

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

01 2022



Egy jó sztori nyomában

**BELL
FOOD
GROUP**





Tartalom

Vállalati események

4 «A Bell Food Group ismét remek eredményeket mutathat fel»

Xavier Buro a 2021-es pénzügyi eredményekről

10 Van még mit tanulunk

A TopX folyamat állandóan új tudással bővül

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

12 Alakítsd ki a saját utad

A Bell Food Groupnál stratégia az életem át tartó tanulás

16 Szakmai tanulmányok és versenysport? A Bellnél nem probléma!

Tarik Hadzic élsportoló-tanonc bejutott a kézilabda-válogatottba

16 A legjobb tíz

«Lehrling des Jahres 2021»
(Az év tanulója) verseny döntőse

Címlapsztori

17 Egy jó sztori nyomában

Újságíró-utánpótlás a Bell tanulóinak között

Fenntarthatóság és innováció

28 A fenntarthatóság mindannyiunkon múlik

Az új fenntarthatósági stratégia: megélt felelősség

Jubilálók

30 Jubilálók

A LOOK! gratulál a 2022 márciusa és májusa között jubilálóknak

Verseny

33 Képkereső

Play and win

Ízvilágunk

34 Egy kis KÓSTOLÓT?

Ilyen a tavasz igazi íze

38 Az éhség találékonyra tesz

Különlegességek a főzés világából

Mi, emberek jelentjük a különbséget

40 Saját úton járni

A Bell Food Group munkatársai a képzésről és a tanulókról

Középpontban a tanulók

Kedves Munkatársak

A 2021-es üzleti évet kimondottan sikeresen zártuk. Ezt az eredményt pedig az Önök rendkívüli elkötelezettsége tette lehetővé, ezért szeretnék az egész csoport vezetősege nevében köszönetet mondani Önöknek. Ismét szembesültünk azzal, mennyire fontosak a vállalat sikeréhez a képzett és elkötelezett dolgozók.

A szakemberek megnyerése, támogatása és hosszú távú elkötelezése alapvető versenytényező. Ezen belül központi feladatot jelent az egyes dolgozók képzése és továbbképzése. Ebben az irányban is erős elkötelezettséget mutatunk. Az alapképzés keretében pillanatnyilag 150 fiatal képzése zajlik 24 szakirányban a Bell Food Group soraiban, és örömmel üdvözlénk még több tanulót.

Újdonság a dolgozói magazin jelenlegi számában: a címlapsztori szövegeit most első alkalommal nem tapasztalt szerkesztők, hanem a Bell Food Group

A képzett szakemberek alapvető versenytényezőit jelentenek.

nyolc tanulója írta. A fiatal tanoncok egy workshop keretén belül dolgozták ki a témákat. Ők maguk dönthették el, hogyan valósítják meg ezeket az ötleteket, és önállóan vetették papírra a cikkeket. Így egy színes csokor állt össze izgalmas cikkekből – egyúttal betekintést nyerhettünk abba is, hogy éppen mi foglalkoztatja a tanulókat.

Büszke vagyok rá, hogy üzemeinkben olyan fiatalok dolgoznak, akik szakképzésük keretein túl is elkötelezettek vállalatunk iránt. Erre nem is egy példa akad: a nálunk képzett húsipari szakemberek által kifejlesztett «Super Griller» olyan nagy siker volt a

2021-es grillszezonban, hogy idén még egy változatát felvettük a kínálatunkba. 2021 decemberében a Hilcona tanuló ajándécsomagokkal szereztek örömet nehéz helyzetben lévő családoknak karácsonykor. Múlt év októberében megalakult egy online platform, amelyen az egész vállalatcsoport tanulóinak kapcsolatba léphetnek egymással, és kommunikálhatnak a telephelyek és országok között is. Tanulóink szerkesztettek és készítették egy filmet is a tanonctoborzásról.

Ezek a példák nemcsak a tanulóinkban rejlő potenciálról tanúskodnak. Világosan mutatják képzésünk minőségét is.

Különösen fontos azok hozzájárulása, akik szívvel-lélekkel foglalkoznak a képzéssel és a továbbképzéssel, a tanulók mellett állnak a munka világában megtett első lépéseiknél, útmutatást és támaszt nyújtanak, segítenek és támogatnak. Ezeknek az embereknek szeretnék köszönetet mondani, akik elkötelezettségükkel hihetetlenül nagy mértékben hozzájárulnak kézműipari megoldásaink megtartásához és vállalatunk sikeréhez.

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, 2022/1. szám, 2022. Március, 28. 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.

Xavier Buro a 2021-es pénzügyi eredményekről

«A Bell Food Group ismét remek eredményeket mutathat fel»

A Bell Food Group a 2021-es pénzügyi évet rekord-eredményrel zárta. Az örvendetes eredményhez több tényező is hozzájárult. A LOOK! interjújában Xavier Buro pénzügyi igazgató beszámol az eredményes pénzügyi évről, és vet egy pillantást a jövőre is.

Buro úr, a Bell Food Group számára a 2021. év rekorderedményeket hozott. Véleménye szerint melyek voltak kulcsfontosságú pontok az örvendetes eredmény szempontjából? Döntő tényező volt, hogy a központi tevékenységünk hús- és kényelmi termékei a svájci kiskereskedelemben ismét jó évet zártak. Emellett több lábón álló üzleti modellünknek köszönhetően ki tudtuk védeni a koronavírus miatt még mindig fennálló, komoly ingadozásokat. A kényelmi termékek üzletágban abból profitáltunk, hogy a vendéglátóipar értékesítési csatornája, amely tavaly erősen megsínylette a koronavírussal kapcsolatos intézkedéseket, idén ismét lassú növekedésnek indult. Az üzletág ezzel együtt sem teljesített várakozásoknak megfelelően 2021-ben.

Saját szemszögéből mit tart kiemelésre érdemesnek az összességében kifejezetten eredményes pénzügyi évből? Nagy örömmel szolgál, hogy a Bell Food Group ezekben a bizonytalanságokkal és ingadozásokkal teli, zaklatott időkben ismét bizonyított, és kiváló eredményeket mutatott fel. Ez nagyszerű teljesítmény minden munkatársunk részéről. Szeretném kiemelni a Svájcban ismét megerősödött-tenger gyümölcsei üzletágat. Ausztriában a bioszárnyasoknál tapasztalható, több mint 15 százalékos növekedés is jelentős. A «The Green Mountain» start-upunk erőteljes növekedése szintén sikertörténet. Így némiképp példaértékű is csoportunk innovációs energiája szem-

pontjából. Ez bizakodóvá tesz, és jó példát mutat a Bell Food Group többi csoportjának is.

Mennyiben befolyásolta a koronavírus a 2021-es pénzügyi évet? A koronavírus még mindig erősen éreztette hatását, de úgy vélem, vállalként jó utat választottunk a vírushelyzet kezelésére. A 2021. év ilyen tekintetben tehát átmeneti év volt. Megfigyelhettük, hogy egyes régi szokások, mint például a svájci bevásárlóturizmus, lassan visszatértek. Bizonyos, a koronavírus által életre hívott változások viszont erősebbek maradtak, mint azt talán egy évvel korábban gondoltuk volna. Mindazonáltal ab-

A «The Green Mountain» start-up erőteljes növekedése sikertörténet.





A vendéglátóipar értékesítési csatornája, amely tavaly erősen megsínylette a koronavírussal kapcsolatos intézkedéseket, 2021-ben ismét lassú növekedésnek indult.

ból indulok ki, hogy előfordulhat: egyes változások tartósabbak lesznek, és ennek megfelelően hosszú távú hatással lesznek ránk. Ezért nagyon fontos, hogy szervezetként rugalmasak és tevékenyek maradjunk, és nagyon odafigyeljünk az ügyfeleinkkel folytatott kommunikáció során arra, hogy milyen kihívásokat és igényeket támasztanak velünk szemben.

Ez milyen hatással volt a Bell Svájc üzletágra? A kiskereskedelmi csatornán mutatkozó, továbbra is erős kereslet pozitív hatással volt a Bell Svájc üzletágra. Az előző, igen erős évnél is

jobban tudtunk teljesíteni, ami egyáltalán nem volt előre látható. Jó hír az is, hogy minden árucsoport jól fejlődött. Különösen a szárnyasok és a tenger gyümölcsei voltak eredményesek.

A szárnyasok és a tenger gyümölcsei számítnak tehát a növekedés éllovasainak? Igen, ezt ki lehet jelteni. A szárnyastermékek néhány éve folyamatosan növekvő tendenciát mutatnak, ez nem volt másként ebben az évben sem. Emellett a szezonális ajánlatok is jól szerepeltek. A tenger gyümölcsei valódi sikeresztorinak számítanak. Az elmúlt 15 évben több mint há-

romszorosára nőtt a forgalom. Ma már több mint 230 millió svájci frankos forgalmat bonyolítunk, és ezzel egyértelmű piacvezetők vagyunk Svájcban. A két termékcsoport mostanra jelentős mértékben hozzájárul a Bell Svájc üzletág nyereségességéhez, ez pedig nagyszerű fejlemény.

Mi a helyzet a Bell International háza táján?

Egyre jobban kirajzolódik, hogy három évvel ezelőtt helyes döntést hoztunk, amikor Németországban eladtuk a kolbász üzletágot, és minden energiánkat a nyers sonkára és a szárnyasra összpontosítottuk. A nyers sonka üzletágban rengeteg szakismerettel, illetve kritikus mérettel rendelkezünk, így még egy visszaesőben lévő piacon is megálljuk a helyünket. Ausztria és Németország szárnyaspiacán a Huberrel kifejezetten jól állunk. Különösen a fenntartható értékekkel bíró kínálatunk hozott jelentős növekedést. Ebben a piacvezetők közé tartozunk, és deklarált célunk, hogy tovább növekedjünk a területen.

A kényelmi termékek üzletág a járvány első, nehéz évét követően ismét felfelé ívelt, mi a véleménye erről?

A kényelmi termékek üzletágnál sokat fektettünk az elviteles étkeztetés és a vendéglátóipar innovatív kínálatába, és ez igen jó eredményeket hozott. Ezt a területet érintette leg súlyosabban a koronavírus felbukkanása, és ezt mi is megéreztük. Ez érvényes új üzemeinkre Bad Wünnenbergben és Marchtrenkben is. Az előző év jelentős visszaesése után a vendéglátóipar 2021-ben valamelyest megerősödött, de még mindig nem vagyunk a koronavírus előtti szinten. A Hilcona összességében jó évet zárt, az Eisberg Svájc és Kelet-Európa úgyszintén, a Hügli 50 százalékos vendéglátóipari részesedésével azonban még

A Bell Food Group biztató eredményei

A Bell Food Group 2021-ben az eddigi legjobb eredményeit érte el. A 4,2 milliárd svájci frankos nettó bevétel 3,4 százalékkal volt több az előző évinél, a tiszta éves nyereség pedig 10 százalékos növekedéssel elérte a 129,5 millió svájci frankot. A tiszta, kamatfizetés és adózás előtti eredmény (EBIT) összesen 164,5 millió svájci frank. Ezzel a Bell Food Group stratégiaileg 4,1 millió svájci frankkal, avagy 2,5 százalékkal jobban teljesített az előző évhez képest.

mindig érzí a koronavírus hatásait. Örömteli volt a vegetáriánus és vegán kínálatnál mutatkozó erős növekedés.

Mi a helyzet Marchtrenkben? Ebben az évben bizonyára lesz módunk előrelépésre Marchtrenkben. Alapvetően még mindig nagy kihívás, ha valaki egy új gyártóüzemmel próbál betörni egy olyan piacra, ahol korábban még nem tevékenykedett. Normál körülmények között is beletelik némi időbe egy értékesítési hálózat kiépítése, és az új vásárlók megnyerése. Innen nézve a koronavírus számunkra kimondottan kedvezőtlen időpontban jött, és természetesen nagyban megnehezítette az egész vállalkozást. A vásárlók ezekben a bizonytalan időkben nem mutatnak nagy kedvet a kísérletezésre, és inkább visszafogottan próbálkoznak új termékekkel. Arról azonban meg vagyunk győződve, hogy a vállalatcsoportból származó tapasztalatunkkal és szakismeretünkkel Ausztriában és Németországban is megálljuk majd a helyünket.

