

LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

02 2021

***La început
a fost focul?***

**BELL
FOOD
GROUP**





Rezumat

Din companie

- 4 Multă dedicație, mândrie și o tradiție puternică**
Interviu cu președintele consiliului de administrație Joos Sutter
- 8 Progrese pe toate planurile**
Primele întreprinderi celebrează progresele înregistrate în cadrul TopX

Privire de ansamblu

- 10 Bioplastic, hârtie, fără ambalaj? Digital!**
Astfel va fi livrată revista LOOK! în viitor

Munca la Bell Food Group

- 12 «Suntem mândri de faptul că oamenii umpără cârnații produși de noi»**
Ce spun specialiștii în carmangerie în devenire

Articol de prima pagină

- 14 La început a fost focul?**
Gătitul: o experiență îmbogățitoare, încă din timpuri străvechi

Oamenii fac diferența

- 18 Timp, dedicație și multă creativitate**
Angajații Bell Food Group dezbat tema «Gătitul»

Lumea noastră culinară

- 20 Pentru asta a fost descoperit focul**
Bell Food Group revine la origini

Aniversări

- 26 Aniversări**
LOOK! celebrează aniversările din perioada iunie – august 2021

Competiție

- 29 Câștigați un coș cu premii oferit de Bell Food Group**
Întrebare de concurs

Durabilitate și inovație

- 30 Valorificare, nu aruncare**
Cum combate Bell Food Group risipa de alimente

Asta da calitate!

- 32 O primăvară de aur pentru Bell Germania**
Jambon crud excepțional

Impressum Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe an, Nr. 2/2021, iulie 2021, Anul 27.

Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Elveția. Adresa: Bell Schweiz AG, echipa redacțională LOOK!, căsuța poștală 2356, 4002 Basel, Elveția.

Tel. +41 58 326 2447, fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Echipa redacțională: Sara Heiniger (sh), coordonare, Fabian Vetsch (fv).

Asistență redacțională: Michaela Rosenbaum (mr), Timon Stuber (ts). Design: obllografik, Olten, Elveția. Prelucrarea imaginilor: Proacteam AG, Allschwil, Elveția.

Tipar: Werner Druck & Medien AG, Basel, Elveția. Tipărit pe hârtie FSC.

Mai multă varietate ca niciodată

Dragi angajați,

Suntem în toiul sezonului grătarelor – deși am prefera ca soarele să se arate mai des. Cu toate acestea, sper că veți reuși să profitați de grătarul pe care nu l-ați folosit pe perioada iernii. Pe mine personal, nici temperaturile negative, nici norii gri nu mă pot ține departe de grătar, însă trebuie să recunosc că este mult mai plăcut să pregătești grătarul vara, la 25 grade Celsius.

Sezonul grătarelor este o perioadă importantă și solicitantă pentru toate diviziile Bell Food Group. Acest lucru se poate observa și din oferta noastră deosebit de amplă și variată de preparate pentru grătar, care convinge și anul acesta datorită numeroaselor produse noi și inovatoare. O astfel de noutate o reprezintă cârnații populari, pe bază de plante, de la Green Mountain. Aceștia accentuează caracterul variat al gamei noastre de produse, dovedesc puterea de inovație a grupului nostru și conving datorită gustului delicios.



Nu contează dacă la dumneavoastră acasă, stimate angajați și stimați angajați, pregătiți știuleți de porumb la grătar, preparați chiftele din carne tocată pentru burgeri sau prăjiți cârnați pe bază de plante. Fiecare mănâncă ce îi place. Și este logic ca în cadrul Bell Food Group să oferim o gamă întregă de produse și să dovedim zilnic faptul că produsele noastre sunt elementul principal al oricărei mese și că nu este întâmplător faptul că acestea se află în centrul oricărui grătar. Acolo este locul produselor noastre – și acesta este obiectivul nostru în fiecare zi.

Un element important, care ne ajută să ne ridicăm la înălțimea așteptărilor și o temă foarte importantă pentru mine o reprezintă stagiile de ucenicie. Trebuie să reușim

să transmitem generației următoare mândria pentru meseria noastră și pasiunea pentru alimente delicioase și de înaltă calitate, și să inspirăm tinerii să aleagă acest domeniu. Un exemplu bun pentru modul în care vom reuși acest lucru îl reprezintă «Super Griller». Cârnatul pentru grătar a fost dezvoltat și produs de ucenicii noștri în domeniul preparării mezelurilor în cadrul Bell Elveția, în Basel. Rezultatul este un cânat delicios, pregătit perfect. Putem fi mândri de un astfel de produs, o astfel de idee și de ucenici grozavi - și pentru asta vă mulțumesc!

Și instructorii merită toate laudele. Voi ați făcut posibil acest proiect și, datorită inițiativei voastre, ați dat un exemplu atât în cadrul Bell Food Group, cât și în afara companiei. Astfel contribuiți semnificativ la trezirea interesului tinerilor de a urma o formare profesională în cadrul companiei noastre. Vă mulțumim pentru angajamentul vostru uriaș!

Dacă vorbim de angajament și dedicație, trebuie să îl menționăm pe Hansueli Loosli. După ce a ocupat timp de peste zece ani funcția de președinte al consiliului de administrație, la data de 23 martie 2021 a predat această funcție successorului său. În numele Bell Food Group, îi mulțumesc lui Hansueli pentru activitatea strategică valoroasă efectuată, precum și pentru calitatea sa de vizionar și susținerea sa. De asemenea, îi urez bun-venit noului președinte, Joos Sutter. Joos Sutter cunoaște deja Bell Food Group mai bine decât oricine și a fost deja un membru activ al consiliului de administrație, contribuind la deciziile strategice. Și ție, Joos, îți doresc multă bucurie și succes în cadrul Bell Food Group.

În această ordine de idei, stimați angajați, vă doresc o vară frumoasă și multe ore plăcute petrecute la grătar!

Lorenz Wyss

Președintele Consiliului de administrație al Grupului



Interviu cu președintele consiliului de administrație Joos Sutter

Multă dedicație, mândrie și o tradiție puternică

Fotografie: Heiner H. Schmitt

Începând cu martie 2021, Joos Sutter este președintele consiliului de administrație al Bell Food Group. În interviul acordat LOOK!, acesta discută despre cultura grupului, viitorul întreprinderii și modul în care sărbătorește succesele și învață din eșecuri.

După ce, în 2020, ați devenit membru al consiliului de administrație din cadrul Bell Food Group, în martie 2021, ați devenit președinte, poziție ocupată anterior de Hansueli Losli. Ce v-a determinat să deveniți președinte? Joos Sutter: În primul rând, pentru mine este o mare onoare și o bucurie enormă să îmi desfășor activitatea în cadrul consiliului de administrație al unei întreprinderi de succes, cu o tradiție bogată, precum Bell Food Group.

Bell Food Group este un furnizor și partener important, pe termen lung, al companiei-mamă Coop. Aceasta se ocupă de toate: de la carne la pește, produse convenience și salate. De asemenea, este un partener important și cu experiență în domeniul Category. Din acest motiv, decizia a fost clară pentru mine.

Care a fost experiența dumneavoastră cu Bell Food Group înainte de a intra în consiliul de administrație? I-am perceput întotdeauna ca fiind orientați spre soluții. O întreprindere

«Bell Food Group este orientat spre soluții și are o cultură puternică.»

cu o cultură puternică, o putere de inovație enormă și un grad ridicat de implicare, pentru a face diferența în fiecare zi.

Ați menționat «cultură puternică». Cum ați descrie cultura în cadrul Bell Food Group?

Multe mărci oferite de Bell Food Group sunt mărci de tradiție, cu rădăcini puternice. Însă există și sectoare noi care dau dovadă de mult spirit inovator. Acest lucru se poate observa și la angajații companiei. În timpul vizitării sectoarelor de producție, se poate vedea cu câtă mândrie și dedicație își desfășoară activitatea angajații. Acestora le place foarte mult ceea ce fac. Iubesc mâncarea și iubesc să ofer oamenilor o experiență culinară delicioasă.

Ce v-a impresionat sau surprins cel mai mult în această perioadă? Chiar în ultimele luni, în contextul pandemiei de Coronavirus, am fost surprins în mod foarte pozitiv de faptul că, în ciuda situației dificile, am reușit să menținem o capacitate de livrare constantă la nivelul întregului grup. A fost nevoie de multă flexibilitate și de un efort enorm din partea tuturor angajaților.

În opinia dumneavoastră, cum se va prezenta situația după încheierea pandemiei de Coronavirus? Cred că industria gastronomică și hotelieră își vor reveni destul de repede. Necesitățile clienților nu s-au schimbat după

pandemia de Coronavirus. Oamenii doresc să întâlnească alți oameni, să călătorească, să se simtă bine. În această situație, câștigă persoanele care sunt cel mai bine pregătite să revină la «normalitate». Probabil în trecut nu am fi putut începe de la zero, ca acum. Cine are cel mai bun start și dă dovadă de perseverență are extrem de multe oportunități. Cărțile sunt amestecate din nou.

Să aruncăm o privire către viitorul puțin mai îndepărtat. Unde vedeți Bell Food Group în zece ani? În special în ceea ce privește investițiile și infrastructura cuprinzătoare, decise în cadrul consiliului de administrație?

Consider că există două segmente comerciale centrale, definite în mod clar: prelucrarea cărnii și sectorul Convenience. În Elveția, suntem deja lideri pe piață în ambele sectoare. Pe viitor, dorim să ne păstrăm poziția și să o consolidăm.

Cu investițiile din Oensingen în următorii zece ani, am îndeplinit condițiile necesare pentru a ieși în

Despre

Joos Sutter (57) este căsătorit și are trei copii. Îi place să își petreacă timpul liber alături de familia sa, în natură, să pescuiască și să meargă la ski. Lucrează la Grupul Coop din 2005. Între 2011 și 2021, Sutter a fost președinte al consiliului executiv din cadrul Coop și, din martie 2021, ocupă funcția de președinte al consiliului de administrație al grupului Coop și Bell Food Group.

mod clar în evidență față de concurență. Este nevoie de un grad de eficiență ridicat, deoarece și în Elveția crește presiunea de preț. În domeniul jambonului, ocupăm o poziție bună și suficient de puternică pentru o creștere a vânzărilor.

