

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

03 2022



Az egész világ egy csoporton belül

BELL
FOOD
GROUP





Tartalom

Vállalati események

- 4 Tippeljen, szurkoljon és gyűjtse be a pontokat**
Tippjáték a 2022-es labdarúgó-világbajnokságra
- 6 Forrongó érzelmek között**
Fociláz a Bell Food Groupnál
- 9 Rézszesedjen Ön is a Bell Food Group-ból**
Dolgozói részvtelajdonra vonatkozó program

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 10 Felkészülten a szakmai pályán**
Képzés változó előjellel

Címlapsztori

- 14 Az egész világ egy csoporton belül**
A Bell Food Group egyre inkább nemzetközivé válik

Személyes

- 22 Gratulálunk és búcsúzunk**
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2022 szeptembere és november között

Verseny

- 25 Kérdés**
Play and win

Fenntarthatóság és innováció

- 26 Tudományos alapokon haladunk a cél felé**
A klímasemleges vállalathoz vezető úton járunk

Ízvilágunk

- 29 Gyors főzés, ami egyszerűen jó érzés**
NATUCO: a Hügli új biomárkája
- 32 A nyár elszáll, az íz megmarad**
Újdonságok serpenyőbe, fazékba és mixerbe

Így működik a minőség

- 36 Felkészülni – vigyázz – tálald**
A Sylvain & CO ultrafriss termékei viszik a pálmát

A tudás nem ismer határokat

Kedves Munkatársak!

Amióta 1869-ben Bázelen megnyílt a kis «Ochsenmetzg», azaz ökörvágóhíd, vállalatunkat a folyamatos fejlődés jellemezte. Új telephelyekkel, további termékcsoportokkal és választékkal egészültünk ki. A csoport növekedésével párhuzamosan számos más országból is érkeztek hozzánk munkatársak. A Bell Food Group mostanra 15 országban van jelen, csaknem 100 nemzetiség képviselteti magát dolgozói sorában, és az egész világon értékesíti az élelmiszereket.

Nagyrabecsült Dolgozóink, úgy vélem, a tudással egyesülő kíváncsiság jelenti minden fejlődés kezdetét. Csoportunk pedig, nemzetközi felépítésünknek hála, számtalan témában rendelkezik széles körű tudással. Már most számos olyan projektünk van, amelyeknél a dolgozók határokon átívelő közös munkát végeznek, és megosztják egymással tapasztalataikat. Minél inkább támogatjuk ezt a párbeszédet és tudástranszfert, és minél jobban kihasználjuk az ebben rejlő lehetőségeket, annál jobban tudjuk magunkat pozicionálni a piacon.

«Dolgozóink csaknem 100 nemzetiséget képviselnek.»

A koronavírus-járvány ideje alatt a digitalizáció segített abban, hogy még jobban megismerjük egymást, és kölcsönösen profitáljunk a kapcsolatokból. A vírus elleni védekezés miatt bevezetett távolságtartás dacára még közelebb kerültünk egymáshoz. Ily módon telephelyeken átívelő, új és sokat ígérő konstellációk jöttek létre. Ugyanakkor a helyi csoportokra is érvényes, hogy összetételüknek köszönhe-

tően nemcsak az egyes emberek képességeiből, hanem a sokféleségből is profitálnak. Egy sokoldalúan összeállított csoport jobban megoldja a problémákat, mivel különféle nézőpontokból tudja szemügyre venni azokat. A megoldás keresésére fordított nagyobb erőfeszítést a hosszú távon jobb döntés kompenzálja.

Saját szerepemnek köszönhetően rendszeresen meglátogatom nemzetközi telephelyeinket, és ilyenkor lehetőségem nyílik számos emberrel megismerkedni. Eközben pedig mindenhol hatalmas potenciált fedezek fel, amit még jobban ki kellene használnunk. Ezért egy olyan stage-programot tervezünk, ahol a munkatársaknak lehetőségük nyílik egy bizonyos időt külföldön, vagy egy másik szakterületen dolgozni. Így a személyes továbbfejlődés összekapcsolódik az értékes tapasztalatok határon túlnyúló átadásával a csoportunkon belül.

A sikeres nemzetközi együttműködésre további példákat találnak a jelenlegi szám címlapsztorijában. Jó szórakozást kívánok az olvasáshoz!

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, 2022/3. szám, 2022. Október, 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 Philipp Jeker, Zürich, Svájc: Borítókép, o. 14, o. 18.

Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képfeldolgozás: Proacteam AG, Allschwil, Svájc. Nyomda: Werner Druck & Medien AG, Basel, Svájc. FSC papírra nyomtatva.

Tippjáték a 2022-es labdarúgó-világbajnokságra

Tippeljen, szurkoljon és gyűjtse be a pontokat

Miközben Katarban a világ legjobb futballistái mérik össze tudásukat, a Bell Food Groupnál is egyre nő a feszültség: vegyen részt a 2022-es labdarúgó VB tippjátékán, és legyen Ön a tippmester. • sh

Az idén Katarban megrendezésre kerülő labdarúgó-világbajnokság egészen különleges lesz: a futball történetében először ad otthont a rendezvénynek egy arab ország. A nyaranta ott uralkodó hőmérséklet miatt ezért ebben az évben téli világbajnokságra készülhetünk. 2022. november 20. és december 18. között a világ legjobb csapatai karácsonyra készülve versengenek az áhított világbajnoki címért.

A Bell Food Group is kiveszi a részét a szurkolásból: a világbajnokság tippjátéka behozza a stadionok atmoszféráját az irodákba és gyártóhelyiségekbe. Aki helyesen tippel, értékes pontokkal kerül előbbre a ranglistán – legyen szó akár egy személyről, akár focirajongók kis csapatáról. Minél pontosabbak a tippek, annál nagyobb lesz az esély a fődíjra: egy álomutazásra 2500,- svájci frank értékben.



A tippjátékról

A Bell Food Group dolgozói 2022. október 31-étől kezdve regisztrálhatnak a <https://playandwin.bellfoodgroup.com> oldalon – magánszemélyként vagy legfeljebb öt fős csoportokban. A részvétel ingyenes.

Így működik a regisztráció



<https://playandwin.bellfoodgroup.com>

1. Regisztráljon 2022. október 31-étől a <https://playandwin.bellfoodgroup.com> weboldalon egy érvényes e-mail-címmel (privát vagy üzleti).
2. Ezután e-mailben kap egy megerősítő linket.
3. A regisztráció lezárásához kattintson erre a linkre.
4. Jelentkezzen be, és adja meg tippjeit (a tippek legkésőbb egy órával a meccs kezdete előtt adhatók le).

Új támogatók: a három futballorákulum



Elsi, a látnok nagyja



Pepe, a fociedző

Nem ért a focihoz vagy nincs ideje tippelgetni? Ez nem probléma! Az új, «orákulum» funkcióval kihasználhatja három futballszakértő tudását. A három fiktív karakter mindegyike saját taktikát követ az eredmények kiszámításánál, és minden játékhoz automatikusan ad egy személyre szabottan generált tippet.



Alberto, a matematikus

Magánszemély főnyereménye

Minél pontosabbak a tippjei, annál nagyobb az esélye egy vonzó nyereményre. Egyéni játékosként megnyerhet egy álomutazást 2500,- svájci frank értékben. A nyereményeket a játék végén utalvány formájában adjuk át.

Csoportos nyeremények

A tíz legjobb csoport pénzübeni hozzájárulást kap egy közös csoportrendezvényhez legfeljebb 2500,- svájci frank értékben, készpénzben.

Fociláz a Bell Food Groupnál

Forrongó érzelmek között

Ősz végén ugyancsak felforrósodik a hangulat az európai nappalikban. November 20. és december 18. között a világ legjobb csapatai küzdenek meg a világbajnoki címért. A Bell Food Groupnál azonban egész évben futbalszezon van. • *ap*

Az Eisberg Magyarország salátát szervíroz a labdarúgás hőszíneinek

Mi a közös a fociban és a salátában? Mindkettő az egészséges és tudatos életstílus szimbóluma. Így gondolták ezt az Eisberg Magyarország dolgozói is, akik kitalálták a Fradi Sali salátakeveréket a Ferencváros szurkolói és játékosai számára. «A kiegyensúlyozott táplálkozás és a rendszeres sport két olyan dolog, amit partnerként támogatunk» – mondja Spielmann Laura, az Eisberg Magyarország marketingfőnöke. Az endíviából, jégsalátából és kínai kelből összeállított, ízletes salátakeverék nemcsak a Groupama

Mi a közös a fociban és a salátában?

Arénában, hanem a stadion melletti Penny áruház exkluzív kínálatában is megvásárolható. A partnerség mögötti küldetés: a Fradi Sali egy exkluzív salátakeverék a futballhőszíneknek, a pályán és a pálya mellett is.

A Bell Spanyolország játéka hozza az utánpótlást

Három a spanyol igazság? A Bell Spanyolországnál mindenesetre így gondolják, mert a futball terén rögtön három szponzoráció is működik náluk: egyrészt aktívan támogatják két kisváros, a gyártóüzemeknek is otthont adó Azuaga és Fuensalida helyi futballcsapatait. Ennek viszonzásaképpen a Sánchez Alcaraz emblémája kiemelt helyen jelenik meg

a csapatbuszokon, szerte az országban. Egy további projekt az utánpótlás támogatása. «A sport nagyon fontos a gyerekeknek, mert sok mindent tanulnak belőle az életről. És természetesen az a fontos, hogy élvezzék is» – fejteti ki a szponzorálásról Marta Espinosa García, a Bell Spanyolország marketingasszisztense. Erre a motivációra épül az együttműködés a madridi FPA Las Rozas junior futballistáival, akik büszkén hordják mezükön a Sánchez Alcaraz emblémáját a különböző stadionokban.

