

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

03 2021



Leading in Food

**BELL
FOOD
GROUP**





Tartalom

Vállalati események

- 4 Együtt a csúcson**
A Bell és a Hilcona kettős sikert érték el a «Best Recruiters» felmérésben
- 7 Részesedjen Ön is a Bell Food Group sikeréből**
Dolgozói részvények

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 8 Határtalan büszkeség**
A Bell Food Group tanulói

Címlapsztori

- 12 Leading in Food**
Ezt képviseli a Bell Food Group

Mi, emberek jelentjük a különbséget

- 18 Az egyetlen állandó dolog a változás**
A Bell Food Group dolgozói a «Változás» témájáról

Ízvilágunk

- 20 Frissítő sokszínű**
A bajor kolbásztól a rizspudingig
- 24 Nagyszerű ízélmény alacsony lángon**
Vákuumos sous-vide főzés
- 26 Így néznek ki a győztesek**
Grandiózus finálé a 2021-es Bell Burger Challenge versenyen

Jubilálók

- 28 Jubilálók**
A LOOK! gratulál a 2021 szeptembere és novembere között jubilálóknak

Verseny

- 31 Nyerje meg a Bell Food Group ajándékkosarát**
Képkereső

Fenntarthatóság és innováció

- 32 «Fontos, hogy mindenki a fenntarthatósági csapat tagjának érezze magát»**
Beszélgetés Christoph Schatzmannal és Marco Märsmannal

Így működik a minőség

- 36 Több mint felére csökkent a visszáru**
Jobb minőség a TopX segítségével

Mi alakítjuk a jövőt

Kedves Munkatársak!

Négy évvel ezelőtt volt alkalmam ezen a helyen bemutatni a Bell Food Groupot. A korábbi Bell-csoport átnevezése Bell Food Groupra vállalatunk fejlődéstörténetének fontos mérföldkövét jelenti.

Az új csoportnévvel nemcsak egy ernyőmárkát hoztunk létre, amely a csoport összes vállalatát erős egységbe kövacsolja, hanem egy új identitást is, amelyben minden üzleti terület és részleg megtalálja a maga helyét. Ezzel meghatároztuk vállalatunk jövőbeni irányát.

Miután a 2017-ben végrehajtott első fejlesztések a szervezeti struktúra módosítása mellett főként vizuális természetűek voltak – gondolunk itt a vállalat új emblémájának kialakítására vagy új weboldalunk fejlesztésére –, az azóta eltelt időben a Bell Food Group egyre jobban megtelt élettel, és az egyes vállalatok közötti összekapcsolódás egyre olajozottabban működik. Erre a fejlődésre különösen büszke vagyok.

A Bell Food Groupból egy nagyszerű család vált.

Az idők során a Bell Food Groupból egy nagyszerű család vált. Akár «közeli hozzátartozók», akár «távoli rokonok», végső soron mindannyiuk közös története, és a napi szinten megélt értékek kötnek össze bennünket – bármennyire különbözzenek is egymástól a családtagok. A Bell Food Group esetében ez az ízek szeretete, a felelősségvállalási hajlandóság, és az energia, amivel a dolgokhoz hozzáfogunk és a jövőt formáljuk.

Ahogy minden rendes család, úgy mi is időről időre kihívásokkal szembesülünk, amelyeket csak összefo-

gással tudunk leküzdeni, ha minden családtag hozzájárul a megoldáshoz. A koronavírus időszaka volt ennek legjobb bizonyítéka.

Ezért a kifejezetten személyes hozzájárulásért «jóban-rosszban», szeretnék köszönetet mondani Önöknek, nagyra becsült dolgozóink. Az Önök nyitottsága, elkötelezettsége és a kölcsönös segítségnyújtásra való hajlandóságuk nélkül a Bell Food Group nem fejlődhetett volna ilyen rövid idő alatt azzá, ami ma.

Célunk az, hogy örömmel, szakértelemmel és felelősségtudattal Európa egyik legjobb élelmiszer-ipari vállalatává váljunk. Ezért a továbbiakban is arra bátorítom Önöket, hogy mutassanak kezdeményezőket, adják elő ötleteiket és vállaljanak felelősséget. Mert csak az Önök egyedi erősségeivel és közösen megélt értékeinkkel tudjuk a legjobbat nyújtani az ügyfeleknek, illetve a legkiválóbb termékeket létrehozni.

Meggyőződésem: közösen elérjük céljainkat, és még élhetőbbé tesszük a Bell Food Group vállalatot kívülről és belülről egyaránt.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke



A look.bellfoodgroup.com címen feliratkozhat a LOOK! magazin digitális változatára, vagy elolvashatja, illetve letöltheti a magazint.

Impresszum A Bell Food Group munkavállalói lapja, megjelenés évente 4 alkalommal, 2021/3. szám, 2021. Október, 27. évfolyam.

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

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

Szerkesztői támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

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

A Bell és a Hilcona kettős sikert ért el a «Best Recruiters» felmérésben

Együtt a csúcson

A «Best Recruiters» felmérés során a Bell Svájc és a Hilcona a tavalyi évhez hasonlóan az első és a második helyet nyerte el élelmiszer kategóriában. Az egyetlen különbség: a Bell ebben az évben letaszította a Hilcona vállalatot a csúcscról. Az interjúban Catherine Baumann és Andrea Hefti személyzeti projektfelelősök mesélik el, mit jelent számukra a kitüntetés, és mire van szükség ahhoz, hogy hosszú távon is a csúcson maradjanak.

Kettős siker a Bell Food Groupnál a «Best Recruiters» 2020–21-es felmérésében. Tavalyhoz hasonlóan a Bell Svájc és a Hilcona az egész Svájcra kiterjedő összehasonlításban az élelmiszer kategória első két helyét hódította meg. A tavalyi második hely után a Bell az aktuális kiadásban először érte el a legelső helyet. A Hilcona csak kevéssel lemaradva szerezte meg a második helyet. A

tesztben részt vevő 403 svájci és liechtensteini vállalat között a Bell így a kiváló 16. helyet foglalja el, a Hilcona pedig összesítésben a 46.

Köztudottan nem egyszerű dolog az élre kerülni. Még nehezebb azonban megtartani az első helyet, és tartósan az élen is maradni, ahogyan ezt a Hilcona már évek óta teszi. A «Best Recruiters»-felmérésben való első részvétele, azaz 2016 óta a vállalat minden évben az első vagy a második helyet szerezte meg az élelmiszeripari kategóriában. A Bell három évvel ezelőttig inkább a lista vége felé kullogott, de a vállalat dinamikus fejlődésnek indult, és döbbenetesen rövid idő alatt az élre tört.

És ez nem véletlen. A Bell és a Hilcona is behatóan elemezte a felmérés eredményeit, és folyamatosan javította személyzettelborzásti folyamatait. A Bell Food Group személyzeti stratégiájában ezzel egyidőben szigorú standardokat rögzítettek a toborzás folyamatánál, amelynek eredménye kiválóan lemérhető a kettős sikeren is.

A «Best Recruiters»-felmérés felelőseként a Bell és a Hilcona vállalatoknál Catherine Baumann és Andrea Hefti csapatukkal együtt nagyban hozzájárultak a rendkívüli sikerhez. Az interjúban mindkét személyzeti szakember beszámol a toborzási folyamaton végzett javításokról vállalatukon belül, illetve arról, hogy milyen jelentőséggel bír a jó eredmény a vállalat és a külvilág felé.



Andrea Hefti (balra) és Catherine Baumann a «Best Recruiters» felmérés felelősei a Bell és a Hilcona vállalatnál.

Mindenekelőtt gratulálok a ismét elért kettős sikerhez. Mi segített abban, hogy a Hilcona és a Bell meg tudta ismételni az előző évi kettős sikert? Andrea Hefti: Mi nagy jelentőséget tulajdonítunk annak, hogy szolgáltatásaink színvonalát magasan tartjuk. A visszajelzések alapján pedig újabb lépést tettünk előre. Emellett 2019-ben elkezdtük intenzívebben használni a Bell Food Group keretein belül működő szinergiákat. Az újonnan bevezetett «3 pályázó» személyzeti rendszer is fontos javulást eredményezett.

Catherine Baumann: Mi is jelentős előrelépéseket tettünk a pályázókra vonatkozó visszajelzések sebességével és minőségével kapcsolatban. Ez ma elvárás is, de nagy kihívást jelent számunkra, mivel nem állnak rendelkezésünkre ugyanazok a források, mint más, sokkal nagyobb vállalatok számára. A jó helyezést további kulcsfontosságú lehetett a karrierrel foglalkozó weboldal. A Best Recruiters tavalyi visszajelzései alapján különféle módosításokat eszközöltünk, és így ebben a kategóriában megszerezhettük a maximális pontszámot.

A karrierrel foglalkozó weboldalon pontosan mi változott? CB: A célcsoportoknak megfelelően strukturáltuk az információkat, és javítottunk a használhatóságon is, hogy egyszerűen és

gyorsan lehessen navigálni az oldalon. Ez már a belépést is rendkívüli módon megkönnyíti. Emellett a jelentkezési lapot közvetlenül integráltuk az álláshirdetésekből, a munkakezdést megkönnyítettük az «Így kezdhet nálunk» rubrikával, és gyorslinkeket illesztettünk be az oldalba, hogy a pályázók gyorsan továbbléphessenek a vállalatra vonatkozó információkhoz.

És nálatok mi a helyzet, Andrea?

AH: A karrierrel foglalkozó weboldalunkat bizonyos okokból még nem tudtuk migrálni, ez hatással volt az értékelésünkre is. Az oldalunk mindenesetre jó, de nem olyan részletes, mint a Bell Food Group közös weboldala. Felismertük azonban a hiányosságot, és a lehető leghamarabb meg akarjuk valósítani a javításokat.

Mi a személyes véleményetek a jó helyezésekről?

AH: Szép, hogy már évek óta az élen végzünk, egyrészt Liechtensteinben is, ahol kisebb területen nagyobb mennyiségű remek vállalat jelenik meg, másrészt Svájcban az élelmiszeripar kategóriában. Egy kicsit arra is büszke vagyok, hogy magunk mögé utasítottunk olyan vállalatokat is, akik jelentősen nagyobb pénzügyi és személyzeti lehetőségekkel bírnak.

«Szép, hogy már évek óta ott vagyunk a csúcson.»



CB: Nagyon rövid idő alatt óriási ugrást tetünk előre, ez rendkívüli, de nagy kihívást is jelent, és rengeteg munkával is jár. Mindenekelőtt ez az utolsó, legelőre vivő lépés nehéz, mert nagyon sok múlik a részleteken.