A jövő befektetései

A svájci központi üzletág jelenti a Svájcban folytatott üzleti tevékenység alapját. A Bell Food Group legfontosabb stratégiai súlypontja ezért hosszú távon a teljesítőképesség növelése. A Bell Food Group 2025-ig 800 millió svájci frankot fektet a gyártási infrastruktúra kiépítésébe és korszerűsítésébe Svájcban. Oensingenben egy új, 30 000 férőhelyes hűtőház épül. Ezzel központosíthatók a korábbi külső raktárkapacitások, illetve az energiafogyasztás is jelentősen csökken. Emellett létrejön egy központi logisztikai platform és egy szeletelőközpont.

Ezek az új épületek lehetővé teszik a jóval feszítettebb ritmusú rendelést és kiszállítást. A szarvasmarha-vágóhíd új épületét 2022 márciusában kezdik felhúzni. A Hilcona központi telephelyét Schaanban egy több fázisban kivitelezett üzemfejlesztési terv alapján korszerűsítik, és új gyártási kapacitásokat alakítanak ki, többek között vegetáriánus és vegán termékcsaládokhoz. Az Eisberg Svájc gyártási kapacitáit a dällikoni és Essert-sous-Champvent-i telephelyekre összpontosítjuk.



A svájci központi üzletág átfogó befektetési programmal erősítik. Mi az oka ennek? A múltban új piacok kiaknázásába vagy új külföldi gyártóüzemekbe fektettünk be, egészen pontosan Spanyolországban, Marchtrenkben és

Bad Wünnenbergben. Nem szabad azonban elfelejtenünk, hogy forgalmunk legnagyobb részét Svájcban állítjuk elő. A húsárak és kényelmi termékek gyártásában itt a legtöbb területen a piacvezetők közé tartozunk. Ezt a pozíciót szeretnénk átfogó befektetésekkel hosszú távon biztosítani az oensingeni telephelyen, illetve a Hilconánál és az Eisbergnél. Oensingenben nemcsak a gyártási infrastruktúra megújítá-

Tárolási kapacitások központosítása és az energiafogyasztás jelentős csökkentése.

sáról, hanem mindenekelőtt tárolási, értékesítési és logisztikai teljesítőképesség fenntartásáról van szó. Nagyban javíthatnánk például a megrendelések és a kiszállítás ritmusát, és ezzel jelentős értéktöbbletet biztosíthatnánk vásárlóink számára. Az ütöképes logisztika a jövőben egyre nagyobb jelentőségre tesz szert. Ha gyorsabban és hatékonyabban érjük el a vásárlókat, azzal olyan pluszt teremtünk, ami versenytársaink fölé emel bennünket.

Mi vár ránk az előttünk álló évben? A koronavírus szempontjából további normalizálódásra számíthatunk. Érdekes lesz azonban megfigyelni, hogy egyes, a járvány alatt kialakult magatartásváltozások megmaradnak-e. Ehhez

alkalmazkodnunk kell. Fontos téma lesz még a költséghelyzet. 2021-ben már megállapíthattuk, hogy a takarmány, a csomagolóanyagok és az energia ára jelentősen emelkedett, ez pedig 2022-ben is fontos téma lesz. Számunkra ezért fontos, hogy kézben tartsuk a költségeket. A jó költségkezelés lehetővé teszi, hogy értelmesen használjuk fel a rendelkezésünkre álló eszközöket, és befektessünk például innovatív, új termékekbe vagy piaci tevékenységekbe. • fv

Az új épületek Oensingenben: hűtőház (jobbra) és parkolóház.

A TopX folyamat állandóan új tudással bővül

Van még mit tanulnunk

A folyamatos tanulás fontos szempont a TopX alkalmazásában. Értve ezalatt az elméleti oktatásokat és minden projekt Learning by Doing megközelítését a Bell Food Group továbbfejlesztési folyamatán belül. Kiváló példa erre harkebrügge-i telephelyünk, amely 2019 óta folyamatosan új ismereteket szerez a hulladékcsökkentés terén.

Minden csapat, amelyik belevágott a TopX programba, már tisztában van vele: a tanulás javulási folyamatunk fontos része. Ez az új tudás nemcsak a TopX módszerekhez kapcsolódó elméleti képzésekből táplálkozik, hanem a gyakorlati projekt munkából is.

A sonkagyártás során keletkező hulladék mennyiségét még tovább kell csökkenteni.

Így volt ez a «Hulladékcsökkentés» témájával is a Bell Németország harkebrügge-i üzemében is. A telephely már három éve kereste több, különféle témákra összpontosító részprojekten belül a lehetőséget, hogy csökkentse a sonkagyártás során keletkező hulladékot. 2020 közepe óta ez a keresés a TopX zászlaja alatt zajlik.

Harkebrügge központi projektjében ellenőrzik a végdarabokat, a szeletelt árukat és más, fel nem használható sonkahulladékokat.



«A TopX folyamat segített, hogy sokkal jobb eredményeket érjünk el» – mondja Marc Spanuth, a Bell Németország Top Excellence Coordinátora. «Az elméleti megközelítés révén fenntarthatóbb és tartósabb eredményeket érhetünk el.»

A telephely így 2019 júniusától intenzíven dolgozik a végdarabok csökkentésén, mind a szeletelt áruknál, mind a nem hasznosítható hulladékoknál összesen 620 tonna sonkával kevesebb ment veszendőbe – és eközben sokat tanultak.

A «Food Waste elkerülése» témakör a Bell Németországnál továbbra is terítéken marad. «Ez nemcsak a harkebrügge-i telephelyünkre vonatkozik, hanem seevetali és edeweichti üzemekre is, ahol a sonkagyártást további szempontokból optimalizáljuk – mindig ugyanazokkal a módszerekkel, amelyeket a TopX előír számunkra» – mondja Marc Spanuth.

A Bell Németország példája megmutatja, milyen szerepet játszik a tanulási folyamat az optimalizálási program keretein belül. Kezdetben a workshopokban mindig a TopX módsze-



Folyamatos továbbfejlődés a TopX Akadémiával

A TopX keretén belül zajló tanulás hamarosan új szintre lép: a Bell Food Group jelenleg a TopX Akadémiát arra készíti fel, hogy biztosítsa a javulási folyamatban részt vevők folyamatos fejlődését.

A felelősök célja ezzel az, hogy minden, a termelésben dolgozó munkatárs széles módszertani szakértelemre tegyen szert, és ne csak az adott helyzetekre vonatkozó képzésben részesüljön.

«Külső partnerünk, a ROI-Efeso nagyon sokban hozzájárult a munkánkhoz. Az Akadémia keretein belül önállóan fogjuk továbbfejleszteni a tartalmakat, és házon belül építjük fel a kompetenciákat» – hangsúlyozta Alexander Duss, a TopX-Program vezetője. «Az egész csapatra kiterjedő továbbképzési program segít abban, hogy közelebb kerüljünk a közös nyelvre és egységes munkavégzésre vonatkozó jövőképünk megvalósulásához.»

A TopX Akadémia kombinálja az e-learning képzéseket és a klasszikus, jelenléti szemináriumokat. Eközben egymásra épülő modulok gondoskodnak a résztvevők folyamatos továbbfejlődéséről.

reinek és folyamatainak átadására került sor, előbb a felelősöknek, majd az összes résztvevő dolgozónak. A vezetőség tagjait ezután arra képezték, hogy a dolgozókat a lehető legjobban támogassák a változási folyamatban.

Először minden résztvevő megismerkedik a TopX-módszerekkel.

Emellett a központi projekteken végzett gyakorlati munka során a résztvevők hozzáértése is egyre növekedett. Itt nemcsak a szakmai továbbképzésről van szó, hanem arról is, hogy hogyan fejleszthető a csoporton belüli együttműködés és kommunikáció.

A TopX így nemcsak gazdasági mutatókon követhető eredményeket ér el, hanem tanulmányi sikereket is, amelyek az egész szervezetben belül elmélyítik a tudást. • mr

A Bell Food Groupnál stratégia az életen át tartó tanulás

ALAKÍTSD KI A SAJÁT UTAD

A kisegítőől a vezetőig – a Bell Food Groupnál nem ritka az ilyen karrier. Változatos képzési programokkal teremti meg a vállalat a legjobb feltételeket mind a kezdő, mind a meglévő alkalmazottak esetében.

«Tanulók» nem csak a fiatalabb generációk körében található meg a Bell Food Groupnál. A vállalatcsoport biztosítja, hogy munkatársai soha ne hagyjanak fel a tanulással. Az igény, hogy képzési és továbbképzési programok segítségével a lehető legjobb módon támogassuk a munkavállalókat, a vállalati stratégia szerves részét képezi.

Sokak számára a karrier az általános iskola utáni klasszikus szakképzéssel kezdődik. Erre a Bell különböző telephelyein szakmai területek széles körében lehetőség nyílik. A magasabb iskolai végzettséggel, például érettségivel rendelkező fiataloknak néhány részleg duális képzést is kínál. Mindkét út ötvözi az utánpótlás gyakorlati és elméleti képzését.

A Bellnél sosem hagynak fel a munkatársak a tanulással.

«Számunkra nagyon fontos, hogy végzőseinket hosszú távon vállalatunkhoz kössük. Ezért mindazoknak, akik nálunk szeretnének maradni, továbbfoglalkoztatást kínálunk fel a szakképzés, ill. a duális képzés után» – fejti ki Andreas Begré, a Bell Svájc szakmai képzési vezetője. «Tavaly ezzel a szakképzést végzett tanulók kb. 90 százalékát sikerült megnyernünk, hogy még legalább a tudás megszilárdításának évére nálunk maradjon.»

Aki a maradás mellett dönt, nem feltétlenül dönt úgy, hogy a teljes szakmai karrierjét a kiválasztott területen tölti. Sokkal inkább jellemző a Bell Food Group vállalati kultúrájára, hogy

A Bell Food Group 10 legkedveltebb szakképzése és duális képzése

Húsáru-szakasszisztens

Húsáru-szakeladó

Ipari kereskedelmi ügyintéző

Kereskedelmi ügyintéző

Nagy- és külkereskedelmi ügyintéző

Élelmiszergyakornok

Élelmiszertechnológus

Logisztikus

Alkalmazáskezelés duális képzés

Emberi-erőforrások duális képzés



35 szolgálati év után még mindig készen áll az új dolgokra

Michael Pfister 2016 óta vezeti a Hilcona tésztáért felelős részlegét. A Hilcona vezetőségi csapatának jelenlegi tagja konzerv- és mélyhűtési technológus szakképesítéssel kezdte karrierjét a vállalatnál 1985-ben. Pályafutásának első éveit a gyártás területén dolgozó szakemberként, később műszakvezetőként töltötte. Ezután, egymást követően az «Ultra friss kényelmi termékek» részleg és a «Tartós kényelmi termékek» terület vezetéséért felelt.

«A Hilcona mindig támogatást és kihívást biztosított számomra a karrierem során – még akkor is, amikor nem értettünk egyet. A következő lépés megtételénél mindig fontos volt számomra, hogy kezemben tartsam a gyeplőt. Még 35 évnyi szolgálati idő után is készen állok az új kihívásokra. De most először le kell zárnom a csapatommal a jelenleg folyamatban lévő nagy projekteket.»



Néha nem árt kilépni a komfortzónából

Tanja Geiser 2017 eleje óta a Bell Svájc baromfi-nagykereskedelemért felelő értékesítési koordinátora. 2015 májusában a telefonos baromfiértékesítés (GSI) ügyintézőjeként kezdett. Már korábban az egyik beszállítónál és logisztikai szolgáltatónál végzett munkája során aktívan együttműködött a Bell vállalattal.

«A továbbképzések mindig is nagyon fontosak voltak számomra. Segítenek szélesíteni a látókörömet és átültetni a tanultakat a mindennapi munkámba. A számomra kínált perspektívák arra készítettek, hogy belevágjak a következő munka mellett folyó továbbképzésbe, és sikeresen befejezzem azt. Számomra nagyon fontos, hogy munkámat mindig szívvel-lélekkel és sok örömmel végezzem, ami néha azt is jelenti, hogy ki kell lépnem a komfortzónámból.»

Három kérdés Endrik Dallmann

Dallmann úr, 27 évvel ezelőtt kezdte meg képzését a Hügli vállalatnál. Milyen jelentősége volt a továbbképzésnek az eddigi pályafutása során? Új feladatok esetén természetesen mindig továbbképeztem magam. Ennek során a legtöbbet a változási folyamatokról szóló workshopon tanultam, mely területen előtte még sok fehér folt volt számomra. Hogy teljesen őszinte legyek, a fejlődésem szempontjából a környezetemben lévő emberek kezelése mindig sokkal fontosabb volt, mint a továbbképzések.