A Bell Spanyolország Country Managere, Nikolaj Steber az FPA Las Rozas csapatának játékosával.



«Amikor belépek a stadionba, mindig örömteli várakozás tölt el»

Család, barátok, foci. Hamdin Aliu röviden így foglalná össze, mi a fontos számára az életben. A képzett húsipari szakember a Bell bázeli hentesárúgyárában dolgozik. A 27 éves férfi szabadidejében szinte minden az FC Basel körül forog. Kíváncsiak voltunk rá, miért lelkesedik ennyire a futballért, és vajon szerinte melyik csapat fogja elnyerni a világbajnoki címet.

Az FC Basel elkötelezett szurkolója vagy. Neked is van a labdaérzéked?

Emlékszem, hogy kisfiú koromban sokat fociztam apámmal a parkban. Onnan eredeztethető a sport iránti rajongásom. Később elkezdtem rendszeresen edzeni is. Sokáig játszottam csatárként az FC Pratteln csapatában, majd az ificsapat edzőjeként dolgoztam, amíg két évvel ezelőtt térdműtétet nem szenvedtem. Az egészség

mindenek előtt, ezért abbahagytam a futballt. Ma már csak a pálya széléről tudom támogatni az FC Pratteln csapatát. De hogy a kondícióm megőrizzem, rendszeresen járok fitneszterembe.

Miért éppen a futball érdekelt anynyira?

A futball nem csupán egy sport, hanem annál sokkal több. A csapat olyan, mint egy család. Mindenkinek van egy közös célja: a siker. Együtt élünk meg a sikereket és kudarcokat. Nemcsak a pozitív, hanem a negatív érzelmek is összekovácsolják őket, és a csapattársakból barátok lesznek. Kijelenthetjük, hogy a futball összeköti az embereket, országhatárokon és generációkon átívelve is. Ez az érzés már akkor eltöltött, amikor a nagypapám először vitt magával egy FCB-meccsre a stadionba.



A Bell Svájc megfűszerezi a futballélményt

Bázel és a Bell ugyanannyira összetartoznak, mint az FC Basel mezein a kék és a piros szín. Idén tavasz óta a Bell büszkén vállalja magát az FCB partnerének, és a stadion teljes catering-rendszerét ellátja termékeivel.

«A stadionban és néhány különleges eseményen fogyasztható különlegesség a Joggeiwurst. Nevét a St. Jakob-Park stadionjáról kapta, amelyet Bázelben «Joggei»-nek becéznek.

A borjú- és sertéshús, a szenvedély, a hagyomány és egy csipet FCB teszi egyedülállóvá ezt a kultikus kolbászt» – mondja Micha Roth, a Bell marketingrésztvevője. A partnerség feletti örömet fejezi ki a Bell ügyvezető igazgatója, Lorenz Wyss is: «Sok dolgozónknak szenvedélye az egyesület és a város is. Ezért a FCB és a Bell nagyon jól illenek egymáshoz.»



Hagyomány és profi futball a Hilconánál

Schaan a Hilcona alapításának helyszíne és egyben központja is. A vállalat fontosnak tartja az egész régió egészségét, így szinte magától értetődik, hogy aktívan támogatja az FC Schaan csapatát. «Éppen a járvány időszakában vált világossá, hogy az ökológiai és társadalmi témák egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert, és növekszik a társadalmi felelősségvállalás is» – világít rá Markus Amann, a Hilcona kommunikációs vezetője.

A Hilcona fontosnak tartja az egész régió egészségét.

A liechtensteinek anyagi lehetőségeiken belül az ausztriai első osztályú labdarúgó-bajnokság két résztvevőjét, a Rheindorf Altach és az SC Austria Lustenau csapatát is támogatják. «A profi sporttal való stratégiai együttműködést hatékonyan alkalmazzuk innovatív projektek megvalósítására. Ami pedig különösen jó, hogy ez a dolgozóknak is előnyére válik, mert jegyeket kapnak tőlünk a hazai csapat meccseire» – örvendezik Markus Amann.



Miért az FCB a kedvenc csapatod?

Ha megkérdezel valakit az utcán Bázelen, hogy ki a legnagyobb név a sportban, akkor két válasz lehetséges: az FCB vagy Roger Federer. Az FC Basel egész Európában fogalom. Legalábbis akkortól, amikor 2002-ben 2:0-ra megverték a Celtic Glasgow-t, és bejutottak a Bajnokok Ligájába. Csaknem minden meccsükön ott vagyok, a St. Jakob-Park stadionban, vagy akár távolabbi helyszínen is. Idén nyáron a barátaimmal voltam egy meccsen Dániában. Mindegy kivel játszik az FCB, nekem ott a helyem. Amikor belépek a stadionba, nagyon izgatott vagyok, örömteli várakozás tölt el.

A világbajnokság még több okot ad az izgalomra. Mit tippelsz végeredményekre?

A labda kerek. Bármilyen lehetséges. Én természetesen nagyon szorítok a svájci válogatottnak. Sok lehetőséget látok bennük. A csapat összeállítását megnézve jó eredményekre számíthatunk. Rajtuk kívül még Brazíliát követem figyelemmel. A rangadók során szinte egyetlen meccsen sem veszítettek. A futballban az a szép, hogy senki nem láthatja előre, végül ki hagyja el győztesként a pályát. Legyen mindannyiunknak meglepetés, ki emeli magasba végül a kupát.

Le a munkaruhát, fel a mezt

A munkában éppolyan fontos a technika, a csapatlélek és a fair play, mint a labdarúgásban. Bemutatunk három üzemi csapatot, akik rendszeresen megmutatják a pályán, hogy mit tudnak.

Hilcona: a spontán

Miért kellene bonyolítani azt, ami egyszerűen is megoldható: erre a legjobb példa a Hilcona vegyes csapata. A Zehra Kilic csapatkapitány vezette, férfiakból és nőkből álló csapat 2022-ben szinte teljesen spontán módon szerveződött meg a liechtensteini céges futballcsapatok bajnokságára. Ötből négy megnyert meccsel a kis csapat kiválóan mutatkozott be a bajnokságban, és nagy reményekkel kísérel meg a következő kupát is hazavinni.

SC Manor/Bell: a hagyományörző

Az SC Manor/Bell elődjét 90 évvel ezelőtt, SC Rheinbrücke néven alapították. A mai egyesület két csapat

összevonásából született: a Manor áruház és a Bell csapatáéból, mivel mindkét félnél komoly játékoshiány mutatkozott. A csapat Livio Campana edző és Ernesto Campisi szekcióvezető vezetésével 20 bajnoki címet és 10 kupagyőzelmet mondhat magáénak. Bármikor tárt karokkal várják a 40 és 50 év közötti futballőrült csapattagokat.

A Bell Németország csapata: a sokszoros győztes

A Bell Németország üzemi csapata 2017 óta aktív, így története során már nem egy megnyert meccset mondhat magáénak. A Dieter Keil edző által vezetett csapat trénerekkel együtt 19 tagot számlál. A legtöbb csapattag szabadidejében is lelkes futballista. A bajnokságok előtt a csapat egy-két héttel közösen edz. Önbizalomban nincs hiány, legalábbis ezt mutatja a csapat jelmondata: «Rot und Weiss holt den Preis» (Piros-fehér mindent elér).



Az üzemi csapatok balról jobbra.: Hilcona, Bell Svájc és Bell Németország

20%
kedvezmény

A jegyzés
időtartama
november
1-30.

1-100
részvény

A részvények jegyzése
és további információk

myshares.bellfoodgroup.com

Dolgozói rész tulajdonra vonatkozó program

Részesedjen Ön is a Bell Food Group-ból

Tisztelt Munkavállalók!

November 1. és 30. között ebben az évben is kedvezményes áron vásárolhatók meg a Bell Food Group AG részvényei («dolgozói részvények»), általuk pedig Ön is közvetlen részesedéshez juthat a társaságban. A Bell Food Group minden dolgozója 1, legfeljebb 100 dolgozói részvényt jegyezhet a jegyzés időtartama alatt. A dolgozói részvények 20 százalékos kedvezménnyel és 4 évnél hosszabb elidegenítési tilalmi idővel vásárolhatók meg.

A myshares.bellfoodgroup.com címen az alábbiakat találja:

- hozzáférést a Bell Food Group részvényportáljához, amelyen keresztül részvényeket jegyezhet (Regisztráció 2022. október 17-től lehetséges)
- minden információt az idei évi dolgozói rész tulajdonra vonatkozó programról
- november 1-től a dolgozói részvény vételárát

A dolgozói részvények jegyzésével kapcsolatban a dolgozói rész tulajdonra vonatkozó szabályzatban foglaltak alkalmazandók.