A jó helyezés ellenére maradt még lehetőség a további javulásra? AH: A közösségi média terén még biztosan nem vagyunk azon a szinten, mint a legjobb vállalatok. És ahogyan már említettem, egyik célunk a weboldal továbbfejlesztése. A Talent Relationship Management kérdésén is dolgozunk, vagyis a belső és külső, illetve a lehetséges tehetségekkel folytatott párbeszéd. Kapcsolatban akarunk maradni volt dolgozóinkkal és tanulóinkkal, vagy éppen azokkal a jó pályázókkal, akiket egy másik pozícióra nem választottak ki. Így jelentősen lerövidíthető egy üres állás betöltésére fordított idő, és értékes forrásokat is megspórolhatunk.

«Természetesen a lehető legtovább meg szeretnénk tartani vezető helyünket.»

intézkedések végrehajtása mindig a források függvénye. A Talent Relationship Management nálunk is terítéken van. Nagyon fontosnak tartjuk, hogy a weboldal naprakész állapotban maradjon, illetve aktuális és izgalmas betekintést adjon a releváns témákba. Emellett több videó tartalmat is szeretnénk közzétenni. Már most vannak videós üzeneteink, de a következő években bővíteni szeretnénk a kínálatot. Az is fontos, hogy a közösségi médiában még jobban megerősítsük jelenlétünket.

Mi a véleményetek a «Best Recruiters» felmérés értékéről? CB: A felmérést többnyire pozitívan értékelem. A toborzás egyike központi kompetenciáinknak, egyszersmind a munkaadói marketing alapvető eszköze. A felmérés eredményei azt is megmutatták, hogy mindig résen kell lennünk, és nem pihenhetünk eddig elnyert babérjainkon. Annak kevésbé örülünk, hogy a felmérés kizárólag a német nyelvterületre



«Best Recruiters» felmérés

A «Best Recruiters» felmérés a vállalatok munkaerő-toborzási minőségét vizsgálja a teljes német nyelvterületen, és a nyolc évvel ezelőtti első alkalom óta a szakterület legnagyobb és legfontosabb viszonyítási alapjává nőtte ki magát. Svájcban és Liechtensteinben a 2020/21-es kiadáshoz a 403, legnagyobb forgalommal és dolgozószámmal bíró vállalatot tesztelték.

összpontosít, ezért a francia nyelvterület számára kevésbé jelentősek az eredmények.

AH: Szerintem ez egy igazán jó és releváns összefoglalás, mivel a német nyelvterületen uralkodó helyzetet valóban hűen tükrözi. A tanulmány ezért kiváló teljesítményértékelés a konkurens vállalatokkal való összevetésben, illetve számunkra belső minőségmenedzsmentet is jelent. Összességében a fókusz kifejezetten az online toborzásra irányul, a vásárok és más toborzási lehetőségek azonban nem kerülnek górcső alá.

Az elmúlt évek jó eredménye érezhetően hatott-e az új tehetségek keresésére? CB: A Best Recruiters bizonyára összehasonlítási alapként szolgál, és a jó helyezés minden bizonnyal hatással van a potenciális munkavállalókra, akik a weboldalon keresztül tájékozódhatnak a vállalatunkról.

AH: A «Best Recruiters» felmérés a legnagyobb munkaerő-toborzási felmérés német nyelvterületen. Ezért én is úgy gondolom, hogy pozitív hatással bír. Emiatt a jó eredményt hangsúlyosan kommunikáljuk kifelé is. Azt azonban nem szabad elfelejtenünk, hogy az új tehetségek keresésében nemcsak a munkaerő-toborzás minősége játszik szerepet. • fv

20%
kedvezmény

A jegyzés
időtartama
november
1–30.

1–100
részvény

A részvények jegyzése és további információk

myshares.bellfoodgroup.com

Dolgozói részvények

Részesedjen Ön is a Bell Food Group sikeréből

2021. november 1. és 30. között kedvezőbb feltételekkel vásárolhatja meg a Bell Food Group AG részvényeit. A részvényportált a www.myshares.bellfoodgroup.com címen lehet elérni.

November 1. és 30. között idén is kedvező áron juthat hozzá a Bell Food Group AG részvényeihez (dolgozói részvények), és így közvetlenül részese lehet a társaságnak.

A Bell Food Group munkatársai a vásárlási időszakban maximum száz dolgozói részvényt vásárolhatnak. A dolgozói részvények értékesítése 20 százalékos kedvezménnyel és négy éves zárolási határidővel történik.

A www.myshares.bellfoodgroup.com oldalon megtalálja:

- a hozzáférést a Bell Food Group részvényportáljához, melyen keresztül részvényeket vásárolhat;
- az összes információt az ez évi dolgozói részvénytörvény programról;
- november 1-től a dolgozói részvények egységárát.

A dolgozói részvények vásárlására a dolgozói részvénytörvény szabályzat érvényes. • fv



További információ:

Etienne Petitjean
a Bell Food Group részvényirodója
+41 58 326 2020
share.registry@bellfoodgroup.com



Cedric Bechler

Képesített üzletkötő
Bell, Bazel (CH)



Cyrill Graf

Képesített automatizálási
szakember
Bell, Bazel (CH)



Yasin Can Ipek

Képesített húsipari szakember
Bell, Bazel (CH)



Sascha Reiniger

(mindkettő)
Képesített alkalmazásfejlesztő informatikus
Bell, Bazel (CH)

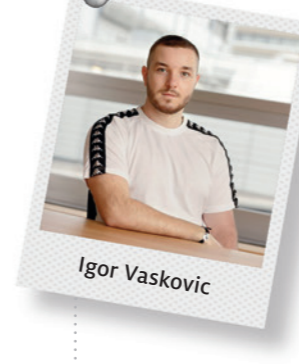


Lars Schaller



Jascha Schwyzer

Képesített húsipari szakember
Bell, Bazel (CH)



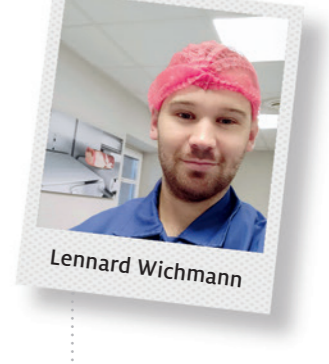
Igor Vaskovic

Képesített irodai asszisztens
Bell, Bazel (CH)



Kevin Zbinden

Képesített húsipari asszisztens
Bell, Bazel (CH)



Lennard Wichmann

Üzemi villanyszerelő
Bell, Harkebrügge (DE)

Szívből gratulálunk a 37 újszülött szakipari tanulóknak a képzés sikeres befejezéséhez.



Abdulsalam Mohamed

Képesített húsipari
asszisztens
Bell, Oensingen (CH)



Amanuel Mulubrhan

Képesített húsipari
asszisztens
Bell, Oensingen (CH)



Alen Kozarac

Képesített gyártósor-szerelő
Bell, Zell (CH)



Visar Bajrami

Képesített üzletkötő
Eisberg, Dällikon (CH)



Ivan Kolev

Képesített logisztikai
szakember
Hilcona, Landquart (CH)



Dilara Ludwig

Képesített élelmiszertechnikus
Hilcona, Landquart (CH)



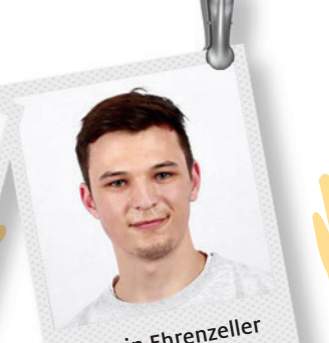
Michael Raduc

Képesített
élelmiszertechnikus
Hilcona, Landquart (CH)



Noah De Marco

Képesített üzletkötő
Hilcona, Schaan (LI)



Laurin Ehrenzeller

Képesített üzletkötő
Hilcona, Schaan (LI)

A Bell Food Group tanulói

HATÁRTALAN BÜSZKESÉG

Ezek a fiatalok igazán büszkék lehetnek magukra! Augusztusban 61 tanuló kezdte meg képzését a Bell Food Group soraiban. Ezzel megtették első lépésüket a szakmai életben, és átvették a stafétát 37 újdonsült tanoncától, akik a nyáron fejezték be tanulmányaikat vagy szakmai képzésüket, méghozzá kiváló eredménnyel. A végzősök közül sokan döntöttek úgy, hogy a jövőben is a Bell Food Groupnál fognak dolgozni. A LOOK! bemutatja a 98 fiatal, és szívből gratulál nekik.

Mind a 61 új tanulót szívből köszöntjük a Bell Food Group soraiban.

Bell, Bazel (CH)

Sarah Marie Aregger képesített automatizálási szakember
Fabian Bee duális képzés gazdasági informatika / Data Science
Yusuf Yaren Daskin képesített gyártósor-szerelő
Eliana Fernandez Duran képesített húsipari szakasszisztens
José González képesített alkalmazásfejlesztő informatikus
Lilian Keil duális képzés közgazdaságtan / személyzeti menedzsment
Toprak Kizilyatak képesített élelmiszertechnikus
Fabiano Meili képesített platformfejlesztő informatikus
Butrint Nazifi képesített üzletkötő
Igor Vaskovic képesített üzletkötő
Denis Yavuz képesített üzemkarbantartó
Kevin Zbinden képesített húsipari szakember

Bell, Oensingen (CH)

Dawit Bereket képesített logisztikai szakember
Benoit Brüderli képesített élelmiszeripari gyakornok
Aron Debesay képesített húsipari szakasszisztens
Arthur Friedrich képesített húsipari szakember
Selim Gjocaj képesített logisztikai szakember
Muhamad Muhamad képesített gyártósor-szerelő
Amanuel Mulubrhan képesített gyártósor-szerelő
Alen Mumdzic képesített húsipari szakember
Sara Nassar képesített élelmiszertechnikus
Dominic Rettenmund képesített élelmiszertechnikus
Hadish Teumzi képesített húsipari szakasszisztens
Firouz Yousefi képesített húsipari szakasszisztens



Mara Gomes Silva
Képesített üzletkötő
Hilcona, Schaan (LI)

Ismet Güler
Képesített élelmiszertechnikus
Hilcona, Schaan (LI)

Kristina Ivanova
Képesített élelmiszertechnikus
Hilcona, Schaan (LI)

Patrick Marxer
Képesített logisztikai szakember
Hilcona, Schaan (LI)

Yannick Brake
Ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal
Hügli, Radolfzell (DE)

Adrian Christ
Duális képzés
Food Management
Hügli, Radolfzell (DE)

Jana Lederle
Ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal
Hügli, Radolfzell (DE)

Kirstin Mattes
Duális képzés
gazdasági informatika
Hügli, Radolfzell (DE)

Sven Radermacher
Élelmiszeripari szakember
Hügli, Radolfzell (DE)

Marvin Schulte-Bäuminghaus
Élelmiszeripari szakember
Hügli, Radolfzell (DE)

Lisa Stark
Ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal
Hügli, Radolfzell (DE)