Csupán tavaly kezdett új pozíciójában, a humán erőforrás-részleg vezetőjeként dolgozni. Milyen új tudásra tett szert? Bár született kölniként már 27 éve egy svájci vállalatnál dolgozom, most ismét megtanultam néhány dolgot Svájcra. Például a Németországgal és az EU-val fenntartott kapcsolatáról vagy a munkajogról és a kollektív részvételről alkotott eltérő nézetekről. Ezenkívül még mindig nagyon intenzív tanulási folyamaton megyek keresztül a humán erőforrás-részleg digitalizálásával összefüggő rendkívül összetett folyamatokkal kapcsolatban.

Ha időutazást tehetne, mit tanácsolna ma a tinédzser önmagának? Az egyik lányom éppen most fejezte be sikeresen a Business Psychology szakirányon folytatott alapfokú tanulmányait. Irigykedem rá a képzettség miatt – és természetesen nagyon büszke vagyok rá. Saját egyetemi szakirányaimat nem választottam meg szerencsésen. Ha visszafordíthatnám az időt, a lányom szakirányát választanám.



Endrik Dallmann tavaly óta a Bell Food Group humán erőforrás-részlegének vezetője. Szakmai gyökerei a Hügli vállalatra vezetnek vissza, ahol szakmunkástanulóból a részlegevezetők közé emelkedett.



A továbbképzések kiválasztásakor saját kezdeményezés szükséges.

Újra és újra lehetőség kínálkozik a fejlődésre és az irányváltásra. Így nem kevesen közülük később teljesen más pozícióba kerülnek, mint amit az eredeti szakképesítésük alapján sejteni lehetett.

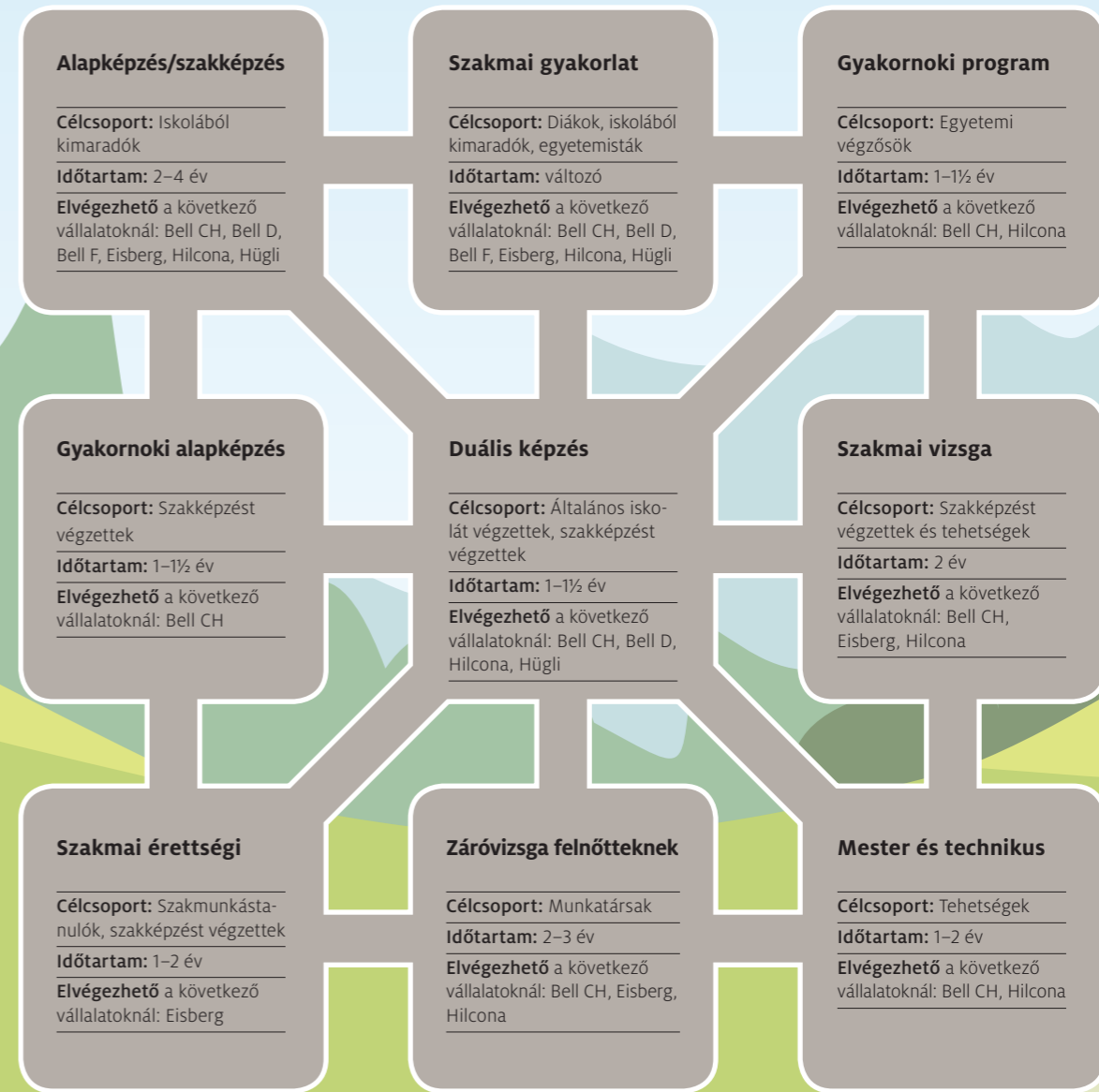
A fejlődési lehetőségek szempontjából döntő szerepet játszanak a Bell Food Groupnál a továbbképzések. Ez a kifejezés a legkülönfélébb képzéseket foglalja magában – az előírt higiéniai oktatástól kezdve egészen a vezetőségi utánpótlás számára kínált fejlesztési programig.

A szabadon választható továbbképzések kiválasztásakor saját kezdeményezés szükséges. Ugyanakkor a vezetők feladata az is, hogy csapatuk tagjait a bennük rejlő lehetőségeknek megfelelően, a lehető legjobban támogassák ebben.

A számok azt is megerősítik azt, hogy számos munkatárs nagyon motivált arra, hogy képzéseken keresztül bővítse ismereteit: a teljes csoporton belül csak a tavalyi évben mintegy 9500 továbbképzési napot teljesítettek.

Ezenkívül a továbbképzésben részt venni akaró munkatársak szempontjából kedvező az, hogy ma már számos programot online kurzusként vagy e-learning képzésként kínálunk. A résztvevők számának növekedése is tükrözi a fejlődést. Köszönhetően annak, hogy kevesebbet kell utazni és kevesebb időt kell ráfordítani, még a stresszes munkanapok is kombinálhatók a folyamatos tanulással. • *mr*

A BELL FOOD GROUP KÉPZÉSI RENDSZERE



További ajánlatok

Integrációs előkészítő képzés

A Bell Svájc és a Hilcona egyéves, iskolai oktatással (német-óra, szakismereti tantárgyak) kombinált előkészítő képzést kínálnak menekülteknek, hogy felkészítsék őket a szakképzés elvégzésére.

Külföldi tanulmányutak

A képzés második évében a Hügli szakmunkástanulói három-négy hetes külföldi tanulmányútra mehetnek a Bell Food Group valamelyik telephelyére. Az utazási és szállásköltségekre – ha nem fedezi őket ösztöndíj – meghatározott költséget bocsát rendelkezésre a Hügli.

Üzemi egyetemisták

A Bell Svájc, a Bell Németország és a Hügli vállalatnál az egyetemisták egyetem mellett rész munkaidőben szakmai tapasztalatra tehetnek szert. Ezenkívül a Bell Svájc és a Hügli arra is lehetőséget kínál, hogy a vállalatnál írják meg az alap- vagy mesterszintű szakdolgozatukat.

Szakmai gyakorlat

A Bell Food Group részlegei számos telephelyen gyakornoki lehetőséget kínálnak diákoknak, iskolából kimaradóknak és egyetemistáknak. A foglalkoztatás területe és időtartama az egyéni igényekhez és körülményekhez igazodik.

Tarik Hadzic élsportoló-tanonc bejutott a kézilabda-válogatottba

Szakmai tanulmányok és versenysport? A Bellnél nem probléma!

Tarik Hadzic üzletkötői tanulmányai mellett versenyszerűen kézilabdázik is – nagy sikerrel: 2022 januárja óta a tehetséges sportoló a kézilabda-válogatott tagja.

Mintha a szakmai tanulmányok nem jelentenének elegendő kihívást: vannak olyan tanoncok, akik képzésük mellett a versenysportban is kiválóan teljesítenek. Egyi-

Az élsportoló-tanoncok kiváló szervezőtehetségek

kük, Tarik Hadzic, üzletkötői tanulmányai mellett profi szinten kézilabdázik. 2022 januárjában tanulóinkat még a kézilabda-válogatottba is felvették.

A tehetséges sportoló erre nem számított: «Ezt a célt tulajdonképpen a következő öt évre tűztem ki magam elé» – mondja, és még maga sem hiszi el, ami történt. «Hihetetlenül sokat jelent számomra, hogy már most elértem.»

Ilyen szintre azonban csak nagy fegyelemmel, rendkívüli motiváltsággal és jó tervezéssel lehet eljutni. Hetente nyolc-kilenc edzés mindenképpen szükséges. A válogatott tagjaként emellett további kötelezettségei is vannak.



Ami persze kihívás elé állítja a munkáltatót: «A jó szervezés és koordináció mindennek alfája és omegája» – magyarázza Andreas Begré, a svájci Bell szakmai képzési részlegének vezetője, – «hogy Tarik számára biztosíthassuk a képzés leghatékonyabb módját.»

Az élsportolóként is tevékenykedő tanulókkal kifejezetten jól megy az együttműködés. Mindannyian rendkívüli szervezőtehetségek, komoly önfegyelemmel, mondja Begré: «Tarik nagyszerű srác, aki az üzemben is jól teljesít. És természetesen a képzési üzemegységünk is büszke, hogy a mi sportolónk ennyire eredményes saját sportágában.» • sh

«Lehrling des Jahres 2021»
(Az év tanulója) verseny döntőse

A legjobb tíz

Fesnike Rushiti, a Bell Basel szépreményű élelmiszer-technikusa bejutott a «Lehrling des Jahres 2021» (Az év tanulója) verseny döntőjébe.

Évente egyszer mindkét bázeli ipartestületnél a tanoncok kerülnek az érdeklődés középpontjába a «Lehrling des Jahres» (Az év tanulója) versennyel. A döntőben tíz versenyző méri össze tudását a dobogós helyezésekért. Fesnike Rushiti leendő élelmiszer-technikus személyében elsőként száll versenybe a sorainkból érkezett tanonc is a győzelemért. Ez tehát premier a Bell számára is. Egy ilyen úgynevezett versenynap nyolc különféle feladtból áll. Ide



tartozik például egy jegestea-csomagolás megtervezése, furfangos feladatok megoldása, vagy éppen egyes, munkabiztonsággal kapcsolatos veszélyek felismerése és elkerülése. «Azután 20 percen keresztül beszélhettem a szakmámról. Az nagyon jó érzés volt» – idézi fel Fesnike Rushiti. Az online szavazáson a 17 éves versenyző végül sikerrel pályázott a közönség kegyeire.

A 2021. november 23-ára hirdetett díjátadó előtt még egy utolsó, közönség előtt zajló megmérettetésben volt része. A tanulók lelkesen és összpontosítva dolgoztak – Fesnike pedig sajnos végül nem jutott fel a dobogóra.

«Persze ez okozott egy kis csalódást» – mondta a tanuló az eredményhirdetés után – «A verseny egyedülálló tapasztalatot jelentett, ami értékes lesz a jövőmre nézve is. Megtanulhattam, hogy megéri minden nap nagy lendülettel és érdeklődéssel belevetni magam a munkába.»

A verseny célja, hogy bemutassa a helyi szakmai alapképzéseket, és tovább növelje a szakképzés presztízsét. A projekt emellett közös platformot kínál a kiválóan teljesítő és elkötelezett tanulóknak és oktatóik számára. • sh

Újságíró-utánpótlás a Bell tanulói között

Egy jó sztori nyomában

A LOOK! ehhez a címlapsztorihoz igazán különleges vendégszerzőket nyert meg: a Bell nyolc tanulóját, akik a témaválasztástól kezdve a végleges szövegig teljesen önállóan dolgoztak a cikken. Munkájuk során Andreas Begré, a szakképzés vezetője, és Sara Heiniger, a LOOK! főszerkesztője támogatta őket.