Lorenz Wyss
CEO

Xavier Buro
CFO

További információért forduljon a Bell Food Group részvényekkel foglalkozó irodájához az alábbi elérhetőségeken:



Tel. +41 (0)58 326 2020



share.registry@bellfoodgroup.com

BELL
FOOD
GROUP



Képzés változó előjellel

FELKÉSZÜLTEN A SZAKMAI PÁLYÁN

Ismét itt az ideje a köszöntéseknek és jókívánságoknak. Néhány héttel ezelőtt 32 tanoncunk vehette a kezébe végbizonyítványát. Nagyon büszkék lehetnek a teljesítményükre, amit a koronavírus okozta különleges körülmények között nyújtottak. Utódaik már szintén a hátuk mögött tudhatják az első heteket. Sok sikert kívánunk nekik a továbbiakra!

A Bell Food Group távozó tanulói a saját bőrükön tapasztalták, mit jelent egy szakmát megtanulni egy világvárvány miatti korlátozó intézkedések közepette. Éppen

A képzési felelősök rengeteget kommunikáltak.

emiatt értékelhetik különösen nagyra saját teljesítményüket. Szigorú higiéniai feltételek, digitális oktatás a szakiskolában, egyeseknek akár hosszabb időszakok otthoni munkavégzéssel – rendkívüli képzési időszakot hagytak maguk mögött. Ugyanez érvényes természetesen az oktatókra is.

«A fiataloknak fontos, hogy egy csoporthoz tartozzanak, kiszakadjanak otthonról és néha kicsit kirúgjanak a hámból» – mondja Andreas Begré a svájci Bell szakképzési vezetője. «Mi is észrevettük, hogy mivel a fentiek csak korlátozott mértékben, vagy egyáltalán nem valósulhattak meg, így több fontos fejlődési lépés is kimaradt a fiatalok életéből.»

A képzési felelősöket ez arra ösztönözte, hogy minden alkalmat meg-

ragadjanak a kommunikációra, és a lehető legintenzívebben törődjenek a tanulókkal. A Bell Food Group minden akadály ellenére most útjára bocsátotta az évfolyamot, akik szakmai szempontból azonos szinten vannak a koronavírus előtt végzett tanoncokkal.

Időközben az újabb tanonccsoport is megkezdte a tanulást. Képzési idejük alatt valószínűleg több lehetőség lesz a kikapcsolódásra, mint elődeiknek. Ezzel együtt ők is a lehető legjobban fel akarnak készülni első lépéseikre a munkaerőpiacon. Ezzel kapcsolatos elképzeléseiket egy nemrégiben, a svájci Bellnél készített felmérésre adott válaszaik mutatják.

«A fiatalok ma is igénylik az elvárásokat és bennük rejlő potenciál kiaknázását, felelősséget akarnak vállalni, és szeretnének hozzájuk hasonló gondolkodású emberekkel szakmákon és telephelyeken átívelő találkozókat megvalósítani» – ismerteti Andreas Begré. «Szaktanáraink pedig eltökéltek, hogy kielégítsék ezen igényeiket.»

Így olyan oktatókra van szükség, akik képesek továbbfejleszteni, és a szakismeretek átadása mellett a coach szerepét is vállalják, továbbfejlesztve a fiatalok képességeit, és egyben a példakép szerepét is betöltik.

«A képzési idő egy olyan időszak, ami gyakran az egész szakmai életre hatással van» – mondja Andreas Begré. «Ha megfelelő támogatást biztosítunk tanulóinknak ezen az úton, akkor pozitívan befolyásolhatjuk az egész későbbi időszakot.» • *mr*

MEGÉRKEZTÜNK

BELL SVÁJC

Levin Ibrahim, automatizálási szakember, Bazel

Sarah Schmidt, közgazdaságtan/személyzeti menedzsment duális képzés, Bazel

Raphael Brendel, ICT szakember, Bazel

Valerio Apostolo, alkalmazásfejlesztő informatikai szakember, Bazel

Anna-Lehna Grittke, gazdasági informatika/alkalmazásmenedzsment duális képzés, Bazel

Moritz Höft, gazdasági informatika/alkalmazásmenedzsment duális képzés, Bazel

Almina Bosnic, képesített üzletkötő, Bazel

Egzona Dermaku, képesített üzletkötő, Bazel

Monica Fankhauser, irodai szakasszisztens, Bazel

Nuno Miguel Balmer, képesített élelmiszertechnikus, Bazel

David Cubas, képesített húsipari szakember, Bazel

Michael Gerbner, képesített húsipari szakember, Bazel

Maksym Vanzhula, képesített logisztikai szakember, Oensingen

Michèle Schärer, képesített logisztikai szakember, Oensingen

Aldin Ljaljic, képesített élelmiszertechnikus, Oensingen

Anna Piaseczna, képesített élelmiszeripari gyakornok, Oensingen

Ermias Tesfagabr, képesített gyártósor-szerelő, Oensingen

Mike Allemann, képesített gyártósor-szerelő, Oensingen

Sheena Oriare, képesített húsipari szakember, Oensingen

Fawad Haidari, képesített húsipari asszisztens, Oensingen

Christian Savoldi, képesített húsipari asszisztens, Oensingen

Abdullah Jalali, képesített létesítmény-üzemeltetési szakember, Zell

Patrick Bartsch, képesített gyártósor-szerelő, Zell

Nikola Stoilov, képesített élelmiszertechnikus, Zell

Michael Frey, képesített szárnyasfeldolgozó szakember, Zell

Josephine Weber, képesített logisztikai szakember, Zell

BELL NÉMETORSZÁG

Dörte Propp, ipari és kereskedelmi ügyintéző, Seevetal
Sebastian Schütz, gép- és létesítményvezető, Harkebrügge

Elias Wagner, gépszerelő, Harkebrügge

Lisa Jürgensen, ipari és kereskedelmi ügyintéző, Seevetal

Jonas Meyer, gép- és létesítményvezető, Harkebrügge

HILCONA

Frieda Sylvester, képesített üzletkötő, Schaan

Riccardo Licci, képesített üzletkötő, Schaan

Ivo Bucher, képesített élelmiszertechnikus, Schaan

Davide Zicchillo, képesített logisztikai szakember, Schaan

Lengyel Zsombor, képesített logisztikai szakember, Schaan

Bruna Pereira, képesített élelmiszeripari gyakornok, Landquart

Joel Brotzer, képesített logisztikai szakember, Landquart

HÜGLI SVÁJC

Joanna Rusin, képesített üzletkötő, Steinach

Petar Pasuljanovic, képesített üzletkötő, Steinach

Nina Ruckstuhl, képesített élelmiszertechnikus, Steinach

Manuel Taddio, képesített élelmiszertechnikus, Steinach

Mia Lagnel, képesített élelmiszertechnikus, St. Gallen

Dylan Rubino, képesített logisztikai szakember, Steinach

EISBERG SVÁJC

Gino Hübscher, képesített élelmiszertechnikus, Dällikon

GRATULÁLUNK!



BELL SVÁJC

Janjira Suwanthong, képesített üzemeltető, Bázeli
Paul-Philippe Wortmann, képesített informatikus, Bázeli
Betim Aliu, képesített húspari szakember, Bázeli
Lukas Haurin, képesített húspari szakember, Bázeli
(nem szerepel a képen)
Gian Knoepfli, képesített húspari szakember, Bázeli
Antonio Nedeski, képesített húspari szakember, Bázeli
Faizullah Asinzai, húspari szakasszisztens, Bázeli
(nem szerepel a képen)
Blagojce Stojanoski, képesített húspari asszisztens, Bázeli
Luca Petersen, automatizálási szakember, Bázeli
Fesnike Rushiti, képesített élelmiszertechnikus, Bázeli
Marko Bahor, képesített szakács, Bázeli
Philippe Cattin, képesített létesítmény-üzemeltetési szakember, Bázeli
Raphael Meier, képesített szárnyasfeldolgozó szakember, Zell
Lorena Schelb, közgazdaságtan/személyzeti menedzsment duális képzés, Bázeli

BELL NÉMETORSZÁG

Lennart Jaspers, élelmiszertechnológiai szakember, Edewecht
Robin Thurm, közgazdaságtan duális képzés, Seevetal
Dominik Siemer, ipari és kereskedelmi ügyintéző, Seevetal
Mostafa Azimi, üzemi villanyszerelő, Harkebrügge
(nem szerepel a képen)



HILCONA

Veronika Watzke, képesített üzemeltető, Schaan
(nem szerepel a képen)
Francisco Fernandez Alvite, képesített logisztikai szakember, Schaan
Lars Meier, képesített élelmiszertechnikus, Schaan
Lorin Murk, képesített élelmiszertechnikus, Schaan
Dominic Dürr, képesített élelmiszeripari gyakornok, Schaan
Ilias Theodorakoudis, képesített élelmiszeripari gyakornok, Schaan
Hatice Kocatas, képesített létesítményvezető, Schaan
André Alves Apolinario, képesített létesítményvezető, Orbe
(nem szerepel a képen)

HÜGLI

Lara Brunner, képesített üzemeltető, Steinach
Jordan Suttert, képesített üzemeltető, Steinach
Jack Stepke, képesített logisztikai szakember, Steinach
Patric Graf, képesített élelmiszertechnikus, Steinach
Christian Rolle, képesített élelmiszertechnikus, Steinach
Sebastian Sabol, képesített élelmiszeripari gyakornok, Steinach





A címlap sztárjai az Eisberg Svájc dállikoni üzemének dolgozói:

felső sor balról jobbra:

Agnes Dahlhausen (Németország)
Gyümölcs- és zöldségtermék-előállítási vezető

Andreas Lehmann (Németország)
Key User CSB termelés és raktározás

Pensri Turakit Beck (Thaiföld)
Tálak előállításáért felelős dolgozó

alsó sor balról jobbra:

Natalia Bonifacio Paulo (Portugália)
Tálak előállításáért felelős dolgozó

Bess Nnaedu Chibuogwu (Nigéria)
Tálak előállításáért felelős dolgozó

Diego Bruno (Svájc)
Élelmiszertechnikus-tanuló

Kateryna Kravchenko (Ukrajna)
Tálak előállításáért felelős dolgozó

A Bell Food Group egyre inkább nemzetközivé válik

Az egész világ egy csoporton belül

15 országban működő telephelyeinkkel, pontosan 100 különböző nemzetiségből érkező dolgozóinkkal és több mint 50 exportpiacunkkal kijelenthetjük, hogy a Bell Food Group évek óta kiemelten nemzetközi vállalat. A «Look!» jelenlegi számában néhány példán keresztül bemutatjuk, a csapatok hogyan élnek meg és használják ki ezt az «internacionalitást» a napi munka során. • mr

Hügli és Eisberg Közös célkitűzések



A szennyvíz minősége javult a briviói víztisztító berendezésben.