Mareike Stump
Duális képzés
Food Management
Hügli, Radolfzell (DE)

Theresa Zirell
Élelmiszertechnológiai szakember
Hügli, Radolfzell (DE)

Asmitha Canagathas
Képesített élelmiszeripari gyakornok
Hügli, St. Gallen (CH)

Leon Aliev
Képesített üzletkötő
Hügli, Steinach (CH)

Sascha Burren
Képesített logisztikai szakember
Hügli, Steinach (CH)

Alketa Sadiki
Képesített üzletkötő
Hügli, Steinach (CH)

Michael Schär
Képesített élelmiszertechnikus
Hügli, Steinach (CH)

Marc Sutter
Képesített élelmiszeripari gyakornok
Hügli, Steinach (CH)

Bell, Edeweicht (DE)
Vanessa Bley élelmiszertechnológiai szakember

Bell, Harkebrügge (DE)
Obornyák Brúnó üzemi villanyszerelő
Tobias Straub gép- és létesítményvezető, élelmiszeripari szakiránnyal

Bell, Seevetal (DE)
Cinja-Nadina Janssen duális képzés (közgazdaságtan) / ipari és kereskedelmi ügyintéző
Maximilian Pietrass duális képzés (közgazdaságtan) / ipari és kereskedelmi ügyintéző

Bell, Zell (CH)
Alessio Arieta szakács képesített szakember
Anne-Alena Junker képesített élelmiszertechnikus
Damian Vesic képesített létesítményvezető

Eisberg, Dällikon (CH)
Diego Bruno képesített élelmiszertechnikus
Sara Tomic képesített üzletkötő

Hilcona, Landquart (CH)
Daniel Andemeskel képesített élelmiszertechnikus
Agon Bajrami képesített logisztikai szakember
Justin Gottleuber képesített élelmiszertechnikus

Hilcona, Schaan (LI)
Aleyna Atmaca képesített élelmiszertechnikus
Eduardo Cardoso képesített logisztikai szakember
Jan Hagmann képesített élelmiszertechnikus
Jennifer Külling képesített üzletkötő
Gian Kunz képesített üzletkötő
Fabiana Matias Pinto képesített üzletkötő
Florin Nold képesített automatizálási szakember
Juan Riveiro képesített létesítményvezető
Jonas Schwarz képesített élelmiszertechnikus
Denys Tarasenko képesített létesítményvezető

Hügli, Radolfzell (DE)
Dennis Foos raktárlogisztikai szakmunkás
Alexander Götting mechatronikus
Nina Heidemann duális képzés, ipari közgazdaságtan
Julia Kirn ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal
Judith Künz ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal
Leo Meindl mechatronikus
Camelia Paraschiva duális képzés, ipari közgazdaságtan
Sinah Sprissler ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal
Vanessa Wildschütz ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal

Hügli, St. Gallen (CH)
Bleron Hebibi képesített logisztikai szakember
Alex Miranda Machado képesített élelmiszeripari gyakornok

Hügli, Steinach (CH)
Fabrice Betschart képesített üzletkötő
Jetmir Muratoski képesített logisztikai szakember
Meltem Önel képesített üzletkötő
Ruben Barros Pereira képesített élelmiszeripari gyakornok
Silvan Schawalter képesített élelmiszertechnikus
Florian Thomi képesített logisztikai szakember



Ezt képviseli a Bell Food Group

Leading in Food

Pikánsan és jól kifőzve: a «Leading in Food» összefoglalója arról, amit a Bell Food Group képvisel. De mi van a háttérben? Az interjúban Davide Elia és Endrik Dallmann jobban megvilágítják a háttérmunkát, és kifejtik, hogy a Bell Food Group számára mit jelent ez vállalati és munkáltatói márkaként. · sh

BELL FOOD GROUP



A következő logikus lépés

Formálisan nézve a Bell Food Group 2017. március 11. óta létezik. Amikor az akkori Bell-csoportból Bell Food Group lett, ez egyértelművé tette a vállalat továbbfejlődését – a cég tradicionális svájci húsfeldolgozóból Európa egyik vezető hús- és kényelmitemék-specialistájává nőtte ki magát. Ez a korábbi évek növekedési stratégiájának logikus következménye volt, illetve egy fontos lépés a csoporton belüli közös identitás megteremtéséhez.

A névváltoztatással a csoport nemcsak új nevet kapott formálisan, hanem történetében először egy közös ernyőszervezetet, amely alatt a Bell Food Group összes üzletága és részlege egyenlőképpen helyet talált.

Felerősödő közösségtudat

A Bell Food Group azóta folyamatosan továbbfejlődött – és lépésről lépésre jobban összekovácsolódott. Ezt nemcsak az egész csoporton átívelő kezdeményezések, mint a TopX, vagy az EPIC és hozzá hasonló projektek teszik nyilvánvalóvá – a fejlődés mindegyikét a szervezeti átalakulásokon mérhető le: A marchtrenki Eisberg-telephely (AT) például nemcsak az Eisberg márka számára termel, hanem a Bell, a Hilcona és a Hügli részére is. Az

Egy közös ernyőszervezet, amely alatt mindenkinek megtalálta a helyét.

olyan alapvető területek, mint a személyzeti vagy az informatikai részleg, az egész csoportot átfogó szervezéssel alakultak ki, és országokon, illetve üzleti egységeken átívelő struktúrákat alkotnak. A napi kapcsolatok során sem ritka már a «Mondd csak, hogy is csinálják ezt nálatok?» jellegű kérdés.

Ha mindannyian egy csónakban evezünk, tanulunk egymástól és kölcsönösen segítjük egymást, akkor ez összességében erősebbé tesz mindannyiunkat. Ez már régóta nemcsak



az egyes vállalatokon belül működik, hanem egyre jellemzőbbé válik az egész csoporton belül.

Világos szereposztás

A cél, hogy ez a közösség a jövőben is továbbfejlődjön. Ehhez szükséges egyrészt annak közös megfogalmazása, hogy mit szeretnénk együtt elérni, és hová vezet ez az út. Másrészt legalább annyira fontos a világos szereposztás is az egész csoporton belül. A Bell Food Group márkastratégiájának átdolgozása keretében ezeket a kérdéseket még egyszer alaposabban feldolgozzák.

A Bell Food Group meglévő márkaportfóliójának optimalizálása mellett az átdolgozás során különösképpen két szempontra összpontosítunk: egyrészt a Bell Food Group ernyőmárka pozicionálására, egyszersmind identitására, vagyis az úgynevezett Corporate Brand erősítésére, illetve a «Közösen a csúcsra» jövőkép egy konkrét márkaesszenciával való kiegészítésére; másrészt pedig egy munkáltatói márka, az úgynevezett Employer Brand kifejlesztésére, a Bell Food Group személyzeti stratégiája alapján.



A KÖZPONTI MÁRKA Leading in Food

Örömmel, szakértelemmel és felelősségtudattal akarunk Európa egyik legjobb élelmiszer-ipari vállalatává válni. Egy nagyvívú cél, ami iránt mindannyian napi szintű elkötelezettséget vállalunk. És amiért mindannyian igazodunk közös értékeinkhez és alapelveinkhez.

KÜLDETÉSEINK

Ezt képviseljük



Szeretjük az ízletes dolgokat

Kiváló minőség 1869 óta
A vásárlók lenyűgözése
Megbízható partner



Formáljuk a jövőt

Kihívások megragadása
Folyamatos javulás
A jövő aktív formálása



Megéljük a felelősséget

Fenntartható gondolkodás és cselekvés
Minden nap jobbnak lenni
Jó példával elől járni

Ismerje meg közelebbről a Bell Food Group jövőképét, vezérfonalát és küldetéseit:
bellfoodgroup.com/leading

«Hamar megtaláltuk a közös pontokat, hiszen ezek tulajdonképpen már mind előttünk voltak.»

A Bell Food Group 2017-ben született, és ekkor mutatták be a dolgozóknak. Mi változott az akkori viszonyokhoz képest? A Bell Food Group 2017-ben egy ernyőszerkezetet épített ki, amely alatt a sok különböző vállalat és terület közös nevezőre talált. Akkoriban ez fontos volt a belső és a külső megértéshez is, mert nagyon gyors növekedésnek indultunk. Most megvan az alapunk, a falaink és a szobabeosztásunk. Egy mérnök szemével nézve ez sajátos eljárás, de a vállalati márkáknál nem szokatlan, mivel egy szervezetnek először is fel kell építenie önmagát. Az emberek – vagyis a dolgozók –, akik most benne dolgoznak, töltik majd meg élettel ezt a házat.

Pontosan hogyan is néz ki ez az «élet»? A meglévő vállalati stratégiából indultunk ki. Örömmel, szakértelemmel és felelősségtudattal akarunk bekerülni Európa legjobb élelmiszer-ipari vállalatai közé. Ezt a «Leading in Food» márkaesszenciában foglaltuk össze. Számtalan beszélgetés és elemzés után megállapítottuk, hogy a számos telephely és a különféle vállalat-történetek dacára is meglepően sok értékünk közös. Mint egy nagy családban, ahol gyakran sok különböző jellem találkozik, de mégis mind összetartanak. A közös pontokat gyorsan megtaláltuk, csaknem az összes már adott is volt. Tulajdonképpen csak konkretizálnunk kellett ezeket a küldetéseinkben.

A küldetéseknél maradva: 2017-ben a «Minőség», «Ízletesség» és «Fenntarthatóság» küldetéseket fogalmazták meg. Megvalósultak ezek mostanra? Az elmúlt években egyértelművé vált, hogy mi az, ami a piacon megkülönböztet minket. Nem volt rá szükség, hogy újra feltaláljuk a kereteket, mindössze az általános fogalmakat kellett világos kijelentésekké átformálnunk. A «Szeretjük az ízeket» a legkiválóbb minőséget és a széles körű szakmai kompetenciát jelenti. A «Formáljuk a jövőt» megmutatja, milyen energiával fogunk a dolgok továbbfejlesztéséhez.



Davide Elia,
Corporate Marketing
& Communication vezető

Davide Elia 1997 óta tevékenykedik különböző funkciókban a Bell központjában. Most a Corporate Marketing és a vállalati kommunikáció felelőse. A korábbi évek során közelről követhette a Bell Food Group fejlődéstörténetét, és lehetősége nyílt megismerni a csoport különböző vállalatait. Szabadidejét elsősorban a családjával: lányával és ikerfiaival, illetve utazással és olvasással tölti.

A «Megéljük a felelősséget» pedig hangsúlyozza a környezetünkkel összhangban való élet melletti elköteleződésünket. Fontosnak tartom kihangsúlyozni, hogy ezek a küldetések nem üres jelszavak, hanem megfelelnek annak, akik vagyunk és amit teszünk.

