzenia jest potrzebne do osiągnięcia tych celów?** Można mieć wiele strategii i dokonywać tak dużych inwestycji, jak się chce. Decydujące znaczenie dla powodzenia mają ostatecznie pracownicy. Już w przeszłości uczestniczyli oni w sukcesie Bell Food Group i na nich będą się opierać przyszłe sukcesy.

Jeśli nadal będziemy się identyfikować z przedsiębiorstwem i pozostaniemy otwarci na zmiany, jestem pewny, że wspólnie damy radę. Liczę tu na każdą pojedynczą osobę, a pracownicy mogą też liczyć na mnie. Wspólny sukces opiera się na właściwej równowadze między wspieraniem a wymaganiem.

**Na jakie zmiany pracownicy mogą liczyć w przyszłości?** Kierunki działania w obszarach przetwórstwa mięsa i convenience zostały jasno wytyczone. Zainwestowaliśmy ogromne środki w rozwój Bell Food Group. Stworzyliśmy tym samym wiele źródeł, z których teraz należy korzystać.

Zmiany muszą jednak zostać wskazane przez zespoły, a do tego wezwani są wszyscy - pracownicy i kierownictwo aż po Zarząd i Radę Nadzorczą. Zmiany nie są zasługą wiatru w plecy, lecz ludzi, którzy posuwają je do przodu.

**Czy jest coś, co na przyszłość chciałby Pan bezwzględnie zachować dla Bell Food Group?** Kulturę przedsiębiorstwa należy bezwzględnie pielęgnować. Powinna się dalej rozwijać i być kształtowana przez rzemiosło i innowacje.

Całe przetwórstwo mięsa jest cudownym rzemiosłem, które należy zachować. Także jeśli jego spożycie spadnie, na rynku jest mimo to jeszcze ogromny potencjał – po prostu musimy być lepsi od konkurencji. A to wymaga silnego identyfikowania się z rzemiosłem.

Z drugiej strony w obszarze convenience tkwi ogromna dynamika, właśnie w sektorze produktów wegetariańskich i wegańskich oraz alternatyw dla mięsa. Bycie otwartym i ryzykowanie czegoś nowego jest tu decydujące.

I nie ma po prostu «innowatorów» i «tradycjonalistów». Aby być lepszym od konkurencji, potrzeba kreatywnych ludzi, znających się na rzemiośle. Potrzeba kreatywnych sprawców. Innowacja to proces uczenia się, a żeby go wprowadzić, po prostu musimy to zrobić.

**Czy Pan sam też jest sprawcą?** W trakcie mojej kariery uczestniczyłem w wielu projektach, świętowałem sukcesy i uczyłem się z niepowodzeń. Moja droga i moje sukcesy opierają się zapewne również na tym, że zajmowałem się wieloma rzeczami i udało mi się je zrealizować.

**«Zmiany biorą się od ludzi, którzy posuwają je do przodu.»**

**Co Pana zdaniem składa się na dobrego pracownika czy dobrą pracownicę, oprócz sprawczości?** Nie istnieje oczywiście wzór pracownika – to byłoby krańcowo nudne i iluzoryczne. W centrum znajduje się raczej zespół, pojedyncze jednostki, które się uzupełniają. Aby zespół funkcjonował, potrzebuje zapewne wspólnej bazy wartości, w przeciwnym razie każdy będzie ciągnął za swój sznurek. Ponadto potrzebuje stale nowych impulsów i otwartości, aby przyjmować zmiany i wypróbować czegoś nowego.

I w końcu potrzebni są także jasno komunikujący przełożeni, stawiający zrozumiałe cele.

**Mówi Pan o sukcesach. Jak świętuje Pan sukcesy, a jak radzi sobie Pan z porażkami?** Sukcesy zawsze są rezultatem zespołu, a nie pojedynczego człowieka, dlatego wszystkich należy dopuścić do uczestnictwa. Ważne jest zapewne i to, aby dać sobie trochę czasu i wspólnie świętować sukces lub dany etap, zanim zaangażuje się w kolejny.

Niepowodzenia należy moim zdaniem wyraźnie nazwać. Same w sobie nie stanowią problemu – tam, gdzie się pracuje, zdarzają się też błędy. Problem zaczyna się dopiero w momencie, gdy przyczyny porażki są zamiatane pod dywan, a nie są rozwiązywane. Aby tak nie było, należy usiąść, dotrzeć do sedna problemu i – to jest z mojego punktu widzenia najważniejsze – natychmiast znów zacząć działać i wprowadzić odpowiednie środki. Często rozwiązania nie znajduje się natychmiast, lecz dopiero «po drodze».

O sukcesie w naszej branży będzie można tak czy siak mówić dopiero wtedy, gdy zadowoleni będą konsumenci. Ostatecznie to oni podejmują decyzje.

**Dobre hasło. My wszyscy sami jesteśmy klientami, a w Bell Food Group dobre jedzenie znajduje się w centrum. Co trafia na Pana stół - lub teraz latem na grilla -, jeśli chce Pan sobie zafundować naprawdę coś dobrego?** Udziec jagnięcy z grilla lub Costine. Lubię rodzime jedzenie, na przykład z ziemniakami z grilla, grillowanymi warzywami i dobrym Merlotem. Albo od czasu do czasu rybę; złowioną przez siebie pstrąg z grilla stanowi naturalnie ukoronowanie dnia! • sh



Pierwsze zakłady świętują kamienie milowe TopX

# Wszędzie coś się dzieje

Trzy zakłady Bell Food Group już tej wiosny osiągnęły pierwszy kamień milowy TopX. Dobry powód dla zespołów, aby świętować sukcesy. Dla wszystkich uczestników i odpowiedzialnych znów stało się wyraźnie widoczne, w jak wielu miejscach proces doskonalenia pozostawił już swój ślad.



Tak jak w przypadku Hilcona, także w innych zakładach, które zdobyły pierwszy kamień milowy TopX, Volker Baltes osobiście przekazał zespołowi nagrodę.

## Najpierw zakłady identyfikują najważniejsze obszary działania.

W kwietniu i maju Volker Baltes, Kierownik Działu Convenience Bell Food Group, aż trzykrotnie zgarnął szklaną nagrodę i wyruszył w drogę, aby uhonorować zespoły, które osiągnęły coś szczególnego: pierwszy kamień milowy TopX.

Tak podróżując, dotarł do Hilcona w Schaan, do Eisberg w Dällikon oraz do Hügli w Radolfzell. Te trzy zakłady produkcyjne należą do pierwszych, które we wrześniu ubiegłego roku udały się w podróż z TopX. W następnej kolejności: dwa zakłady Bell Szwajcaria z Bazylei, wędliniarski (Charcuterie) i owoców morza (Seafood), oraz zakład produkcyjny Bell Niemcy z Sevetal. Na pierwszym etapie chodzi o to, aby zidentyfikować najważniejsze dla danego zakładu obszary działania i określić projekty fokusowe z potencjałem poprawy.

Wiosną tego roku wyniki swojej pracy zaprezentowały trzy pierwsze lokalizacje. Pierwszą z nich była Hilcona, gdzie jeden z projektów fokusowych był poświęcony zwiększeniu wydajności w przetwórstwie ziemniaków. Dzięki krótszym czasom gotowania na parze udało się znacznie zredukować odpady obierek. Wielki sukces: spodziewane pierwotnie oszczędności udało się nawet potroić.

Hügli w Radolfzell zaprezentowała gościom gali wręczenia nagród między innymi błyskotliwy pomysł Husseina Ahmeda Mahmooda, który został zrealizowany wspólnie z zespołem w ramach projektu udoskonalania. Dzięki hakom na linii stoików gwarantowane jest prawidłowe doprowadzanie pokrywek, umożliwiające minimalizowanie przestojów linii produkcyjnej. Z rozwiązania tymczasowego dla pierwszych testów z czasem powstał profesjonalny element w sposób niezawodny utrzymujący pokrywkę w linii.

W centrum projektu fokusowego w Eisberg znalazły się pepperoni. Dzięki sprawniejszemu zarządzaniu dostawami tych małych papryczek obecnie redukowane są przestoje linii z powodu braku dostaw oraz zwroty do magazynu pepperoni, które na próżno czekały na przetworzenie. Rozwiązanie, które zakład chce teraz stosować także w przypadku kolejnych surowców.

«Wielką radością napawa widok, z jak pozytywnym przyjęciem TopX spotyka się w zakładach», mówi Alexander Duss, Kierownik Programu Top Excellence w Bell Food Group. «Już teraz wiemy, że wszędzie tam, gdzie pracuje się w sposób metodyczny, następuje trwała poprawa.»

Cieszy to nie tylko osoby odpowiedzialne, lecz także uczestników w zakładach, którzy podczas świętowania kamieni milowych z ogromną dumą przyjmowali odznaczenia. • mr



«Za tym krokiem kryje się prawdziwa zmiana kulturowa. Na początku największe wyzwanie stanowiło zrozumienie, jaką drogę wyznaczy nam TopX. Z czasem stawała się ona dla nas coraz bardziej

wyraźna, aż w końcu wszyscy zrozumieli, że TopX stanowi prawdziwe wsparcie oraz szansę dla naszego procesu doskonalenia. Dlatego dziś mogę powiedzieć, że wszystkim zespołom na każdym poziomie bardzo zależy na kontynuowaniu tej drogi.»

