

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

04 2022



Elkötelezödünk

**BELL
FOOD
GROUP**





Tartalom

Áttekintés

- 4 A Bell Food Group újdonságai**
Rövid hírek

Vállalati események

- 6 Garantált folytatás**
TopX-csúcstalálkozó Svájcban

Címlapsztori

- 8 Elköteleződünk**
Sok kicsi sokra megy

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 16 Falusi iskolából a nagy Bell-fióküzletbe**
Eliane Stocker 50. évét ünnepli a vállalatnál

Fenntarthatóság és innováció

- 20 Sárgát zölden: tonhal a lehető legízletesebben**
Friss és fenntartható fogás

Személyes

- 26 Gratulálunk és búcsúzunk**
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2022 decembere és 2023 márciusa között

Ízvilágunk

- 29 Téli tálalás**
Újdonságok az új évré

Verseny

- 32 Kérdés**
Play and win

Online feliratkozhat a LOOK! magazin digitális változatára, vagy elolvashatja, illetve letöltheti a magazint a look.bellfoodgroup.com címen

Impresszum A Bell Food Group dolgozói magazinja, megjelenik évente 4 alkalommal, 2022/4. szám, 2022. december, 28. évfolyam. Kiadja: a Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bazel, Svájc. Cím: Bell Schweiz AG, LOOK! szerkesztőség, postafiók 2356, 4002 Bazel, Svájc. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Szerkesztőség: Sara Heiniger (sh) főszerkesztő: Fabian Vetsch (fv). Szerkesztőségi támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Fotók: Címlapfotó, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); TopX-csúcstalálkozó cikk, Thomas Rauch, Bazel (CH); Eliane Stocker cikk, Philipp Jeker Photography, Zürich (CH). Dizájn: oblögrafik, Olten, Svájc. Képszerkesztés: Proacteam AG, Allschwil, Svájc. Nyomtatás: Werner Druck & Medien AG, Bazel, Svájc. FSC-papírra nyomtatva.

Címlapfotó: A Hilcona Schan tanulói (balról jobbra): Aleya Atmaca, élelmiszeripari gyakornok; Jennifer Külling, üzletkötő; Lengyel Zsombor, logisztika; Davide Zicchillo, logisztika; Gian Kunz, üzletkötő; Valentina Blumenthal, üzletkötő; Amira Shakjiri, üzletkötő

Jót tenni nem bonyolult

Kedves Munkatársak!

A karácsonyi időszak nagyon közel áll a szívemhez, mert ezt az időt mindig a szeretteimmel töltöm: a családommal és a barátaimmal. Ez az együttlét ideje.

A karácsony emellett az alázat időszaka is. Ilyenkor nemcsak saját magunkkal teszünk valami jót, hanem másokra is gondolunk. Nehéz időket élünk, és az emberek egyre inkább rá vannak utalva a segítségre és a támogatásra.

Bázelben például, ahol vállalatunk központja található, a lakosság bő hat százaléka él a létminimum alatt. Más helyeken ez a szám bizonyára még magasabb. Ez tragikus, és ráadásul a mi ajtónk előtt történik. Tudom, hogy a Bell Food Group egymaga nem képes minden szűkséget szenvedőnek anyagi segítséget nyújtani. Mégis hozzájárulhatunk valamivel, és visszajuttathatunk egy keveset azoknak a közösségeknek, amelyekben élünk.

Fél évvel ezelőtt ezt tűztük ki célul a Bell Svájc üzletvezetésében. Az anyavállalatunk, a Coop szervezésében megvalósuló «Jótétemény napján» a «Treffpunkt Glaibasel» bázei egyesületet támogattuk. Egy napra átvettük a konyhaszolgálatot, ahol élelmiszercsomagokat és meleg ételt készítettünk a rászorulóknak. Ezt az elkötelezettségünket ismételtük meg idén decemberben is.

Nem azért mesélek róla, mert olyannyira említésre méltónak tartanám. Az a véleményem, hogy a jótettekről nem beszélni kell, csak egyszerűen megcsinálni őket. De a példa azt is megmutatja, hogyan nyújthatunk másoknak nagy hatású segítséget kevés ráfordítással is. Jót tenni nem bonyolult.

Amikor a Treffpunkt Glaibasel konyhájában álltunk, nem volt közöttünk egyetlen «konyhafőnök» sem. Mindenki megtalálta a helyét, mindenki összedolgozott. Nekem jutott az adagok kiosztásának feladata. A lehető legtöbbet és leggyorsabban kellett kiadni, hogy az étel még meleg legyen, amikor átadják. A nap jól telt, mert közös cél vezérelt minket: hogy örömet szerezzünk az embereknek. Egy ilyen tapasztalat fejleszti és összekovácsolja a csapatot, emellett még alázatossá is tesz – és ezt nem akarom kihagyni.

A hétköznapiak során mindig újra átélem, hogy mennyire magától értetődő nálunk, a Bell Food Groupnál, hogy segítünk egymásnak. A vállalaton belül és azon kívül is. A LOOK! ezen kiadásában olvasható számos történet bizonyítja ezt a legjobban. Erre büszke vagyok, és szívből kívánom, hogy ezt az értéket továbbra is megőrizzük cselekedeteinkben.

Ezzel kívánok Önöknek és szeretteiknek kellemes ünnepeket, boldog új esztendőt, sok sikert, örömet és mindennek előtt jó egészséget a 2023-as évre.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke



Rövid hírek

A Bell Food Group újdonságai

A képzés sikeres lezárása

A Hügli radolfzelli telephelyén hat tanonc és két duális képzésű tanuló fejezte be sikerrel a tanulmányait. Szívből gratulálunk nekik!



Balról jobbra:

Közgazdaságtani/ipari duális képzésű hallgatók:
Jan Hammer és Luisa Berchtold

Raktárlogisztikai szakmunkások:
Eric Wiedenbach és Hamzah Ragoubi

Ipari kereskedelmi ügyintézők:
Jaroslaw Osinka és Fabian Dan
Lucia Kral és Laura Hagelkrüs

A képzés eredményes megkezdése

Három tanuló 2022-ben a Hubers Landhendli pfaffstätti üzemében kezdte meg a képzését. Nagy szeretettel üdvözljük őket a Bell Food Group soraiban, és sok sikert kívánunk az induláshoz.



Balról jobbra:
Ruzsik Dániel, fémegymunkálás
Malik Becic, mechatronika
Arjanit Agushi, mechatronika



«Friendly Work Space»-címke újabb három évre



A Bell Svájc, a Geiser és a Hilcona zsinórban már harmadszor kap kitüntetést példaértékű munkáltatóként, és így továbbra is viselhetik a «Friendly Work Space» címkét. Nagyszerű teljesítmény! Julia Peyer és Daniel Strub a Bell Svájc személyzeti osztályáról, illetve Birgit Schmidinger, a Hilcona személyzeti vezetője, átveszi a kitüntetéseket Zürichben, a címke odaítélése alkalmából (balról jobbra).