Ez mit jelent a jövőre nézve a dolgozók számára? Mi fog változni? Alapjában véve kevés változás fogja érinteni a dolgozókat. A dolgozók számára továbbra is a helyi márkák állnak majd a középpontban. A csoporthoz való tartozás azonban érezhetőbb lesz. A bevált helyi kultúrát és identifikációt ki fogják egészíteni az erős közösségben rejlő esélyek.

«Kombináljuk egymással mindenkori erősségeinket.»

Endrik Dallmann, egy vállalatnak miért van szüksége munkáltatói márkára? A márkák érzelmeket, értékeket, megbízhatóságot közvetítenek. Egy munkáltatói márkának – nemzetközi nevén Employer Brandnek – is ezt kell tennie. Milyen kultúra vár ott rám, milyen értékeket tartanak fontosnak és élnek meg a vállalatnál?



Endrik Dallmann,
részlegvezető

Endrik Dallmann (53) 1994 óta dolgozik a Hüglinél, legutóbbi pozíciójában részlegvezetőként. Az üzemgazdász a legkülönfélébb operatív Hügli-projektek vezetője, és 2021 márciusa óta a Bell Food Group személyzeti részlegének vezetője. Szabadidejét legszívesebben felesége, három leánya és két, sima szőrű retrieverük társaságában tölti, a legkellemesebb esetben Sankt Peter-Ording valamelyik strandján. Ha ez éppen nem lehetséges, örömmel kerékpározik és süt-főz.

Mit képvisel tehát a Bell Food Group munkáltatóként? Nagysága ellenére a Bell Food Group egy sokoldalú, átlátható hierarchiájú, gyors döntési utakkal és mindenekelőtt nagy lelkesedéssel bíró cég. A Bell Food Groupnál dolgozó emberek szorosan kapcsolódnak a vállalathoz, ahogyan a cég is szorosan kapcsolódik dolgozóihoz. Jelen akarunk lenni minden dolgozó számára, támogatni akarjuk a vállalati gondolkodást, és nagyra becsüljük minden egyes ember hozzájárulását a közös teljesítményünkhöz.

Személyzeti szinten tehát újabban csak a Bell Food Group intézkedhet? Milyen szerepet vállal ebben a csoport? Nem, helyi szinten továbbra is a helyi munkáltatói márkák állnak majd az előtérben. Az évtizedek során nagy regionális ismertségre és elismertségre tettek szert. A jövőben mindazonáltal jobban hangsúlyozzák majd a Bell Food Grouphoz tartozást. Vagyis összekapcsoljuk mindenkori erősségeinket – a munkáltatói márká helyi jelentőségét kombináljuk a nagy vállalatcsoport nyújtotta előnyökkel.

Egy közepes helyi vállalattal szemben a Bell Food Group például más szinten kínálhat továbbképzéseket, fejlődési lehetőségeket az egész csoporton belül, a munkahelyek biztonságát és a nemzetközi együttműködést.

A jövőbe vetett pillantás után nézzük meg a mai helyzetet is: Ön szerint hol tart most a Bell Food Group? Ezen az úton 2018 óta van szerencsém elkísérni a vállalatot, amikor a Bell Food Group magába olvasztotta a Hügli-csoportot. Személyes véleményem, hogy a rövid időszaktól tekintve hatalmas család jött létre. Nagyon nagyra becsülöm a nyitottságot, a bizalmat, a közös munka lehetőségeinek kipróbálását, a jó még jobbá tételét, sőt: azt, hogy felismerjük hibáinkat, és tanulunk belőlük.



MUNKÁLTATÓI MÁRKA Középpontban az ember

A Bell Food Groupnál az ember áll a középpontban, egyedi képességeivel, igényeivel és közös céljainkkal. Célunk, hogy dolgozóink örömmel jöjjenek munkába, és hozzá tudjanak járulni a közös sikerhez. Nyitott és emberséges munkakörnyezetet kínálunk, amelyben megbecsülés uralkodik.

Hol látja a jövőben a legnagyobb kihívásokat? Mindannyiunknak egyéni «komfortzónái» vannak. Ma a munka világát a gyors változások jellemzik. Ez arra kényszerít bennünket, hogy mindig újra kilépjünk a komfortzónánkból: ki előbb, ki később.

Személyzeti kérdésekkel foglalkozva itt is megállapíthatjuk: ügyfeleink partnerei vagyunk. A gyártósorok felelős vezetői, de mindenekelőtt a dolgozók számára is.

A legnagyobb kihívás az, hogy a vállalatnál dolgozókat kísérjük és támogassuk, hogy megbirkózzanak félelmeikkel és szorongásaikkal, és mindig megtalálják az új utakat és lehetőségeket – mi, emberek jelentjük a különbséget.

Újból és újból arra kényszerülünk, hogy kilépjünk a komfortzónánkból.

A Bell Food Group dolgozói a «Változás» témájáról

AZ EGYETLEN ÁLLANDÓ DOLOG A VÁLTOZÁS

«Semmi sem állandó, csak a változás maga» – mondta Epheszoszi Hérakleitosz Kr. e. 500 körül. A kijelentés igazságtartalma máig megmaradt. A változás az élet velejárója, a gazdaság és a szakma világa folyamatos változásnak van kitéve. A változások lehetnek mélyrehatóak vagy csak átmenetiek, de mindenképpen szembe kell néznünk velük. A Bell Food Group dolgozói elmesélik, hogyan kezelik a változásokat szakmai környezetükben.



Ricardo Hutter
Category Cluster Leader Trading Goods
a Hügli steinachi telephelyén

«A Hügli Group Procurementnél az motivál, hogy a kihívásokat a vállalatunk előtt megnyíló új lehetőségként értelmezem, és megismerjem önmagam. Kompetens szolgáltatónak tartom, hogy belső és külső ügyfeleinket helyezzem a figyelem középpontjába. Ez általában sikerül, de be kell vallanom, azért nem mindig. Itt a felismerésből következő reflexió a meghatározó számomra, és az egészségesen alkalmazott visszajelzési kultúra, amelynek köszönhetően szervezetként is meglesz bennünk a bátorság, hogy innovatív, új utakra lépünk.

A változások azonban időnként zavart is okozhatnak. Munkáltatómtól ezért lehetőleg átlátható és nyílt kommunikációt várok. Az újonnan szervezett Group Procurement tagjaként például aktívan részt vehetek a stratégia kidolgozásában, és a csapattal együtt alakíthatom az idővonalat.»



Selina Lorenz
Corporate Business Development projektmenedzser
a Hilcona schaanii telephelyén

«A Hilcona Business Development projektmenedzsereként nagyon gyakran találkozom a «változás» témakörével. Személy szerint nyitottan állok a változásokhoz. Nézeteim szerint a változások önmagukban sosem pozitívak vagy negatívak: az számít, hogy mit hozunk ki belőlük. Éppen ezért, ha egy változással szembesülök, mindig felteszem magamnak a kérdést: mit jelent számomra ez a változás, és hogyan használhatom fel esélyként a vállalat céljaira.

Véleményem szerint nagyon hasznos, ha tudatában vagyunk annak, hogy egy változás mindig együtt jár bizonyos mértékű bizonytalansággal, mivel először nem egyértelmű, hogy milyen hatásai lesznek. A változáshoz ezért mindig szükség van bátorságra, hogy a bizonytalanságok ellenére is belevágjunk a dolgokba, és a legjobbat hozzuk ki az adott változásból. Vállalatként pontosan ezt a bátorságot kívánom magunknak továbbra is.»



Ramon Lingg
RHB-áruraktár vezetője
a Geiser schliereni telephelyén

«Személy szerint nyitottan állok a változásokhoz. Mindig inkább kihívásként látom őket. Bizonyos változások esetén először alaposan végig kell gondolnom, hogyan fogok reagálni. Más változásokra esetleg már régóta várok. Mindenesetre megpróbálom a helyzetet semlegesén kezelni, megvizsgálni, és ezután természetesen reagálni rá.

A változásoknál nagyon fontos a közvetlen és átlátható kommunikáció a dolgozókkal.

Ezt rendkívül nagyra értékelem, mert tudom, hogy bármikor fordulhatok a felettesemhez, ha problémát vagy bizonytalanságot tapasztalok.

És amit nem szabad elfelejteni: Az olyan sikereknél, amit egy változás eredményeképpen értünk el, a dolgozók örömmel veszik a dicsérő vagy értékelő szavakat.»



Sven Friedli
Shared Service Center IT/CIO vezető
a Bell Food Group baseli telephelyén

«Az egyetlen állandó dolog a változás. Rendkívüli módon felgyorsult világban élünk, amelyet folyamatos változások jellemeznek. A digitalizáció számos lehetőséget megnyitott előttünk, amelyeket kihasználhatunk – de kihívásokat is magával hozott, amelyeket le kell győznünk. Informatikai megoldások nélkül a Bell Food Group ma nem csomagolná a salátákat, nem szállítaná ki a pizzákat és nem vágná le még a teheneket sem. Emellett naponta felmerülnek új lehetőségek és kihívások, amelyek mentén módosítjuk IT-rendszereinket és -folyamatainkat. A feladatok komplexitásának kezeléséhez és a szükséges üzemi stabilitás biztosításához rendkívül fontos, hogy aktívan irányítsuk ezeket a változásokat.

Véleményem szerint ennek három alapvető sikertényezője van: Egyrészt meg kell értenünk üzletágunk szükségleteit, hogy célirányosan fejleszthessük tovább rendszereinket. Másrészt azonban világosan fel kell vázolnunk céljainkat, és hogy hová kívánunk eljutni, hogy csoportjaink ebben a felgyorsult világban is helyes döntéseket tudjanak hozni.

Végül, de nem utolsósorban pedig: mindannyian egy hajóban evezünk, ezért kölcsönösen támogatnunk kell egymást. A vállalati határokon átívelően is. Ahogy mondani szoktam: «People, not systems, make the difference!»



Tóth Gergely
beszerzés
az Eisberg gyáli telephelyén

«Minőségellenőrként megtanultam az üzleti élet alapjait, és így tapasztalataimat a beszerzés terén is kamatoztathatom. A mi szakmánkat folyamatos változás jellemzi. Nap mint nap gyorsan és hatékonyan kell alkalmazkodnunk ezekhez a változásokhoz, például az időjárás-változással kapcsolatos nehézségekhez és az ebből eredő nyersanyaghiányhoz – ezek olyan tényezők, amelyek minden dolgozót érintenek. Amennyire lehetséges, ezeket a változásokat közvetlen és adekvát kommunikációval kezelem, és gyorsan reagálok a felmerülő problémákra.

Vállalatunk rugalmasan reagál a változásokra, dolgozóként pedig számíthatok feletteseim bizalmára és támogatására.»