Boris Halna du Fretay, Kierownik ds. Produkcji i Infrastruktury w Eisberg Szwajcaria

«To wspaniałe uczucie, że nasz projekt fokusowy przyczynił się do osiągnięcia pierwszego kamienia milowego TopX. Cieszy nas to przede wszystkim dlatego, że w przypadku testowanego przez 30 lat procesu nie spodziewaliśmy się, że w ogóle będziemy w stanie osiągnąć nasz cel. To, że w międzyczasie został przez nas nawet przekroczony, jest zasługą całego zespołu i motywuje nas do dalszego optymalizowania przetwórstwa ziemniaków, również w przyszłości.»



Dennis Czech, Kierownik Projektu Ziemniaka w Hilcona w Schaan



«Podczas zwiedzania naszego zakładu z okazji przyznania nagrody po raz pierwszy tak naprawdę uświadomiliśmy sobie, gdzie TopX w międzyczasie zainicjował zmiany.

W rozmowach z kierownikami zmian oraz innymi uczestnikami stale słyszę, że proces doskonalenia już teraz zmienia nastroje wśród kolegów i wzmacnia poczucie przynależności.»

Andreas Reuss, Kierownik ds. Produkcji w Hügli w Radolfzell

Tak Look! będzie wysyłany w przyszłości

# OPAKOWANIA? CYFROWO! PAPIER, BEZ BIOPLASTIK,BEZ OPAKOWANIA?



LOOK! także w przyszłości będzie wysyłany w plastikowej folii. Ostatnio powstało również cyfrowe wydanie magazynu dla pracowników. Tu dowiedzą się Państwo, dlaczego ekoplastik, papierowe koperty lub wysyłka bez opakowania nie są alternatywą oraz w jaki sposób można zaprenumerować LOOK! w wersji cyfrowej.

## Folia plastikowa jest dziś dla LOOK! najlepszym rozwiązaniem opakowaniowym.

W powszechnym odbiorze plastik cieszy się obecnie wyjątkowo złą sławą. Plastikowe opakowania pływające w morzu i zwierzęta umierające, ponieważ się nimi zadławiły, to obrazy, które nie bez powodu poruszają.

Potwierdziła to także ankieta LOOK! przeprowadzona w marcu 2020 roku. Wielu czytelnikom i czytelnikom ze względu na dbałość o ochronę środowiska przeszkadzała plastikowa folia, w którą pakowany jest magazyn dla pracowników. Wyrazili oni życzenie wprowadzenia

alternatywnych rozwiązań, takich jak papierowe koperty czy plastik ekologiczny lub opowiadali się za rezygnacją z opakowania.

Po szczegółowym zbadaniu alternatyw LOOK! będzie nadal wysyłany w plastikowym opakowaniu. W przyszłości będzie jednak dostępny również w wersji cyfrowej (zobacz okna informacyjne z prawej strony). • sh

## Plastik tak, ale ...

Plastik staje się problemem, gdy jest w sposób niewłaściwy usuwany lub przetwarzany. Jeśli plastik pozostawi się samemu sobie, wcześniej czy później pod wpływem wiatru, warunków atmosferycznych lub promieniowania UV rozpadnie się do mikroplastiku. Dlatego prosimy o utylizację folii, w której wysyłane są przez nas egzemplarze LOOK!, w sposób prawidłowy lub ponowne jej użycie, na przykład jako torebkę na warzywa lub woreczek na śmieci podczas podróży.



## Bez opakowania

Wysyłka bez opakowania byłaby zasadniczo możliwa, jednak w przypadku takiego magazynu jak LOOK!, dostarczanego do blisko 15 różnych krajów, byłaby w każdym razie niewykonalna ze względu na odmienne wymagania firm wysyłkowych.

Do tego dochodziłaby konieczność nadrukowania adresu na tylnej stronie magazynu zamiast na opakowaniu, co z kolei spowodowałoby konieczność pozostawienia dodatkowych pustych stron.

## Kompostowalny ekoplastik

Według Guido Fuchsa, kierownika projektu zrównoważonego rozwoju w Coop oraz specjalisty od bioplastiku, plastik «kompostowalny» jest kompostowalny tylko w ograniczonym stopniu: «W kompoście folia ta staje się <martwym> materiałem. Mikroorganizmy degradują wprawdzie plastik, towarzyszy temu jednak wytwarzanie tylko wody i CO<sub>2</sub>. Przy dużych ilościach proces ten zostaje wręcz zakłócony, ponieważ nie jest dostarczane <pożywienie>.» Dlatego biofolię najlepiej usuwać wraz z normalnymi śmieciami domowymi.

Bioplastik jest zwykle produkowany na bazie skrobii kukurydzianej lub ziemniaczanej, konkuruje zatem z produkcją środków spożywczych.

## Papier

Badania przeprowadzone przez Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (EMPA) wykazały, że cykl życia opakowań z folii z tworzywa sztucznego otrzymał o blisko 20% lepszą ocenę niż miało to miejsce w przypadku wysyłki w kopercie.

Także organizacja ekologiczna WWF dochodzi do następującego wniosku: «Z punktu widzenia ekologii opakowanie do magazynów z folii HDPE jest znacznie lepsze niż opakowanie z biofolii czy koperty z papieru pochodzącego z recyklingu.»

Choć w przypadku koperty źródłem jest wprawdzie surowiec odnawialny drewno, to jednak w procesie produkcji zużywa się więcej energii, wody i chemikaliów. Papierowa koperta jest ponadto cięższa niż plastikowa folia, co powoduje, że w przypadku wysyłki emitowana jest większa ilość CO<sub>2</sub>.

## LOOK! w wersji cyfrowej

Z uwagi na brak zbyt wielu alternatyw magazyn LOOK! będzie na razie wysyłany w plastikowej folii. Od numeru 03/21 będzie również dostępny w wersji cyfrowej. Czytelniczki i czytelnicy, którzy chcą zrezygnować z magazynu w formie drukowanej, będą informowani o nowych edycjach e-mailem. Za pośrednictwem platformy LOOK! będą mogli następnie przeczytać lub pobrać magazyn oraz zmienić prenumeratę. Platforma będzie działać online od września. Do tego czasu można się zarejestrować, wysyłając e-mail, aby otrzymywać magazyn w wersji cyfrowej. Na stronie [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com) można się dowiedzieć, do kogo należy się zwrócić w celu skorzystania z nowej formy magazynu LOOK!.



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

Przyszli specjaliści branży mięsnej

# «Jesteśmy dumni z tego, że nasza kielbasa się sprzedaje»

«Super Griller» to pierwszy sprzedawany w Coop produkt Bell, który został stworzony przez praktykantów. Chodzi jednak o coś więcej niż tylko o kielbasę. Dzięki inicjatywie, która kryje się za Super Griller em, praktykanci mogą być kreatywni i lepiej poznać tradycyjne rzemiosło masarskie.



## Wszystko na temat Super Grillera

**Super Griller:** kielbasa stworzona przez praktykantów.

**Jest:** soczysta, chrupiąca, aromatyczna, delikatna.

**Składniki:** najlepsza wieprzowina, cielęcina, mleko, ser i gotowana szynka pokrojona w kostkę, szpinak, mieszanka ziół.

**Produkcja:** praktykanci wytwarzają Super Griller samodzielnie w swoim warsztacie szkoleniowym.

**Przygotowanie:** kielbasę wyjąć z lodówki co najmniej 30 minut przed przyrządzeniem. Grillować na średnim ogniu lub smażyć na patelni po 7 minut z każdej strony.

**Gdzie można go zdobyć:** w czasie trwania sezonu grillowego w blisko 400 filiach Coop w niemieckiej Szwajcarii.



Więcej informacji:  
Bell.ch/supergriiler



Kielbasa ta jest czymś wyjątkowym. Tak, również dlatego, że wyśmienicie smakuje. Przede wszystkim jednak: wymyślili ją i teraz produkują praktykanci Bell. W jaki sposób powstała kielbasa, która od początku maja jest sprzedawana w 400 filiach Coop w niemieckiej Szwajcarii? Latem 2020 roku przyszli specjaliści branży mięsnej spotykają się na warsztatach w warsztacie szkoleniowym w Bazylei. Temat: Jak łączyć wysokiej jakości składniki? Do najlepszej wieprzowiny praktykanci dodają cielęcinę i mleko, pokrojony w kostkę ser i szynkę oraz odrobinę szpinaku.

I już gotowy jest pierwszy projekt smacznej kielbasy praktykantów.

Podczas kolejnych degustacji w ramach Bell Schweiz kielbasa natychmiast spotyka się z aprobatą ze strony zarówno osób zajmujących się zarządzaniem sprzedażą jak i produktem czy ze strony kierownictwa. Szybko staje się jasne, że kielbasa praktykantów jest skazana na sukces. Zaplanowano, że oferta na nią zostanie zaprezentowana podczas sezonu grillowego 2021. Będzie się nazywać Super Griller.