A Microsoft Teams bevezetése

Október elejétől kezdve a Bell Food Group a «Let's simplify teamwork» motó alapján használni kezdte a Microsoft Teams szolgáltatást, amely az egész vállalatcsoport számára jelent digitális munkafelületet. A rendszer a dolgozók támogatására szolgál, különféle tréning- és képzési lehetőségekkel, illetve több mint 70 bajnokkal, akik folyamatosan továbbképeznek. Az új platformon végzett munka lassan lendületbe jön – és szemmel láthatóan sikert arat. A néhány hete a bajnokok sorába

Az új platformon végzett munka lassan lendületbe jön.

lépett Cedric Bechler, a bázeli Bell dolgozója, kifejezetten hamar megbarátkozott az új munkavégzési móddal: «A Microsoft Teams egyszerűsége nagyszerű. Minden egy helyen van, mindig gyorsan megtalálom a dokumentumaimat és a munkához kapcsolódó anyagokat. Így igazán öröm dolgozni!»



TopX-csúcstalálkozó Svájcban

GARANTÁLT FOLYTATÁS

Két évvel a fejlesztési folyamat elindítása után első alkalommal került sor az összes TopX-szakértő személyes találkozására. Az októberben, Bazelben megrendezett csúcstalálkozó azonban nemcsak eszmecsere adott lehetőséget a hálózat tagjainak. A résztvevőknek alkalmuk nyílt bemutatni projektjeiket a Bell Food Group ügyvezető igazgatója, Lorenz Wyss előtt.

A TopX-csoportok plakátok segítségével mutatták be projektjeiket.

Ez volt az első alkalom, hogy a teljes TopX-hálózat személyesen összegyűlt, de biztosan nem az utolsó – ez már eldöntött kérdés. Október elején két napot töltöttek együtt Bazelben az összes telephelyről érkező koordinátorok és szakértők, illetve további résztvevők.

Nem maradhatott el a rövid visszatekintés sem a TopX két évére. Alexander Duss, a TopX-Program vezetője eközben felidézte kollegái előtt az eddigi legfontosabb állomásokat, a logó megtalálásának induló lépésétől a legújabb sikerekig. A csaknem negyvenfős csoport programjában emellett az első napon a bázeli hentesáru-részleg bejárása is szerepelt.

A folytatásra a Coop mutenzi konferenciaközpontjában került sor, ahol különféle workshopok mellett Friederike Flamm modern-workplace-manager előadását hallgathatták meg a résztvevők, aki többek között a valós idejű

fordítás működését ismertette. Ezzel az eszközzel a különböző nyelveket beszélők közötti virtuális beszélgetések láthatók el felirattal, ami jelentősen megkönnyíti a nemzetközi együttműködést.

A második nap azután teljesen Lorenz Wyss látogatásának jegyében telt. Az egyes csoportok előzőleg plakátokat készítettek, amelyek bemutatták projektjeik előrehaladását. Az ügyvezető igazgató elmélyülten tanulmányozta a bemutatásokat, és feltejt néhány kritikus kérdést is.

A válaszok szemlátomást a látogató elégedettségére szolgálták. Alexander Duss megjegyezte: «Lorenz Wyss-nek annyira tetszett a rendezvény, hogy azonnal megbízott: jövőre ismét szervezzem meg a találkozót.» Ezek szerint: folytatás következik. • *mr*

A fordítási eszköz megkönnyíti a nemzetközi együttműködést.

«Miközben bemutattuk a TopX jelenlegi állapotát Lorenz Wyss és Philipp Allemann előtt, világossá tettük, hogyan alkalmaztuk a módszereket, és mi mindent értünk el már eddig is a TopX alkalmazásával. Tanulunk egymástól, használjuk a meglévő dokumentációt és megosztjuk egymással a tapasztalatainkat – ez mind egy-egy lépéssel előbbre visz minket. A találkozó hozadéka számomra néhány új kapcsolat és rengeteg motiváció, ezzel indulok tovább a zéró veszteség felé vezető úton.»



Klaus Machtlinger, friss kényelmi termékek gyártásvezetője és Top Excellence-szakértő az eisberg Ausztria marchtrenki telephelyén

«Nagy örömmre szolgált, hogy ott lehettem a bázeli TopX-találkozón. Mivel a Bell Food Group különböző üzemeinek képviselői jelentek meg a rendezvényen, ez nagyszerű alkalmat kínált tapasztalataink és ismereteink megvitatására. Úgy látom, ez a találkozó pozitív hatással lesz a további együttműködésre. Az érdekes ismeret- és tapasztalatszcere ráadásul nagyban segíti az egész Bell Food Group továbbfejlesztését.»



Natalia Tkaczyk, junior gyártáscontrolling munkatárs a Bell Lengyelország niepolomeicei telephelyén

«A TopX-találkozó nagyon tetszett. A TopX-terület által felölelt széles témaspektrumból csak néhány központi kérdést nevezhettünk meg és dolgozhattunk fel – indító eseménynek viszont kimondottan jó volt. Rám különösen a Smart Factory Workshop volt nagy hatással, illetve a fókuszprojektek eredményeinek átfogó bemutatása az egyes telephelyek projektvezetői által. Véleményem szerint ez a hálózati esemény már most megfelelő platformnak bizonyult.»



Patrick Jermann, gyártáscontrolling és First Level Support munkatárs a landquarti Hilcona Taste Factorynál



Sok kicsi sokra megy

Elköteleződünk

Mindenütt megtaláljuk őket a Bell Food Group soraiban: a segítőkészeket, amelyek nem haboznak, ha a jó ügyért kell tenni valamit, legyen ez akár magánkezdemenyezés, akár a vállalatcsoport által szervezett megmozdulás, vagy egy vészhelyzet a szomszédban, vagy akár a távoli, háború sújtotta területeken. A LOOK! számára összegyűjtöttünk néhány példát, amelyek megmutatják, mennyire sokoldalúak az elköteleződéseink. • mr



Thomas Weuste

Elköteleződés a szükséget szenvedők iránt

Thomas Weuste több mint 30 évvel ezelőtt ült be egy teherautóba, hogy segélyszállítmányt vigyen Romániába. Röviddel azután már Afrika következett. A távoli földrész és az ott élő emberek azóta sem eresztik. 1995-ben egy teljes évet töltött Kenyában, ahol a «diguna», avagy «Az Örömhír» keresztény misszióknak segített egy gyermekotthon felépítésében.

Kiszolgált, de jó állapotú Hilcona-konyha ajándékba.

A Hilcona kertésze és festője a mai napig támogatja a helyi misszióstelepeket. Így a munkáltatójától kiszolgált, de még jó állapotú ipari konyhai berendezéseket vehetett át adományként, amelyeket azután a szervezet Tinderetben és Ngechekben lévő gyermekotthonaiban helyeznek üzembe.

«Januárban és februárban megint eltöltök pár hetet személyesen is a helyszínen, hogy betanítsam az üzemi konyhán és a pékségben dolgozókat» – magyarázza az egykori pékmester és élelmiszertechnikus. «Itt azt tartom mindenekelőtt fontosnak, hogy több szénhidrátot és vitamint vigyünk a gyerekek másként nagyon egyoldalú és magas keményítőtartalmú étrendjébe.»

