

LOOK!

Magazyn firmowy

01 2022



Na tropie dobrej historii

**BELL
FOOD
GROUP**





Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 «Bell Food Group ponownie osiągnęła świetny wynik»**
Xavier Buro o wynikach działalności w 2021 roku
- 10 Człowiek uczy się przez całe życie**
W procesie TopX ciągle dochodzi nowa wiedza
- Praca w Bell Food Group
- 12 Stwórz własną drogę**
W Bell Food Group działa strategia uczenia się przez całe życie
- 16 Nauka zawodu i sport wyczynowy? W Firmie Bell nie stanowi to problemu!**
Tarik Hadzic, który jednocześnie się uczy i uprawia sport wyczynowy, został powołany do kadry piłkarzy ręcznych
- 16 W pierwszej dziesiątce**
Finalistka konkursu «Uczeń roku 2021»

Artykuł z okładki

- 17 Na tropie dobrej historii**
Praktykanci Bell w roli młodych dziennikarzy
- Ekologia i innowacja
- 28 Kwestia zrównoważonego rozwoju dotyczy nas wszystkich**
Nowa zrównoważona strategia: żyjemy odpowiedzialnie
- Jubileusze
- 30 Jubileusze**
LOOK! gratuluje jubilatów świętującym w okresie od marca do maja 2022 roku
- Konkurs
- 33 Wyszukiwanka**
Play and win

Nasz świat smaków

- 34 Czy uda nam się trafić w gusta?**
Tak musi smakować wiosna
- 38 Głód rodzi kreatywność**
Kuriozalne wieści ze świata kulinariów
- My pracownicy robimy różnicę
- 40 Podążać własną drogą**
Pracownicy Bell Food Group o edukacji i uczących się

LOOK! można też zaprenumerować, przeczytać lub pobrać online na stronie look.bellfoodgroup.com

Impressum Magazyn pracowniczy Bell Food Group, 4 wydania rocznie, nr 1/2022, marzec 2022, 28. rocznik.
Wydawca: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redakcja Bell LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Szwajcaria.
Tel. +41 58 326 2447, faks +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Zespół redakcyjny: Sara Heiniger (sh), kierownik, Fabian Vetsch (fv).
Wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Grafika: obliografik, Olten, Szwajcaria. Zdjęcia: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.
Druk: Werner Druck & Medien AG, Basel, Szwajcaria. Druk na papierze FSC

Osoby uczące się w centrum uwagi

Drogie Koleżanki, drodzy Koledzy

Rok obrotowy 2021 zakończyliśmy dużym sukcesem. Drodzy Pracownicy, takie wyniki nie byłyby możliwe, gdyby nie Wasze olbrzymie zaangażowanie. W imieniu całego kierownictwa Grupy bardzo Wam za to dziękuję. Mieliśmy okazję się przekonać, jak istotne znaczenie dla sukcesu przedsiębiorstwa mają zdolni i zaangażowani pracownicy.

Pozyskiwanie wyspecjalizowanych pracowników, ich wspieranie i zatrzymanie na dłuższy czas, to podstawowe czynniki składające się na sukces. Głównym zadaniem w tym zakresie jest kształcenie i doskonalenie zawodowe własnych pracowników. Również nasza firma angażuje się mocno w tym kierunku. Kształceniem podstawowym w tej chwili objętych jest 150 młodych ludzi reprezentujących 24 zawody w Bell Food Group. I nie mamy nic przeciwko temu, aby było ich jeszcze więcej.

Niniejsze wydanie naszego magazynu dla pracowników stanowi premierę: po raz pierwszy teksty związane z historią tytułową nie wyszły spod pióra doświadczonych redaktorów, lecz zostały

Zdolni do działania pracownicy to elementarny czynnik decydujący o sukcesie.

napisane przez osiem uczących się osób, pracujących w Bell Food Group. Tematy zostały opracowane przez młodych adeptów różnych zawodów w ramach warsztatów. Decyzje związane ze sposobem realizacji pomysłów podejmują oni we własnym zakresie i sami przelewają je na papier. Efektem jest kolorowy wachlarz ekscytujących artykułów oraz możliwość przyjrzenia się temu, co w tej chwili jest istotne dla osób uczących się.

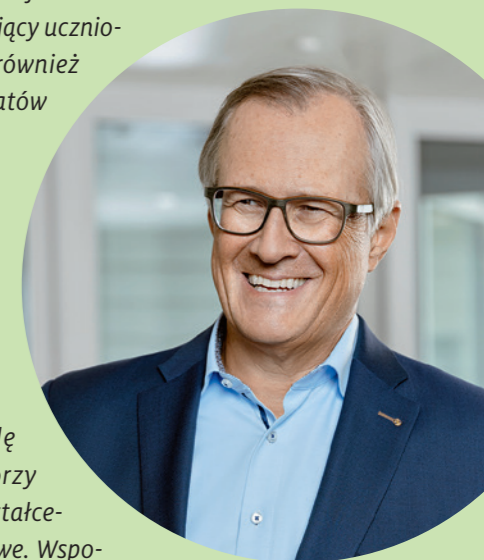
Jestem bardzo dumny, że w naszych zakładach zatrudniamy młodych ludzi, którzy angażują się w działania firmy, wychodząc poza ramy swoje-

go kształcenia zawodowego. Przykładów jest tutaj kilka: opracowana przez naszych praktykantów w zawodzie rzeźnika kiełbasa «Super Griller» odniosła w sezonie grillowym 2021 taki sukces, że w tym roku do naszego asortymentu wprowadzimy kolejny wariant. W grudniu 2021 roku uczniowie firmy Hilcona sprawili potrzebującym rodzinom wielką radość w świątecznym czasie, organizując bożonarodzeniowe paczki. W październiku minionego roku ruszyła platforma online łącząca osoby uczące się z całej Grupy, umożliwiając im wymianę informacji niezależnie od oddziału i kraju. Nasi pracujący uczniowie wymyślili i nakręcili również film zachęcający kandydatów do udziału w praktykach.

Takie przykłady świadczą nie tylko o potencjale naszych uczniów. Są one również wizytówką jakości naszego kształcenia.

Szczególnie istotną rolę odgrywają ci ludzie, którzy bardzo angażują się w kształcenie i doskonalenie zawodowe. Wspomagają oni uczące się osoby w stawianiu pierwszych kroków w pracy. Pomagają im poruszać się w zawodowym świecie, wspierają ich, ale także wymagają. Tym ludziom pragnę bardzo podziękować, bo swoim zaangażowaniem przyczyniają się w niezwykle istotnym stopniu do utrzymania naszej branży oraz do sukcesu naszej firmy.

Lorenz Wyss
Przewodniczący Zarządu Grupy



Xavier Buro o wynikach działalności w 2021 roku

«Bell Food Group ponownie osiągnęła świetny wynik»

Bell Food Group zamyka rok obrotowy 2021 z rekordowym wynikiem. Dla pomyślnego wyniku decydujące było kilka czynników. W wywiadzie z magazynem LOOK! CFO Xavier Buro dzieli się informacjami na temat udanego roku obrotowego i śmiało wybiega w przyszłość.

Panie Buro, Bell Food Group osiągnęła w 2021 roku rekordowy wynik. Jakie Pańskim zdaniem były aspekty decydujące o pomyślnym rozwoju? Decydującym czynnikiem było to, że znowu mieliśmy bardzo dobry rok w naszej podstawowej działalności dzięki produktom mięsnym i convenience w szwajcarskiej branży detalicznej. Ponadto dzięki naszemu szeroko zakrojonemu modelowi biznesowemu byliśmy w stanie łagodzić wciąż znaczące wahania spowodowane pandemią koronawirusa. W segmencie produktów convenience odnieśliśmy korzyści z tego, że kanał zbytu Food Service, który w roku poprzednim mocno ucierpiał w wyniku środków wprowadzonych w celu walki z koronawirusem, w tym roku ponownie odnotował lekką tendencję w kierunku ożywienia. Jednakże w 2021 roku obszar ten utrzymał się poniżej oczekiwań.

Co ze swojego punktu widzenia specjalnie wyróżniłby Pan w tym ogólnie bardzo udanym roku obrotowym? Bardzo cieszy mnie to, że w tych naprawdę niełatwych czasach Bell Food Group ponownie dobrze poradziła sobie z wieloma niepewnościami i wahaniami, a także osiągnęła świetny wynik. To niezwykle osiągnięcie wszystkich naszych pracowników. Chciałbym wyróżnić obszar owoce morza w Szwajcarii, który ponownie osiągnął solidne wyniki. Na uwagę zasługuje również wzrost o ponad 15 procent w segmencie drobiu ekologicznego w Austrii. Silny wzrost naszego start-upu «The Green Mountain» to również historia sukcesu. Jest

ona pewnego rodzaju przykładem dla potencjału innowacyjnego w naszej grupie. Napawa mnie to optymizmem i według mnie jest to także dobry przykład dla innych obszarów w Bell Food Group.

W jakim stopniu pandemia koronawirusa wpłynęła na rok obrotowy 2021? Pandemia koronawirusa wciąż była bardzo zauważalna, ale uważam, że jako przedsiębiorstwo znaleźliśmy również dobry sposób na radzenie sobie z pandemią. Rok 2021 był poniekąd rokiem przejściowym. Zauważyliśmy, że pewne stare przyzwyczajenia, takie jak turystyka zakupowa w Szwajcarii, powoli wróciły. Jednakże pewne zmiany wywołane przez pandemię

Silny wzrost start-upu «The Green Mountain» to historia sukcesu.





Kanał zbytu Food Service, który w roku poprzednim mocno ucierpiał w wyniku środków wprowadzonych w celu walki z koronawirusem, w 2021 roku odnotował lekką tendencję w kierunku ożywienia.

koronawirusa tylko się umocniły, czego rok wcześniej być może się jeszcze nie spodziewano. Wychodzę z założenia, że bardzo możliwe jest, iż niektóre zmiany mogą pozostać z nami na dłużej i odpowiednio będą też długotrwałe na nas oddziaływać. Dlatego bardzo ważne jest, byśmy pozostawali elastyczni i zwinni jako organizacja, a we współpracy z naszymi klientami dość dokładnie przysłuchiwali się temu, jakim wymaganiom i potrzebom przyjdzie nam sprostać.

Jak wpłynęło to na obszar działalności Bell Szwajcaria? Wciąż silny zbył w kanale detalicznym pozytywnie oddziaływał na obszar dzia-

łalności Bell Szwajcaria. Raz jeszcze udało nam się przewyższyć i tak już bardzo silny wynik z poprzedniego roku, co nie było tak oczywiste do przewidzenia. Pomyślne wieści są również takie, że wszystkie grupy towarów dobrze się rozwijały. Szczególnie pomyślne wyniki odnotowały drób i owoce morza.

A zatem owoce morza i drób awansowały na motor wzrostu? Tak, można już tak stwierdzić. Drób odnotowuje solidne stopy wzrostu od kilku lat, tak również było w tym roku. Poza tym mieliśmy dobre sezonowe transakcje. Owoce morze to prawdziwa historia sukcesu. W ciągu ostatnich 15 lat obroty zwiększyły się ponad

trzykrotnie. Dzisiaj osiągamy obroty powyżej 230 milionów franków szwajcarskich i jesteśmy wyraźnym liderem rynku w Szwajcarii. Te obie grupy towarów mają jednocześnie znaczący wkład w rentowność obszaru działalności Bell Szwajcaria, to świetny rozwój sytuacji.

Jak wygląda sytuacja w Bell International? Coraz bardziej potwierdza się, że trzy lata temu podjęliśmy dobrą decyzję o sprzedaży obszaru produkcji kiełbas w Niemczech i skupieniu się całkowicie na naszych mocnych stronach, czyli surowych szynkach i drobiu. W obszarze surowych szynek dysponujemy dużym know-how, a także krytycznym rozmiarem, dzięki którym udało nam się utrzymać na rynku w fazie spadkowej. Na rynku drobiu w Austrii i Niemczech zajmujemy bardzo dobrą pozycję dzięki marce Hubers. Mogliśmy cieszyć się wzrostem w szczególności w asortymencie o trwałej wartości dodanej. Ponieważ należymy do liderów rynku, a naszym jasnym celem jest kontynuacja wzrostu w tym segmencie.