### Powrót do korzeni

Dla Arnauda Kauffmanna, kierownika procesu działu szynki surowej i gotowanej w Bazylei, jeszcze bardziej niż sam Super Griller liczy się inicjatywa, która się za nim kryje: od roku praktykanci z lokalizacji w Bazylei co dwa miesiące spotykają się, aby samemu rozwijać produkty. «Praktykanci na co dzień są silnie włączeni w produkcję. W trakcie naszych warsztatów mogą być kreatywni i lepiej poznać tradycyjne rzemiosło masarskie», mówi Arnaud Kauffmann, który kierował tą inicjatywą.

### Własna mała manufaktura

Niedawno Daniel Troxler, kierownik działu samoobsługowego opakowań, rozpoczął bardzo podobny projekt w lokalizacji Oensingen. Wcześniej praktykanci zajmowali się tu głównie jednym: rozbieraniem mięsa. To znaczy, że dzielili mięso na elementy. Od lutego 2021 roku przyszli asystenci branży mięsnej oraz jedna przyszła rzeźniczka codziennie wykonują wszystkie etapy procesu. Rano rozbierają mięso wieprzowe, wołowe i cielęce oraz przygotowują je do przechowywania. Następnie



## Kielbasa praktykantów natychmiast spotyka się z aprobatą podczas degustacji.

wykonują produkty gotowe do użycia: hamburgery, rolady, Cordon bleu. I realizują własne pomysły, na przykład «Ausbildungsspiessli» - szaszłyki z krojonej w kostkę karkówki i cebuli. «Praktykanci prowadzą obecnie własną niewielką manufakturę, w której przerabiają mięso od A do Z. Od całej tuszy po ładę sklepową», wyjaśnia Troxler.

Rozmawiając z Arnaudem Kaufmannem i Danielem Troxlerem, szybko można poczuć, jak entuzjastycznie są oni nastawieni do tej inicjatywy. A praktykanci też doceniają nowe możliwości. «Jesteśmy po prostu wszyscy

dumni z tego, że kielbasa, którą sami stworzyliśmy, jest sprzedawana», mówi Gian Knöpfli, specjalista ds. mięsa EFZ na drugim roku nauki w Bazylei.

### «Wykonane przez naszych praktykantów»

Etykieta «Wykonane przez naszych praktykantów» łączy teraz projekty w Bazylei i Oensingen. Etykietkę tę otrzymuje Super Griller oraz produkty stworzone przez praktykantów sprzedawane pracownikom w Oensingen. Ponadto: dochód z Super Grillera znów przyniesie korzyść praktykantom. Zostanie zainwestowany w ich wykształcenie. I kto wie, być może w finansowanym w ten sposób projekcie stworzą oni kolejną kielbasę, szaszłyka lub burgera, który będzie tak smaczny, że trafi na półki Coop. • sh



Gotowanie: już od niepamiętnych czasów wartością dodaną

# NA POCZĄTKU BYŁ OGIEN?

Między pierwszymi kawałkami mięsa smażącymi się nad ogniem a wyrafinowaną przyjemnością, jakiej dostarcza nam nowoczesna kuchnia, leży półtora miliona lat i wiele kamieni milowych. W nieodległej przeszłości również Bell Food Group uczestniczyła w tym rozwoju i dopisała kilka rozdziałów do historii sztuki kulinarnej.

Na początku był ogień? Jeśli chodzi o pierwsze próby kulinarne, niezupełnie odpowiada to prawdzie. Istnieją bowiem dowody dotyczące człowieka pierwotnego, który gotował na gorących źródłach, jeszcze zanim Homo erectus nauczył się posługiwać ogniem. Takie źródła były jednak dostępne w nielicznych miejscach.

A zatem to właśnie ogień przyniósł przełom. To wielka korzyść dla naszych przodków. Bo dzięki niemu potrawy były nie tylko bardziej strawne i trwalsze. Obok mięsa i owoców do ich menu nagle trafiło wiele niespożywanych dotychczas zwierząt i roślin.

**Za naczynia służyło to, co oferowała natura.** Za naczynia służyło to, co oferowała natura, to znaczy na przykład muszle czy skorupy strusich jaj. Człowiek epoki kamienia wytwarzał już sam pierwsze naczynia gliniane. Rewolucja nadeszła około 3000 roku p.n.e. wraz z wynalezieniem koła garncarskiego. Teraz człowiek mógł już wytwarzać naczy-

nia ceramiczne w dużych ilościach, co wyraźnie ułatwiło mu gotowanie i przechowywanie.

Także w kwestii przyprawiania potraw nasi przodkowie z epoki kamienia pokazali się z kreatywnej strony. W celu wzbogacenia smaku wykorzystywali na przykład dziki kminek czy czosnaczek. Do rozprzestrzeniania się zagranicznych przypraw wkład wkładali początkowo na podbitych przez siebie terenach Rzymianie, a następnie od pierwszego stulecia n.e. handlarze przyprawami. Ci ostatni zawieźli te upragnione przyprawy szlakami handlowymi z Dalekiego Wschodu i Indii Zachodnich do Europy.

**Restauracje najpierw wyłącznie dla mężczyzn** Podczas gdy wspólne posiłki już u wczesnego człowieka stanowiły pierwotną potrzebę, radość z jedzenia poza domem również zawdzięczamy Rzymianom. W Pompejach archeolodzy odnaleźli ślady 150 gospód - a nawet «barów szybkiej obsługi». Wstęp do nich mieli jednakże tylko mężczyźni, ponieważ malowidła ścienne przedstawiały często sceny erotyczne.

Za poprzedników nowoczesnych restauracji uchodzą tawerny i karczmy z czasów średniowiecza i renesansu. Nierzadko były one położone przy często uczęszczanych drogach

1,5 MLN LAT TEMU



Czy wiesz, że...

... ludzie w epoce kamienia początkowo, aby rozpalić ogień, byli zdani na przypadek? Na przykład uderzenie pioruna w drzewo dostarczało płonącej gałęzi lub nieco żaru.



... słowo «restauracja» pochodzi od francuskiego «se restaurer», co oznacza «odpoczywać»? Najpierw słowo «Restaurant» stosowano w odniesieniu do bulionu wzmacniającego, aż przyjęło się na określenie zajazdów.

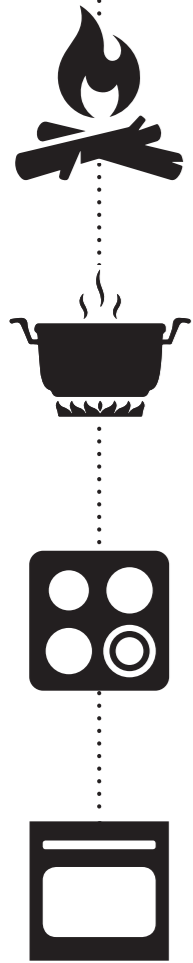
... pierwsza kuchenka elektryczna została zaprezentowana w 1893 roku na światowej wystawie w Chicago? Między innymi z uwagi na brak elektryczności w domach zdomowiła się tu dopiero w latach 30.



DZIŚ

... obecnie istnieją piekarniki z kamerą? Niekoniecznie chodzi tu o to, aby siedząc na kanapie patrzeć, jak piecze się ciasto. Piekarnik rozpoznaje potrawę i proponuje użytkownikowi odpowiedni program.





**Najstarsza prowadzona nadal restauracja znajduje się w Madrycie.**

i zapraszały podróżujących do odpoczynku. Karta dań była wyjątkowo przejrzysta: przeważnie znajdowało się w niej jedno danie dnia.

Na dobre gospody zaczęły się rozwijać, gdy w czasach Rewolucji Francuskiej we Francji zniesiono prawo cechowe dla «gastronomii», które do tamtej pory zalecało surowy podział na kuchnie oferujące zupy oraz piekarnie. Zniesienie tego przepisu pozwoliło teraz restauracjom na oferowanie gościom szerszego wachlarza potraw. I to często najwyższej jakości, ponieważ przy piecu stali kucharze, którzy wcześniej usługiwali do stołu arystokratom.

Oczywiście ta skuteczna koncepcja nie ograniczała się jedynie do Francji. Od XIX. wieku kultura restauracji rozszerzyła się na cały kontynent – początkowo dla gości o większych wymaganiach i z porządnym wypełnionym portfelem, a potem również dla zwyczajnego Europejczyka.

Poza tym: najstarsza na świecie do dziś prowadzona restauracja nie znajduje się we Francji, lecz w Hiszpanii: Restaurante Botin podejmuje gości od 1725 roku bez przerwy w tym samym miejscu – ta ciągłość zapewniła jej nawet wpis do Księgi Rekordów Guinnessa.

Dopiero nieco później, ale za to szybciej spożywanie posiłków poza domem rozwijało się w

Stanach Zjednoczonych. Z pierwszych restauracji końca XIX. wieku, które początkowo były zintegrowane z hotelami, w kolejnych dziesięcioleciach rozwijały się projekty sieci fast food, które – jak wiadomo – rozprzestrzeniły się na cały świat.

**Członkowie Bell Food Group wyznaczają trendy**  
Wróćmy jednak do Europy: pod koniec XIX. wieku pierwsi członkowie Bell Food Group zyskali prawo do współdecydowania o rozwoju kultury jedzenia. I to w szerokim zakresie: podczas gdy Samuel Bell wykorzystał postęp techniczny między innymi do tego, aby zwiększyć trwałość mięsa i tym samym zwiększył spożycie, marka Hügli w Eden miała całkiem inne podejście: powstała w 1893 roku wraz z założeniem kolonii sadowniczej przez grupę zagorzałych wegetarian w okolicach Berlina.