Milyen témák érdeklik a tanoncokat? És hogyan tudják ezeket a LOOK! magazin izgalmas cikkeiként tálalni?

A szövegek alapjául a cikkek adatlapja szolgált.

2021 decemberének elején ezeket a kérdéseket tették fel maguknak a tanulók egy workshopon. Az eredmény: egy különleges címlapsztori nyolc utánpótlás-szerző tollából.

«Fontos volt, hogy ne adjunk előírásokat a workshopon, és így a tanulók önállóan dolgozhassák ki a témákat» – magyarázza Andreas Begré.

Az alapot egy adatlap képezte, amelyen összegyűjtötték az összes fontos pontot a témaötletektől kezdve a képanyagig.

«Nagyon örülünk a remek eredménynek» – mondja Sara Heiniger. «Noha a résztvevők legnagyobb része a mindennapi munka során keveset foglalkozik írással, igazán jó szövegek születtek.»

Ennél a kiadványnál a Bell-tanoncok nem első alkalommal vállalták az újságírói szerepet: korábban a «Dr Stift» képzési magazint még a tanoncok maguk írták – akkoriban persze még írógéppel. • *mr*

A következő tanulók írták a címlapsztorit:

Alessio Arieta, leendő szakács, Zell
Eliana Fernandez Duran, leendő húsipari szakasszisztens, Bazel
Arthur Friedrich, leendő húsipari szakasszisztens, Oensingen
Selim Gjocaj, leendő logisztikai szakember, Oensingen
Muhamad Muhamad, leendő gyártósor-szerelő, Oensingen
Gian Knoepfli, leendő húsipari szakember, Bazel
Igor Vaskovic, leendő kereskedelmi ügyintéző, Bazel
Firouz Yousefi, leendő húsipari szakasszisztens, Oensingen





A munka és a magánélet egyensúlya

«A szakmai és a magánélet egyensúlya egyre fontosabb.»

A munka és a magánélet egyensúlya a munkavégzés és a privátszféra harmonikus egymásmellettségét jelenti. Az egyensúly fenntartásához képesnek kell lennünk a szakmai és a magánélet elválasztására. Ez annyit jelent: hogyan bánunk a munka után rendelkezésünkre álló idővel, és hogyan kerüljük el, hogy a munka elborítson bennünket.

Számos tanulmány, felmérés és statisztika bizonyítja, hogy a szakmai és a magánélet egyensúlya egyre nagyobb jelentőségre tesz szert, és már az álláskereső elvárásai között is szerepel. A pályázók számára fontos, hogy vonzó és modern üzemekben dolgozzanak. Az OECD «Better Life Index» jelentése szerint 2019-ben Hollandiában volt a legjobb az egyensúly. Vélhetően a munkaidő miatt: Hollandiában a dolgozók mindössze 0,4 százaléka dolgozik heti 50 óránál többet.

A szakmai és a magánélet egyensúlyát kevesebb munka és több szabadidő jellemzi. Ez egy olyan életstílus, amely magában foglalja az egyensúlyt, a harmóniát és az élet minden területét, beleértve a párkapcsolatot, a gyerekeket, a szabadidőt, az érzéseket, a kultúrát, az egészséget és a személyes fejlődést a teljes élet elérése érdekében.

Miért nagyon fontos ügyelnünk a szakmai és a magánélet egyensúlyára? Egyszerű: a dolgozóknak több pihenésre van lehetőségük. A több pihenésnek köszönhetően egészségesebbek is, és életkedvük is nagyobb lesz.



Mire kell figyelni a szakmai és a magánélet megfelelő egyensúlyánál?

1. Egyformán ügyeljen szakmai és magánjellegű kötelezettségeire

A szakmai és a magánjellegű elkötelezettségek egyenlő súllyal esnek a latba. Igen, a karrier fontos, de a magánélet legalább annyira az. Aki teljes energiáját a munkára fordítja, előbb vagy utóbb kiég. Az élet eme két területét egyensúlyban kell tartani, nem szabad, hogy konfliktus alakuljon ki közöttük. Ezért tehát fordítson időt elsősorban az életében fontos szerepet játszó személyekre, és ápolja társadalmi kapcsolatait.

2. Ne engedje, hogy elterelődjön a figyelme, maradjon a tárgynál

Akinek figyelmét túl gyakran eltereli például az okostelefonja, és nem a feladataira összpontosít, az soha nem fogja betartani személyes határidőit. Összpontosítson minden erejével az adott pillanatban legfontosabb dologra. Így hatékonyabban és gyorsabban tud dolgozni, végezetül pedig több ideje marad a szabadidős tevékenységeire és a hobbijára.

3. Maradjon mozgásban és táplálkozzon egészségesen

A rendszeres testmozgás és a kiegyensúlyozott táplálkozás megőrjíti az egészséget. Akik rendszeresen sportolnak, nem annyira feszültek, illetve kiegyensúlyozottabbak lelkileg. Tegyen jót önmagával, hogy biztosítsa életében az egyensúlyt.

4. Ügyeljen az időmenedzsmentre

A rossz időmenedzsment gyakori oka a kiegyensúlyozatlanságnak. Ha valaki túlvállalja magát a munkában, vagy szabadidejében túl sok tevékenységben vesz részt, az túlterheli magát, és legtöbbször nem képes eleget tenni feladatainak. Ezért fontos a megfelelő időbeosztás. • Igor Vaskovic

Igor



«Jelenleg sokat
gondolkodom
a képzésem utáni
időszakon.»



Gian

Jelenlegi életem

Helló, Gian Knoepfli vagyok, 17 éves. Jelenleg a bázeli C-Pro részlegben tanuló vagyok már harmadik éve húspari szakasszisztensként. Bontási szakirányú hentesképzésem mellett odahaza, Rheinfelden im Aargauban tagja vagyok a lövészegyletnek. Már két nyáron is elvégeztem a fiatal lövészek kiképzését. Nyolc napon keresztül tanulom a többi fiatal lövésszel együtt a ballisztika alapjait, a fegyvertisztítást, és azt, hogyan találjunk pontosan célba 300 méterről is. A fiatal lövészek kiképzése és a lövészegylet most ideális kapcsolódást jelent a minősítési eljárásra (szerk. megj.: a szakképzés záróvizsgálata) való felkészülés és a feladatokban való elmélyülés időszakában. Emellett rendszeresen járok a fitneszterembe is, hogy a munka után testileg is felkészüljek a küszöbön álló záróvizsgára. Jelenleg sokat gondolkodom a képzésem utáni időszakon. Remélem, hogy a teljesítményem alapján bekerülhetek az oktatóképzési programba, aminek elvégzése után kellő szakmai tapasztalatom lesz, hogy oktatóként mehessek vissza a tanműhelybe. Ott pedig majd szeretném a tanulóimat képzett és büszke szakemberekké képezni. • Gian Knoepfli



Arthur

«Így néz ki egy
munkanapom.»

Ezután a fél és negyed állatokat hozom el a spedícióról. Felveszem a szűrővédő felszerelést, és máris nekilátok a fél állatok feldarabolásának és kicsontozásának. Mindig a sertéssel kezdem: karaj, comb, dagadó és lapocka. A kicsontozás után az előírások szerint kezelem az egyes darabokat. Ha a sertéshússal elkészültem, hozzálatok a borjú- vagy marhahúsnak. Csaknem minden terméket mi dolgozunk fel. A különleges darabokig bezárólag mindent a bontóba viszünk, vákuumozás céljából. Ezután előkészítjük még néhány, sütésre kész terméket az értékesítésre.

Ha mindent feldolgoztam, elpakolom a leleső melléktermékeket, a csontokat és a zsírt. Végül még lemérem a kolbászhoz, és továbbítom a megfelelő helyiségekbe. Az elrámolás után levegőt szívok a gumicsizmát és a kötényt, hogy megtisztíthassam azokat. A tisztítás után visszatérek az SB-részlegre. Ha még van munka, akkor kb. 16:30-ig segítek, utána szabad az estém. Így néz ki egy munkanapom. • Arthur Friedrich

A képzés és én

Reggel 6-kor kezdem a napot a Bellnél azon termékek felcímkésével, amelyeket előző nap előállítottunk. Amikor elkészültem, a rakárba továbbítom és elkönyvelem a termékeket. Innentől kezdve értékesíthetők.

A címkézés befejeztével a tanműhelybe megyek, és a következőket végzem el a gyártás számára: gépek beállítása, lapok elosztása az asztalok között, fogyóeszközök előkészítése.

Mit tudunk a képzés jövőjéről?

Két megfigyelő beszámolója Bernből



Firouz

«Beszélgettem az iskola igazgatójával.»

Olyan embereket kerestem, akik előretököltek, és van valamilyen képük az oktatás jövőjéről.

Tamar Widmer egy olyan iskola igazgatója, amely megmutatja, milyen is lehetne az oktatás a 21. században. Az igazgatónő elméleti, miért vállalkozott erre a feladatra. Sam Nüesch jövőkutató filozófus, aki bemutatta nekem a Jövőkutatói Hivatalt.

A Jövőkutatói Hivatal (Amt für Zukunft) Bernben

A hivatal a berni Marzili közelében, a Sandrainstrasse egyik régi, szép épületében található. A fiatal csapat így jellemzi küldetését: «A jövőben rejlő potenciált kutatjuk, és cselekvési lehetőségeket dolgozunk ki a jelen számára. Legyen szó a Strategic Foresight, a Future Activism vagy a Design Fiction témaköréről – szakértelmünket különféle formátumokban bocsátjuk rendelkezésre.»

Tudta, hogy Bernben létezik egy iskola, amely kifejlesztette, sőt, éppen meg is valósítja az iskola jövőbeni modelljét? A Monbijou-negyedben, a Bürenpark mellett beszélgettem az iskola igazgatójával.



Tamar Widmer
A «Spielraum21» berni
innovációs iskola
tanulástámogatói és
iskolavezetése

Hogyan működik az Ön iskolája? Modelliskola-ként működünk. Megmutatunk egyet a számos lehetőség közül, hogyan tanulhatnak a gyerekek egy 21. századi magán- vagy közintézményben. Nálunk a tapasztalt oktatási szakemberek kéz a kézben dolgoznak a legvadabb újítókkal.

Iskolánkban 25 gyerek és fiatal készül fel a jövőre. Nálunk minden nap megélik, hogy mik a jövő szempontjából fontos képességek: kritikus gondolkodás, kreativitás, kommunikáció, együttműködés és digitális ismeretek. Ezeket a képességeket különféle helyzetekben fejlesztjük. A legfontosabb azonban: a kíváncsiság a mozgatórugója mindenkinek. Ezen az alapon áll az egész iskola.

Hogyan jutottak el ehhez az új iskolamodellhez? Feltettük magunknak a kérdést, hogy mit jelent ma «az életnek tanulni». Olyan világban élünk, ahol már az állandó változás és a nehezen előrelátható jövő a normális.

Világossá vált számunkra: az életet át tartó tanulás a jövő kulcsa. Ezt a tanulást arról lehet megismerni, hogy az emberek maguktól, folyamatosan és belső motivációval keresik az új tudást és képességeket – saját maguk számára vagy szakmai fejlődésük miatt.

Az UNESCO állásfoglalása szerint az élethosszig tartó tanulás egyenesen a világon uralkodó szegénység és éhség felszámolásának előfeltétele, illetve a béke és a demokrácia kulcsa.

Az internet is hatással van a tanulásra: napjainkban a fél világ csatlakozik a világhálóra. A technológiai fejlődés újfajta készségeket igényel: az embereknek helyi és globális szinten is meg kell

tudniuk szervezni az életüket. A tudást meg kell találni és meg kell osztani. Nem szükséges mindent tudni. Elegendő, ha csak akkor szerezzük meg az új tudást, ha konkrétan szükségünk van rá.

Immár nem segít, ha hierarchikusan dolgozunk, mivel hálózatokban könnyebben tudunk együttműködni. Az intelligencia önmagában nem elég. Ma egy egész csapat intelligenciájára van szükségünk – a kollektív intelligenciára. Továbbra is fontos, hogy az emberek jól tudjanak olvasni. A legfontosabb: hogy ébren tudjuk tartani a kíváncsiságot.