Obszar convenience odżył po ciężkim pierwszym roku pandemii, jaka jest Pańska ocena w tej sprawie? W obszarze convenience dużo zainwestowaliśmy w innowacyjny asortyment na potrzeby żywienia poza domem oraz obszaru Food Service i dobrze nam to szło. Obszar ten został najciężej dotknięty przez pojawienie się pandemii koronawirusa i my także do odczuliśmy. Tak samo jest w przypadku naszych nowych zakładów w Bad Wünnenberg i Marchtrenk. W porównaniu do znaczącego spadku w roku poprzednim sektor Food Service trochę odżył w 2021 roku, ale nadal nie jesteśmy tam, gdzie byliśmy przed pandemią koronawirusa. Hilcona miała ogólnie bardzo dobry rok, Eisberg Szwajcaria i Europa Wschodnia również, z kolei Hügli wciąż odczuwała skutki pandemii

Bell Food Group z pomyślnym wynikiem

Bell Food Group osiągnęła w 2021 roku swój najlepszy wynik w historii. Dochód netto na poziomie 4,2 miliardów franków szwajcarskich był o 3,4 procent wyższy niż w roku poprzednim, a skorygowany zysk roczny udało się podnieść o 10,0 procent do poziomu 129,5 milionów franków szwajcarskich. Skorygowany wynik EBIT przed uwzględnieniem pozycji nadzwyczajnych wynosi 164,5 milionów franków szwajcarskich. Dzięki temu Bell Food Group osiągnęła wynik operacyjny o 4,1 milionów franków szwajcarskich lub 2,5 procent lepszy niż w roku poprzednim.

koronawirusa przy udziale Food Service na poziomie około 50 procent. Pocieszający był silny wzrost w obszarze asortymentu wegetariańskiego i wegańskiego.

Jak wygląda sytuacja w Marchtrenk? W tym roku w Marchtrenk z pewnością udało nam się poczynić pewne postępy. Ale jest tak, że zasadniczo wciąż ogromnym wyzwaniem jest sytuacja, kiedy z nowym zakładem produkcyjnym chce się wejść na rynek, na którym wcześniej tak naprawdę nie było się aktywnym. Już w normalnych okolicznościach potrzeba czasu na zbudowanie sieci dystrybucji i pozyskanie nowych klientów. Patrząc z tej perspektywy, koronawirus pojawił się w najmniej korzystnym dla nas momencie i oczywiście bardzo utrudnił całe przedsięwzięcie. W tych niepewnych czasach klienci nieszczególnie są skłonni do eksperymentowania, a bardziej powściągliwi wobec listy nowych produktów. Jednakże tak jak wcześniej jesteśmy przekonani o tym, że dzięki naszemu doświadczeniu i naszemu know-how z Grupy zapanujemy również w Austrii i Niemczech.

Inwestycje w przyszłość

Podstawowa działalność w Szwajcarii stanowi podstawę działalności operacyjnej w Szwajcarii. W związku z tym centralnym strategicznym punktem działalności Bell Food Group jest zwiększanie wydajności w długim okresie. Do 2025 roku Bell Food Group za inwestuje około 800 milionów franków szwajcarskich w rozbudowę i modernizację infrastruktury produkcyjnej w Szwajcarii. W Oensingen powstaje nowy magazyn głębokiego mrożenia na 30 000 miejsc. Dzięki temu będziemy mogli scentralizować zewnętrzne możliwości magazynowe i znacząco zmniejszyć zapotrzebowanie na energię. Ponadto powstaje centralna platforma logistyczna, a także centrum krajalicze.

Te nowe budynki pozwalają osiągnąć znacznie krótszy rytm zamówień i dostawy. Budowa nowej ubojni bydła rozpocznie się w marcu 2022 roku. Siedziba główna Hilcona w Schaan zostanie zmodernizowana w ramach planu rozbudowy zakładu rozłożonego na kilka etapów, a także stworzone zostaną nowe możliwości produkcyjne, na przykład dla asortymentu wegetariańskiego i wegańskiego. W Eisberg Szwajcaria możliwości produkcyjne zostaną skoncentrowane w zakładach Dällikon i Essert-sous-Champvent.



Podstawowa działalność w Szwajcarii wzmocni się dzięki szeroko zakrojonemu programowi inwestycyjnemu. Jakie są tego powody?

W przeszłości inwestowaliśmy trochę w otwieranie nowych rynków albo w nowe zakłady produkcyjne za granicą, na przykład w Hiszpanii, Marchtrenk oraz Bad Wünnenberg. Nie możemy jednak zapominać o tym, że w Szwajcarii generujemy jak dotąd największą część naszych obrotów. Jeśli chodzi o produkcję wyrobów mięsnych i produktów convenience, tutaj w większości obszarów należymy do liderów rynku. Chcemy zabezpieczyć tę pozycję w długim terminie dzięki szeroko zakrojonym inwestycjom w zakładzie w Oensingen,

Centralizacja możliwości magazynowych i znaczące zmniejszenie zapotrzebowania na energię.

jak również w Hilcona i Eisberg. W przypadku Oensingen chodzi nie tylko o odnowienie infrastruktury produkcyjnej, ale przede wszystkim o wydajność w obszarze magazynowania, sprzedaży i logistyki. Na przykład będziemy mogli znacząco poprawić nasz rytm zamówień i dostawy, tym samym stworzyć znaczną wartość dodaną dla naszych klientów. W przyszłości coraz ważniejsza będzie silna logistyka. Kiedy w tym obszarze jesteśmy wydajniejsi i szybciej docieramy do klienta, osiągamy przewagę, dzięki której możemy mocno wyprzedzić naszych konkurentów.

Co czeka nas w nadchodzącym roku? Jeśli chodzi o koronawirusa, liczymy na dalsze normowanie się sytuacji. Ciekawe będzie jednak

obserwować, czy pewne zmiany zachowań wywołane przez pandemię z nami pozostaną. Musimy się na to nastawić. Ważnym tematem będzie również sytuacja związana z kosztami. W 2021 roku już zauważyliśmy, że koszty paszy, materiałów opakowaniowych i energii znacznie wzrosły, w 2022 roku to również będzie ważny temat. Dlatego też ważne jest dla nas, byśmy mieli koszty pod kontrolą. Dobre zarządzanie kosztami pozwala nam rozsądnie wykorzystywać dostępne środki i na przykład inwestować w innowacyjne nowe produkty lub działania rynkowe. • fv

Nowe budynki w Oensingen: magazyn głębokiego mrożenia (po prawej) i parking wielopoziomowy.

W procesie TopX ciągle dochodzi nowa wiedza

Człowiek uczy się przez całe życie

Ciągły proces uczenia to istotny aspekt w ramach TopX. Proces optymalizacji w Bell Food Group obejmuje zarówno szkolenia teoretyczne jak i programy Learning by Doing. Dobrym przykładem może być tutaj oddział Harkebrügge, który od 2019 roku pozyskuje ciągle nową wiedzę w zakresie ograniczania strat podczas procesu krojenia.

Straty związane z krojeniem szynki należy nadal ograniczać.

Wszystkie zespoły, które rozpoczęły naukę w ramach TopX, już to wiedzą: nauka to istotny element procesu optymalizacji. Nowa wiedza pochodzi zarówno ze szkoleń teoretycznych związanych z metodami z projektu TopX jak i z projektów praktycznych.

Nie inaczej było w przypadku zagadnienia «Ograniczenie strat podczas krojenia» w zakładzie Bell Niemcy w Harkebrügge. Od trzech lat oddział poszukuje w ramach licznych projektów cząstkowych o różnej tematyce możliwości ograniczania strat podczas procesu krojenia szynki. Od połowy 2020 poszukiwania te są prowadzone pod egidą TopX.

«Proces TopX był dla nas pomocny i pozwolił na uzyskiwanie coraz lepszych wyników», opowiada Marc Spanuth, koordynator programu Top Excellence w firmie Bell Niemcy. «Metodyczne podejście pozwala nam odnosić sukcesy, które mają bardziej zrównoważony i trwały wydźwięk.»

Dzięki intensywnej pracy nad ograniczeniem ilości ścinków i strat związanych z krojeniem oraz z odpadami nienadającymi się do zastosowania oddział był w stanie zmniejszyć straty od czerwca 2019 roku łącznie o 620 ton szynki – jednocześnie zdobywając nieocenioną wiedzę w tym zakresie.

Zagadnienie «Ograniczenie Food Waste» będzie obecne w firmie Bell Niemcy w dalszym ciągu. «Dotyczy to nie tylko naszego oddziału Harkebrügge, lecz również Seevetal i Edewecht, gdzie w ramach produkcji szynki optymalizujemy kolejne aspekty – zawsze przy użyciu takich samych metod, wynikających z programu TopX», opowiada Marc Spanuth.

Przykład firmy Bell Niemcy pokazuje, jak ważną rolę odgrywają procesy nauczania w programach optymalizacji. Na początku chodzi przede wszystkim o to, by w ramach warsz-

W ramach projektu realizowanego w Harkebrügge kontroli poddaje się końcówki wędlin, produkty w plasterkach i odpady szynki nienadające się do użytku.



Ciągły rozwój z Akademią TopX

Wkrótce nauka w ramach TopX wejdzie na nowy poziom: aby zapewnić ciągłą możliwość rozwoju wszystkim osobom zaangażowanym w proces optymalizacji, Bell Food Group przygotowuje obecnie Akademię TopX.

Dzięki temu osoby odpowiedzialne realizują cel polegający na promowaniu wśród pracowników szerokiego metodycznego podejścia, a nie jedynie na szkoleniu w związku z danym przypadkiem.

«Dotąd otrzymywaliśmy dużo danych wejściowych od naszego partnera zewnętrznego ROI-Efeso. W ramach Akademii będziemy samodzielnie rozwijać treści i kompetencje wewnątrz firmy», wyjaśnia Alexander Duss, kierownik programu TopX. «Program rozwoju zawodowego realizowany na poziomie całej grupy będzie nas wspierał w dalszym propagowaniu naszej wizji związanej ze wspólnym językiem i jednolitymi metodami pracy.»

Akademia TopX będzie łączyć ze sobą kursy e-learningowe z klasycznymi szkoleniami stacjonarnymi. Przenikające się moduły zapewnią ciągły rozwój uczestników.

tatów przekazać osobom odpowiedzialnym, a następnie wszystkim zaangażowanym pracownikom, informacje na temat metod i procesów związanych z TopX. Kadra zarządzająca jest poza tym szkolona pod kątem jak najlepszego wspierania współpracowników podczas procesów związanych ze zmianami.

Kompetencje uczestników programu są podnoszone również w ramach praktycznych projektów ukierunkowanych na konkretne zagadnienia. Chodzi tutaj nie tylko o zdobywanie wiedzy merytorycznej, lecz także o rozwój wiedzy na temat współpracy i komunikacji w zespole.

TopX pozwala zatem osiągać nie tylko wyniki, które można wyrazić w postaci wskaźników ekonomicznych. Program umożliwia również poszerzanie wiedzy w całym zakresie organizacji. • mr

W pierwszej kolejności wszyscy uczestnicy programu zapoznają się z metodami stosowanymi w ramach TopX.

W Bell Food Group działa strategia uczenia się przez całe życie

STWÓRZ WŁASNĄ DROGĘ

Od pracy jako pomocnik do zatrudnienia na stanowisku kierowniczym – taka kariera nie należy w Bell Food Group do rzadkości. Dzięki różnorodnym programom edukacyjnym przedsiębiorstwo tworzy optymalne warunki zarówno dla początkujących jak i dla dotychczasowych zatrudnionych.

«Uczących się» w Bell Food Group można spotkać nie tylko wśród młodszych roczników. Przeciwnie, grupa przedsiębiorstw dba o to, aby pracownicy nigdy nie przestali się uczyć. Wymaganiem jest to, aby jak najlepiej wspierać zatrudnionych, oferując im programy edukacyjne i szkoleniowe, jest stałym elementem strategii przedsiębiorstwa.

Dla wielu kariera zawodowa rozpoczyna się wraz z klasyczną nauką zawodu po ukończeniu nauki szkolnej. Można ją odbyć w jednej lokalizacji Bell w wielu dziedzinach zawodowych. Młodym osobom, które naukę zakończyły maturą, niektóre działy proponują dodatkowo studia dualne. Obie te drogi umożliwiają młodej kadry naukę praktyki i teorii.

