

# LOOK!

Magazyn firmowy

02 2022



**Z pasji do  
oryginalnego  
smaku**

**BELL  
FOOD  
GROUP**







## Spis treści

### Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 Convenience w nowej odsłonie**  
Nowa struktura drogą do sukcesu w ważnym segmencie rozwoju koncernu
- 6 Bezpieczeństwo nie zna kompromisów**  
Bezpieczeństwo pracy w Bell Food Group
- 10 Wyższe wyniki dzięki TopX**  
Aktualny status programu Top Excellence realizowanego przez Bell Food Group

### Praca w Bell Food Group

- 12 Projekty dotyczące ruchu**  
Ochrona zdrowia dzięki lepszej ergonomii w miejscu pracy

### Artykuł z okładki

- 14 Z pasji do oryginalnego smaku**  
Specjały mięsne ze świadectwem pochodzenia to już tradycja w Bell Food Group

### Osobisty

- 24 Gratulacje i pożegnania**  
Jubileusz i przejścia na emeryturę od czerwca do sierpnia 2022

### Konkurencja

- 27 Pytanie konkursowe**  
Play and win

### Nasz świat smaków

- 28 W towarzystwie szaszłyków**  
Kreatywne szaszłyki i wiele innych grillowych inspiracji

### Ekologia i innowacja

- 38 Kwestia odpowiedzialności**  
Konsumpcja mięsa a zrównoważony rozwój

### Tak osiąga się jakość

- 40 Nagrodzone za innowacyjność i smak**  
Sukces – nagroda dla Bell Niemcy i Bell Francja

## Regionalność to atut

### Drogie Koleżanki, drodzy Koledzy

Jakość naszych produktów jest jednym z najważniejszych warunków sukcesu naszej firmy. W ostatnich latach pochodzenie stało się jednym z najważniejszych elementów jakości. Zwłaszcza żywność regionalna i produkty lokalne cieszą się obecnie dużym zaufaniem konsumentów. A pandemia koronawirusa wzmocniła jedynie tę tendencję.



Regionalność to ważny temat w Bell Food Group, i to nie od dziś. Regionalne korzenie są częścią naszej tożsamości. Produujemy przede wszystkim dla krajów i regionów, w których działamy, a w przypadku naszych 50 zakładów produkcyjnych nie jesteśmy anonimową, dużą firmą, lecz ważną częścią lokalnej społeczności. Przy wytwarzaniu naszych produktów w miarę możliwości korzystamy z surowców rolnych pochodzących od regionalnych dostawców.

Jednym z priorytetów strategicznych w naszej działalności mięsnej jest koncentracja na specjach regionu. Świadectwem tego zaangażowania jest także nasza oferta produktów: wiele wędlin posiada tzw. «chronioną nazwę pochodzenia». Należą do nich takie oznaczenia

jak francuski znak «Label Rouge», europejska «Gwarantowana Tradycyjna Specjalność» (GTS) czy szwajcarskie «IGP» (Chronione Oznaczenie Geograficzne). Są one uosobieniem regionalności i gwarancją, że Bündnerfleisch lub Jamón Serrano są naprawdę oryginalne.

Przykładowo w Szwajcarii, kategoria «produkty mięsne z oznaczeniem IGP» obejmuje 14 produktów. Firma Bell Szwajcaria produkuje aż sześć z nich. Jest to duże osiągnięcie, ponieważ produkcja zgodna ze specyfikacją tych oznaczeń jest niebywale wymagająca. W zależności od oznaczenia, kryteria obejmują zarówno lokalizację zakładu produkcyjnego i pochodzenie składników, jak i specyfikację poszczególnych etapów przetwarzania.

Produując takie specjały, nie tylko przyczyniamy się do zwiększenia różnorodności naszej oferty, ale także podejmujemy ważny wysiłek na rzecz zachowania tradycyjnych produktów i związanego z nimi rzemiosła. Bell Food Group zawsze dążyła do osiągnięcia tego celu. Dzięki naszym produktom zapewniamy milionom konsumentów wiele przyjemnych chwil i lepszą jakość życia każdego dnia. My, drogie Koleżanki i drodzy Koledzy, mamy pełne prawo być z tego dumni.

Cieszę się, że będę mógł kontynuować tę drogę razem z Wami.

Lorenz Wyss  
Przewodniczący Zarządu Grupy

LOOK! można też zaprenumerować, przeczytać lub pobrać online na stronie [look.bellfoodgroup.com](https://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Magazyn pracowniczy Bell Food Group, 4 wydania rocznie, nr 2/2022, lipca 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](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Zespół redakcyjny: Sara Heiniger (sh), kierownik, Fabian Vetsch (fv).

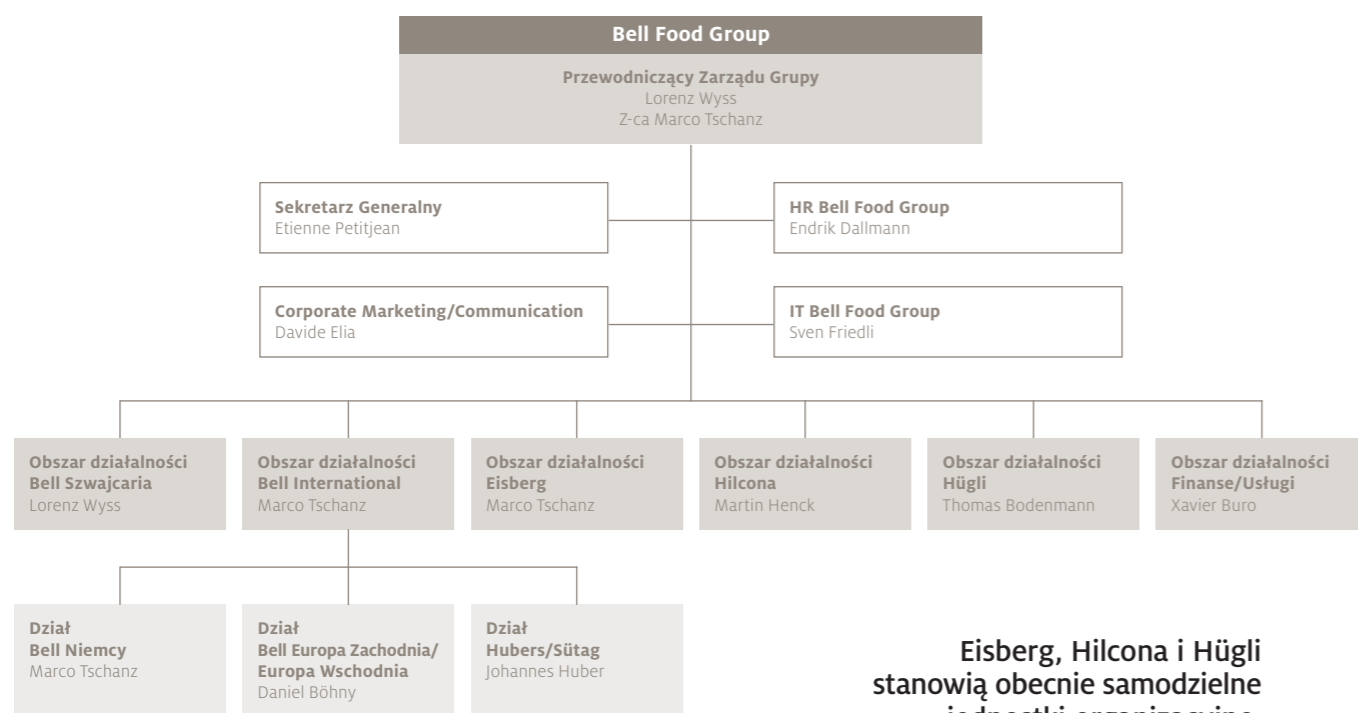
Wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Zdjęcia: KorakLeu AG i Christian Spletstosser (stylizacja potraw), Riehen, Szwajcaria: str. 16, str. 20, str. 23, zdjęcia do przepisów: str. 28–37, Łukasz Motyka, Bell Polska: str. 14, Mike Lamande, Bell Francja: str. 19 u góry, Oliver Baumann, Bazylea, Szwajcaria: zdjęcie na okładkę, str. 6–9, str. 17–18, str. 21, str. 22 na dole, Thomas Rauch, Bazylea, Szwajcaria: str. 12–13. Grafika: oblografik, Olten, Szwajcaria. Zdjęcia: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.

Druk: Werner Druck & Medien AG, Basel, Szwajcaria. Druk na papierze FSC

Nowa struktura drogą do sukcesu w ważnym segmencie rozwoju koncernu

# Convenience w nowej odśłonie

Bell Food Group zrestrukturyzowała szczebel kierowniczy w ważnym obszarze rozwoju, jakim jest sektor convenience: Eisberg, Hilcona i Hügli stanowią obecnie odrębne jednostki biznesowe z własnym kierownictwem działającym w ramach Zarządu Grupy. Restrukturyzacja ta umożliwi m.in. optymalne dostosowanie działalności do poszczególnych rynków.



Obowiązuje od 1.5.2022 r.

Maj 2022 r. to pierwszy miesiąc w Bell Food Group z dostosowaną strukturą organizacyjną najwyższego szczebla: od tego czasu Eisberg, Hilcona i Hügli są zarządzane jako samodzielne jednostki organizacyjne. W związku z tym dotychczasowi szefowie działów, Martin Henck z Hilcony i Thomas Bodenmann z Hügli, wzmocnią zarząd jako nowi członkowie.

Marco Tschanz, oprócz kierowania Bell International będzie także odpowiedzialny od teraz za Eisberg. Aby stworzyć odpowiednie możliwości do realizacji nowych zadań, Martin Schygulla przejął kierownictwo w Bell Niemcy, a Marco Tschanz przekazał zarządzanie działem IT Bell Food Group Svenowi Friedli. • *mr*

**Eisberg, Hilcona i Hügli  
stanowią obecnie samodzielne  
jednostki organizacyjne.**



**Lorenz Wyss**  
Przewodniczący Zarządu Grupy



«W nowej strukturze widzimy duży potencjał dla dalszego rozwoju naszej działalności w zakresie convenience. Wyeliminowanie hierarchicznego charakteru struktury pozwoli nam na bardziej bezpośrednią komunikację.

Ponadto nowy podział ułatwi nam pracę w tym, jakże zróżnicowanym segmencie z różnymi grupami docelowymi i produktowymi. Dzięki temu każda z tych jednostek będzie mogła bardziej indywidualnie reagować na potrzeby swojego rynku.