În afara Elveției, datorită investițiilor în Marchtrenk și Bad Wünnenberg, am reușit să construim un sector Convenience puternic și în

Europa. Și în acest caz, dorim să demonstrăm clienților valoarea noastră.

Dorim să fim cel mai bun partener de afaceri în toate domeniile în care activăm. Pentru a obține acest lucru, trebuie să furnizăm servicii, să avem o prezență puternică, să dăm dovadă de creativitate și, desigur, să oferim un preț competitiv. Consumatorii sunt fie interesați de preț, fie își doresc pro-

duse care aduc un plus de valoare – noi trebuie să îi ascultăm și să îndeplinim cerințele acestora, atât la nivel internațional, cât și local.

Mulți din angajații noștri dețin și acțiuni în cadrul Bell Food Group. Ce doriți să le transmiteți acționarilor noștri?

Avem obiective clare privind rentabilitatea, pe care ne propunem să le atingem. În anumite piețe, am atins deja aceste obiective, în altele nu am atins încă acest nivel. Cotația acțiunilor depinde semnificativ de rentabilitate, de nivelul de dezvoltare și de capitalul companiei. Și cu toții trebuie să ne aducem aportul.

Din punctul dumneavoastră de vedere, de ce este nevoie pentru atingerea acestor obiective?

Indiferent de numărul de strategii și de investiții majore, pentru atingerea succesului sunt esențiali angajații. Aceștia au contribuit la atingerea succesului Bell Food Group în trecut, iar succesul pe viitor li se va datora de asemenea lor.

Dacă dăm dovadă de angajament față de întreprindere și rămânem deschiși la schimbări, sunt convins că vom reuși împreună. Mă bazez pe fiecare persoană în parte – iar angajații pot conta, de asemenea, pe mine. Succesul general se bazează pe un echilibru bun între sprijin și exigență.

«În special, m-a impresionat dedicația și mândria de care dau dovadă angajații.»



«Schimbările se obțin datorită persoanelor care promovează aceste schimbări.»

La ce schimbări ar trebui să se aștepte angajații pe viitor?

Abordările noastre în sectorul de prelucrare a cărnii și Convenience sunt clare. Am investit enorm în dezvoltarea Bell Food Group. Am dezvoltat multe resurse – acum trebuie să le valorificăm.

Schimbările trebuie să vină de la echipe; cu toții trebuie să își aducă aportul – de la angajați la manageri, consiliul executiv și consiliul de administrație. Schimbările nu se obțin datorită contextelor favorabile, ci datorită persoanelor care promovează aceste schimbări.

Există un aspect al Bell Food Group pe care doriți să îl păstrați pentru viitor? Este imperios necesar să acordăm atenție culturii întreprinderii. Aceasta trebuie să se dezvolte în continuare și să se caracterizeze printr-un spirit artizanal și inovator.

Prelucrarea cărnii este un meșteșug extraordinar, care trebuie păstrat. Chiar și atunci când consumul de carne stagnează, există un potențial enorm în cadrul pieței – trebuie doar să fim mai buni decât concurența. Pentru aceasta, este nevoie ca activitatea profesională să devină o parte importantă a identității persoanei.

Pe de altă parte, sectorul Convenience este unul foarte dinamic, în special în ceea ce privește produsele vegetariene sau vegane și alternativele la carne. În acest sens, este decisiv să fii deschis și să îți asumi riscuri.

Nu există doar persoane «inovatoare» și «tradiționale». Pentru a fi mai buni decât concurența, am avut nevoie de persoane creative, care își înțeleg meseria. A fost nevoie de persoane de acțiune și creative. Inovația este un proces de învățare și, pentru a o încuraja, este nevoie pur și simplu să luăm acțiune.

Și dumneavoastră sunteți o persoană de acțiune? Pe parcursul

carierii, am participat la numeroase proiecte, m-am bucurat de succes și am învățat din eșecuri. Cu siguranță,

drumul meu și succesul de care m-am bucurat au la bază faptul că am soluționat numeroase probleme și am pus în practică cele învățate.

Pe lângă a fi o persoană de acțiune, ce caracterizează un angajat bun? Desigur, nu există un singur tip de angajat model – acest lucru ar fi extrem de plictisitor și iluzoriu. Se pune mai mult accentul pe echipă, pe angajații individuali care o alcătuiesc. Pentru ca o echipă să funcționeze, este nevoie de o bază de valori comună; în caz contrar, nu vom depune eforturi în aceeași direcție. De asemenea, este nevoie în permanență de stimuli noi și de deschiderea de a face schimbări și a încerca lucruri noi.

Este nevoie și de superiori care să comunice clar și să stabilească obiective clare.

Vorbiți despre succes. Cum sărbătoriți succesul și cum procedați în caz de eșec? Succesele sunt întotdeauna rezultatul unei echipe, nu al unei persoane individuale; din acest motiv, succesul trebuie sărbătorit de toți cei care au contribuit la atingerea acestuia. Desigur, este important să ne acordăm timp pentru a sărbători succesul atins într-o etapă înainte de a ne avânta în etapa următoare.

Firește, din punctul meu de vedere, trebuie abordate în mod clar și eșecurile. Eșecurile în sine nu sunt o problemă – atunci când ne desfășurăm activitatea, survin și erori. Problema apare atunci când se continuă pe un drum care a dus la eșec, fără a soluționa situația. Pentru a găsi soluția, trebuie să luăm o pauză, să analizăm problema în profunzime și – cel mai important aspect, din punctul meu de vedere – să luăm măsuri imediate. De multe ori, nu găsim soluția imediat, ci este nevoie mai întâi să luăm acțiune.

În branșa în care activăm, succesul înseamnă în primul rând satisfacția clienților. În definitiv, aceștia sunt cei care decid.

Un cuvânt-cheie bun. Chiar noi suntem cu toții clienți, iar pentru Bell Food Group mâncarea bună este un element central. Ce puneți pe masă – sau, vara, pe grătar –, dacă doriți să vă bucurați de un preparat cu adevărat bun? Pulpă de miel la grătar sau coaste. Îmi place să le prepar în stil autohton, de exemplu cu cartofi pe grătar, legume pe plancha și un Merlot bun. Sau, din când în când, cu pește; un păstrăv prins chiar de tine și pregătit pe grătar este, desigur, atracția principală! • sh

Primele întreprinderi celebrează progresele înregistrate în cadrul TopX

Progrese pe toate planurile

În primăvara acestui an, trei sedii Bell Food Group au înregistrat deja primele progrese în cadrul programului TopX. Motive întemeiate pentru celebrarea de către echipe a succeselor obținute. Astfel, toate părțile implicate și persoanele responsabile au putut vedea din nou în mod clar multitudinea de aspecte asupra cărora procesul de îmbunătățire și-a pus deja amprenta.



La fel ca în cazul Hilcona, Volker Baltes a înmănat personal premiul și echipelor din celelalte întreprinderi care au înregistrat primele progrese în cadrul TopX.

În lunile aprilie și mai, Volker Baltes, directorul diviziei Convenience din cadrul Bell Food Group, a pregătit trei trofee din sticlă pentru a onora echipele care au obținut un succes excepțional: primele progrese în cadrul TopX.

Pentru înmânarea trofeelor, el s-a deplasat către sediul Hilcona din Schaan, sediul Eisberg din Dällikon și sediul Hügli din Radolfzell. Cele trei unități de producție se numără printre primele întreprinderi care s-au alăturat programului TopX în septembrie anul trecut. Au urmat cele două divizii de mezeluri fine și fructe de mare din Basel, aparținând Bell Elveția, precum și unitatea de producție a Bell Germania din Seevetal. În prima etapă, este vorba despre identificarea celor mai importante domenii de acțiune pentru sediile respective și elaborarea unor proiecte specifice cu potențial de îmbunătățire.

Rezultatele acestei activități au putut fi prezentate de primele trei sedii în primăvara anului curent. Primul pas a fost făcut de Hilcona, unul dintre proiectele specifice desfășurate în cadrul întreprinderii fiind axat pe îmbunătățirea randamentului în cazul procesului de prelucrare a cartofilor. Reducerea timpului de gătit la abur a permis

Într-o primă etapă, sediile identifică domeniile de acțiune importante.

o scădere semnificativă a cantității de resturi de coji. O mare reușită: s-a economisit o cantitate de trei ori mai mare decât cea preconizată.

Reprezentanții Hügli din Radolfzell au prezentat invitaților participanți la decernarea premiului, printre altele, ideea ingenioasă a lui Hussein Ahmed Mahmood, care a fost implementată împreună cu echipa în cadrul unui proiect de îmbunătățire. Prin intermediul unui cârlig la nivelul liniei de borcane se asigură alimentarea corectă cu capace, permițând reducerea la minim a timpilor de nefuncționare a instalației. Soluțiile provizorii supuse testelor inițiale au dus la dezvoltarea unui dispozitiv auxiliar profesional care menține în mod fiabil capacele pe bandă.

În cadrul Eisberg, accentul a fost pus pe ardeii peperoni, care au reprezentat elementul central al unui proiect specific. Printr-o mai bună gestionare a cantităților la furnizarea micilor legume, timpii de nefuncționare la nivelul liniilor, datorată lipsei aprovizionării, sunt acum reduși, la fel ca timpul de returnare către depozit a ardeilor care au așteptat în zadar să fie prelucrați. O soluție pe care reprezentanții sediului doresc să o implementeze și pentru alte materii prime.

«Este o mare bucurie să observi modul pozitiv în care TopX a fost preluat în cadrul fabricilor», afirmă Alexander Duss, directorul programului Top Excellence în cadrul Bell Food Group. «Putem constata deja că peste tot unde a fost implementată metodologia au rezultat îmbunătățiri sustenabile.»

Acesta este un motiv de bucurie nu doar pentru persoanele responsabile, ci și pentru părțile implicate din cadrul întreprinderilor, care și-au primit premiile cu deosebită mândrie la celebrarea progreselor. • mr



«În spatele acestui prim pas se află o adevărată schimbare culturală. La început, cea mai mare provocare a fost să înțelegem calea trasată de TopX. În timp, această cale a devenit pentru noi din ce în ce mai

clară, iar între timp am înțeles cu toții că TopX este un real sprijin și o adevărată oportunitate pentru procesul nostru de îmbunătățire. Astfel, în prezent pot afirma că toate echipele, la toate nivelurile, sunt foarte nerăbdătoare să continue programul.»