A bajor kolbásztól a rizspudingig

FRISSÍTŐ sokszínű

Legyen szó meleg vagy hideg, édes vagy sós ételről, egy többfogásos menüről vagy csak egy gyors ebédről az irodában – a Bell Food Group újdonságaival idén ősszel minden helyzetben garantált az élvezet.

A termékfejlesztők éppúgy gondoltak a húsrájongókra, mint a vegetáriánus és vegán étrendet követőkre. • *mr*

Bell Németország: Sonka fenntartható gazdálkodásból

Növekszik a kereslet a fenntartható gazdálkodásból származó húskészítmények iránt. Az Abraham «kötetlen tartási rendszerekből származó Katenschinken» már a pultok kínálatába való bevezetését követő első hetekben nagy népszerűségnek örvendett. Az állattartási forma lényege, hogy a sertéseket olyan ólakban tartják, amelyekben az állatok friss levegőhöz, természetes fényhez jutnak, és nagyobb mozgástérrel rendelkeznek. A húspult kijelzője tájékoztatja a vásárlókat erről a tartási módról, valamint az újdonság egyéb kedvező tulajdonságairól.

Bell Németország: Sonkaduó bio-tanúsítvánnyal

Az Abraham önkiszolgáló pultjainak organikus választéka a «kockázott bacon» és a «füstölt sonka» termékekkel megkészszerződött. A bio-tanúsítvánnyal ellátott újdonságok manufakturális jellegét erősíti a kraft papírra nyomtatott megnyerő csomagolás. A címkék ugyanis a mindenkor termelőt jelzik, aki garantálja a specialitások kiváló minőségét.

Eisberg Svájc: Salátátál őszi hozzávalókkal

Hogy a salátának nem csak nyáron van szezonja, mi sem bizonyítja jobban, mint az Eisberg Svájc újdonsága, amely szeptembertől kapható az üzletekben. Az «édesburgonya & feta», «tök, quinoa & édesburgonya» és a «falafel & tök» párosítás kitűnő választás a tudatos étkezőknek. A három tálból kettőt vegánok is fogyaszthatják.

Eisberg Ausztria: Zsemle bajor kolbász rajongóknak

Egyesek már reggel pikáns ízekkel kezdik a napot. Mások várnak az ebédszünetig a kiadós rágcsálni valóval. Szerencsére az új Eisberg Ausztria fehér kolbással és mustárral készült zsemleje minden nap-szakban tökéletes választás. A fehér kolbász szeletekkel készített kerek zsemle szeptember végétől kapható az osztrák to-go pultok szendvicskínálatában.

Bell Lengyelország: Lengyel specialitás tradicionális tanúsítvánnyal

A Bell «ó-lengyel hagyományok szerint készült krakkói szárazkolbász» a «garantáltan tradicionális termék» megjelölést viseli. Ezzel erősítette meg a lengyel Mezőgazdasági Minisztérium a szakmabeliek számára, hogy a termék az összetevőket és az előállítást illetően a kék-sárga EU címkével való kitüntetés minden feltételének megfelel. A pácolt és intenzíven füstölt kolbász a jellegzetes fokhagyma illatával mindig is kedvelt csemege volt Lengyelországban.

Bell Franciaország: Új kínálat ráhajtott csomagolásban

A Bell a közelmúltban első alkalommal mutatta be vásárlóinak Franciaországban a praktikus és fenntarthatóbb ráhajtott csomagolást. Az új kínálatban szerepel például «Jambon sec de Savoie», «Prosciutto Crudo» vagy «Serrano sonka» néhány válogatott francia és nemzetközi specialitással. Mivel ez a fajta csomagolás egészen új a francia fogyasztók számára, piktoqramok mutatják be az egyszerű felhasználást. A színvonalas csomagolás a termékek minőségét is tükrözi.

Eisberg Ausztria:**Ropogós csirkecsíkok**

Egy új gyártóberendezésnek köszönhetően az Eisberg Ausztria most még változatosabb kényelmi kínálattal jelentkezik. Egyike ezen újdonságoknak a «csirkecsíkok kukoricapehely panírral». Önmagában vagy chilivel és sajttal ízesítve, a fagyasztott rudakat néhány perc alatt elkészíthetjük a serpenyőben vagy a sütőben.

Hilcona:**Új külső és biotermesztés**

Többé senkinek nem kell már keresnie a kedvenc Hilcona tésztaját. Erről gondoskodik az új praktikus színkódolás, amelyet a liechtensteini vállalat a «Pasta Classica», «Pasta Bio» és «Minis» csomagolás újraindítása során bevezetett. Ezenkívül a könnyen érthető ikonok rögtön olyan fontos információkkal szolgálnak a vásárlóknak, mint az elkészítési idő. A «Bio Tortelloni Pomodoro e Mozzarella» és «Bio-Spätzle» termékekkel a Hilcona mostantól két új, bio-tanúsítvánnyal rendelkező terméket kínál a tésztaarajongók számára.

**Tasting box az élelmiszeripar számára**

A snackgyártók Európa-szerte különleges kóstolócsomagot kaptak a Hügli élelmiszeripari részlegétől a nyáron. Az elegáns fekete kóstolódoboz két snackfűszert tartalmazott saját felhasználásra, valamint két zacskó chipset különböző ízesítésben az azonnali ízpróbahez.

A kampány «amplified heat» néven futott, magyarul «fokozott csípősség». A snack fűszerek területén az éppen aktuális trend, amely ötvözi a csípős ízt a friss, fűszeres és füstös aromával. Ezzel kapcsolatban az élelmiszeripar szakértői tízféle új snackfűszert fejlesztettek ki, ilyenek többek között «Trinidad Scorpion Chili meets Lime», «Mustard Habanero Fusion» vagy «Mozambique Piri Piri Chicken».

A kóstolódobozok prospektussal egészültek ki, amelyben nem csak az új kínálat, hanem a Hügli snackgyártók részére nyújtott átfogó szolgáltatásai is bemutatásra kerültek.

**Kiváló értékelés a Hilcona-Spätzlinire**

A Hilcona «Spätzlini Minis» «nagyon jó» pontszámot ért el az ÖkoTest magazin által végzett Spätzle-teszták tesztjén. A májusi kiadásban a tesztelők 20 Spätzle-tesztát vettek górcső alá. A Hilcona mellett csak egyetlen versenyző kapott nagyon jó értékelést.

A szakértők nem csak a kiváló ízt és az ínycsiklandó aransárga színt díjazták, értékelték azt is, hogy a tojások a Spätzlininél szabadtartású tyúkoktól származnak.

A Hilcona tésztafajták mini kiszerelése pl. a «Gnocchini» és «Tortellini» igazán népszerű a kis inyenck körében, hiszen még gyermekkézzel is könnyen kanalazható. Egy serpenyőben rendkívül gyorsan elkészíthető, így praktikus alapanyag egy ízletes családi étkezéshez.

Hügli:**Tészta és rizspuding pillanatok alatt**

A Hügli «Express-Gericht» két új kategóriája még nagyobb választékot kínál a gyors élvezetűkhöz. Az öt változatban elérhető «Express-Pasta» termékkel egy darabka Olaszország kerül az asztalra. Már az edesszájúak is biztosan várják az új «Express-Milchreis» rizspudingot. Mindkét fajtát, amelyet a kiskereskedők saját márkás termékeként forgalmazhatnak, néhány perc alatt fel lehet melegíteni mikrohullámú sütőben vagy edényben.

Hügli:**Crème Pâtisserie a hűha-hatásért**

Az új Vogeley crème patisserie termékkel a Hügli vendéglátós ügyfelei kis ráfordítással egyszerű desszerteket varázsolhatnak. Ehhez mindössze össze kell keverni a port hideg vízzel és tetszés szerinti hozzávalókkal, például tejszínhabbal, pépes gyümölcssel vagy diós krémmel finomítani. Egy csipet kreativitással a klasszikus Napóleon-szelettel a trendi cupcake sütemények újabb és újabb édes meglepetések kerülnek ki a konyhánkból.

**Rebranding a Cher-Mignonban**

A Cher-Mignon több mint száz éve jött létre a svájci Wallis kantonbeli hagyományos húsfeldolgozó üzemből. Az 1200 méter magasan fekvő Cher-Mignon kis manufaktúrájában, amely 2016 óta a Bell Food Group tagja, a hamisítatlan specialitások a legjobb alapanyagok felhasználásával hagyományos módon és receptúra szerint készülnek. Ehhez tartozik például, hogy a sonkákat kézzel sózzák és hegyi levegőn szárítják.

Habár ezek a regionális hentesárúk az egész országban nagyon kedveltek, a márkát ezidáig csak Svájc nyugati, francia ajkú részén ismerték. Ez most változni fog: a rebrandinget követően szeptember óta egész Svájcban olyan bestsellerek kaphatók Cher-Mignon márkánév alatt mint a «Walliser szárított hús» vagy «Walliser szárított sonka».

**A fűszerek világa**

Amikor a gasztronómiában megfelelő fűszerezésről van szó, a Hügli vendéglátós ügyfelei jó kezekben vannak. Hogy mennyire kiemelkedőek a kényelmi szakemberek ezen a területen, az új általános fűszerkeverék-konceptiójuk is mutatja.

A külön erre a célra kifejlesztett értékesítési mappában a gasztronómiai szakemberek mindent megtalálnak, amit a Hügli fűszerkeverékek világáról tudniuk kell. Az egyértelmű kategóriák szerint rendezett mappában számos kész fűszer található, például halak, húsok vagy zöldségek elkészítéséhez. Természetesen nem hiányozhat Philipp Glauser kulináris tanácsadó és BBQ vezető szakértőtől egy recept-tipp az autentikus alap páchoz.

Ezenkívül a Hügli vásárlói a fűszerkeverékek okos csomagolási koncepciójából is profitálhatnak, amely hulladéktakarékos utántöltő-tasakokat kínál az újabb vásárlásokhoz.



EGYSZERŰEN JOBB OKOSABB CSOMAGOLÁS

KÖNNYŰ TÁROLÁS ÉS KISEBB HELYIGÉNY

ERŐS, SZAKADÁS-ÁLLÓ ÉS NEDVSSÉGÁLLÓ

KEVESEBB HULLADÉK

UTÁNTÖLTŐ-TASAKOK

Hügli:**Kis pehely, nagyszerű hatás**

Akár parmezán helyettesítőként, akár erős fűszerként – a granoVita új élesztőpehely sokféleképpen használható, és értékes összetevői mellett a tudatos táplálkozást is segíti. Ennek megfelelően a «VitalPlus Edel-Hefeflocken» élesztőpehely vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag. A «VeganPlus B12-Hefeflocken» élesztőpehellyel továbbá a Hügli márka az első olyan terméket helyezi a polcokra, amely hozzáadott B12 vitamint tartalmaz. Ideális kiegészítés arra, hogy vegán étrend esetén megelőzzük a B12 vitaminhiányt.