Thomas Weuste az ukrán területeken is aktívan részt vesz a segítségnyújtásban: az egyháztól kapott adományokból gyakran vásárolja fel a Hilcona által kínált

B kategóriás termékeket, amelyeket azután a «Licht im Osten» segélyszervezet juttat el a menekülteknek Moldáviába, vagy akár közvetlenül Ukrajnába.



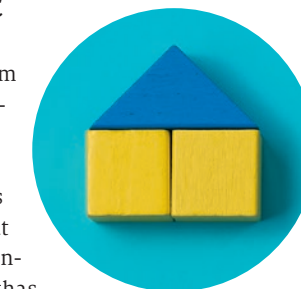
Bell Lengyelország

Otthon az ukrán menekülteknek

Egyetlen más országba sem érkezett annyi ukrán menekült, mint épp Lengyelországba. A háború kitörése óta a segítségnyújtás több hulláma is végighaladt már az országon, hogy mindenkinek otthont biztosíthassanak, akinek el kellett hagynia a hazáját. A Bell Lengyelországnál dolgozó kollégák is a menekültek szorgos támogatói, így ukrán származású kollégáik tizenkét családtagja számára kibéreltek egy házat Krakkó közelében.

Ott mindennel ellátják az anyákat és gyermekeiket, amire csak szükségük van. Ide tartozik többek között a rendszeres bevásárlás, segítség a hivatalos papírok kitöltésében, a kisebb javítási munkálatok, vagy éppen a tárgyi adományok, például ruhák vagy játékok.

A vállalat ezenkívül az év egy korábbi szakaszában részt vett a Nagel Group logisztikai szolgáltató Ukrajnában maradt embereket segítő adományakciójában is. Itt nemcsak egyes lengyel Bell-termékek kerültek a csomagokba, hanem a német és spanyol telephelyeken dolgozó kollégák által adományozott termékek is.





Hügli

Támogatással az éremesőért

Az 50 méter pillangó aranyérme és a 400 méter gyors ezüstérme is Věra Závorkovához vándorolt a 26. csehországi paralimpiai úszóbajnokságon a tavalyi év elején. A sportban kitűzött céljainak elérésében munkáltatója is támogatja a Hügli cseh ügyfélszolgálati munkatársát. Idén például anyagi támogatást is kapott, ráadásul kihasználhatja rugalmas munkaidejét, ha az edzésekről és a versenyidényről van szó.

A 26 éves hölgy azonban megmutatja, hogy nem csak a vízben képes harcba szállni. 13 éves korában diagnosztizáltak nála először rákot. Kemoterápiák sora következett, majd a bal lábát térd felett amputálni kellett. Sporttal kapcsolatos ambícióit azonban soha nem adta fel.

«Együtt élek a sporttal, és az úszást el sem tudom képzelni versenyek nélkül» – magyarázza Věra Závorková. Ezért már ki is tűzte maga elé az újabb sportcélokat. Ide tartozik a részvétel további európai bajnokságokon, illetve legnagyobb álma is: hogy a cseh paralimpiai csapat tagja legyen. «A legszebb az lenne, ha már két év múlva, Párizsban is ott lehetnék» – mondja. A kollégák a Hüglinél mindenesetre már nagyon drukkolnak neki.



Andrea Hasler

Szabadidőben az állatvédelemért

Paco és Feedback – becézve Feedi – nagyon szerencsések: miután eredeti tulajdonosuk menhelyre adta őket, Andrea Haslernél találtak új otthonra. A pitbullokat másként valószínűleg el kellett volna altatni, mivel az úgynevezett harci kutyák ritkán találnak befogadóra.

A Bell gossai telephelyén, a gyártásban dolgozó kollégánk azonban szeretettel gondoskodik négylábú barátairól. Általánosságban is elkötelezetten dolgozik harci kutyák elfogadásáért Svájcban, illetve az állatokért Romániában. «Ott több állattartó magánszemélyt támogatok, akik mögött nem állnak nagy egyesületek, és így mindent maguk finanszíroznak» – magyarázza a 39 éves kutyabarát.

Hálózata legtöbbször a közösségi médiás platformokon kér adományokat: edelt, szállítóboxokat, pórázt és hasonló dolgokat, amire a helyi állatvédő szervezeteknek szükségük van. Ha elegendő összegjön, megszervezi a szállítást – amit általában szintén saját zsebből finanszíroz.

Ő maga még nem járt Romániában. «Tudom magamról, hogy nem vagyok képes ott hagyni egy szükségét szenvedő állatot, ezért eddig kerültem a kiutazást,» – mondja. «De a szállítási költségek csökkentése érdekében talán legközelebb tényleg kimegyek egyszer én is.»

Angelika Evsioukov

Kézműves termékek a jó ügyért

Lehet a kisunoka neve, lehet egy vicces pingvin – ha Angelika Evsioukov a fűrésztől nyúl, akkor mindig vidám kirakók készülnek újabb és újabb motívumokkal. Végül munkatársa, Jeanne-Marie Waldvogel-Koch festi ki vidám színekkel a kirakókat, és már készen is vannak az apró mesterművek.

Mindketten az «Atelier La Prairie des Canards» tagjai, amelyet 1987-ben alapított Anne Warpin Bazelben. A műhelyben hasonló gondolkodású emberek találkoztak, akik fából akartak valami szépet alkotni, amit nonprofit célokra kívántak eladni. «Teljesen önkéntes munkát végzünk» – mondja a Sylvain & CO adminisztratív asszisztense. «Az eladásból származó teljes bevételünket eladományozzuk.»

12 000 svájci frankos tiszta nyereségével a csapat közvetítő szervezetek nélkül támogat egy csádi gyermekotthont, amely segítséget nyújt anyák számára is, illetve táplálkozási tanácsokat is ad, valamint egy palesztin keresztény szociális intézményt Izraelben, amely többek között büntetett előéletűeket is alkalmaz, támogatva társadalmi reintegrációjukat is.





Céline Ries

Tiszta utca, jó szomszédság

Céline Ries két-három hetente láthatósági mellényt és gumikesztyűt ölt, pórázra veszi Milo kutyáját, és elindul szemetet szedni. Az ötlet egy közép-amerikai út után

fogamzott meg a Bell Bazel tervezési és műszaki vezetőjének asszisztense fejében.

Akció láthatósági mellényben és gumikesztyűben!

«Ha a látnivalókat szemét csúfította el, akkor azt magunkkal vittük, hogy mások is élvezhessék a helyek varázsát» – meséli.

«Amikor hazatértem, elhatároztam, hogy hozzájárulok a mi falunk tisztaságához is.» Így a múlt év elején úgy-mond „térvédnökséget” vállalt hat utca felett lakóhelyén, Muttenzben.

Azóta rendszeresen járja a szemégyűjtő köröket, és a 35 literes szemeteszákot megtölti mindazzal, ami nem való a természetbe. Nagy vágya, hogy még többen vállaljanak térvédnökséget, mert tizenkét fős csapata Muttenzben még messze nem fedi a teljes lakott területet. És Milo? «Rém unalmasnak találja» – nevet a környezetvédő hölgy. «De azért már hozzászóltok.»