Mit tudunk a jövőről? A jövőkutatósból tudjuk: a ma ismert szakmák fele el fog tűnni a következő 20 évben. És azon szakmák 65%-át még nem is ismerjük, amelyek 30 éven belül jelennek meg.

Ha visszatekintünk az elmúlt néhány évre, azt látjuk: 2010-ben a munka 25%-át gépek végezték el, ez az arány 2015-ben már 40% volt. Röviden: az emberek által végzett munka átalakul. Az emberi erőforrást a jövőben érzelmi intelligenciánk jelenti majd.

Az is egyértelmű: globális közösségként a globális kihívásokat közös intellektusunkkal tudjuk majd megoldani. A közös tanulás azonos platformon nagyon fontos. Hiszen mindannyian: tanárok, szülők, gyerekek – tanulók vagyunk. Közösen dolgozunk ki megoldásokat. • **Firouz Yousefi**



Célok és jövő

Interjú Schewaz Kamal pszichológussal

Kamal úr, ma a célok és a jövő témakörében beszélgetünk. Először is arra kérem, definiálja röviden mindkét fogalmat. Ez komoly kérdés, de megpróbálom saját szavaimmal összefoglalni. Elméleti síkon a cél egy tevékenység végeredményét jelenti, amit az ember el akar érni, vagy amit el kell érnie. A jövő egy olyan időszak, amely a jelen után következik.

Miért tett különbséget aközött, hogy valaki el akar érni valamit, vagy el kell érnie valamit?

Vannak olyan célok, amelyeket magunktól akarunk elérni, és vannak olyanok, amelyek elérésére kényszerülünk.

Lélektani szempontból milyen jelentősége van a célnak az Ön számára? A célok értelmet adhatnak egy tevékenységnek. A célok motiválhatnak a küzdelemre és a tanulásra. A célok strukturálják a napokat. Reményt és bizalmat adnak. Ha elérünk egy célt, akkor egy újabb tapasztalatra teszünk szert. Ez a tapasztalat pedig javítja az önértékelésünket. Emellett azonban nehezebbé is tehetik az életünket.

Pontosan hogyan nehezíthetik meg életünket a célok? Ha túl magas célokat tűzünk ki magunk elé, amelyek elérhetetlennek tűnnek, akkor ezek demotiváló és deprimáló hatásúak lehetnek.

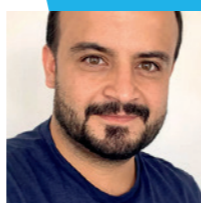
Hogyan kell akkor megfogalmaznunk a célokat? A célok megfogalmazásánál mindig figyelembe kell vennünk saját képességeinket és a kiindulási helyzetet. Ezenfelül fontos, hogy részcélokat is meg kell határozni, hogy ne veszítsük el az egész áttekintését, és megerősödjünk lépésenként. Emellett lényeges a célhoz vezető út is. Meg kell terveznünk az utat, és strukturáltan kell kialakítanunk, sőt, az is fontos, hogy örömet jelentsen számunkra. Néha éppen maga az út a döntő, nem pedig a cél.

Tudna arra egy konkrét példát mondani, hogyan kell meghatározni a célokat? A célok meghatározásánál a SMART elvet célszerű alkalmazni. Az S jelentése: specifikus. Egy célt tehát pontosan kell meghatározni. Az M a mérhetőt jelenti, tehát pontosan tudunk kell ellenőrizni, hogy elértünk-e egy adott célt. Az A jelentése: atraktív, tehát egy cél legyen vonzó, értelmes és motiváló. Ezzel párhuzamosan viszont egy célnak elérhetőnek is kell lennie. Ezért az R jelentése realisztikus. A T jelentése: terminushoz kötött. Tehát világosnak kell lennie, hogy milyen időpontban kell elérni az adott célt.

Véleménye szerint mi az emberek «végcélja»? A szükségleti piramis szerint a végcél az önmegvalósítás.

Ön hogyan érte el személyes célját? A célok elérése nem egyszerű. Az út igen rögzös lehet. Az én receptem szerint: ne adjuk fel, és álljunk két lábbal a talajon. Mindig épp egyfel többször kell felállni, mint ahányszor elesünk.

Ön szerint milyen kapcsolat van a célok és a jövő között? A célok lehetővé teszik számunkra, hogy megvilágítsuk a jövő problémáit. • *Muhamad Muhamad*



Schewaz Kamal,
pszichológiai tanácsadás
és pszichoterápia, aski
tanácsadó szolgálat

«Izgalmas interjú
Kamal úrral.»



Muhamad



Selim

Hogyan érhetem el a céljaimat?

Célok és jövő. Merész szavak, amelyek nagy jelentőséggel bírnak. A cél azt jelenti, amit az ember mindenképpen akar, de ami az adott pillanatban nem valósulhat meg. A jövő pedig az, amit nem tudhatunk előre. De hatalmunkban áll befolyásolni, illetve dönteni róla. Ezért olyan célokat tűzünk ki magunk elé, amelyek valamikor a saját jövőnket dönthetik el. A célok elérése által szép életet élhetünk.

Mégis hogyan érhetem el ezt, és hogyan motiválhatom magam? Tulajdonképpen nagyon egyszerű kimondani: igen, elérem a céljaimat. De valójában egyáltalán nem egyszerű, mert mindig új és új kihívások merülnek fel. Olyanok is, amelyeket magam elé állítok, és olyanok is, amelyeket a jövő állít elém. Ezek legyőzése nem mindig egyszerű, mert szorgalmat igényel, azt a mentalitást, hogy nem adjuk fel, illetve a barátok és a család támogatását is. De éppen a barátoknál kell résen lenni, mert vannak olyan emberek, akik kiállnak valaki mellett, és motiválják. De olyan barátok is akadnak, akik nem a helyes útra terelik az embert, vagy nem fogadják el, ha valaki sikeres.

«Soha ne feledd el, hogy miért vállalkoztál erre a hosszú útra, és miért áldozol fel érte mindent.»

De mindegy, hányszor esik el valaki, vagy gondol-e arra, hogy feladja, mert nem minden megy úgy, ahogyan szeretné: de soha nem szabad feladni! Mert ha ezt az időszakot átvészeltük, akkor továbbléphetünk a céljaink felé, és magunk előtt láthatjuk a jövőt. A kemény munka ekkor hozza meg a gyümölcsöt. És így érhetjük el a céljainkat is. Mindig lesznek újabb kihívások, amelyek a padlóra küldhetnek, de éppen ilyenkor van szükség az eltökéltségre a folytatáshoz.

Mindegy, hogy éppen mit csinálsz: soha ne feledd el, hogy miért vállalkoztál erre a hosszú útra, és miért áldozol fel érte mindent. • *Selim Gjocaj*



Eliana

Tulajdonképpen miért is fontos az egészséges táplálkozás?

Röviden összefoglalva az egészséges táplálkozás azt jelenti, hogy növényi (pl. zöldség, gyümölcs és gabona), illetve állati eredetű (pl. hús, hal, tejtermékek vagy tojás) termékeket megfelelő arányban veszünk magunkhoz.

Ezek minden nap ellátják a szervezetet a létfontosságú tápanyagokkal, például szénhidráttal, fehérjékkel és zsírokkal. Energiát

tartalmaznak, és ideális esetben egészségesen és fitten tartják testünket. Ha a táplálkozás optimális, akkor az ételek ellátják szervezetünket minden fontos tápanyagból a megfelelő mennyiséggel, amire szükségünk van. Ezzel kiegyenlítjük a lebontott és kiválasztott anyagokat, amelyeket a nap folyamán felhasználtunk.

Ha ezek a tápanyagok hiányoznak, akkor lehangoltnak és fáradtnak érezzük magunkat, és nehezebben összpontosítunk. A gyerekek számára különösen fontos az egészséges táplálkozás. Szervezetüknek ugyanis megfelelő mennyiségű szénhidrátra, fehérjére, zsírra, vitaminra és ásványi anyagra van szüksége a növekedéshez és az egészséges fejlődéshez.

Az egészséges táplálkozás ideális az elégedettebb és boldogabb élethez.

A helytelen vagy a cukorban túlságosan gazdag táplálkozás nemcsak hizlal, de betegségek is teszt. Esetében szívpanaszok, májmegbetegedések vagy cukorbetegség jelentkezhetnek. Éppen ezért: minél egészségesebben táplálkozunk, annál kisebb a fenti megbetegedések esélye. • *Eliana Fernandez*

Mit jelent az egészséges táplálkozás?

Az egészséges táplálkozás alapvetően minden elképzelhető ételmiszert magában foglal. Itt nem az a döntő, hogy mit ehetünk vagy mit kellene ennünk, hanem az, hogy mennyit veszünk magunkhoz az egyes ételmiszerekből. Időnként egy pohár bor vagy egy sör alapvetően egészséges a szervezetnek. De nem szabad szokássá válnia, mert ilyen esetben egészen más hatást fejt ki.

Hogy valamivel könnyebb legyen az egészet elképzelni, létezik egy úgynevezett ételmiszerpiramis. Mint látható, az egyik legfontosabb táplálék a víz. Ebből naponta legalább három litert kellene víz, édesítőszermentes tea vagy magas víztartalmú ételmiszerek formájában magunkhoz vennünk. Testünk 60–70 százalékban vízből áll.

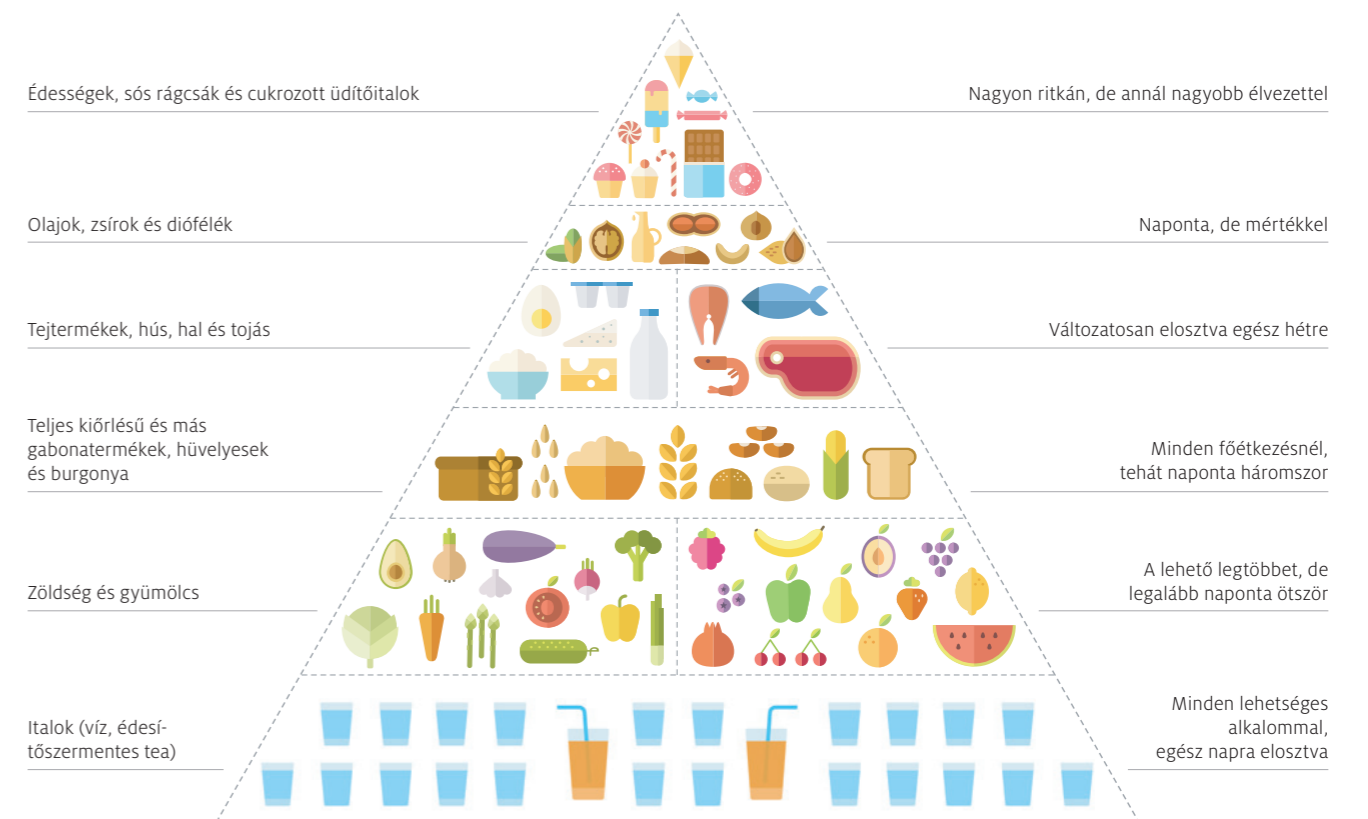
Ha azt a célt tűztük ki magunk elé, hogy valamivel egészségesebben táplálkozzunk, akkor vessünk egy pillantást az ételmiszerpiramisra, és tegyük fel magunknak a kérdést, hogy valamelyest megfelel-e a mi táplálkozásunknak.