W wyniku reorganizacji zarząd powiększył się do pięciu członków. Co oznacza również korzyści dla nas. Teraz gromadzimy jeszcze więcej wiedzy specjalistycznej i rynkowej, dzięki czemu możemy podejmować jeszcze bardziej świadome decyzje z myślą o naszym przyszłym sukcesie.

**«Wzmacniamy  
kadrę zarządzającą  
Grupy o sprawdzonych  
liderów.»**

Aby wzmocnić kadrę kierowniczą zatrudniliśmy Martina Hencka i Thomasa Bodenmanna, dwóch sprawdzonych dyrektorów, którzy dzięki swojemu wieloletniemu doświadczeniu i wysokiemu poziomowi motywacji odnieśli już wiele sukcesów.

Martin Henck od dziesięciu lat odpowiada za Hilconę i jest uznanym ekspertem w naszej branży. Thomas Bodenmann wspomina ponad 25 lat pracy w Hügli, z czego ponad 10 lat na stanowisku Dyrektora Zarządzającego.

Znaleźliśmy również idealną osobę do kierowania Eisbergiem - jest nią Marco Tschanz. Przejmie on to zadanie obok swojej dotychczasowej funkcji szefa Bell International. Jest to oczywiste rozwiązanie, biorąc pod uwagę podobieństwa obu tych obszarów działalności: Obie firmy mają bardzo silną pozycję międzynarodową i są częściowo reprezentowane w tych samych krajach.»

Trio sektora  
convenience



**Thomas Bodenmann**  
Dyrektor obszaru działalności Hügli

Thomas Bodenmann dołączył do firmy Hügli w 1995 roku jako szef działu eksportu w Szwajcarii i członek Zarządu. Następnie objął stanowisko Dyrektora Zarządzającego Hügli w Szwajcarii (1997–2001) i Austrii (1999–2001). Potem objął stanowisko szefa działu Food Service, członka Zarządu Grupy (2002–2010) oraz Dyrektora Generalnego (od 2011) Hügli Holding AG.



**Martin Henck**  
Dyrektor obszaru działalności Hilcona

Martin Henck przejął zarządzanie Hilconą w 2012 roku. Wcześniej zajmował różne stanowiska w firmach z branży spożywczej.



**Marco Tschanz**  
Dyrektor obszarów działalności  
Bell International & Eisberg

Marco Tschanz dołączył do Bell Food Group jako Dyrektor Finansowy (CFO) w 2014 roku. W 2019 r. przejął zarządzanie jednostką biznesową Bell International, obecnie oprócz tego stanowiska jest także dyrektorem Eisberg.





Bezpieczeństwo pracy w Bell Food Group

# BEZPIECZEŃSTWO NIE ZNA KOMPROMISÓW

Bezpieczeństwo pracy i ochrona zdrowia mają w Bell Food Group najwyższy priorytet. Aby chronić pracowników, ryzyko należy ograniczyć do minimum. Za ochronę zespołów współodpowiedzialni są bezpośredni przełożeni.



Zakłady Bell Food Group – jako pracodawca – muszą gwarantować zdrowie i bezpieczeństwo swoich zatrudnionych we wszystkich sferach związanych z pracą. Oznacza to, że należy ocenić wszelkie zagrożenia, na które mogą być narażeni pracownicy, oraz podjąć środki zapobiegawcze i ochronne. Chodzi tu między innymi o udzielanie pracownikom informacji na temat bezpieczeństwa i higieny pracy oraz proponowanie odpowiednich szkoleń. Ostatecznie jednak decydujące znaczenie dla sprawnego wdrożenia koncepcji bezpieczeństwa mają ludzie.

## Kultura «Zero Wypadków»

«Jasno zdefiniowane obowiązki są szczególnie ważne», mówi Mischa Zeller, szef bezpieczeństwa w Bell Szwajcaria. Liczby dotyczące bezpieczeństwa pracy nastrajają go optymistycznie. Rozwój na przestrzeni lat pokazuje, że liczba wypadków przy pracy stale spada. «Naszym celem jest kultura «Zero Wypadków». Jestem pewien, że dzięki obserwowanej w zespołach motywacji i zainteresowaniu wszystkich pracowników w najbliższym czasie osiągniemy nasz cel.»

W Zespole ds. bezpieczeństwa pracy w Bell Szwajcaria istnieje osiem pełnoetatowych stanowisk. Odpowiada on za wdrażanie kultury bezpieczeństwa w poszczególnych zakładach produkcyjnych, a tym samym za promowanie ochrony zdrowia i minimalizację ryzyka wypadków. Jest to możliwe dzięki pracy członków pełniących funkcje doradcze i wspierające oraz jasne określanie zakresu odpowiedzialności w firmie. Osoby na stanowiskach kierowniczych są szkolone podczas seminariów poświęconych ich zadaniom i obowiązkom. Usuwana jest niebezpieczna infrastruktura w budynkach, taka jak niestabilne drabiny, schody czy platformy. Na dachach, do których istnieje dostęp, mocowane są urządzenia zabezpieczające przed upadkiem i tworzone są instrukcje pracy, listy kontrolne oraz dokumenty dotyczące postępowania w sytuacjach wyjątkowych.

## Szerokie spektrum

«Przy wszystkich wdrażanych środkach to bezpośredni przełożeni muszą zadbać o to, aby podczas wykonywania pracy przez ich zespoły nie dochodziło do wypadków i aby cieszyli się dobrym zdrowiem.» Nacisk kładziony jest na szkolenia, dialog, kontrolę i audyty. We wszystkich działaniach związanych z bezpieczeństwem i ochroną zdrowia należy przestrzegać wymagań ustawodawcy. Najpierw należy dokonać wymaganej prawem oceny potencjalnych zagrożeń dla poszczególnych stanowisk pracy i maszyn, aby następnie uzyskać pozwolenia na eksploatację nowych budynków i rozbudowę firmy. Szczególnym wyzwaniem jest przygotowanie informacji istotnych ze względu na bezpieczeństwo w taki sposób, aby pracownicy rozumieli je i nie mieli żadnych wątpliwości, nawet jeśli nie wszyscy mówią tym samym językiem. Piktogramy w dokumentacji pisemnej oraz na miejscu na stanowiskach pracy i maszynach informują o niebezpieczeństwach, takich jak wysoka temperatura czy ostre części maszyn oraz przypominają o prawidłowym zachowaniu. W niektórych

«Bardzo ważne jest jasne określenie obowiązków.»





przypadkach Bell Szwajcaria korzysta ze wsparcia dostawców z zewnątrz, którzy tłumaczą instrukcje i inne dokumenty na różne języki.

#### Zinstytucjonalizowane naczynia

Co najmniej raz w miesiącu w zakładzie Hügli w Niemczech przeprowadzane są inspekcje bezpieczeństwa. Oceny ryzyka dla poszczególnych obszarów są sprawdzane i w razie potrzeby aktualizowane. Uczestnikami ich są kierownicy techniczni, specjaliści ds. bezpieczeństwa, kierownicy działów odpowiedzialnych za bezpieczeństwo oraz członkowie rady zakładowej. Oprócz inspekcji, co najmniej raz w roku wydawane są instrukcje bezpieczeństwa we wszystkich obszarach działalności oraz specjalne instrukcje dotyczące systemów stosowanych w produkcji. «Każdego dnia rano odbywa się ponadto spotkanie kierowników zespołów, podczas którego temat bezpieczeństwa pracy znajduje się na pierwszym miejscu. Wszelkie stwierdzone braki są natychmiast usuwane. Poszczególne zespoły odbywają również codzienne spotkania w hali produkcyjnej, gdzie kwestie bezpieczeństwa są priorytetem» – mówi Martin Wehrle, specjalista ds. bezpieczeństwa pracy w Hügli w Radolfzell. Wizualizacje wyświetlane na monitorze w stołówce firmowej służą dalszemu zwiększaniu świadomości bezpieczeństwa.

#### Przeanalizowany zostaje każdy indywidualny przypadek

Bardzo podobnie jest w przypadku kolegów z Hügli w Szwajcarii. Priorytetem są tam regularne szkolenia z zakresu bezpieczeństwa oraz «obchody» zakładu w celu zapoznania się z potencjalnymi zagrożeniami. Sprzęt ochrony osobistej każdego pracownika, w tym okulary i rękawice ochronne, chroni przed potencjalnymi zagrożeniami. W miejscach pracy narażonych na duży hałas pracownicy noszą dopasowaną indywidualnie ochronę słuchu. «Odnotowujemy 0,2% nieobecności z powodu wypadków przy pracy. Każdy wypadek, do którego doszło w zakładzie pracy, jest analizowany w celu podjęcia środków ostrożności na przyszłość», mówi Pascal Kilchmann, zastępca kierownika ds. konserwacji i bezpieczeństwa zakładu w Hügli w Szwajcarii.

## 4 Zasady bezpieczeństwa pracy

### 1. «Stop!» w razie zagrożenia

W przypadku zagrażającego niebezpieczeństwa każdy ma prawo i obowiązek powiedzieć «Stop!». Praca może być kontynuowana dopiero po opanowaniu sytuacji zagrożenia.

### 2. Nie ma pracy bez instrukcji

Przełożeni mają obowiązek regularnie udzielać szczegółowych instrukcji swoim pracownikom, aby mogli bezpiecznie wykonywać swoją pracę.

### 3. Sprzęt ochronny jest koniecznością

Noszenie udostępnionego sprzętu ochronnego, takiego jak kask, obuwie ochronne itp., jest obowiązkowe. W sytuacjach awaryjnych chronią one przed urazami zagrażającymi życiu.

### 4. Bezpieczeństwo dotyczy wszystkich

Za bezpieczeństwo pracy odpowiadają pracodawcy i przełożeni. Pracownicy są zobowiązani do stosowania się do zaleceń.

#### Współpraca z urzędami

Stephan Streich, specjalista ds. bezpieczeństwa w Eisberg w Szwajcarii, zwraca uwagę na obowiązującą «procedurę zatwierdzania planu», która jest stosowana między innymi przed i w trakcie wdrażania zmian konstrukcyjnych oraz podczas wprowadzania zmian operacyjnych. Kluczową rolę odgrywają tu bezpieczeństwo pracy i zdrowie pracowników. Jeśli Eisberg złoży taki wniosek, zostanie on sprawdzony przez władze kantonalne. W razie potrzeby urzędy wystąpią do zakładu ubezpieczeń wypadkowych o sprawozdanie lub, w wyjątkowych przypadkach, o opinię do Federalnej Inspekcji Pracy. Prace modyfikacyjne (modernizacyjne) w firmie można rozpocząć dopiero po zatwierdzeniu wniosku i ustaleniu wszelkich warunków.