A Hügli észak-olaszországi Brivióban lévő telephelye – helyesebben annak víztisztító berendezése – kiváló példa a nemcsak országokon, hanem csoportokon is átívelő együttműködésre. A szennyvíz nem megfelelő mértékű tisztítása már régóta problémát jelentett. Egyrészt komoly költségekkel járt, másrészt környezetvédelmi szempontból sem volt már korszerű.

A segítség az Eisbergnél dolgozó kollégától érkezett, aki a svájci Dällikonban felelős a nagy teljesítményű víztisztító berendezésért. «Olaszországi látogatása során Kornel Egenschwiler hatalmas lelkesedéssel és nagy tapasztalattal látott hozzá a probléma megoldásához» – meséli Andreas Höllmann, Operational Services & Engineering Operations projektmenedzser. «Támogatásának köszönhetően nem sokkal később már megtehetjük az első lépéseket a szennyvíztisztítás javítására.»

A két leányvállalat kiváló együttműködése már most megmutatja hatását Brivióban: a szennyvíz mennyisége csökkent, minősége pedig javult. Most közösen gondolkoznak azon, milyen további javítási intézkedések lehetnek szükségesek.

Bell Németország és Bell Spanyolország

¡Hola! Spanyolországból

Javier Castillo sonkát szeletel, amióta az eszét tudja. Szülővidékén, a spanyolországi Extremadurában ugyanis csaknem minden konyhában van egy szabadon szelhető Iberico-sonka.

Az élelmiszeripari mérnök ma a Bell España üzemében dolgozik értékesítési munkatársként. A sokoldalú tehetség emellett a Bell Németországnak már több vásáron is beugrott a Serrano-nagykövet szerepébe.

Az év elején ebben a minőségében ráadásul a kamerák előtt is megmutatta magát. Az elkészült néhány közösségimédia-spotban nemcsak komoly szakismereteit, de német nyelvtudását is megcsillogtatta.

«A Bell Németország fontos partner nekünk itt Spanyolországban, ezért örömmel vállaltam, hogy be-

mutatom Serrano-termékeinket» – árulja el Javier Castillo.

Az eredmény: egy sor klip, amelyekben a 38 éves húsipari szakember egy barátságos ¡Hola! köszöntés után vidáman ismerteti a Serrano sonkák világát. A klipek megtekinthetők az Abraham-csatornákon az Instagram és a Facebook felületén, valamint az Abraham webhelyén.

Javier Castillo a Serrano nagyköveteként állt a kamerák elé.



www.abraham.de/serrano



Interjú a Hügli három utazó ügynökével

A szakácstanulók nemzetközi ízvilágból táplálkoznak



Jean-Philippe Yannic a Hügli értékesítési vezetője a délnyugati régióban, de emellett a francia piaccal is foglalkozik.



André Steinmann a Hügli Svájc vásárlói kapcsolattartója Bázeltől Bernig.



Björn Stib a Schwarzwald déli részén körzetvezetőként járja a délnyugati régiót.

Napi munkájuk során milyen szerepet játszik az internacionalitás?

Björn Stib: Schwarzwaldi régióban a hagyományos éttermek mellett számos nemzetközi gasztronómiai üzem is található. De, mondhatjuk úgy, minden szakácsnak egy srófra jár az agya. Egyesek zárkózottabbak, mások nyitottabbak. De ez sokkal inkább életkor kérdése, mintsem a nemzetiségé.

André Steinmann: Az észak-svájci régióban több német és francia séffel van dolgom, mint svájccal. De nekem egyre megy, mindannyian barátok. A német szakácsoknál annyi az előny, hogy ők már gyakran ismerik a Hüglit a Németországban töltött időkből.

Mennyire nemzetközi a séfek új generációja?

Jean-Philippe Yannic: Az általunk támogatott szakácstanulók közül sokan dolgoztak már más országokban is. Így teljesen más ízvilágot ismertek meg, ezért más elvárásaik is vannak a termékeinkkel kapcsolatban.

Björn Stib: A fiatalok szívesen kísérleteznek, és gyakran olyasmit is kipróbálnak, amit az idősebb generáció inkább szkeptikusan figyel. Termékportfóliónkban mindenki számára akad valami. Kiemelném itt például a Bresc márkát, amely számos gasztronómus esetében az első sikertermékünk volt.

Előfordul, hogy kifejezetten a különböző nemzetiségekre szabják a kommunikációjukat vagy a kínálatukat?

André Steinmann: Minden vásárló más, és ezért mindig egyénileg kell kezelni őket. Bázelen például tartozik hozzám néhány török étterem, ott fontos a vállveregetés és a családi kapcsolatok. Sokan már nem is Andrének, hanem egyenesen Papának szólítanak. Ez már igazán komoly.

Jean-Philippe Yannic: Termékkínálatunkban jó példa a nemzetiségre szabott bioválaszték. Amikor néhány évvel ezelőtt bevezettük Franciaországban, hamar világhossá vált, hogy az aromákkal és az állag-gal kapcsolatos elvárásaink nem azonosak a francia szakácsokéval. Az ízlésüknek megfelelően módosított receptúrákat ezután minden piacon bevezettük, mert máshol is megnyerték vásárlóink tetszését.



A CBS-csapat

Elmerülni más kultúrákban

Ha akadozik a «CSB» erőforrás-tervező szoftver, Peter Ettrichet és tizenegy fős csapatát keresik. A bázeli központtal, illetve magyarországi és ausztriai leányvállalattal is rendelkező csapat több mint 1000 felhasználót támogat Spanyolország-, Németország-, Lengyelország-, Magyarország-, Ausztria-, Románia- és Svájc-szerte.

«A nemzetköziség számunkra azt jelenti, hogy elmerülünk más kultúrákban, más mentalitásban és nem utolsósorban más jogszabályokban» – magyarázza Peter Ettrich, Head of DevOps Center CSB. «Ha például valaki sokat jár-kelet-Európában, akkor hamar világossá válik számára, hogy az ottanival összehasonlítva mennyivel egyszerűbb a svájci adójog.»

Noha a Bell Food Group dolgozói között általános az angol nyelvtudás, időről időre felmerülnek nyelvi akadályok. Ilyenkor jó, ha a csapat nemzetközi összetételű,

és akár spanyolul vagy magyarul is meg tudja oldani a problémákat.

«Nagy különbség a svájci telephelyekhez képest az is, hogy nem tudunk személyesen megjelenni, ha például egy romániai gyártóüzemben van probléma a rendszerrel» – mondja Peter Ettrich.

Ezért nagyon hasznos, ha a CSB-szakemberek távolról kapcsolódni tudnak a Bell Food Group minden számítógépére. Szükség esetén természetesen helyszíni megjelenésre is egyeztetünk időpontot. «Ezek mindig jó alkalmak, hogy többet tudjunk meg az országokról és emberekről, akikkel együttműködünk» – jegyzi meg Peter Ettrich.



Peter Ettrich
Head of DevOps Center CSB,
IT Bell Food Group

Bell Svájc

Német nyelvtanulás Harkebrüggében



Yannik Wettlé
Tisztítási folyamatvezető,
Bell Bazel

Amikor Yannik Wettlé 2003-ban dolgozni kezdett a Bell Svájc sonka- és hentesáru-csomagolási részlegén, gyenge némettudása még nem jelentett problémát, mivel egy teljesen francia nyelvű csoportban dolgozott. A néhány évvel később megpályázott pozícióhoz azonban javítani kellett német nyelvismereteit.

A megfelelő megoldásra akkori részlegvezetője talált rá. «Az igazgatósággal és a HR-osztállyal egyeztetve 2018-ban megszervezték nekem egy hét hetes tartózkodást a Bell Németország harkebrüggei telephelyén.»

«Elméletből közvetlenül a gyakorlatba.»

Egy intenzív nyelvtanfolyam mellett az üzemben végzett munka során is elmélyülhettem a nyelvben. «Így lehetőségem volt az elméletet rögtön átültetni a gyakorlatba. A csoport tagjai mind nagyon nyitottak voltak, és segítettek, ha nehezen fejeztem ki magam németül.»

Ily módon a bázeli központ tisztítási folyamatainak jelenlegi vezetője nagy mértékben javíthatta nyelvtudását. Azt tanácsolja mindazoknak, akik hozzá hasonló helyzetben vannak, hogy forduljanak a részlegvezetőhöz vagy egy HR-felelőshöz a megfelelő megoldásért.