W Bell pracownicy nigdy nie przestają się uczyć.

«Bardzo zależy nam na tym, aby naszych absolwentów związać z nami w perspektywie długoterminowej. Dlatego wszystkim, którzy pragną u nas pozostać, po nauce lub studiach dualnych oferujemy możliwość kontynuacji zatrudnienia», wyjaśnia Andreas Begré, kierownik Działu Kształcenia Zawodowego w Bell Szwajcaria. «W ubiegłym roku udało nam się pozyskać blisko 90 procent wszystkich absolwentów praktyk na co najmniej 1 rok.»

Ten, kto zdecyduje się na pozostanie, niekoniecznie musi spędzić całe swoje życie zawodowe w wybranym dziale. Do kultury organizacyjnej Bell Food Group należy raczej to, aby

10 czołowych praktyk zawodowych i studiów dualnych w Bell Food Group

Asystent specjalisty rzeźnika

Specjalista rzeźnik

Pracownik biurowo-administracyjny

Handlowiec

Handlowiec – specjalista handlu hurtowego i międzynarodowego

Pracownik produkcji żywności

Technolog żywności

Logistyk

Studia dualne Application Management

Studia dualne Human Resources



Po 35 latach pracy zawodowej wciąż otwarty na nowe

Michael Pfister od 2016 roku jest kierownikiem Działu Markonów Hilcona. Dzisiejszy członek zespołu zarządzającego rozpoczął swoją karierę w przedsiębiorstwie w 1985 roku od kształcenia z zakresu technologii puszkowania i głębokiego mrożenia. Swoje pierwsze lata życia zawodowego spędził początkowo jako pracownik działu produkcji, a następnie jako kierownik zmiany. Później kierował kolejno działami «Convenience Produkty Ultra Świeże» i «Convenience Produkty Trwałe».

«Na przestrzeni mojej kariery Hilcona wspierała mnie i wspomagała – nawet, jeśli się nie zgadzaliśmy. Kiedy chodziło o zrobienie kolejnego kroku, zawsze było dla mnie ważne, abym to ja sam wziął leżące w własnej ręce. I po 35 latach pracy zawodowej wciąż jestem otwarty na nowe wyzwania. Teraz jednak nadszedł czas na dokończenie wspólnie z moim zespołem dużych projektów, nad którymi obecnie pracujemy.»



Wyjdź czasem ze strefy komfortu

Tanja Geiser od początku 2017 roku jest koordynatorką ds. sprzedaży hurtowej drobiu w Bell Szwajcaria. Rozpocząła w 2015 roku jako pracownik telefonicznej sprzedaży drobiu (GSI). Już w trakcie swojej poprzedniej pracy w firmie dostawczej i logistycznej była aktywnie związana z Bell.

«Zawsze przywiązywałam dużą wagę do szkoleń. Pomagają one w poszerzaniu horyzontów i wdrażaniu w codziennej pracy tego, czego się nauczyłam. Perspektywy, które się przede mną rozłożyły, zmotywowały mnie do rozpoczęcia kolejnego szkolenia zawodowego i pomyślnego jego ukończenia. Dla mnie najważniejsze jest to, aby w pracę zawsze wkładać serce i wykonywać ją z zaangażowaniem i radością, co jednak czasami oznacza wyjście ze strefy komfortu.»

Trzy pytania do Endrika Dallmanna

Naukę w Hügli rozpoczął Pan 27 lat temu. Jakie znaczenie miało doskonalenie zawodowe w Pana dotychczasowej karierze? Oczywiście wraz z nowymi zadaniami na bieżąco się uczyłem. Najwięcej nauczyłem się na warsztatach poświęconych procesom zmian, gdzie wcześniej dostrzegałem jeszcze wiele luk. Szczerze mówiąc, kontakt z otaczającymi mnie ludźmi zawsze był o wiele ważniejszy dla mojego rozwoju niż kolejne szkolenia.

Stanowisko kierownika HR objął Pani dopiero w ubiegłym roku. Czego nowego ostatnio się Pan nauczył? Pomimo że będąc rodowitym Kolończykiem już od 27 lat pracuję w przedsiębiorstwie szwajcarskim, znów dowiedziałem się wielu rzeczy o Szwajcarii. Na przykład o stosunkach z Niemcami i UE oraz o różnych spojrzeniach na prawo pracy czy kolektywne podejmowanie decyzji. Ponadto nadal uczestniczę w bardzo intensywnym procesie poznawania wysoce złożonych procesów związanych z cyfryzacją HR.

Gdyby mógł Pan cofnąć się w czasie, jakiej rady udzieliłby Pan dziś sobie jako nastolatkiowi? Jedną z moich córek obroniła właśnie swoją pracę licencjacką na kierunku psychologii biznesu. Zazdroszczę jej tych studiów – i naturalnie jestem z niej dumny. Wybrane przeze mnie na studiach przedmioty nie były szczęśliwym wyborem. Gdybym mógł cofnąć czas, wybrałbym te studia.



Od ubiegłego roku Endrika Dallmanna jest kierownikiem Działu Kadr Bell Food Group. Jego zawodowe korzenie sięgają do czasów Hügli, gdzie ze stażysty awansował na członka kierownictwa oddziału.



Przy wyborze szkoleń przydaje się inicjatywa własna.

stale stwarzać możliwości dalszego rozwoju i reorientacji zawodowej. I tak niemało spośród nich łąduje później na całkiem innym stanowisku niż mógłby na to wskazywać ich pierwotnie wyuczony zawód.

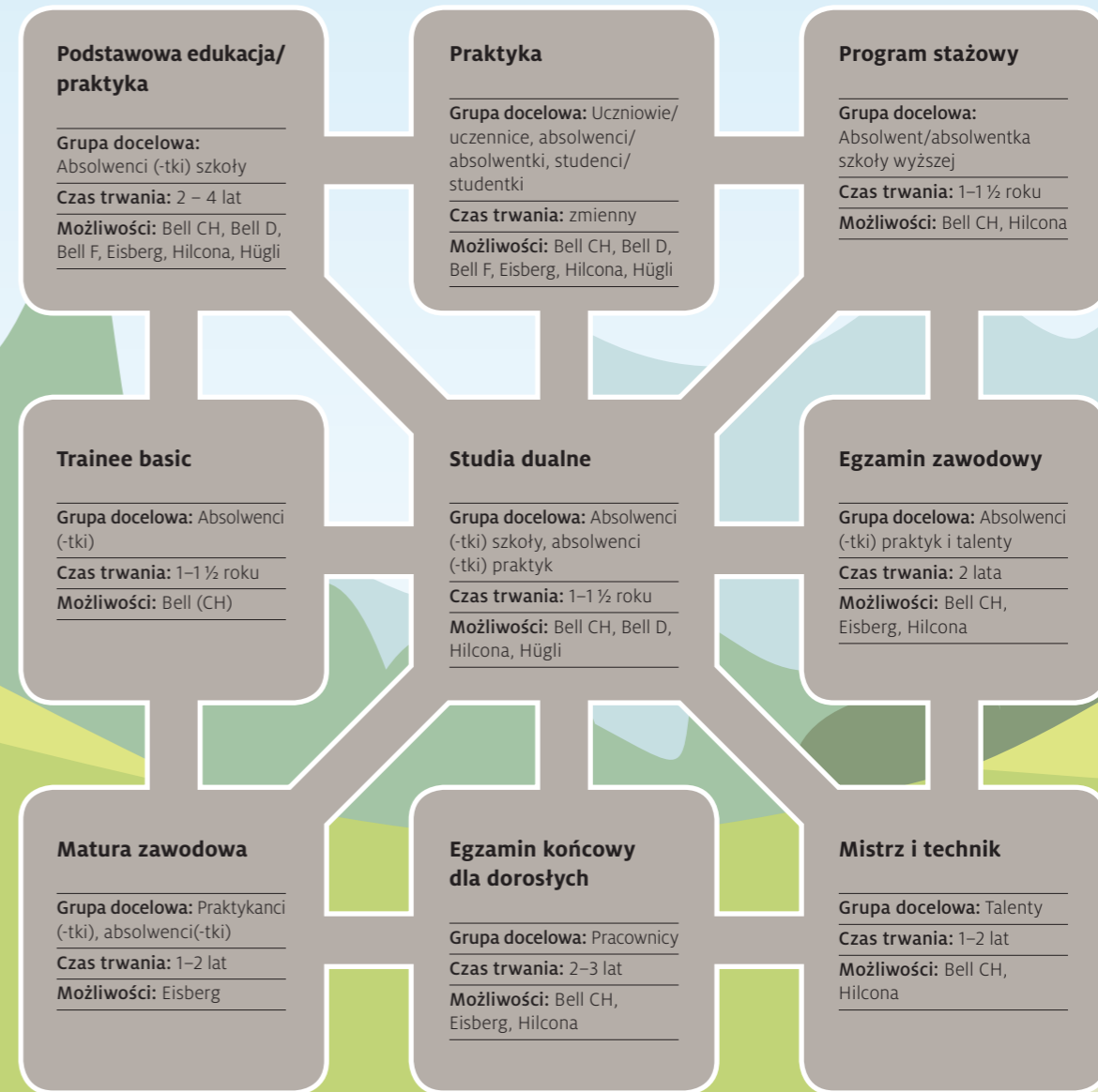
Decydującą rolę dla możliwości rozwoju w Bell Food Group odgrywają szkolenia. Należą do nich najróżniejsze działania – od obowiązkowych szkoleń BHP po program rozwoju dla przyszłej kadry kierowniczej.

Przy wyborze dobrowolnych szkoleń przydaje się własna inicjatywa. Do zadań kadry kierowniczej należy również możliwie jak najlepsze wspieranie przy tym członków zespołu, odpowiednio do ich potencjału.

To, że wielu pracowników ma silną motywację, aby poszerzać swoją wiedzę poprzez udział w szkoleniach, potwierdzają również liczby: W całej grupie w samym tylko poprzednim roku ukończyło je blisko 9500 osób.

Osobom zainteresowanym dalszym doskonaleniem wychodzimy naprzeciw, oferując im liczne dziś programy w postaci kursów online lub e-learningu. Ten rozwój znajduje również odzwierciedlenie w rosnącej liczbie uczestników. Bo dzięki zredukowaniu kosztów przejazdów i zmniejszeniu nakładu czasu także wymagający dzień pracy daje się połączyć z kształceniem ustawicznym. • *mr*

KRAJOBRAZ EDUKACYJNY BELL FOOD GROUP



Inne oferty

Staż integracyjny

Bell Szwajcaria i Hilcona oferują uchodźcom ukończenie jednorocznego kursu przygotowawczego ze wsparciem szkoły (lekcje języka niemieckiego, wiedza specjalistyczna) jako przygotowanie do nauki zawodu.

Wyjazdy zagraniczne

Uczestnicy drugiego roku nauki mogą odbyć w Hügli trzy- lub czterotygodniowy staż zagraniczny w jednym z zakładów Bell Food Group. Na pokrycie kosztów przyjazdu i zakwaterowania – o ile nie są pokrywane ze stypendium – Hügli udostępni określony budżet.

Pracujący studenci

W Bell Szwajcaria, Bell Niemcy i Hügli studenci uniwersytetu mogą zdobyć doświadczenie zawodowe, pracując w niepełnym wymiarze czasu pracy. Bell Szwajcaria i Hügli oferują ponadto możliwość pisania w firmie pracy licencjackiej lub magisterskiej

Praktyki

W wielu zakładach oddziały Bell Food Group oferują praktyki uczniom i uczennicom, absolwentom i absolwentkom szkoły oraz studentom. Zakres i czas trwania są dostosowywane do indywidualnych oczekiwań i okoliczności.

Tarik Hadzic, który jednocześnie się uczy i uprawia sport wyczynowy, został powołany do kadry piłkarzy ręcznych

Nauka zawodu i sport wyczynowy? W Firmie Bell nie stanowi to problemu!

Tarik Hadzic uczy się zawodu handlowca, a oprócz tego wyczynowo uprawia piłkę ręczną – z sukcesami: od stycznia 2022 roku jest on członkiem kadry piłkarzy ręcznych.