«Tam, gdzie przeprowadzono procedurę zatwierdzania planów, mamy znacznie mniej wypadków» mówi Stephan Streich. W firmie Eisberg, gdzie pracownicy zwykle przygotowują sałatki, warzywa i owoce ręcznie, ważne jest, aby przede wszystkim zmniejszyć ryzyko skażenia. «Zagadnienia związane z bezpieczeństwem i wypadkami są tematem każdego spotkania na hali produkcyjnej», wyjaśnia Stephan Streich.

#### Rozwój zrównoważonej kultury bezpieczeństwa

Przyjrzenie się różnym firmom pozwala dostrzec, że bezpieczeństwo to temat, z którym Bell Food Group konfrontuje się na co dzień. Pomimo kompleksowych koncepcji i środków bezpieczeństwa nie jest możliwe zagwarantowanie stuprocentowego bezpieczeństwa. Codzienna praca niesie ze sobą ryzyka – od błędów technicznych lub technologicznych po błędy ludzkie. Ważne jest, aby w miarę możliwości w jak największym stopniu zminimalizować te zagrożenia.

Koncepcja zintegrowanego bezpieczeństwa jest obecnie wdrażana w Bell Szwajcaria w jednej trzeciej lokalizacji. «Chodzi o to, aby we współpracy z towarzystwem ubezpieczeń wypadkowych utworzyć skuteczny system bezpieczeństwa i rozwijać zrównoważoną kulturę bezpieczeństwa», mówi szef działu Mischa Zeller. Najwyższy stopień bezpieczeństwa w firmie można zagwarantować poprzez tworzenie bezpiecznych warunków i promowanie bezpiecznych zachowań. Aby to się powiodło, wszyscy pracownicy muszą pilnować swoich obowiązków. • ap





Aktualny status programu Top Excellence realizowanego przez Bell Food Group

# Wyższe wyniki dzięki TopX

Nieco ponad dwa lata temu wdrożono program Top Excellence, który okazał się punktem wyjścia dla wspólnej drogi na szczyt. Od tamtej pory wiele się wydarzyło. Nadszedł więc czas na sprawozdanie z postępu prac.

W maju 2020 roku Zarząd Bell Food Group podjął decyzję o zastąpieniu różnych programów optymalizacji operacyjnej w Grupie ogólnofirmowym programem Top Excellence, w skrócie TopX. W programie tym skupiono się na usprawnianiu procesów i ich ujednoczeniu w całej Grupie. Mechanizm TopX określa jasno, jaką ścieżką powinien podążać każdy zakład produkcyjny w ramach programu.

W pierwszym etapie skupiono się na zakładach zatrudniających ponad 50 pracowników. W październiku 2020 r. pięć pierwszych zakładów rozpoczęło pracę w trybie pilotażowym, a pozostałe 24 zakłady dołączyły do nich do końca 2021 r.

Dziś, około dwa lata później, nadszedł czas na sprawozdanie okresowe. W jakim miejscu obecnie znajduje się TopX i w jakim kierunku powinien podążać w najbliższych miesiącach? • sh

**«Pracownicy poszczególnych działów są wysłuchiwani i uwzględniani w działaniach.»**

**«Dzięki TopX tworzymy spójną sieć i możemy rozwiązywać problemy w sposób pozbawiony zbędnej biurokracji.»**

**«Dzięki TopX i nowej strukturze spotkań codziennie widzimy, jak sobie radzemy z realizacją moich celów.»**

**«TopX pomaga mi zarządzać moim działem w bardziej uporządkowany sposób.»**

**«Nasze projekty stają się bardziej widoczne dzięki TopX, a do tego motywują innych.»**



## 1. kamienie milowe 29 2. kamienie milowe 10

Kamienie milowe stanowią potwierdzenie, że lokalizacje pomyślnie przeszły przez określony etap procesu TopX. Pierwsza faza polegała na zidentyfikowaniu najważniejszych obszarów działania i określeniu projektów priorytetowych. Druga z kolei koncentrowała się m.in. na stworzeniu systemu zarządzania lokalizacją i opracowaniu jasno określonej koncepcji komunikacji.

## Zakłady w trakcie wdrożenia: 32

Do stycznia 2022 r. z TopX zaczęło korzystać 32 zakładów produkcyjnych.

## Projekty priorytetowe: 256

W ramach projektów priorytetowych zakłady pracują w interdyscyplinarnych zespołach nad konkretnymi możliwościami poprawy, które wynikają z określonych obszarów działania.

## Oszczędności: 16 000 000,- CHF

TopX pozwolił zaoszczędzić ponad 16 milionów franków szwajcarskich od momentu jego wprowadzenia. Odpowiada to stosunkowi kosztów do korzyści wynoszącemu 1 : 6.

## Zaangażowani pracownicy: 60%

W produkcji i obszarach związanych z produkcją ponad 4 455 osób codziennie pracuje przy użyciu metod TopX.

«Teraz zależy nam, byśmy uczyli się od siebie nawzajem.»

«Przede wszystkim chciałbym podziękować wszystkim osobom zaangażowanym w projekt. Konstruktyną współpraca i wysoki poziom zaangażowania wszystkich pracowników nieustannie robi na mnie wrażenie.

Tym bardziej, że na początku programu spodziewałem się większego oporu. Kiedy rozpoczęliśmy współpracę w ramach TopX, w wielu lokalizacjach istniały już programy doskonalenia działalności na poziomie operacyjnym. Doceniam fakt, że zakłady produkcyjne były gotowe zastąpić istniejące programy i zacząć od nowa z TopX. Nie można było tego uznać za pewnik - tym bardziej, że ostatnie dwa lata zdominowała przecież pandemia. Możemy być naprawdę dumni z tego, co udało nam się do tej pory osiągnąć.

Dzięki TopX wszyscy mówimy teraz tym samym językiem i stosujemy wspólne procedury, np. dotyczące sposobu prowadzenia projektów czy codziennych spotkań.

W najbliższych miesiącach skupimy się na uczeniu się od siebie nawzajem i dzieleniu się najlepszymi praktykami. Gdy pojawiają się problemy, nie musimy wymyślać koła na nowo, ale możemy najpierw zapytać innych pracowników o sprawdzone rozwiązania.

Pomoże nam w tym również TopX Academy, która ma na celu skonsolidowanie doświadczeń ludzi ze wszystkich działów firmy. Oprócz szkoleń metodycznych umożliwi to również wymianę doświadczeń na temat konkretnych wdrożeń. Myślę, że na tym fundamencie możemy już budować naszą wspólną drogę na szczyt.»



Alexander Duss,  
Kierownik odpowiedzialny za TopX



Ochrona zdrowia dzięki lepszej ergonomii w miejscu pracy

# Projekty dotyczące ruchu

W celu zmniejszenia dolegliwości aparatu ruchowego – albo zapobiegania ich powstawaniu – firma Bell w Szwajcarii we współpracy z ubezpieczycielem SWICA oferującym ubezpieczenie zdrowotne od 2021 roku stawia na lepszą ergonomię w miejscu pracy. Również w innych częściach Bell Food Group temat ten jest traktowany poważnie i wspierany różnorodnymi projektami.

Prawie każdy prawdopodobnie doświadczył już, jak dźwiganie ciężarów, częste schylenie się, a także stanie lub siedzenie przez długi czas oddziałuje na aparat ruchowy.

## Da się zapobiegać bólowi i napięciom.

A przecież można coś zrobić, żeby zapobiegać bólowi pleców i szyi. Właśnie to pokazuje Bell Szwajcarii w projekcie «Ergonomia w miejscu pracy», który uruchomiła w ubiegłym roku we współpracy z ubezpieczycielem SWICA oferującym ubezpieczenie zdrowotne.

Umożliwia on przede wszystkim pracownikom z produkcji uzyskać pomoc w ramach indywidualnych konsultacji z zakładowym fizjoterapeutą we wszystkich szwajcarskich zakładach. Nie ma znaczenia, czy dolegliwości już występują, czy chcemy im zapobiec.

«Jedną z zalet programu jest to, że możemy podejść do czynności odczuwanych jako obciążające bardzo indywidualnie», mówi fizjoterapeuta Roland Reilly, specjalista ds. zarządzania profilaktyką w SWICA i koordynator inicjatywy w Bell. «Wówczas poprawę osiągamy przy pomocy prostych środków, takich jak bardziej ergonomiczne sekwencje ruchów, narzędzia czy ćwiczenia korekcyjne. Podczas późniejszych kontroli często stwierdzam, że pracownicy byli w stanie sami wpływać na swoje dolegliwości.»

«Program, który oferujemy w ramach naszego zakładowego zarządzania zdrowiem, jest bardzo dobrze odbierany przez zespoły», mówi Monika Suppiger, kierownik HR w Zell, która jest odpowiedzialna za projekt dotyczący ergonomii. «Od uruchomienia programu przeprowadzono ponad 180 ocen ergonomii i późniejszych kontroli i wprowadzono odpowiednie usprawnienia.»



Jednak Bell Food Group zajmuje się tym tematem nie tylko w Szwajcarii. I tak na przykład zakład Bell Niemcy w Harkebrügge w ramach nowego programu wspierania zdrowia w zakładzie w pierwszej części projektu zajęli się poprawą ergonomii w dziale produktów ciętych na gotowe porcje. Po analizach miejsc pracy wraz z partnerem projektu, kasą chorych AOK, wypracowane zostaną odpowiednie ulepszenia.

Również Eisberg angażuje się na rzecz bardziej ergonomicznego środowiska pracy. Przedsiębiorstwo w Marchtrenk między innymi zainstalowało przy maszynie do zgrzewania poprzecznego z rękawa stały podest zamiast drabiny. Umożliwia on napinanie folii przy zachowaniu ergonomicznej postawy ciała, a jednocześnie znacząco zmniejsza ryzyko upadku. Ponadto w Eisberg Szwajcarii w ramach TopX funkcjonuje kilka szandarowych projektów o tej tematyce, w ramach których między innymi powstał nowy rolkowy wózek widłowy o głębszej wysokości układania.

Również firma Hügli jest aktywna w sprawach związanych z ergonomią i wyposaża swoje zakłady w odpowiednie środki pomocnicze. Należą do nich na przykład biurka i krzesła z regulacją wysokości w biurach czy podnośniki dla zespołów z produkcji.

Hilcona podchodzi do tego tematu jeszcze w inny sposób: jako jedno z trzech pilotażowych zakładów w Liechtensteinie od marca w ramach akcji «beWEGt» przedsiębiorstwo motywuje swoich pracowników do tego, by przez dwanaście tygodni pokonywali drogę do pracy na rowerze albo na piechotę. To idealna okazja, by połączyć promowanie zdrowia z ochroną środowiska. • mr

W Eisberg wystartowało kilka szandarowych projektów w zakresie ergonomii.