A zatem na długo przed tym, zanim rezygnacja ze środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego stała się trendem.

Będąc najstarszą wegetariańską marką świata, w kolejnych latach – wraz ze «Zdrową Siłą» («Gesunde Kraft») – został wprowadzony na rynek pierwszy zamiennik mięsa oraz pierwsza w Niemczech czysto roślinna margaryna bez utwardzonych tłuszczów roślinnych, substancji konserwujących i dodatków.

Jak wiele sfer życia, z uprzemysłowienia korzystała także sztuka kulinarna. Nastała epoka convenience i odpowiednio do nowego stylu życia w latach boomu gospodarczego coraz bardziej uprościła i przyspieszyła proces gotowania.

Tego, że środki spożywcze convenience pasują do świadomego odżywiania, Eisberg dowodził już od 1972 roku, wpływając tym samym później nawet na nawyki żywieniowe

całego regionu: do początku lat 90. mieszkańcy Europy Wschodniej nie byli szczególnie fanami sałat. Jako dodatek istniała co najwyżej sałata masłowa. Dzięki gotowym mieszkankom sałat i umiejętnościom przekonywania udało się firmie przekonać do świeżego chrupiącego smaku również Węgrów, Rumunów i Polaków. Dziś sałata jest produktem modnym w tym regionie, a Eisberg korzysta na rosnącym popycie i stale zwiększających się obrotach.

Jednak pomimo wszelkich nowoczesnych osiągnięć w dziedzinie żywienia: jeśli udaje nam się rozpalic grilla lub ognisko, jesteśmy tak samo zafascynowani płonącym ogniem, jak Homo erectus. • mr

Od pierwszych gospód w Pompejach poprzez tradycyjne lokale, jak na przykład Restaurante Botin w Madrycie, po amerykańskie sieci fast food, restauracje zawsze się rozwijały.

**Marka Hügli w Eden powstała w kolonii sadowniczej w okolicach Berlina.**

## Vive la différence culinaire – opinie mistrza sztuki kulinarnej

Roland Kalberer, szef kuchni w Hilcona

Gdy Daniel Humm w Nowym Jorku i Andreas Caminada w gryzońskim Fürstenu serwują już tylko i wyłącznie potrawy wegańskie i wegetariańskie, sytuację tę można porównać z kulinarnym trzęsieniem ziemi. Cały świat zainteresowany żywieniem patrzy na te dwa ośrodki najlepszej kuchni.

Pandemia wiele spraw ukierunkowuje na nowo. Dotyczy to z pewnością również uwrażliwienia na kwestie żywieniowe. To, że towarzyszą temu pozytywne koncepcje tych obu najlepszych szefów kuchni, stanowi zapewne przyjemny efekt uboczny.

Koło kulinarnego ducha czasu rzadko obracało się tak szybko jak dziś i dlatego wywiera silny wpływ na wszystkich usługodawców i przedsiębiorców w branży spożywczej i gastronomicznej.

Trendy definiujące styl zawsze na dłużej sprawdzały się na rynku. Niektóre z nich będą zauważalne nadal jeszcze za wiele lat i znów promowane jako najnowszy hit.

Kiedy nasze babki korzystały z kulinarnego otoczenia, ogrodu czy obory, nikt nie mówił o regionalności. Krótkie drogi, sezonowość i unikanie marnowania jedzenia było czymś oczywistym, a umiejętność gotowania należała do codzienności.

Zawsze, gdy chodziło o żywienie człowieka, duże znaczenie miały emocje. Od naszych przodków przy otwartym ogniu aż po ambitnych współczesnych szefów kuchni molekularnej. Niezależnie od tego, co stanowiło lub stanowi do tego zachętę, zawsze istotne znaczenie mają przyjemność i emocje. W wielu miejscach zmianie uległy jednak warunki ramowe.

Wcześniej czymś oczywistym były rozbudowane struktury hierarchiczne w hotelach, dziś duża załoga stanowi absolutny wyjątek. To właśnie tu branża convenience wiele zdołała i umożliwiła kucharzom skoncentrowanie się na innych kwestiach, takich jak obsługa klienta czy poszukiwanie nowych przyjemności.

Różnorodność kulinarna zaskakuje gości jak nigdy dotąd. Dziś każdy może być szczęśliwy tak, jak tylko chce. Czy to w alpejskiej chatce z dojrzałym serem alpejskim, smacznym chlebem i kieliszkiem moszczu. Czy to w najlepszej restauracji z kreatywnym wielodaniowym menu z butelką Grand Cru.

Ocena tych tak różnych rodzajów przyjemności jest w każdym razie dla autora niezwykle trudna. Dlatego najlepiej jedno



*«U naszych babek umiejętność gotowania należała do codzienności.»*

i drugie tego samego dnia – vive la différence culinaire! Jeśli do tego dojdą jeszcze myśli o zrównoważonym rozwoju i zdrowiu – czego więcej trzeba?

Pracownicy Bell Food Group o «gotowaniu»

# CZAS, ZAANGAŻOWANIE I DUŻO KREATYWNOŚCI

Wymarzony zawód, hobby, poszerzanie horyzontów, pasja, zwolnienie tempa czy może po prostu zło konieczne? Dla każdego gotowanie oznacza coś innego. LOOK! chce się dowiedzieć, jak to jest, i pyta pracowników, jakie znaczenie ma gotowanie w ich codziennym życiu.



**Sven Behrent**  
Pracownik IT w Bell Niemcy  
w Seevetal

«Dla mnie osobiście gotowanie znaczy bardzo wiele, najbardziej jednak lubię delektowanie się posiłkami. Dobrze ugotowane jedzenie jest dla mnie najważniejsze - może być też z dodatką. To właśnie w rodzinie potrzeba często zachowania równowagi między zdrowymi i smacznymi posiłkami. Wtedy szczególnie pomocna jest kreatywność. Plan uwzględnia też regularnie nowe przepisy. Jeśli gotujemy sami, zawsze znajdziemy dobry kompromis, który każdemu będzie smakować. W dobie przepisów online i najnowocześniejszych pomocy kuchennych nie ma potraw, których wykonania nie można by się podjąć.

Mój mały sekret: dodając czosnek i świeże zioła, można poprawić każde najprostsze danie i uczynić z niego coś szczególnego, np. ossobuco alla milanese.»



**Andreas Schönbauer**  
Dział Rozwoju Gotowych Produktów Mrożonych  
w Eisberg Austria w Marchtrenk

«Gotowanie to moja pasja. To dla mnie dostęp do najróżniejszych kultur i krajów świata: Indii z curry, Izraela z kuchnią lewantyńską, Afryki z «braai» czy Peru z ceviche.

Po stresującym dniu pracy gotowanie znów mnie uspokaja. Świeże warzywa na patelnię, do tego trochę mięsa lub ryby, krótko podsmażyć i nieco doprawić, a potem kolacja we dwoje.

Mój osobisty mały sekret dotyczący kuchni: w domu ograniczam ilość przypraw do minimum. Dzięki dodaniu soli, pieprzu i świeżych ziół ugotowane jedzenie będzie idealne.»



**Francesco Poerio**  
Marketing Manager Food Industry  
w Hügli w Steinach

«Nie ma jak dobre i zdrowe jedzenie! Dlatego gotowanie dla nas jako rodziny jest bardzo ważne. Gotowanie celebруем przede wszystkim podczas weekendów. Już w ciągu tygodnia zastanawiamy się, czego moglibyśmy spróbować w weekend. Wtedy wyczarowujemy na talerzu nie tylko dla nas, lecz także dla naszych gości, potrawy z najróżniejszych regionów świata.

Każda kuchnia tego świata ma swój urok. U nas regularnie serwujemy dania indyjskie i azjatyckie, a ponieważ jestem Włochem, od czasu do czasu talerz spaghetti z najróżniejszymi sosami. Latem fantazyjne przepisy na burgery z grilla. Najważniejsze jest dobre przygotowanie. Zaczyna się ono od wyboru przepisu, a kończy wraz z przyszykowaniem składników. Poza tym nie ma jak świeże zioła!»



**René Hunkeler**  
Szef restauracji dla pracowników i Lingerie  
w Bell Szwajcaria w Zell

«Gotowanie oznacza dla mnie bardzo wiele! Gotując, można wyrazić harmonię, piękno, magię, humor, prowokację i kulturę oraz uszczęśliwić innych, podarowując im przyjemność pozostawiającą trwałe ślady. Moje myśli właściwie nieustannie krążą wokół kulinariów: poznawanie nowych smaków, degustowanie, kosztowanie i kreowanie - stałe poszerzanie kulinarnych horyzontów. W moim zawodzie do codziennych wyzwań należy optymalne łączenie różnych aromatów, aby gościom zaserwować wyważone i harmonijne danie.

Kreatywność w kuchni oznacza dla mnie zwolnienie tempa; dobre jedzenie wymaga czasu i zaangażowania. Wymaga również najlepszych jakościowo produktów spożywczych. Na istotne sprawy w życiu powinniśmy poświęcać czas - a do nich należy według mnie wysokiej jakości żywność i dobre jedzenie.»