Tak jakby sama nauka zawodu nie była wystarczająco wymagająca, niektóre osoby angażują się dodatkowo w sport wyczynowy. Tak jest również w przypadku Tarika Hadzica,

który poza nauką zawodu handlowca gra w piłkę ręczną na poziomie zawodowym. W styczniu 2022 roku praktykant został nawet powołany do kadry.

Tego sportowy talent się nie spodziewał: «Zamierzałem osiągnąć ten cel w ciągu kolejnych pięciu lat», opowiada i sam nie może uwierzyć w to, co się stało. «To, że osiągnąłem to już teraz, oznacza dla mnie bardzo wiele.»

Takie cele można osiągać jedynie przy dużej dyscyplinie, wysokim poziomie motywacji, a przede wszystkim przy doskonałej organizacji. Osiem, a nawet dziewięć jednostek treningowych tygodniowo to absolutna konieczność. Jako członek kadry Tarik ma dodatkowe zobowiązania.

Osoby uczące się i jednocześnie uprawiające sport wyczynowy wykazują niesamowity talent organizacyjny.



Wiążą się z tym także wyzwania dla pracodawcy: «Podstawą jest dobra organizacja i koordynacja», wyjaśnia Andreas Begré, kierownik Działu Kształcenia Zawodowego w firmie Bell w Szwajcarii, «tylko tak jesteśmy w stanie zapewnić najbardziej efektywne kształcenie dla Tarika.»

Współpraca z uczniami uprawiającym sport wyczynowy funkcjonuje nadzwyczaj dobrze. Takie osoby wykazują nadzwyczajny talent organizacyjny i niesamowitą dyscyplinę, kontynuuje Begré: «Tarik to fajny chłopak, który daje radę również w pracy. My jako zakład prowadzący proces kształcenia zawodowego jesteśmy oczywiście dumni, gdy nasi sportowcy wyczynowi odnoszą takie sukcesy w swojej dyscyplinie.» • sh

Finalistka konkursu «Uczeń roku 2021» W pierwszej dziesiątce

Fesnike Rushiti to przyszła technolog żywności w firmie Bell w Bazylei, która dostała się do finału konkursu «Uczeń roku 2021».

Raz w roku Zrzeszenie Handlowe w Bazylei skupia się na osobach uczących się zawodu, organizując konkurs «Uczeń roku». Dziesięciu finalistów walczy w ramach konkursu o podium. Przyszła technolog żywności Fesnike Rushiti była pierwszą finalistką konkursu reprezentującą rodzimny region. W historii firmy Bell jest to pierwszy taki przypadek.

W tak zwanym dniu konkursowym zorganizowano osiem zadań. Chodziło na przykład o utworzenie opakowania do mrożonej herbaty, rozwiązywanie skomplikowanych problemów lub o rozpoznawanie i unikanie

zagrożeń w ramach BHP. «Następnie mogłam przez 20 minut opowiadać o swoim zawodzie. Było to bardzo fajne przeżycie», wspomina Fesnike Rushiti. W głosowaniu online siedemnastolatka skutecznie walczyła o przychylność publiczności.

W dniu przyznawania nagród 23 listopada 2021 zorganizowano jeszcze jedną konkurencję przed publicznością. Uczniowie podeszli do sprawy w bardzo ambitny sposób i byli bardzo skoncentrowani – Fesnike ostatecznie nie udało się stanąć na podium.

«Naturalnie jestem nieco rozczarowana», opowiada praktykantka po ceremonii zwycięzców, «konkurs był niepowtarzalnym doświadczeniem, które zaprocentuje w przyszłości. Nauczyłam się, że optaca się chodzić codziennie do pracy z dużym zapałem i zainteresowaniem.»

Celem konkursu jest przekazywanie wiedzy o zawodowym kształceniu podstawowym w regionie oraz poprawa wizerunku szkolnictwa zawodowego. Poza tym w ramach projektu udostępniana jest platforma dla najsprawniej działających i zaangażowanych uczniów i zakładów, w których uczą się zawodu. • sh



Praktykanci Bell w roli młodych dziennikarzy

Na tropie dobrej historii

Na potrzeby tej tytułowej historii magazynowi LOOK! udało się pozyskać dość szczególnych autorów gościnnych: ośmioro praktykantów z firmy Bell. Samodzielnie opracowali treści – od znalezienia tematu aż po gotowy tekst. Otrzymali przy tym wsparcie ze strony Andreasa Begrégo, kierownika Działu Kształcenia Zawodowego, oraz Sary Heiniger, kierownika redakcji LOOK!.

Jakie tematy poruszają praktykanci? I jak mogą je przygotować, żeby stały się interesującymi artykułami dla magazynu LOOK!?

Za podstawę tekstu posłużył arkusz informacyjny dotyczący artykułu.

Takie pytania uczniowie postawili sobie podczas warsztatów na początku grudnia 2021 roku. Rezultat: tytułowa historia o szczególnym charakterze spod pióra ośmiorga młodych redaktorów.

«Ważne dla nas było to, by nie dawać praktykantom żadnych instrukcji podczas warsztatów tak, by sami mogli opracować tematy», mówi Andreas Begré.

Za bazę w tym celu posłużył arkusz informacyjny dotyczący artykułu, na którym udało się zgromadzić wszystkie ważne punkty od pomysłów na temat aż po ilustracje.

«Jesteśmy bardzo zadowoleni ze świetnego rezultatu», mówi Sara Heiniger. «Chociaż w codziennej pracy prawie wszyscy uczestnicy mają mało wspólnego z pisaniem, powstały naprawdę dobre teksty.»

Na potrzeby tego wydania praktykanci Bell nie po raz pierwszy wcielili się w rolę dziennikarzy: młodzi sami tworzyli już wcześniej magazyn praktykantów «Dr Stift», jednak wtedy jeszcze przy użyciu maszyny do pisania. • *mr*

Oto praktykanci, którzy napisali tytułową historię:

Alessio Arieta, uczący się kucharz, Zell
Eliana Fernandez Duran, ucząca się asystentka specjalisty rzeźnika, Bazylea
Arthur Friedrich, uczący się specjalista rzeźnik, Oensingen
Selim Gjocaj, uczący się logistyk, Oensingen
Muhamad Muhamad, uczący się mechanik działu produkcji, Oensingen
Gian Knoepfli, uczący się specjalista rzeźnik, Bazylea
Igor Vaskovic, uczący się handlowiec, Bazylea
Firouz Yousefi, uczący się asystent specjalisty rzeźnika, Oensingen





Work-life balance

Termin work-life balance oznacza harmonijne współistnienie życia zawodowego i życia prywatnego. Aby osiągnąć taką równowagę, trzeba oddzielić sprawy zawodowe od spraw prywatnych. Oznacza to tyle, co wykorzystywanie czasu po pracy bez angażowania się w pracę.

«Work-life balance coraz bardziej zyskuje na znaczeniu.»

Liczne badania, ankiety i statystyki pokazują, że work-life balance coraz bardziej zyskuje na znaczeniu i jest jednym z oczekiwań osób szukających pracy; dla kandydatów ważne jest, by pracować dla atrakcyjnego i nowoczesnego zakładu. Według wskaźnika «Better Life Index» OECD najlepszą równowagą w 2019 roku może pochwalić się Holandia. Prawdopodobnie ze względu na godziny pracy: w Holandii zaledwie 0,4 procent zatrudnionych pracuje więcej niż 50 godzin tygodniowo.

Work-life balance zakłada mniej pracy, a więcej czasu wolnego. To styl życia, który zakłada równowagę i harmonię, a także obejmuje wszystkie obszary życia, w tym partnerstwo, dzieci, czas wolny, umysł, kulturę, zdrowie i rozwój osobisty, aby osiągnąć całościowy styl życia.

Dlaczego tak ważne jest zwracanie uwagi na work-life balance? Powód jest prosty: pracownicy mają więcej odpoczynku. Więcej odpoczynku oznacza, że są również zdrowsi i czerpią większą radość z życia.



Na co trzeba zwrócić uwagę, aby osiągnąć work-life balance?

1. Przywiąż jednakową wagę do zobowiązań zawodowych i prywatnych

Jednakowy nacisk na zaangażowanie w sprawy zawodowe i prywatne. Tak, kariera jest ważna, ale Twoje życie prywatne jest równie ważne. Kto poświęca całą swoją energię pracy, prędzej czy później sfiksuje. Oba te obszary życiowe powinny utrzymywać równowagę, a nie kolidować ze sobą. Poświęć również czas w szczególności ludziom w swoim życiu i dbaj o swoje relacje społeczne.

2. Nie rozprasza się i skup się na temacie

Kto na przykład często daje się rozproszyć przez smartphona zamiast koncentrować się na swoich zadaniach, nigdy nie dotrzyma swoich osobistych terminów. Skoncentruj swoją energię w danym momencie całkowicie na najważniejszych rzeczach. W ten sposób jest się wydajniejszym i można szybciej uporać się z zadaniami, a w ostatecznym rozrachunku mieć więcej czasu na aktywności w czasie wolnym i hobby.

3. Ruszaj się i dobrze się odżywiaj

Regularny ruch i zbilansowana dieta zapewniają zdrowie. Ludzie, którzy regularnie uprawiają sport, są bardziej zrelaksowani i odczuwają większą równowagę duchową. Rób to, co Ci służy i dbaj o dobrą równowagę w swoim życiu.

4. Zwracaj uwagę na zarządzanie czasem

Złe zarządzanie czasem jest z reguły przyczyną braku równowagi. Kto na przykład bierze na siebie za dużo w pracy lub podejmuje się zbyt wielu aktywności w czasie wolnym, jest przeciążony i przeważnie nie potrafi już uporać się ze swoimi zadaniami. Dlatego też ważne jest, by dobrze rozplanować sobie czas. • Igor Vaskovic



Igor



«Obecnie dużo myślę o czasie po zakończeniu edukacji.»



Gian

Moje życie w tym momencie

Cześć, nazywam się Gian Knoepfli. Mam 17 lat. Obecnie jestem na trzecim roku nauki zawodu, uczę się, aby zostać specjalistą rzeźnikiem w Bazylei w dziale C-Pro. Poza nauką w zawodzie rzeźnika w specjalizacji pozyskiwanie, w mojej miejscowości rodzinnej Rheinfelden im Aargau udzielam się również w związku strzeleckim. Latem ukończę tam kurs dla młodych strzelców, który robię od dwóch lat. W ciągu łącznie ośmiu dni moi młodzi koledzy i koleżanki zajmujący się strzelectwem poznają podstawy balistyki, uczą się jak czyścić broń i jak precyzyjnie trafić do celu z dystansu 300 metrów. Kurs dla młodych strzelców i związek strzelecki to dla mnie, przede wszystkim teraz podczas przygotowania do procesu kwalifikacyjnego (przypis redakcji: egzamin końcowy podczas nauki zawodu) i pracy pogłębiającej, idealna możliwość rozładowania napięcia. Oprócz tego regularnie chodzę jeszcze do klubu fitness, aby po pracy przygotować się również fizycznie do egzaminu końcowego, który już się zbliża. Obecnie dużo myślę o czasie po zakończeniu edukacji. Mam nadzieję, że starczy mi sił, aby dołączyć do programu dla praktykantów, a następnie wrócić na warsztaty szkoleniowe z wystarczającym doświadczeniem zawodowym jako instruktor. Tam chciałbym wówczas w jakiś sposób ośmielić moich praktykantów i zrobić z nich dumnych pracowników. • Gian Knoepfli

Arthur



«Tak właśnie wygląda mój dzień pracy.»

Moja nauka i ja

Mój dzień w Bell zaczyna się o godzinie 6.00, zaczynam od znakowania produktów, które wyprodukowaliśmy poprzedniego dnia. Kiedy jestem gotowy, przesuвам produkty do magazynu i je księguję. Teraz są już gotowe do sprzedaży osobistej.

Po znakowaniu udaję się do warsztatu dla praktykantów i przygotowuję następujące rzeczy do produkcji: ustawienie maszyn, rozłożenie blatów na stołach oraz przygotowanie materiałów eksploatacyjnych.