Vákuumos sous-vide főzés

NAGYSZERŰ ÍZÉLMÉNY ALACSONY LÁNGON

Szinte nincs is olyan étel, amely ne lenne alkalmas a vákuumos főzésre. Nem titok, hogy a gasztronómiában egyre több hobbiszakács fedezi fel a sous-vide által nyújtott sikergaranciát.



Hogyan lehetséges a húsból, halból és zöldségekből garantáltan kihozni a maximumot? A sous-vide főzés sokkal több, mint forró levegő. Elsősorban a professzionális gasztronómiában nem is olyan régóta használt népszerű eljárás, melynek köszönhetően új értelmet nyer az a kifejezés, hogy omlós. Az ételt ilyenkor vákuumtasakban vízbe tesszük és viszonylag alacsony, állandó hőmérsékleten főzzük, amíg el nem érzjük a kívánt állagot. A légmentes fedés biztosítja a nedvesség megtartását és intenzív aromák kialakulását. A végeredmény ugyanolyan főtt étel, az egészséges tápanyagok, például vitaminok pedig más eljárásokhoz képest nagyobb arányban megmaradnak. A húson képződött tökéletes kéreg és a finom pirított aromák végül közvetlenül a tálalás előtt, pirítással jönnek létre. Az a megbízhatóság, amellyel a húst, a halat, a zöldségeket és akár a csokoládékrémet is a legjobb formába lehet hozni, nemcsak a gasztronómia szakembereit győzi meg, hanem egyre inkább a hobbiszakácsoknak is meghozza a kedvét.

A Bell borjúsósos ossobuco és marhahúsos brasato mellett, amelyek szeptembertől lesznek kaphatók a svájci Coop üzletekben, a Bell egyéb hús-klasszikusokat is piacra dob, amelyek szintén a sous-vide eljárással készülnek, de ezek célközönsége a professzionális gasztronómia. Többek között sertés- és pulykasültet, valamint főtt marhahúst. A schlieren-i Geiser AG fűszerezi, pácolja és kilenc-tizen-négy órán keresztül állandó hőmérsékleten főzi a termékeket, mielőtt azok a professzionális konyhába kerülnek. A vendéglátós egy ízekben gazdag, kiváló minőségű húskészítményt kap, amelyet saját köreiteivel finomíthat, felmelegítheti, elrendezheti és rögtön tálalhatja az általa választott mártással. Néhány percen belül a vendégek tányéjára kerülnek az ízletes klasszikusok a konyha séfjének személyes kézírásával. «A gasztronómiában a sous-vide egy jól



A sous-vide lassan de biztosan megtalálja a helyét a svájci háztartások konyháiban is.

**Édes kísértés:
Sous-vide otthonra**

A fésűkagylótól a crème brûlée-ig – szinte bármit el lehet készíteni vákuumban. Az állandó főzési hőmérséklet mellett a jó étel titka a megfelelő felszerelés. A vákuumfóliázó eszköz és a tasakok elengedhetetlenek. A főzéshez nagy serpenyő (legalább 4,5 liter) szükséges. A hőmérsékletet hűshőmérővel vagy úszó hőmérővel lehet ellenőrizni. Megkönnyíti a dolgunkat egy elektromos sous vide pálcá vagy főzőberendezés, amellyel a víz pontosan felmelegíthető. A legújabb modelleket már egy alkalmazáson keresztül az okostelefonunkról is irányíthatjuk.



bevált eljárás, míg maga a fogalom az általános svájci konyhában még nem mindenki számára ismert.» – nyilatkozta Jan Schemmer, a svájci Bell termékmenedzser/termékfejlesztés vezetője. Az említett kiskereskedelembe kerülő termékekkel ez remélhetőleg változni fog.

A hús szaftos marad, az intenzív ízek pedig kibontakoznak.

A sous-vide egyáltalán nem új találmány, habár az utóbbi évek népszerű trendje alapján ezt is gondolhatnánk. A vákuumos főzés igen népszerű lett, és fokozatosan a kíváncsi és felfedező kedvű inyenec konyháiban is elfogadottá vált. «Különösen amikor drága ételek elkészítéséről van szó, tisztában vagyunk ügyfeleink aggodalmával, miszerint a sütés vagy grillezés során a kiváló minőségű hús megsérülhet. Minden serpenyő és minden grill másképp viselkedik, az eredmény pedig szinte kiszámíthatatlan», – mondja Schemmer. Ha viszont a sous-vide esetében betartjuk a megadott főzési időt és a hőmérsékletre vonatkozó táblázatot, akkor ez az elkészítési mód sok bajlódás és aggodalom nélkül olyan ízelményt garantál, amelyet legtöbbször egy inyenc étteremben tapasztalunk. • ap

Grandiózus finálé a 2021-es
Bell Burger Challenge versenyen

Így néznek ki a győztesek

A «Surf & Turf Beefburger» toronymagasan elhozta Iris Ambühl számára az ideit Bell Burger Challenge első helyét. A 26 éves szakács és húsipari szakember nemrégiben önállósította magát, és a «Gnuss-Truckli» mozgó étkezdéjével bővíti el a közönséget a Berni-felvidéken különleges burgerkreációival. • mr

Iris Ambühl győztes receptje

Egzotikus «Surf & Turf Beefburger» óriásgarnéla-tatárral, guacamole-val és «Hot Sour Cream»-mel

Hozzávalók a burgerhez

200 g marhahús, egyszer darálva
1 briószsemlé
fűszervaj
1 őszibarack, negyedelve
4 szelet szalonna
szeletelt paradicsom, salátalevelek
1 óriásgarnéla
2 ek olívaolaj
fokhagyma, finomra aprítva
gyömbér, frissen reszelve
limette-lé
chili, finomra aprítva
citromfű, finomra aprítva
fekete szezámmag
4 ek Hot Sour Cream
(lásd a külön receptet)

Elkészítés: Sózza és borsozza meg a húst, és formázzon belőle pogácsát. Keverje össze az olívaolajat, a fokhagymát, a gyömbért, a limette-lét, chilit, citromfűvet és szezámmagot, majd 20 percen keresztül pácolja benne az óriásgarnélát (lehetőleg pillangóformára vágva). A húsogácsát magas hőmérsékleten mindkét oldalán kb. 4 percig grillezza, majd tartsa mele-

gen. Grillezza a barackot és a szalonnát, majd a gyümölcsdarabokat csavarja be a szalonnaszalagokba. A garnélát kb. 1 percig grillezza oldalanként, majd tartsa melegen. A zsemlek belső oldalát kenje meg fűszervajjal, és pirítsa meg a grillen. Ezután 2 ek Hot Sour Creamet tegyen a zsemle alsó felére, sorjában helyezze rá a húsogácsát, a szalonnás barackot, a salátát, paradicsomot, majd még 2 ek Hot Sour Creamet. A zsemle felső felét egy fondüvillával helyezze a burger tetejére, és dekorálja a grillezett garnélával.

A Hot Sour Cream hozzávalói

4 ek Hellmann's majonéz
8 ek crème fraîche
különböző fűszerek, finomra aprítva
fokhagyma, finomra aprítva
gyömbér, finomra aprítva
limette-lé és -reszelék
chili, finomra aprítva
só és bors

Elkészítés: Minden hozzávalót keverjen össze alaposan, ízlés szerinti arányban.

Hozzávalók az óriásgarnéla-tatárhoz guacamole-val

1 friss óriásgarnéla
ananász, vékony szeletekre vágva
avokádó és paradicsom, apróra felkockázva
olívaolaj
limette-lé
chili, finomra aprítva
gyömbér, finomra aprítva
fekete szezámmag
fokhagyma
só és bors
koriander, finomra aprítva

Elkészítés: Grillezza az ananászszeleteket, amíg szép mintájuk nem lesz. Az avokádót és a paradicsomot keverje hozzá az olívaolajjal, sóval és borssal együtt egy guacamole-hoz. Vágja apróra az óriásgarnélát, és pácolja be a többi hozzávalóval. A tálaláshoz az ananászszeleteket rendezze virág formába, és egy forma segítségével készítsen egy-egy tornyocskát a guacamole-ból (lent) és az óriásgarnélából (fent). Díszítse virágokkal, és tálalja a burger mellé.



Bell BURGER CHALLENGE 2021

16 különböző kanton 40 burger-grillséjfe nevezett be a 2021-es Bell Burger Challenge versenybe, amelynek helyszíne a winterthuri Lokstadt-Halle «Rapide». Korábban már elbűvölték a szakmai zsűrit saját kreációikkal, emellett pedig szorgalmasan gyűjtötték kedvelőiktől a lájkokat, vagy a partner-rádióállomásainkon keresztül leadható szavazatokat. A szeptember 4-ei zárónap ismét hatalmas látványosság volt, sistergő és illatozó halmokkal. A sigriswili Iris Ambühl mellett a bázeli Marc Sarasin és a churi Ronny Lietha léphetett fel a dobogó második és harmadik fokára.



«Talán azért nyertem, mert úgy döntöttem, hogy a kosárban lévő termékek közül egy óriásgarnélát választok a burgeremhez. Ez rajtam kívül senkinek nem jutott eszébe. Mindenesetre örülök annak, hogy ilyen erős mezőnyben is nyerni tudtam.»

Iris Ambühl, a 2021-es
Bell Burger Challenge győztese



Jubilálók

A LOOK! gratulál a 2021 szeptembere és novembere között jubilálóknak.