**Christina Steiner**  
Pracownik Działu Kalkulacji w zakładzie  
Bell Szwajcaria w Oensingen

«Wykwalifikowana kucharka nigdy tak na prawdę nie uwolni się od swojego zawodu. Towarzyszy on jej w codziennym życiu i nieustannie wpływa na sposób postrzegania spraw związanych z żywieniem. Od kiedy zawodowo nie stoję już przy kuchni, coraz więcej serca wkładam w przygotowywanie posiłków w domu. Sprawia mi przyjemność to, że sięgam po dawne umiejętności i za każdym razem znów czuję się zaskoczona, gdy finalnie widzę przed sobą zawieszisty sos béarnaise czy idealnie flambiowaną beżę.

W naszej własnej małej rzeźni mam możliwość realizować się w nowych kreacjach wędliniarskich. W ten sposób, od własnej kiełbasy Walliser Hauswurst poprzez pasztety aż po zwykłą pieczoną kiełbasę, powstają nowe pomysły i najróżniejsze składniki na codzienną kolację.

Aby urozmaicić nieco codzienne życie, stale poszukuję inspiracji. Każdy z nas ma gdzieś zakurzoną książkę kucharską. Kryje ona wiele pomysłów, które zapewnią nam większą różnorodność.»

**«Wykwalifikowana kucharka nigdy tak na prawdę nie uwolni się od swojego zawodu.»**

Powrót do źródeł z Bell Food Group

# Po to odkryto ogień

Wspólne przebywanie przy trzaskających płomieniach to pierwotna potrzeba, od ponad miliona lat dziedziczona z pokolenia na pokolenie. Nie ma przy tym znaczenia, czy gromadzimy się wokół purystycznego paleniska czy przy nowoczesnym grillu gazowym. Ogień posiada w każdym przypadku nieodpartą siłę przyciągania.

**Trend do kupowania dobrej jakości grilli i innowacyjnego wyposażenia utrzymuje się.**

Grille są już odpylone, ruszty wyczyszczone, a nowy cyfrowy termometr do grilla wyświetla w sposób niezawodny pierwsze temperatury wewnętrzne mięsa. Krótko mówiąc: sezon grillowy już nadszedł i znów zaskakuje różnymi letnimi smażonymi nowościami.

Jeśli chodzi o produkty na grilla oraz dodatki, członkowie Bell Food Group wpadli na kolejny pomysł. Czy to trochę na drewnie cedrowym, smaczne sałatki, kiełbaski wegańskie czy orzeźwiająca mrożona herbata – dzięki różnorodnym nowościom nic nie stoi już na przeszkodzie, aby spędzać pełne przyjemności godziny w domu i w lokalach gastronomicznych. W kwestii przygotowania trend do wyposażania się w wysokiej jakości grille z innowacyjnym sprzętem został utrzymany. I tak asortyment BBQ w dobrych sklepach, od grilli balkonowych po smokery oraz od strzykawki do marynaty po kamień do pizzy, wypełnia całe działy.

Dzięki temu można oczywiście przyrządzać wiele wyrafinowanych kracji grillowych. Ale czy nie można też o wiele prościej?

Nie tylko Bell w Szwajcarii swoim nowym spotem reklamowym podąża za fascynacją ogniem. Dla coraz liczniejszych fanów grillowania oznacza to «powrót do korzeni», a korzenie te odnajdujemy w epoce kamienia łupanego, kiedy człowiek w swojej jaskini rozpałał pierwszy ogień.

«Caveman Style» – tak nazywa się ta metoda, w przypadku której składniki kładzie się nie na ruszcie, lecz bezpośrednio na żarze. LOOK! chciał się dowiedzieć, czy rzeczywiście to działa, i wykonał samodzielny test. • *mr*



## Menu jaskiniowca

Dla 4 osób

**Danie główne:**

**Stek z warzywami**

2 grube steki wołowe (po ok. 400 g)  
8 ziemniaków (w folii aluminiowej)  
4 duże cebule (nieobrane)  
4 czerwone papryki bananowe  
Pęczek cebulki siedmiolatki  
sól i pieprz

**Sposób przygotowania:**

Na palenisku rozpałać węgiel drzewny (lepiej za dużo niż za mało). Potrzebny jest długo utrzymujący się żar.

Kiedy węgiel jest już rozżarzony, na obrzeżach żaru ułożyć ziemniaki. Popiół w środku nieco zdmuchnąć i umieścić mięso o temperaturze pokojowej bezpośrednio na żarze. Nie ma obawy, nic się nie spali. Steki podpiekać na żarze z każdej strony przez około 5 minut, a następnie na chwilę przełożyć na talerz.

Teraz ułożyć warzywa jedno na drugim: ziemniaki zawinięte w folię i cebule bezpośrednio na żarze, a paprykę i cebulkę siedmiolatkę na nich. Steki pozostawić na pierzynie z warzyw, aż będą średnio-krwiste. W zależności od grubości mięsa może to trwać 35 minut lub dłużej.

Stopień wysmażenia steka – mamy nadzieję, że człowiek epoki kamienia łupanego nam to wybaczy – najlepiej sprawdza się za pomocą termometru do mięsa. Temperatura w środku powinna wynosić 55°C.

Puryści mogą też zbadać stopień wysmażenia mięsa w następujący sposób: złączyć kciuk z palcem środkowym jednej ręki. Mięso powinno posiadać ten sam stopień miękkości, co kłęb kciuka w tej pozycji.

**Deser:**  
**Ananas z ognia**

1 ananas  
szczypta pieprzu seczuańskiego  
4 kulki lodów waniliowych lub odrobina kremu waniliowego

**Sposób przygotowania**

Ananasa umieścić na 20 do 30 minut bezpośrednio w żarze i od czasu do czasu przewracać, aż ze wszystkich stron będzie lekko przypieczony. Następnie pozostawić na krótko do ostygnięcia, usunąć głąb i pokroić w plastry. Po dwa plastry posypać szczyptą pieprzu seczuańskiego i ozdobić kulką lodów waniliowych lub odrobiną kremu waniliowego oraz ewentualnie kilkoma jagodami.



**Wskazówka:** W metodzie jaskiniowej alternatywnie można używać również suchego prawdziwego drewna. Ze względu na zawartość substancji wiążących brykiety do grilla są nieodpowiednie.



Reklama w szczególnych warunkach

**Właściwie ...  
jednak się da**

Zazwyczaj redaktorzy starają się unikać powtórzeń. Jednak szczególne okoliczności wymagają szczególnych środków. I z taką szczególną okolicznością mamy tu do czynienia ... można by powiedzieć z tak skomplikowaną okolicznością. W ekstremalnie trudnych warunkach powstał bowiem tej wiosny nowy spot telewizyjny dla potrzeb kampanii BBQ Bell w Szwajcarii pod hasłem «Po to został odkryty ogień».

Właściwie – i tu dotarliśmy do jednego z tych powtórzeń, bez którego sobie nie poradzimy – spot ten miał być gotowy już na sezon grillowy 2020. Wtedy jednak pojawił się koronawirus – obiecujemy, że to słowo pojawi się tu tylko jeden raz – i wszystkie plany wyrzucił do

kosza. Odwołane loty, zamknięte granice, miejsce kręcenia w Słowenii nagle nieosiągalne.

To może jesienią, myśleli odpowiedzialni z Działu Marketingu, Davide Elia i Nicole Schaad. Właściwie do tego czasu sytuacja powinna się już unormować. Właściwie! Wszyscy wiemy, że tak się nie stało.

Tej wiosny powinno się jednak już udać. Na miejsce realizacji wybrano Polskę, ponieważ tam producent miał już dobre doświadczenia w warunkach pandemii a incydenty należały do rzadkości.

Jednak wszystko potoczyło się inaczej: liczby znów zaczęły rosnać, a na krótko przed rozpoczęciem produkcji w Polsce znów wprowadzono pełny lockdown. Na szczęście bardzo doświadczony zespół miał w kieszeni dla każdego scenariusza plan B.

I tak plan alternatywny skierował wielu, którzy właściwie powinni byli być na miejscu, do pracy zdalnej do domów, skąd towarzyszyli nagraniom drogą wideokonferencji. To nie takie proste, przy monitorze laptopa oceniać sceny czy stylizacje aktorów i przekazywać propozycje zmian przez telefon.

Kolejne wyzwanie: długie przerwy przeznaczone na wprowadzanie zmian, w czasie których właściwie powinno się być na planie, gdzie zawsze jest coś do zrobienia.

Zamiast tego siedzi się przy własnym biurku i czeka na to, aż będzie można dalej działać – w tym przypadku często również nocami, gdy oczy mają całkiem inne plany niż wpatrywanie się w ekran.

Dla znacznie zredukowanego zespołu w Polsce zadanie to też było czymś dalekim od normalności. Noszenie maseczki, pomiar temperatury, zasady zachowania odległości i zawsze jedynie ograniczona liczba osób w zespole. Wymagało to ogromnego talentu improwizacji.

Wszystkich tych okoliczności i dystansu, warunków towarzyszących twórcom przy pracy nie widać podczas kręcenia spota. Wręcz przeciwnie: opowiada on o byciu razem, zwykłych radościach i ogniu, który wszystkich łączy.