Alessio

«Tegyük egy próbát!»

Fontos kérdést jelentenek a zsírok és olajok. Ha kicsit egészségesebben akarunk táplálkozni, ahhoz elég a vajt lecserélni valamilyen növényi zsiradékra. Rosszat biztosan nem tesz. Úgyhogy tegyük egy próbát! • *Alessio Arieta*



Az új fenntarthatósági stratégia: megélt felelősség

A FENNTARTHATÓSÁG MINDANNYIUNKON MÚLIK

Mindent a jövőért: a fenntarthatósági stratégia harmadik generációjával a Bell Food Group tovább építi szerepét Európa egyik felelősségteljes élelmiszeripari vállalataként – nem utolsósorban a nagyratörő fenntarthatósági céloknak köszönhetően, amelyek lefedik az egész értékteremtési láncot.

«Stratégiánk nyolc témakört és ezeken alapuló célkitűzéseket vázol fel.»

Az éghajlat felmelegedése, az óceánokban áramló műanyag hulladék, a biodiverzitás csökkenése: számos aggasztó fejlemény jelent meg bolygónkon. A világ minden részéről naponta érkező hírek mind ugyanazt a félreérthetetlen üzenetet közvetítik: ideje cselekednünk, és inkább ma, mint holnap. A legsürgetőbb kihívások oly mértékűek, hogy csak társadalmi szinten lehet velük szembeszállni. A politika és a társadalom szerepe mellett a gazdaságnak kell síkra szállnia a következő generációk számára is élhető jövőért. A felelős szerep vállalásához a Bell Food Group az elmúlt hónapokban számos részleg és osztály szakembereinek együttműködésével teljes mértékben átdolgozta fenntarthatósági stratégiáját, és meghatározta az üzleti tevékenysége szempontjából releváns felelősségi területeket és célokat a fenntarthatóság területén. A továbbfejlesztés célja továbbá, hogy a vállalat pozitívan hozzájáruljon az ENSZ fenntarthatósági céljaihoz.

Középpontban az értékteremtési lánc

A vezetőség 2022 januárjában fogadta el az új fenntarthatósági stratégiát, amely azóta érvényben van. Főszerepet mutatja az utat, rávilágítva a fenntartható cselekvés fontosságára. Újdonság, hogy a stratégiai dokumentumban a célok három központi stratégiai területre vannak felosztva.

E-learning kurzus a fenntarthatóságról: Vegyük a kezünkbe

A fenntarthatóságról szóló új e-learning kurzus jó alapot jelent a témával való elmélyültebb foglalkozáshoz. A kurzus célja, hogy a fenntarthatóság meggyökerezzen a vállalati gondolkodásban. «Azt szeretnénk, ha minden dolgozónk felsorakozna a stratégia mögé, és tisztában lenne azzal, merre tartunk» – mondja Marco Märsmann. Az online oktatást az év folyamán lépcsőzetesen bocsátjuk a Bell Food Group dolgozói rendelkezésére.

Üvegházhatású gázok kibocsátása és energia

Elkötelezzük magunkat a Science Based Targets initiative (SBTi) alapján, tudományosan meghatározott klímacélok iránt, 2026-ig 21%-kal csökkentjük az üzemünk által kibocsátott üvegházhatású gázok mennyiségét (Scope 1/2), és követjük a «Klímasemlegesség az üzemben» jövőképet 2035-ig, illetve a teljes ellátási láncban 2050-ig.

Vezetés

A teljes beszállítói láncban keresztül tisztességes és etikus vállalatvezetést, illetve felelősségteljes adópolitikát követünk, és 2026-ig az ESG-kritériumokat egy átfogó kockázati és pénzügyi menedzsment részeként alkalmazzuk.

Víz

2026-ig csökkentjük üzemi vízfogyasztásunkat a kockázatot jelentő területeken kívül 10%-kal, a kockázatot jelentő területeken pedig 50%-kal. Emellett pedig megőrizzük és javítjuk szennyvizünk minőségét.

Ártalmatlanítás és újrahasznosítás

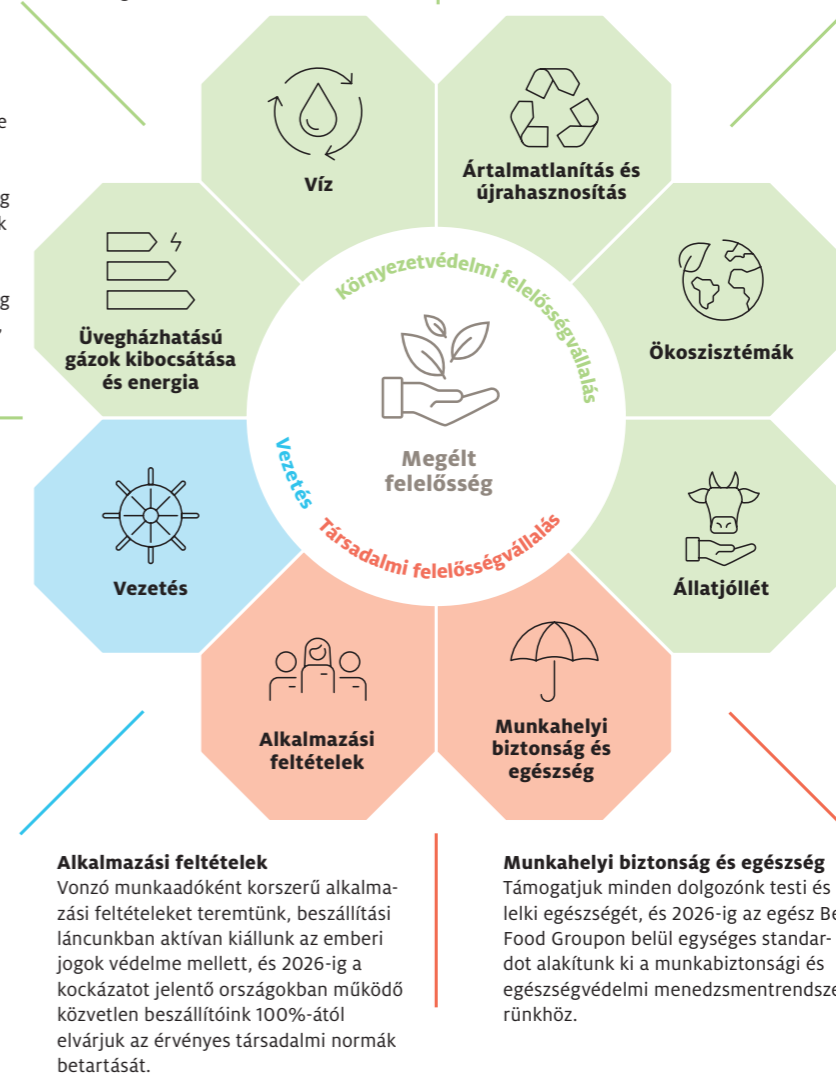
Az értékes anyagokat körforgásba foglalkoztatjuk, és 2026-ig az üzemben előforduló élelmiszer-vesztéseket 1% alá csökkentjük, és legalább 50%-ban újrahasznosítható csomagolásokat alkalmazunk.

Ökoszisztémák

2026-ig 370 millió svájci frankra növeljük biotermékekkel elért forgalmunkat, és a tenger gyümölcseit felsorakoztatón kínálatunk 72%-át a WWF legalább ajánlhatóként értékeli. Emellett követjük a «Zero Deforestation 2030» jövőképet is.

Állatjólét

2022-ig vállalati szintű állatjóléti irányelveket alkalmazunk az állatok jóllétének szempontjai alapján. A teljes Bell Food Group állati eredetű nyersanyagainak 37%-a (a Bell Svájcban 60%-a) 2026-ig állatjóléti címkével van ellátva.



Alkalmazási feltételek

Vonzó munkaadóként korszerű alkalmazási feltételeket teremtünk, beszállítási láncunkban aktívan kiállunk az emberi jogok védelme mellett, és 2026-ig a kockázatot jelentő országokban működő közvetlen beszállítóink 100%-ától elvárjuk az érvényes társadalmi normák betartását.

Munkahelyi biztonság és egészség

Támogatjuk minden dolgozónk testi és lelki egészségét, és 2026-ig az egész Bell Food Groupon belül egységes standardot alakítunk ki a munkabiztonsági és egészségvédelmi menedzsmentrendszerünkhez.

A, mint alkalmazási feltételek – V, mint víz

«Stratégiánk nyolc témakört és ezeken alapuló célkitűzéseket vázol fel» – magyarázza Marco Märsmann, a Bell Food Group fenntarthatósági kompetenciaközpontjának (CC Nachhaltigkeite) vezetője. «Ezek közé tartozik például, hogy aktívan kiállunk az emberi jogok védelme mellett, amikor a kockázatot jelentő országokban működő beszállítóktól elvárjuk az érvényes társadalmi normák betartását.» A fenntarthatósági stratégia az állatjólét támogatására, illetve az újrahasznosítható csomagolások nagyobb arányú alkalmazására irányuló célokat is megfogalmaz, nem is beszélve a vízfogyasztás és az üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentéséről. «Az

átláthatóság minden cél és intézkedés esetében különleges jelentőséggel bír. Csak akkor lehetünk hitelesek, ha számot tudunk adni cselekedeteinkről» – jelenti ki Marco Märsmann. Az átdolgozott fenntarthatósági stratégiának köszönhetően a Bell Food Group hatékony eszközzel rendelkezik, amelynek értéke még tovább nő, ha a dolgozók azonosulnak vele, és aktívan részt vesznek a megvalósításában. A fenntarthatóság már régóta nem csak egy lehetőség egy vállalat számára, hanem szükségszerűség, és nem utolsósorban alapvető gazdasági sikertényezővé nőtte ki magát. • ap

Jubilálók

A LOOK! gratulál a 2022 márciusa és májusa között jubilálóknak

Bell Svájc

20 szolgálati év

Karin Schörlin, március 1., Bell Svájc, Bazel
Kai Schilling, március 2., Bell Svájc, Bazel
Marguerite Golisano, március 3., Bell Svájc, Bazel
Eric Ferroudj, március 4., Bell Svájc, Bazel
Alain Hug, március 5., Bell Svájc, Bazel
Maurice Golo Lingoto-Scheer, március 6., Bell Svájc, Bazel
R. Olivier Drusian, március 14., Bell Svájc, Bazel
David Vionnet, március 16., Bell Svájc, Cheseaux
Mark Gjoka, március 17., Bell Svájc, Zell
Raymond Pribiset, március 19., Bell Svájc, Bazel
Christophe Sellier, március 20., Bell Svájc, Bazel
Corinne Tschan, március 21., Bell Svájc, Bazel
Peggy Tancredi Sother, március 22., Bell Svájc, Bazel
Blaise Opole Shongo, március 23., Bell Svájc, Oensingen
Ramadan Rexhepi, március 24., Bell Svájc, Zell
Francesco Nicastro, március 25., Bell Svájc, Bazel
Ludovic Tessier, március 31., Bell Svájc, Cheseaux
Jeyalalitha Kanapathipillai, április 1., Bell Svájc, Zell
Jean Segura, április 5., Bell Svájc, Bazel
Michèle Bättig, április 9., Bell Svájc, Bazel
Nathalie Lopes Dos Santos Neves, április 10., Bell Svájc, Cheseaux
Alain Rupp, április 11., Bell Svájc, Bazel
Ramazan Guengoer, április 16., Bell Svájc, Bazel
Dominique Ferenc, április 17., Bell Svájc, Bazel
Kolje Nakov, április 18., Bell Svájc, Cheseaux

