

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

02 2022



**Szenvedélyünk
az eredeti**

BELL
FOOD
GROUP





Tartalom

Vállalati események

- 4 Kényelmi termékek szélesebb spektrummal**
Új struktúrák a fontos növekedési szegmens sikerének támogatására
- 6 A biztonság nem ismer kompromisszumokat**
Munkabiztonság a Bell Food Groupnál
- 10 Topon a TopX programmal**
Állapotjelentés a Bell Food Group Top Excellence programjáról
- 12 Mozgásba lendülünk**
Egészségvédelem ergonomikusabb munkahelyekkel

Címlapsztori

- 14 Szenvedélyünk az eredeti**
A Bell Food Groupnál már hagyománya van a származási igazolással ellátott különlegességeknek

Személyes

- 24 Gratulálunk és búcsúzunk**
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2022 júniusa és augusztusa között

Verseny

- 27 Kérdés**
Play and win

Ízvilágunk

- 28 Grilltársak**
Kreatív nyársak és még sok minden más a grillezés változatosságáért

Fenntarthatóság és innováció

- 38 Felelősség kérdése**
Hús fogyasztás és fenntarthatóság

Így működik a minőség

- 40 Kiténtetés az innováció és az ízlés terén elért eredményekért**
Díjak a Bell Németországnak és a Bell Franciaországnak

A regionalitás az ütőkártyánk

Kedves Munkatársak!

Termékeink minősége vállalatunk sikerének egyik legfontosabb feltétele. Az elmúlt években a származás, mint minőségi jellemző egyre inkább előtérbe került. A fogyasztók körében kiváltképp a regionális és a belföldi termékek élveznek nagyfokú bizalmat. A Covid19-világjárvány még inkább felerősítette ezt a trendet.

viseli. Ide sorolhatók az olyan árujelzők, mint a francia «Label Rouge», az európai «garantáltan tradicionális termék» (g. t. S.) vagy a svájci «IGP» (védett földrajzi eredetmegjelölés). Ezek jelképezik a regionalitást, és garanciaként szolgálnak arra vonatkozóan, hogy a grabündeneni szárított hús vagy Serrano sonka valóban eredeti termékek.



A Bell Food Groupnál a regionalitás már régóta kiemelt szerepet játszik. A regionalitás megszilárdítása identitásunk részét képezi. Elsősorban azoknak az országoknak és régióknak gyártjuk termékeinket, ahol tevékenykedünk, 50 telephelyünkön pedig nem névtelen nagyvállalként, hanem a közösség fontos részeként vagyunk jelen. Termékeink előállításánál lehetőség szerint regionális beszállítók mezőgazdasági alapanyagait használjuk fel.

Svájcban például az «IGP minősítéssel rendelkező hús-áru» kategóriába 14 termék tartozik. Hatot közülük a Bell Svájc is gyárt. Ez jelentős eredmény, hiszen az előírások szerinti gyártásmód rendkívül kifinomult. Az árujelzéstől függően a kritériumok a gyártóüzem telephelyétől az összetevők származásán át az egyes feldolgozási lépések specifikációjáig terjednek.

Az ilyen specialitások gyártásával nemcsak termékpalettánk bővül, hanem jelentős mértékben hozzájárulunk a tradicionális termékek és az ezekhez kapcsolódó kézművesség megőrzéséhez is. A Bell Food Group mindig is elkötelezett volt e tekintetben. Termékeinkkel fogyasztók millióinak biztosítunk nap mint nap változatos ízlésményt és jobb életminőséget. Kedves munkatársak, joggal lehetünk erre büszkék.

Örülök, hogy továbbra is Önnel együtt járhatom ezt az utat.

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, 2022/2. szám, 2022. július, 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). Fotók: KorakLeu AG és Christian Splettstosser (Foodstyling), Riehen, Svájc: 16. o., 20. o., 23. o., receptfotók 28.–37. o., Łukasz Motyka, Bell Lengyelország: 14. o., Mike Lemande, Bell Franciaország: 19. o. fent, Oliver Baumann, Basel, Svájc: Borítókép,

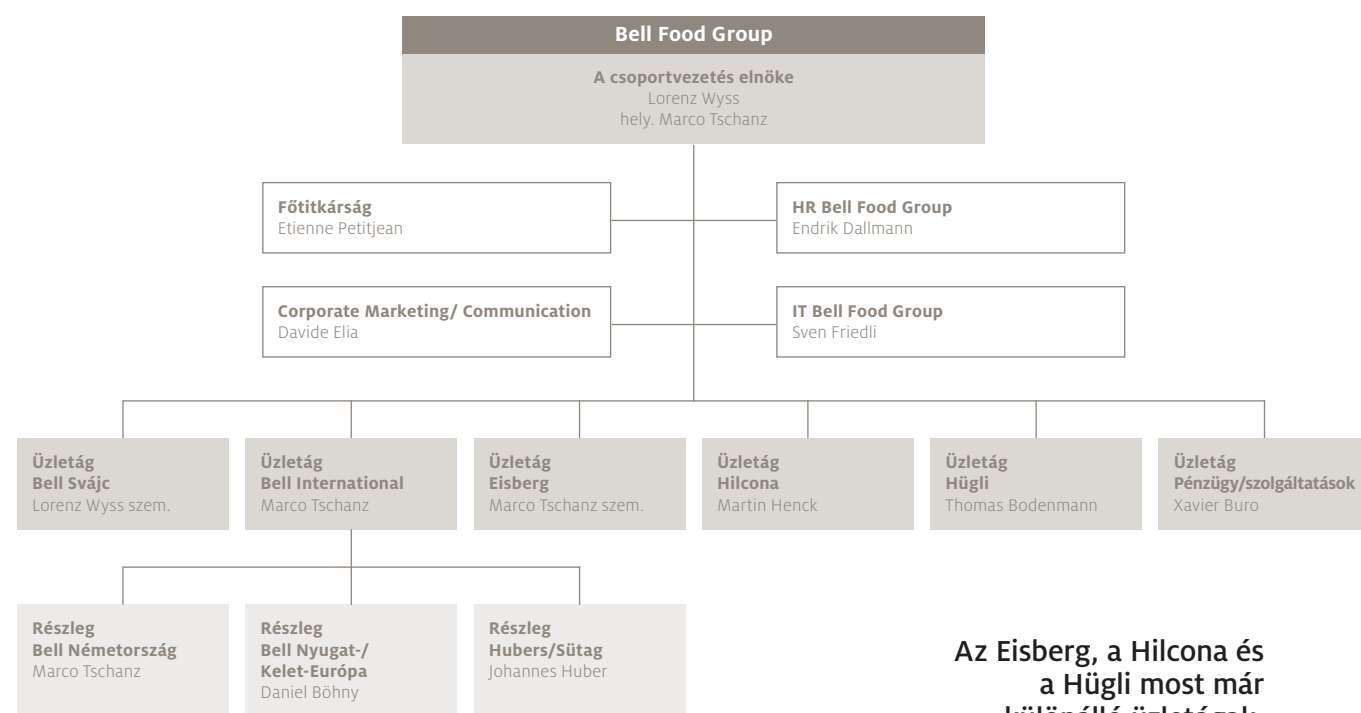
6–9. o., 17–18. o., 21. o., 22. o. lent, Thomas Rauch, Basel, Svájc: 12–13. o. Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

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

Új struktúrák a fontos növekedési szegmens sikerének támogatására

Kényelmi termékek szélesebb spektrummal

A Bell Food Group a kényelmi termékek fontos növekedési szegmensében újrastrukturálta a vezetőségi szintet: az Eisberg, a Hilcona és a Hügli mostantól saját üzletágot képviselnek, saját felelőssel a csoportvezetésen belül. Az átszervezés lehetővé teszi többek között, hogy az üzletágot optimálisan az egyes piacokra szabják.



Az Eisberg, a Hilcona és a Hügli most már különálló üzletágak.

Érvényes 2022. május 1-jétől.

A konszern legfelső szintjén átalakított szervezeti struktúrával a Bell Food Group 2022 májusától működik: az Eisberg, a Hilcona és a Hügli ekkortól kezdve különálló üzletágként kap vezetőséget. Ennek megfelelően megerősítjük Martin Henck korábbi részlegvezetőt a Hilcona részéről, illetve Thomas Bodenmann korábbi részlegvezetőt a Hügli részéről a csoportvezetés új tagjaiként.

Marco Tschanz a Bell International üzletág vezetése mellett átveszi az Eisberg üzletág vezetését. Az új feladathoz szükséges kapacitások megteremtésére Martin Schygulla átvette vezetői helyét a Bell Németországnál, Marco Tschanz pedig átadta a Bell Food Group informatikai részlegének vezetését Sven Friedli részére. • *mr*



Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke

«Az új struktúrában komoly potenciált látunk kényelmi termékeinkkel kapcsolatos tevékenységeink továbbfejlesztésére. Egy hierarchikus szint kiesése közvetlenebb kommunikációt tesz lehetővé, rövidebb utakkal.

A felosztás emellett leegyszerűsíti a diverzifikált szegmens különböző cél- és termékcsoportok szerinti kezelését. Így minden üzletág egyedibb módon tud saját piacának igényeihez igazodni.

A csoportvezetés az átszervezés révén öt főre nőtt. A szélesebb spektrumú vezetés pedig előnyöket hoz számunkra, mivel még több szaktudást és piaci ismeretet kapcsolunk össze, hogy megalapozott döntéseket hozzassunk jövőbeli sikereink érdekében.

«Bevált vezetőkkel erősítjük csoportvezetésünket.»

Vezetőségünk megerősítéséhez Martin Henck és Thomas Bodenmann személyében két tapasztalt vezetőt nyertünk meg, akik több éves tapasztalatukkal és nagy mértékű motivációjukkal már elkönyvelhettek maguknak néhány sikert.

Martin Henck már tíz éve felel a Hilcona üzletágáért, és ágazatunk tapasztalt szakértőjének számít. Thomas Bodenmann több mint 25 éve van a Hüglinél, ebből több mint 10-et üzletvezetőként töltött ott.