Bell Svájc

Egy tál finom étel az asztalra

Bazel óvárosában naponta 55–65, nehéz körülmények között élő ember keresi fel a «Treffpunkt Glaibasel» intézményét. Itt nemcsak meleg ételt, de szükség esetén például új ruhát, vagy lakáskereséshez némi segítséget is kaphatnak. Emellett ez egy olyan tér, ahol rendezett körülmények között találkozhatnak másokkal.

Évente két alkalommal, a «Jótétemény napján» és a karácsony előtti időszakban, az intézmény csapata a Bell Svájc vezetőségi tagjainak aktív támogatását élvezi. Egy napra ugyanis ők veszik át a konyhaszolgáltatást, és kiváló menüt állítanak össze a rászorulóknak.

Ezenkívül a Bell idén először egy 2000 svájci frank értékű utalványt nyújt át öt bázeli intézménynek, amelyet a vállalat központjában lévő Bell outletben válthatnak be. A kedvezményezettek közé tartozik a «Treffpunkt Glaibasel» mellett a «Gärngschee» támogatói hálózat, a Karitás, a «Soup&Chill» melegedő és a «Gassenküche» egyesület.



Joao Dos Santos Guedes

Az együttélés szépségéért

Waadt kanton Renens városa az egyik leginkább multikulturális hely Svájcban. Itt lakik Joao Dos Santos Guedes, a Bell cheseaux-i üzemének dolgozója is. 20 évvel ezelőtt érkezett Portugáliából Svájcba, jól beszél franciául, és ismeri a helyi szokásokat. Ez azonban nincs így minden bevándorló esetében, aki itt próbál letelepedni.

Ilyen esetekben az új országba való integrálódást segíti Joao Dos Santos Guedes egy kifejezetten portugál polgárok számára szervezett egyesületben, valamint egy ernyőszerkezetben, amelyhez Renens hatvan egyesülete csatlakozott. «Célunk, hogy konkrét támogatással vagy rendezvényekkel mindenkit integráljunk, és nem csak egy bizonyos egyesület közösségét» – magyarázza Joao Dos Santos Guedes. «Renens ugyanis egy multikulturális város, ahol nagy jelentőséggel bír az együttélés szépsége.»

Nem egyszer segített Joao Dos Santos az elmúlt években például a lakáskeresésben, a svájci állampolgárság igénylésében vagy egy jogi képviselő felkutatásában. «Akkor érzem jól magam, ha segíthetek az embereknek» – mondja a Bell dolgozója. «Nagyon fontos számomra, hogy szilárd alapot találjanak az életükhöz, és mindig tudják, kihez fordulhatnak, ha segítségre van szükségük.»



Hilcona

Örömszerzés a rászoruló családoknak

A Hilcona tanoncai idén is összeállítottak élelmiszer-csomagokat, hogy a szűk költségvetésből gazdálkodó családoknak karácsonyi meglepetést szerezzenek. A vállalat már negyedik alkalommal kezdeményezte ezt az akciót. Az ötlet eredetileg azoknak a tanoncoknak a fejéből pattant ki, akik ma a támogatói projekt fő szervezői, és mindezt nagy lelkesedéssel, és a felelősök irányában csupa pozitív visszajelzéssel valósítják meg. Jó dolog, ha emlékeztetjük magunkat arra, milyen sok ember szenved segítséget.

Ebben az évben már ősszel elkezdték gyűjteni az első tartós élelmiszereket a vállalaton belül. Decemberben azután két napon keresztül már öt órákor talpon voltak a tanulók, hogy megtöltsék a csaknem 3000 adománydobozt. Végül minden csomagra került egy matrica is, amely boldog ünnepeket kívánt a címzetteknek.

A csomagok elosztását a helyszínen szakas szerint azok a helyi segítség-szervezetek végezték, amelyekkel a Hilcona együttműködik.

Az elmúlt évekhez hasonlóan idén is sok rászoruló család örülhetett a Hilcona-termékekből összeállított élelmiszer-csomagoknak Orbe és Bad Wünnenberg településeken. A VfL Bochum és legnagyobb szurkolói csapata 2022-ben indult együttműködésének köszönhetően a Hilcona-csomagok a ruhr-vidéki nagyváros számos családjánál is ünnepi mosolyt varázsolnak az arcokra.





Eisberg Magyarország

Adományakció a mellrák elleni küzdelem nemzetközi hónapjához

Minden év októberében akciók indulnak világszerte, hogy felhívják a figyelmet a mellrák veszélyeire. Az aktivisták között idén ismét ott találjuk az Eisberg Magyarország munkatársait. Ezért a salátaszakértők másodsorra is piacra dobták a «Pink Mix» salátát, amely októberben számos magyar élelmiszerboltban megtalálható volt. A színes salátakeverék minden eladott csomagja után egy kisebb összeg az adományalapba került.

A jótékonyági akció két dolgozója az Eisbergnél Szalai Judit értékesítési vezető és Spielmann Laura marketingigazgató. Motivá-

ciójukról így nyilatkoznak: «Itt találkozunk a magánéletünkben fontosnak tartott kezdeményezésekkel azzal, amit az Eisberg dolgozóiként megtehetünk.»

Az Eisberg Magyarország idén 900 euró gyűjtött a Pink Mix akcióval. Ennek egy részét a vállalat egy együttműködés keretében a Tesco áruházláncnak továbbította a mellrák elleni küzdelemhez való hozzájárulásuk fejében. A fennmaradó összeg a magyarországi Mellrák-infó egyesülethez kerül, aki az érintetteknek nyújt segítséget.



Interjú Thomas Hauserrel, a benevol Svájc üzletvezetőjével

«A segítségnyújtás az egyik legnagyobb igényű feladat»



Hauser úr, milyen lehetőségek vannak a társadalmi szerepvállalásra? A személyes elköteleződés lehetőségei az önkéntes munkában nagyon sokrétűek. Különbséget teszünk a hivatalos elköteleződés, vagyis a szervezetekben és egyesületekben való szerepvállalás, illetve az informális elköteleződés között. Ide tartozik például, ha valaki bevásárol az idős szomszédoknak, vagy gondozza az unokáit, akik nem az ő háztartásában élnek.

Az emberek milyen motiváció alapján segítenek?

Szerencsére már elmúltak azok az idők, amikor az emberek rossz lelkiismeretük miatt vagy vezeklésül kötelezték el magukat egy feladat mellett. Ma általában öncélú érdekek vezérik az embereket. És ez jól van így. Az egyesületek és szervezetek többek között lehetőséget biztosítanak a szabadidő értelmes eltöltésére, és a saját személyes hálózat kiépítésére. Emellett az önkéntes munkával az ember növelheti a tekintélyét, és olyan készségeket nyerhet vagy építhet ki, amelyek az első munkaerőpiacon fontosak lehetnek.

Hogyan találom meg a számomra megfelelő lehetőséget a szerepvállalásra?