Rady fizjoterapeuty Rolanda Reilly'ego ...

## ... dla produkcji:

Obciążenia podczas pracy z dużymi ciężarami da się znacząco ograniczyć poprzez obrót całego ciała i przez angażowanie nóg zamiast pleców.

Ponadto z powodu wieloletniego przyzwyczajenia większość ludzi porusza się zbyt jednostronnie. Aby przerwać te wzorce ruchowe i wyćwiczyć alternatywne sekwencje, potrzeba praktyki bezpośredniej w miejscu pracy.

## ... dla biura:

Jednym z najczęstszych błędów jest brak pochylecia ekranu. Najbardziej ergonomicznie jest, kiedy wzrok pada na powierzchnię pod kątem prostym. Ponadto regularne mikropauzy na ćwiczenia takie jak rozciąganie, jak również krótkie spacerki podczas dłuższych przerw aktywują ciało i zwiększają zdolność koncentracji.



Specjały mięsne ze świadectwem pochodzenia  
to już tradycja w Bell Food Group

# Z pasji do oryginalnego smaku

*Niektóre cieszą się ogromną popularnością i są znane szerokiej publiczności, inne pozostają w sferze rarytasu dla koneserów. To, co łączy wszystkie produkty to gwarancja przyjemności na najwyższym poziomie. Dotyczy to wyrobów, których pochodzenie lub tradycyjna receptura są chronione specjalnym świadectwem. W Bell Food Group łącznie ponad 25 produktów wędliniarskich posiada takie świadectwo. I liczba ta stale rośnie.*



Wyroby wędliniarskie opatrzone  
pieczęcią pochodzenia  
stanowią gwarancję smaku.

## Zestawienie znaków

### Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) & «Appellation d'Origine Protégée» (AOP)

Znak ten gwarantuje, że dany produkt został wyprodukowany na określonym obszarze geograficznym z lokalnych surowców zgodnie z uznanym i określonym procesem.



### Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) & «Indication Géographique Protégée» (IGP)

Znak ten potwierdza, że istnieje związek między produktem a regionem pochodzenia, przy czym tylko jeden z etapów produkcji – tj. produkcja, obróbka lub przygotowanie – musi odbywać się w regionie pochodzenia.



### Gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS)

Znak ten oznacza produkt, który został wytworzony zgodnie z tradycyjną recepturą lub metodą produkcji. Nie jest on związany z obszarem geograficznym.



Czasami potrzeba nieco więcej czasu, aby dany produkt został doceniony w sposób, na jaki zasługuje. Tak właśnie stało się z «krakowską suchą staropolską»: choć ma długą historię w Polsce, w kraju o bogatej tradycji wędliniarskiej, dopiero w 2018 r. została wyróżniona jako «Gwarantowana Tradycyjna Specjalność» (GTS).

W ten sposób dołączyła do grona produktów spożywczych, których receptura lub pochodzenie są szczególnie chronione. Oprócz znaku GTS w Unii Europejskiej funkcjonują jeszcze dwa inne znaki jakości: «Chroniona Nazwa Pochodzenia» (ChNP) i «Chronione Oznaczenie Geograficzne» (ChOG). Szwajcarskie odpowiedniki to «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) i «Indication Géographique Protégée» (IGP).

Ale wracając do Polski i «krakowskiej suchej staropolskiej». Ta peklowana i wędzona kielbasa przyprawiona pieprzem, czosnkiem i gałką muszkatołową jest popularnym przysmakiem. Koledzy z Bell Polska nie chcieli pozabawić swoich klientów tej przyjemności.

### W kwietniu 2021 r. rozpoczęto w Polsce przygotowania do certyfikacji GTS.

W kwietniu 2021 r. rozpoczęli przygotowania do wyróżnienia tej kielbasy znakiem GTS. «Aby ubiegać się o certyfikację, musieliśmy udowodnić, że spełniamy wszystkie określone wymagania» – wyjaśnia Magda Kamińska, kierownik ds. marketingu w Bell Polska. «Oznacza to, że musimy dokładnie stosować się do wszystkich specyfikacji: od wyboru mięsa, przypraw i dodatków, po recepturę i proces produkcji.»

Niecały rok później odbył się audyt certyfikujący, który firma Bell Polska przeszła bez żadnych problemów.

W połowie maja tego roku nadeszło długo oczekiwane potwierdzenie w postaci certyfikatu zgodności. Od tego czasu również staropolski specjał Bell opatrzone jest okrągłym, żółto-niebieskim znakiem, który nie tylko przyciąga wzrok kupujących, zresztą jak każdy znak pochodzenia, ale stanowi niepodważalny argument sprzedażowy.

Tak oto polski zespół jest teraz również członkiem «Klubu Posiadaczy Znaków Jakości». Aktualnie ponad 25 produktów z grupy Bell Food jest opatrzone jedną z najbardziej pożądanym etykiet w branży spożywczej. Wiele z nich jest znanych daleko poza granicami kraju pochodzenia, jak np. szynka szwarcwaldzka czy szynka serrano, a także Bündnerfleisch. Inne wyroby to bardziej lokalni bohaterowie, jak np. Saucisson sec d'Auvergne czy OLMA Bratwurst.

Wszystkie one mają jednak coś wspólnego: wychodzą spod ręki ludzi, którzy rozumieją swój kunszt rzeźnicki i są przywiązani do tradycji swojego regionu. Dlatego też produkty wędliniarskie z gwarancją pochodzenia zawsze były synonimem wyjątkowego smaku i najwyższej jakości. • mr





## «Saucisson vaudois» i «saucisse aux choux vaudoise»: oryginalne wędliny ze szwajcarskiego kantonu Vaud

Saucisson vaudois i saucisse aux choux vaudoise można rozpoznać nie tylko po ich typowym złoto-brązowym kolorze, ale także po zielonej pieczęci, która identyfikuje je jako tradycyjne produkty wędliniarskie z Vaud z certyfikatem ChOG. Obie wersje to surowe, wędzone, okresowo dojrzewające lub suszone produkty wędliniarskie. Zasadnicza różnica jest taka, że oprócz mięsa, saucisse aux choux vaudoise zawiera również białą kapustę, która nie tylko podkreśla pikantny aromat mięsa i dymu, ale również nadaje jej dużą soczystość.

Według legendy przepis ten powstał podczas wizyty cesarza niemieckiego Karola w Orbe w 879 roku. Kiedy zabrakło mięsa, kielbasę mieszano z białą kapustą. Oba tradycyjne produkty z Vaud są chronione certyfikatem ChOG od 2004 r.

**Oprócz mięsa, saucisse aux choux vaudoise zawiera w składzie również białą kapustę.**



«Saucisse aux choux vaudoise jest silnie zakorzeniona w tradycji kulinarnej francuskojęzycznej Szwajcarii. Kwaskowatość kapusty wspólnie komponuje się z wieprzowiną – a przecież nie jest tylko mięso, ale także warzywo. Ponadto obie kielbasy Szwajcarzy chętnie dodają do tradycyjnego romandzkiego dania jednogarnkowego «Papet Vaudois», do którego dodaje się także porry i ziemniaki.

W produkcji saucisson vaudois i saucisse aux choux vaudoise należy ściśle przestrzegać kryteriów określonych w specyfikacji, w przeciwnym razie

zostaniemy pozbawieni prawa do ich produkcji. Stanowi to gwarancję jakości tych wyjątkowych produktów. Regularne, niezapowiedziane kontrole przeprowadzane przez organizację zewnętrzną oraz degustacje również przyczyniają się do utrzymania wysokiej jakości kielbas z Vaud.»

Christophe Maillard,  
dyrektor zakładu Charcuterie Cheseaux





## «Szynka szwarcwaldzka»: klasyk wędzony dymem jodłowym

Szynka szwarcwaldzka zawdzięcza swój wyjątkowy smak dymnej nucie i korzennym aromatom pochodzącym z peklowania i wędzenia w drewnie jodłowym i świerkowym. Walory

**Szynka szwarcwaldzka otrzymała znak ChOG jako jedna z pierwszych w swojej kategorii.**

te sprawiły, że jest to najlepiej sprzedająca się surowa szynka w Niemczech. Ale ta specjalność jest popularna nie tylko kraju swojego pochodzenia. Podobnie jak zegar z kukułką i kapelusze z pomponami, jest ona również uznawana na całym świecie za symbol Szwarcwaldu. Szynka szwarcwaldzka była jednym z pierwszych produktów w tej kategorii, które otrzymały znak ChOG w 1997 r., i od tego roku też obecna marka Bell Abraham produkuje ten specjal z południowo-zachodnich Niemiec.

te sprawiły, że jest to najlepiej sprzedająca się surowa szynka w Niemczech. Ale ta specjalność jest popularna nie tylko kraju swojego pochodzenia. Podobnie jak zegar z kukułką i kapelusze z pomponami, jest ona również uznawana na całym świecie za symbol Szwarcwaldu. Szynka szwarcwaldzka była jednym z pierwszych produktów w tej kategorii, które otrzymały znak ChOG w 1997 r., i od tego roku też obecna marka Bell Abraham produkuje ten specjal z południowo-zachodnich Niemiec.

*«Szczególną cechą szynki szwarcwaldzkiej jest tradycyjne wędzenie na zimno w drewnie drzew iglastych pochodzących z regionu. Szynki wiszą w murowanych kominach wędzarniczych lub komorach wędzarniczych w temperaturze od 20 do około 30 stopni Celsjusza. Drewno iglaste Szwarcwaldu nadaje im szczególny, mocny smak. Drewno – musi być ono naturalne – pochodzi z tartaków znajdujących się w promieniu dziesięciu kilometrów od naszego zakładu produkcyjnego w Schiltach.»*

*Hans-Christian Herzog, kierownik produkcji  
Bell Deutschland w Schiltach*

## «Saucisson sec d'Auvergne»: prawdziwy cud natury

Grubo mielona sucha kiełbasa z Owernii jest wytwarzana z wyselekcjonowanej wieprzowiny pochodzącej od masywniejszych i starszych zwierząt. Suszona na powietrzu zielonego regionu w środkowej

Francji, zachwyca intensywnym smakiem, między innymi dzięki wyczuwalnej nucie czosnku. Dojrzewająca w naturalnych osłonkach i pokryta szlachetną pleśnią, również wizualnie prezentuje wszystko to, co powinien posiadać tradycyjny specjal produkowany w warunkach manufaktury. W zależności od użytej części jelita, kiełbasa może mieć różny kształt i grubość. Oprócz oznaczenia ChOG, niektóre z nich posiadają również oficjalny znak jakości «Label Rouge».