Az Eisberg üzletág vezetésének betöltésére Marco Tschanz személyében ideális kollégát találtunk, aki a Bell International vezetőjeként vállalt pozíciója mellett látja el ezt a feladatot is. Kézenfekvő megoldás, ha a két üzletág közös pontjait nézzük: mindkettő nagy mértékben nemzetközi, és részben ugyanazon országokban van képviselve.»

A kényelmi üzletág hármasa



Thomas Bodenmann
a Hügli üzletágának vezetője

Thomas Bodenmann 1995-ben a svájci export vezetőjeként és a Hügli üzletvezetésének tagjaként került a vállalathoz. Ezután következtek az újabb lépcsőfokok a Hügli Svájc (1997–2001) és Ausztria (1999–2001) üzletvezetőjeként. Végezetül a Head of Division Food Service pozícióját vállalta el, illetve a konszern vezetőségi tagságát (2002–2010), majd a Hügli Holding AG vezérigazgatói posztját (2011 óta).



Martin Henck
a Hilcona üzletágának vezetője

Martin Henck 2012-ben vette át a Hilcona vezetését. Előtte az élelmiszeripari vállalat különféle pozícióiban dolgozott.



Marco Tschanz
a Bell International üzletágának vezetője és az Eisberg üzletágának vezetője

Marco Tschanz 2014-ben pénzügyi igazgatóként kezdett a Bell Food Groupnál. 2019-ben vette át a Bell International üzletág vezetését, amihez most az Eisberg üzletágának vezetése is társult.



Munkabiztonság a Bell Food Groupnál

A BIZTONSÁG NEM ISMER KOMP- ROMISSZUMOKAT

A munkabiztonság és az egészségvédelem mindig is a legnagyobb prioritást élvezte a Bell Food Groupnál. A dolgozók védelme érdekében minimálisra kell csökkenteni a kockázatokat. A csapat védelméért a közvetlen felettesek is felelősek.



Munkaadóként a Bell Food Group üzemének minden munkavégzéssel kapcsolatos szempontot figyelembe véve gondoskodniuk kell dolgozóik egészségéről és biztonságáról. Ez annyit jelent, hogy ki kell értékelniük minden kockázatot, amelynek a dolgozók ki vannak téve, majd megfelelő megelőző és védelmi intézkedéseket kell hozniuk. Ide tartozik többek között a dolgozók tájékoztatása a munkahelyi egészségvédelem és biztonság témakörében, illetve az ehhez kapcsolódó képzések nyújtása. A biztonsági koncepció zökkenőmentes megvalósítása azonban még mindig az embereken múlik.

Balesetmentes kultúra

«A világosan definiált felelősségi körök rendkívül fontosak» – hangsúlyozza Mischa Zeller, a Bell Svájc szakmai képzési vezetője. A munkabiztonságra vonatkozó számadatok optimizmusra adnak okot. Az évek során elért fejlődés azt mutatja, hogy a munkahelyi balesetek száma jelentősen csökken. «Balesetmentes kultúrára törekszünk. A csapatok érezhető motivációjának és minden dolgozó érdeklődő hozzáállásának köszönhetően biztos vagyok benne, hogy a közeljövőben elérjük ezt a célunkat.»

A Bell Svájc munkabiztonsági csapata nyolc, teljes állású dolgozót számlál. A csapat felelős azért, hogy az egyes gyártóüzemekben megvalósítsák a biztonsági kultúrát, és ezzel elősegítsék az egészségvédelmet, illetve csökkentsék a balesetveszély mértékét. Ez úgy valósítható meg, hogy a csoport tagjai tanácsadással és támogatással szolgálnak, illetve világosan megfogalmazzák a vállalaton belüli felelőségeket. A vezetésért felelős személyeket szemináriumokon képzik feladataik és kötelezettségeik ellátására. Az épületekben található veszélyes infrastruktúrákat, például a nem biztonságos létrákat, lépcsőket és emelvényeket kiiktatják, leesésvédelmi be-

rendezéseket szerelnek a bejárható tetőkre, valamint munkavégzési útmutatókat, ellenőrzőlistákat és balesetre vonatkozó dokumentumokat hoznak létre.

Széles spektrum

«Minden megvalósított intézkedés során a gyártósori vezetőknek kell gondoskodniuk arról, hogy csapatuk balesetmentesen és jó egészségi állapotban végezhesse munkáját.» Eközben a továbbképzésre, párbeszédre, ellenőrzésekre és auditokra helyezzük a hangsúlyt. Minden munkabiztonsági és egészségvédelmi tevékenység során ügyelni kell a törvényi szabályozások betartására. Ez a lehetséges veszélyek törvényben előírt elbírálásával kezdődik az egyes munkaterületek és gépek tekintetében, és az új épületek, illetve a gyárbővítések működtetési engedélyinek beszerzésével fejeződik be. Különleges kihívást jelent a biztonság szempontjából releváns információk előkészítése a dolgozók számára egyértelmű módon, még idegen nyelvet beszélők számára is. Az írásos dokumentációban, illetve

«A világosan
definiált
felelőségek
nagyon
fontosak.»



a munkahelyeken és a gépeken piktogramok hívják fel a figyelmet a veszélyekre, például a forróságra vagy az éles gépalkatrészekre, illetve figyelmeztetnek a megfelelő magatartásra. Egyes esetekben a Bell Svájc külső szolgáltatók támogatását kéri az útmutatók és más dokumentumok különböző nyelvekre történő átültetésében.

Intézményesített csatornák

Legalább havonta egyszer biztonsági tanácskozást tartunk a Hügli Németország üzemében. Felülvizsgáljuk az egyes területek veszélyességi megítélését, és szükség esetén az aktuális állapothoz igazítjuk azt. A megbeszélések résztvevői műszaki vezetők, biztonsági szakemberek, a biztonsággal megbízott ágazati vezetők és az üzemi tanács tagjai. A bejárások mellett évente legalább egyszer biztonsági oktatást tartunk minden műveleti területen, illetve különleges tanácsadásokat a gyártásban használt berendezések működtetésére vonatkozóan. «Emellett minden reggel napi megbeszélés zajlik a csoportvezetővel, akinél a munkabiztonság az első számú szempont. Az egyéb hiányosságok orvoslása is azonnal megtörténik. Az egyes csapatok is napi szinten tartanak áruházi megbeszélést, ahol a biztonság témaköre az első» – mondja Martin Wehrle, a Hügli radolfzeili üzemének biztonságtechnikai szakértője. Az üzemi étkezde kijelzőjén megjelenített vizualizációk tovább erősítik a biztonság tudatosságot.

Minden egyes esetet elemzünk

A svájci Hügli dolgozói ugyanígy csinálják. Az esetleges veszélyekre összpontosító rendszeres biztonsági képzések és üzembejárások a legmagasabb prioritást élvezik. Minden dolgozó személyi védőfelszerelése, köztük a védőszemüveg és a védőkesztyű, védelmet biztosít a lehetséges veszélyek ellen. Az erős zajnak kitett munkahelyeken a dolgozók méretre gyártott fülvédőkkel védekeznek. «A munkahelyi balesetek a hiányzások 0,2 százalékáért felelősek. Minden egyes munkahelyi balesetet kielemezzünk, hogy a jövőben megfelelő óvintézkedéseket fogantathassunk» – mondja Pascal Kilchmann, a munkahely-fenntartási és biztonsági csoport vezetője a Hügli Svájcban.

Együttműködés a hatóságokkal

Stephan Streich, a svájci Eisberg biztonsági megbízottja a «tervjóvá-hagyási folyamatot» hangsúlyozza, amire többek között átépítések, illet-

ve üzemi átállások esetén van szükség. Itt a munkabiztonság és a dolgozók egészsége játszik központi szerepet. Ha az Eisberg ilyen jellegű kérvényt nyújt be, akkor ezt a svájci kantoni hatóságok ellenőrzik. A hatóságok adott esetben együttműködést kérnek a balesetbiztosítási jelentés benyújtásában ill. egy állásfoglalásban a svájci munkafelügyeletnél. Az üzemben végzett átépítések csak akkor kezdődhetnek, ha a keresetet elfogadták, és az esetleges mellékleteket kidolgozták.

«Ahol tervjóvá-hagyási eljárást végeznek, ott látványosan kevesebb balesetet regisztrálunk» – mondja Stephan Streich. Az Eisbergnél, ahol a dolgozók általában kézzel érintkeznek a salátával, zöldséggel és gyümölcssel, elsősorban a vágott sérülések elkerülésére kell törekedni. «A biztonság és a balesetek témája minden áruházi megbeszélés része» – hangsúlyozza Stephan Streich.

Fenntartható biztonsági kultúra kialakítása

A különféle üzemekbe való betekintés megmutatja, hogy a biztonság témájával a Bell Food Group napi szinten foglalkozik. Az átfogó biztonsági koncepciók és intézkedések ellenére sem lehet száz százalékos biztonságot elérni. A technikai

és technológiai hibáktól az emberi mulasztásokig a napi munka állandó kockázati tényezőket sorakoztat fel. A cél az, hogy ezeket a kockázatokot a lehető legnagyobb mértékben csökkentsük.

A Bell Svájc jelenleg az integrált biztonság koncepcióját a telephelyek egyharmadánál alkalmazza. «A balesetbiztosítókkal való együttműködésben egy hatékony biztonsági rendszer felépítéséről van szó a fenntartható biztonsági kultúra kifejlesztésére» – mondja Mischa Zeller, a biztonsági részleg vezetője. A biztonság legmagasabb szintje akkor biztosítható az üzemben, ha biztonságos viszonyokat teremtünk, és támogatjuk a biztonságos magatartást. Ennek érdekében minden dolgozót arra kérünk, hogy vegye komolyan saját felelősségét. • ap



4 Munkabiztonsági alapok

2. Munkavégzés csak utasítás alapján

A felettesek kötelessége a dolgozók rendszeres és gondos ellátása útmutatással, hogy biztonságosan dolgozhassanak.