Bell Svájc

20 szolgálati év

Samir Amity, szeptember 1., Geiser, Schlieren
Joachim Grinan, szeptember 1., Bell, Bazel
Halil Kenan, szeptember 1., Geiser, Schlieren
Mehmed Burzic, szeptember 10., Geiser, Schlieren
Karine Provin, szeptember 17., Bell, Bazel
Koti Zola Samba, szeptember 17., Bell, Bazel
Paul Fuhrmann, október 1., Bell, Oensingen
Miroslav Fusuljevic, október 1., Bell, Bazel
Michèle Gross, október 1., Bell, Bazel
Christophe Klinzig, október 1., Bell, Bazel
Harouna M'Baye, október 1., Bell, Bazel
Christophe Meder, október 1., Bell, Bazel
Catherine Muller, október 1., Bell, Bazel
Maria Pereira Alves, október 1., Bell, Cheseaux
Mamadou Lamine Sane, október 1., Bell, Bazel
Alain Schmitt, október 1., Bell, Bazel
Jeyarasa Soosaimuthu, október 1., Geiser, Schlieren
Fisnik Sheholli, október 8., Bell, Oensingen
Jelena Filipovic-Simic, október 10., Bell, Oensingen
Jean-Pierre Bissel, október 15., Bell, Bazel
Dominik Elsasser, október 15., Bell, Zell
Gregory Gaudry, október 15., Bell, Bazel
Danielle Girny, október 15., Bell, Bazel
Frédéric Klein, október 15., Bell, Bazel
Bayram Dogu, október 22., Bell, Bazel
Mus Gjidodaj, október 24., Bell, Zell
Peter Hess, október 29., Bell, Zell
Denis Jaworek, november 1., Bell, Bazel
Philippe Roth, november 1., Bell, Bazel
Prenk Rrasi, november 1., Geiser, Schlieren
Laurent Schott, november 1., Bell, Bazel,
Frédéric Soder, november 1., Bell, Bazel
Cédric Verpillot, november 1., Bell, Bazel
Willy Patric Billaud, november 5., Bell, Bazel
Sandrine Ott, november 12., Bell, Bazel
File Kolaj, november 19., Bell, Zell

25 szolgálati év

Jacqueline Heimberg, szeptember 1., Geiser, Schlieren
Ulrich Süss, szeptember 1., Bell, Bazel
Zoran Kostadinov, szeptember 2., Bell, Cheseaux
Josef Dähler, szeptember 16., Bell, Bazel
Maria José Portela, szeptember 17., Bell, Cheseaux
Alexandra Abt-Hugo, október 1., Bell, Bazel
Stephan Wolf, október 1., Bell, Bazel
Rene Kühni, október 14., Bell, Zell

30 szolgálati év

Vijayakumar Arumugam, szeptember 1., Bell, Zell
Laurent Roth, szeptember 1., Bell, Bazel
Frédéric Schalck, szeptember 1., Bell, Bazel
Rene Böl, szeptember 9., Bell, Bazel
Ivo Martinovic, október 1., Bell, Bazel
Michel Okkes Kilinc, október 3., Bell, Cheseaux
Katia Gebel, november 4., Bell, Bazel
Thomas Hubacher, november 4., Geiser, Schlieren

35 szolgálati év

Bruno Richard, szeptember 1., Bell, Bazel
Véronique Rapp, szeptember 15., Bell, Bazel
Marie Berthe Hohler, október 13., Bell, Bazel
Anita Lucagrossi, október 15., Bell, Bazel
Hubert Goepfert, október 20., Bell, Bazel

40 szolgálati év

Mario Laino, november 22., Bell, Bazel

45 szolgálati év

Philippe Martin-Burdet szeptember 1., Bell, Cheseaux

Nyugdíjazás

Vinka Gasic, május 31., Bell, Zell (*kiegészítés*)
Werner Schnider, július 31., Bell, Zell (*kiegészítés*)
Martine Bret, szeptember 30., Bell, Bazel
Bruno Ruckstuhl, szeptember 30., Bell, Zell
Didier Reffet, október 31., Bell, Bazel

Korai nyugdíjazás

Maria Ferreira Rodrigues, szeptember 30.,
 Cher-Mignon, Chermignon
Peter Kaiser, szeptember 30., Bell, Oensingen
Edith Ritter, október 31., Bell, Bazel
Rolf Grogg, november 30., Bell, Oensingen
Alain Schaeffer, november 30., Bell, Bazel

Halálozás

Sheriff Bah, július 8., Bell, Zell

Bell International

20 szolgálati év

Stephan Holst, szeptember 1., Bell Németország, Seevetal
Madeleine Roger, szeptember 3., Bell Franciaország, Teilhède
Erich Thomas, szeptember 3., Bell Franciaország, Teilhède
Jerome Lanord, szeptember 5., Bell Franciaország, Teilhède
Severine Rivoire, szeptember 9., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise
Régine Baton, szeptember 10., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise
Jorge Frazao, szeptember 10., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise
Myriam Mingorance, szeptember 10., Bell Franciaország, Teilhède
Stefan Dziadoń, szeptember 30., Bell Lengyelország, Niepołomice
Raphael Auriac, október 1., Bell Franciaország, Teilhède
Izabela Zięba, november 4., Bell Lengyelország, Niepołomice
Regina Frerichs, november 19., Bell Németország, Harkebrügge
Kornelia Marks, november 19., Bell Németország, Harkebrügge
Martin Hager, november 30., Frisch Express, Pfaffstätt
Rafał Szafraniec, november 30., Bell Lengyelország, Niepołomice

25 szolgálati év

Daniela Vitzthum, július 13., Hubers Landhendl, Pfaffstätt (*kiegészítés*)
Monika Seelhorst, szeptember 2., Bell Németország, Harkebrügge
Patrice Bonnier, szeptember 16., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise
Krzysztof Więclaw, október 8., Bell Lengyelország, Niepołomice
Roland Neeb, október 14., Bell Németország, Edeweicht
Kristiane Lüken, november 14., Bell Németország, Harkebrügge

30 szolgálati év

Paulo Pires Amaro, szeptember 1., Bell Franciaország, Teilhède
Paul Eidenhammer, szeptember 2., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Dagmar Groth, szeptember 9., Bell Németország, Edeweicht
Simona Greve, szeptember 12., Bell Németország, Edeweicht
Peter Schultz, november 1., Bell Németország, Seevetal
Sylvie Colliard Salah, november 18., Bell Franciaország, Aime

35 szolgálati év

Christoph Czombera, május 5., Bell Németország, Edeweicht (*kiegészítés*)

Nyugdíjazás

Joel Avignone, június 30., Bell Franciaország, Virieu-le-Grand (*kiegészítés*)

Aktuális állásajánlatainkat
 a következő oldalon találja:
bellfoodgroup.com/karriere

Convenience

20 szolgálati év

Eduard Borgart, szeptember 1., HFC, Bad Wünnenberg
Erika Lechmann, szeptember 1., Hügli, Steinach
Vladimír Kaus, szeptember 3., Inter-Planing, Langenhaslach
Gabriele Mayer, szeptember 4., Hügli, Radolfzell
Sime Barjasic, szeptember 10., Hügli, Radolfzell
Resmije Krasniqi, szeptember 14., Eisberg Svájc, Villigen
Herbert Haug, október 1., Hügli, Radolfzell
Andreas Kühnel, október 1., Hügli, Radolfzell
Anette Strässle, október 1., Hügli, Steinach
Wilhelm Bock, október 8., Hügli, Radolfzell
Jaromír Halasz, október 16., Hügli, Zásmuky
Aleš Havelka, október 16., Hügli, Zásmuky
Věra Krupičková, november 19., Hügli, Zásmuky

25 szolgálati év

Bernhard Zahn, szeptember 1., Hügli, Radolfzell
Erich Raschke, szeptember 2., Inter-Planing, Langenhaslach
Alic Sadeta, szeptember 9., Hilcona Gourmet, Orbe
Adriano Antonio Santos Marques, szeptember 30.,
 Eisberg Svájc, Dällikon
Thomas Sieren, október 1., HFC, Bad Wünnenberg
Engin Yıldız, október 8., Hilcona, Schaan
Paul Margadant, október 15., Hilcona, Schaan
Harald Nardin, november 1., Hilcona, Schaan
Gerald Peisl, november 1., Hilcona, Schaan
Maria Virginia Pinto Rebelo, november 4.,
 Eisberg Svájc, Dällikon
Veronika Block, szeptember 10., Hügli, Radolfzell

30 szolgálati év

Patrizia Di Silvestre, szeptember 1., Hilcona, Schaan
Jürgen Dreilich, szeptember 2., Inter-Planing, Langenhaslach
Bernardino Barros Ferras, szeptember 6.,
 Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Karin Berent, október 1., Hügli, Radolfzell
Daniel Lüthi, október 1., Hügli, Steinach
Bernadette Klammer, október 30., Hilcona, Schaan
Yvette Bignens, október 31., Hilcona Gourmet, Orbe

35 szolgálati év

Maria Alice Teixeira Pinto Ventura, szeptember 2.,
 Eisberg Svájc, Dällikon
Maria Urban, szeptember 10., Hügli, Radolfzell

Nyugdíjazás

Stanisław Jaszczyszyn, augusztus 28.,
 Eisberg Lengyelország, Legnica (kiegészítés)
Anja Stöckle, november 30., Hügli, Radolfzell
Kausaladevi Thirukeswaran, november 30.,
 Eisberg Svájc, Dällikon

Korai nyugdíjazás

Paul Margadant, október 31., Hilcona, Schaan
Günter Schett, október 31., Hilcona, Schaan

Halálozás

Heinz Daetwyler, augusztus 8., Hilcona, Schaan
Michael Ogriseck, augusztus 8., Hügli, Radolfzell

KÉPKERESŐ

Nyerje meg a Bell Food Group ajándékkosarát

Felfedezni az ismeretlent,
és olyan termékeket megismerni,
amelyeket a közelmúltban
dobtak piacra? Ez nem probléma!
A Bell Food Group ajándékkosara
megoldja! Az ajándékkosárban
az egész csoport válogatott
kulináris élvezetei
várnak Önre!

**Díjak**

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

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

**A részvételi lehetőség
2022. január 15-én zárul**

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

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

A győzteseket közvetlenül értesítjük.
A sorsolásról sem írásban, sem telefonon
nem áll módunkban felvilágosítást adni.

Beszélgetés Christoph Schatzmannal és Marco Märsmannal

«Fontos, hogy mindenki a fenntarthatósági csapat tagjának érezze magát»

A fenntarthatóság a Bell Food Group vállalati küldetésének elidegeníthetetlen része. A «LOOK!» interjújában Christoph Schatzmann, a Bell Svájc projektvezetője, és Marco Märsmann, a Bell Food Group minőségbiztosítási és fenntarthatósági kompetenciaközpontjának vezetője vissza- és előretekint. A legfontosabb céljuk: a fenntarthatóság témáját szilárdan belevésni mindenki gondolkodásába. • *mr*

Märsmann úr, a vállalattal szemben egyre komolyabbak a fenntartható eljárások iránti követelmények. Hogy áll jelenleg a Bell Food Group ezen a területen? A téma az elmúlt évek során egyre

nagyobb jelentőségre tett szert, és az egymással és saját magunkkal szemben is felállított követelmények is egyre komolyabbak lettek. Ma a legtöbb területen már elég jól állunk, de a fejlődés nem állhat meg. Ezért fontos, hogy a téma küldetésünk elidegeníthetetlen része, és a legmagasabb vezetőségi szinten, Lorenz Wyss foglalkozik vele, ami nagyban elősegíti a megvalósítást. A fenntarthatóság nem ingyen van. Tehát az is döntő fontosságú, hogy a források

Marco Märsmann

Marco Märsmann az év eleje óta a Bell Svájc minőségbiztosítási és fenntarthatósági részlegének vezetője, illetve a Bell Food Group minőségbiztosítási és fenntarthatósági kompetenciaközpontjának vezetője. Korábban, 2005 és 2012 között a tengeri termékek részlegén dolgozott, 2015-től pedig a Bell Svájc minőségbiztosítási részlegét vezette.