Boris Halna du Fretay, directorul departamentului de producție și infrastructură în cadrul Eisberg Elveția



«Este un sentiment foarte plăcut să contribuim la înregistrarea primului progres în cadrul TopX prin intermediul proiectului nostru specific. Suntem fericiți în special deoarece în cadrul procesului testat timp de mai bine de 30 de ani nu ne-am așteptat că ne vom putea atinge obiectivul. Faptul că, între timp, chiar ne-am depășit obiectivul, este o realizare a întregii echipe și ne motivează să continuăm și în viitor optimizarea procesului de prelucrare a cartofilor.»

Dennis Czech, manager de proiect prelucrarea cartofilor în cadrul Hilcona, în Schaan



«În cadrul turului la nivelul întreprinderii cu ocazia decernării premiului am putut conștientiza pentru prima oară cu adevărat modificările aduse de TopX pretutindeni. În timpul discuțiilor cu responsabilii de tură și alte părți implicate, aud din ce în ce mai des că procesul de îmbunătățire a schimbat chiar și atmosfera în rândul colegilor, accentuând sentimentul de solidaritate.»

Andreas Reuss, directorul departamentului de producție în cadrul Hügli din Radolfzell

ASTFEL VA FI LIVRATĂ REVISTA LOOK! ÎN VIITOR FĂRĂ AMBALAJ? **DIGITAL!** HÂRTIE, FĂRĂ AMBALAJ? BIOPLASTIC,



Revista LOOK! va fi livrată și în viitor într-o folie de plastic. Suplimentar, acum există și o versiune digitală a revistei destinate personalului. Aflați aici de ce plasticul ecologic, plicurile de hârtie sau expedierea fără ambalaj nu reprezintă o alternativă și cum vă puteți abona la versiunea digitală a revistei LOOK!

În acest moment, folia de plastic este cea mai bună soluție de ambalaj pentru LOOK!.

În acest moment, plasticul are o reputație deosebit de proastă în opinia publică. Imaginile cu ambalajele de plastic care plutesc în oceane și duc la dispariția animalelor care le înghit, sunt cutremurătoare.

Acest lucru a fost demonstrat și de sondajul LOOK! din martie 2020. Mulți cititori și cititoare s-au plâns, din motive de sustenabilitate, de folia de plastic în care este livrată revista destinată personalului. Aceștia doresc folosirea alterna-

tivelor precum coperti de hârtie sau plastic ecologic sau susțin o soluție de livrare fără ambalaj.

După o cercetare în profunzime a alternativelor, LOOK! va fi livrată în continuare ambalată în plastic – însă pe viitor revista va fi disponibilă și în versiune digitală (vedeți casetele informative din partea dreaptă). • *sh*

Folosim plastic, însă ...

Plasticul reprezintă o problemă atunci când nu este eliminat sau reciclat corespunzător. Atunci când plasticul este depozitat pe perioade îndelungate, mai devreme sau mai târziu, acesta se transformă în micro-plastic, din cauza vântului, intemperiei sau razelor UV. Vă rugăm să eliminați în mod corect folia în care este livrată revista LOOK! sau folosiți-o, de exemplu, drept săculeț de legume sau sac de gunoi.



Fără ambalaj

Expedierea fără ambalaj este posibilă în teorie, însă în cazul unei reviste precum LOOK!, care este livrată în aproximativ 15 țări diferite, acesta nu poate fi implementată din cauza diferitelor cerințe poștale ale întreprinderilor de expediere.

De asemenea, adresa va trebui să fie imprimată pe partea din spate a revistei, fapt care va necesita adăugarea de pagini goale.

Plastic ecologic compostabil



Conform spuselor lui Guido Fuchs, manager de proiect în cadrul departamentului de sustenabilitate al Coop și Profi pentru bioplastice, plasticul «compostabil» poate fi compostat doar parțial: «La compostare, foliile devin material <mort>. Este adevărat că microorganismele descompun plasticul, însă din acest proces rezultă doar apă și CO₂. În cazul unor cantități mari de plastic, procesul poate fi chiar dăunător, pentru că nu se produc <furaje>.» Din aceste motive, este mai bine să aruncăm folia bio împreună cu deșeurile menajere.

De asemenea, plasticul este fabricat, în general, pe bază de amidon de porumb sau cartofi și, prin urmare, producția acestuia face concurență producției de alimente.

Hârtie



Cercetările laboratoarelor federale elvețiene pentru știința și tehnologia materialelor (EMPA) au arătat că ambalajele din folie de plastic au un bilanț ecologic cu aproximativ 20 de procente mai bun decât în cazul expedierii în plic.

Chiar și WWF a ajuns la concluzia următoare: «Ambalarea revistelor în folie HDPE este semnificativ mai bună, din punct de vedere ecologic, decât ambalarea în folie bio sau plic din hârtie reciclabilă.»

Deși la fabricarea plicului se folosește lemnul, un material regenerabil, prelucrarea acestui material consumă mai multă energie, mai multă apă și mai multe substanțe chimice. De asemenea, plicul de hârtie este mai greu decât folia de plastic, ceea ce înseamnă că se emite o cantitate mai mare de CO₂ la livrare.

Versiunea digitală a revistei LOOK!

În lipsa unor alternative reale, LOOK va fi livrată în continuare în folie de plastic. De asemenea, începând cu ediția din 03/21, revista va fi disponibilă și în varianta digitală. Cititoarele și cititorii care doresc să renunțe la varianta fizică a revistei, vor fi informați prin e-mail cu privire la noile ediții. Apoi, prin intermediul unei platforme LOOK!, puteți citi sau descărca revista și vă puteți schimba abonamentul. Platforma va fi activată în luna septembrie. Până atunci, vă puteți înregistra prin e-mail pentru primirea variantei digitale. La adresa look.bellfoodgroup.com puteți afla pe cine trebuie să contactați pentru a face trecerea la varianta digitală a revistei LOOK!.



look.bellfoodgroup.com

Ce spun specialiștii în carmangerie în devenire

«Suntem mândri de faptul că oamenii umpără cârnații produși de noi»

Cu Super Griller, Bell comercializează pentru prima oară, în cadrul Coop, un produs dezvoltat de ucenici. Însă nu este vorba doar despre prepararea cârnaților. Datorită inițiativei din spatele Super Griller, ucenicii își pot exprima creativitatea și pot aprofunda meseria tradițională de măcelar.



Totul despre Super Griller

Acesta este Super Griller: un cârnat preparat de ucenici.

Ce gust are: suculent, crocant, picant, delicat.

Ingrediente: cea mai bună carne de porc, carne de vițel, lapte, cuburi de brânză și șuncă fiartă, spanac, amestec de verdețuri.

Fabricare: Ucenicii realizează Super Griller pe cont propriu în atelierul de formare.

Preparare: scoateți cârnații din frigider cu cel puțin 30 de minute înainte de preparare. Preparați-l pe grătar sau în tigaie 7 minute, la căldură medie.

Unde îl găsiți: În sezonul grătarelor, în aproximativ 400 de filiale Coop, în zonele vorbitoare de limbă germană ale Elveției.



Mai multe informații:
Bell.ch/supergriiler



Rețeta de cârnați îndrăgită convinge chiar de la prima degustare.

Acest cârnat este un preparat deosebit. Da, și datorită gustului extraordinar. Dar mai ales pentru că: a fost dezvoltat și preparat de ucenicii Bell. Cum a apărut acest tip de cârnat, comercializat în 400 de filiale Coop în zonele vorbitoare de limbă germană ale Elveției, de la începutul lunii mai? În vara anului 2020, specialiștii și asistenții în devenire din industria cărnii s-au reunit în cadrul unui atelier de formare în Basel. Tema acestuia: Cum se pot combina ingrediente calitative? Ucenicii folosesc carne de vițel și lapte pentru a îmbunătăți carnea de porc de calitate superioară și adaugă cuburi de brânză și șuncă, precum și puțin spanac. Aceasta a fost prima încercare a ucenicilor de a realiza rețeta îndrăgită de cârnați.

Cârnatul a convins imediat la degustările ulterioare în cadrul Bell Elveția. A impresionat atât departamentul de gestionare a vânzărilor, cât și cel de management al produselor și consiliul executiv. Curând, a fost evident că această rețetă îndrăgită de cârnați va avea succes. Astfel, s-a realizat un plan conform căruia produsul va face parte din oferta Coop în sezonul grătarelor, în 2021. Acesta se va numi Super Griller.

Înapoi la rădăcini

Pentru Arnaud Kauffmann, manager de proces pentru obținerea cârnaților cruzi și fierți în Basel, inițiativa din spatele Super Griller este chiar mai importantă decât produsul în sine: De un an, ucenicii se întrunesc la sediul din Basel la aproximativ două luni pentru a realiza preparate pe cont propriu. «Ucenicii sunt implicați în procesele de producție pe tot parcursul zilei. În cadrul atelierelor noastre, își pot exprima creativitatea și pot aprofunda meseria tradițională de măcelar», afirmă Arnaud Kauffmann, care a promovat inițiativa.

Propria fabrică de dimensiuni mici

De curând, Daniel Troxler, director al Departamentului de ambalare al produselor de autoservire, în Oesingen, a început un proiect foarte asemănător. Anterior, ucenicii s-au ocupat în principal cu dezosarea. Asta înseamnă că au tranșat bucăți de carne. Începând cu februarie 2021, asistenții în devenire din industria cărnii și o viitoare specialistă în industria cărnii au efectuat zilnic toate

etapele de lucru. Dimineata, au dezosat carnea de porc, vită și vițel și au pregătit-o pentru depozitare. Apoi au pregătit produse gata de preparat la tigaie: hamburger, carne de pasăre, Cordon bleu. De asemenea, au pregătit preparate proprii, de exemplu au învățat să prepare kebab, obținut din gât de porc tăiat cubulețe și ceapă. «Ucenicii au acum propria fabrică de dimensiuni mici, în care efectuează toate operațiunile de prelucrare a cărnii. De la tranșarea animalelor și până la obținerea produselor care se comercializează la teighea», explică Troxler.