Ez azonban nem mindig jelent külföldi tartózkodást. A saját telephelyen szervezett belső tanfolyamok, amelyek például a Bell Svájc üzemeiben is rendelkezésre állnak, szintén kiváló alkalmat nyújtanak a nyelvismeretek elmélyítésére. «Ezenkívül megtanultam, hogy nem kell félnünk a gyakorlástól, vagy attól, hogy hibázunk, vagy éppenséggel megmondjuk: valamit nem értünk.»



Eisberg Ausztria

Az úttörő projektben rejlő potenciál

Hogyan csatlakozhatunk egy nemzetközi piachoz teljesen újonnan? Az Eisberg tudja a választ. Marchtrenkben 2017 szeptemberében ejtették az első kapavágásokat az első ausztriai gyártóüzem megépítéséhez. Ma, öt évvel később a 24 000 négyzetméteren elterülő, négy gyártócsarnok a legmodernebb, nagy arányban automatizált berendezéseknek ad otthont – és a piacra lépés ígéretes előrejelzései már be is váltották a hozzájuk fűzött reményeket.

Az Európa szívében található telephely elhelyezkedése a rövid szállítási útvonalak miatt ideális a helyi termelőkkel való együttműködésre. Emellett az osztrák és a szomszédos német piac számára a salátaszakértők jelentenek komoly növekedési lehetőséget. Így az Eisberg Ausztria azóta Marchtrenkből számos kiskereskedőt szolgál ki mindkét országban.

Ezenfelül a Transgourmet és a Hilcona is a telephely vásárlója a Bell Food Group tagjaként. «Az Ausztriába való belépés úttörő projekt volt az Eisberg

történetében» – jelenti ki Franco Mühlgrabner, az Eisberg Ausztria ügyvezetője. «Ez többek között annak köszönhető, hogy a Bell Food Group történetében először több márkát és kínálatot hoztak össze egy ernyőszerzet alatt.»

Ezzel sikerült megtenni az első lépéseket az új piacon. És még sok másik fogja követni – többek között egy nagy teljesítményű berendezés csirke kényelmi termékek előállítására.



Franco Mühlgrabner
ügyvezető
Eisberg Ausztria

Bell Food Group

Ahol az internacionalitás a mindennapok része

Ha van olyan részlege a Bell Food Groupnak, ahol az internacionalitás minden dolgozó kisujjában van, az az export. «Az Antarktisz kivételével a világ minden földrészére exportálunk. A legtöbb országban importőrökkel működünk együtt, vagy helyi supermarketekkel» – meséli Daniel Böhny, a Bell Nyugat-/Kelet-Európa részlegvezetője, majd Stefano Bianchi, a Bell Franciaország ügyvezető igazgatója fűzi hozzá: «Legismertebb kiskereskedelmi ügyfeleink közé tartozik a Carrefour és az Auchan, amelyeket többek között franciaországi részlegeinken keresztül látunk el, illetve a Costco Kanadában vagy a Kesko Finnországban.»

A Bell Food Group ilyenkor rugalmasan alkalmazkodik a külföldi vásárlók igényeihez. A szinergiaha-

tásról gondoskodik emellett a részlegeken átívelő exportszervezet, amelyben a Bell Food Group minden részéből érkezett szakértők működnek együtt. Így kerül a francia nyerssonka Marokkóba, a Hilcona tortellinije svéd iskolai menzákra, az Európában kevésbé keresett termékek, mint például a disznóláb, Kinába, és még sok minden más az egész világra.

A saját Bell-telephellyel nem rendelkező országokba irányuló export mellett természetesen az úgynevezett Intercompany üzlet, vagyis az országok szervezetei közötti kölcsönös beszállítás is a Bell Food Group nemzetközi kereskedelmének fontos pillérét képezi.

«Az Antarktisz kivételével a világ minden földrészére exportálunk.»

Izgalmas tények a Bell Food Group exporttevékenységéről

- A csoport a világ több mint 50 országába exportál.
- A teljes exportvolumen 88 százaléka Európában marad.
- Belgium és Hollandia az ismert németországi diszkontárházakba való beszállítás miatt a legnagyobb exportpiacot jelenti.
- Costa Rica a legkisebb exportpiac.
- Új-Zéland a legtávolabbi export-célország.
- Japán az egyik legdinamikusabban növekvő exportrégió az ázsiai térségben.
- A legnagyobb mennyiségben exportált termék a termékek Intercompany üzletét is beleértve a fekete-erdei sonka és a Serrano sonka.

*Azon országokra vonatkoztatva, amelyek nem számítanak az Intercompany üzletbe. Állapot: 2021.



A Bell Food Group telephelyei



Exportországok

Gratulálunk és búcsúzunk

Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2022 szeptembere és november között

Bell Svájc

20 szolgálati év

Carlos De Carvalho Lopes, július 1., Geiser, Schlieren (*kiegészítés*)
Trashe Rrasi, július 22., Geiser, Schlieren (*kiegészítés*)
Dossè Bossou, szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Pascal Didier, szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Guy Eigenmann, szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Hizir Kücükörmez, szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Alexander Nobs, szeptember 1., Bell Svájc, Oensingen
José Manuel da Silva Gomes, október 1., Bell Svájc, Cher-Mignon
Moukhtar Mouhim, október 1., Bell Svájc, Oensingen
Brahim El Ouardi, október 14., Bell Svájc, Oensingen
Thomas Grauwiler, november 1., Bell Svájc, Bazel
Raveendran Narayanapillai, november 1., Bell Svájc, Oensingen
Konrad Oertle, november 1., Bell Svájc, Gossau
Valérie Unternaehrer, november 1., Bell Svájc, Bazel
Hasime Berisha, november 4., Bell Svájc, Oensingen
Léoncino Patrick Picot, november 11., Bell Svájc, Bazel

25 szolgálati év

Christine Schlatter, szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Vjollca Bytyçi-Dakaj, október 2., Bell Svájc, Oensingen
Pavo Marojevic, november 3., Bell Svájc, Churwalden
Drita Avdyli, november 12., Bell Svájc, Oensingen
Bojan Nikolic, november 17., Bell Svájc, Bazel

30 szolgálati év

Philippe Lieby, október 1., Bell Svájc, Bazel
Ivan Fischer, november 1., Bell Svájc, Bazel

35 szolgálati év

Marcel Berger, október 1., Bell Svájc, Gossau
Hamid Boudechicha, október 1., Bell Svájc, Bazel
Teresa Penas-Mendez, október 1., Bell Svájc, Bazel
Patrick Bubendorff, október 5., Bell Svájc, Bazel
Marie-Chantal Gracyasz, november 1., Bell Svájc, Bazel
Clotilde Pehlic, november 1., Bell Svájc, Bazel

Nyugdíjazás

Jasna Popijac Xhigoli, szeptember 30., Bell Svájc, Oensingen
Shake Lokaj, november 30., Bell Svájc, Gossau

Korai nyugdíjazás

Nafje Avdiu-Sylejmani, július 31., Bell Svájc, Oensingen (*kiegészítés*)
William Ritt, július 31., Bell Svájc, Bazel (*kiegészítés*)
Isabelle Lancelot, szeptember 30., Bell Svájc, Bazel
Kurt Fuhrmann, október 31., Bell Svájc, Oensingen
Divna Ilic, október 31., Bell Svájc, Zell
Francois Vidale, október 31., Bell Svájc, Bazel
Christian Fontaine, november 30., Bell Svájc, Bazel
Joachim Grinan, november 30., Bell Svájc, Bazel
Dany Sutterlin, november 30., Bell Svájc, Bazel

Búcsúzunk

Pascal Figenwald, június 10., Bell Svájc AG, Bazel
Radoine Boufelaas, június 20., Bell Svájc AG, Bazel

Bell International

20 szolgálati év

Christian Launer, szeptember 2., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Katjana Schürmann, október 1., Bell Németország, Harkebrügge
Frank Rössler, október 7., Bell Németország, Seevetal
Bernd Gardewin, november 1., Bell Németország, Harkebrügge
Galina Meyer, november 1., Bell Németország, Harkebrügge
Olga Wilhelm, november 4., Bell Németország, Harkebrügge
Olga Fleck, november 11., Bell Németország, Harkebrügge
Tatjana Engel, november 12., Bell Németország, Harkebrügge
Anja Oltmanns, november 12., Bell Németország, Edewecht

25 szolgálati év

Diana Stöfhase, szeptember 4., Bell Németország, Harkebrügge
Bianca Plaggenborg, október 1., Bell Németország, Harkebrügge

30 szolgálati év

Quoc Minh Ngo, október 9., Bell Németország, Edewecht
Gordana Krstic, október 19., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

35 szolgálati év

Gerlinde Reichinger, szeptember 1., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Brigitte Bruns, november 12., Bell Németország, Harkebrügge
Manfred Olling, november 24., Bell Németország, Edewecht

Nyugdíjazás

Joelle Broche, október 30., Bell Franciaország, Aime
Yves Theveneau, október 31., Bell Franciaország, Teilhède

Búcsúzunk

Ameti Hajri, március 13., Süddeutsche Truthahn, Ampfing
Németh Antal, május 5., Süddeutsche Truthahn, Ampfing
Stefan Faschang, június 18., Frisch Express, Pfaffstätt