Christoph Schatzmann

Christoph Schatzmann különféle beosztásokban már csaknem 35 éve dolgozik a Bellnél, 2015 és 2020 között pedig a minőségbiztosítási és fenntarthatósági részlegét vezette. Év eleje óta fokozatos nyugdíjazás keretében 50 százalékkal csökkentett munkaidőben dolgozik, de továbbra is részt vesz bizonyos projektekben, elsősorban a fenntarthatóság területén.



rendelkezésre állnak-e hozzá. Magyarán: a Bell Food Groupnál minden nap foglalkozunk a témával, és készek vagyunk arra, hogy továbblépünk a fenntarthatóság felé vezető úton.

Schatzmann úr, az elmúlt években Ön felelt a fenntarthatóság témájáért a Bell Food Group berkeiben. Milyen irányt vett a fejlődés ezekben az években? Amikor hat évvel ezelőtt átvettem akkori pozícióm a minőségmenedzsment és a fenntarthatóság vezetőjeként, még csak egy alapvető fenntarthatósági stratégia létezett 2013-ból, amit gyakorlatilag soha nem valósítottak meg. De aztán életre kellett kelteni ezt a témát. Ezért az első feladataimhoz tartozott

«A fenntarthatóság iránti igények egyre komolyabbak lettek.»

egy új stratégia kidolgozása. Ez egy izgalmas időszak volt, mivel a Bell Food Group erőteljes növekedésnek indult, és a Hilcona, illetve a Hügli csatlakozásával új és más kihívásokat tartogató üzletágak jelentek meg. Emellett egyre világosabbá vált, hogy ezzel a témával valóban aktívan kell foglalkoznunk. A vezetőség által 2017-ben elfogadott, új fenntarthatósági stratégia nagyobb jelentőséget szentelt a benne foglalt értékeknek és alapvetéseknek, a fenntarthatóság pedig előkelő helyre került vállalatunkon belül.

Märsmann úr, milyen kapcsolódási pontjai voltak a fenntarthatóság témájával, mielőtt tavaly

ilyenkor átkerült jelenlegi pozíciójába? Először 2007-ben foglalkoztam szakmai szempontból intenzíven a témával, a Bell Svájc tengeri élelmiszerek beszerzési és

értékesítési feladatait ellátva. Akkoriban alapították a WWF Seafood Group csoportot, amely Svájcban a mai napig a fenntartható forrásokból való beszerzésért dolgozik. Mivel a Coop az alapító tagok közé tartozik, mi már 2012-es belépésünk előtt is aktívan részt tudtunk venni a csoport munkájában. Így például a Fülöp-szigetek halászeit arra bíztattuk, hogy szerezzék meg a «Marine Stewardship Council», röviden MSC szabvány szerinti tanúsítványt. Ebben az időszakban nagyon sokat tanultam arról, hogy mit jelent a fenntarthatóság. Az is izgalmas volt, amikor 2015-től a Bell Svájc minőségbiztosítási vezetőjeként betekintheztem a legújabb fenntarthatósági stratégia kifejlesztésébe. Ez jó felkészülés volt jelenlegi feladatomra.

Schatzmann úr, miben látja a legnagyobb fenntarthatósági kihívásokat a Bell Food Group számára? Manapság

«Még jobban fel kell hívunk a figyelmet elkötelezettségünkre.»

Fenntarthatósági mérföldkövek a Bell Food Groupnál



az üzleti partnerek és a végfelhasználók is tudni szeretnék, hogy azok a vállalatok, akiknél vásárolnak, mit tesznek az éghajlatvédelem, az állatjólét vagy a hulladékképződés elkerülése érdekében – magyarul: mit valósítanak meg a fenntarthatóság területén. Véleményem szerint még jobban fel kell hívunk a figyelmet elkötelezettségünkre. Emellett csak akkor érhetjük el céljainkat, ha elegendő személyi és pénzügyi forrás áll rendelkezésünkre. A harmadik fontos pont pedig: nyitva kell tartanunk a szemünket, és készen kell állnunk az újdonságokban való részvételre ebben a dinamikus folyamatban. A technikai fejlődés ugyanis halad, egyre több vagy szigorúbb törvényi szabályozás vonatkozik rá, és az ügyfelek igényei is változnak.

«A GRI-szabvány fenntarthatóságot és átláthatóságot biztosít.»

Märsmann úr, a Bell Food Group augusztusban tette közzé második fenntarthatósági jelentését. Kikhez szól ez? A fenntarthatósági jelentést mindazoknak szánjuk, akik tudni szeretnének a Bell Food Group aktuális helyzetéről. Tisztában vagyunk azonban azzal, hogy még nem állunk minden területen tökéletesen. Sokkal fontosabb számunkra, hogy jó úton járunk és felelősséget vállalunk. Ehhez a «Global Reporting Initiative»,

röviden a GRI szabványát választottuk, amely a lehető legnagyobb összehasonlíthatóságot és átláthatóságot biztosítja. A jelentést jövőre első alkalommal mutatjuk be a mérlegbemutató konferenciától függetlenül, hogy még nagyobb figyelmet irányítsunk elkötelezettségünkre.

Schatzmann úr, mennyire fontos a Bell Food Group dolgozóinak a fenntarthatósági témák megvalósítása? Fontos lenne, hogy minden dolgozó a fenntarthatósági csapat tagjának érezze magát, mivel mindannyian részt vehetnek a feladatban. Legyen szó egy csöpögő csapról, amelyhez szerelőt hívnak, vagy a melléktermékek jobb újrahasznosításáról – minden lépés számít. Annak érdekében pedig, hogy ezt még tudatosabbá tegyük, a közeljövőben szervezünk egy e-learning kurzust. A minden dolgozó számára kötelező kurzus célja, hogy érzékenyítse és motiválja a dolgozókat. Ez is fontos lépés ahhoz, hogy a témát szilárdan rögzítsük vállalatunk DNS-ében.

«Fenntarthatósági dilemmák esetén megpróbálok megoldást találni.»

Märsmann úr, Ön éppen teljes gőzzel dolgozik a Bell Food Group új fenntarthatósági stratégiáján, amelyet jövőre fognak bemutatni. Mik lesznek a legfontosabb újítások? Most új utat választottunk az egyes témák meghatározására. A korábbi stratégiák a belső szempontok figyelembe vételével kerültek kidolgozásra, most azonban külső érdekcsoportokat is bevontunk. Ide tartoznak többek között más ügyfelek, befektetők és nem kormányzati szervezetek is. A vállalaton belül az egyes részlegek dolgozóiból álló szakmai csoportok vitatták meg az üvegházhatású gázok, az állatjólét vagy a hulladékkezelés szempontjait a cselekvési területek meghatározása céljából. Emellett nem csak saját eljárásainkat vettük górcső alá, hanem a teljes értékteremtési láncot is, beleértve a termelőket és a beszállítókat. Az új stratégiával még egyszer határozottan kijelentjük: nem tartozunk a «followerek» közé. Ellenkezőleg, ambiciózusak vagyunk, és vezető szerepet kívánunk vállalni.

Schatzmann úr, Märsmann úr, Önök mindketten szaktekintélyek a fenntarthatóság területén. Ez kihatással van-e a személyes életformájukra is? Christoph Schatzmann: Természetesen a ma-

gánéletben is foglalkozom a témával. A lejárt élelmiszereket például meg szoktuk vizsgálni, hogy még fogyaszthatók-e. Néha azonban – ahogyan szerintem mindenki más is – dilemma elé kerülök. Például ha egy olyan repülőútról van szó, amin szívesen részt vennék. Ilyenkor megpróbálok megoldást találni a helyzetre, jelen esetben például kompenzáció fizetésével.

Marco Märsmann: Természetesen én is magammal viszem a témát az otthonomba. Ide tartoznak az olyan egyszerű dolgok is, mint a kávézacc, amit trágyának használok a paradicsomainkra. Új házuk megvásárlásakor is döntő szempont volt a fenntarthatósági szabványoknak való megfelelés.

Jobb minőség a TopX segítségével

Több mint felére csökkent a visszáru

A Bell-üzem napi meetingjein mindig sarkalatos pont: a minőség. Hiszen ez fontos pillére a TopX fejlesztési folyamatnak. Az oesingeni friss hús csoport is intenzíven dolgozott a minőségoptimalizáláson, és több mint felére tudta csökkenteni a visszáru mennyiségét.



Az oesingeni üzemben nem is olyan régen még rengeteg csomagolt, frissen darabolt húszáru érkezett vissza a vásárlóktól. A fejlesztési folyamat során Fabienne Loosli és Michael Saner csapata a végére járt a dolognak.

Az oesingeniek információt gyűjtöttek a reklamációk okáról. Hamar világossá vált: a visszaküldött áruk esetében a leggyakoribb indok a vákuumcsomagolásban lévő levegő volt. Ezért elindították a «Levegő» projektet.

«Hetente megvizsgáltuk a vonatkozó mérőszámokat, és sikerült azonosítanunk a fő problémákat», – számol be Michael Saner, az oesingeni folyamatmérnökség vezetője. «Többek között a lezárt fóliába került szennyeződés és részben a csomagolt termék nem megfelelő kezelése okozta a problémát.»

A folyamat javítása érdekében a friss hús szakértői a berendezések alapbeállításait módosították, valamint megtanították a munkatársakat az áruk kíméletes kezelésére.

Az eredmény: a visszaküldött áru mennyisége és a visszáru kezelő osztály leterheltsége több mint a felére csökkent. «Az értékesítés arról számolt be, hogy ez hatással volt vásárlóink elégedettségére is», – mondja a projektfelelős, Fabienne Loosli, aki egyébként minőségirányítási területen tevékenykedik. «Természetesen ez minket is arra

sarkall, hogy folytassuk a munkát, és a reklamációs rátát évről évre további öt százalékkal csökkentjük.»

Azonban nem csak Oesingenben alkot tökéletes összhangot a TopX és a minőségirányítás. A minőség optimalizálása állandó szempont a fejlesztési folyamat minden elindított állomásán.

«A minőségi szempontok mindig kiemelt helyen voltak a TopX-táblán, és így a napi üzemi meetingeken is», – fejti ki Alexander Duss, a Bell Food Group Top-Excellence-Programjának vezetője.

A rövid osztályértekezletek segítik elő, hogy mindenki kellőképp tájékozott legyen, továbbá hogy ösztönözzük a fejlődést. A táblán ehhez minden szükséges információ megjeleníthető.

Például az aktuális reklamációs listák a minőség oszlopba kerülnek, vagy kihirdetjük «a hónap Q-témáját», amely során egy adott problémára keressük a megoldást. Így az üzemek a TopX keretében a munkavédelmi szempontok vagy a termelési kulcsadatok mellett napi szinten a minőségfejlesztéssel is foglalkoznak. • mr



A TopX és a minőségirányítás tökéletes szinergiát alkot.