A segítségnyújtás a legnagyobb igényű feladat. Ezért mindig ellenőrizni kell, hogy mi a legjobb, amit a kívánt cél elérése érdekében tehetünk. Fontos, hogy alaposan mérlegeljünk, hogy hol és milyen formában szeretnénk hozzájárulást nyújtani. Legtöbbször már van valamilyen személyes érdeklődés, ami kijelöl egy irányt. Fontos ugyanis, hogy olyasmit kell tennünk, ami örömet okoz valaki másnak. Aki bizonytalan, az nálunk vagy más tanácsadó intézményeknél is kérhet segítséget.

Nem mindenkinek van lehetősége a személyes hozzájárulásra. Milyen hatás érhető el pénz- és tárgyi adományokkal? Míg a személyes elköteleződés legjobb esetben helyben, a közvetlen környezetben valósul meg, a pénzádományok ideális lehetőséget biztosítanak más régiók támogatására. A tárgyi adományok komolyabb kihívást jelentenek. Csak akkor van értelmük, ha kifejezetten egy szükségletre irányulnak. A segélyszervezeteknek ugyanis nagy ráfordítást jelent a válogatás nélkül elküldött tárgyak elvitele egy krízisterületre, illetve ott a megfelelő fogadó felek megtalálása.

Mikor a legnagyobb a segítőkészség?

Karácsony táján hagyományosan sokan foglalkoznak azzal, hogy pénz-, tárgyi adományokkal, illetve időráfordítással valamit visszaadjanak a közösségnek. Ezenkívül mindig nagy segítőkészséget tapasztalunk, ha olyasmi történik, ami személyesen érinti az embereket. Így például menekülthullámok vagy természeti katasztrófák esetén sokan keresik a segítségnyújtás lehetőségeit.

A társadalmi elköteleződés nagy része azonban ezeken a trendeken kívül mutatkozik. Svájcra vonatkozóan például, ahol ezeket az adatokat rögzítik, azt tudom mondani, hogy a lakosság nagyjából 41 százaléka hetente több mint négy órát tölt társadalmi munkával – gyakran informális módon. Ez általában nem a nyilvánosság előtt zajlik, és ezért gyakran alá is becsülik.

A benevol Svájc szervezetről

A benevol Svájc a helyi szakmai testületek ernyőszervezeteként Svájc német nyelvű részén az önkéntes szerepvállalás központja. Összesen több mint 2000 svájci szervezetet egyesít a hálózatban.

► www.benevol.ch

Csatlakozási pontok más országokban:

Németország: bagfa – Bundesarbeitsgemeinschaft der Freiwilligenagenturen (Önkéntes szervezetek szövetségi közössége)

► www.bagfa.de

Franciaország: France Bénévolat, az önkéntes munka központi kollektívája

► www.francebenevolat.org

Ausztria: Freiwilligenweb, Ausztria portálja az önkéntes elköteleződéshez

► www.freiwilligenweb.at

Lengyelország: Önkéntes központok lengyel hálózata

► www.wolontariat.org.pl

Spanyolország: Plataforma del Voluntariado de España, spanyol önkéntes platform

► www.plataformavoluntariado.org

Eliane Stocker 50. évét ünnepli a vállalatnál

Falusi iskolából a nagy Bell-fióküzletbe



A Bell Food Group berkeiben nem számít ritkaságnak a vállalathoz hosszú ideig kötődő dolgozó. Az már azonban kivételes esemény, hogy valaki az 50. szolgálati évét ünnepelje, ahogyan ezt Eliane Stocker tette néhány héttel ezelőtt. Fél évszázad áll mögötte, amely alatt nemcsak a Bellnél, hanem a világban is sok minden megváltozott.

1972-t írunk. Eliane Schweitzer, ahogyan leánykorában hívták, ekkor 17 éves, és Elzászban él a szüleivel. A «Journal L'Alsace» című helyi újságban újra és újra azt olvassák, hogy a bázeli Bell cég fiatalokat keres dolgozói sorába.

Anyja és leánya így ez év októberében felke-rekedik, és Svájcba költözik, hogy a fiatal lány jelentkezhesen a gyár dolgozói közé.

«Egy rövid beszélgetés után a személyzeti vezető rám nézett, és azt mondta: «Maga nem a gyárba kerül, hanem a fióküzletbe» – emlékezik vissza Eliane Stocker. «Így az elzászi falusi iskolából mondhatni egyenesen a nagy Bell-fióküzletbe kerültem, a Central-Hallen csarnokba.»

Ennek köszönhetően pedig nagy múltú helyen kezdhette szakmai karrierjét: a Bazel közép-pontjában álló Central-Hallen csarnokot 1906-ban alapította a «Samuel Bell Söhne» cég, és először kínáltak két szinten különféle, napi

fogyasztásra szánt árucikkeket, így zöldséget, egzotikus élelmiszereket, tejtermékeket, pékárut, virágot, italokat, illetve természetesen hús- és hentesárut is. Az akkoriban fantasztikus újításnak számító koncepciót ma már

nemcsak Svájc első szupermarketjeként tartják számon, hanem a modern bevásárlóközpontok előfutáraként is.

Az 1970-es években ez a csarnok a bázeli úri társaság első számú találkozóhelye volt, a vásárlók pedig hamar rájöttek, hogy Schweitzer kisasszony a Bell pultjánál különösen kedves és hozzáértő kiszolgálásban részesíti őket.

«A Central-Hallen csarnokban lévő fióküzlet vezetője, Fritz Baumann, jó és korrekt főnök volt. Sokat tanultam tőle, mert hagyta, hogy mindent magam csináljak, és csak akkor javított ki, ha szükséges volt» – meséli Eliane Stocker.

A fiatal hölgy gyorsan tanult, és nagyon kedvelték mind a vásárlók, mint a kollégák. Amikor közvetlen felettesének egészségi állapota miatt meg kellett válnia a cégtől, kézenfekvő volt, hogy ő folytassa a Central-Hallen csarnokban lévő húsipari fióküzlet vezetését, noha még csak 20 éves volt, és mindössze három év szakmai tapasztalat állt mögötte.

Mindössze hús évesen átvette a fióküzlet vezetését.

A Central-Hallen csarnokban eltöltött időt Eliane Stocker (balról a második) szakmai múltjának legszebb időszakaként jellemzi.

1972 októberében Eliane Stocker egy bemutatózó beszélgetésre utazott Bazelbe.



«Az volt a legszebb időszak a szakmai múltamban» – emlegeti Eliane Stocker ma is. «Nekem nagyon fontos az, hogy kikkel dolgozom együtt, ott pedig igazán nagyszerű csapatunk volt. Emellett a legtöbb vásárlót személyesen is ismertem, és velük is jó viszonyban voltam.»

Nyugdíjazása után még mindig teljes gőzzel dolgozik.