Potem przenoszę różne połówki i ćwiartki zwierzęce z działu spedycji. Następnie zakładam moje wyposażenie ochronne i natychmiast zaczynam rozbierać i filetować połówki zwierzęce. Zawsze zaczynam od świni, żeberka, szynki, piersi i łopatek. Po filetowaniu zwiążuję różne części według instrukcji. Kiedy mięso świni jest gotowe, zabieram się za cielęcinę lub wołowinę. Przetwarzamy prawie wszystkie części. Specjalne kawałki są zabierane do zakładu rozbioru mięsa do pakowania próżniowego. Przygotowuję również do sprzedaży różne produkty gotowe do użycia.

Kiedy wszystko jest przygotowane, sprzętam powstałe produkty uboczne, a także wyrzucam kości i tłuszcz. Następnie muszę jeszcze zważyć mięso na kielbasę i przenieść do odpowiednich pomieszczeń. Po sprzątnięciu muszę założyć buty z cholewkami i gumowy fartuch, aby wszystko wyczyścić. Po wyczyszczeniu udaję się z powrotem do działu SB. Kiedy wciąż jest coś do zrobienia, pomagam do około 16.30, a następnie kończę pracę. Tak właśnie wygląda mój dzień pracy. • Arthur Friedrich

Co wiemy o przyszłości edukacji?

Opowiadają dwie osoby z Berna.



Firouz

«Udało mi się porozmawiać z dyrektorką tej szkoły.»

Zacząłem poszukiwania osób, które żyją już trochę w przyszłości i mają obraz przyszłości edukacji.

Tamar Widmer jest dyrektorką szkoły, która pokazuje, jak nauka mogłaby odbywać się w 21 wieku. Wyjaśnia, dlaczego wykonuje tę pracę. Sam Nüesch jest filozofem przyszłości i przedstawił mi inicjatywę Urzędu Przyszłości (Amt für Zukunft).

Urząd Przyszłości w Bernie

Urząd ten znajduje się w pobliżu kąpielnia Marzili przy Sandrainstrasse, w starym pięknym budynku. Młody zespół tak opisuje swoją misję: «Badamy potencjał na przyszłość i tworzymy możliwości działania na teraz. Czy to strategic foresight, future activism albo design fiction – naszą ekspertyzę oferujemy w różnych formatach.»

Czy wiedzieli Państwo, że w Bernie znajduje się szkoła, która rozwija model szkoły przyszłości, a nawet już go wdraża? Udało mi się porozmawiać z dyrektorką tej szkoły w dzielnicy Monbijou przy Bürenpark.



Tamar Widmer
Mentor i dyrektorka
szkoły «Spielraum21» –
innowacyjnej szkoły
w Bernie

Czym zajmuje się Pani szkoła? Prowadzimy modelową szkołę. W ten sposób pokazujemy jedną z wielu możliwości, jak można uczyć się w 21 wieku w prywatnych, jak również publicznych szkołach. Pracuje u nas doświadczona kadra naukowa ramię w ramię z osobami, które zmieniają szkołę na lepsze.

25 dzieci i nastolatków przygotowuje się w naszej szkole na przyszłość. Każdego dnia doświadczają u nas, czym są umiejętności przyszłości: krytyczne myślenie, kreatywność, komunikacja, współpraca i cyfrowa wiedza. Rozwijamy te umiejętności w najróżniejszych sytuacjach. Najważniejsze jest jednak, że ciekawość jest siłą napędową wszystkiego. Szkoła opiera się na tym fundamencie.

Jak wymyśliła Pani ten nowy model szkoły?

Zadaliśmy sobie pytanie, co dzisiaj oznacza «nauka przez całe życie». Żyjemy w świecie, w którym nieustanna zmiana i trudno przewidywalna przyszłość stały się czymś normalnym.

Dla nas jasne stało się to, że kształcenie ustawiczne to ważny klucz do przyszłości. Taką naukę można rozpoznać po tym, że człowiek jest zmotywowany i dobrowolnie i nieustannie poszukuje nowej wiedzy lub nowych umiejętności – dla siebie samego albo na potrzeby pracy.

UNESCO twierdzi nawet, że kształcenie ustawiczne jest warunkiem zwalczenia biedy i głodu na świecie, a także kluczem do pokoju i demokracji.

Internet również ma wpływ na naukę: dzisiaj połowa świata jest połączona Internetem. Zmiany technologiczne wymagają nowych umiejętności: człowiek musi sam umieć się organizować lokalnie i globalnie. Wiedzę trzeba umieć znaleźć i się

nią podzielić. Nie musimy wszystkiego wiedzieć. Wystarczy, że pozyskujemy nową wiedzę wtedy, kiedy możemy wykorzystać ją w konkretny sposób.

Nie pomaga już praca w ramach hierarchii, w sieciach możemy uczyć się lepiej wspólnie. Sama inteligencja już nie wystarcza. Dzisiaj potrzebujemy inteligencji całego zespołu – inteligencji zbiorowej. Ponadto ważne jest, by ludzie umieli dobrze czytać. Najważniejsze jest podtrzymywanie ciekawości.

Co wie Pani o przyszłości? Z badań dotyczących przyszłości wiemy, że połowa zawodów, które dzisiaj znamy, zniknie w ciągu najbliższych 20 lat. A 65% zawodów, które pojawią się za 30 lat, jeszcze dzisiaj nie znamy.

Kiedy patrzymy wstecz na ostatnie lata, widzimy, że w 2010 roku 25% pracy było wykonywane przez maszyny, a w 2015 roku już 40%. Mówiąc krótko: praca wykonywana przez ludzi ulega zmianom. Zasobem ludzkim w przyszłości będzie nasza inteligencja emocjonalna.

Jasne jest również to, że jako globalna wspólnota będziemy rozwiązywać globalne wyzwania dzięki naszej wspólnej inteligencji. Wspólna nauka na równym poziomie jest dość ważna. My wszyscy, nauczyciele, rodzice i dzieci, jesteśmy uczącymi się. Wspólnie opracowujemy rozwiązania.

• **Firouz Yousefi**



Cele i przyszłość

Wywiad z Schewazem Kamalem, psychologiem

Panie Kamal, dzisiaj porozmawiamy na temat celów i przyszłości. Na początek proszę o zdefiniowanie obu pojęć: cel i przyszłość. To ambitne pytanie. Spróbuję ująć to we własnych słowach. Teoretycznie cel oznacza rezultat końcowy jakiegoś działania, który chce się lub trzeba osiągnąć. Przyszłość jest formą czasu, która następuje po teraźniejszości.

Dlaczego wprowadza Pan rozróżnienie pomiędzy chce się i trzeba? Istnieją cele, które chce się osiągnąć dobrowolnie. Istnieją cele, które są narzucone.

Jakie znaczenie dla Pana ma cel z psychologicznego punktu widzenia? Cele mogą nadawać znaczenia działaniu. Cele motywują daną osobę do walki i do nauki. Cele nadają dniu struktury. Dają nadzieję i ufność. Kiedy cel jest osiąganym, zdobywa się większe doświadczenie. Takie doświadczenie wzmacnia z kolei poczucie własnej wartości. Jednocześnie mogą one też utrudnić czyjeś życie.

W jaki sposób dokładnie cele mogą utrudnić życie? Jeśli wyznacza się zbyt wysokie cele i wydają się one nieosiągalne, wówczas mogą nas demotywować i deprymować.

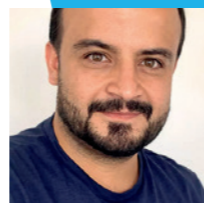
Jak zatem należy formułować cele? Przy formułowaniu celów trzeba zawsze uwzględniać własne możliwości i punkt wyjściowy. Poza tym należy formułować cele częstkowe tak, by nie stracić oglądu sytuacji i by można było kontynuować działania z większą siłą. Ponadto ważna jest droga do celu. Drogi należy zaplanować i usystematyzować, powinna ona również sprawiać radość. Czasami to wręcz droga jest decydująca, a nie sam cel.

Czy mógłby Pan podać konkretny przykład tego, jak należy definiować cele? Cele należy formułować zgodnie z zasadą SMART. S oznacza konkretny. A zatem cel należy sformułować dokładnie. M oznacza mierzalny tak, by jednoznacznie można było zweryfikować, czy cel osiągnięto. A oznacza atrakcyjny i znaczy, że cel powinien być satysfakcjonujący i motywujący. Jednocześnie musi być możliwe również osiągnięcie celu. Dlatego R oznacza realistyczny. I na koniec T oznacza określony w czasie. A zatem musi być jasne, do kiedy chce się osiągnąć dany cel.

Co Pańskim zdaniem jest «celem ostatecznym» ludzi? Zgodnie z piramidą potrzeb celem ostatecznym jest samorealizacja.

Jak osiągnął Pan swój osobisty cel? Nie jest łatwo osiągać cele. Droga potrafi być wyboista. Moja recepta jest następująca: nie poddawaj się i stąpaj twardo po ziemi. Jak się nie przewrócisz, to się nie nauczysz.

Jaki dla Pana jest związek pomiędzy celem a przyszłością? Cele pozwalają nam rozświetlać przyszłość. • *Muhamad Muhamad*



Schewaz Kamal,
doradca psychologiczny
i psychoterapeuta,
usługi doradcze ask!



Selim

Dzięki czemu osiągam swoje cele?

Cele i przyszłość. Odważne słowa, które mają ogromne znaczenie. Słowo cele oznacza to, czego bezwzględnie się chce, ale czego nie można obecnie zrealizować. A przyszłość to coś, czego nie można znać z wyprzedzeniem. Istnieją jednak możliwości wpływania na nią i decydowania o niej. W tym celu wyznacza się cele, które kiedyś mogą decydować o własnej przyszłości. Dzięki osiągnięciu celów wiesz się piękne życie.

Jak to jednak osiągnąć i jak można się zmotywować? Właściwie łatwo się mówi: tak, osiągam swoje cele. Ale nie jest już tak łatwo, ponieważ zawsze pojawiają się jakieś nowe wyzwania. Takie, które sam sobie stawiam albo takie, które stawia przed nami przyszłość. Nie zawsze łatwo jest sobie z nimi poradzić, ponieważ wymaga to pracowitości, mentalności zakładającej niepoddawanie się, a także wsparcia ze strony znajomych i rodziny. Jednak w przypadku znajomych trzeba bardzo uważać, ponieważ istnieją ludzie, którzy wspierają i dają motywację. Istnieją jednak również znajomi, którzy sprowadzają na złe tory lub nie akceptują, kiedy odnosi się sukcesy.

«Nie zapominaj nigdy, dlaczego poszedłeś tą wyboistą drogą i dlaczego dajesz z siebie wszystko.»

Bez względu jednak na to, jak często się upada lub ma się myśli o poddaniu się, ponieważ nic nie wychodzi tak, jakby się chciało: nie można się poddać! Ponieważ kiedy pokona się tę fazę, dąży się dalej do swojego celu i ma się przed sobą przyszłość. Wówczas ciężka praca się opłaca. A w ten sposób osiąga się też swoje cele. Zawsze pojawiają się nowe wyzwania, które sprowadzają człowieka na ziemię, ale właśnie wtedy potrzeba woli kontynuowania!

Wszystko jedno, co już robisz: nie zapominaj nigdy, dlaczego poszedłeś tą wyboistą drogą i dlaczego dajesz z siebie wszystko. • *Selim Gjočaj*

«Interesujący wywiad z panem Kamalem.»



Muhamad



Eliana

Dlaczego tak w ogóle zdrowa dieta jest ważna?

Mówiąc w skrócie, zdrowa dieta oznacza przyjmowanie zdrowej mieszanki produktów pochodzenia roślinnego (np. warzyw, owoców i zbóż) i produktów pochodzenia zwierzęcego (np. mięsa, ryb, produktów mlecznych i jaj).

Każdego dnia zaopatrują one organizm w ważne dla życia substancje odżywcze, takie jak węglowodany, białka i tłuszcze. Dostarczają energii i w najlepszym przypadku utrzymują

organizm w zdrowiu i dobrej formie. Jeśli dieta jest optymalna, wówczas dostarcza ona organizmowi w odpowiednich ilościach wszystkich niezbędnych substancji odżywczych, których również potrzebuje. Poza tym wyrównuje się metabolizowane i wydalane substancje, które tracimy w ciągu dnia.

Kiedy brakuje tych substancji odżywczych, czujemy się apatyczni, zmęczeni i trudniej nam się skoncentrować. Zdrowa dieta jest szczególnie ważna już w przypadku dzieci. Ponieważ organizm potrzebuje odpowiedniej ilości węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych, aby mógł rosnąć i zdrowo się rozwijać.