3. Védőfelszerelés kötelező

A rendelkezésre bocsátott védőfelszerelés, pl. sisak, biztonsági lábbeli stb. viselése kötelező. Veszély esetén ezek védenek az életveszélyes sérülésektől.

1. Veszély esetén «leállás»

Fenyegető veszély esetén mindenkinek jogában áll – vagy éppen kötelessége – «leállást» kiáltani. A munka csak akkor folytatható, ha a helyzetet már kezelték.

4. Mindenki felel a biztonságért

A munkabiztonságért a munkáltató és a felettesek felelnek. A dolgozók kötelessége a rendelkezéseket betartása.



Állapotjelentés a Bell Food Group Top Excellence programjáról

Topon a TopX programmal

A Top Excellence program valamivel több mint két évvel ezelőtti indulása megteremtette az alapot a csúcsra való közös feljutáshoz. Azóta sok minden történt. Ideje tehát egy állapotjelentésnek.

A Bell Food Group vezetősége 2020 májusában úgy döntött, hogy a csoporton belüli különféle orientációs programokat felváltja az egész vállalatra kiterjedő Top Excellence program, röviden a TopX. A középpontban a folyamatok vállalatszerte való egységes és hatékony javítására irányuló törekvés áll. A TopX mechanizmus megmutatja, hogy az egyes gyártóüzemek milyen utat járnak be a program keretén belül.

Az első hullámban a több mint 50 dolgozót foglalkoztató üzemekre összpontosítottunk. 2020 októberében kezdett bele az első öt gyár pilot üzemmódban, 2021 végéig kellett hozzájuk csatlakoznia a többi 24 kiválasztott üzemnek.

Ma, bő két évvel később ideje közzétennünk egy állapotjelentést. Pillanatnyilag hol tart a TopX, és merre kell folytatni az utat a következő hónapokban? • sh

«A részlegek dolgozóit meghallgatjuk és bevonjuk.»

«A TopX jobban összekapcsol minket, és a bürokrácia kihagyásával oldhatjuk meg a problémákat.»

«A TopX és a megbeszéléskultúra segítségével minden nap láthatom, hogy állok céljaim eléréséhez képest.»

«A TopX segít strukturáltabban vezetni a részlegemet.»

«Projektjeink a TopX-nek köszönhetően láthatóbbak, és másokat is motiválnak.»



1. mérföldkövek: 29
2. mérföldkövek: 10

A mérföldkövek tanúsítják a telephelyeknek, hogy sikeresen lezárták a TopX folyamat egy szakaszát. Az első fázisban kerül sor a legfontosabb cselekvési területek azonosítására és a központi projektek meghatározására. A második szakaszban többek között a telephelyi vezetés létrehozása vagy egy világosan definiált kommunikációs koncepció kialakítása áll a középpontban.

A megvalósításban részt vevő üzemek: 32

2022 januárjáig 32 gyártóüzemben indult el a TopX.

Központi projektek: 256

A központi projektek keretében az üzemek interdiszciplináris csapatai konkrét javítási potenciálokra dolgoznak, amelyek az azonosított cselekvési területekből következnek.

Megtakarítások: 16 000 000.– CHF

A TopX programmal annak bevezetése óta több mint 16 millió svájci frank megtakarítást halmoztunk fel. Az így elért költség-haszon arány 1:6.

Bevont dolgozók: 60%

A gyártásban és a gyártásközeleli területeken naponta több mint 4455 személy dolgozik TopX módszerekkel.

«Most az a cél, hogy egymástól tanuljunk»

«Mindenekelőtt szeretnék köszönetet mondani minden résztvevőnek. A konstruktív együttműködés és a kollégák nagy mértékű elkötelezettsége még ma is nagy hatással van rám, annál is inkább, mivel a program kezdetekor sokkal nagyobb ellenállásra számítottam. Amikor elindítottuk a TopX programot, több telephelyen már folyamatban voltak Operational Excellence programok. Nagyon nagyra értékelem, hogy ezek az üzemek készek voltak meglévő programjaikat leállítani és a TopX-szel újraindulni. Ez egyáltalán nem magától értetődő, főként, hogy az előző két évet erősen meghatározta a koronavírus. Az eddig elért eredményekre igazán büszkék lehetünk.

A TopX-nek köszönhetően az üzemekben most mindannyian egy közös nyelvet beszélünk, és közös

eljárásmodokat alkalmazunk, például a projektek kezelésében vagy a napi megbeszélések lebonyolításában.

A következő hónapoknak mindenekelőtt arról kell szólniuk, hogy tanulunk egymástól, és kicseréljük a bevált gyakorlatokkal kapcsolatos tapasztalatainkat. Problémák esetén nem kell feltétlenül újra feltalálnunk a kereket, hanem először érdeklődhetünk más üzemek kipróbált megoldásairól.

Ebben segítségünkre lesz a TopX Akadémia is, amellyel össze akarjuk hozni az embereket a vállalat minden részéről. A módszertani képzés mellett így konkrét megvalósításra vonatkozó eszmecsere is lehetséges. Erre az alapra építhetjük fel a csúcsra vezető közös utunkat.»



Alexander Duss,
a TopX vezetője

Egészségvédelem ergonomikusabb munkahelyekkel

Mozgásba lendülünk

A mozgásszervi panaszok csökkentésére – vagy teljes elkerülésére – a Bell Svájcban a SWICA egészségbiztosítóval együttműködve 2021 óta ergonomikusabb munkahelyek kialakításán dolgozik. A Bell Food Group más telephelyein is középpontba állítjuk és sokoldalú projektekkel támogatjuk a témát.

A fájdalmak és a húzódások ellen van orvosság.

Legtöbbünk valószínűleg már megtapasztalta, hogy a nagy súlyok emelgetése, a gyakori hajlogtatás vagy a hosszas ülés és állás milyen hatással vannak a mozgásszervekre.

A hátfájás és a nyak meghúzó-dása ellen azonban van orvosság. A Bell Svájc éppen ezt mutatja be az «Ergonómia a munkahelyen» elnevezésű projektjével, amelyet tavaly indítottak el a SWICA egészségbiztosítóval együttműködésben.

A projekt lehetővé teszi a gyártásban dolgozók számára, hogy svájci telephelyeinken önálló tanácsadón kapjanak segítséget a mindenkori üzemi fizioterapeutáktól, függetlenül attól, hogy a panaszok már fennállnak, vagy csak megelőzésükre van szükség.

«A program erősségeihez tartozik, hogy teljesen egyedi módon tudunk foglalkozni a megterhelőnek érzett tevékenységekkel» – magyarázza Roland Reilly fizioterapeuta, a SWICA prevenciómenedzsment-szakértője és a kezdeményezés koordinátora a Bellnél. «Olyan egyszerű eszközökkel segítünk, mint az ergonomikusabb mozgásfolyamatok, segéd-eszközök vagy kiegyenlítő gyakorlatok. A kontrollalkalmakon azután gyakran megállapítom, hogy a dolgozók maguk is képesek panaszaik befolyásolására.»

«Az üzemi egészségmenedzsment keretében kínált programot a csapatok nagyon jól fogadják» – mondja Monika Suppiger, a zelli üzem személyzeti osztályának vezetője, és az ergonomiai projekt felelőse. «Több mint 180 ergonomiai felmérés és kontroll zajlott le már a program bevezetése óta, a megfelelő javítások kíséretében.»



Az Eisberg több központi projektet is szentel az ergonómia témájának.



Ezt tanácsolja Roland Reilly fizioterapeuta ...

... a gyártásban dolgozóknak:

A nagy súlyok emelésével járó munkáknál jelentősen csökkenthető a terhelés a teljes testtel való elfordulással, illetve a láb használatával a hát helyett.

Emellett a legtöbb ember az évek óta tartó megszokás miatt egyoldalas. A megszokott mozgásminta áttöréséhez és alternatív folyamatok begyakorlásához a gyakorlatba való átültetés közvetlenül a munkahelyen történik.

... az irodai dolgozóknak:

Az egyik leggyakoribb hiba a képernyő megdöntésének hiánya. A legergonomikusabb megoldás, ha a pillantás derékszögben esik a képernyőre. Emellett a rendszeres mikroszünetek beiktatása mozgássorokkal, például nyújtással, vagy rövid sétákkal a hosszabb szünetekben aktivizálja a testet és fokozza a koncentrációs képességet.

A Bell Food Group azonban nemcsak Svájcban foglalkozik a témával. A Bell Németország harkebrügge-i telephelyén egy új, üzemi egészségvédelmi program keretében első részprojektként a felvágottszeletelési részleg ergonómiáját kezdték javítani. A munkahelyek elemzése után partnerükkel, az AOK egészségbiztosítóval együtt dolgozták ki a megfelelő javításokat.

Az Eisberg is elkötelezett az ergonomikusabb munkahelyek kialakítása mellett. A vállalat többek között Marchtrenkben egy tömlő-tasakos csomagolóberendezésnél szerelt be egy szilárd emelvényt egy létra helyett. Ez lehetővé teszi, hogy a fóliát mostantól ergonomikus testtartásban feszítsék ki, egyszersmind csökkenti a lezuhanás veszélyét. Az Eisberg Svájcban a TopX keretében több központi projekt foglalkozik a témával, melyek során többek között új guruló targoncákat vettek alkalmazásba nagyobb rakodási mélységgel.

A Hügli is aktív az ergonómia témakörében, és telephelyeit megfelelő segéd-eszközökkel szereli fel. Ide tartoznak többek között a magasságukban állítható íróasztalok és székek az irodákban, illetve az emelési segéd-eszközök a gyártásban dolgozó csapatok számára.

A Hilcona más irányból közelíti meg a témát: a három liechtensteini pilotüzemben a vállalat a «beWEGt» akció keretében március óta arra motiválja a dolgozókat, hogy tizenkét héten keresztül kerékpárral vagy gyalog járjanak munkába. Kiváló lehetőség, hogy összekössük az egészségmegőrzést a környezetvédelemmel. • mr

A Bell Food Groupnál már hagyománya van a származási igazolással ellátott különlegességeknek

Szenvedélyünk az eredeti

Vannak közöttük hírességek és belsős tippek is – de a kiváló íz mindegyiknél garantált. Ezek olyan különlegességek, amelyek származását vagy hagyományos összetételét egy pecsét igazolja. A Bell Food Groupnál összesen több mint 25 húsipari termék viseli ezt az igazolást. De mindig lesznek újabbak.