**Naturalna osłonka i szlachetna pleśń również wizualnie wskazują na manufakturowy charakter tej kiełbasy.**



Rozmowa  
z Sophie Lucas



Sophie Lucas jest menedżerem ds. marketingu produktowego w firmie Bell France i prezesem konsorcjum «Salaisons d'Auvergne».

**Czy Twoim zdaniem etykiety pochodzenia są skuteczne przy działaniach marketingowych?**

Uważam, że etykiety pochodzenia są bardzo ważne w przypadku marketingu naszych produktów. Są one swoistym przewodnikiem dla konsumentów, a jednocześnie dają im obietnicę jakości. Co ciekawe, w czasie pandemii we Francji wzrósł popyt na produkty wędliniarskie opatrzone znakiem jakości. W czasie lockdownu ludzie coraz częściej sięgali po produkty wysokiej jakości – niejako w formie pocieszenia – co przełożyło się również na wzrost sprzedaży produktów z pieczęciami pochodzenia.

**Jako prezes «Consortium des Salaisons d'Auvergne» jesteś zaangażowana w działania na rzecz jeszcze większej popularyzacji produktów ChOG z Twojego regionu. Jak udaje Ci się to osiągnąć?**

Stosujemy szeroko zakrojoną strategię mającą na celu zwrócenie uwagi na nasze produkty. Docieramy do konsumentów końcowych na przykład poprzez kampanie medialne w telewizji, nasze działania na portalach społecznościowych, takich jak Facebook i Instagram, lub podczas degustacji w supermarketach. Uczestniczymy także w targach branżowych i jesteśmy obecni w mediach branżowych. We wrześniu po raz pierwszy zorganizujemy w Clermont Ferrand specjalne wydarzenie, którego tematem przewodnim będą oczywiście nasze produkty.

**Czy dzięki Twojemu zaangażowaniu udało się jeszcze bardziej spopularyzować we Francji produkty ChOG z Owernii?**

Tak, udało się. I jesteśmy bardzo zadowoleni z wyników tych działań. Chociaż szynka i sucha kiełbasa z Owernii mają oznaczenie pochodzenia dopiero od 2016 r., poziom świadomości i rozpoznania marki we Francji jest już dość wysoki. Pokazuje to również, że Owernia znajduje się obecnie w pierwszej trójce najbardziej znanych regionów produkcji kiełbasy w naszym kraju.





## «OLMA-Bratwurst»: najślynniejsza kiełbasa ze wschodniej Szwajcarii

**«W trudnych czasach wojny OLMA Bratwurst była niedrogą i pożywną opcją.»**

Podobnie jak jej młodsza siostra, pochodząca z St.Gallen, OLMA Bratwurst jest przygotowywana z najlepszej szwajcarskiej cielęciny i wieprzowiny. Jej wyjątkowy smak podkreślają także inne składniki, takie jak mleko, skórka cytrynowa i gałka muskatołowa. Najlepiej smakuje w towarzystwie pieczywa. Musztarda i inne sosy to dla prawdziwych koneserów czysta profanacja. W porównaniu z innymi szwajcarskimi bratwurstami rzuca się w oczy także jej jasny kolor. Wynika to między innymi z wysokiej zawartości cielęciny, wynoszącej co najmniej 50 procent, oraz przyprawiania bez dodatku azotynowej soli peklującej. Ta znakomita kiełbasa ze wschodniej Szwajcarii posiada znak CHOG od 2008 r.

*«OLMA Bratwurst to nie tylko specjal wędliniar-ski, za tą kiełbasą kryje się także ciekawa historia. Przepis na Bratwurst z St. Gallen, na którym jest ona wzorowana, pochodzi z 1438 r. W 1943 r. OLMA Bratwurst została po raz pierwszy ugrillowana w większej wersji o wadze 160 gramów na targach rolniczych o tej samej nazwie, które również odbyły się po raz pierwszy w tym roku. W trudnych czasach wojny ważne było, aby posiłki były pożywne i po przystępnych cenach.»*

*Obecnie kiełbasa ta jest dostępna w sklepach przez cały rok i jest znana i lubiana w całym kraju.»*

*Cristiano Zapatero, kierownik ds. opakowań Bell Switzerland w Gossau*





## «Suszone mięso z Valais»: klasyk z XVI wieku



Korzenie suszonego mięsa z Valais sięgają ponad 400 lat wstecz i od tego czasu receptura prawie się nie zmieniła. Tak wtedy, jak i dziś, ten specjał przyrządza się z najlepszej szwajcarskiej wołowiny, a następnie starannie naciera się ją mieszanką soli i ziół. Podczas suszenia tworzy się szlachetna pleśń, która nadaje suszonemu mięsu z Valais, posiadającemu od 2003 r. ChOG, delikatny smak.

«Jedna z surowych specyfikacji ChOG mówi, że mięso musi pochodzić od bydła szwajcarskiego. Wyraźnie określono również części, których można używać: dozwolone są tylko chude części ligawy, rozbratla, antrykotu i zrazowej dolnej. Ponadto wymagania przewidują, że produkt musi być solony i suszony w Valais.

Kluczowe znaczenie ma również ilość soli: jeśli użyjemy zbyt małą ilość, narazimy się na ryzyko związane z bezpieczeństwem żywności. Zbyt duża ilość soli z kolei będzie miała wpływ na produkt końcowy. Jednak najważniejszym czynnikiem wpływającym na produkcję jest jakość mięsa. Nie mamy bowiem magicznej różdżki, która zamieniłaby surowiec niskiej jakości w wysokiej jakości suszone mięso.»

Sébastien Studer, kierownik zakładu Cher-Mignon



## «Bündnerfleisch»: smakołyk o kanciastym kształcie

Bündnerfleisch, pierwotnie mięso to było przechowywane w spiżarniach i stanowiło zapas na zimowe miesiące, później trafiło do działów z delikatesami na całym świecie. Nic dziwnego, ponieważ to ciemnoczerwone, chude mięso z Gryzonii o typowym prostokątnym kształcie przekonuje do siebie wspaniałą kruchością oraz pikantnym, lekko słonawym smakiem. Wynika to między innymi z mieszanki przyprawowej stosowanej do peklowania, która oprócz soli zawiera również pieprz, czosnek,

imbir oraz jałowiec. Ta szwajcarska gwiazda nie tylko od 1999 r. nosi znak ChOG, ale od 2001 r. Bündnerfleisch jest również zarejestrowanym znakiem towarowym.

«Bündnerfleisch» tradycyjnie wytwarza się z części udźca wołowego. Używamy do tego wyłącznie najwyższej jakości mięsa wołowego pochodzącego ze Szwajcarii (ligawa, zrazowa dolna i zrazowa górna). Mięso to jest chude i nie posiada wiele ścięgien. Zapewnia to równomierne suszenie oraz sprawia, że Bündnerfleisch ma piękny, głęboki czerwony kolor.

Bündnerfleisch to niezwykle tradycyjny i oryginalny produkt. Nawet najnowocześniejsze wyposażenie techniczne i najnowsza wiedza produkcyjna mogą jedynie wspomagać proces produkcji. Aby uzyskać doskonały produkt, potrzeba przede wszystkim sztuki rzemieślniczej i wyczucia smaku. Aby zapewnić wysoką jakość, niezwykle dokładnie monitorujemy niektóre etapy procesu produkcyjnego, wyrywkowo sprawdzamy gotowe produkty w laboratorium oraz przeprowadzamy regularne degustacje.»

Thomas Pfindel, specjalista ds. zarządzania jakością w Charcuterie Churwalden





## Gratulacje i pożegnania

Jubileusze i przejścia na emeryturę od czerwca do sierpnia 2022

Bell Szwajcaria

### 20 lat pracy

**Johan Edmond**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Thierry Vuillot**, 3 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Olivier Rousseaux**, 10 czerwca, Bell Szwajcaria, Cheseaux  
**Tony Blazek**, 17 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Doris Hoffschier**, 17 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Denis Colas**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Cheseaux  
**Imrlije Idrizi**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Gossau  
**Shake Lokaj**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Gossau  
**Jürgen Otteny**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Muriel Vetter**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Valbone Lataj**, 8 lipca, Bell Szwajcaria, Gossau  
**Jean-Luc Lardi**, 15 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Michael Roth**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Stefan Seiler**, 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Alexandre Kucia**, 5 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### 25 lat pracy

**Jayarajan Navaratnam**, 23 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell  
**Kenan Imer**, 11 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell

### 30 lat pracy

**Daniel Gisler**, 1 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Ahmet Koeksecen**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Peter Hodel**, 6 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

### 35 lat pracy

**André Folzer**, 15 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Eric Loigerot**, 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Cengiz Sekerci**, 7 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Kurt Fuhrmann**, 14 lipca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Pascal Leonarczyk**, 20 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Peter Ruepp**, 11 sierpnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Jelena Teofilovic**, 17 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

### 40 lat pracy

**Clarisse Waltensperger**, 5 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea

### Emerytura

**Rolf Affolter**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Maria De Sousa Quaresma Longa**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Hanspeter Gutenberger**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Manfred Greiner**, 31 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Beat Lüthi**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

### Wcześniejsza emerytura

**Manuel Da Silva Goncalves**, 31 maja, Bell Szwajcaria, Zell (*dodano*)  
**Jean-Luc Thomas**, 31 maja, Bell Szwajcaria, Cheseaux (*dodano*)  
**Didier Mayer**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Yvan Radukic**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Rolf Rothenbühler**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**William Schmitt**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Risto Ugrinovski**, 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Cheseaux  
**Kurt Anderegg**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Jean-Luc Lardi**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Franz Reichmuth**, 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

W ostatnim numerze popełniliśmy błąd, podając jubileusze w Bell Szwajcaria. Wskazane zostały błędne daty. Chcielibyśmy za to przeprosić wszystkich jubilatów.