Zdrowa dieta sprawdza się idealnie, jeśli chcemy być bardziej zadowoleni i szczęśliwsi.

Nieprawidłowa lub bogata w cukry dieta powoduje nie tylko tycie, ale także choroby. Może prowadzić do schorzeń takich jak dolegliwości sercowe, problemy z wątrobą czy cukrzyca. Z tego powodu: im zdrowiej się odżywiamy, tym niższe jest ryzyko zapadnięcia na te choroby. • *Eliana Fernandez*

Czym jest zdrowa dieta?

Zdrowa dieta zawiera zasadniczo każdy możliwy produkt żywnościowy. Decydujące przy tym nie jest to, co się je lub co powinno się jeść, a raczej jakie ilości danego produktu żywnościowego się spożywa. Co do zasady nawet szklanka wina lub kufel piwa wypite od czasu do czasu są zdrowe dla organizmu. Jednakże nie powinno przerozdzić się to w nawyk, ponieważ w takim przypadku sprawa wygląda inaczej.

Aby ułatwić nam wyobrażenie sobie tego, istnieje tak zwana piramida żywieniowa. Jak widać, woda jest jednym z najważniejszych produktów żywnościowych. Należy spożywać co najmniej trzy litry dziennie w formie wody, niesłodzonej herbaty lub produktów żywnościowych o dużej zawartości wody. Nasz organizm w 60-70 procentach składa się z wody.

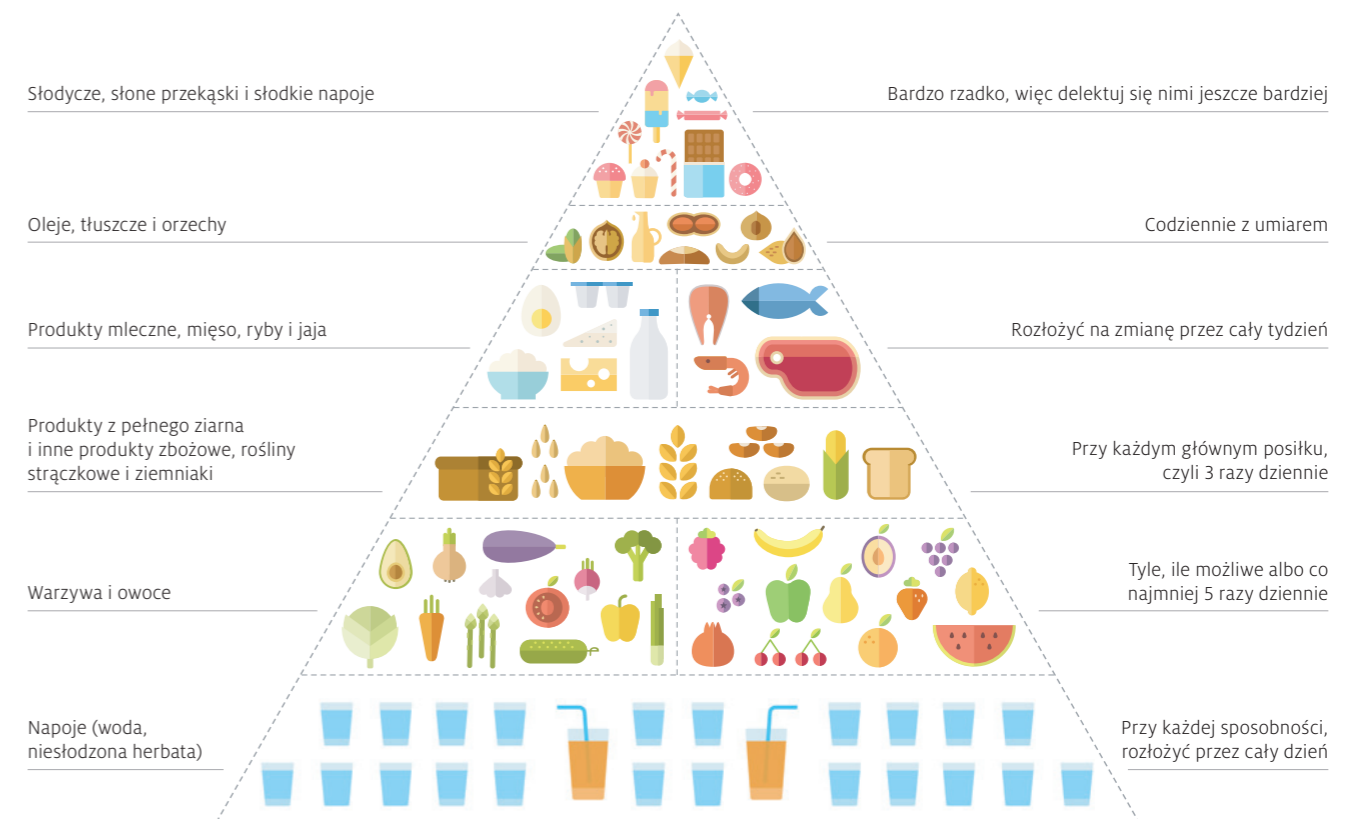
Kiedy wyznaczasz sobie cel, że będziesz się trochę lepiej odżywiać, dobrze jest rzucić okiem na piramidę żywieniową i zadać sobie pytanie, czy można temu do pewnego stopnia sprostać.



Alessio

«Spróbuj!»

Ważnym punktem są również tłuszcze i oleje. Aby móc się odżywiać choć odrobinę zdrowiej, wystarczy już, że zastąpimy masło tłuszczem roślinnym. Nie stanie się żadna krzywda. A zatem spróbuj! • *Alessio Arieta*



Nowa zrównoważona strategia: żyjemy odpowiedzialnie

KWESTIA ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU DOTYCZY NAS WSZYSTKICH

Wszystko dla przyszłości: w ramach trzeciego pokolenia realizującego w Bell Food Group strategię zrównoważonego rozwoju firma odpowiedzialnie kontynuuje swoją działalność w Europie – pozwalają na to ambitne cele, które obejmują cały łańcuch wartości dodanej.

«Nasza strategia opiera się na ośmiu obszarach tematycznych i wynikających z nich celach.»

Ocieplenie klimatu, masa plastikowych odpadów w oceanach, coraz mniejsza różnorodność gatunków: lista wątpliwych tendencji na naszej planecie jest okazała. Z raportów, które każdego dnia docierają do nas z całego świata, wynika jednoznaczny przekaz: najwyższy czas zacząć działać i to lepiej jeszcze dziś niż jutro. Najpilniejsze wyzwania można podejmować jedynie w ramach wspólnych działań. Poza polityką i społeczeństwem kluczową rolę w walce

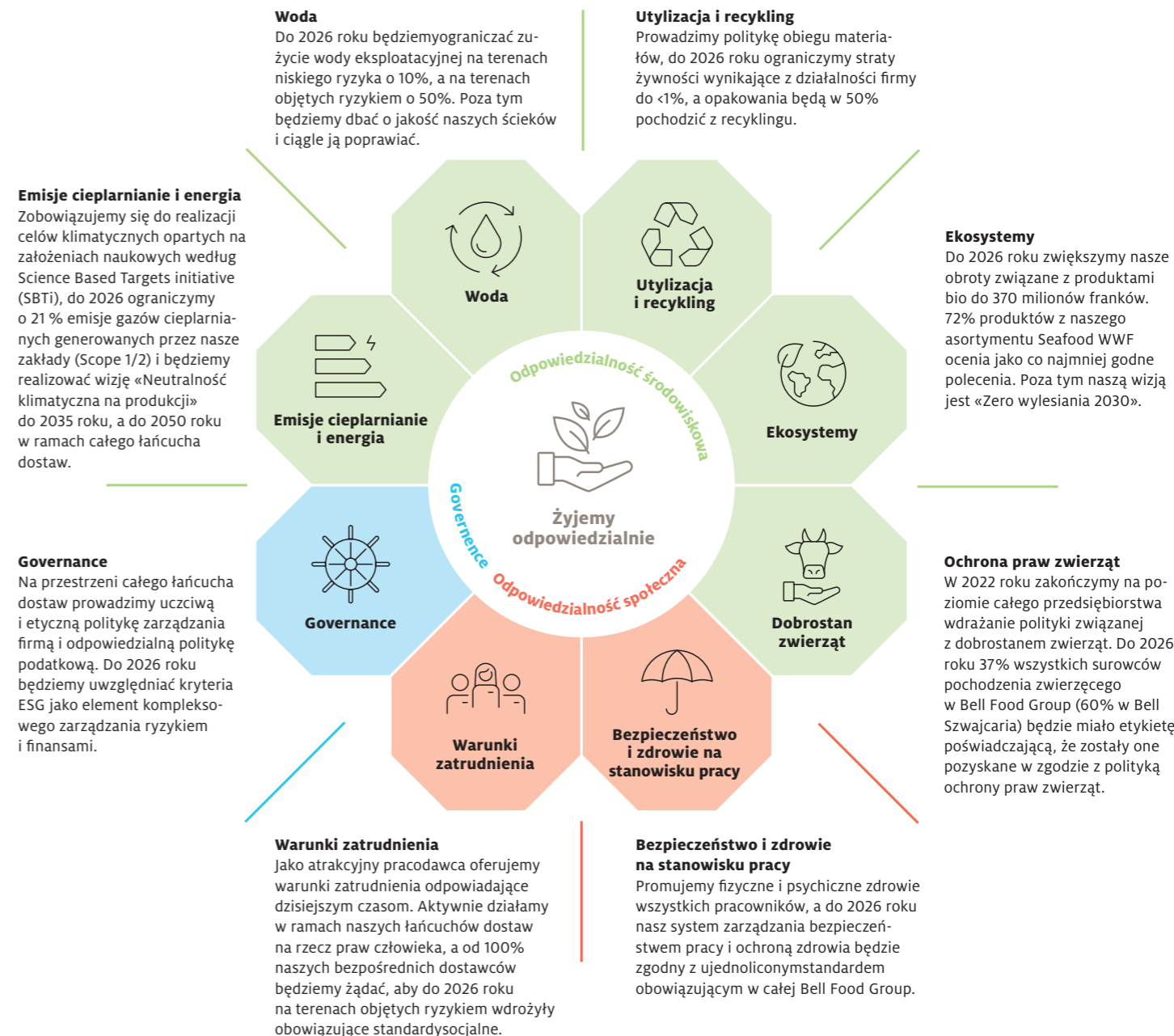
o lepszą przyszłość dla kolejnych pokoleń odgrywa gospodarka. W ramach odpowiedzialnego podejścia do tych zagadnień Bell Food Group we współpracy z wieloma specjalistami ze wszystkich oddziałów i z różnych działów przeprowadziła w minionych miesiącach całkowitą aktualizację strategii zrównoważonego rozwoju, definiując istotne obszary odpowiedzialności i cele związane z polityką zrównoważonego rozwoju, które będą realizowane w ramach działalności operacyjnej koncernu. Celem tych działań jest współpraca w ramach dążenia do realizacji celów zrównoważonej polityki ONZ.

Łańcuch wartości dodanych w centrum uwagi

Nowa zrównoważona strategia została zatwierdzona i wprowadzona w życie w styczniu 2022 roku przez Zarząd. Pełni ona rolę drogowskazu, dzięki któremu działania związane ze zrównoważonym rozwojem zyskują na znaczeniu. W podpisanym dokumencie wprowadzono nowe cele, dzieląc je na trzy strategiczne i kluczowe obszary.

Kurs e-learningowy na temat polityki zrównoważonego rozwoju: zrobimy to

Nowy kurs e-learningowy na temat polityki zrównoważonego rozwoju to bodziec do zgłębienia tego zagadnienia. Celem kursu jest zakotwiczenie idei zrównoważonego rozwoju w samym środku firmy. «Życzylibyśmy sobie, aby cała załoga popierała naszą strategię i zdawała sobie sprawę, do czego ona prowadzi», opowiada Marco Märsmann. Szkolenie internetowe będzie w tym roku sukcesywnie rozszerzane i obejmie wszystkich pracowników Bell Food Group.



Uwzględniono tutaj różne aspekty, od warunków zatrudnienia po zagadnienia związane z zasobami wody.