Chiar de la începutul discuției cu Arnaud Kauffmann și Daniel Troxler, este evident cât de entuziasmați sunt de aceste inițiative. Și ucenicii apreciază noile oportunități. «Suntem cu toții mândri atunci când se vinde un cârnat produs de noi», afirmă Gian Knöpfli, specialist în industria cărnii EFZ aflat în al doilea an de instructaj la Basel.

«Realizat de ucenicii noștri»

Eticheta «Realizat de ucenicii noștri» creează o punte de legătură între proiectele desfășurate în Basel și Oesingen. Eticheta este aplicată pe Super Griller și preparatele realizate de ucenici, comercializate în Oesingen. În plus: Ucenicii vor primi veniturile obținute din vânzarea Super Griller, pe care îi vor investi în formarea lor. Și, cine știe, poate în cadrul acestui proiect finanțat, ucenicii vor realiza un cârnat, un preparat sau un burger atât de delicios încât să ajungă pe rafturile Coop. • ts



Gătitul: o experiență îmbogățitoare, încă din timpuri străvechi

LA ÎNCEPUT A FOST FOCUL?

Între prima bucată de carne care a sfârșit pe foc și aromele rafinate cu care ne încântă gastronomia modernă este o diferență de un milion și jumătate de ani – și multe progrese. În trecutul recent, Bell Food Group a contribuit la atingerea progresului, adăugând câteva capitole la istoria gătitului.

La început a fost focul? Dacă vorbim despre primele încercări de a găti, acest lucru nu este complet adevărat. Există semne care indică faptul că au existat oameni timpurii, care au gătit folosind surse de căldură, chiar înainte ca Homo erectus să învețe cum să facă focul. Aceste surse erau însă disponibile numai în câteva locuri.

Astfel, focul a fost cel care a dus la progres. Un câștig mare pentru strămoșii noștri. Nu numai că alimentele consumate de aceștia au fost mai ușor de digerat și au rezistat mai mult timp. Pe lângă carne și fructe, aceștia au putut adăuga în meniu alte animale și plante, pe care anterior nu le puteau consuma.

Ca vase, oamenii timpurii au folosit ceea ce le oferea natura.

Ca vase, au folosit ceea ce le oferea natura, de exemplu coji de mușchi sau de ouă de struț. Oamenii din epoca de piatră au confecționat și primele oale de lut. Revoluția s-a produs în jurul anului 3000 BC, o dată cu descoperirea roții de olar. Acum, oamenii puteau realiza recipiente din ceramică în cantități mari, ceea ce a facilitat semnificativ gătitul și depozitarea.

Și în ceea ce privește mirodeniile, strămoșii noștri din epoca de piatră au dat dovadă de creativitate. Pentru a îmbunătăți preparatele culinare, au folosit, de exemplu, chimen sălbatic sau usturoiță. La răspândirea mirodeniilor străine au contribuit mai întâi romanii, în teritoriile cucerite și apoi distribuitorii de mirodenii, începând cu secolul I DC. Aceștia din urmă au adus în Europa ingrediente mult râvnite, folosind rutele comerciale, din Estul îndepărtat și Indiile Occidentale.

La început, restaurantele puteau fi frecventate doar de bărbați

Dacă, pentru oamenii timpurii, mesele la comun erau o necesitate de bază, datorăm romanilor bucuria de a mânca în afara casei. În Pompei, arheologii au descoperit urmele a aproximativ 150 de restaurante – chiar și a unui restaurant de tip fast food. Desigur, accesul era permis numai bărbaților, deoarece picturile de pe pereții acestor localuri ilustrau adesea scene erotice.

Tavernele și hanurile din Evul Mediu și Renaștere au fost precursori ai restaurantelor moderne. Se găseau adesea pe drumurile circulate intens, unde invitau călătorii la odihnă. Meniul era foarte clar: Adesea, exista chiar și un preparat al zilei.

CU 1,5 MILIOANE DE ANI ÎN URMĂ

Știați deja că ...

... la început, oamenii din epoca de piatră au aprins focul întâmplător? Astfel, de exemplu, un fulger a lovit un pom și o creangă a izbucnit în flăcări ori a fost o vâlvătaie.



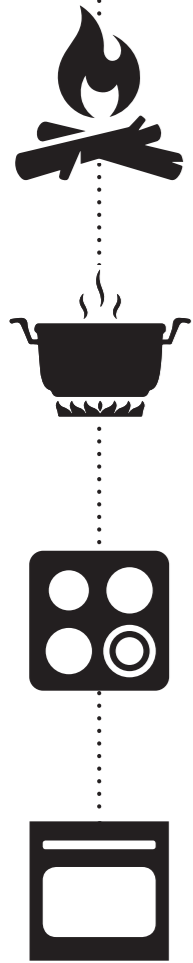
... cuvântul «restaurant» provine din termenul francez «se restaurer», care înseamnă «a se odihni»? La început, cuvântul «restaurant» se referea la o supă revigorantă, înainte de consacrarea termenului în sensul de case de oaspeți.

... prima mașină de gătit electrică a fost prezentată în 1893 în cadrul expoziției mondiale din Chicago? Însă, din cauza lipsei de rețele electrice în locuințe, printre alte motive, nu s-au utilizat la scară largă până în anii 1930.



ASTĂZI

... în prezent există cuptoare cu cameră? Scopul nu este neapărat să urmărești cum sunt preparate alimentele de pe canapea. Cuptorul identifică preparatul și îi sugerează utilizatorului programul adecvat.



Apoi, extinderea restaurantelor nu a mai putut fi oprită; în timpul Revoluției Franceze, au fost limitate drepturile breslelor, care prevedeau până atunci o separare strictă între cantine unde se servea supă și plăcintă. Abolirea acestei reguli a permis restaurantelor să își extindă gama de preparate oferite. Și, adesea, la cea mai bună calitate. Și asta deoarece alimentele erau preparate de bucătari care, până atunci, serviseră nobilii.

Desigur, acest concept de succes nu s-a limitat la teritoriul Franței. Începând cu secolul al 19-lea, cultura restaurantelor s-a extins pe întregul continent – mai întâi pentru oaspeți cu standarde înalte și portmonee pline, mai târziu și pentru locuitorii de rând din Europa, în perioada lui Otto.

În plus: Cel mai vechi restaurant din lume, care încă este deschis, nu se află în Franța, ci în Spania: Din 1725, restaurantul Botin își întâmpină oaspeții în aceeași locație – această continuitate a dus chiar la introducerea restaurantului în Cartea Recordurilor Guinness.

Puțin mai târziu, însă foarte rapid, s-a dezvoltat sectorul ospitalier în SUA. De la primele restaurante din secolul al 19-lea, care erau, de obicei, integrate în

hoteluri, în secolul următor s-a dezvoltat conceptul de lanțuri de restaurante și cel de resta-

urante Fast-Food, care, după cum se știe, s-au răspândit la nivel mondial.

Membri Bell Food Group stabilesc tendințe noi
Să revenim însă la Europa: La finalul secolului al 19-lea, primii membri ai Bell Food Group au început să contribuie la dezvoltarea culturii alimentare. Au reușit acest lucru la scară largă: În timp ce Samuel Bell a folosit progresul tehnic, printre altele, pentru a păstra mai mult carnea, sporind astfel consumul acesteia, marca Eden din cadrul Hügli a avut o abordare diferită: A apărut în 1893, o dată cu întemeierea unei colonii pomicole de către un grup de vegetarieni convinși din apropierea Berlinului. Și asta cu mult înainte ca renunțarea la alimente de origine animală să fie o modă.

În calitate de cea mai veche marcă vegetariană din lume, în anii următori, a pus pe piață



«Gesunde Kraft» («Sănătate și vitalitate»), primul produs care servește drept înlocuitor pentru carne, precum și prima margarină complet vegetală din Germania, fără grăsimi vegetale solide, conservanți și aditivi.

La fel ca numeroase sectoare alimentare, prepararea alimentelor a avut de câștigat de pe urma industrializării. Începuse era Conveniențe – gătitul s-a adaptat noului stil de viață al Miracolului economic, gătitul devenind un proces din ce în ce mai simplu și mai rapid.

Alimentele Convenience sunt potrivite și pentru o alimentație conștientă, după cum a dovedit Eisberg începând cu anul 1972, influențând alimentația unei întregi regiuni, chiar și două secole mai târziu: Până la începutul anilor 1990, locuitorii din Europa de Est nu erau fani declarați ai salatei. Salata verde era folosită cel mult ca garnitură. Cu salatele mixte

gata preparate și cu multă muncă de convingere, întreprinderea a reușit să convingă chiar și locuitorii din Ungaria, România și Polonia cu gustul crocant și proaspăt. Astăzi, salata este un preparat la modă în regiune, iar Eisberg profită de cererea tot mai mare, care duce la creșterea cifrei de afaceri.

În ciuda tuturor realizărilor moderne în sectorul alimentar: Atunci când pornim grătarul sau aprindem un foc de tabără, suntem la fel de fascinați de flăcări precum Homo erectus. • mr

Marca Eden de la Hügli a fost înființată într-o colonie pomicolă din Berlin.

De la primele «restaurante» din Pompei la localurile tradiționale precum restaurantul Botin din Madrid și lanțurile de restaurante Fast-Food americane, restaurantele s-au dezvoltat în mod constant.

Vive la différence culinaire – Părerile unui gurmand

De Roland Kalberer, șef al Departamentului de Arte Culinare din cadrul Hilcona

Pe când Daniel Humm din New York și Andreas Caminada din municipalitatea Fürstenuau puneau în meniu preparate vegane și vegetariene, aceste tendințe au devenit extrem de populare. Toți cei interesați de industria gastronomică și-au îndreptat atenția către aceste două vârfuri ale gastronomiei.

Pandemia a schimbat direcția unor persoane; desigur, asta și din cauză că aceștia s-au educat în privința alimentației. Faptul că un concept precum cele două vârfuri ale gastronomiei a fost primit în mod pozitiv este, desigur, un efect secundar îmbucurător.