Bell International

### 20 lat pracy

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

### 25 lat pracy

**Rudolf Graml**, 1 czerwca, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Hermann Buchheister**, 7 lipca, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Sabine Elfert**, 1 sierpnia, Bell Niemcy, Seevetal  
**Sueleyman Aydogan**, 20 sierpnia, Bell Niemcy, Schiltach

### 30 lat pracy

**Olivier Monteil**, 29 czerwca, Bell Francja, Teilhede  
**Yvonne Stibitz**, 6 lipca, Bell Niemcy, Edeweicht  
**Yvonne Meirose**, 1 sierpnia, Bell Niemcy, Edeweicht

Eisberg

### 20 lat pracy

**Rosa Cacaes**, 1 marca, Eisberg Hiszpania, Aguilas (*dodano*)  
**Árpád Béláné Drobecz**, 1 maja, Eisberg Węgry, Gyál (*dodano*)  
**Maria Joao Guimaraes Sebo Cannizzaro**, 1 czerwca, Eisberg Szwajcaria, Villigen  
**Eric Montandon**, 10 czerwca, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Ramazan Türkmen**, 1 lipca, Eisberg Szwajcaria, Dänikon  
**Carmen Manuela Da Silva Monteiro**, 6 sierpnia, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Leopoldina De Almeida Soares**, 12 sierpnia, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**José Manuel Veira Guimaraes**, 12 sierpnia, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

### 25 lat pracy

**Célia Maria Pinto Correia Ventura**, 19 czerwca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon  
**Paula Cristina Teopista Pinto**, 1 lipca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon  
**Manuel Antonio Pereira Nogueira**, 17 lipca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon

### 35 lat pracy

**José Barros Luis**, 30 czerwca, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

### Emerytura

**Kupendrarasa Ratnam**, 25 lipca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon  
**Bernard Ruppenner**, 31 sierpnia, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent



# Play & Win!

PLAY AND WIN

## Pytanie konkursowe

Jakiego drewna używa się do wędzenia szynki szwarcwaldzkiej?



A) jodłowego



B) dębowego



C) klonowego

### Hilcona

#### 20 lat pracy

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

#### 25 lat pracy

**Harald Marte**, 1 czerwca, Hilcona, Schaan  
**Hueseyin Semiz**, 3 czerwca, Hilcona, Schaan  
**Perfecto Dominguez Blanco**, 1 lipca, Hilcona, Schaan  
**Michaela Gassner**, 8 lipca, Hilcona, Salez  
**Heike Schleidt**, 31 lipca, Hilcona Feinkost, Leinfeld-Echterdingen

#### 30 lat pracy

**Christa Ender**, 1 czerwca, Hilcona, Schaan  
**Monica Esperante Paris**, 2 czerwca, Hilcona, Schaan

#### 40 lat pracy

**Thomas Drissner**, 2 sierpnia, Hilcona, Schaan

### Hügli

#### 20 lat pracy

**Thomas Heinle**, 1 lipca, Hügli, Austria  
**Jan Kubelka**, 1 czerwca, Hügli, Zásmyky  
**Miloslav Cikán**, 3 czerwca, Hügli, Zásmyky  
**Ewald Brügel**, 17 czerwca, Hügli, Radolfzell  
**Mirjam Both**, 1 lipca, Besc, Werkendam  
**Annemarie Heer**, 1 lipca, Hügli, Radolfzell  
**Renate Schuler**, 1 sierpnia, Hügli, Radolfzell  
**Jaroslav Konopáč**, 30 sierpnia, Hügli, Zásmyky

#### 25 lat pracy

**Martin Bertsch**, 23 czerwca, Hügli, Radolfzell  
**Sandra Straub**, 28 lipca, Hügli, Radolfzell

#### 30 lat pracy

**Peter Beck**, 1 stycznia, Hügli, Steinach (dodano)  
**Susanna Bulatovic**, 1 lipca, Hügli, Radolfzell  
**Güzide Dere**, 28 lipca, Hügli, Radolfzell

#### 35 lat pracy

**Birgit Bali**, 1 lipca, Hügli, Radolfzell  
**Manfred Kindrat**, 13 lipca, Hügli, Radolfzell

#### Emerytura

**Olga Fleiner**, 28 lutego, Hügli, Radolfzell (dodano)  
**Filippo Barbarotto**, 30 kwietnia, Hügli Nahrungsmittel, Steinach (dodano)  
**Elena Engelmann**, 31 maja, Hügli, Radolfzell (dodano)  
**Alfred Hois**, 31 maja, Hügli, Austria (dodano)  
**Brigitte Trippel**, 31 maja, Hügli, Radolfzell (dodano)  
**José Del Bosque**, 1 czerwca, Granovita, Vall d'Uixò  
**Rolf Vielsäcker**, 30 czerwca, Hügli, Radolfzell  
**Bärbel von Cuyck**, 30 czerwca, Hügli, Radolfzell  
**Georg-Reinhold Lepel**, 31 lipca, Hügli, Radolfzell

#### Wcześniejsza emerytura

**Hansruedi Schneider**, 30 kwietnia, Hügli Nahrungsmittel, Steinach (dodano)

#### Żegnamy

**Diane Fleeman**, 25 lutego, Hügli Wielka Brytania, Redditch  
*Składamy wyrazy współczucia rodzinie i bliskim.*



## 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 21 października 2022 roku

Wyślij rozwiązanie wraz ze swoim imieniem i nazwiskiem, miejscem pracy oraz pracodawcą na adres [look@bellfoodgroup.com](mailto: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.



Kreatywne szaszłyki i wiele innych grillowych inspiracji

# W towarzystwie szaszłyków

*Uwaga, będzie kreatywnie: w tym wydaniu magazynu LOOK! poprosiliśmy prawdziwych ekspertów smaku z Bell Food Group o podanie niezwykłych przepisów na dania z szaszłykami w roli głównej. Poniżej przedstawiamy rezultaty naszej pracy – od wybitnie mięsnych po wegańskie. Mamy też kilka inspiracji dla tych, którzy chcą ruszyć w kulinarną podróż po grillowaniu. • mr*

## «The Green Mountain» szaszłyk z kielbasą po meksykańsku

Michael Lock z Competence Center Kulinarik Hilcona w Schaan



### Składniki dla 4 osób:

4 kielbasy «The Green Mountain» pokrojone w 3 cm kawałki  
4 pomidory (Red Datterini)  
1 cukinia pokrojona w 1 cm krążki  
4 grillowane papryki Padron  
oliwa z oliwek  
sól i pieprz czarny  
4 szpikulce do szaszłyków

### Do przygotowania salsy:

160 g pomidorów pokrojonych w drobną kostkę  
40-50 g oliwy z oliwek  
15 g cebuli dymki pokrojonej w drobne krążki  
10 g czerwonej cebuli pokrojonej w drobną kostkę  
1 g świeżego czosnku, drobno posiekanego  
5 g świeżej kolendry, grubo posiekanej  
10 g startej skórki z limonki  
10 g soku z limonki  
2 g soli  
1 g wędzonej papryki  
5 g cukru  
1 g kuminu  
Chili w proszku lub papryczka chipotle do smaku

### Sposób przygotowania:

Kielbasę pokrój na 3 cm kawałki, a cukinię w plastry o grubości 1 cm. Nałóż składniki na szpikulce do szaszłyków w dowolnej kolejności, posmaruj oliwą z oliwek i dopraw solą i pieprzem. Aby przygotować salsę, pokrój pomidory w drobną kostkę, cebulę w krążki lub kostkę. Dodaj drobno posiekany czosnek i kolendrę. Tę należy posiekać nieco grubiej. Wymieszaj dobrze wszystkie składniki, dopraw chili w proszku lub chipotle, jeśli chcesz, i pozostaw na godzinę, aby smaki mogły się związać ze sobą.

Grilluj szaszłyki do pożądanego stopnia przypieczenia i ułóż na talerzu wraz z salsą.





## Szaszłyki «We dwóch jesteśmy nie do zatrzymania»

Przepis autorstwa Alessio Arieta, praktykanta w Bell w Zell, przy wsparciu René Hunkelera (po prawej), szefa restauracji pracowniczej.



### Składniki dla 4 osób:

720g piersi z kurczaka  
4 szpikulce do szaszłyków

### Do przygotowania marynaty z pistacjami i mięty pieprzowej:

70 g oliwy z oliwek  
¼ pęczka mięty pieprzowej  
120 g pistacji  
½ czerwonej cebuli  
1 ząbek czosnku  
17 g soku z cytryny lub limonki  
sól i pieprz

### Sposób przygotowania:

Kurczaka pokrój w kostkę o boku ok. 2 cm. Aby przygotować marynatę, grubo posiekaj pistacje i upraż je na patelni do uzyskania lekko brązowego koloru. Miętę i cebulę grubo posiekaj, a czosnek przeciśnij przez prasę. Wszystkie składniki umieść w wysokim naczyniu i dopraw solą i pieprzem do smaku. Rozgnieć wszystko razem, nie za mocno, tak aby pozostały małe kawałki. Wymieszaj kawałki kurczaka z marynatą tak równomiernie, jak to możliwe, a następnie nałóż 6 do 8 kostek na szpikulce do szaszłyków.

Szaszłyki z kurczaka usmaż ze wszystkich stron na grillu, a następnie dokończ smażenie na średnim ogniu.

## Letnie szaszłyki

Przepis opracowany przez zespół ds. rozwoju produktu w Eisberg Austria, reprezentowany przez Romana Gsell-Elmeckera.



### Składniki dla 4 osób:

¼ arbuza  
1-2 cukinie  
250 g sera grillowego z chili  
4 szpikulce do szaszłyków

### Do przygotowania marynaty:

4 łyżki oliwy z oliwek  
2 łyżki stołowe octu balsamicznego  
świeży rozmaryn i tymianek  
sól Fleur de Sel  
świeżo zmielony pieprz

### Do przygotowania sałaty z rukoli:

320 g rukoli  
6 łyżek stołowych oliwy z oliwek  
3 łyżki stołowe octu balsamicznego  
20 g orzeszków piniowych  
1 szczypta cukru  
1 szczypta soli  
świeżo zmielony pieprz  
krem balsamiczny do dekoracji

### Sposób przygotowania:

Przygotuj arbuza i pokrój go w kostkę. Jeśli to możliwe, należy go zapakować próżniowo lub lekko naciskać, aby wycisnąć sok. Cukinie pokrój w długie, cienkie plastry o grubości ok. 2-3 mm, w miarę możliwości przy użyciu krajalnicy. Owiń ser do grillowania plasterkami cukinii i ułóż na przemian z kawałkami arbuza na szpikulcach do szaszłyków. Posiekaj zioła, wymieszaj z oliwą z oliwek i octem balsamicznym, aby przygotować marynatę i posmaruj nią szaszłyki. Aby przygotować sałatkę, lekko opiecz orzeszki piniowe i wymieszaj je z rukolą oraz pozostałymi składnikami.

Smaż szaszłyki na grillu na umiarkowanym ogniu przez około 3 do 6 minut z każdej strony, aż będą równomiernie zarumienione. Dopraw solą Fleur de Sel i pieprzem do smaku, ułóż na talerzach razem z sałatką i udekoruj kremem balsamicznym.