Eisberg

20 szolgálati év

José Antonio Costa, szeptember 16., Eisberg Svájc, Dällikon (Feldhof)
Güley Ikizer, október 1., Eisberg Svájc, Dällikon (Feldhof)
Nicoleta Scarlat, október 1., Eisberg Románia, Pantelimon
Nicolas Pointurier, október 14., Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Roselyne Pasteur, november 11., Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

25 szolgálati év

Nicolas Perret, október 1., Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Isa Aliu, október 6., Eisberg Svájc, Dänikon

35 szolgálati év

Maria Ramos Santana Marques, szeptember 1., Eisberg Svájc, Dällikon (Feldhof)

Hilcona

25 szolgálati év

Alexander Erhardt, december 16., HFC, Bad Wünnenberg

Nyugdíjazás

Heinrich Lohre, augusztus 31., HFC, Bad Wünnenberg *(kiegészítés)*

Hügli

20 szolgálati év

Birgit Hauser, szeptember 1., Hügli, Radolfzell

Lisa Weber, szeptember 1., Inter-Planing, Langenhaslach

Gertjan van der Wouden, szeptember 2., Bresc, Werkendam

Sibylle Koschoreck, október 1., Hügli, Radolfzell

Fareeq Mirza, november 21., Hügli, Radolfzell

25 szolgálati év

Rute Pintado, szeptember 1., Hügli, Radolfzell

Holger Grundmann, október 6., Hügli, Radolfzell

35 szolgálati év

Yvonne Stocker, november 1., Hügli, Radolfzell

Nyugdíjazás

Hans-Joachim Haug, május 31., Hügli Németország, Radolfzell *(kiegészítés)*

Jarmila Dědková, július 31., Hügli Csehország, Zásmuky *(kiegészítés)*

Luisa Eichler, július 31., Hügli Németország, Radolfzell *(kiegészítés)*

Nikolaus Hubert, július 31., Hügli Németország, Radolfzell *(kiegészítés)*

Lilli Zimbelmann, július 31., Inter-Planing, Langenhaslach *(kiegészítés)*

Brian Dugmore, augusztus 26., Hügli Anglia, Redditch *(kiegészítés)*

Heinz Walther, szeptember 30., Hügli Németország, Radolfzell

**Play &
Win!**

Verseny

PLAY AND WIN
Kérdés

Melyik NATUCO termékre gondoltunk?



Tíz NATUCO termékcsomagot sorsolunk ki.

További információ a NATUCO-ról a 29. oldalon.

A megfektés beküldési határideje: 2023. január 27.

A megoldást küldje el neve, (korábbi) munkahelye és munkáltatója megadásával az **info@natuco.bio** címre

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

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



A klímasemleges vállalathoz vezető úton járunk

Tudományos alapokon haladunk a cél felé

A Bell Food Group számos lépést tett a fenntarthatóság tárgykörében. Így például a következő években tovább csökkentjük CO₂-kibocsátásunkat, jövőképünk szerint pedig 2050-re a teljes szállítási láncunk klímasemleges lesz.

A terv valóra váltásához a vállalat tudományosan megalapozott célokat követ.

A Föld forrásainak túlfogyasztása mindannyiunk számára ismerős következményekkel jár.

Ebben az évben július 28-ára esett az «Earth Overshoot Day». Ez az a nap, amelyen az emberiség világszerte elfogyasztja mindazt a természeti erőforrást, amelyet a Föld egy évre rendelkezésére bocsátott.

A túlhasználat következményei valószínűleg mindenki előtt ismertek: az éghajlatváltozástól a biodiverzitás csökkenésén át az élelmiszerekért folytatott versenyig világszerte.

Az ökológiai lábnyom csökkentése érdekében, illetve azért, hogy Földünket a jövő generációk számára is elérhető helyként őrizzük meg, a környezetvédelmi szervezetek a politi-

ka mellett elsősorban a vállalatok felelősségét hangsúlyozzák.

A Bell Food Group tudatában van az e téren rá háruló kötelezettségeknek. Már évek óta foglalkozunk a témával, és vezérfonalunkba integráltuk a még nagyobb fenntarthatóság iránti elkötelezettségünket.

«A jobb környezet- és klímavédelmet szolgáló intézkedések kifejlesztése során a 2026+ fenntarthatósági stratégia elfogadása óta a Párizsi Klímaegyezmény céljaihoz igazodunk. Ezeket a célokat a «Science Based Targets initiative» határozta meg vállalatok számára» – magyarázza Samuel Widmer, a Bell Food Group fenntarthatósági projektvezetője. «A Coop csatlakozott ehhez a kezdeményezéshez, és vállalta, hogy saját, tudományosan megalapozott klímacélokat tűz ki maga elé. A Coop Csoport tagjaként ez az egyezmény vonatkozik a Bell Food Groupra is.»



A röviden «SBTi» névre hallgató kezdeményezés segíti a vállalatokat a károsanyag-kibocsátás tudományos alapokon nyugvó felismerések szerinti csökkentésében. Emellett lehetővé teszi azt is, hogy a vállalatok hozzájáruljanak a globális felmelegedés elleni harchoz, és támogatja a versenyképesség növelését a karbonszegény gazdálkodásra való átállás során.

A célok azért «tudományosan megalapozottak», mert az éghajlatkutatás aktuális állását követik, hogy – a Párizsi Egyezményben meghatározott módon – a globális felmelegedés mértékét 1,5 Celsius-fokkal az iparosodás előtti szintre korlátozzák.

A Bell Food Group ennek alapján a nemrégiben elfogadott, átdolgozott fenntarthatósági stratégiájában konkrét célkitűzéseket fogalmazott meg a következő évekre.

Ide tartozik többek között, hogy az üzem által kibocsátott üvegházhatású gázokat az

ún. Scope 1 és 2 köréből 2026-ig 21 százalékkal csökkenteni kell. Ez vonatkozik a közvetlen kibocsátásokra, amelyek például a termelés során keletkeznek, illetve a közvetett kibocsátásokra is, amelyek többek között az energiaszolgáltató partnerektől származnak.

«A cél eléréséhez többek között energiafogyasztásunk csökkentésére, egyrészt a hatékonyság növelésére fogunk törekedni. Ez például a leadott hő és a technológiai hő visszanyerésével sikerülhet a gyártóüzemekben» – vélekedik Samuel Widmer. «Emellett például egyre inkább lemondunk a fosszilis tüzelőanyagok energiaforrásként való

A károsanyag-kibocsátás csökkentése az elsődleges cél.



Kibocsátási kategóriák

A Bell Food Group által kibocsátott üvegházhatású gázok csökkentésének időbeosztása

2026-ig

A Scope 1 és 2 körébe tartozó üzemi üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentése 21 százalékkal

2035-ig

Jövőkép: klímasemlegesség az üzemben a Scope 1 és 2 terén

2050-ig

Jövőkép: klímasemlegesség az üzemben a Scope 1, 2 és 3 terén



használatáról, amennyiben az energiát magunk termeljük napelemes rendszerekkel vagy biogáz-berendezésekkel.»

Ezenfelül a Bell Food Group követi a «Klímasemlegesség az üzemben» jövőképet a Scope 1 és 2 tekintetében 2035-ig. Ennek alapján az elkerülhető széndioxid-mennyiségeket, ahol lehet, csökkenteni próbáljuk, ahelyett, hogy éghajlatvédelmi projektek támogatásával próbálnánk kompenzálni.

«Az első lépésben ehhez a Greenhouse Gas Protocol és az SBTi standardjai szerint teljes körűen csökkentenünk kell CO₂-lábnyomunkat» – jelenti ki Roger Peier, a Bell Food Group fenntarthatósági projektmenedzsere. «Az eredmények alapján saját és külső szakemberek segítségével felismerhetjük optimalizálási potenciálunkat, és ezekből levezethetjük a megfelelő intézkedéseket. A projektek megvalósítása során nagyon fontos minden dolgozó együttműködése.»

A Bell Food Groupnak ezután 2050-ig az egész szállítási lánc mentén klímasemlegessé kell válnia. Ez magában foglalja a Scope 3 sokféle károsanyag-kibocsátását is, ami például a mezőgazdasági termékek előltárolása vagy a logisztika során keletkezik.

«Üzleti modellünk alapján a Scope 3 körébe sokkal nagyobb kibocsátások tartoznak, mint saját gyártási folyamatainkhoz» – fejtegeti Ba-

sil Mörikofer, a Bell Food Group fenntarthatósági projektmenedzsere. «Mivel ezekre a kibocsátásokra nem vagyunk közvetlen hatással, ezért mind az elemzés, mint a későbbi csökkentés komoly kihívást jelent.»

Itt többek között az integrált termelést szorgalmazó projektek lehetnek célravezetőek. Így a vállalat további baromfiólak építését tervezi az energiahatékony BTSplus szabvány szerint. A felelősök kutatnak új megoldások után, például a metánkibocsátás csökkentésére a szarvasmarháknál. A logisztika terén emellett a partnerekkel együtt keressük az áruk fenntartható szállítására vonatkozó ötleteket.

A Bell Food Group tehát egyike azon vállalatoknak, amelyek vállalták a jobb környezet- és klímavédelem céljait. Szeretnénk, ha közös erőfeszítéseinknek köszönhetően az «Earth Overshoot Day» egyre későbbi dátumra tolódna. • *mr*

«A projektek megvalósításában a dolgozók központi szerepet játszanak.»