Schimbările în materie de tendințe culinare se desfășoară în prezent cu o viteză fără precedent, având o influență semnificativă asupra tuturor furnizorilor de servicii și întreprinderilor

din sectorul alimentar și gastronomic. Tendințele stilate și-au dovedit succesul pe piață în nenumărate rânduri. Unele încă revin la modă în mulți ani și sunt promovate extensiv.

Pe vremea când universul culinar al bunicilor noastre era grădina sau adăpostul pentru animale, nu se vorbea despre regionalitate. Drumurile scurte, sezonabilitatea și evitarea risipei de alimente erau de la sine înțelese; competența gastronomică făcea parte din viața de zi cu zi.

Pe atunci, emoțiile încă erau importante atunci când era vorba despre alimentația oamenilor. De la strămoșii noștri, care stăteau în fața focului și până la adepții ambițioși ai gastronomiei moleculare de astăzi. Indiferent cât de diferită era

sau este motivația, savoarea și emoția joacă întotdeauna un rol important.

Condițiile însă s-au modificat semnificativ. Dacă, mai demult, echipele din hoteluri erau formate din mulți bucătari și aveau o structură ierarhică, în ziua de astăzi un grup format din atât de multe persoane este o excepție absolută. Din acest punct de vedere, în departamentul Convenience s-au făcut multe schimbări, care au permis bucătarilor să își concentreze atenția asupra altor aspecte, precum servicii de ospitalitate sau căutarea de arome noi.

Pentru oaspeți, varietatea culinară este mai încântătoare ca niciodată. Astăzi, fiecare se poate bucura de alimente pe gustul său. Indiferent dacă este vorba despre o brânză alpină maturată, o pâine bună și un pahar de must, savurate într-o colibă din Alpi. Sau, într-un local de top, cu un meniu creativ care oferă mai multe feluri de mâncare, însoțite de un Grand Cru.

Evaluarea acestor gusturi atât de diferite este dificil de realizat în scris. Cel mai bine este să ne bucurăm de ambele



«Pentru bunicile noastre, competența gastronomică făcea parte din viața de zi cu zi.»

în aceeași zi – vive la différence culinaire! Și, dacă se iau în considerare și sustenabilitatea și starea de sănătate – ce ne putem dori mai mult?

Angajații Bell Food Group dezbat tema «Gătitul»

TIMP, DEDICAȚIE ȘI MULTĂ CREATIVITATE

Meseria de vis, o modalitate distractivă de a petrece timpul, extinderea orizonturilor, pasiune, un moment de răgaz sau doar un rău necesar? Gătitul înseamnă ceva diferit pentru fiecare persoană în parte. LOOK! a pus întrebări angajaților pentru a afla cât de important este pentru aceștia gătitul în viața de zi cu zi.



Sven Behrent

Angajat al departamentului IT în cadrul Bell Germania în Seevetal

«Gătitul este foarte important pentru mine, însă cel mai mult îmi place să savurez preparatele. Pun mare preț pe o mâncare bine gătită – și nu mă pot rezuma la o singură porție. Chiar și prepararea meselor în familie presupune adesea găsirea unui echilibru între o masă sănătoasă și un gust delicios. În acest sens, creativitatea ajută foarte mult. De asemenea, la intervale regulate, pregătesc rețete noi. Atunci când preparăm singuri alimentele, găsim o soluție care să fie pe gustul tuturor. În epoca rețetelor online și a roboților de bucătărie moderni, orice preparat este la îndemână tuturor.

Un sfat secret: Usturoiul și ierburile aromatice proaspete transformă orice preparat simplu în unul deosebit; de exemplu Ossobuco alla milanese.»



Andreas Schönbauer

Departamentul de dezvoltare a produselor TK-Convenience în cadrul Eisberg Austria în Marchtrenk

«Gătitul este pasiunea mea. Mă ajută să descopăr diferite culturi și țări ale lumii; India, unde se consumă curry, bucătăria levantină din Israel, Africa și «Braai» sau Ceviche din Peru.

Gătitul mă liniștește după o zi stresantă la lucru. Se pun legume proaspete în tigaie, se adaugă puțină carne sau pește, se rumenesc pentru scurt timp și se condimentează – apoi, cina poate fi savurată alături de cei dragi.

Sfatul meu secret pentru gătit: Acasă, reduc condimentele la minimum. Din punctul meu de vedere, sarea, piperul și ierburile aromatice proaspete transformă orice aliment proaspăt gătit în masa perfectă.»



Francesco Poerio

Marketing Manager Food Industry în cadrul Hügli în Steinach

«Nimic nu se compară cu o masă delicioasă și sănătoasă! În familia noastră, gătitul este foarte important. În special la sfârșit de săptămână, gătitul este o sărbătoare. Chiar din timpul săptămânii ne gândim ce am putea să încercăm să gătim în weekend. Gătim preparate din diferite regiuni ale lumii, nu doar pentru noi, ci și pentru musafirii noștri.

Toate bucătăriile lumii au farmecul lor. Noi consumăm în mod regulat mâncare indiană, arabă și italiană, iar din când în când, savurăm o farfurie delicioasă de spaghete cu diferite sosuri. Vara, pregătim rețete deosebite de burger la grătar. O bună pregătire este esențială. Totul începe de la alegerea rețetei și se termină atunci când preparatele sunt așezate pe farfurie. Nimic nu se compară cu ierburile aromatice proaspete!»



René Hunkeler

Director restaurant personal și al mărcii Lingerie, în cadrul Bell Elveția în Zell

«Gătitul este foarte important pentru mine! Gătitul poate transmite armonie, bucurie, frumusețe, magie, umor, provocare și poate fi o expresie a culturii, oferind în același timp celor care consumă preparatele o experiență delicioasă, de neuitat. Toate gândurile mele au legătură cu arta culinară: Să învăț lucruri noi, să gust, să încerc și să creez preparate noi - astfel, îmi extind în permanență orizontul culinar. În meseria mea, provocările zilnice includ combinarea diferitelor arome în mod optim, pentru a servi oaspeților un preparat bine echilibrat și armonios.

Din punctul meu de vedere, pentru a da dovadă de creativitate, trebuie să încetinim pasul; este nevoie de timp și dedicație pentru a prepara o mâncare delicioasă. De asemenea, este nevoie de alimente de calitate superioară; la baza preparatelor delicioase stau ingrediente de bună calitate. Trebuie să ne facem timp pentru cele mai importante lucruri din viață – pentru mine, asta înseamnă să apreciez alimentele de calitate superioară și mâncarea bună.»



Christina Steiner

Referent de specialitate, Calcularea operațiunilor în cadrul Bell Elveția în Oensingen

«Un bucătar priceput nu renunță prea ușor la meseria sa. Aceasta devine parte a vieții sale zilnice și influențează în mod constant modul în care privește alimentația. De când nu mai lucrez ca bucătar profesionist, acord mai multă atenție meselor pregătite acasă. Îmi face plăcere să îmi folosesc vechile aptitudini și să mă surprind singură atunci când, la final, am în față un Sauce béarnaise cremos sau o beza perfect flambată.

În mica noastră măcelărie, am posibilitatea de a prepara mezeluri noi. Astfel, în propria unitate din Valais – în care se produc de la cârnați de casă și terine până la cârnați simpli – iau naștere idei noi și sunt produse ingrediente extrem de variate pentru prepararea cinei.

Pentru a varia alimentația zilnică, sunt mereu în căutare de inspirație. Fiecare dintre noi are undeva în casă o carte de bucate prăfuită. Acolo se ascund multe idei care ne ajută să ne diversificăm alimentația.»

«Un bucătar priceput nu renunță prea ușor la meseria sa.»

Bell Food Group revine la origini

Pentru asta a fost descoperit focul

Să ne strângem în jurul flăcărilor care trosnesc este o necesitate de bază, moștenită din generație în generație, de peste un milion de ani. Nu contează dacă oamenii se strâng în jurul unui foc de tabără tradițional ori folosesc un grătar cu gaz. Indiferent de situație, focul prezintă o atracție irezistibilă.

Tendința de pregătire a alimentelor pe grătare de calitate superioară și echipamente inovatoare continuă.

Grătarele sunt curățate de praf, grilajele sunt frecate, iar noul termometru digital a indicat deja, în mod fiabil, primele temperaturi interne. Pe scurt: A început sezonul grătarelor și sunteți așteptați să vă strângeți din nou pentru a prepara alimente de vară la grătar.

În ceea ce privește preparatele la grătar și produsele care le însoțesc, membri de la Bell Food Group vă oferă câteva produse inovative. Indiferent dacă este vorba de păstrăvi de lac pregătiți pe lemn de cedru, salate delicioase, cârnați vegani sau un ceai cu gheață răcoritor – cu numeroasele noutăți, nimic nu stă în calea orelor plăcute petrecute acasă și al deliciilor gastronomice.

Din punct de vedere al preparării, continuă tendința de pregătire a alimentelor pe grătare de calitate superioară și echipamente inovatoare. Gama pentru grătare – de la grătare cu gaz pentru balcon până la smoker și de la seringa pentru marinare până la piatra de copt pizza – este disponibilă în departamentele din magazinele de specialitate.

Astfel, se pot prepara numeroase alimente rafinate pe grătar. Nu-i așa că totul este mai ușor?

Nu numai Bell Elveția remarcă fascinația focului în noul spot publicitar. Pentru din ce în ce mai mulți împătimiți ai grătarelor, este valabil: «Back to the roots», iar aceste rădăcini se află în epoca preistorică, în care oamenii aprindeau primele focuri în peșteri.

«Caveman Style» se referă, prin urmare, și la metoda de așezare a preparatelor direct în vâlvătaie, fără grilaj. LOOK! a dorit să știe cum funcționează acest lucru cu adevărat și a încercat pe cont propriu. • *mr*



Meniul Caveman

Pentru 4 persoane

Felul principal: Friptură cu legume

2 bucăți de friptură din pulpă de vacă (aprox. 400 g fiecare)
8 cartofi (în folie de aluminiu)
4 cepe mari (cu coajă)
4 ardei banană roșii
o legătură de cepe de primăvară
sare și piper

Mod de preparare:

Se aprinde un număr suficient de cărbuni de lemn. Trebuie să se obțină o vâlvătaie durabilă.