## Co do tego ...

Bell Szwajcaria

### Gwiazdy śródziemnomorskiego lata

W tym roku twórcy produktów Bell zainspirowali się kuchnią śródziemnomorską, aby zapewnić jak najbardziej wakacyjne wrażenia podczas grillowania. Wśród nich można wymienić faszerowaną pierś z kurczaka «Olives & Cheese» z pikantnymi oliwkami i aromatycznym serem lub szaszłyki z piersi kurczaka «Lemon & Rosemary» z marynatą z cytryny i rozmarynu. Miłośnicy kiełbasy nie powinni również przegapić klasycznej włoskiej «Salsiccia z koprem włoskim» oraz ognistej «Kiełbasy z grilla z peperonciną». A kiedy na talerzu znajdzie się «Filet z łososia» i «Stek z tuńczyka» – oba z nutą dymnej papryki – można niemal usłyszeć, jak fale Morza Śródziemnego rozbijają się o Szwajcarię.



Eisberg Austria

### Salatka dla spontanicznych

Spontaniczny grill, ale niekoniecznie z wielogodzinnymi przygotowaniem? To właśnie umożliwia swoim klientom firma Eisberg Austria dzięki nowemu produktowi – sałatce BBQ. Sałata Lollo Bionda, rzodkiewka, marchewka, biała kapusta, pomidorki koktajlowe i wiele innych składników gotowych do wymieszania i podania. Wystarczy otworzyć miseczkę, dodać wybrany przez siebie dressing i cieszyć się chrupiącymi i świeżymi warzywami.



Eisberg Szwajcaria

### Miski mocy

Dzięki czterem nowym kompozycjom «Buddha Bowl» i «Elefanten Bowl» firma Eisberg ze Szwajcarii zapewnia, że w sezonie grillowym na stole nie zabraknie witamin. «Green», «Vegan Caesar Salad» i «Summer Salad» będą odpowiednie dla miłośników diety wegańskiej, natomiast «Mixed Salad & Egg» oraz «MSC Tuna Bowl» są skierowane odpowiednio do wegetarian i miłośników ryb.

Bell Szwajcaria

### Update wędliniarski

Prezentując «Chicken Griller», firma Bell przedstawia swoim szwajcarskim klientom wersję 2.0 cieszącego się ogromną popularnością «Super Griller», który został opracowany przez praktykantów w ramach warsztatów w 2021 roku. Aby móc w przyszłości wspierać dobre pomysły, część obrotów przeznaczamy na programy dla praktykantów. W tym roku do lodówek trafi także nowa wersja klasycznej kiełbasy z kantonu Vaud: pikantne «Mini Saucisson» w modnym małym formacie doskonale komponują się m.in. z kremową sałatką ziemniaczaną.



Bell International

### Bell Niemcy wprowadza na rynek specjalny BBQ z Polski

Bell Niemcy nadaje grillowaniu międzynarodowy charakter dzięki specjalom polskiego stołu: «Kiełbasa śląska» jest produkowana przez Bell Polska z najlepszego mięsa wieprzowego z UE i jest popularnym specjalnym, który jest już znany w Niemczech w formie promocyjnym XXL. Począwszy od tego lata, dzięki intensywnemu aromatu i mniejszemu opakowaniu ma ona na stałe zagościć na niemieckim rynku BBQ.



«The Green Mountain»

### Uwaga: ryzyko pomyłki

Tego lata «The Green Mountain» udostępni swoim klientom dwie nowe alternatywy oparte na produktach roślinnych. Bazą dla «Plant-Based Filet» była soczysta pierś z kurczaka, z kolei dla «Plant-Based Steak» – solidny stek wołowy. Ten ostatni można nawet przyrządzić na kilka sposobów: zgodnie z życzeniem rare, medium lub well-done. Ciekawe, czy goście poczują różnicę? Twórcy marki Hilcona mają co do tego wątpliwości.



Hügli Bresc

### Koncepcja grillowa z gwarancją smaku

Nowe marynaty, glazury i sosy firmy Bresc (część spółki Hügli) dodadzą Twojemu grillowi jeszcze więcej smaku, kruchości i blasku tego lata. Zgodnie z nową koncepcją chcemy być w samym środku tego wszystkiego, tak aby grillowanie stało się przeżyciem. Dlatego nie tylko klienci końcowi znajdą wiele inspiracji w naszych produktach. Również dla restauratorów mogą one okazać się punktem wyjścia dla wielu potraw, począwszy od marynat na bazie wody, po glazurowanie i pyszne salsy.

Bell Szwajcaria

### Nietypowe mięso

W tym sezonie grillowym firma Bell Szwajcaria ma również dwie nowości w swojej ofercie Special Cuts: mięso wieprzowe «Secreto Pork» to gruby kawałek mięsna, niezwykle soczysty i aromatyczny. Drugą propozycją są przepyszne «Spider Spiesse» – szaszłyki z najlepszego mięsa wieprzowego. Swoją nazwę zawdzięczają przypominającej pajęczynę marmurkowatości tej części mięsa, a ponadto przekonują niezwykłą soczystością i wyrazistym smakiem.



## Szaszłyk Surf 'n' Turf z chutneyem pomidorowym

Przepis autorstwa  
Philippa Glausera, szefa doradców  
kulinarnych w Hügli



### Składniki dla 4 osób:

8 krewetek (rozmiar 8/12)  
350-400 g polędwicy wołowej  
1 ząbek czosnku  
starta skórka z 1 cytryny  
100 ml oliwy z oliwek  
1 gałązka rozmarynu  
olej do smażenia  
sól i pieprz  
4 szpikulce do szaszłyków

### Sos do przygotowania chutneya z pomidorów:

30 ml oliwy z oliwek  
50 g szalotki  
30 g cukru  
50 g białego octu balsamicznego  
250 g pomidorków koktajlowych  
50 g suszonych pomidorów  
3 łyżki ketchupu  
sól i pieprz  
ziarna różowego pieprzu  
i rozmarynu do dekoracji

### Sposób przygotowania:

Usuń skorupę z krewetek, usuń jelita i zamarynuj je solą, pieprzem, wyciśniętym czosnkiem i oliwą z oliwek. Wołowinę pokrój w kostkę o wadze ok. 30 g każda, doprawić solą i pieprzem. Zamarynuj w odrobinie oliwy z oliwek. Dodaj gałązkę rozmarynu. Na szpikulce nałóż na przemian krewetki i kawałki wołowiny.

Aby przygotować chutney, pokrój szalotki w drobną kostkę i podsmaż je na patelni z odrobiną oliwy z oliwek, dodaj cukier i skarmelizuj. Podlej białym octem balsamicznym. Przekrój na pół pomidorki koktajlowe, dodaj je na patelnię i dopraw solą i pieprzem. Suszone pomidory pokrój w drobną kostkę, dodaj je wraz z ketchupem i gotuj całość na małym ogniu przez około 30 minut, od czasu do czasu mieszając.

Na koniec ponownie dopraw cukrem i octem, jeśli to konieczne, a następnie odstaw do lodówki. Szaszłyki Surf 'n' Turf krótko podsmaż na grillu. Następnie pozostaw przy żarze, aby mięso mogło dojść. Kawałki wołowe powinny osiągnąć temperaturę wewnętrzną 52°C. Jeśli chcesz, możesz dodać do szaszłyka świeże zioła, aby nadać mu aromat podczas ostatniego etapu obróbki.

Następnie udekoruj szaszłyk pomidorowym chutneyem oraz różowym pieprzem i gałązkami rozmarynu.





## Szaszłyk ze słodką niespodzianką

Przepis przygotowany przez praktykantów Bell z działu mięsnego w Oensingem



Od lewej strony:  
Firouz Yousefi  
Maria Godino  
Aron Debesay



Teumzgi Hadish  
Arthur Friedrich  
Abdulsalam Mohamed,  
instruktor nauki zawodu  
Alen Mumdzic (nieobecny  
na zdjęciu)

### Składniki dla 4 osób:

400 g ligawy wieprzowej  
8 plastrów bekonu  
8 suszonych śliwek  
8 suszonych moreli  
4 szpikulce do szaszłyków

### Do przygotowania marynaty:

50 ml cydru jabłkowego  
50 ml oleju rzepakowego  
40 g przyprawy BBQ  
20 g sambal olek

### Sposób przygotowania:

Mięso pokrój na krajalnicy lub ostrym nożem w plastry o grubości ok. 2-3 milimetrów i złóż je wzdłuż. Zawień pół plasterka bekonu wokół każdego suszonego owocu. Wieprzowinę nabij na szpikulce, tworząc harmonijkę, na przemian z zawiniętymi suszonymi owocami. Na każdym szpikulcu powinny znajdować się 2 morele i 2 śliwki.

W celu przygotowania marynaty należy dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Zamarynuj szaszłyki i pozostaw na jakiś czas w temperaturze pokojowej. Grilluj na ruszcie przez ok. 4 minuty z każdej strony. Zwróć uwagę na regulację temperatury lub umieszczenie szpikulca, aby suszone owoce i chuda wieprzowina nie przypaliły się. Przed podaniem pozostaw szaszłyk przy źródle ciepła na około 1-2 minuty.

## Szaszłyki z tofu w stylu tajskim i azjatyckim

Przepis autorstwa Michaela Locka z Competence Center Kulinarik Hilcona w Schaan



### Składniki dla 4 osób:

1 tofu (naturalne)  
4 cebule dymki  
8 strąków groszku cukrowego  
2 czerwone cebule  
oliwa z oliwek  
sól i pieprz  
małe grzyby i świeże zioła do dekoracji i do smaku  
4 szpikulce do szaszłyków

### Do przygotowania dipu:

10 g sezamu czarnego  
10 g sezamu białego  
20 g czerwonej papryki  
30 g pomidorów  
6 g świeżej kolendry  
2 g granulowanego czosnku  
50 g oliwy z oliwek  
3 g startej skórki cytrynowej  
3 g soli  
1 g czarnego pieprzu  
30 g sosu sojowego  
2 g oleju chili  
5 g startej skórki z limonki  
5 g cukru palmowego  
3 g curry (o łagodnym smaku)

### Sposób przygotowania:

Pokrój tofu w kostkę o wymiarach ok. 3 x 3 cm, pokrój dymkę i groszek cukrowy na ok. 3 cm kawałki, a czerwoną cebulę na osiem części. Nałóż składniki na szpikulce do szaszłyków w dowolnej kolejności. Posmaruj oliwą z oliwek i dopraw solą i pieprzem. Aby przygotować dip, krótko podpraż nasiona sezamu, pokrój drobno paprykę i pomidory w kostkę. Dodaj grubo posiekaną kolendrę. Wymieszaj wszystkie składniki w misce.