A származást igazoló pecsétellátott kolbászárunk garantáltan a legízletesebbek.

A pecsétek áttekintése

Védett földrajzi eredetmegjelölés (g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung) & «Appellation d'Origine Protégée» (AOP)

Ezek a pecsétek garantálják, hogy egy termék egy bizonyos földrajzi egységen belül, helyi nyersanyagokból készült, elismert és meghatározott eljárásokkal.



Védett földrajzi eredetű (g.g.A. – Geschützte geografische Angabe) & «Indication Géographique Protégée» (IGP)

Ez a pecsét igazolja, hogy a termék kapcsolatban áll a származási területtel, ahol csak a gyártási lépések egyike – azaz a termelés, feldolgozás vagy elkészítés – történik.



Garantáltan tradicionális termék (g.t.S. – Garantiert traditionelle Spezialitäten)

Ez a pecsét olyan terméket jelöl, amelyet hagyományos recept, illetve gyártási eljárás alapján készítenek. A termék nem kapcsolódik egyetlen földrajzi régióhoz.



Néha hosszabb időbe telik, amíg egy különlegesség megkapja a megérdemelt elismerést. Így történt ez az «ólengyel hagyományok szerint készült krakkói szárazkolbász» esetében is: noha a kolbászkészítéssel régóta foglalkozó Lengyelországban komoly múltra tekinthet vissza, csak 2018-ban nyerte el a «garantáltan tradicionális termék» (g.t.S. – Garantiert traditionelle Spezialität) megjelölést.

Ezzel belépett a különösen védett összetételű vagy származású élelmiszerek sorába. A g.t.S.-pecsét mellett az Európai Unióban létezik még a «védett földrajzi eredetmegjelölés» (g.U. – Geschützte geografische Ursprungsbezeichnung) és a «védett földrajzi eredetű» (g.g.A. – Geschützte geografische Angabe) minőségmegjelölés. Ennek svájci megfelelői az «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) és az «Indication Géographique Protégée» (IGP).

De vissza Lengyelországba, az «ólengyel hagyományok szerint készült krakkói szárazkolbászhoz». Ez a pácolt és füstölt kolbász a bors, fokhagyma és szerecsendió aromájával közkedvelt csemege. Ezt az ízt a Bell Lengyelország dolgozói nem akarták rejtőgetni a vásárlók elől.

Ezért 2021 áprilisában megkezdték a kolbász g.t.S.-elismerésének előkészítését.

«A tanúsítvány igényléséhez bizonyítanunk kellett, hogy minden előírt követelménynek megfelelünk» – mondja Magda Kamińska, a Bell Lengyelország marketingmenedzsere. «Ez azt jelenti, hogy minden előírást pontosan be kellett tartanunk: a hús, a fűszerek és az adalékanyagok kiválasztásától az összetételen át a gyártási folyamatig.»

Lengyelországban 2021-ben indult el a g.t.S.-tanúsítási eljárás bevezetése.

Pontosan egy évvel később került sor a tanúsítási auditra, amin a Bell Lengyelország minden további nélkül megfelelt. Idén május közepén érkezett meg az áhított megerősítés megfelelőségi tanúsítvány formájában. A Bell ólengyel specialitása azóta viseli a kerek, sárga-kék matricát is, amely azonnal a vásárlók szemébe tűnik, és a vásárlás mellett szülő érvet jelent, mint minden, származást igazoló pecsét.

A lengyel csapat ezáltal tagja lett a «Minőségmegjelölést viselők klubjának». Jelenleg a Bell Food Group összesen több mint 25 különlegessége viseli az áhított címkék valamelyikét. Számos közülük már a határokon túl is ismert, mint például a fekete-erdei vagy a Serrano sonka, illetve a graubündeni szárított hús. Mások inkább a helyi közönség körében népszerűek, mint a Saucisson sec d'Auvergne vagy az OLMA grillkolbász.

Egy dolog azonban közös bennük: olyan emberek készítik őket, akik értenek a manu-fakturális hentesmesterséghez, és elkötelezettek saját régiójuk hagyományai iránt. A származási igazolással ellátott hentesáruk ezért mindig a különleges ízt és a legjobb minőséget képviselik. • mr



«Saucisson vaudois» és «Saucisse aux choux vaudoise»: két tősgyökeres vaud-kantoni

A Saucisson vaudois és a Saucisse aux choux vaudoise termékeket nemcsak jellegzetes, aranybarna színükről, hanem a zöld plombáról is fel lehet ismerni, amely az IGP-tanúsítvánnyal ellátott, hagyományos vaud-kantoni húsipari termékekre jellemző. Mindkét változatnál nyers, füstölt, megszakítás nélkül érlelt vagy szárított húsipari termék-ről van szó. A nagy különbség: A Saucisse aux choux vaudoise hús mellett fejes káposztát is tartalmaz, amely nemcsak a hús és füst fűszeres aromáját, de lédszubbabb konzisztenciát is kölcsönöz neki.

Egy legenda szerint a recept Károly német-római császár 879-es orbe látogatására vezethető vissza. Mivel a hús kevésnek bizonyult, a kolbásztöltelék káposztával kellett elkeverni. Vaud kanton tradicionális termékei már 2004 óta élvezik az IGP-pecsét nyújtotta védelmet.

A szaftos Saucisse aux choux vaudoise a húson kívül fejes káposztát is tartalmaz.



«A Saucisse aux choux vaudoise a mindennapok részét képezi Romandia régió lakói számára. A káposzta savanykás íze kiválóan illik a sertéshúshoz – és fogyasztásával nemcsak húst, de zöldséget is magunkhoz veszünk. Emellett Vaud kanton mindkét kolbászt szívesen használják a «Papet Vaudois» nevű, hagyományos egytálételhez, póré-hagyma és burgonya társaságában.

A Saucisson vaudois és a Saucisse aux choux vaudoise előállításánál pontosan be kell tartanunk a dokumentációban szereplő feltételeket, másként megvonják tőlünk a gyártási jogot. Ez garantálja

a nemes termékek minőségét. A külső szervezet által végzett rendszeres, előzetes bejelentés nélküli ellenőrzések, illetve az üzemben rendezett kóstolók szintén hozzájárulnak a kolbászok minőségének állandó színvonalához.»

Christophe Maillard,
a cheseaux-i húsipari üzem vezetője



«Fekete-erdei sonka»: a fenyővel füstölt eredeti

A fekete-erdei sonka füstös jelleggel és fűszeres aromával hódító, egyedülálló ízét a fenyőfa füstjén való pácolásnak és füstölésnek köszönheti. Ezek a jó tulajdonságok tették Né-

A fekete-erdei sonka kategóriájában az első között kapta meg a g.g.A.-pecsétet.

metország legtöbbszor eladott nyers sonkájává. A termék azonban nemcsak saját országában népszerű. Nemzetközi szinten ugyanúgy a régió jelképe, mint a kakukkos óra vagy a pomponos kalap. A fekete-erdei sonka a termék kategória egyik első szereplőjeként kapta meg a g.g.A.-pecsétet 1997-ben, és ettől az évtől kezdve a Bell Abraham márkája is Délnyugat-Németországban állította elő az eredetét.

metország legtöbbszor eladott nyers sonkájává. A termék azonban nemcsak saját országában népszerű. Nemzetközi szinten ugyanúgy a régió jelképe, mint a kakukkos óra vagy a pomponos kalap. A fekete-erdei sonka a termék kategória egyik első szereplőjeként kapta meg a g.g.A.-pecsétet 1997-ben, és ettől az évtől kezdve a Bell Abraham márkája is Délnyugat-Németországban állította elő az eredetét.

«A fekete-erdei sonka különlegességét a helyi tülevelűek fáján való hideg füstölés adja. A sonkákat ehhez körülbelül 20–30 fokon felakasztva füstölik kamrákban vagy kéményekben. A felhasznált fekete-erdei tülevelűek különösen erőteljes ízvilágot eredményeznek. A felhasznált fát – amelyet semmilyen módon nem szabad kezelni – fűrésztelepekről szerezük be, amelyek schiltachi telephelyünk tíz kilométeres körzetén belül található.»

Hans-Christian Herzog, termelésvezető
Bell Németország, Schiltach

«Saucisson sec d’Auvergne»: a természet csodája

Az auvergne-i vastag szárazkolbász válogatott sertéshúsból készül, nagy testsúlyú, idősebb állatokból. A Franciaország közepén elterülő zöld régió kiváló levegőjén szárított termék érezhető fokhagymás jelleget őrző, erőteljes ízével ragadtatja el a vásárlókat. Sertésbélben érlelve, nemespenész bevonatával a kolbász megjelenésében is tükrözi mindazt, amit egy kézműves jellegű, hagyományos különlegességnek kell. A bél felhasznált részétől függően a kolbászok eltérő alakúak és vastagságúak. A g.g.A.-pecsét mellett egyesek a Franciaországban ismert, hivatalos «Label Rouge» minőségjelölést is viselik.

A sertésbél és a nemespenész kézműves jelleget kölcsönöznek a kolbász külső megjelenésének.



Beszélgetőpartnerünk:
Sophie Lucas

Sophie Lucas a Bell Franciaország termékmenedzsere, emellett a «Salaisons d’Auvergne» konzorcium elnöke.

Az Ön véleménye szerint mennyire hatékony a származást igazoló pecsét a specialitások értékesítésében? Úgy látom, hogy a származást igazoló jelzés nagyon fontos termékeink értékesítése során, mivel ez orientációs támpontot nyújt a fogyasztóknak, és egyszersmind minőségi ígéretet is megfogalmaz. A minőségjelöléssel ellátott, kiváló minőségű húspari termékek iránti igény jelentősen növekedett Franciaországban a világjárvány ideje alatt. A karantén időszakában az emberek – mondhatni kompenzációként – nagyobb arányban vásároltak minőségi termékeket, és ezzel nőtt az eredetjelöléssel ellátott termékek eladása is.