«Nasza strategia opiera się na ośmiu obszarach tematycznych i wynikających z nich celach», objaśnia Marco Märsmann, dyrektor Centrum Rozwoju Kompetencji ds. Zrównoważonego Rozwoju (CC Nachhaltigkeit) w Bell Food Group. «Jeden z celów polega na przykład na aktywnym popieraniu praw człowieka – od naszych dostawców z krajów ryzyka żądamy wdrażania odpowiednich standardów socjalnych.» Strategia zrównoważonego rozwoju obejmuje również cele związane z poprawą dobrotą zwierząt oraz z bardziej aktywnym działaniem na rzecz stosowania opakowań wytwarzanych z materiałów pochodzących z recyklingu, a także z obniżaniem

zużycia wody i redukcją emisji gazów cieplarnianych. «W ramach realizacji celów i działań szczególne znaczenie ma transparentność. Tylko jeśli będziemy na bieżąco raportować nasze działania, będziemy wiarygodni», mówi Marco Märsmann. Dzięki zaktualizowanej strategii zrównoważonego rozwoju Bell Food Group posiada skuteczny instrument, który będzie zyskiwać na znaczeniu, jeśli pracownicy będą się z nim identyfikować i aktywnie uczestniczyć w jego wdrażaniu. Aspekty związane z działaniami w ramach polityki zrównoważonego rozwoju już dawno nie są dla nas opcją, lecz stały się koniecznością, a nawet elementarnym czynnikiem gospodarczym decydującym o sukcesie. • ap

Jubileusze

LOOK! gratuluje jubilatów świętującym w okresie od marca do maja 2022 roku

Bell Szwajcaria

20 lat pracy

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

25 lat pracy

Herbert Kunz, 7 marca, Bell Szwajcaria, Oensingen
Elisabeth Straubhaar, 8 marca, Bell Szwajcaria, Oensingen
Lionel Bonvin, 11 marca, Bell Szwajcaria, Cher-Mignon
Josef Wechsler, 26 marca, Bell Szwajcaria, Zell
Estelle Atzenhoffer, 8 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Jürgen Schmidle, 12 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

30 lat pracy

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

35 lat pracy

Maria Cerejo, 13 marca, Bell Szwajcaria, Zell
Bruno Azzola, 15 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Alain Dirrig, 2 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Daniel Scholer, 3 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
René Stebler, 4 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Marianne Thüiring, 19 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

40 lat pracy

Ernst Fuhrmann, 15 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

45 lat pracy

Ursula Lehmann-Schweizer, 7 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

Emerytura

Nakshije Toski-Ahmeti, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
Decantinho Ndombasi, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Roland Rufener, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Hans Bellwald, 28 lutego, Bell Szwajcaria, Oensingen
Régine Andrée Schwechler Chambard, 28 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
Emil Dubach, 31 marca, Bell Szwajcaria, Zell
Christoph Schatzmann, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Peter Niederberger, 31 maja, Bell Szwajcaria, Oensingen

Wcześniejsza emerytura

Angélo D'Amico, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Suleiman Jembe, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Fahri Kuqi, 31 marca, Bell Szwajcaria, Zell
Joseph Kuttler, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Lec Mirakaj, 31 marca, Bell Szwajcaria, Zell
René Pabst, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Jean Zwiller, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Marianne Neuhaus, 30 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Paul Fuhrmann, 31 maja, Bell Szwajcaria, Oensingen

Bell International

20 lat pracy

Andreas Eder, 18 maja, Bell Niemcy, Seevetal
Andre Müller, 19 marca, Bell Niemcy, Seevetal
Eva Wernke, 25 marca, Bell Niemcy, Harkebrügge
Marlies Siems, 10 kwietnia, Bell Niemcy, Harkebrügge
Marion Heinicke, 22 kwietnia, Bell Niemcy, Harkebrügge
Kerstin Walde, 1 maja, Bell Niemcy, Harkebrügge
Sven Brandtner, 6 maja, Bell Niemcy, Harkebrügge
Thomas Plaggenborg, 16 maja, Bell Niemcy, Harkebrügge
Lionel, Constant, 21 maja, Bell Francja, Teilhède

25 lat pracy

Danuta Sumara, 12 marca, Bell Polska, Niepołomice
Rene Fanelli, 1 kwietnia, Bell Niemcy, Schiltach
Nathalie Saunal, 1 kwietnia, Bell Francja, Teilhède
Anja Schulewski, 24 kwietnia, Bell Niemcy, Harkebrügge
Wolfgang Karrer, 5 maja, Frisch Express, Pfaffstätt
Jerzy Krzysica, 7 maja, Bell Polska, Niepołomice

30 lat pracy

Marion Huntemann, 23 marca, Bell Niemcy, Harkebrügge
Monika Kasinger, 4 maja, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

35 lat pracy

Berthold Funk, 15 maja, Bell Niemcy, Edewecht

Emerytura

Ilmije Kelmendi, 28 lutego, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Marie-Hélène Saget, 31 marca, Bell Francja, Teilhède
Pascal Janot, 30 kwietnia, Bell Francja, Virieu-le-Grand

Aktualne oferty pracy są dostępne na stronie: bellfoodgroup.com/karriere

Convenience

20 lat pracy

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

25 lat pracy

Maria Virginia Pinto Rebelo, 3 listopada, Eisberg, Dällikon (*dodano*)
Khaled El Bahi, 15 grudnia, Eisberg, Dänikon (*dodano*)
Hüseyin Dogac, 17 lutego, Eisberg, Dänikon (*dodano*)
Cidalia Maria Moreira Caetano, 17 marca, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent
Josef Keller, 1 kwietnia, Hilcona, Schaan
Sabine Krug, 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Erich Bieri, 1 maja, Hilcona, Schaan
Celina Correia Carvas do Nascimento, 20 maja, Eisberg, Dällikon
Helena Mrkosová, 20 maja, Hügli, Zásmuky

30 lat pracy

Carola Forster, 30 listopada, Eisberg, Dällikon (*dodano*)
Fabrizio Zogno, 3 lutego, Ali Big, Brivio (*dodano*)
Jose Martins da Costa, 1 marca, Hilcona, Schaan
Stephan Kompalla, 30 marca, Hügli, Radolfzell
Daniel Kammerer, 1 kwietnia, Hilcona, Schaan
Corinna Sugg, 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Heike Altmann, 20 kwietnia, Hügli, Radolfzell
Antonio Rego Oliveira, 7 maja, Eisberg, logistyka

35 lat pracy

Stefan Daester, 1 marca, Hilcona, Schaan
Bettina Hilmer, 17 marca, Hügli, Radolfzell
Maria Isabel Moreira Pais Marques, 27 marca, Eisberg, Villigen
Leo Eichenberger, 1 kwietnia, Eisberg, Dällikon
Werner Alfred Gaechter, 6 kwietnia, Hilcona, Schaan
Behice Ertugrul, 13 kwietnia, Eisberg, logistyka
Thomas Tuertscher, 4 maja, Hilcona, Schaan
Marietta Bickel, 11 maja, Hilcona, Schaan

Emerytura

Kausaladevi Thirukeswaran, 9 listopada, Eisberg, Dällikon (*dodano*)
Ndomba Dianduala Ba Nsimba, 22 lutego, Eisberg, Dällikon (*dodano*)
Lili Berger, 28 lutego, Hügli, Radolfzell (*dodano*)
Sonja Stillhard, 16 marca, Eisberg, Villigen
Saban Abdiji, 26 marca, Eisberg, Villigen
Reinhard Linne, 31 marca, Hügli, Radolfzell

Wcześniejsza emerytura

Newman Debbie, 31 grudnia, Hügli, Redditch (*dodano*)
Mosimann Anton, 30 kwietnia, Eisberg, Dällikon
Ronald Gisinger, 30 kwietnia, Hilcona, Schaan
Seibold Andreas, 31 maja, Hügli, Steinach

**Play &
Win!**

Konkurencja

PLAY AND WIN

Wyszukiwanka

Na której stronie ukrył się ten symbol?



Nagrody

1 × różne produkty z całej Bell Food Group o wartości 400,00 euro
10 × bon o wartości 30,00 euro na zakupy w lokalnym supermarkecie

Zgłoszenia przyjmowane są do 24 czerwca 2022 roku

Wyślij rozwiązanie wraz ze swoim imieniem i nazwiskiem, miejscem pracy oraz pracodawcą na adres look@bellfoodgroup.com. Spośród nadesłanych prawidłowych odpowiedzi wylosujemy zwycięzców. Odpowiedzi nadesłane wielokrotnie przez jedną osobę nie zostaną uwzględnione w losowaniu.

Zwycięzcy zostaną powiadomieni osobiście. Nie udzielamy informacji telefonicznej ani korespondencyjnej na temat losowania.

Tak musi smakować wiosna

CZY UDA NAM SIĘ TRAFIĆ W GUSTA?

Ogień na talerzu:
nowe «Desperinos»
od Bell Polska.



Cicho, ale konsekwentnie wiosna zaczęła budzić się do życia. Dni stają się coraz dłuższe, promienie słoneczne coraz cieplejsze, a w kuchniach Bell Food Group powstaje wiele kulinarnych nowości. Przynoszą świeże wiosenne chwile przyjemności, czy to w domu czy przy stole czy pod gołym niebem na piknikowym kocu. • ap

Bell Niemcy CHARAKTERNA SZYNKA PEŁNA SMAKU

Powód, dla którego nowa «Szynka rustykalna surowa» («Rustikaler Rohschinken») od Abrahama sprawia, że ślinka cieknie z ust, jest łatwy do odgadnięcia. Tkwi w sposobie przygotowania. Po delikatnym osoleniu i przyprawieniu mocnymi naturalnymi przyprawami biodrówka o imponującej wadze ok. 1,2 kg, zachowuje swój niepowtarzalny rustykalny charakter i pikantny smak podczas wędzenia nad ogniem z drewna bukowego.



Bell Polska TAK SMAKUJE POŁUDNIE

Każdy, kto nie może się już doczekać wyjazdu na letnie wakacje na południe, zasmakuje hiszpańskiego chorizo w domu. W nowych «Kabanosach Chorizo» tkwi delikatna ostrość. Wędzone, parzone i pieczone wieprzowe kiełbasy stanowią idealną przekąskę dla tęskniących za odległym światem. Siostrzyczki nazywają się «Desperinos» i są doprawione papryką i czosnkiem.



Bell Francja ŻEGNAJCIE, KONSERWANTY

Sprawa nie jest tak prosta, jakby się wydawało na pierwszy rzut oka. Przez wiele miesięcy cały zespół działu produkcji Bell Francja inwestował w wykwinne specjały z szynki, aby w końcu powiedzieć «Żegnajcie!» konserwantom. Po licznych zabiegach doskonalenia procesu produkcji i dojrzewania popularna szynka jest dostępna w nowej postaci. Wewnątrz znajdziesz to, o czym mówi napis na opakowaniu: szynka z odrobiną soli, to wszystko.

* Bez konserwantów



Bell Szwajcaria KLASYK W WIOSENNEJ SZACIE

Odpowiednio do pory roku Bell Szwajcaria wprowadza na talerz sprawdzony klasyk z nową zawartością. Upieczony na złotożółto cordon bleu z soczystej szwajcarskiej wieprzowiny ma to wszystko w sobie: wypełniony obficie nadzieniem z delikatnej łopatki, pysznego serka śmietankowego i smacznych warzyw ogrodowych, takich jak marchewka, por i seler, zapewnia wiosenne doznania smakowe. Cordon bleu jest dostępny w Coop tylko do końca maja.

Sprawdzone
klasyk
na talerzu



Hügli WEGAŃSKIE SUBSTYTUTY MIĘSA

Innowacyjne gotowe mieszanki są stworzone na bazie wartościowego białka grochu i można je szybko oraz w prosty sposób przygotować. Można je przechowywać w spiżarni bez chłodzenia, a dzięki w 100% roślinnej recepturze przyczyniają się do ochrony klimatu.

Wszystko wegańskie i easy peasy!



DELIKATNY MAKARON W MGNIENIU OKA

Smak prawdziwego makaronu bez czasochłonnego gotowania – to żaden problem dzięki nowym, błyskawicznym mieszankom przypraw do makaronu. Przygotowanie jest szybkie i banalnie proste – wymieszaj z wodą po gotowaniu makaronu i oliwą, polej ugotowany makaron! Gotowe!