După ce cărbunii s-au încălzit, așezați cartofii la marginea vâlvătaiei. Suflați o parte din cenușa aflată în centru și așezați carnea – aflată la temperatura camerei – direct în vâlvătaie. Nu vă temeți, nu vă veți arde. Lăsați friptura aproximativ cinci minute pe cărbunii încinși, apoi așezați-o pe o farfurie.

Acum vom adăuga legumele: Așezați cartofii în folie și cepele direct în vâlvătaie, iar ardeii și cepele de primăvară deasupra acestora. Lăsați friptura pe acest pat de legume până când este gătită mediu. În funcție de grosimea bucății de carne, poate dura 35 de minute sau mai mult.

Verificarea gradului de coacere se face cel mai bine – ne cerem scuze de la oamenii peșterilor – cu un termometru pentru carne. Acesta trebuie să indice o temperatură internă de 55 °C.

Cei care doresc să facă totul ca la carte pot verifica temperatura și cu pernița de la baza degetului mare. În acest sens, apropiați degetul mare și degetul mijlociu de la o mână. Carnea trebuie să fie la fel de moale ca pernița de la baza degetului mare în această poziție.

Desert: Ananas pregătit pe jeratic

1 ananas
Puțin piper Sichuan
4 cupe de înghețată de vanilie sau puțină cremă de vanilie

Mod de preparare

Așezați ananasul direct pe jeratic, timp de 20-30 de minute, până când s-a rumenit ușor pe toate părțile. Lăsați-l să se răcească pentru scurt timp, îndepărtați tulpina și tăiați-l felii. Presărați puțin piper Sichuan pe două felii și serviți cu o cupă de înghețată de vanilie sau cu puțină cremă de vanilie, eventual și câteva fructe de pădure.



Sugestie: Pentru metoda Caveman se poate utiliza, ca alternativă, lemn adevărat uscat. Brichetele pentru grătar nu sunt adecvate, din cauza liantului utilizat.



Clipuri publicitare în condiții speciale

De fapt ... se poate și așa

În mod obișnuit, redactorii încearcă să evite repetițiile. Însă, în situații excepționale, este nevoie de metode deosebite. Și cu o astfel de situație excepțională – ca să nu spunem complicată – ne confruntăm în cazul de față. În condiții extrem de dificile, s-a lansat, în primăvara acestui an, și noul spot publicitar TV pentru campania «Pentru asta a fost descoperit focul» pentru promovarea produselor BBQ Bell în Elveția.

Acest spot publicitar ar fi trebuit filmat pentru sezonul grătarelor 2020 – și ajungem la cuvântul fără de care nu putem scrie acest text. A apărut Coronavirus – promitem că acest cuvânt va apărea o singură dată aici – și toate planurile au fost date uitării. Zborurile au fost

anulate, granițele închise, locațiile de filmare din Slovenia au devenit inaccesibile.

Poate în toamnă, s-a gândit echipa de marketing formată din Davide Elia și Nicole Schaad. Până atunci, situația trebuie să revină la normal. Dar! Știm cu toții că asta nu s-a întâmplat.

În primăvara acestui an însă, acest lucru trebuie să se întâmple. Ca locație de filmare a fost aleasă Polonia, deoarece firma de producție a avut experiențe plăcute acolo, chiar și în timpul pandemiei, iar incidența era scăzută.

Însă, desigur, lucrurile s-au schimbat: Incidența a crescut din nou și, la scurt timp de la începerea filmărilor, Polonia a intrat în carantină totală. Din fericire, echipa de proiect afectată avea pregătit un plan B pentru acest scenariu.

În baza acestui plan alternativ, multe persoane care participaseră la fața locului au fost trimise la biroul de la domiciliu, de unde au participat, prin conferință video, la înregistrări. Examinarea de la distanță a cadrului unei scene ori a styling-ului unui actor prin ecranul laptopului și transmiterea dorințelor privind modificările nu au fost ușoare.

Prin urmare, echipa s-a confruntat cu o provocare: pauzele lungi între filmările pe platou, unde este mereu

ceva de făcut. În schimb, echipa a așteptat continuarea filmărilor de la biroul de la domiciliu – de multe ori în timpul nopții, când ochii nu se mai pot concentra asupra ecranului.

Nici pentru echipa redusă semnificativ din Polonia, lucrurile nu s-au desfășurat în mod obișnuit. S-au purtat măști, s-a măsurat temperatura, s-au păstrat regulile privind distanța, iar numărul de persoane de pe platoul de filmare a fost în permanență redus. Echipa a trebuit să improvizeze mult.

În ciuda situației și a distanței, nu se observă nimic diferit la spotul publicitar. Din contră: Acesta prezintă apropierea dintre persoane, bucuria simplă și focul care aduce oamenii împreună.

Puțin surprinsă de rezultatul obținut, Nicole Schaad, directoarea departamentului de servicii de marketing, afirmă: «Se poate și așa» Data viitoare, cu toții vor participa live. • mr

Noaptea, ochii nu se mai pot concentra asupra ecranului.

Aici puteți vizualiza rezultatul obținut în urma filmărilor desfășurate în condiții excepționale: <https://www.youtube.com/watch?v=k8qbNsZ3BDQ>



Noutăți picante

Bell Franța

Mix internațional pentru BBQ

Premieră în Franța: În premieră, Bell oferă cârnați pentru grătar care nu fac parte din gama clasică «Diots». Colegii s-au inspirat din bucătăria internațională și au dezvoltat aromele «Chorizo», «Tandoori» și «Ceapă afumată».

La jocul cu premii desfășurat pe parcursul verii, apărut o dată cu lansarea noutăților, se oferă premii precum motociclete electrice sau mini-difuzoare în formă de cârnat.



Bell Elveția

Pui și păstrăvi de lac cu aromă de lemn de cedru

Cu lemnul de cedru, preparatele delicate sunt găsite cu grijă și dobândesc o aromă deosebită. Bell Elveția a valorificat aceste caracteristici atunci când a dezvoltat noutățile pentru BBQ «Wrap de piept de pui preparat pe lemn de cedru» și «Păstrăv de lac preparat pe lemn de cedru». Ambele specialități sunt deja condimentate – puiul cu curry roșu, păstrăvul cu mărar și muștar – și lemnul poate fi așezat direct pe grătar. De asemenea, este disponibil din nou un sortiment variat de preparate delicioase: burger, preparate pentru frigărui, cârnați și preparate gătite lent.



Bell Polonia

Specialitatea BBQ cu conținut ridicat de carne

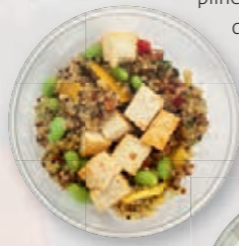
Noutatea din gama BBQ de la Bell Polonia a fost dezvoltată în orașul Glogow Malopolski din Subcarpați. Cârnatul pentru grătar din șuncă fină de porc provenit din UE este denumit în mod corespunzător «Glogowska». Acesta conține un procent foarte ridicat de carne, 94%. Și produsele best-seller îndrăgite «Podwawelska» și «Slaska» fac parte din nou din oferta Bell Polonia pentru acest sezon al grătarelor.



Eisberg Austria

Salate de vară

Pentru noile salate de vară la modă «Quinoa-mango și chili-tofu» și «Linte roșie cu brânză feta», Eisberg Austria a folosit superalimente. Și asta deoarece, pe lângă ingredientele menționate, cele două sortimente conțin, printre altele, Edamame. Acestea sunt păști de soia verzi pline de proteine. Cele două noutăți, disponibile în Austria începând cu luna iunie, pot fi pregătite pe grătar ori consumate în pauza de prânz.



Stein's Best

Noutăți delicioase în ceea ce privește amestecurile de condimente

În acest sezon al grătarelor, marca Stein's Best de la Hügli le oferă clienților săi din domeniul gastro-nomic trei noutăți în ceea ce privește amestecurile de condimente. Dacă «Fish & Seafood Rub» conferă o aromă delicioasă, specifică preparatelor marine, «Mirodeniile Smokey-Barbecue» și «Piper cu lămâie» sunt adecvate atât pentru carne de vită, porc și pasăre, cât și pentru legume. Condimentele se remarcă prin conținutul ridicat de mirodenii și ierburi și conținutul redus de sare. Au apărut noutăți în ceea ce privește prelucrarea și modernizarea pentru întreaga gamă de mirodenii de la Hügli.



The Green Mountain

Trio de cârnați pentru grătar vegani

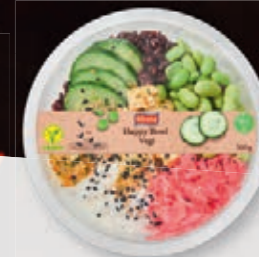
Vești bune pentru cei cărora le plac cârnații pentru grătar și care doresc să renunțe la carne: Green Mountain a dezvoltat trei variante vegane, «Varianta națională», «Alternativa la cârnatul fermierului» și «Alternativa la cârnat – preparat după o rețetă austriacă», care nu sunt cu nimic mai prejos față de varianta originală. Cele trei produse sunt disponibile în Elveția începând din primăvară și, în curând, vor fi disponibile și în Germania.



Hilcona

Renunțați la carne, însă nu și la un gust delicios

Noul «Hilcona Happy Bowl Vegi» nu este doar un produs care atrage atenția și pe care să îl savurați în momentele fericite din jurul grătarului. Pe lângă tofu și orez Venere, cele trei tipuri de legume folosite transformă această salată într-o gustare vegetariană în tendințe. Apropo de tofu: Începând din luna aprilie, Hilcona a introdus pentru prima oară pe piață această specialitate vegană ca sortiment pentru consumatorii finali. Tofu, care este un aliment ideal pentru grătar, este produs 100% din boabe de soia bio elvețiene. Și nu poate lipsi un preparat cu adevărat clasic: Salata de cartofi îndrăgită este oferită de Hilcona și în varianta de 340 grame – ideală pentru a o împărți cu cei dragi.