A «Salaisons d’Auvergne konzorcium» elnökeként eltökélt célja, hogy a régiójából származó IGP-termékeket még ismertebbé tegye. Mit tesz a cél eléréséhez? Nagyívű stratégiával rendelkezünk, amivel a termékeinkre tudjuk irányítani a figyelmet. A végfelhasználókat például televíziós reklámkampányokkal, a közösségi platformokon, úgy mint a Facebookon vagy az Instagramon való fellépésünkkel, illetve az áruházakban való kóstolókkal érjük el. Ezenkívül részt veszünk szakmai vásárokon is, illetve jelen vagyunk a szakmai médiumokban. Szeptemberben rendezünk meg első alkalommal egy ünnepélyes eseményt Clermont Ferrand-ban, amelynek középpontjában természetesen a termékeink állnak.

Sikerült-e növelni az auvergne-i IGP-termékek ismertségét franciaországi elkötelezettsége segítségével? Igen, ez nagyon jól sikerült. Noha az auvergne-i sonka és szárazkolbász csak 2016 óta viseli a származást igazoló pecsétet, ismertsége Franciaországban már most igen magas. Ez lemérhető abból is, hogy Auvergne azóta a 3 legismertebb kolbászgyártó régióhoz tartozik az országban.



«OLMA-grillkolbász»: a leghíresebb kelet-svájci

Az OLMA-grillkolbászt, hasonlóan kistestvéréhez, a St. Gallen-i grillkolbászhoz, a legjobb svájci borjú- és sertéshúsból készítik. A további remek hozzávalók, például a tej, citromhéj vagy szerecsendió-virág, gondoskodnak a különleges ízről, amely legjobban némi kenyér kíséretében bontakozik ki. A hozzáértők számára a mustár vagy más szósok tabunak számítanak. Más svájci grillkolbászokhoz képest különösen a világos színe mutat eltérést. Ez többek között magas, legalább 50 százalékos borjúhústartalmának, illetve a nitrítés nélküli fűszerezésnek köszönhető. A neves kelet-svájci kolbász 2008 óta viseli az IGP-pecsétet.

«A nehéz háborús időszakban az OLMA-grillkolbász megfizethető és tápláló étel volt.»

«Az OLMA-grillkolbász nemcsak egy rendkívüli specialitás, hanem keletkezéstörténete is érdekes. Az elődjeként emlegetett St. Gallen-igrillkolbász receptje 1438-ból származik. Az OLMA-grillkolbász 1943-ban azután 160 grammos, nagyobb változatként került a szintén ebben az évben először megrendezett, azonos nevű mezőgazdasági vásáron először a grillrácra. A nehéz háborús évek után az embereknek először is tápláló ételmiszerre volt szükségük, elérhető áron.»

Ma a kolbász egész évben kapható a boltokban, és az egész országban ismert és kedvelt termék.»

Cristiano Zapatero, a csomagolási részleg vezetője
A Bell Svájc Gossauban



«Wallisi szárított hús»: egy nemes a 16. századból



«A szigorú IGP-előírásokhoz tartozik, hogy a húsnak svájci szarvasmarhákból kell származnia. A felhasználható részek is pontosan meg vannak határozva: csak a gömbölyű felsál sovány részeinek ék alakú, négyzetes vagy kerek kivágásai engedélyezettek. Emellett a követelmények közé tartozik az is, hogy a termék sózása és szárítása Wallisban történjen.

A só mennyisége is döntő: Ha túl keveset használunk belőle, élelmiszerbiztonsági kockázat keletkezik. Ha túl sokat, a végterméket rontjuk el. A legfontosabb tényező a gyártás során mégis a hús minősége. Nincs ugyanis varázspálcánk, ami a gyenge minőségű alapanyagból kiváló szárított húst bűvölhetne.»

Sébastien Studer, a Cher-Mignon-i üzem vezetője

A wallisi szárított hús eredete több mint 400 évvel korábbra nyúlik vissza, és az összetétel azóta szinte semmit nem változott. A terméket ma is ugyanúgy a legjobb, felsálból származó svájci marhahúsból készítjük, majd körültekintően bedörzsöljük egy sóból és zöldfűszerekből álló keverékkel. A száradás ideje alatt nemespenészfóreg keletkezik, amely a 2003 óta az IGP-standard által védett wallisi szárított húsnak nemes ízt kölcsönöz.



«Graubündeni szárított hús»: a szögletes csemege



A graubündeni szárított hús eredetileg télire tartósított vidéki eledelként kezdte, azóta viszont világszerte ismert csemegehús-készítménnyé nőtte ki magát. Nem csoda, mivel a graubündeni sötétvörös, sovány hús tipikus szögletes formájával, rendkívüli omlósságával és fűszeres, enyhén sós ízével összetéveszthetetlen egyéniség. A sajátos ízt a pácolásnál használt fűszerkeveréknek köszönheti, amely só mellett borsot, fokhagymát, gyömbért és

borókát is tartalmaz. Ez a svájci híresség nemcsak 1999 óta viseli az IGP-pecsétet, hanem a graubündeni szárított hús 2001 óta már bejegyzett márkája is lett.

«A graubündeni szárított hús hagyományosan marhafelsálból készül. Csak a svájci szarvasmarhák legértékesebb részeit használjuk (felsál, fartő, fehérpecsenye). Ezek soványak és kevés bennük az ín. Így egyenletesen száradnak ki – ez a szép, mélyvörös szín titka a kész graubündeni szárított húsnál.

A graubündeni szárított hús különlegesen tradicionális és ősi termék. A modern technikai berendezések és a legújabb gyártási eredmények is csak támogatást nyújthatnak az előállítás során. A tökéletes termékhez azonban leginkább manufakturális érzék szükséges. A minőség biztosítása érdekében különös alaposággal felügyeljük a gyártási folyamat egyes lépéseit, szűrőpróbaszerűen laborban ellenőrizzük a kész termékeket, és rendszeres kóstolókat tartunk.»

Thomas Pfindel, a churwaldeni húsipari üzem vezetője

Gratulálunk és búcsúzunk

Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2022 júniusa és augusztusa között

Bell Svájc

20 szolgálati év

Johan Edmond, június 1., Bell Svájc, Bazel
Thierry Vuillot, június 3., Bell Svájc, Bazel
Olivier Rousseaux, június 10., Bell Svájc, Cheseaux
Tony Blazek, június 17., Bell Svájc, Bazel
Doris Hoffschier, június 17., Bell Svájc, Bazel
Denis Colas, július 1., Bell Svájc, Cheseaux
Imrlije Idrizi, július 1., Bell Svájc, Gossau
Shake Lokaj, július 1., Bell Svájc, Gossau
Jürgen Otteny, július 1., Bell Svájc, Bazel
Muriel Vetter, július 1., Bell Svájc, Bazel
Valbone Lataj, július 8., Bell Svájc, Gossau
Jean-Luc Lardi, július 15., Bell Svájc, Bazel
Michael Roth, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel
Stefan Seiler, augusztus 1., Bell Svájc, Bazel
Alexandre Kucia, augusztus 5., Bell Svájc, Bazel

25 szolgálati év

Jayarajan Navaratnam, június 23., Bell Svájc, Zell
Kenan Imer, augusztus 11., Bell Svájc, Zell

30 szolgálati év

Daniel Gisler, június 1., Bell Svájc, Oensingen
Ahmet Koeksecen, július 1., Bell Svájc, Bazel
Peter Hodel, július 6., Bell Svájc, Zell

35 szolgálati év

André Folzer, június 15., Bell Svájc, Bazel
Eric Loigerot, július 1., Bell Svájc, Bazel
Cengiz Sekerci, július 7., Bell Svájc, Bazel
Kurt Fuhrmann, július 14., Bell Svájc, Oensingen
Pascal Leonarczyk, július 20., Bell Svájc, Bazel
Peter Ruepp, augusztus 11., Bell Svájc, Zell
Jelena Teofilovic, augusztus 17., Bell Svájc, Bazel

40 szolgálati év

Clarisse Waltensperger, július 5., Bell Svájc, Bazel

Nyugdíjazás

Rolf Affolter, június 30., Bell Svájc, Oensingen
Maria De Sousa Quaresma Longa, június 30., Bell Svájc, Oensingen
Hanspeter Gutenberger, június 30., Bell Svájc, Bazel
Manfred Greiner, július 31., Bell Svájc, Bazel
Beat Lüthi, augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen

Korai nyugdíjazás

Manuel Da Silva Goncalves, május 31., Bell Svájc, Zell *(kiegészítés)*
Jean-Luc Thomas, május 31., Bell Svájc, Cheseaux *(kiegészítés)*
Didier Mayer, június 30., Bell Svájc, Bazel
Yvan Radukic, június 30., Bell Svájc, Oensingen
Rolf Rothenbühler, június 30., Bell Svájc, Oensingen
William Schmitt, június 30., Bell Svájc, Bazel
Risto Ugrinovski, június 30., Bell Svájc, Cheseaux
Kurt Anderegg, augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen
Jean-Luc Lardi, augusztus 31., Bell Svájc, Bazel
Franz Reichmuth, augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen

Legutóbbi kiadásunkban a Bell Svájc jubilálójánál hiba történt.
A nap és a hónap helytelenül volt feltüntetve. Ezért elnézést
kérünk jubilálóinktól.