25 szolgálati év

Herbert Kunz, március 7., Bell Svájc, Oensingen
Elisabeth Straubhaar, március 8., Bell Svájc, Oensingen
Lionel Bonvin, március 11., Bell Svájc, Cher-Mignon
Josef Wechsler, március 26., Bell Svájc, Zell
Estelle Atzenhoffer, április 8., Bell Svájc, Bazel
Jürgen Schmidle, április 12., Bell Svájc, Bazel

30 szolgálati év

Pascal Dormois, március 9., Bell Svájc, Bazel
Blagoja Gojakovic, március 10., Bell Svájc, Cheseaux
Chantal Rubly, március 12., Bell Svájc, Bazel
Rui Manuel Da Silva Lourenço, március 18., Bell Svájc, Cher-Mignon
Jean-Pierre Duqueux, március 27., Bell Svájc, Cheseaux
Michel Kessler, március 28., Bell Svájc, Bazel
Christophe Wilk, március 29., Bell Svájc, Bazel
Ferdinand Trüssel, március 30., Bell Svájc, Oensingen
Ismail Dervisoski, április 6., Bell Svájc, Zell
Renaud Mantel, április 13., Bell Svájc, Bazel
Lucio Torzi, április 14., Bell Svájc, Bazel

35 szolgálati év

Maria Cerejo, március 13., Bell Svájc, Zell
Bruno Azzola, március 15., Bell Svájc, Bazel
Alain Dirrig, április 2., Bell Svájc, Bazel
Daniel Scholer, április 3., Bell Svájc, Bazel
René Stebler, április 4., Bell Svájc, Bazel
Marianne Thüring, április 19., Bell Svájc, Bazel

40 szolgálati év

Ernst Fuhrmann, április 15., Bell Svájc, Oensingen

45 szolgálati év

Ursula Lehmann-Schweizer, április 7., Bell Svájc, Oensingen

Nyugdíjazás

Nakshije Toski-Ahmeti, december 31., Bell Svájc, Oensingen
Decantinho Ndombasi, január 31., Bell Svájc, Bazel
Roland Rufener, január 31., Bell Svájc, Bazel
Hans Bellwald, február 28., Bell Svájc, Oensingen
Régine Andrée Schwechler Chambard, február 28., Bell Svájc, Bazel
Emil Dubach, március 31., Bell Svájc, Zell
Christophe Schatzmann, március 31., Bell Svájc, Bazel
Peter Niederberger, május 31., Bell Svájc, Oensingen

Korai nyugdíjazás

Angélo D' Amico, március 31., Bell Svájc, Bazel
Suleiman Jembe, március 31., Bell Svájc, Bazel
Fahri Kuqi, március 31., Bell Svájc, Zell
Joseph Kuttler, március 31., Bell Svájc, Bazel
Lec Mirakaj, március 31., Bell Svájc, Zell
René Pabst, március 31., Bell Svájc, Bazel
Jean Zwiller, március 31., Bell Svájc, Bazel
Marianne Neuhaus, április 30., Bell Svájc, Bazel
Paul Fuhrmann, május 31., Bell Svájc, Oensingen

Bell International

20 szolgálati év

Andreas Eder, március 18., Bell Németország, Seevetal
Andre Müller, március 19., Bell Németország, Seevetal
Eva Wernke, március 25., Bell Németország, Harkebrügge
Marlies Siems, április 10., Bell Németország, Harkebrügge
Marion Heinicke, április 22., Bell Németország, Harkebrügge
Kerstin Walde, május 1., Bell Németország, Harkebrügge
Sven Brandtner, május 6., Bell Németország, Harkebrügge
Thomas Plaggenborg, május 16., Bell Németország, Harkebrügge
Lionel, Constant, május 21., Bell Franciaország, Teilhède

25 szolgálati év

Danuta Sumara, március 12., Bell Lengyelország, Niepołomice
Rene Fanelli, április 1., Bell Németország, Schiltach
Nathalie Saunal, április 1., Bell Franciaország, Teilhède
Anja Schulewski, április 24., Bell Németország, Harkebrügge
Wolfgang Karrer, május 5., Frisch Express, Pfaffstätt
Jerzy Krzysica, május 7., Bell Lengyelország, Niepołomice

30 szolgálati év

Marion Huntemann, március 23., Bell Németország, Harkebrügge
Monika Kasinger, május 4., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

35 szolgálati év

Berthold Funk, május 15., Bell Németország, Edewecht

Nyugdíjazás

Ilmije Kelmendi, február 28., Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Marie-Hélène Saget, március 31., Bell Franciaország, Teilhède
Pascal Janot, április 30., Bell Franciaország, Virieu-le-Grand

Aktuális állásajánlatok
a következő címen találhatóak:
bellfoodgroup.com/karriere

Convenience

20 szolgálati év

Oskar Böhler, december 3., Eisberg, Villigen *(kiegészítés)*
Martin Kulik, január 1., Hügli, Steinach *(kiegészítés)*
Michaela Hoheisel, február 1., HFC, Bad Wünnenberg *(kiegészítés)*
Karin Turk, február 14., Eisberg, Logistik *(kiegészítés)*
Eddie Barten, február 18., Eisberg, Dällikon *(kiegészítés)*
Ali Cil, március 1., Hilcona, Schaan
Nancy de Lourdes Forster, március 1., Eisberg, Dällikon
Nuno Luis Mendes Coimbra, március 1., Hilcona, Schaan
Zlatko Novak, március 1., Hilcona, Schaan
Josef Provazník, március 1., Hügli, Zásmuky
Robert Krumpholz, március 4., Hügli, Zásmuky
Amélia Paula Da Mota Pinto, március 11., Sylvain& Co SA,
 Essert-sous-Champvent
Jürgen Thomas, április 1., Hügli, Radolfzell
Christian Leber, április 2., Hügli, Hard
Julie Gschwend, április 22., Hilcona Gourmet, Orbe
Maura Vogel, április 22., Bresc, Werkendam
Walter Leber, április 29., Eisberg, Dällikon
Luis Miguel Dionisio Macieira, május 1., Hilcona, Schaan
Johann Meier, május 1., Eisberg, Dällikon
Dragan Stepanovic, május 1., Hilcona, Schaan
Dzulziba Mehmedovic, május 13., Sylvain& Co SA,
 Essert-sous-Champvent
Andreas Vossebein, május 27., HFC, Bad Wünnenberg

25 szolgálati év

Maria Virginia Pinto Rebelo, november 3.,
 Eisberg, Dällikon *(kiegészítés)*
Khaled El Bahi, december 15., Eisberg, Dänikon *(kiegészítés)*
Hüseyin Dogac, február 17., Eisberg, Dänikon *(kiegészítés)*
Cidalia Maria Moreira Caetano, március 17., Sylvain& Co SA,
 Essert-sous-Champvent
Josef Keller, április 1., Hilcona, Schaan
Sabine Krug, április 1., Hügli, Radolfzell
Erich Bieri, május 1., Hilcona, Schaan
Celina Correia Carvas do Nascimento, május 20.,
 Eisberg Dällikon
Helena Mrkosová, május 20., Hügli, Zásmuky

30 szolgálati év

Carola Forster, november 30., Eisberg, Dällikon *(kiegészítés)*
Fabrizio Zogno, február 3., Ali Big, Brivio *(kiegészítés)*
Jose Martins da Costa, március 1., Hilcona, Schaan
Stephan Kompalla, március 30., Hügli, Radolfzell
Daniel Kammerer, április 1., Hilcona, Schaan
Corinna Sugg, április 1., Hügli, Radolfzell
Heike Altmann, április 20., Hügli, Radolfzell
Antonio Rego Oliveira, május 7., Eisberg, Logistik

35 szolgálati év

Stefan Daester, március 1., Hilcona, Schaan
Bettina Hilmer, március 17., Hügli, Radolfzell
Maria Isabel Moreira Pais Marques, március 27.,
 Eisberg, Villigen
Leo Eichenberger, április 1., Eisberg, Dällikon
Werner Alfred Gaechter, április 6., Hilcona, Schaan
Behice Ertugrul, április 13., Eisberg, Logistik
Thomas Tuertscher, május 4., Hilcona, Schaan
Marietta Bickel, május 11., Hilcona, Schaan

Nyugdíjazás

Kausaladevi Thirukeswaran, november 9.,
 Eisberg, Dällikon *(kiegészítés)*
Ndomba Dianduala Ba Nsimba, február 22.,
 Eisberg, Dällikon *(kiegészítés)*
Lili Berger, február 28., Hügli, Radolfzell *(kiegészítés)*
Sonja Stillhard, március 16., Eisberg, Villigen
Saban Abdiji, március 26., Eisberg, Villigen
Reinhard Linne, március 31., Hügli, Radolfzell

Korai nyugdíjazás

Newman Debbie, december 31., Hügli, Redditch *(kiegészítés)*
Mosimann Anton, április 30., Eisberg, Dällikon
Ronald Gisinger, április 30., Hilcona, Schaan
Seibold Andreas, május 31., Hügli, Steinach

**Play &
Win!**

Verseny

PLAY AND WIN

Képkereső

Hányadik oldalon rejtőzik ez a szimbólum?



Díjak

1 db csemegecsomag válogatott termékekkel az egész Bell Food Group kínálatából 400,00 euró értékben

10 db vásárlási utalvány 30,00 euró értékben egy helyi supermarketben

A megfjtés beküldési határideje: 2022. június 24.

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

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

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

Ilyen a tavasz igazi íze

EGY KIS KÓSTOLÓT?

Feltüzesítik a tányért: a Bell Lengyelország új «Desperinos» kolbásza.



Halkan, de tántoríthatatlanul érzik a tavasz, és új életre kelt mindent. Az egyre hosszabb nappaloknak és a nap melengető sugarainak köszönhetően a Bell Food Group konyháiban is számos kulináris újdonság sarjadt. Friss, tavaszi érzelményekkel szolgálnak, akár otthon, az asztalnál, akár a szabad ég alatt, a pikniktakarón. • ap

Bell Németország ÍZLETES, KARAKTERES SONKA

Annak oka, hogy miért fut össze a nyál a szánkban az Abraham új «Rusztikus, nyers sonkája» miatt, gyorsan megfejtethető. Az elkészítés módján múlik. Miután a lenyűgöző kb. 1,2 kilogramm súlyú felsálat finoman besózzák és erőteljes, természetes fűszerekkel ízesítik, a bükkfával történő füstölés során megkapja egyedülállóan rusztikus jellegét és testesen fűszeres ízét.



Bell Franciaország VISZLÁT TARTÓSÍTÓSZEREK!

Ez nem volt olyan egyszerű, mint amilyennek első pillantásra tűnik. A Bell Franciaország termelési csapata több hónapnyi munkát fektetett kitűnő sonkaszpecialitásaiba azzal a céllal, hogy örökre búcsút mondhasson a tartósítószernek. A gyártási és érlelési folyamat újragondolásával a közkedvelt sonka új formában kapható. Az van bennük, ami a címkén áll: Sonka és némi só, ennyi az egész.

* Tartósítószer nélkül

Bell Lengyelország DÉLI ÍZEK

Aki már most is alig várja, hogy a nyári szünetben délre utazzon, az közvetlenül otthonába viheti a spanyol chorizo ízt. Az új «Kabanosy Chorizo» egy kis csípőséget rejt. A sertéshúsból készült füstölt, párolt és sült kolbászok ideális csemegeként szolgálnak, ha leküzdhetetlen vágyat érzünk távoli tájak iránt. A kolbászok kistestvérének neve egyébként «Desperinos», mely paprikával és fokhagymával fűszerezett.



Bell Svájc KLASSZIKUSOK TAVASZI KÖNTÖSBEN

Az évszaknak megfelelően a Bell Svájc új összetevőkkel kínálja a jól bevált klasszikust. A szaftos svájci sertéshúsból készült, aransárgára sült Cordon bleu lenyűgöző: puha lapockasonkával, finom friss sajttal és olyan ízletes kerti zöldségekkel gazdagon megtöltve, mint a sárgarépa, a póréhagyma és a zeller, tavaszi érzelményt nyújt. A Cordon bleu május végéig vásárolható meg a Coop üzletekben.

Jól bevált klasszikus a tányéron



Hügli VEGÁN HÚSHELYETTESÍTŐK

Az innovatív, használatra kész keverékek alapjául értékes borsófehérje szolgál, elkészítésük pedig gyors és egyszerű. Teljesen hűtés nélkül tárolhatók a kamraszekrényben, és a tisztán növényi receptúrájuknak köszönhetően hozzájárulnak az éghajlat védelméhez.

Mind vegán és olyan egyszerű!