Vogeley

Ceaiurile cu gheață au o aromă răcoritoare deosebită

Cu noua gamă de ceaiuri cu gheață marca Hügli Vogeley, gastronomii pot oferi oaspeților ceai cu gheață preparat în casă. Sortimentele «Ierburi alpine», «Ananas și hibiscus» și «Lămâie și mentă» au un gust deosebit, datorită aromelor naturale folosite și conțin ingredientele benefice, precum extractul de ceai verde. Băutura non-alcoolică perfectă pentru a vă răcori – nu numai la grătar.



Aniversări

LOOK! celebrează aniversările din perioada iunie – august 2021

Bell Elveția

20 de ani de vechime

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

25 de ani de vechime

Pascale Dietsch, 1 iunie, Bell Elveția, Basel
Saththiyathan Sivanthasuntharam, 3 iunie, Bell Elveția, Zell
Krist Shala, 1 iulie, Bell Elveția, Zell
Patrick Wandres, 11 iulie, Bell Elveția, Basel
Andree Bert. Bayoro, 15 iulie, Bell Elveția, Basel
Irena Beslic, 15 iulie, Bell Elveția, Zell
Andreas Henzer, 22 iulie, Bell Elveția, Basel
Skender Ransi, 29 iulie, Bell Elveția, Zell
Slobodan Petrović, 1 august, Bell Elveția, Basel
Fatma Aslan, 5 august, Bell Elveția, Basel
Ahmet Polat, 19 august, Bell Elveția, Basel

30 de ani de vechime

Caroline Blättler, 1 iunie, Bell Elveția, Basel
Beat Lustenberger, 1 iunie, Bell Elveția, Zell
Rene Schmutz, 1 iunie, Bell Elveția, Zell
Joseph Steinle, 1 iunie, Bell Elveția, Basel
Dominique Devidal, 3 iunie, Bell Elveția, Cheseaux
Hugues Schmitt, 1 iulie, Bell Elveția, Basel
Denis Sontag, 15 iulie, Bell Elveția, Basel
Felix Zeller, 1 august, Bell Elveția, Gossau
Michel Laboureux, 12 august, Bell Elveția, Basel

35 de ani de vechime

Urs Uebelhard, 2 iunie, Bell Elveția, Oensingen
Pierre Ingelsberger, 16 iunie, Bell Elveția, Basel
Joelle Adam, 1 iulie, Bell Elveția, Basel
Brigitte Braun, 1 iulie, Bell Elveția, Basel
Antonio Novoa Caride, 1 august, Bell Elveția, Cher-Mignon
Bruno Tschamber, 4 august, Bell Elveția, Basel

40 de ani de vechime

Peter Niederberger, 2 iunie, Bell Elveția, Oensingen
Pascal Giazzi, 3 august, Bell Elveția, Cheseaux

45 de ani de vechime

Cyrille Bagnoud, 7 iunie, Bell Elveția, Cher-Mignon
Siegfried Lötscher, 12 iulie, Bell Elveția, Cher-Mignon
Edith Ritter, 24 august, Bell Elveția, Basel

Pensionări

Régine Hoeflerlin, 30 iunie, Bell Elveția, Basel
Nicoletta Lisi, 31 iulie, Bell Elveția, Basel
Rémi Hennes, 31 iulie, Bell Elveția, Basel
Ruedi Riedweg, 31 august, Bell Elveția, Oensingen
Danielle Lauffenburger, 31 august, Bell Elveția, Basel

Pensionări anticipate

Martin Boschung, 31 mai, Bell Elveția, Basel (*completare*)
Miradije Beluli, 30 iunie, Bell Elveția, Zell
Yves-Alain Rey, 30 iunie, Bell Elveția, Basel
Mario Schaad, 30 iunie, Bell Elveția, Oensingen
José Manuel Da Silva Lopes, 31 iulie, Bell Elveția, Zell
Brigitte Bättig, 31 august, Bell Elveția, Zell
Daniel Grand, 31 august, Bell Elveția, Cher-Mignon
Alfred Helbling, 31 august, Bell Elveția, Zell
Elisabeth Nussbaum, 31 august, Bell Elveția, Zell

Deces

Hansrudolf Meier, 10 aprilie, Bell, Oensingen

Bell International

20 de ani de vechime

Samantha Gourdol-Gerin, 5 iunie, Bell Franța, Teilhède
Patrice France, 2 iulie, Bell Franța, Saint-Symphorien-sur-Coise
Nicole Dzsida, 16 iulie, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Herve Gaspard, 16 iulie, Bell Franța, Teilhède
Delphine Mournetas Cecchet, 6 august, Bell Franța, Teilhède
Renaud Paquet, 13 august, Bell Franța, Teilhède

25 de ani de vechime

Isabelle Esteves Fernandes, 5 iunie, Bell Franța, Teilhède
Gudrun Haase, 24 iulie, Bell Germania, Edewecht
Christelle Blanchard, 25 iulie, Bell Franța, Saint-Symphorien-sur-Coise
Halina Michniak, 5 august, Bell Polonia, Niepołomice

30 de ani de vechime

Manuela Tress, 13 august, Bell Germania, Harkebrügge
Joachim Feldkamp, 26 august, Bell Germania, Edewecht
Paulo Pires Amaro, 26 august, Bell Franța, Teilhède

35 de ani de vechime

Brigitte Loth, 14 iulie, Bell Germania, Harkebrügge
Stefan Faschang, 4 august, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Manfred Fischer, 25 august, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

Deces

Gabor Orsos, 6 mai, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 de ani de vechime

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

Pentru locurile de muncă disponibile la momentul de față, accesați: bellfoodgroup.com/karriere

25 de ani de vechime**Jarmila Dědková**, 1 aprilie, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (completare)**Jana Sovová**, 1 aprilie, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (completare)**Gary Butterfield**, 25 mai, Huegli UK Ltd., Redditch (completare)**Jose Carlos Fernandes Pereira**, 1 iunie, Hilcona AG, Schaan**Joachim Hins**, 1 iunie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Jaime Alves Carneiro**, 5 iunie, Eisberg AG, Dällikon**Pius Rüegg**, 10 iunie, Eisberg AG, Dällikon**Mathias Grossmann**, 13 iunie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Thomas Friedli**, 15 iunie, Hilcona AG, Schaan**Donna Maria Bertschinger**, 24 iunie, Eisberg AG, Dällikon**Ivan Beeler**, 1 iulie, Hilcona AG, Schaan**Maria Fernanda Cardoso de Almeida Alves**, 1 iulie, Eisberg AG, Dällikon**Juergen Huber**, 1 iulie, Hilcona AG, Schaan**Helmut Sohm**, 15 iulie, Hilcona AG, Schaan**Olga Fleiner**, 22 iulie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Sengül Tekin**, 22 iulie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Helene Widiger**, 22 iulie, HFC GmbH, Bad Wünnenberg**Isabella Dujmovic**, 29 iulie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Markus Hanselmann**, 1 august, Hilcona AG, Schaan**Sonja Naescher**, 2 august, Hilcona AG, Schaan**Markus Gehli**, 12 august, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Valerius Weiss**, 29 august, HFC GmbH, Bad Wünnenberg**30 de ani de vechime****Duarte Camilo Guerra Carvalho**, 1 iunie, Hilcona AG, Salez**Frank Wiedemann**, 1 iunie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Dragan Leiler**, 4 iunie, Hilcona AG, Schaan**Stefan Dieng**, 1 august, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**35 de ani de vechime****Antonio Lado Barrio**, 7 iunie, Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, 1 iulie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Peter Raupp**, 21 august, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**40 de ani de vechime****Guenter Ender**, 1 august, Hilcona AG, Schaan**Pensionări****Michael Skribek**, 31 martie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell (completare)**Obdulia Vidal Santos**, 30 iunie, Hilcona AG, Schaan**Navaratnam Thirukeswaran**, 30 iunie, Eisberg AG, Dällikon**Sinnarasa Kathirgamu**, 31 iulie, Eisberg AG, Dällikon**Ismail Parlak**, 31 august, Eisberg AG, Dällikon**José De Matos Veiga**, 31 august, Eisberg AG, Dällikon**Jaime Alves Carneiro**, 31 august, Eisberg AG, Dällikon**Pensionare anticipată****Gabriele Neubauer**, 31 august, Hilcona AG, Schaan**Decese****Marcela Chvátlová**, 24 ianuarie, Hügli Food s.r.o., Zásmuky**Elmar Kienzle**, 2 aprilie, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell**Tezcan Yolcu**, 15 mai, Hilcona AG, Schaan**ÎNTREBARE DE CONCURS****Câștigați un coș cu premii oferit de Bell Food Group**

Indiferent dacă sunteți pasionat de gătit sau dacă, pentru dumneavoastră, gătitul înseamnă doar prepararea alimentelor: Un frigider plin este întotdeauna util. Cu puțin noroc, în scurt timp, frigiderul dumneavoastră va fi plin cu produse din întreaga gamă oferită de Bell Food Group.



Întrebare de concurs:
Cum se numește noul cârnat pentru grătar oferit de Bell Elveția, care a fost dezvoltat de ucenici?

Premii

1 coș cu premii cu produse din întreaga gamă oferită de Bell Food Group, în valoare de 400 de euro

10 cupoane de cumpărături în valoare de 30 de euro pentru un supermarket local

Termenul-limită pentru participare este 15 octombrie 2021

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

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

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

Cum combate Bell Food Group risipa de alimente

VALORIFICARE, NU ARUNCARE

Bell Food Group valorifică alimentele, pe cât posibil fără pierderi. Resturile care nu sunt adecvate pentru consum uman sunt reutilizate. Acest lucru contează – din punct de vedere economic și ecologic.