Bell International

20 szolgálati év

Luisa Ritter, június 17., Bell Németország, Harkebrügge
Alexander Lupenzow, június 17., Bell Németország, Harkebrügge
Klaus Thien, június 17., Bell Németország, Seevetal
Ramiz Krasniqi, június 18., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Michael Kiebe, július 1., Bell Németország, Edeweicht
Aliev Achmasolta, július 8., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Ferdinand Katzberger, július 11., Frisch Express, Pfaffstätt
Hazir Beha, július 15., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Franziska Salzlechner, július 22., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Helga Meyer, augusztus 1., Bell Németország, Seevetal
Rolf Deeken, augusztus 12., Bell Németország, Edeweicht
Zenel Avdyli, augusztus 21., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 szolgálati év

Rudolf Graml, június 1., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Hermann Buchheister, július 7., Frisch Express, Pfaffstätt
Sabine Elfert, augusztus 1., Bell Németország, Seevetal
Sueleyman Aydogan, augusztus 20., Bell Németország, Schiltach

30 szolgálati év

Olivier Monteil, június 29., Bell Franciaország, Teilhede
Yvonne Stibitz, július 6., Bell Németország, Edeweicht
Yvonne Meirose, augusztus 1., Bell Németország, Edeweicht

Eisberg

20 szolgálati év

Rosa Cacares, március 1., Eisberg Spanyolország, Aguilas *(kiegészítés)*
Drobecz Árpád Béláné, május 1., Eisberg Magyarország, Gyál *(kiegészítés)*
Maria Joao Guimaraes Sebo Cannizzaro, június 1., Eisberg Svájc, Villigen
Eric Montandon, június 10., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Ramazan Türkmen, július 1., Eisberg Svájc, Dänikon
Carmen Manuela Da Silva Monteiro, augusztus 6., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Leopoldina De Almeida Soares, augusztus 12., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
José Manuel Veira Guimaraes, augusztus 12., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

25 szolgálati év

Célia Maria Pinto Correia Ventura, június 19., Eisberg Svájc, Dällikon
Paula Cristina Teopista Pinto, július 1., Eisberg Svájc, Dällikon
Manuel Antonio Pereira Nogueira, július 17., Eisberg Svájc, Dällikon

35 szolgálati év

José Barros Luis, június 30., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

Nyugdíjazás

Kupendrarasa Ratnam, július 25., Eisberg Svájc, Dällikon
Bernard Ruppenner, augusztus 31., Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

Play & Win!

PLAY AND WIN

Kérdés

Milyen fával füstölik a fekete-erdei sonkát?



A) fenyő

B) tölgy

C) juhar

Hilcona

20 szolgálati év

Isabel Pereira, június 14., Hilcona Gourmet, Orbe
Yvette Ebelle Ebimbe, június 18., Hilcona Gourmet, Orbe
David Maillard, július 1., Hilcona Gourmet, Orbe
Mayte Lema Trigo, augusztus 1., Hilcona, Schaan
Monika Mueller-Gassner, augusztus 1., Hilcona, Schaan
Samantha Castelmur, augusztus 3., Hilcona, Schaan
Birgil Ameti, augusztus 5., Hilcona Gourmet, Orbe
Laura Barbosa Soares, augusztus 19., Hilcona Gourmet, Orbe
Sonia Groux, augusztus 26., Hilcona Gourmet, Orbe

25 szolgálati év

Harald Marte, június 1., Hilcona, Schaan
Hueseyin Semiz, június 3., Hilcona, Schaan
Perfecto Dominguez Blanco, július 1., Hilcona, Schaan
Michaela Gassner, július 8., Hilcona, Salez
Heike Schleidt, július 31., Hilcona Feinkost, Leinfelden-Echterdingen

30 szolgálati év

Christa Ender, június 1., Hilcona, Schaan
Monica Esperante Paris, június 2., Hilcona, Schaan

40 szolgálati év

Thomas Drissner, augusztus 2., Hilcona, Schaan

Hügli

20 szolgálati év

Thomas Heinle, július 1., Hügli, Ausztria
Jan Kubelka, június 1., Hügli, Zásmuky
Miloslav Cíkán, június 3., Hügli, Zásmuky
Ewald Brügel, június 17., Hügli, Radolfzell
Mirjam Both, július 1., Bress, Werkendam
Annemarie Heer, július 1., Hügli, Radolfzell
Renate Schuler, augusztus 1., Hügli, Radolfzell
Jaroslav Konopáč, augusztus 30., Hügli, Zásmuky

25 szolgálati év

Martin Bertsch, június 23., Hügli, Radolfzell
Sandra Straub, július 28., Hügli, Radolfzell

30 szolgálati év

Peter Beck, január 1., Hügli, Steinach (kiegészítés)
Susanna Bulatovic, július 1., Hügli, Radolfzell
Güzide Dere, július 28., Hügli, Radolfzell

35 szolgálati év

Birgit Bali, július 1., Hügli, Radolfzell
Manfred Kindrat, július 13., Hügli, Radolfzell

Nyugdíjazás

Olga Fleiner, február 28., Hügli, Radolfzell (kiegészítés)
Filippo Barbarotto, április 30., Hügli Nährmittel, Steinach (kiegészítés)
Elena Engelmann, május 31., Hügli, Radolfzell (kiegészítés)
Alfred Hois, május 31., Hügli, Ausztria (kiegészítés)
Brigitte Trippel, május 31., Hügli, Radolfzell (kiegészítés)
José Del Bosque, június 1., Granovita, Vall d'Uixò
Rolf Vielsäcker, június 30., Hügli, Radolfzell
Bärbel von Cuyck, június 30., Hügli, Radolfzell
Georg-Reinhold Lepel, július 31., Hügli, Radolfzell

Korai nyugdíjazás

Hansruedi Schneider, április 30., Hügli Nährmittel, Steinach (kiegészítés)

Búcsúzunk

Diane Fleeman, február 25., Hügli Egyesült Királyság, Redditch
 Ezúton fejezzük ki részvétünket a hozzátartozóknak és környezetüknek.

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 megfejtés beküldési határideje: 2022. október 21.

A megoldást küldje el neve, (korábbi) munkahelye és munkáltatója megadásával a look@bellfoodgroup.com címre.
 A nyerteseket a helyes megfejtést beküldők közül sorsoljuk ki. Többszörös jelentkezéseket nem fogadunk el.
 A győzteseket közvetlenül értesítjük. A sorsolásról sem írásban, sem telefonon nem áll módunkban felvilágosítást adni.

Kreatív nyársak és még sok minden más
a grillezés változatosságáért

Grilltársak

Nyárspolgárok, figyelem: a LOOK! jelen kiadásában az ízek igazi szakértőitől kértünk izgalmas nyársrecepteket a Bell Food Group háza tájáról. Most pedig bemutatjuk a kreatív eredményeket – a hústól a vegánig. És mindenkinek, aki még valami mást is szeretne a grillrácson látni, változatos grillújdonságokat is kínálunk. • mr

«The Green Mountain» «Mexican» grillkolbásznyárs

Michael Lock, a Hilcona schaanai kulináris kompetenciaközpontjából



Hozzávalók 4 személyre:

4 «The Green Mountain» grillkolbász 3 cm-es darabokra vágva
4 paradicsom (szilvaparadicsom)
1 cukkini 1 cm-es karikára vágva
4 padron grillpaprika
olívaolaj
só, bors
4 nyárs

A salsához:

160 g apróra kockázott paradicsom
40–50 g olívaolaj
15 g apróra karikázott újhagyma
10 g apróra kockázott lilahagyma
1 g friss fokhagyma, finomra aprítva
5 g friss koriander, durvára aprítva
10 g zöldcitromhéj lereszelve
10 g zöldcitromlé
2 g só
1 g füstölt paprika
5 g cukor
1 g római kömény
chilipor vagy chipotle paprika
ízlés szerint

Elkészítés:

A kolbászt vágja 3 cm-es darabokra, a cukkinit pedig 1 cm-es karikákra. A hozzávalókat ízlés szerinti sorrendben húzza a nyársra, kenje meg olívaolajjal, majd fűszerezze sóval és borssal. A salsához vágja apró kockára a paradicsomot, a hagymákat pedig kis karikákra vagy kockára, a fokhagymát aprítsa finomra, a koriandert pedig durvára. Keverje össze a hozzávalókat, ízlés szerint chilipor vagy chipotle paprika alkalmazásával tegye csípősebbé, és hagyja állni egy órát.

A nyársakat grillezze, amíg a kívánt mértékben átsülnek, és a salsa kíséretében tálalja.



«Páratlan páros» nyárs

Alessio Arieta, a Bell zelli üzemi tanuló szakács receptje, René Hunkeler (jobbra), az üzemi konyha vezetőjének segítségével



Hozzávalók 4 személyre:

720 g csirkemell
4 nyárs

A piztáciás-borsmentás páchoz:

70 g olívaolaj
¼ csokor borsmenta
120 g piztácia
½ hagyma, lila
1 gerezd fokhagyma
17 g citrom- vagy zöldcitromlé
só, bors

Elkészítés:

A csirkehúst vágja kb. 2 cm-es kockákra. A páchoz aprítsa durvára a piztáciát, és egy serpenyőben kissé pirítsa meg. Vágja durvára a borsmentát és a hagymát, a fokhagymát pedig törje össze. Az összes hozzávalót töltsse egy magas mérőpohárba, és ízlés szerint ízesítse sóval és borssal. Az egésszet pürésítse, de ne túl erősen, hogy maradjanak benne még kis darabkák is. A csirkekockákat lehetőleg egyenletesen keverje össze a páccal, majd húzzon a nyársakra egyenként 6–8 darabot.

A csirkenyársakat a grillen minden oldalról pirítsa meg alaposan, majd közepes hőmérsékleten süsse készre őket.

Felnyársalva

Az Eisberg Ausztria termékfejlesztési csapatának receptje, képviselő: Roman Gsell-Elmecker



Hozzávalók 4 személyre:

¼ görögdinnye
1–2 cukkini
250 g chilis grillsajt
4 nyárs

A páchoz:

4 ek olívaolaj
2 ek balsamecet
friss rozmaring és kakukkfű
Fleur de Sel
fekete bors borsmalomban őrölve

A rukkolasalátához:

320 g rukkola
6 ek olívaolaj
3 ek balsamecet
20 g fenyőmag
1 csipet cukor
1 csipet só
fekete bors borsmalomban őrölve
Crema di Balsamico a díszítéshez

Elkészítés:

Lékelje meg a görögdinnyét, majd vágja kockákra. Lehetőleg nyomkodja ki belőle a levet. A cukkinit lehetőleg géppel vágja hosszúság, kb. 2–3 mm vastag csíkokra. A grillsajtot tekerje bele a cukkinicsíkokba, és a dinnyekockákkal váltakozva húzza a nyársra. A zöldfűszereket vágja apróra, az olívaolajjal és a balsameccel elkeverve készítsen pácot, és kenje be vele a nyársakat. A salátához kissé pirítsa meg a fenyőmagot, és keverje össze a rukkolával, illetve a többi hozzávalóval.