Van azonban még egy személyes oka is annak, hogy a Central-Hallen csarnokban töltött idő miért volt annyira különleges számára: 1977-ben az áruház vezetőjének távollétében Arnold Stocker vette át a vezetést, és meghódította a fiatal eladólány szívét. Viszonyukat eleinte titokban tartották a kollégák előtt. «Csak akkor árultam el ezt a titkot, amikor elmeséltem az üzletben, hogy férjhez megyek» – meséli Eliane Stocker. Férje több szempontból is az állandóságot jelenti életében: a mai napig egy párt alkotnak, Arnold Stocker pedig időközben 42 szolgálati évet töltött a Bellnél.

De ugorjunk vissza az 1970-es évekbe, egy olyan időszakba, amikor minden sokkal körülményesebb volt, mint ma. Nem léteztek például számítógépek a megfelelő pénztárprogramokkal vagy árkezelő rendszerekkel. Fejben

kellett kiszámolni, hogy a vásárlók mennyit fizetnek, a számításokat és rendeléseket pedig kézzel írták egy darab papírra.

Eliane Stocker tíz éven keresztül dolgozott a Central-Hallen csarnokban, mielőtt első gyermekének életet adott, ezután azonban hamarosan érkezett a második is. A fióküzlet vezetője engedte a fiatal anyukát, de az szóba sem került, hogy teljesen visszalépjön az üzleti élettől. Így folyamatosan kisegített különböző Bell-fióküzletekben, jelentős eseményeknél, vásárokon, vagy éppen ajándékkosarak összeállításánál.

Amikor a gyerekek már kicsit nagyobbak lettek, és a Bell időközben bezárta fióküzleteit, korábbi főnöke, Fritz Baumann bevásároltatta őt a vásárookra kijáró csapatába. Innentől kezdve hentesekkel és csemegepultosokkal együtt felelt a Bell-termékek vonzó bemutatásáért a különféle vásárokon.

Innen már csak egy kis lépés volt a catering területe, ahol olyan jelentős alkalmakkor tálalt vagy szolgált fel ételeket, mint a céges ünnepek, golfbajnokságok vagy síversenyek.

«A vásárokon és a cateringben végzett munka is nagyon tetszett» – foglalja össze. «Soha nem volt egyhangú, és sokféle megfordultam. Olyan helyeken jártam, mint Gstaad, Lausanne vagy St. Moritz, és nem egy hírességnek is volt alkalmam felszolgálni.»

Időközben már 2022-t írunk, és Eliane három évvel ezelőtti nyugdíjazása óta még mindig teljes gőzzel dolgozik. Ahogy a régi szép időkben, a Central-Hallen csarnokban tette, most is a pult mögött áll, ezúttal a bázeli Bell outletben. Általában heti egy-két alkalommal segít be a vállalat központjában lévő fióküzletben, az utóbbi időben azonban még ennél is gyakrabban megfordul ott. Amikor ugyanis megsűrűsödnek a feladatok, ami ebben az évben gyakrabban előfordult, akkor mindig megcsörren nála a telefon.

Az eltelt 50 év alatt persze előfordultak nehéz helyzetek is Eliane Stocker életében. De mivel kiváló érzéke van az emberekhez, az ilyen szituációkat is szerencsésen meg tudta oldani. «Előfordul, hogy az embernek agresszív vásárlóval vagy vendéggel van dolga. Ilyen esetekben nem szabad leállni vitatkozni, hanem meg kell őriznünk a nyugalmunkat, és ki kell hozni a legjobbat az adott helyzetből» – vonja le a ta-



Eliane Stocker a hozzáértés megtestesítője. Rögtön hívják, ha a Bell outlet vásárlói a sülttőz vagy a marhafartőhöz kérnek tanácsokat.

nulságot a tapasztalt hölgy. «Ha pedig egyébként rendben van minden, az ember hamar meg is feledkezik a kellemetlen helyzetekről.»

Ezt az életszemléletet igen nagyra becsüli mostani főnöke, Jessica Sumi és az outletben dolgozó többi kolléga is. Ráadásul a mostani vásárlóknak még mindig ő a hozzáértés megtestesítője, ha húsból vágó kérdésekről van szó. «Ha valaki például nem tudja, hogy milyen hús a legalkalmasabb a vasárnapi sülttőz, vagy mit lehet készíteni marhafartőből, akkor mindig engem hívnak» – meséli a 67 éves hölgy.

Otthon is szívesen főz – akár egy szép darab húsból, akár friss zöldségekből. És persze ott vannak még az unokái is, akikkel sokat foglalkozik. Most várják az ötödiket – és az első

lányt a csapatban. Hogy vajon a kicsik is követik-e nagyszüleit példáját, még nem tudható. Eliane és Arnold Stocker fia mindenesetre ezt tette, és szintén a Bellnél töltötte tanonc éveit.

Eliane a részleges nyugdíj mellett sem gondol arra, hogy abbahagyja a munkát. «Még mindig szívesen dolgozom. Ez frissen tart, és az emberekkel való foglalkozást ugyanúgy élvezem, mint régen. Ezért addig akarom csinálni, amíg csak bírom.» Ki tudja, néhány év múlva talán újabb rendkívüli évfordulót ünnepelhet majd a Bellnél. • *mr*

A fia is a Bellnél töltötte tanonc éveit.

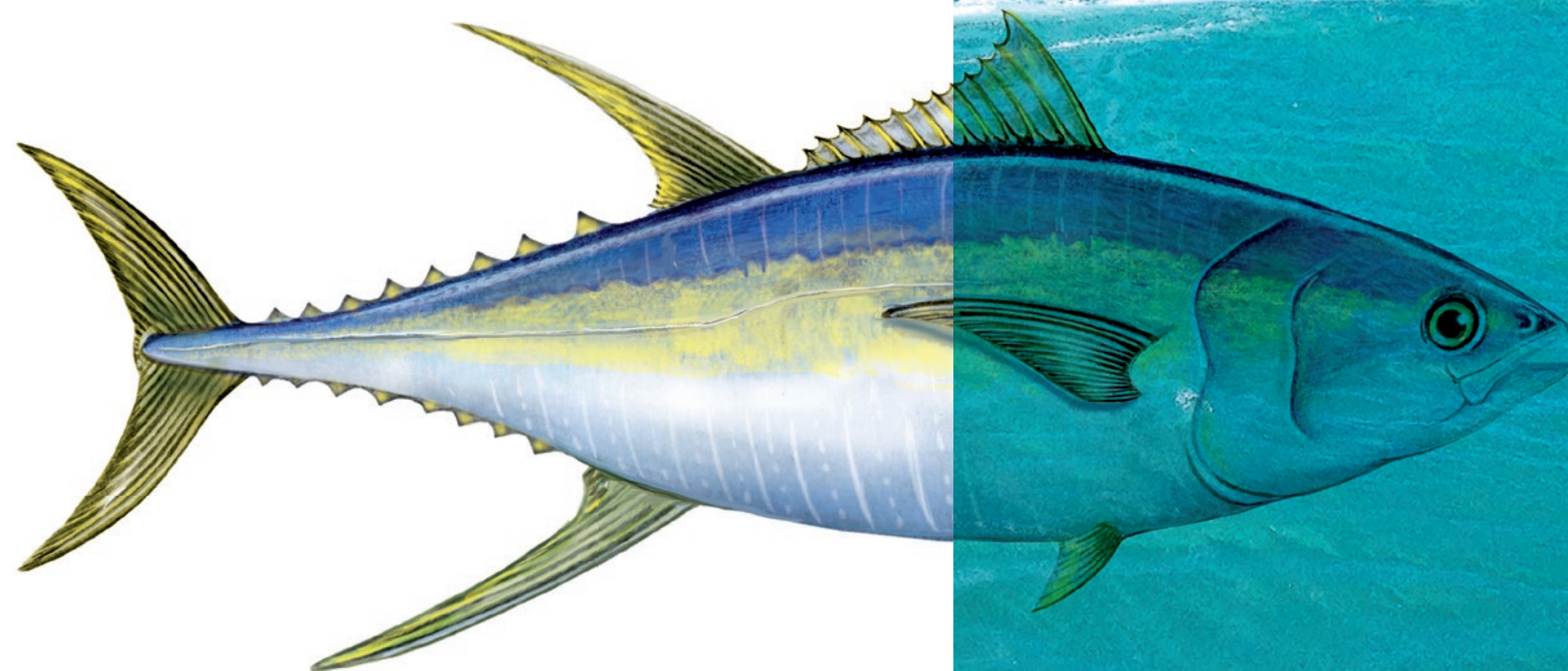
Egy ilyen rendkívüli alkalmat meg kell ünnepelni: 2022. október 3-án Eliane Stocker látogatója volt Lorenz Wyss ügyvezető igazgató, aki személyesen gratulált neki a kerek évfordulóhoz.