Grilluj szaszłyki na umiarkowanym ogniu i w razie potrzeby udekoruj świeżo zgrillowanymi grzybami i ziołami. Wystarczy jednak po prostu nałożyć odrobinę dipu na szaszłyk.





Konsumpcja mięsa a zrównoważony rozwój

# KWESTIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Przy okazji debaty dotyczącej klimatu często poruszane są tematy społeczne. Stare przyzwyczajenia zostają poddane próbie i w wielu aspektach są kwestionowane pod kątem ich wpływu na ludzi i środowisko. W centrum zainteresowania współczesnego świata znalazło się między innymi spożycie mięsa.

## Zrównoważone spożycie mięsa – czy to w ogóle możliwe?

Chociaż dyskurs medialny w zachodnich krajach uprzemysłowionych zmienia się, a kwestie zrównoważonego rozwoju są coraz częściej znajdując się w centrum uwagi, spożycie mięsa w kontekście globalnym nie zmniejszy się w perspektywie średnioterminowej, a wręcz przeciwnie.

Większość prognoz przewiduje dalszy wzrost w nadchodzących latach. Pytanie nie będzie więc dotyczyło tego, czy w przyszłości mięso będzie nadal spożywane, lecz tego, w jaki sposób. Dotyczy to zwłaszcza Europy, gdzie debata społeczna na temat hodowli zwierząt w coraz większym stopniu koncentruje się na kwestiach zrównoważonego rozwoju, takich jak dobrostan zwierząt, klimat, bioróżnorodność i ekologia czy aspekty społeczne. Kluczowym zagadnieniem jest więc zrównoważone spożycie mięsa, ale czy jest to w ogóle możliwe? Odpowiedź na to pytanie jest równie złożona, co wielowarstwowa, a przede wszystkim: nie wszystko jest czarne albo białe.

Dzieje się tak zwłaszcza wtedy, gdy zrównoważony rozwój rozpatruje się w trzech wymiarach: ekologii, ekonomii i spraw społecznych.

### Konsumpcja pod znakiem dobrobytu

Składniki zawarte w mięsie, takie jak białka, tłuszcze, aminokwasy i witaminy, odgrywają istotną rolę z żywieniowego punktu widzenia, ponieważ mogą być bardzo dobrze przyswajane przez organizm. W zachodnich krajach uprzemysłowionych jemy czasem więcej mięsa niż jest to zalecane w zrównoważonej diecie. W porównaniu międzynarodowym spożycie mięsa na osobę w Szwajcarii, wynoszące niecałe 52 kilogramy, jest niższe od średniej europejskiej, która wynosi około 60 kilogramów. Więcej mięsa spożywa się w Ameryce Północnej i Południowej, a także w Oceanii (ponad 70 kg na 1 mieszkańca). Z kolei w Azji i Afryce spożywa się znacznie mniej mięsa, odpowiednio nieco poniżej 25 i około 12 kilogramów na 1 mieszkańca. Z perspektywy globalnej statystyki dotyczące spożycia mięsa pokazują wyraźny podział na północ i południe. Z jednej strony jest to uwarunkowane kulturowo, ale przede wszystkim jest też związane z dobrobytem. W społeczeństwach o wyższym poziomie zamożności spożywa się więcej mięsa. Ponad dwie trzecie ludności świata mieszka w Azji

i Afryce. W tych regionach duża część ludności nadal żyje poniżej granicy ubóstwa. Niemniej w tych regionach również wzrasta dobrobyt, a związany z tym rozwój klasy średniej oznacza, że w najbliższych latach spożycie mięsa będzie rosło.

### Znaczenie rolnictwa

Produkcja rolna ma w Europie długą tradycję. W wielu krajach, w tym w Szwajcarii, 60-70% gruntów rolnych stanowią użytki zielone, które nie nadają się do uprawy. Obszary te mogą być wykorzystywane do produkcji żywności tylko dzięki wypasowi zwierząt, ponieważ w przeciwnym razie zostałyby zmarnowane. W ten sposób krowy, owce lub kozy produkują z trawy wartościowe pożywienie, takie jak mleko i mięso, nie konkurując z uprawami. Hodowla bydła mlecznego jest również powiązana z produkcją mięsa poprzez cykl naturalny. Dzieje się tak dlatego, że krowa daje mleko tylko wtedy, gdy co roku rodzi cielę, a cielęta, które nie są wykorzystywane do przychowku, trafiają do tuczu. Przemysł mięsny jest ważnym elementem łańcucha wartości w rolnictwie i dlatego ma również znaczenie pod względem gospodarczym. Duża liczba rolników jest bezpośrednio lub pośrednio związana z przemysłem mięsnym. Ponadto wielu pracowników zatrudnionych jest przy własnej produkcji, w logistyce, u dostawców i usługodawców.

### Aspekty zrównoważonego rozwoju

Konsumpcja dóbr i usług jest siłą napędową gospodarki. Przez wiele dziesięcioleci koncentrowano się więc na rosnącej konsumpcji i zwiększaniu produkcji – także produktów mięsnych. Dziś jest inaczej: aspekty zrównoważonego rozwoju stają się coraz ważniejsze dla konsumentów. Aspekty te są jednak złożone i częściowo sprzeczne. Dobrostan zwierząt i wpływ na środowisko mogą stać się przedmiotem konfliktu celów. Przykład: ekologiczny chów kurcząt z małą liczbą zwierząt w małych kurnikach i chów na wolnym wybiegu ma wyraźne zalety pod względem dobrostanu zwierząt. Z kolei kurczęta w konwencjonalnych systemach chowu mają inne geny, rosną szybciej, potrzebują mniej paszy, a zatem pozostawiają

## Produkcja mięsa a zrównoważony rozwój

Holistyczne spojrzenie na zrównoważony rozwój w jego trzech aspektach: ekologicznym, gospodarczym i społecznym jest wielowarstwowe i złożone. Dlatego w kolejnych numerach LOOK! będziemy wielokrotnie podejmować ten temat i bardziej szczegółowo omawiać różne aspekty zrównoważonego rozwoju. Kompleksowy przegląd zobowiązań Bell Food Group w zakresie zrównoważonego rozwoju można również znaleźć w Raplocie Zrównoważonego Rozwoju 2021, który zostanie opublikowany pod koniec czerwca 2022 roku.

mniejszy ślad węglowy. Dlatego zawsze zależy od tego, na który aspekt zrównoważonego rozwoju zwraca się uwagę i co jest ważniejsze.

### Przyjęcie odpowiedzialności

Ludzie lubią jeść mięso. Mięso stanowi źródło białka. Tak było przez miliony lat w historii ludzkości. Jednak wraz ze wzrostem liczby ludności na świecie pojawi się zapotrzebowanie na przemysł mięsny, który będzie musiał oszczędnie korzystać z zasobów. Dlatego tak ważne jest, aby firmy takie jak Bell Food Group wzięły na siebie odpowiedzialność za produkcję żywności, której wpływ na środowisko naturalne nie obciąży przyszłych pokoleń. Obejmuje to transparentne i rentowne zarządzanie, a także docenianie własnych pracowników, traktowanie zwierząt z szacunkiem, ostrożne korzystanie z zasobów naturalnych oraz ograniczanie negatywnego wpływu na środowisko. Bell Food Group jest świadoma tej odpowiedzialności i dlatego w swojej nowej strategii zrównoważonego rozwoju wyznaczyła sobie ambitne cele. Jest to kolejny ważny krok w kierunku wypełnienia naszej misji «Żyjemy odpowiedzialnie». • fv

## Nasza misja: «Żyjemy odpowiedzialnie»



Sukces – nagroda dla Bell Niemcy i Bell Francja

# Nagrodzone za innowacyjność i smak

*Abraham raz jeszcze zgarnia wszystko: podczas Global Packaging Awards Bell Niemcy próbowała swoich sił na arenie międzynarodowej. Jej innowacyjne opakowanie zdobywa renomowaną nagrodę WorldStar Award. W Bell we Francji też są powody do świętowania.*

Płaskie, zamykane składane opakowanie Abraham jest wykonane z nadającego się do recyklingu monomateriału. W przeciwieństwie do opakowań z wielomateriałowego tworzywa sztucznego nadaje się do recyklingu w 93%. «Lżejsze rozwiązanie zmniejsza również o 35 ton rocznie ilość odpadów z tworzyw sztucznych», mówi Stephan Holst, szef marketingu i komunikacji w Bell Niemcy. Dzięki recyklingowi materiał pozostaje w cyklu pakowania, co pozwala zmniejszyć zużycie zasobów naturalnych i jest korzystne dla środowiska. Jednocześnie materiał w sposób niezawodny chroni żywność przed zepsuciem, zapewniając wysoką jakość szynki i zapobiegając marnowaniu żywności. Doskonała rzecz pod każdym względem. Do tego samego wniosku doszło również jury Światowej Organizacji Opakowań, która co roku wybiera najbardziej innowacyjne i zrównoważone opakowania na świecie. Zrównoważone rozwiązanie opakowaniowe Bell Niemcy

**Opakowanie to pozwala zmniejszyć ilość odpadów z tworzyw sztucznych o 35 ton rocznie.**

zdołało upragnioną nagrodę WorldStar Award w 2022 roku. Podczas ceremonii wręczenia nagród w Mediolanie na początku maja uhonorowano osoby odpowiedzialne za swoją pracę. Już w ubiegłym roku innowacyjne rozwiązania opakowaniowe dla specjalistów z szynki Abraham przekończyły do siebie ekspertów. W Austrii Bell Niemcy otrzymała renomowaną nagrodę Green Packaging Star Award. Równocześnie odbyła się nominacja do WorldStar Award.



## Dwa medale za delikatne «saucissons»

Bell France też ma powody do radości. Podczas 58. edycji Salon International de l'Agriculture tej wiosny w samym sercu Paryża niezależne jury zachwyciły dwa produkty. «Saucisson Sec de Savoie Nature» i «Saucisson Sec D'Auvergne IGP LR» otrzymały srebrne medale za wyjątkową jakość produktów. «Jesteśmy dumni, widząc, jak bardzo nasze saucissons są rozpoznawane, a nasza praca nagradzana. To dowód na to, że wysiłek się opłacił i że wytwarzamy produkt, który doskonale smakuje!», mówi Sylvain Stephane, Product Manager w Bell Francja, zachwycony podwójnym wyróżnieniem. • ap