Aruncați morcovi, ouă sau o bucată de șuncă uscată? Cu toți știm că nu trebuie să facem asta. Și pentru Bell Food Group este clar: «Nu aruncăm nimic». Obiectivul principal este să prevenim aceste așa-numite pierderi», declară Roger Peier, manager de proiect responsabil cu sustenabilitatea. «Trebuie luate în calcul două aspecte. Pe de o parte, pierderile de produse de

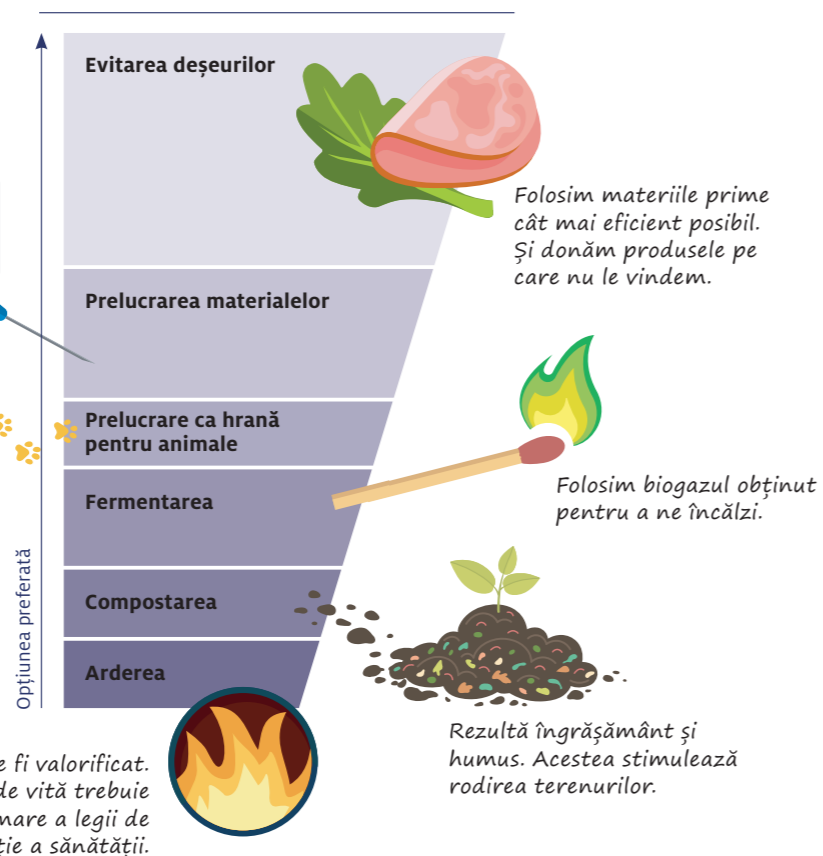
bază; pe înțelesul tuturor, risipa de alimente. Acest lucru se referă la alimente preparate care nu au fost consumate. De exemplu, resturile rămase de la masa de prânz care au ajuns în gunoi.» A doua categorie, pierderi de produse secundare, nu se referă la alimente preparate, ci la pierderile rezultate în timpul preparării alimentelor. Aceste pierderi apar, de exemplu,

Cascada de valorificare

Produsele secundare rezultate în urma tranșării sunt prelucrate, obținându-se, de exemplu, heparina, medicamentul împotriva trombozei.

Burdusul, stomacul păsărilor și gătlejul sunt prelucrate pentru a obține hrană pentru animalele domestice și de fermă.

Nu totul poate fi valorificat. Creierul de vită trebuie ars ca urmare a legii de protecție a sănătății.



prin aruncarea resturilor de materii prime ori sunt reziduuri rezultate în urma operațiunilor de tranșare. Cum trebuie procedat în cazul acestor pierderi?

«În principal, ne concentrăm asupra prelucrării cât mai eficiente posibil a materiilor prime și optimizăm aceste procese, dacă este cazul», declară Roger Peier. «Acest lucru are ca rezultat scăderea costurilor și, în același timp, protejarea mediului.» Anumite pierderi nu pot fi evitate, de exemplu cele datorate stadiului tehnologic. În acest caz, apar reziduuri.

«Valorificăm reziduurile pe cât posibil», declară Peier. Dar, atenție: Nu este posibilă valorificarea completă. De exemplu, este de preferat ca reziduurile de origine animală sau de materii prime să fie folosite ca hrană pentru animale decât să fie supuse procesului de fermentare ori transformate în compost. Cascada de valorificare indică tipul de prelucrare preferat de Bell Food Group, din punct de vedere ecologic. «Prelucrarea materiilor prime la nivel înalt nu este însă întotdeauna posibilă sau utilă», declară Roger Peier. Acest lucru depinde, printre altele, de infrastructura de la fața locului sau de alte prescripții legale. De exemplu, la vite, măduva spinării trebuie arsă, din motive legale. • *sh*

HRANĂ PENTRU ANIMALE ÎN LOC DE BIOGAZ

Cu sistemul Top-Excellence, denumit TopX, Bell Food Group își îmbunătățește procesele la nivelul întregului grup. Astfel sunt evitate în mod sistematic și pierderile de materii prime organice. TopX are și scopul de a contribui la valorificarea reziduurilor. Asta înseamnă că acestea ajung la nivelul următor în cascada de valorificare. Resturile de carne de pasăre și șuncă, rezultate în timpul producției de carne de pui în cadrul Bell Elveția, devin hrană pentru animale în loc de biogaz.

REDUCEREA SEMNIFICATIVĂ A PIERDERILOR DE ȘUNCĂ

În Basel, Bell Elveția a reușit să optimizeze un proces. Aici a scăzut numărul de resturi rezultate la tăierea șuncii fierte. Datorită măsurilor specifice, precum gătitul cu grijă, reziduurile la tranșarea șuncii Gran-Gusto au fost reduse cu aproximativ 50% din 2018. Bell Germania a reușit să reducă în mod semnificativ pierderile în timpul tăierii pentru jambonul crud spaniol – datorită cuțitelor optimizate și a temperaturii de tăiere adecvate.

DONAȚII PENTRU PERSOANELE NEVOIAȘE

În ciuda gestionării mai bune a proceselor de producție, uneori cantitatea produsă este prea mare. Prin urmare, Eisberg, Hilcona, Hügli și Bell donează preparatele aflate în stare bună care nu s-au vândut. Organizațiile precum «Tischlein deck dich» (Elveția, Liechtenstein) sau «Tafel» (Germania) distribuie alimente persoanelor nevoiașe. De asemenea, în multe locații, Bell Food Group donează marfa rămasă în magazine.

ÎNCĂLZIRE CU AJUTORUL SALATELOR

În Dällikon, Eisberg Elveția obține căldură din reziduurile rezultate din salate. Reziduurile rezultate la prelucrarea salatei sunt supuse procesului de fermentare, obținându-se astfel biogaz. Gazul este ars în centrale termice de bloc proprii, curentul este stocat ca energie regenerabilă în rețea, iar energia termică este folosită pentru procese interne. Reziduurile de materii prime sunt supuse procesului de fermentare și în următoarele locații de producție ale Bell Food Group: Dänikon și Villigen (Eisberg Elveția), Essert-sous-Champvent (Sylvain & Co), Gyál (Eisberg Ungaria), Schaan și Orbe (Hilcona). De asemenea, Hilcona furnizează reziduuri de materii prime către terți în vederea obținerii de hrană pentru animale – în locațiile Landquart, Schaan și Orbe.

Căldură din reziduurile rezultate din salate.

PIELE ȘI BIODIESEL DIN PRODUSELE SECUNDARE REZULTATE ÎN URMA TRANȘĂRII

Centravo AG, o întreprindere comună din sectorul de carne în Elveția, din care face parte și Bell Elveția, asigură valorificarea sustenabilă a produselor secundare rezultate în urma tranșării. Datorită Centravo, aceste produse din carne de vițel și porc pot fi reutilizate. Produsele obținute de terți sunt, printre altele, heparina – medicamentul împotriva trombozei, – produse calitative din piele sau biodiesel.

Jambon crud excepțional

O primăvară de aur pentru Bell Germania

În cadrul verificării calității de către Societatea Germană pentru Agricultură, Bell Germania a obținut medalii de aur pentru toate produsele din jambon crud prezentate. Aceasta a fost o premieră și este un indicator bun al faptului că, atunci când se pune accent pe jambonul crud, acest lucru se reflectă și în calitatea produselor.

Evenimentul pentru verificarea calității șuncii și cârnaților desfășurat pe plan internațional de către Societatea Germană pentru Agricultură (DLG) este cel mai important eveniment în cadrul căruia se reunesc cei care activează în această industrie. Toți producătorii germani relevanți așteaptă cu nerăbdare (sau se tem de) verificarea anuală.

DLG evaluează diferite criterii de testare, în baza unei scheme proprii cu 5 puncte. În centrul acesteia se află criteriile de verificare senzoriale precum miros, gust sau aspect vizual, care sunt evaluate în mod anonim de experți recunoscuți din mediul academic și din industrie. În plus, s-au verificat, separat, ambalarea și declararea, precum și analizele de laborator pentru testele chimice și microbiene. Doar acele produse care au îndeplinit în mod ireproșabil toate criteriile de testare au primit distincția râvnită, medalia de aur.

«Acest lucru reprezintă o recunoaștere importantă a calității produselor noastre.»

Anul acesta, și Bell Germania a fost distinsă cu medalia de aur, și anume pentru fiecare din cele 47 de produse din șuncă prezentate. Bell Germania a prezentat diferite tipuri de jambon crud din Germania, precum și șuncă



Serrano de la unitățile de producție Bell Spania, la categoriile «Produse feliate», «Produse comercializate la bucată» și «Produse tăiate cuburi». Și în trecut, întreprinderea a impresionat în nenumărate rânduri cu calitatea foarte ridicată a produselor. Acest lucru este demonstrat și de premiul pentru calitate pe termen lung cu care Bell Germania a fost distinsă anul acesta, pentru a șasea oară consecutiv. O medalie de aur pentru toate produsele prezentate nu este nicidecum un lucru de la sine înțeles. Aceasta este și opinia lui Stephan Holst, director de marketing în cadrul Bell Germania:

«Acest lucru este cu adevărat extraordinar și reprezintă o recunoaștere importantă a calității produselor noastre.» Numeroasele medalii de aur câștigate nu sunt însă doar o recunoaștere plăcută, ci și un argument în favoarea achiziționării produselor noastre. Procesul de verificare a calității de către DLG are o tradiție îndelungată în Germania și se bucură de o credibilitate ridicată. «Mulți comercianți cu amănuntul le cer furnizorilor să își supună produsele unei verificări a calității», declară Stephan Holst. Pentru Bell Germania, verificarea calității de către DLG a fost un început extraordinar într-o primăvară ploioasă. • fv