Friss és fenntartható fogás

Sárgát zölden: tonhal a lehető legízletesebben

Aki betartja a három alapszabályt a halak és a tenger gyümölcsei esetén, az sok mindent jól csinál. Egyes számú szabály: a kevesebb több. Másodsor: fontos a származási hely. A harmadik pedig: a címkék segítenek dönteni. A kémelő halászat működését a Bell és a Coop az óceánok egyik leggyorsabb úszóján mutatják be.



Az uszonyain megjelenő, feltűnő citromsárga árnyalatról még a laikusok is könnyedén felismerik. A Thunnus albacares, magyarul sárgaúszójú tonhal, ebben határozottan elkülönül nemének tizennégy másik fajtától, így a kékúszójú, a csíkoshasú vagy éppen a hosszúúszójú tonhaltól.

A sárgaúszójú tonhal általában 1,5 méteresre nő meg, de élete során felülmúlhatja akár a 2 méteres testhosszt is. Ragadozó, amely kisebb rajokba tömörülve érzi jól magát, és jellemzően a vízfelszín közelében úszik. A halak turbófokozatú versenyzője akár óránként 70 km-es sebességgel is üldözheti zsákmányát. Hatalmas étvágyát kisebb, rajban úszó halakkal, például makrélával, szardíniával, illetve tintahalakkal vagy rákfélékkel csillapítja. Táplálékkeresés közben akár napi 160 kilométert is maga mögött hagy. Ez az akár 200 kg-osra is megnövő halfaj a Földközi-tenger kivételével minden trópusi és mérsékelt égövi tengerben és óceánban honos, ami világszerte kedvelt táplálékká teszi.



JAM
SEAFOODS, INC.

TUNA COLLECTING STATION



«A friss sárgaúszójú tonhalnak alig van saját íze, ezért még azok az emberek is szívesen fogyasztják, akik egyébként csak elvétve esznek halat» – magyarázza Theodor Pulver, a Bell Svájc Seafood halsommelier-je és beszerzési igazgatója. A tonhal húsának vörös színe is a frissességet jelzi. A hús felületének oxidálódása miatt az állott hal húsa szürkés vagy barnás árnyalatot ölt. «A sárgaúszójú tonhal sovány és omlós húsa kiváló marinált grillspecialitásként, vagy sütőben elkészítve.» Az európaiak asztalára egyre gyakrabban kerül sushi formájában is. Akár nyersen, akár sütvé vagy füstölve: az jár el helyesen, aki a halat és a tenger gyümölcseit csemegeként fogyasztja. Mielőtt valamilyen tengeri ételkészítés a bevásárlókosárban landol, fontos lenne megtudni, hogy honnan származik, és hogyan fogták, illetve tenyésztették.

A WWF Seafood Group tagjaként a Bell már 2012-ben kötelezettséget vállalt arra, hogy nem forgalmaz kihalás szélén álló fajokat, lépésről lépésre kizárja a nem fenntartható származási helyeket, illetve folyamatosan növeli a javasolható címkékkel ellátott termékek arányát. A WWF tudósai egy jelzőlámparendszert alkalmaznak a tengeri ételkészítéssel terén. Egy halakra vonatkozó tanácsadó kiadványban a vásárló így minden olyan információt megkap, amely a felelősségteljes fogyasztás

szempontjából lényeges. A zöld besorolású halfajok ill. származási területek és halászati módok részesítendő előnyben, a sárga lámpa másodosztályú terméket jelez, piros lámpa esetén pedig jobb, ha a termék visszakerül a polcra. Az értékelésben a halállomány aktuális állapotára, a halászati mód környezetre gyakorolt hatásaira, illetve a halászatmenedzsment hatékonyságára vonatkozó adatok játszanak szerepet. Ezek komplexitását jól mutatja a sárgaúszójú tonhal példája. Míg a Csendes-óceán nyugati és a középső részén a kézi és a horgászbotos horogsor problémamentesként van besorolva, az Atlanti-óceánon ugyanez a halászati mód piros lámpát kap. A regionális különbség oka az Atlanti-óceán túlhalászat miatt jelenleg alaposan megtizedelt állománya. «Az értékeléseket a WWF folyamatosan aktualizálja» – hangsúlyozza Salome Lüdi, a Bell fenntarthatósági munkatársa. «A fenntarthatósági stratégiánkban szereplő értékesítési célok ehhez igazodnak.» Általánosságban célszerű hal és tenger gyümölcsei vásárlásakor a Bio, ASC (akvakultúrákból származó termékek) és MSC (szabadban fogott élőlények) címkékhez igazodni. «Folyamatosan növeljük a címkés termékek arányát választékunkban. Célunk, hogy 2026-ig legalább a tengeri ételkészítéssel teljes forgalmának kétharmada címkés termékekből álljon» – jelenti ki Salome Lüdi.

A halállomány védelmének fontos tényezője a halászat módja. A kis szemölcsű hálók, vagy a fenékvonóhálók, amelyek láncait a fenéken vontatják az állatok felriasztásához, mély nyomokat hagynak, és többek között az értékes korallszirteket is rombolják. A kézi horogsoros halászat ezzel szemben

«Folyamatosan növeljük a címkés termékek arányát választékunkban.»

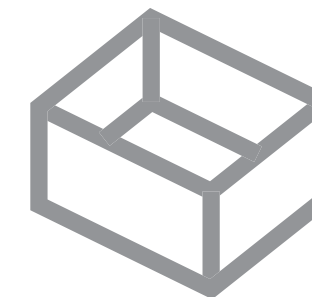


Az árapálnak mindig van egy-két szava a halászhajókhoz, amelyek apály idején szárazra kerülnek.