A nyársakat a grillen közepes lángon oldalanként kb. 3–6 percig pirítsa egyenletesen. Ízlés szerint fűszerezze Fleur de Sellel és borssal, a salátával tálalja, Crema di Balsamicoval díszítve.



Hogy teljes legyen az élvezet...

Bell Svájc

A nyár mediterrán sztárjai

Azért, hogy a grill-est a tökéletes nyaralás élményét nyújtsa, a Bell termékfejlesztői idén a Földközi-tenger partvidékének konyháiból merítették ihletet. Ennek eredményeképpen megszületett az «Olives & Cheese» fűszeres olívával és aromás sajttal töltött csirkemell, vagy a «Lemon & Rosemary» csirkegyárs, citromos-rozsmaringos páccal. A kolbászrajongók el ne mulasszák az «Édesköményes saucisccia» és a tüzes «Peperoncini grillkolbász» termékeket. Ha pedig «Salmon Filet» vagy «Tuna Steak» – mindkettő füstölt aromákkal – kerül a tányérra, a Földközi-tenger hullámzása egészen Svájcig elhallatszik.



Bell Svájc

Kolbász újratöltve

A «Chicken Griller» kolbásszal a Bell az eredményes «Super Griller» 2.0 változatát kínálja a svájci vásárlóknak, amelyet a tanulók egy 2021-es workshopon fejlesztettek ki. A jó ötletek további támogatása érdekében a bevétel egy része a tanulók támogatási alapjába folyik be. Új változatban érkezik idén a Vaud kanton egy klasszikus kolbásza is a hűtők polcaira: a fűszeres «Mini Saucisson» trendi, kis méretével többek között kiválóan illik a krémes burgonyasalátába is.



Bell Svájc

Válogatott falatok

A Bell Svájc két új Special Cuts-terméket is felvett programjába a grillszezonban: a «Secreto Pork» egy legyező alakú, durva rostokból álló színhús, amely hihetetlenül lédús és ízletes. Ugyanígy «állati finom» a «Spider Spiesse», amelynek alapanyaga a legjobb sertéshúsból készült ún. denervésteak. A hús nevét a felületét borító márványos erezetről kapta, de rendkívüli nedvességtartalma és csodálatos íze is kivételesen jellegzetes.

Eisberg Ausztria

Vegyes saláta spontán döntésekhez

Csak úgy kedvet kapott a grillezéshez, de nem akar sok időt tölteni vele? Az Eisberg Ausztria lehetővé teszi ezt vásárlói számára az új grillkeverékekkel. Lollo Bionda saláta, retek, sárgarépa, fejes káposzta, koktélpáradicsom és még sok minden más, fogyasztásra készen. Csak nyissa ki a tálat, adjon hozzá tetszés szerinti öntetet, és élvezze frissen és ropogósan.



Eisberg Svájc

Tálban koncentrált energia

Négy új «Buddha Bowl» és egy új «Elefanten Bowl» gondoskodik az Eisberg Svájc jóvoltából elegendő vitaminnal a grillszezonban. A «Green», «Vegan Caesar Salad» és «Summer Salad» fajták vegán táplálkozás esetén is fogyaszthatók, a «Vegyes saláta és tojás», illetve a «MSC Tuna Bowl» a vegetáriánusokat és a halrajongókat célozza meg.



«The Green Mountain»

Akár az eredeti

A «The Green Mountain» idén nyáron két növényi alternatívával kényezteti rajongói közösségét. A «Plant-Based Filet» a szaftos csirkemell, a «Plant-Based Steak» pedig az ízletes marhasteak mintájára készült. Utóbbit pontosan ugyanúgy is kell elkészíteni: ízlés szerint véresen, közepesen vagy jól átsütve. Hogy a vendégek érzik-e majd a különbséget? A Hilcona-márka termékfejlesztői nem tartják valószínűnek.



Hügli Bresc

Grillkonceptió ízgaranciával

Új pácaival, glazúraival és salsáival a Hügli leányvállalata, a Bresc idén nyáron még több ízzel, omlóssággal és csillogással látja el a grilltányérokat. A Foodservice-ügyfeleknek bőséges inspirációt ad ehhez a fűszerszakértő új koncepciója: «Mi azon dolgozunk, hogy a grillezés élmény legyen számodra». A gasztronómusok a víz alapú pácoctól a grillezés utáni glazúrozáson át az ízletes salsákkal való tálalásig számos ihletforrásból meríthetnek.

Surf 'n' Turf nyárs paradicsomcsatnival

Philipp Glauser receptje, aki a Head of Culinary Advisors címet viseli a Hüglinél



Hozzávalók 4 személyre:

8 garnéla (8/12 méret)
350–400 g marhafilé
1 gerezd fokhagyma
1 citrom lereszelt héja
100 ml olívaolaj
1 ág rozmarin
olaj a sütéshez
só, bors
4 nyárs

A paradicsomcsatnihoz:

30 ml olívaolaj
50 g mogoróhagyma
30 g cukor
50 g fehér balsamecet
250 g koktélpáradicsom
50 g aszalt paradicsom
3 ek ketchup
só, bors
rózsabors és rozmarin
a tálaláshoz

Elkészítés:

A garnéákat tisztítsa meg, távolítsa el a bélvénát, majd pácolja be sóval, borssal, összenyomott fokhagymával és olívaolajjal. A marhahúst vágja kb. 30 g-os kockákra, szintén sózza és borsozza. Pácolja be egy kevés olívaolajjal. Adja hozzá a rozmarinágát. A garnéákat és a marhahúst felváltva húzza a nyársra.

A csatnihoz vágja apróra a mogoróhagymát, és egy serpenyőben, kis olívaolajon párolja üvegesre, majd adja hozzá a cukrot és karamellizálja. Öntse le fehér balsameccel. Vágja félbe a koktélpáradicsomot, tegye szintén a serpenyőbe, ízesítse sóval és borssal. Az aszalt paradicsomot vágja apróra, adja hozzá a ketchuppal együtt, és az egészet főzze kb. 30 percig kis lángon. Időnként keverje meg.

Végül ízesítse még egy kevés cukorral és ecettel, majd tegye a hűtőbe. A Surf'n Turf nyársat kissé pirítsa meg a grillen, magas hőfokon. Utána parázs mellett hagyja átsülni. A marhahús maghőmérséklete érje el az 52 °C-t. Aki szereti, sütés közben még friss zöldfűszereket is helyezhet a nyársra, ízesítés céljából.

A nyársat végül a paradicsomcsatnival együtt dekoratívan tálalja, rózsaborssal és rozmarinágakkal díszítve.



Sweet Surprise nyárs

Recept a Bell oensingeni húsipari műhelyének tanulóitól



Balról jobbra:
Firouz Yousefi
Mária Godino
Aron Debesay

Teumzgi Hadish
Arthur Friedrich
Abdulsalam Mohamed,
oktató
Alen Mumdzic (nincs a képen)



Hozzávalók 4 személyre:

400 g sertésfarsál
8 szelet szalonna
8 szem aszalt szilva
8 szem aszalt sárgabarack
4 nyárs

A páchoz:

50 ml almabor
50 ml repceolaj
40 g grillfűszer
20 g Sambal Oelek

Elkészítés:

A sertésfarsálat húsvágó géppel vagy éles késsel vágja 2–3 mm vastag szeletekre, és a szeleteket hajtogassa meg hosszában. Az aszalt gyümölcsöket tekerje be egy fél szelet szalonnába. A sertéshúst hullámformában, a becsavart aszalt gyümölccsel felváltva tűzze a nyársra. Nyársanként 2 barackra és 2 szilvára van szükség.

Alaposan keverje el a pác összes hozzávalóját. Pácolja be a nyársat, és pihentesse egy darabig szobahőmérsékleten. A grillen mindkét oldalát kb. 4 percig süssse. Közben ügyeljen rá, hogy a hőmérsékletet úgy szabályozza, illetve a nyársat úgy helyezze el, hogy az aszalt gyümölcs és a sovány sertéshús ne égjen oda. Tálalás előtt 1–2 percig még melegítse a nyársat a hőforrás mellett.

Tofunyárs thai–ázsiai módra

Michael Lock receptje, a Hilcona schaani kulináris kompetenciaközpontjából



Hozzávalók 4 személyre:

1 tofu (natúr)
4 újhagyma
8 cukorborsó
2 lilahagyma
olívaolaj
só, bors
ízlés szerint apró gomba és friss zöldfűszerek a tálaláshoz
4 nyárs

A diphez

10 g fekete szezámmag
10 g fehér szezámmag
20 g piros paprika
30 g paradicsom
6 g friss koriander
2 g fokhagymapor
50 g olívaolaj
3 g citromhéj lereszelve
3 g só
1 g feketebors
30 g szójaszószt
2 g chiliolaj
5 g zöldcitromhéj lereszelve
5 g pálmacukor
3 g curry, csemege

Elkészítés:

A tofut vágja kb. 3×3 cm-es kockákra, az újhagymát és a cukorborsót kb. 3 cm hosszú darabokra, a lilahagymákat pedig nyolcfelé. A hozzávalókat tetszőleges sorrendben tűzze a nyársra, kenje le olívaolajjal, fűszerezze sóval és borssal. A diphez pirítsa meg kissé a szezámmagot, vágja apróra a paprikát és a paradicsomot, illetve durvára a koriandert. Az összes hozzávalót keverje el jól egy tálban.