Nieco zaskoczona własnymi wnioskami, mówi Nicole Schaad, kierownik Działu Marketingu: «Tak też się da!» Jednak następnym razem wszyscy woleliby znów pracować na żywo. • mr

**Nocą oczy mają inne plany niż wpatrywanie się w monitor.**

Wynik realizacji zdjęć w wyjątkowych warunkach można obejrzeć na stronie: <https://www.youtube.com/watch?v=k8qbNsZ3BDQ>



## Nowości na czas przy ogniu

### Bell Francja Międzynarodowy BBQ-Mix

Premiera we Francji: po raz pierwszy Bell proponuje kielbaski na grilla, które nie należą do rodziny klasyków «Diot». Koledzy zainspirowali się kuchnią międzynarodową i stworzyli smaki «Chorizo», «Tandoori» i «Räucherzwiebeln». W letniej loterii towarzyszącej wprowadzaniu nowości czekają nagrody, takie jak elektryczne rowery czy minigłośniki w kształcie kielbasy.



### Bell Szwajcaria Kurczak i tróć z nutą cedru

Z pomocą drewna cedrowego można powoli przygotować delikatne grillowane mięso o wyjątkowym aromacie. Te pozytywne właściwości Bell Szwajcaria wykorzystuje w nowościach BBQ «Pierś kurczaka we wrapie z drewna cedrowego» i «Tróć na drewnie cedrowym». Oba te specjalności są przyprawione – kurczak czerwonym curry, tróć koperkiem i musztardą – i można je kłaść bezpośrednio z drewnem na ruszcie grilla. Ponownie w asortymencie: duży wybór smacznych kreacji burgerowych, szaszłykowych, z kielbasą i wolno gotowanych.



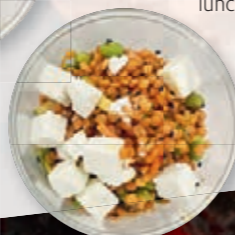
### Bell Polska Specjalność BBQ o dużej zawartości mięsa

Nowość z polskiej rodziny Bell-BBQ ma swoje korzenie w mieście Głogów Małopolski na Podkarpaciu: dlatego kielbasa grillowa z delikatnej szynki wieprzowej z UE nazywa się «Głogowska». Ma ona wysoką zawartość mięsa, tzn. 94%. Także ulubione bestsellery «Podwawelska» oraz «Śląska» w Bell w Polsce znów uczestniczą w tym sezonie grillowym.



### Eisberg Austria Letnie kreacje sałatkowe

Do swoich nowych modnych letnich sałatek «Quinoa i Mango z Tofu Chili» oraz «Czerwona soczewica z serem feta» Eisberg Austria sięgnęła do listy trików Superfood. Bo obok dodatków, które zdradzają już same nazwy, oba rodzaje zawierają między innymi edamame. Jest to zielona soja, znana jako bomba proteinowa. Obie te nowości, które od czerwca są dostępne w austriackim handlu, doskonale nadają się na przystawki grillowe, ale także na posiłek podczas przerwy na lunch.



### Stein's Best Nowość – wysokiej jakości Rub

Marka Hügli Stein's Best zaopatruje swoich klientów z branży gastronomicznej w tym sezonie grillowym w trzy nowe fantazyjne Ruby. Podczas gdy «Fish & Seafood Rub» dodaje, zwłaszcza wszelkim owocom morza, wytrawnego aromatu, «Smokey-Barbecue-Gewürz» (przyprawa Smokey-Barbecue) i «Zitronenpfeffer» (pieprz cytrynowy) nadają się również do mięsa wołowego, wieprzowego i drobiu oraz do warzyw. Są wyjątkowe dzięki wysokiej zawartości przypraw i ziół oraz niskiej zawartości soli. Te nowości powstały w trakcie wprowadzania zmian i modernizacji całego działu przypraw Hügli.



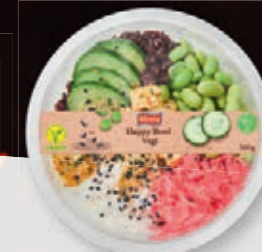
### The Green Mountain Wegańskie Kielbaski Grillowe Trio

Dobre wiadomości dla wszystkich fanów kielbasek grillowych, którzy czasami chętnie rezygnują z mięsa: The Green Mountain stworzyła «Nationalwurst», «Bauernbratwurstalternative» i «Bratwurstalternative – nach Ostschweizer Art» – trzy wegańskie warianty, które nie muszą się obawiać porównania z oryginałem. Od wiosny to trio jest już dostępne w Szwajcarii, a wkrótce będzie je można kupić także w Niemczech.



### Hilcona Rezygnacja z mięsa – zyskana przyjemność

Nowe «Hilcona Happy Bowl Vegi» nie tylko cieszą wzrok i zapewniają szczęśliwe chwile podczas grillowania. Obok tofu i ryżu czarnego venere trzy rodzaje warzyw czynią tę sałatkę modną wegetariańską przekąską. A propos tofu: od kwietnia Hilcona po raz pierwszy posiada w asortymencie pod tą marką ten wegański specjal również dla bezpośredniego konsumenta. Tofu, które doskonale nadaje się do grillowania, jest wyprodukowane w 100 procentach ze szwajcarskiego ziarna soi bio. I nie może też zabraknąć prawdziwego klasika: Twoją ulubioną sałatkę ziemniaczaną Hilcona oferuje teraz także w większych 340-gramowych pojemnikach – doskonała ilość do dzielenia.



### Vogeley Herbaty lodowe – orzeźwiająco inne

Dzięki nowemu asortymentowi herbat lodowych Vogeley, marki firmy Hügli, lokale gastronomiczne mogą teraz oferować swoim gościom domową herbatę mrożoną. Herbaty «Alpenkräuter» (zioła alpejskie), «Ananas-Hibiskus» (ananas z hibiskusem) oraz «Zitrone-Pfefferminze» (cytryna z mięętą pieprzową) zawiązują swój wspaniały smak naturalnym aromatami oraz innym dodatkiem, takim jak ekstrakt z zielonej herbaty. Idealny napój orzeźwiający – nie tylko do ogródka grillowego.



# Jubileusze

LOOK! gratuluje wszystkim obchodzącym swój jubileusz w okresie od czerwca do sierpnia 2021 roku

## Bell Szwajcaria

### 20 lat pracy

**Alhagie Camara**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Thi Tuyen Huynh**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Alhagie Camara**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Bakary Konate**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Peter Lang**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Albert Mirakaj**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Philippe Perrier**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Cheseaux  
**Bertrand Schmitt**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Angélique Morard**, 11 czerwca, Bell Schweiz, Cher-Mignon  
**Ernst Bachmann**, 27 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Philippe Ritt**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Nuriye Jasiqi**, 16 lipca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Frédéric Mantovani**, 16 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**David Teetz**, 23 lipca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Virginie Beck**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Yannick Roulet**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Stefan Sieber**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Olivier Sifferlen**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Martin Studer-Melliger**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Nadja Hansen**, 13 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Veprim Haxhijolli**, 19 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Elisabeth Nussbaum**, 20 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Boonyoen Bichsel-Jan-ob**, 27 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

### 25 lat pracy

**Pascale Dietsch**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Saththiyathan Sivanthasantharam**, 3 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Krist Shala**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Patrick Wandres**, 11 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Andree Bert. Bayoro**, 15 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Irena Beslic**, 15 lipca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Andreas Henzer**, 22 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Skender Ransi**, 29 lipca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Slobodan Petrović**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Fatma Aslan**, 5 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Ahmet Polat**, 19 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### 30 lat pracy

**Caroline Blättler**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Beat Lustenberger**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Rene Schmutz**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Joseph Steinle**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Dominique Devidal**, 3 czerwca, Bell Szwajcaria, Cheseaux  
**Hugues Schmitt**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Denis Sontag**, 15 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Felix Zeller**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Gossau  
**Michel Laboureux**, 12 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### 35 lat pracy

**Urs Uebelhard**, 2 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Pierre Ingelsberger**, 16 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Joelle Adam**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Brigitte Braun**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Antonio Novoa Caride**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Cher-Mignon  
**Bruno Tschamber**, 4 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### 40 lat pracy

**Peter Niederberger**, 2 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Pascal Giazzi**, 3 sierpnia, Bell Szwajcaria, Cheseaux

### 45 lat pracy

**Cyrille Bagnoud**, 7 czerwca, Bell Szwajcaria, Cher-Mignon  
**Siegfried Lötscher**, 12 lipca, Bell Szwajcaria, Cher-Mignon  
**Edith Ritter**, 24 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### Emerytura

**Régine Hoferlin**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Nicoletta Lisi**, 31 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Rémi Hennes**, 31 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Ruedi Riedweg**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Danielle Lauffenburger**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### Wcześniejsza emerytura

**Martin Boschung**, 31 maja, Bell Szwajcaria, Bazylea (*uzupełnienie*)  
**Miradije Beluli**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Yves-Alain Rey**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Mario Schaad**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**José Manuel Da Silva Lopes**, 31 lipca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Brigitte Bättig**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Daniel Grand**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Alfred Helbling**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Elisabeth Nussbaum**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell

### Odeszli

**Hansrudolf Meier**, 10 kwietnia, Bell, Oensingen

## Bell International

### 20 lat pracy

**Samantha Gourdol-Gerin**, 5 czerwca, Bell Francja, Teilhède  
**Patrice France**, 2 lipca, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise  
**Nicole Dzsida**, 16 lipca, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Herve Gaspard**, 16 lipca, Bell Francja, Teilhède  
**Delphine Mournetas Cecchet**, 6 sierpnia, Bell Francja, Teilhède  
**Renaud Paquet**, 13 sierpnia, Bell Francja, Teilhède

### 25 lat pracy

**Isabelle Esteves Fernandes**, 5 czerwca, Bell Francja, Teilhède  
**Gudrun Haase**, 24 lipca, Bell Niemcy, Edewecht  
**Christelle Blanchard**, 25 lipca, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise  
**Halina Michniak**, 5 lipca, Bell Polska, Niepołomice

### 30 lat pracy

**Manuela Tress**, 13 sierpnia, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Joachim Feldkamp**, 26 sierpnia, Bell Niemcy, Edewecht  
**Paulo Pires Amaro**, 26 sierpnia, Bell Francja, Teilhède

### 35 lat pracy

**Brigitte Loth**, 14 lipca, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Stefan Faschang**, 4 sierpnia, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Manfred Fischer**, 25 sierpnia, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

### Odeszli

**Gabor Orsos**, 6 maja, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

## Convenience

### 20 lat pracy

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

Aktualne oferty pracy są dostępne na stronie: [bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

**25 lat pracy****Jarmila Dědková**, 1 kwietnia, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (*uzupełnienie*)**Jana Sovová**, 1 sierpnia, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (*uzupełnienie*)**Gary Butterfield**, 25 maja, Huegli UK Ltd., Redditch (*uzupełnienie*)**Jose Carlos Fernandes Pereira**, 1 czerwca, Hilcona AG, Schaan**Joachim Hins**, 1 czerwca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Jaime Alves Carneiro**, 5 czerwca, Eisberg AG, Dällikon**Pius Rüegg**, 10 czerwca, Eisberg AG, Dällikon**Mathias Grossmann**, 13 czerwca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Thomas Friedli**, 15 czerwca, Hilcona AG, Schaan**Donna Maria Bertschinger**, 24 czerwca, Eisberg AG, Dällikon**Ivan Beeler**, 1 lipca, Hilcona AG, Schaan**Maria Fernanda Cardoso de Almeida Alves**, 1 lipca, Eisberg AG, Dällikon**Juergen Huber**, 1 lipca, Hilcona AG, Schaan**Helmut Sohm**, 15 lipca, Hilcona AG, Schaan**Olga Fleiner**, 22 lipca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Sengül Tekin**, 22 lipca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Helene Widiger**, 22 lipca, HFC GmbH, Bad Wünnenberg**Isabella Dujmovic**, 29 lipca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Markus Hanselmann**, 1 sierpnia, Hilcona AG, Schaan**Sonja Naescher**, 2 sierpnia, Hilcona AG, Schaan**Markus Gehli**, 12 sierpnia, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Valerius Weiss**, 29 sierpnia, HFC GmbH, Bad Wünnenberg**30 lat pracy****Duarte Camilo Guerra Carvalho**, 1 czerwca, Hilcona AG, Salez**Frank Wiedemann**, 1 czerwca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Dragan Leiler**, 4 czerwca, Hilcona AG, Schaan**Stefan Dieng**, 1 sierpnia, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**35 lat pracy****Antonio Lado Barrio**, 7 czerwca, Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, 1 lipca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Peter Raupp**, 21 sierpnia, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**40 lat pracy****Guenter Ender**, 1 sierpnia, Hilcona AG, Schaan**Emerytura****Michael Skribek**, 31 marca, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell (*uzupełnienie*)**Obdulia Vidal Santos**, 30 czerwca, Hilcona AG, Schaan**Navaratnam Thirukeswaran**, 30 czerwca, Eisberg AG, Dällikon**Sinnarasa Kathirgamu**, 31 lipca, Eisberg AG, Dällikon**Ismail Parlak**, 31 sierpnia, Eisberg AG, Dällikon**José De Matos Veiga**, 31 sierpnia, Eisberg AG, Dällikon**Jaime Alves Carneiro**, 31 sierpnia, Eisberg AG, Dällikon**Wcześniejsza emerytura****Gabriele Neubauer**, 31 sierpnia, Hilcona AG, Schaan**Odeszli****Marcela Chvátlová**, 24 stycznia, Hügli Food s.r.o., Zásmyky**Elmar Kienzle**, 2 kwietnia, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Tezcan Yolcu**, 15 maja, Hilcona AG, Schaan**PYTANIE KONKURSOWE****Wygraj kosz podarunkowy  
Bell Food Group**

*Nieważne czy pasjonuje Cię stanie w kuchni czy gotowanie to dla Ciebie po prostu przygotowywanie posiłków: pełna lodówka nigdy nie zaszkodzi. Przy odrobinie szczęścia już wkrótce będziesz mógł/mogła wypełnić swoją lodówkę licznymi produktami z całej Bell Food Group.*



**Pytanie konkursowe:**  
Jak nazywa się nowa kiełbasa grillowa Bell Szwajcaria, stworzona przez praktykantów?

**Nagrody**

1 kosz podarunkowy z produktami z całej Bell Food Group o wartości 400,00 euro

10 bonów towarowych na zakupy w lokalnym supermarkecie o wartości 30,00 euro

Zgłoszenia przyjmowane są do 15 października 2021 roku

Rozwiązanie wraz ze swoim imieniem i nazwiskiem, miejscem pracy oraz nazwą/nazwiskiem pracodawcy wyslij na adres [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).

Zwycięzców wylosujemy spośród nadesłanych prawidłowych odpowiedzi. Jedna osoba może wysłać wyłącznie jedną odpowiedź.

Zwycięzcy zostaną poinformowani o wygranej osobiście. W sprawie losowania nie będziemy prowadzić korespondencji ani udzielać informacji telefonicznych.

Jak Bell Food Group przeciwdziała stratom żywności

# RECYKLING ZAMIAST WYRZUCANIA

Bell Food Group przetwarza żywność, o ile to możliwe, bez strat. To, co jednak pozostaje i nie nadaje się już do spożycia przez człowieka, jest poddawane recyklingowi. Jest to opłacalne – zarówno ze względów ekonomicznych, jak i z punktu widzenia ochrony środowiska.

Wyrzucić marchew, jajka czy przesuszoną szynkę? To, że nie należy tego robić, wie każdy. Dla Bell Food Group też jest oczywiste: «Niczego nie wyrzucamy. Nadrzędnym celem jest zapobieganie powstawaniu jakichkolwiek strat», wyjaśnia Roger Peier, kierownik projektu zrównoważonego rozwoju. «Są ich dwa rodzaje. Z jednej strony są to straty pochodzące

z podstawowych produktów, potocznie zwane także <food waste>. Jest to gotowe do spożycia jedzenie, które nie zostaje skonsumowane. Na przykład resztki z obiadu, które trafiają do kosza na śmieci.» Druga kategoria, straty dotyczące produktów ubocznych, nie dotyczy gotowej żywności. Powstają one najczęściej na wcześniejszych etapach produkcji. Powstawa-



nie takich strat towarzyszy na przykład przyrządzaniu potraw (obierki) czy krojeniu (skrawki lub ścinki). Jak jednak należy przeciwdziałać tym stratom?

«Zasadniczo dbamy o to, aby surowce były przez nas przetwarzane w jak najbardziej ekonomiczny sposób, i tam, gdzie to konieczne, optymalizujemy procesy», wyjaśnia Roger Peier. «Umożliwia to obniżenie kosztów i równocześnie chroni środowisko.» Pewne straty są jednak nie do uniknięcia, na przykład z uwagi na stan techniki. W tym miejscu mówimy o odpadach resztkowych.

«Odpady te najlepiej jak to możliwe przetwarzamy dalej», mówi Peier. Ale uwaga: Recykling recyklingowi nierówny! Lepiej na przykład przetwarzać resztki zwierzęce czy odpady powstałe podczas przyrządzania potraw na pożywienie dla zwierząt, zamiast poddawać je fermentacji czy kompostować. Kaskada wykorzystania pokazuje, jaki rodzaj przetwarzania preferuje Bell Food Group z punktu widzenia ochrony środowiska. «Nie zawsze jest jednak możliwe czy uzasadnione przetwarzanie surowców na wyższym poziomie», wyjaśnia Roger Peier. Zależy to między innymi od infrastruktury w zakładzie lub od przepisów prawnych. Wołowy rdzeń kręgowy na przykład należy zgodnie z przepisami prawa spalić. • sh

## PASZA DLA ZWIERZĄT ZAMIAST BIOGAZU

Dzięki systemowi Top-Excellence, zwanemu TopX, Bell Food Group ulepsza procesy w całej grupie, minimalizując w ten sposób systematycznie także straty surowców organicznych. Celem TopX jest również to, aby resztki były przetwarzane na produkty o wyższej wartości. To znaczy, że w kaskadzie przetwarzania przeskoczą one o jeden poziom wyżej. Odpady ze skrzydeł i z udźców, powstające podczas produkcji kurcząt w Bell Szwajcaria, będą przetwarzane na pożywienie dla zwierząt zamiast na biogaz.