FINOM TÉSZA GYORS TEMPÓBAN

Autentikus tésztaíz, időigényes főzés nélkül – az új és gyors tészta-fűszerkeverékekkel mindez lehetséges. Gyorsan és játszva könnyedséggel elkészíthető – keverjük össze kevés, a tészta főzéséhez használt vízzel és olajjal, adjuk a kifőtt tésztahoz, és kész!

PRÉMIUM RECEPTEK A LEGJOBB ÍZÉRT

Az új, kiváló és biominőségű alaplevek tökéletes alapot kínálnak a levesekhez és a mártásokhoz. Kiváló minőségű, adalékanyagoktól, mesterséges aromáktól és élesztőkivonattól mentes hús- és zöldségkivonatok tartalmazznak.



TERMÉSZETES, FINOM, SOKOLDALÚ!

A biológiai darált keveréket sokféle módon használhatják hamburgerek vagy darált húsos ételek készítéséhez a vegetáriánusok. A kedvelt hazai összetevőkből, borsóból és aszalt tönkölyből készült termék plusz egészségügyi előnyökkel szolgál a növényi fehérjéknek és rostoknak köszönhetően.



Eisberg Svájc ENERGIALÖKET A KEZDÉSHEZ

Két vadonatúj Buddha tál vár minden éhes szájra, aki kiegyensúlyozott és ízletes étkezésre vágyik. A «Noodle Bowl Smoked Tofu» és a «Rice Bowl Salmon Poké» ugyanolyan friss és egészséges ízű, mint amilyennek kinéz, és extra energiát biztosítanak a tettvággyal és életörömmel teli tavaszi napokhoz.

SALÁTÁK A LEGJOBB FORMÁBAN

Ismét előrukkol az Eisberg sokszínű salátakreációival. Az új salátatálak – «Caesar», «Green», «Oriental», «Mediterranean» és «Vegan» – mindegyikébe egészséges összetevők kerültek. A spenót, a káposzta, a lencse, a csicseriborsó, az olajbogyó, a rukkola, a bulgur, az édesburgonya, a hummusz és a borsó csupán néhány azokból a finomságból, melyek első osztályú ízt kölcsönöznek az új salátáknak.



ROPOGÓSAN A SÜTŐBŐL

Hűtőszekrény kinyit, sütő bekapcsol, és nem sokkal később: Elkészült az étel! Az olyan megerőltető napokra, amikor kevés idő jut a főzésre, két új pitekeverék – «Spargel» és «Zucchetti» – áll rendelkezésre. Így macerás előkészületek nélkül pillanatok alatt elkészíthető a tökéletes zöldséges pite. Így marad idő az élet szép dolgaira, mint például napfényvel való feltöltődésre.



Hilcona A FRISS ÉTELEK ÚJ GENERÁCIÓJA

A tavalyi év vége óta néhány kiválasztott svájci Coop üzletben tíz ízletes, friss alapanyagokból készült fogás széles választéka kapható. A «Creamy Mascarpone Chicken» csirkés ételtől kezdve a vegán «Oriental Falafel» keleti gombócokon át egészen a «Salmone al Limone» citromos lazacig minden megtalálható a kínálatban, amire az ínycsecc vághatnak. Teljesen új, rendkívül friss és melegen fogyasztható ízlésmű.

MINDEN BIO, HOGY IS VAN EZ?

A Hilcona minden termékének alapját természetes, jó minőségű összetevők képezik. A három legjobb biominőségű tésztaételével – «Spätzli», «Tortelloni Ricotta e Spinaci» és «Tortelloni Pomodoro e Mozzarella» – a Hilcona megerősíti elkötelezettségét a jobb étkezés mellett, és rávilágít arra, ami igazán fontos. A biogazdálkodással előállított termékekből készült ételek február óta Németországban és Svájcban kaphatók.



Eisberg Magyarország TELJES NÖVÉNYI ERŐ

A mikrozöldek tele vannak energiával. Nem ok nélkül tekintjük őket szuperélelmiszereknek. Márciusban az Eisberg Magyarország két különböző zöldségcsírát, illetve kis levelű terményt vezet be: a retek és a mizunát. Ez utóbbi leveles káposztaféle, mely íz tekintetében valahol a brokkoli és a rukkola között helyezkedik el. A mikrozöldeket függőleges termesztéssel, azaz innovatív, többszintes üvegházakban termesztik.





© Das Sauna-Kochbuch, Katarina Vuori, btb



SOHA TÖBBÉ NEM ÉHEZÜNK A SZAUNÁBAN

Aki szívesen szaunázik, az nemcsak megszomjazik az izzasztókúrától, hanem meg is éhezik. A probléma legegyszerűbb megoldása természetesen Finnországból származik, és a «makkara» névre hallgat. A «szaunakolbász» a szauna tűzhelyén sül, és gyakran még a padokon ülve fogyasztják el. Az izzasztókamra a feltaláló nemzetnél emellett hal füstölésére, gyümölcsaszalásra vagy sörfőzésre is szolgál.

Katariina Vuori finn író és művészetpedagógus «Szaunaszakácskönyv» című művében összefoglalt számos receptjéhez ebből merített ihletet. A receptek kipróbálásához a 19 legszebb és legizgalmasabb szaunát választotta Lappföldtől a Sziget-tengerig.

Jó hír mindenkinek, akinek nincs saját szaunája, de mégis szeretne finn módra főzni: a könyvben szereplő ételek sütőben vagy gömbrillben is elkészíthetők.



ELTEMETETT ÉTELEK

A földbe vájt tűzhelyek már a fazekasság feltalálása óta lehetővé tették, hogy az emberek megfőzzék azokat a zöldségeket, amelyek másként ehetetlenek lennének. Ez a módszer a főzéssel kapcsolatos mindenféle találmány dacára máig megmaradt.

Jó példa erre a hawaii luau. Ehhez a hagyományos ünnepi étkezéshez forró kövekkel töltenek meg egy földbe vájt lyukat, majd banánlevélbe csavarva ráhelyezik az ételeket, végül földdel fedik be az egészet. Ebben az úgynevezett imuban többek között akár egész disznókat is sütnék több órán keresztül.

A világ más vidékein, például Szamoán, Új-Zélandon vagy Mexikóban a lefedett vagy nem lefedett, földbe vájt tűzhelyek még ma is a kulináris kultúra részét képezik.

Különlegességek a főzés világából

AZ ÉHSÉG TALÁLÉKONNYÁ TESZ

Ha a főzésről van szó, az emberek már időtlen idők óta tanúbizonyságát adják találékonyáguknak. És ez nemcsak a hozzávalók összeválogatásánál érvényes, hanem az elkészítés módjánál is. A tradicionálistól a meglepőig – a LOOK! összegyűjtött néhány szokatlan főzési módszert. • *mr*



FŐZÉS FORTYOGÓ GŐZ FÖLÖTT



Az aktív vulkánok retteneteseek, ennek ellenére – vagy talán éppen ezért – kimondottan magukkal ragadóak. Nem csoda hát, hogy az emberek a tűzhányók láttán szívesen kezdenek kísérletezni a természet erőivel.

A kísérletek egyik jól sikerült kulináris eredménye a «cozido». Ebben a sütődényben Furnas helyi gasztronómusai az Azori-szigetekhez tartozó São Miguelen órákon keresztül hagyják rotyogni az ételt a forró vulkanikus talajon.

A Lanzarote szigetén elhelyezkedő Timanfaya Nemzeti Parkban is kihasználják a talaj hőjét: a park éttermében a hús és a hal közvetlenül a fortyogó láva fölött rotyog. Balin pedig a Batur vulkán megmászásakor az egyik helyi attrakció a tojásfőzés az utat szegélyező hóforrásokban.



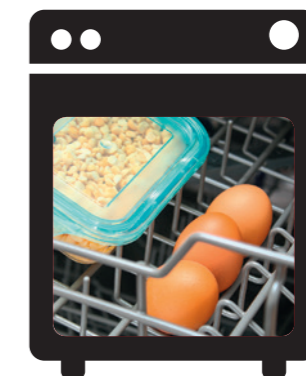
MINDEN A MOSOGATÓGÉPBE

Forró gőzben az ételek különösen kíméletesen párolódnak. De nem minden konyhában van gőzpároló, a mosogatógép viszont gyakran az alapfelszereltség része. És pillanatok alatt képes funkcióit váltani.

Ezért a mosogatónivaló mellé egyszerűen pakolja be a halat, húst, tojást vagy zöldséget is – természetesen alapos és vízálló csomagolásban, például befőttesüvegben vagy fóliába forrasztva.

Az élelmiszertől függően kímélő vagy intenzív mosogatás használható. Gőzpárolás során a vitaminok és a tápanyagok is jobban megmaradnak, mint vízben való főzésnél. A módszer emellett fenntartható is, mivel a mosogatógépet úgyis használja, a tűzhely és a sütő azonban hideg marad.

A szakértők mindenesetre felhívják a figyelmet a csomagolás helyes megválasztására: az ilyen esetben időnként javasolt alufóliából és sütőzacskókból a tisztítószerek és a hő hatására káros anyagok oldódhatnak ki.



A Bell Food Group munkatársai a képzésről és a tanulókról

Saját úton járni

A mai tanulók a holnap szakemberei. Ők határozzák meg az elkövetkező évek szakmai világát. Négy olyan munkatárs, akik számára különösen fontos a szakképzés, elmondja, mit tanácsolna a jövőre nézve a fiataloknak.

Nadine Beierlein, az oensingeni Bell szakképzésért felelős munkatársa

«A tanulók támogatása csodálatos feladat. Próbálok már korán erősíteni a fiatalok személyiségének fejlődését. Fontos, hogy saját maguk felismerjék erősségeiket, és megtanulják értékelni azokat. A hibák elkövetése is része ennek, hogy ne riadjanak vissza a jövőben az új kihívásoktól. A jövő szakembereinek erőt, magabiztosságot és saját magukba vetett szilárd hitet kívánok. Szerezzenek sok, csodálatos és tanulságos tapasztalatot, me-

lyek gazdagítják az életüket. Soha ne veszítsék el bátorságukat, és higgyenek az álmaikban! De a végén az ő felelősségük, hogy ezeket az álmokat motivációval és belső erővel megvalósítsák. Az ehhez szükséges erőforrásokat a szakképzés során megszerezhetik.»



Andreas Buda, a schaanii Hilcona élelmiszer-technológiai szakképzési vezetője és létesítményvezetője

«A duális képzési rendszer kiváló minőségű szakképzést, majd közvetlen hozzáférést kínál a munkaerőpiachoz. Egyetlen tanulmány sem helyettesítheti a szakképzés során szerzett gyakorlati munkatapasztalatot. Függetlenül attól, hogy

a szakképzés után a megtanult szakmára összpontosítanak-e, vagy magasabb szintű szakiskolában folytatják-e a tanulást, a fiataloknak már a kezdetektől fogva feltétlenül ki kell használniuk a gyakorlati szakképzés lehetőségeit! Semmi sem kizárt!»



Corinne Manser, a steinachi Hügli belső értékesítésének ügyintézője

«Az értelem, a szórakozás és az önmegvalósítás mellett azt is kívánom a fiataloknak, hogy bátran vállaljanak felelősséget. Ünnepeljék meg a sikereket, és fogadják el a kudarokat, mert a tapasztalatok visznek minket előre. Erőt merítünk belőlük a szakmai világban való túléléshez, valamint ahhoz, hogy saját utunkat járjuk. Mi, szakmai oktatók a tanulók mellett

állunk. E közös alpra bármikor számíthatnak és építhetnek. Ez bizalmat teremt, és megőrzi a szakma iránt érzett örömet. Személy szerint hatalmas nyereségnek tartom ezt a generációk közötti kölcsönhatást.»



Michael Baumann, a dällikoni Eisberg élelmiszer-technológusainak szakmai oktatója

«A tanulók először is élvezzék a képzési időt. Választott szakmájuk jelentsen kihívást számukra, és legyen izgalmas. Utána mindenki találja meg a saját útját, és fejlessze tovább magát a megfelelő irányba. Mindenkinek azt kívánom, hogy ta-

láljon olyan inspiráló tevékenységet, mely betölti a mindennapi életét. Ugyanakkor hozzák ki magukból a legjobbat a fiatalok, és a nehéz időszakokban is maradjanak motiváltak. Minden új nap új kihívásokat hoz – és élvezni kell azt, amivel megbirkóztunk! Így büszkeséggel és meglelégedéssel töltsd el a munkát.»