NATUCO: a Hügli új biomárkája

Gyors főzés, ami egyszerűen jó érzés



Akár a családi ebédnél, akár egy baráti vacsoránál vagy egy kellemes estéhez kettesben: a NATUCO korszerű választ kínál a gyors főzés kihívásaira. A legkiválóbb biominőséget képviselő, ellenőrzött hozzávalók étvágyat csinálnak az egészséges és fenntartható táplálkozáshoz.

A NATUCO már regionális szinten is elérhető a V-Markt, EDEKA és Spar üzletekben.

A bioélelmiszerek rendkívül keresettek manapság. Az érdeklődés irántuk folyamatos, és a következő években tovább növekedhet. A fogyasztók egyre inkább ügyelnek a tudatos és egészséges táplálkozásra, és céltizan ezen kritériumok alapján választják ki a termékeket. A bevásárlókosárban ezért egyre gyakrabban landolnak fenntartható

módon előállított élelmiszerek egészséges összetevőkkel, ami jót tesz a fogyasztóknak és a környezetnek is. Elmúltak már azok az idők, amikor a bio csak marginális jelenség volt, és a biominőségű élelmiszerekért a reformüzletek specialistáit kellett felkeresni. Ezt a fejlődést veszi figyelembe a Hügli Natur Compagnie márkája, amely úttörő és egyben piacvezető a szaküzletekben kapható, szárított kényelmi élelmiszerek terén. Az újonnan létrehozott NATUCO márkanév alatt leveseket, fűszerkeverékeket, szószokat és alapleveket forgalmaznak biominőségben, ami fontos alternatívát jelent a hagyományos versenytársakkal, a szupermarketek szárított kényelmi termékeivel szemben.

«Az eddig elért első sikereket regionális listákon értük el a bajorországi V-Markt, a délnyugat-németországi EDEKA, illetve az ausztriai Spar üzletekben. Emellett a termékek a regionális REWE-piacokon is elérhetők» fejezi ki a jól sikerült bemutatkozás feletti örömét Bianca Reutebuch, a Hügli márkamenedzsere.



**HADD EGYÜNK
MÉG JOBBAT.**



Sokszínűség minden nap és minden ízlésnek

A NATUCO recept a legjobb hozzávalókat, a gyors elkészítést és az intenzív ízelményt jelenti, lelkiismeret-furdalás nélkül. A kínálat a kategória minden vezető termékével, illetve modern kedvencekkel egyaránt megszólítja a kis és nagy ínyenceket is.

A gyermekek kedvence, a betűtészta leves éppúgy megtalálható a kínálatban, mint a száraz kényelmi termékek, vagy más klasszikus levelek. Ide tartozik többek között a paradicsom-, a sütőtök- és a tyúkhúsleves. Tizenegy különféle fűszerkeverék, köztük a spagetti-bolognese, a chili con carne és a lazacos-tejszínes gratin autentikus ízeket kölcsönöz az egyes ételeknek. Ehhez jön még a gnocchis-zöldeges egytál és a sütőben sült zöldecsés vegetáriánus konyhák számára.

Különféle szószok széles választéka egészíti ki a NATUCO választékát, a tejfölös mártástól a hollandi mártáson át a currysószig, hogy mindenki számára megfelelő ízeket kínáljon. A zöldségleves, tyúkhúsleves vagy marhahúsleves kocka formában és üveges kiserelésben is kapható. A poharas ételek további változatainak bevezetését jövő évre tervezik.

Jó a környezetnek

A NATUCO termékekben felhasznált minden nyersanyag ökológiailag ellenőrzött termelésből származik. A környezettel való körültekintő bánásmód nemcsak az intenzív ízelményben érezhető, hanem egészen konkrétan megmutatja hatását a természetben is.

Az ökológiai gazdálkodásnak és a regenerációs fázisoknak köszönhetően a termőföldnek marad ideje a regenerálódásra. A vegyszerekről való lemondással megvédjük az életér számára hasznos rovarokat is.

Az állatbarát tartás az állatok eredeti viselkedéséhez és életéhez igazodik. De nemcsak az látható, amit a NATUCO magában hordoz. A körítés is jó benyomást tesz. A csomagolásnál nem használunk műanyagot. A termékek tálcái 100%-ban újrahasznosított papírból készültek, a csomagolásokat úgy alakítottuk ki, hogy a hulladék szétválasztása teljesen az újrahasznosíthatóság jegyében történjen. Célunk, hogy 2025-re minden csomagolás 100%-ban újrahasznosítható legyen.

Célunk, hogy 2025-re minden csomagolás 100%-ban újrahasznosítható legyen.



TELJESEN BIO

20 éves biotermék-tapasztalattal a NATUCO meggyőző bioválasztékot nyújt. Ökológiai gazdálkodásból származó hozzávalókat használunk a kiegyensúlyozott és fenntartható táplálkozás érdekében.

A LEGJOBB ÍZ

A NATUCO nemcsak egyszerűen finom, hanem ellenőrzött hozzávalóival és mesterséges adalékanyagok nélkül a legkiválóbb ízt biztosítja – és egyben jó érzést is.



KLÍMASEMLEGES

A NATUCO a hatékony és fenntartható gyártással minimálisra csökkentette a károsanyag-kibocsátást, illetve megoldja a még mindig fennálló kibocsátások ellentételezését. A NATUCO ezzel 100%-ban klímasemleges.



Válasz a ma igényeire

A NATUCO termékeket előállító Hüglinél a Natur Compagnie miatt már 20 év biotermék-tapasztalatra tekintünk vissza. A vállalat fenntarthatóság szempontjából is jól áll. A radolfzelli és steinachi telephelyünkön már ma 100%-ban zöld áramot használunk. A naplemek alkalmazásának és az így nyert energia áramhálózatba való visszatáplálásának köszönhetően energiát takarítunk meg. Az éves megtakarítás több mint 50 háztartás éves energiafogyasztásának felel meg. A NATUCO termékek gyártási folyamata során szinte alig van szükség vízre, a csekély súlynak köszönhetően pedig az élelmiszer szállítása csak kevés CO₂-kibocsátást eredményez.

A saját károsanyag-kibocsátás csökkentése mellett olyan projekteket is támogatunk, amelyek a CO₂-kibocsátás ellen hatnak. Idén például a NATUCO részt vesz egy klímavédelmi projektben Malawiban, ami lehetővé teszi az

ivóvízhez való biztonságos hozzáférést, illetve hatékonyabb tűzhelyeket biztosít – mindkét intézkedés hozzájárul a károsanyag-kibocsátás csökkentéséhez. A NATUCO ezzel 100%-ban klímasemleges.

A 20 éves biotermék-tapasztalaton alapuló valódi bio, az ökológiai hozzávalókból készült, legkiválóbb íz és a CO₂-kiegyenlítésnek köszönhető 100 százalékos klímasemlegesség kombinációja miatt a NATUCO receptje a gyors főzés kihívásaira adott korszerű válasz. «Az új márkában az ízt és az élvezetet összekapcsoljuk a társadalmi felelősségvállalással, és egy folyamatosan növekvő célcsoportot szólítunk meg, akik számára a funkcionális szempontok mellett a társadalmi értéktöbblet is fontos» – foglalja össze Bianca Reutebuch. • ap

«A NATUCO az ízt és az élvezetet összekapcsolja a társadalmi felelősségvállalással.»



Újdonságok serpenyőbe, fazékba és mixerbe

A nyár elszáll, az íz megmarad

Amikor a ropogós zöld és a vegán paszta találkozik a szaftos hússal és az izgalmas fűszerezéssel, akkor ismét a Bell Food Group termékfejlesztéseibe nyerhettünk bepillantást. Most eláruljuk, idén ősszel milyen újdonságok várhatók a kiskereskedelemben és a gasztronómiában. • *mr*



Izgalmas koncepciók a Hüglitől

Saját márkás termékek a kiskereskedelemben

A Hügli saját logójával értékesített, jövőbe mutató termékekkel és koncepciókkal hozza el a legújabb élelmiszeripari trendeket a kiskereskedelemben.

Hatféle húsalternatívával, négy ázsiai fűszeres erőlevessel, a «Haferdrink-Pulver» zabos italporral és a «Grünkernhack» tönkölydarával a Hügli B2C-csapata ismét izgalmas innovációkat kínál a márkás cikkek forgalmazóinak, illetve a szak- és kiskereskedelem számára. A termékeket és variációkat úgy állították össze, hogy azok vagy a meglévő, saját márkás termékvonalakhoz legyenek hozzárendelhetők, vagy új logó létrehozására kerüljön sor.

«Célunk, hogy ügyfeleinknek saját márkáikhoz mindig új, jövőbe

mutató termékeket és koncepciókat nyújtsunk» – mondja Anna-Lena Kasperek, a B2C junior innovációs és kategóriamenedzser.

Ez nagyszerűen sikerült az expressz tesztátelekkel és a húsalternatívákkal, amelyeket neves németországi diszkontáruházak vettek fel kínálatukba. A termékeknek a B2C-ügyfelek saját márkája alatt történő értékesítésével a Hügli szélesebb piacot ér el, és ezzel sikeresen támogatja az ágazat további növekedését.



A B2C-koncepcióval a Hügli szélesebb piacot ér el.

Hilcona

Vegán eredetik

A Hilcona kibővítette kínálatát azon, folyamatosan növekvő fogyasztói kör felé, amely teljes mértékben le akar mondani az állati eredetű termékek fogyasztásáról. A közelmúltban bemutatott «Vegán Ravioli Bolognese» és a «Vegán Gnocchi» a kedvelt olasz klasszikusokra nyújt teljesen növényi alternatívát. A ravioli krémes, zöldborsófehérje-alapú töltelékkel extra vékony, lisztezett tésztában rejtőzik. A szintén lisztezett, ízletes burgonyából készült gnocchi kiválóan kisüthető serpenyőben is.