A nyársakat közepes hőmérsékleten grillezze, ízlés szerint friss grillezett gombával és zöldfűszerekkel körítse. De elég az is, ha csak egy kis dipet csepegtet a nyársra.



Húsfogyasztás és fenntarthatóság

FELELŐSSÉG KÉRDÉSE

A klímaváltozással kapcsolatos viták során határozottan megváltozott a társadalmi diskurzus. Az összes szokásunkat felülvizsgáljuk, és megkérdőjelezzük őket az emberekre és a környezetre gyakorolt hatásuk miatt. Így többek között a húsfogyasztás is a figyelem középpontjába kerül.

Fenntartható húsfogyasztás: működhet ez egyáltalán?

Noha a nyugati ipari országokban a médiában folyó diskurzus megváltozott, és egyre inkább a fenntarthatóság témáját helyezi előtérbe, globális kontextusban a húsfogyasztás középtávon nemhogy csökkenne, hanem épp ellenkezőleg: a legtöbb előrejelzés a következő években további növekedéssel számol. A kérdés így módon nem az, hogy eszünk-e húst a jövőben, hanem az, hogy hogyan. Ez különösen érvényes nálunk, Európában, ahol a társadalmi diskurzus a haszonállatok tartásáról sokkal inkább áttevődik a fenntarthatósági témákra, mint például az állatjólét, az éghajlat, a biológiai sokféleség és az ökológiai vagy társadalmi szempontok. A jelszó tehát a fenntartható húsfogyasztás, de működhet ez egyáltalán? A válasz erre éppolyan összetett, mint amilyen sokoldalú, és mindenképp előtt: nem fekete-fehér. Ez különösen akkor érvényes, ha a fenntarthatóságot az ökológiai, gazdasági és társadalmi dimenzió alapján közelítjük meg.

Fogyasztás a jólét jegyében

A húsban lévő összetevők, például a fehérjék, zsírok, aminosavak és vitaminok táplálkozás-élettani szempontból fontos szerepet játszanak, mivel a szervezet kiválóan tudja hasznosítani ezeket. A nyugati ipari társadalmakban gyakran több húst eszünk, mint ami a kiegyensúlyozott táplálkozáshoz szükséges. Nemzetközi összehasonlításban Svájc fejenkénti 52 kilogrammos húsfogyasztásával a nagyjából 60 kilogrammos európai átlag alatt van. Ennél több húst fogyasztanak Észak- és Dél-Amerikában, illetve fejenként több mint 70 kilogrammot Óceániában. Ázsiában és Afrikában azonban lényegesen kevesebb, fejenként mindössze 25 és 12 kilogramm húst esznek az emberek. Globálisan szemlélve a húsfogyasztási statisztika markáns különbségeket mutat észak és dél között. Ennek részint kulturális okai vannak, de mindenekelőtt a jóléttel függ össze. A nagyobb jólétben élő társadalmakban több húst fogyasztanak. A világ lakosságának több mint kétharmada él Afrikában és Ázsiában. Ezekben a régiókban a népesség nagy része még most is a szegénységi küszöb alatt él. Ezzel együtt ezekben a régiókban is növekszik a jólét, és ezzel párhuzamosan a közép- és magas jövedelmű országokban is, ami a húsfogyasztás emelkedését eredményezi majd a következő években.

A mezőgazdaság jelentősége

A mezőgazdasági termelésnek komoly hagyományai vannak Európában. Számos országban azonban, mint például Svájcban is, a mezőgazdasági területek 60–70%-a legelő, amely nem alkalmas a megművelésre. Ezeket a területeket csak legeltető állattartással hasznosíthatjuk az élelmiszertermelés számára, másként elvesztegetjük azokat. Így a tehének, birkák vagy kecskék a fűből értékes táplálékot készítenek, például tejet és húst, miközben nem jelentenek élelmiszer-konkurenciát más kultúrák szempontjából. A tejgazdaság is összekapcsolódik a hústermelés természetes körforgásával, egy tehén ugyanis csak akkor ad tejet, ha évente egyszer egy borjúnak ad életet, és azok a borjak, amelyeket nem tenyésztési célra szánnak, a borjú- vagy marhahizlaldába kerülnek. A húsipar a mezőgazdasági értékteremtési lánc fontos része, és így gazdasági jelentőséggel is bír. A gazdák nagy része közvetlenül vagy közvetett módon kapcsolatban áll a húsiparral. Ehhez jönnek még a saját termelésben, a logisztikában, a beszállítóknál és szolgáltatóknál dolgozók.

A fenntarthatóság szempontjai

A javak és szolgáltatások fogyasztása a népgazdaság motorja. Ezért a figyelem középpontjában évtizedek óta a növekvő fogyasztás, illetve az erősödő termelés áll – nincs ez másként a húsipari termékek esetében sem. Ma azonban a változás korát éljük: a fenntarthatóság szempontjai egyre fontosabbak lesznek a fogyasztók számára. Ezek a szempontok azonban többre tevének, és részben ellentmondásosak is. Az állatjólét és a környezeti terhelés mindenképp összeférhetetlenséggel fenyeget. Például: a kevés állattal, kis ólakkal és szabad tartással működő biocsirke-tenyésztés állatjóléti szempontból jelentős előnyökkel bír. A hagyományos rendszerben tartott csirkék más génállományt mutatnak fel, gyorsabban nőnek, kevesebb tápra van szükségük, és ezért sokkal jobb a CO₂-mértékük. Vagyis minden attól függ, hogy éppen melyik fenntarthatósági szempontot vesszük figyelembe, és mire fektetünk nagyobb súlyt.

Hústermelés és fenntarthatóság

A fenntarthatóság holisztikus megközelítése az ökológiai, gazdasági és társadalmi dimenzió alapján sokoldalú és komplex. Következő kiadásában a LOOK! ezért többször is foglalkozik majd a témával, és részletesebben megvizsgálja a fenntarthatóság szempontjait. A Bell Food Group fenntarthatóság iránti elkötelezettségének átfogó áttekintése a 2021-es fenntarthatósági jelentésben lesz olvasható, amely 2022 június végén jelenik meg.

Felelősségvállalás

Az emberek szeretik a húst. A hús a fehérjeellátás egyik jelentős forrása, már évmilliók óta az emberiség történetében. A világszerte növekvő népesség miatt azonban olyan húsiparra lesz szükség, amely kíméletesen bánik a forrásokkal. Ezért fontos, hogy az olyan vállalatok, mint a Bell Food Group, felelősséget vállaljanak az olyan élelmiszer-termelésért, amelynek környezeti hatásai nem jelentenek terhet a következő generációk számára. Ide tartozik az átláthatóság és a nyereséges gazdálkodás éppúgy, mint a saját dolgozók megbecsülése, az állatokkal való tiszteletteljes bánásmód, a természetes források kíméletes használata, illetve a negatív környezeti hatások korlátozása. **Küldetésünk: «Megélt felelősség.»** A Bell Food Group tudatában van ennek a felelősségnek, és ezért új fenntarthatósági stratégiájában ambiciózus célokat fogalmazott meg. Egy újabb fontos lépés, hogy teljesítsük küldetésünket, ami maga a «megélt felelősség». • fv

Díjak a Bell Németországnak és a Bell Franciaországnak

Kitüntetés az innováció és az ízlés terén elért eredményekért

Abraham ismét győzedelmeskedik: a Global Packaging Awards nemzetközi megmérettetést jelentett a Bell Németország számára. Csomagolási újításával el is nyerte a neves WorldStar Award díjat. A Bellnek Franciaországban is van oka az ünneplésre.

A lapos, visszazárható Abraham ráhajtott csomagolás újrahasznosítható, egyetlen alkotóelemet tartalmazó anyagból készül. A több alkotóelemet tartalmazó műanyagcsomagolásokkal ellentétben 93%-ban újrahasznosítható. «A pehelysúlyú megoldás emellett évi 35 tonnával csökkenti a tőlünk származó műanyag hulladék mennyiségét» – jelenti ki Stephan Holst, a Bell Németország marketing- és kommunikációs részlegének vezetője. Az újrahasznosításnak köszönhetően az anyag a csomagolási körforgáson belül marad, ami csökkenti a természetes források használatát, és a környezet számára is előnyös. Az anyag emellett megbízhatóan védi az élelmiszert a megromlástól, ami

biztosítja, hogy a sonka megfeleljen a vele szemben támasztott minőségi követelményeknek, illetve csökkenti az élelmiszer-pazarlást is. A megoldás tehát teljes körű. Ezt az ítéletet hozta a World Packaging Organisation bírálóbizottsága is,

amely minden évben a világ leginnovatívabb és leginkább fenntartható csomagolásait díjazza. 2022-ben a Bell Németország fenntartható csomagolási megoldása nyerte el a WorldStar Award díjat. A május elején, Milánóban megrendezésre kerülő díjátadón kapták meg munkájuk elismerését a közreműködők. Az Abraham sonkakülönleges csomagolási megoldásai már az elmúlt évben is meggyőzték a szakértőket. Ausztriában a Bell Németország a neves Green Packaging Star Award díjat zsebelhette be. Ez volt egyszeres-mind a WorldStar Award előszobája.

A csomagolás évente 35 tonnával csökkenti a tőlünk származó műanyag hulladék mennyiségét.



Két érem a finom saucisson-knak

Van minek örülni a Bell Franciaország háza táján is. Párizs szívében, a Salon International de l'Agriculture 58. kiállításán idén tavasszal rögtön két termék is meggyőzte a független zsűrit. A «Saucisson Sec de Savoie Nature» és a «Saucisson Sec D'Auvergne IGP LR» is ezüstérmes lett a termékek kiemelkedő minősége miatt. «Büszkék vagyunk, hogy a saucisson-jaink és munkánk ilyen elismerésben részesül. Ez bizonyítja, hogy a ráfordított energia megtérül, és hogy olyan terméket állíthattunk elő, amely kiemelkedően ízletes!» – örvendezik a kettős kitüntetésnek Sylvain Stephane, a Bell Franciaország termékmenedzsere. • ap