## ZNACZNA REDUKCJA STRAT SZYNKI

Bell Szwajcaria w Bazylei udało się zoptymalizować proces. Mamy tu do czynienia z odpadami przy krojeniu szynki gotowanej. Dzięki ukierunkowanym działaniom, takim jak łagodne gotowanie, od 2018 roku udało się zredukować ilość skrawków w przypadku szynki Gran Gusto o niemal 50%. Bell Niemcy wyraźnie zredukowała straty w przypadku hiszpańskiej szynki surowej dzięki zoptymalizowaniu noży i dostosowaniu temperatury krojenia.

## DAROWIZNY DLA OSÓB W POTRZEBIE

Pomimo bardzo dobrego zarządzania produkcją czasami zdarza się wyprodukować za dużo. Dlatego Eisberg, Hilcona, Hügli i Bell przekazują idealne pod względem jakości towary, które nie mogą zostać sprzedane. Organizacje, takie jak Tischlein deck dich [«Stoliczku nakryj się»] (Szwajcaria, Liechtenstein) czy Tafel [«Stół»] (Niemcy) rozdzielają następnie żywność wśród osób żyjących w ubóstwie. Szereg zakładów Bell Food Group przekazuje też pozostałe towary do własnych sklepów.

## OGRZEWANIE SAŁATĄ

W Dällikon Eisberg Szwajcaria pozyskuje energię z odpadów powstających przy przyrządzaniu potraw z sałaty. Pozostałości z przetwarzania sałaty są przetwarzane w procesie fermentacji na biogaz. Gaz jest wykorzystywany we własnej elektrowni blokowej, prąd jako energia odnawialna przekazywany

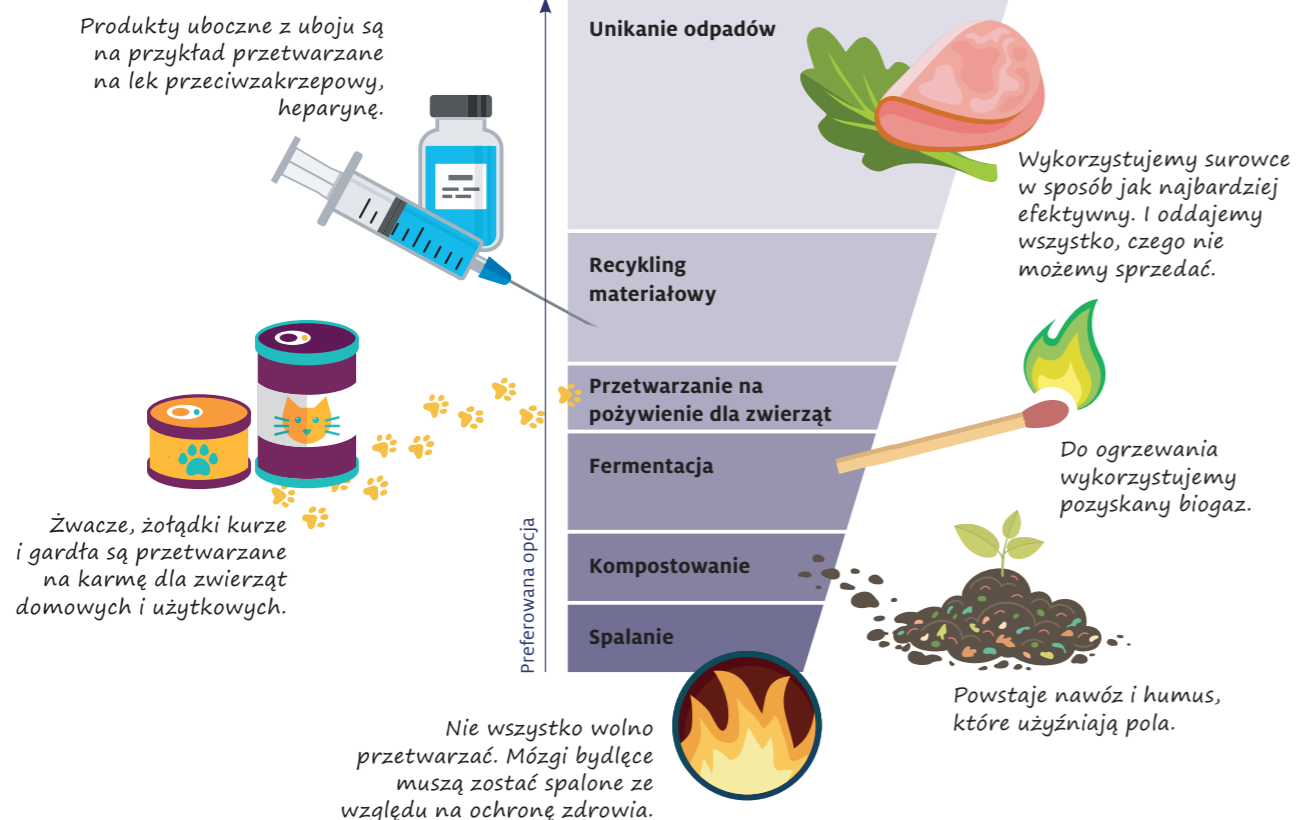
## Energia ciepła z odpadów pochodzących z przetwarzania sałaty.

jest do sieci, a energia ciepła wykorzystywana w procesach wewnętrznych. Odpady z przetwarzania sałaty są także przetwarzane na gaz w następujących zakładach produkcyjnych Bell Food Group: Dänikon i Villigen (Eisberg Szwajcaria), Essert-sous-Champvent (Sylvain & Co), Gyál (Eisberg Węgry), Schaan i Orbe (Hilcona). Odpady pochodzące z przetwarzania sałaty Hilcona dostarcza ponadto do producentów pasz, tj. do zakładów w Landquart, Schaan i Orbe.

## SKÓRA I BIODIESEL Z PRODUKTÓW UBOCZNYCH Z UBOJU

Centravo AG, wspólne przedsiębiorstwo szwajcarskiej branży mięsnej, w którym Bell Szwajcaria również posiada udziały, umożliwia zrównoważony recykling produktów ubocznych z uboju. Dzięki Centravo produkty odpadowe wołowe i wieprzowe mogą być przetwarzane dalej na inne produkty o wysokiej jakości. Firmy trzecie produkują z nich między innymi lek przeciwzakrzepowy heparynę, wysokiej jakości wyroby skórzanego czy paliwo biodiesel.

## Kaskada przetwarzania





## Doskonałe szynki surowe

# Złota wiosna dla Bell Niemcy

*W ramach kontroli jakości przeprowadzanej przez Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft Bell Deutschland otrzymała złoty medal za wszystkie zgłoszone produkty z surowej szynki. To nie zdarzyło się nigdy wcześniej i jest dobrym znakiem tego, że skupienie się na surowej szynce staje się dostrzegalne również w jakości produktu.*

Międzynarodowe badanie jakości przeprowadzane przez Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) dla szynki i kiełbasy jest największym wydarzeniem branży. Wszyscy liczący się niemieccy producenci gorączkowo wyczekują odbywającego się co roku badania (lub drżą przed nim).

Zgodnie ze stworzonym przez siebie pięciopunktowym schematem DLG ocenia szereg kryteriów. W centrum znajdują się kryteria sensoryczne, takie jak zapach, smak czy wygląd, które są anonimowo oceniane

**«To ogromne uznanie dla jakości naszych produktów.»**

przez uznanych ekspertów ze świata nauki i praktyki. Oddzielnie kontrolowane są ponadto również opakowanie i deklaracja oraz przeprowadzone analizy laboratoryjne dla testów chemicznych i mikrobiologicznych. Tak upragnione złote odznaczenie jest przyznawane wyłącznie produktom spełniającym wszystkie warunki testu.

Złote odznaczenie otrzymała w tym roku również Bell Niemcy, i to za każdy spośród 47 zgłoszonych produktów z szynki. Bell Niemcy zgłosiła różne szynki surowe



z Niemiec oraz szynkę serrano z zakładów produkcyjnych Bell Hiszpania w kategoriach «Plasterkowane», «W kawałku» i «Krojone w kostkę». Przedsiębiorstwu udawało się wprawdzie również w przeszłości niejednokrotnie wygrywać dzięki ponadprzeciętnie dobrej jakości produktu. Pokazuje to zwłaszcza nagroda za wieloletnią jakość, przyznana obecnie Bell Niemcy już po raz szósty z rzędu. Złoty medal dla wszystkich zgłoszonych produktów to już jest jednak ewenement. Dostrzega to także Stephan Holst, Dyrektor ds. marketingu Bell Niemcy: «To w istocie

wyjątkowe i wielkie uznanie dla jakości produktu.» Deszcz złotych medali świadczy nie tylko o wyjątkowym uznaniu, lecz przede wszystkim jest argumentem marketingowym. Badanie jakości DLG ma w Niemczech długą tradycję i cieszy się wysoką wiarygodnością. «Wielu sprzedawców detalicznych żąda od swoich dostawców, aby produkty zgłaszali do kontroli jakości», wyjaśnia Stephan Holst. Dla Bell Niemcy badanie jakości DLG było zatem złotym preludium do deszczowej wiosny. • fv