Hügli

Fűszerkeverékek a világ minden tájáról

A Hügli most segítséget kínál azoknak a gasztronómusoknak, akik legalább a kulinária eszközeivel meg akarják hosszabbítani a nyári szezont. A «World Cuisine fűszerkeverékek» az indiai, argentin, mexikói, thaiföldi, marokkói és földközi-tengeri konyhából merítenek ihletet. Hihetetlenül leegyszerűsíti a főzést az alapszabály, mely szerint egy kiló alapanyaghoz, például indiai lencsefőzelékhez 30 gramm fűszerkeveréket kell használni. A séfek így mindig új, nemzetközi kreációkat emelhetnek be az étlapjukba.



Eisberg Magyarország Frissen turmixolva

A magyar smoothie-rajongóknak többé már nem kell maguknak aprítani kedvenc energetizáló italuk hozzávalóit, mert júliusban megjelent az Eisberg új «Red Drink» itala. A jégسالáta, édes-kömény és cékla már előkészítve található a tasakban, csak össze kell őket turmixolni egy banánnal és némi vízzel. Nagyszerű íze és elsőrangú tápanyagai mellett élénkítő színének is köszönheti népszerűségét.



Eisberg Svájc Őszi zöldségkreációk

A svájci Eisberg-munkatársak ismét minden elismerést megérdemelnék a tálak terén mutatott szakértelmükért: éppen a hűvösebb évszak kezdetére álltak elő négy trendi összeállítással. A «Kürbis-Pickles & Feta» (Savanyított sütőtök és feta) és a «Pickled Pumpkin & Beetroot» (Savanyított sütőtök és cékla) Buddha Bowl vegetáriánus, a «Cauliflower Bowl» (Karfiol tál) és a «Bio Vegan Bowl» (Bio vegán tál) pedig akár vegán étrendbe is beilleszthető.

Finom zöldséges tarte készíthető csekély energiaráfordítással a pézsmatökkel készült «Herbst», illetve a céklát répával és póréval kombináló «Winter» quiche-keverékből.

Eisberg Ausztria Vitamin-offenzíva

Legfrissebb újdonságaival az Eisberg Ausztria ismét segít abban, hogy kevés energiaráfordítással sok finomság kerüljön az asztalunkra. Ez különösen érvényes az új, zöldséges kényelmi termékekre: «Grillgemüse» (Grillzöldség), «Gemüse zum Dünsten» (Párolható zöldség), «Asia Gemüse» (Ázsiai zöldség), «Steak Gemüse» (Steak zöldség) és «Esterhazy Classic Gemüse» (Klasszikus Esterházy zöldség). A keverékek már teljesen előkészítve várják, hogy a serpenyőben vagy a grillen elkészítsék őket.

A csapat gondolt a salátarajongókra is: míg a «Vogerlsalat mit Mangold und Microgreens-Radieschen» (Galambegysaláta mángolddal és mikrozöld retekkel) szintisza zöldet kínál a tasakban, a «Proteinsalat» (Proteinsaláta) tojással, fetával és hüvelyesekkel tökéletes ebédet jelent.



A Bell Németország a páros kihelyezést teszteli

Sonkák új helyen

A Bell Németország páros kihelyezései állványokat alkalmaz a jövőben, hogy még nagyobb figyelmet irányítson az Abraham nyerssonka-specialitások szezonális kínálatára.

A nyers sonkák különféle kísérekkel egész évben nagyon népszerűek. Németországi vásárlóinknak mostantól nem kell sokáig keresgélniük kedvenceiket az akciós időszakokban. A Bell Németország új, páros kihelyezési koncepciójának köszönhetően ugyanis az Abraham specialitásai, például a spanyol Serrano Gran Reserva, az olasz Prosciutto crudo és a francia savoyai sonka mostantól közvetlenül a zöldség- és gyümölcs-részleg mellett lesz megtalálható.

«Más országoktól eltérően Németországban még nem divat a nyers sonkát szeletelt és csomagolt for-

mában, a hűtőpulton kívül kínálni» – magyarázza Stephan Holst, a Bell Németország marketing- és kommunikációs részlegének vezetője. «Pedig ezek nagy szárazsági fokuknak és hosszú eltarthatóságuknak köszönhetően kiválóan elhelyezhetők hűtés nélkül is.»

Így kerül egymás mellé, ami összetartozik: az Abraham kiváló minőségű nyerssonka-klasszikusai a zsenge spárgával vagy a partikellék tapassal.

Mostantól nem kell sokáig keresgélni az Abraham specialitásait.



Bell Svájc

Klasszikusok a gyors főzés híveinek

November közepétől a svájci vásárlók két hagyományos étel közül is választhatnak, ha valamit gyorsan akarnak elkészíteni. A «Fleischvogel» – a máshol ismert roládok mintájára – a Bellnél sovány svájci marhahúsba tekert tölteléke szalonnából, darált húsból és fehér kenyérből áll, a roládokat ezután kilenc órán keresztül szuvidálják. Otthon csak össze kell keverni a mellékelt pörköltsaft-konzervátumot, és 15 percig melegíteni benne a «Fleischvogel» roládokat.

Ugyanennyi idő alatt készül el a «Suppenfleisch». Ennek alapja anyatehéntartásból származó sovány svájci marhahús, amelyet 14 órán át kíméletesen előfőztek tasakban. A csomagban megtalálható alaplével és egy kevés zöldséggel csodás marhahúsleves készíthető. A puha hús felvágva, némi mustárral vagy tormával tálalva is kiváló.

Bell Lengyelország A mexikói stílusú falatokért

A Bell Lengyelország új «Desperinos»-termékvonalát a mexikói fűszerek ihlették. Az ízletes szárazkolbászok jelentek meg év elején elsőként a koncepcióból. Most követik őket a kolbászcsipszek és -szeletkék, illetve a grillkolbászok. A teljes választék tökéletes, ha valami fűszeres nassolnivalóra van szükség.



A Sylvain & CO ultrafriss termékei viszik a pálmát

Felkészülni – vigyázz – tálald

A hozzávalók beszerzésétől a gyártáson át a kiszállításig mindössze néhány óra telik el. Az ultrafriss termékek villámsebessen jutnak el az áruházak polcaira. A Sylvain & CO dolgozói bepillantást engednek nekünk a folyamat működésébe.

Az ultrafriss termékek csaknem annyira ízletesek, mint a saját készítésűek. A friss íz háttérben igényes gyártási folyamat áll. A waadtlandi Sylvain & CO vállalatnál a fogyasztásra kész saláták, zöldségek és gyümölcsök specialistái dolgoznak. A salátát leszedése után azonnal négy fokra hűtik, hogy ropogósan friss állapotban kerüljön a

Csak a legjobb salátaleveleket használjuk fel.

földekről az áruházakba. «Az áru beérkezésekor ellenőrizzük a hőmérsékletet, a méretet, a szint és a további kritériumokat, mielőtt a nyersanyag egy tételszámmal el látva a gyártáshoz kerülne» – magyarázza

Boris Du Fretay, az Eisberg/Sylvain & CO gyártási és infrastrukturális vezetője, valamint helyettes ügyvezetője. A salátafejeknél ekkor csak a legjobb leveleket vágják le, kézzel, kés használatával. A nem felhasználható leveleket biogáz előállításához hasznosítják. Több, egymást követő mosási folyamat során eltávolítják a levelekről az idegen testeket, például az apró kavicsokat. A mosás kíméletes, hogy a levelek meg ne sérüljenek.

A bébisaláta-levelek ezután egy légbefúvásos szárítóalagútba kerülnek. A robusztusabb leveleket dobban szárítják. Egy optikai válogató által végzett további minőség-ellenőrzés után következik a csomagolási fázis.

Épp hogy megrendelték, már úton is van.

Az eltarthatósági idő a terméktől függően változik, általában kettő és hat nap között. Ezért a megrendelés időpontjában készítik el őket. A gyártás hajnal 4 és este 21 óra között zajlik. «A 16 óráig beérkező megrendeléseket még aznap ki tudjuk szállítani» – jegyzi meg Daniel Erni, az Eisberg/Sylvain & CO logisztikai vezetője. «Az áru átkerül hozzánk, a logisztikára, és innen továbbítjuk a végfelhasználóknak. A megrendelt árukat szállító transzportok legkésőbb éjjel 2 órakor hagyják el a logisztikát.»

A legjobb minőség biztosításához fontos a különböző részlegek zökkenőmentes együttműködése. «Az egyes részlegek közötti kiváló kommunikációnak köszönhetően gyorsan tudunk reagálni, illetve alkalmazkodni bármilyen helyzethez» – erősíti meg Stéphanie Picard, az Eisberg/Sylvain & CO beszerzési vezetője. A nyersanyagok beszerzésekor az egyik kihívás a megfelelő mennyiség megrendelése a megfelelő időpontban, figyelembe véve mindeközben a külső tényezőket, például az időjárási viszonyokat is. Ezekből azonban a vásárlónak semmit nem szabad észlelnie. Mindegy, hogy saláta, zöldség vagy gyümölcs: a termékeknek mindig ugyanazt az érzelményt kell nyújtaniuk: ultrafriss, fantasztikusan zsenge és egyszerűen csak jó. • *ap*