NAJLEPSZE PRZEPISY DLA NAJLEPSZEGO SMAKU

Nowe, wysokiej jakości ekologiczne wywary są idealną bazą zup i sosów. Zawierają wysokiej jakości ekstrakty mięsne i warzywne bez dodatków, sztucznych aromatów i ekstraktu drożdżowego.



NATURALNE, SMACZNE, UROZMAICONE!

Wegetarianie mogą używać organicznej mieszanki mielonej na wiele sposobów do przygotowywania burgerów lub potraw tradycyjnie wykonywanych z mięsa mielonego. Produkt wyprodukowany z modnych lokalnych składników, grochu i zielonego orkiszu, oferuje korzyści zdrowotne dzięki zawartości białka roślinnego i błonnika pokarmowego.



Eisberg Szwajcaria KOP ENERGETYCZNY NA START

Dwie całkiem nowe Buddha Bowls czekają na wszystkie głodomory, które potrzebują szczególnie zbilansowanego i smacznego posiłku. «Noodle Bowl Smoked Tofu» i «Rice Bowl Salmon Poké» smakują tak samo świeżo i zdrowo, jak wyglądają, i dostarczą niezbędnej dodatkowej porcji energii na wiosenne dni pełne chęci do działania i radości życia.

SAŁATKI W NAJLEPSZYM WYDANIU

Jeszcze raz Eisberg pokazuje, jaka różnorodność kryje się w sałatkowych kreacjach. Nowe odmiany «Caesar», «Green», «Oriental», «Mediterranean» i «Vegan» zawierają skoncentrowaną bombę zdrowych składników. Szpinak, kapusta, soczewica, ciecierzycza, oliwki, rukola, kasza bulgur, bataty, hummus i groszek to tylko kilka smakołyków, które nadają nowym sałatkom pierwszorzędny smak.



CHRUPIĄCE Z PIEKARNIKA

Otwórz lodówkę, włącz piekarnik, a chwilę później: jedzenie gotowe! Na wyczerpujące dni, podczas których jest niewiele czasu na gotowanie, dostępne są teraz dwie nowe mieszanki na kruchym cieście: «Szparagi» i «Zucchetti». Dzięki nim w mgnieniu oka, bez uciążliwych zabiegów i siekania, przygotujesz idealną tartę warzywną. I tak zyskasz czas na piękne rzeczy, które czekają na Ciebie, na przykład wygrzewanie się na słońcu.



Hilcona NOWA GENERACJA ŚWIEŻYCH DAŃ

Od końca poprzedniego roku w wybranych filiach Coop w Szwajcarii dostępny jest szeroki asortyment dziesięciu smacznych potraw ze świeżymi składnikami. Od «Creamy Mascarpone Chicken» przez wegańskiego «Oriental Falafel» aż po «Salmone al Limone» oferta zawiera wszystko, czego pragnie kulinarne serce. Całkowicie nowe ultraświeże przyjemne doznanie – do spożycia na ciepło.

WSZYSTKO ORGANICZNE, NO NIE?

Dobre składniki są oczywiście podstawą wszystkich produktów Hilcona. Dzięki trzem makaronowym kreacjom najlepszej ekologicznej jakości, «Spätzli», «Tortelloni Ricotta e Spinaci» i «Tortelloni Pomodoro e Mozzarella», Hilcona przypomina o obietnicy lepszego jedzenia i pokazuje, co naprawdę jest ważne. Od lutego potrawy z produktów pochodzących z upraw ekologicznych są dostępne w Niemczech i Szwajcarii.



Eisberg Węgry PEŁNA MOC ROŚLINNA

Microgreens (mikroliście) są pełne energii. Nie bez powodu uważa się je za superfood. Eisberg Węgry wprowadziła w marcu dwie różne odmiany sadzonek warzyw lub mieszanych sałat: rzodkiewkę i mizunę. Ta ostatnia to warzywo kapustne, które smakuje trochę jak brokuły z rukolą. Microgreens (mikroliście) produkowane są w uprawach pionowych, tj. w innowacyjnych, wielopiętrowych szklarniach.





© Das Sauna-Kochbuch, Katriina Vuori, btb



NIGDY WIĘCEJ GŁODU PO SAUNIE

Ten kto często korzysta z sauny, ten wie, że pobyt w kabinie wywołuje nie tylko pragnienie, lecz również głód. Najprostsze rozwiązanie tego problemu pochodzi naturalnie z Finlandii i nosi nazwę «Makkara». «Kiełbasę z sauny» przyrządza się na piecu w saunie i spożywa się niejednokrotnie jeszcze przed jej opuszczeniem. Naród numer jeden, jeśli chodzi o sauny – Finowie – wykorzystuje swoje kabiny także do wędzenia ryb, suszenia owoców lub warzenia piwa.

Zainspirowana tymi pomysłami fińska pisarka i pedagożka sztuki Katriina Vuori zestawiła w swojej «Książce kucharskiej o gotowaniu w saunie» («Sauna-Kochbuch») liczne przepisy na dania przygotowywane w saunie. Podczas pracy nad książką autorka skorzystała z 19 najpiękniejszych i najdziwniejszych saun od Laponii po Morze Archipelagowe.

Dobra wiadomość dla wszystkich, którzy nie posiadają swojej własnej sauny, a mimo wszystko chcieliby spróbować gotowania po fińsku: potrawy z książki można przyrządzać również w piekarniku lub na grillu kuli-
stym.



ZAKOPANE JEDZENIE

Piece ziemne, czyli dołki w rozgrzanym podłożu, umożliwiały ludziom jeszcze przed wynalezieniem garncarstwa, duszenie warzyw, które nie dawały się spożywać na surowo. Pomimo wszelkich wynalazków związanych z gotowaniem metoda ta przetrwała do dzisiaj.

Przykładem może tutaj być hawajska potrawa luau. Aby przygotować to tradycyjne świąteczne danie, wypełnia się dołek w ziemi gorącymi kamieniami, w których układa się potrawy owijane w liście bananowca, a następnie przysypuje ziemią. W tak zwanym imu można później dusić przez kilka godzin między innymi całe świnie.

Także w innych rejonach świata, na przykład na Samoa, w Nowej Zelandii, czy w Meksyku, zakryte i odkryte piece ziemne stanowią po dziś dzień element kulinarnego dziedzictwa kulturowego.

Kuriozalne wieści ze świata kulinariów

GŁÓD RODZI KREATYWNOŚĆ

Jeśli chodzi o gotowanie, ludzie od wieków są bardzo pomysłowi. Dotyczy to nie tylko doboru składników, lecz również sposobu przygotowywania potraw. Od tradycyjnych do dziwacznych sposobów – LOOK! zebrał informacje na temat kilku nietypowych metod gotowania. • *mr*



GOTOWANIE, TAM GDZIE PARUJE I KIPI



Aktywne wulkany budzą grozę, a mimo to – albo może właśnie dlatego – są fascynujące. Nie ma się zatem co dziwić, że skłaniają one ludzi do eksperymentowania z potęgą natury.

Udanym rezultatem tych prób jest choćby «Cozido». Kucharze z miejscowości Furnas położonej na wyspie São Miguel w archipelagu Azorów duszą godzinami tę potrawę w wulkanicznym podłożu, gorącym od aktywnych wulkanów.

Ciepło ziemi w racjonalny sposób wykorzystuje się także w Parku Narodowym Timanfaya na Lanzarote: w miejscowej restauracji mięso i ryby skwierczą bezpośrednio nad gorącą lawą. Do atrakcji turystycznych na Bali należą wędrówki na wulkan Batur, podczas których można gotować jajka na parze wydobywającej się z gejzerów.



WSZYSTKO RAZEM W ZMYWARCE

W gorącej parze żywność w szczególny sposób zachowuje swoje wartości. Jednak nie w każdej kuchni znajdziemy parowar. Za to zmywarkę – owszem, o wiele częściej. Zmywarkę można bardzo łatwo «przebranzowić».

Mięso, ryby, jajka lub warzywa można po prostu umieścić w maszynie pośród brudnych naczyń – żywność musi być oczywiście dobrze i szczelnie zapakowana, na przykład w słoiku na przetwory lub w zgrzewanej folii.

W zależności od rodzaju dania należy stosować delikatne lub intensywne płukanie. Podobnie jak w przypadku duszenia na parze witaminy i substancje odżywcze zachowują się tutaj lepiej niż podczas gotowania w wodzie. Poza tym metoda ta

jest także zrównoważona, ponieważ zmywarka pracowałaby tak czy owak – nie trzeba specjalnie rozgrzewać pieca czy kuchenki.

Ekspertki zalecają jednak ostrożność przy wyborze opakowania: z folii aluminiowych i rękawów do pieczenia, polecanych nieraz do przyrządzania tego typu potraw, mogą się wytrącać w kontakcie z detergentami i ciepłem szkodliwe substancje.



Pracownicy Bell Food Group o edukacji i uczących się

Podążać własną drogą

Dzisiejsi uczniowie to przyszli profesjonalści. To oni będą kształtować świat zawodowy w najbliższych latach. Czterech pracowników, którym nauka szczególnie leży na sercu, wyjaśnia, jakich rad chcieliby udzielić młodym ludziom na przyszłość.

Nadine Beierlein, odpowiedzialna za szkolenia w Bell w Oensingen

«Opieka nad uczniami to wspaniałe zadanie. Staram się wzmacniać młodych ludzi w ich rozwoju osobistym już na wczesnym etapie. Powinni uczyć się rozpoznawać i doceniać własne mocne strony. Na popełnianie błędów też jest tu miejsce, aby w przyszłości nie obawiali się nowych wyzwań. Przyszłym profesjonalistom życzę wytrwałości, pewności siebie i silnej wiary we własne siły, aby zdobywali wiele wspaniałych i pouczają-

cych doświadczeń, które ubogacą ich życie. Nigdy nie powinni tracić odwagi, lecz wierzyć w swoje marzenia! Jednak ostatecznie to do nich należy odpowiedzialność za realizację tych marzeń dzięki motywacji i wewnętrznej sile. W trakcie nauki zdobyli niezbędne zasoby.»



Andreas Buda, kierownik Działu Kształcenia Zawodowego z Zakresu Technologii i operator instalacji w Hilcona w Schaan

«Dualny system szkoleniowy oferuje naukę wysokiej jakości, a następnie bezpośredni dostęp do rynku pracy. Żadne studia nie zastąpią praktycznego doświadczenia zawodowego. Obojętne, czy po odbyciu praktyki młody czło-

wiek koncentruje się na wyuczonym zawodzie czy kontynuuje naukę na wyższej uczelni technicznej, od samego początku powinien korzystać z możliwości, jakie daje praktyczna nauka zawodu! Nie można tego wykluczyć!»



Corinne Manser, referentka Działu Sprzedaży Wewnętrznej w Hügli w Steinach

«Młodym ludziom życzę obok chęci, zabawy i samorealizacji także odwagi brania na siebie odpowiedzialności. Aby świętowali sukcesy i akceptowali porażki, bo doświadczenia popychają nas, ludzi, do przodu. Czerpiemy z nich siłę, aby wytrwać w otoczeniu zawodowym i iść naszą osobistą drogą. My, prowadzący

szkolenia, wspieramy uczących się. Do tej wspólnej podstawy zawsze mogą się odwołać i na niej budować. Buduje ona zaufanie i podtrzymuje radość z pracy. Ta interakcja międzypokoleniowa jest w moich oczach ogromnym ubogaceniem.»



Michael Baumann, trener zawodu technologa żywności w Eisberg w Dällikon

«Uczniowie powinni przede wszystkim cieszyć się stażem. Wybrany przez nich zawód powinien rozwijać ich i pasjonować. Każdy powinien też szukać własnej drogi i dalej rozwijać się w wybranym przez siebie kierunku. Wszystkim życzę, aby znalazli inspirujące zajęcia, które wypełni ich życie.

Młodzi ludzie powinni dać z siebie wszystko, a jednocześnie w trudnych chwilach starać się nie stracić motywacji. Każdy dzień przynosi nowe wyzwania – a z tego, co Ci się udało, powinieneś się cieszyć! Dzięki temu praca stanie się powodem do dumy, a Ty będziesz się czuł(a) spełniony(-a)!