«Ezzel a halászati módszerrel a tengeri környezet károsítása nélkül foghatók ki a halak.»

kímélő, ennél ugyanis a horgot kézzel csalizák fel, majd a zsineget a vízbe lógatják. A sárgaúszójú tonhalak ezen hagyományos halászati módját a Coop és a WWF célzottan támogatja a Fülöp-szigetek térségében kezdeményezett, halászat-szemléletformáló projekt keretében. «Ez a passzív halászati mód lehetővé teszi, hogy a kívánt halfajt rendkívül szelektíven halásszák, a tengeri környezet károsítása nélkül. Emellett a nem kívánt fajták kifogása is teljes mértékben elkerülhető. Sőt, a módszer rendkívüli minőséget és frissességet garantál» – foglalja össze Theodor Pulver.

Reméljük, hogy a sárgaúszójú tonhal a fenntartható halászatnak és a felelősségteljes fogyasztásnak köszönhetően még számtalan nemzedékkel gazdagítja a tengereket, viselkedésmódjával pedig továbbra is töprengésre készíti az embereket. A mai napig rejtély például, hogy ezek az állatok a Csendes-óceán keleti részén, Mexikó partjai közelében, de csakis ott, évszázadok óta miért «bratyiznak» delfinekkal. Ez azonban már más történet, és elbeszélésére más alkalommal kerül majd sor. • ap

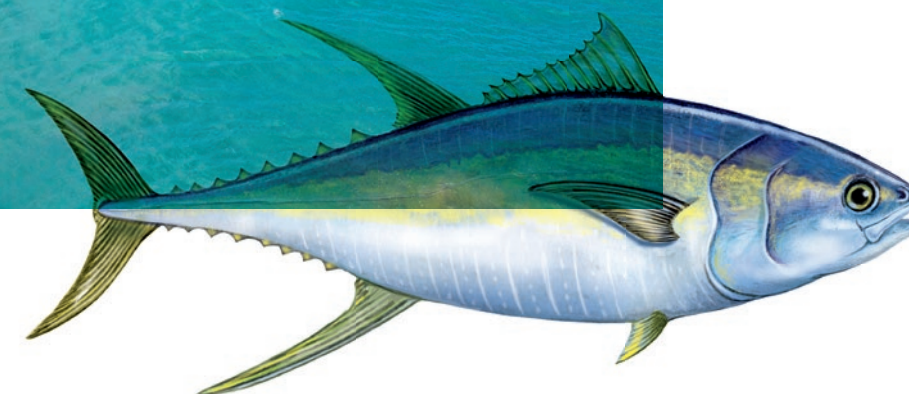


Többször használatos göngyölegek styropor helyett

Hogyan csomagolhatók és szállíthatók a halak és a tenger gyümölcsei környezetkímélő módon? Ez a kérdés már a Bellt is foglalkoztatja egy ideje. Egészen a közelmúltig a hagyományos, styroporból készült szállítóládákban küldtük szét a termékeket. A Coop-pal együttműködésben azonban ez év tavaszán sikerült átállnunk egy fenntarthatóbb megoldásra. A kényes haltermékek azóta újrahasznosítható göngyölegekben kerülnek a szupermarketekbe. Az üres ládák azután visszakerülnek a Bellhez, ahol egy mosóberendezésben megtisztítják, majd előkészítik őket a következő használatra.

«Mivel a műanyagból készült, többször használatos tartályok szigetelési értéke alacsonyabb a styropor dobozokhoz képest, a kihívást leginkább az optimális hőszigetelés megoldása jelentette» – magyarázza Eugénie Sörensen, a Bell folyamatmérnöke. «Akkor érjük el az optimális hűtést, ha dupla mennyiségű jeget adunk hozzá, és a fedeleket lefagyaszttjuk, mielőtt a ládákat lezárjuk velük.» A többször használatos göngyölegeknek a gyártó szerint tíz év a várható élettartamuk.

Környezetkímélő csomagolás és szállítás.



Gratulálunk és búcsúzunk

Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2022 decembere és 2023 márciusa között

Bell Svájc

20 szolgálati év

Emmanuelle Barth, december 1., Bell Svájc, Bazel
Patrick Landolt, december 1., Bell Svájc, Bazel
Mounir Hadiq, december 30., Bell Svájc, Oensingen
Walter Disler, január 1., Bell Svájc, Zell
Alexander Ganz, január 1., Bell International, Bazel
Thi Phuong Uyen Hengartner, január 1., Bell Svájc, Bazel
Marcel Zimmermann, január 1., Bell Svájc, Bazel
Hüseyin Kalkan, január 13., Bell Svájc, Bazel
André Lindenmayr, január 13., Bell Svájc, Zell
Miloud Bösch, február 1., Bell Svájc, Bazel
Didier Farou, február 1., Bell Svájc, Cheseaux-sur-Lausanne
Pius Schärli, február 1., Bell Svájc, Zell
Frédéric Scheuble, február 1., Bell Svájc, Bazel
Jacqueline Maillard, március 3. Bell Svájc, Cheseaux-sur-Lausanne

25 szolgálati év

Thomas Studer, december 1., Bell Svájc, Bazel
Davide Elia, december 8., Bell Svájc, Bazel
Maurizio Amorosi, január 1., Bell Svájc, Oensingen
Hanspeter Wüest, január 1., Bell Svájc, Zell
Christophe Zisette, február 23., Bell Svájc, Bazel
Kamalandua Diquizeiko, március 1., Bell Svájc, Bazel
Fabrice Goepfert, március 1., Bell Svájc, Bazel
Christophe Lirot, március 1., Bell Svájc, Bazel
René Sigrist, március 16., Bell Svájc, Bazel

30 szolgálati év

Luc Kastler, január 1., Bell Svájc, Bazel
Daniel Troxler, január 1., Bell Svájc, Oensingen
Stefan Pfister, március 1., Bell Svájc, Oensingen

35 szolgálati év

Hansjörg Benz, február 1., Bell Svájc, Bazel
Serge Jean Muttenger, február 1., Bell Svájc, Bazel
Eric Vonachen, március 4., Bell Svájc, Bazel
Zoje Mehdi, december 19., Bell Svájc, Zell

50 szolgálati év

Eliane Stocker, október 3., Bell Svájc, Bazel

Nyugdíjazás

Benno Hediger, március 31., Geiser, Schlieren

Korai nyugdíjazás

Gérard Baud, december 31. Bell Svájc, Cheseaux-sur-Lausanne
Michel Noël Chiocca, december 31. Bell Svájc, Cheseaux-sur-Lausanne
Esther Christ, december 31., Bell Svájc, Bazel
Christian Gutleben, december 31., Bell Svájc, Bazel
Satkunadevi Rajendra, december 31., Bell Svájc, Zell
Beat Riesen, december 31., Bell Svájc, Zell
Ferdinand Schärer, december 31., Bell Svájc, Zell
Joseph Steinle, december 31., Bell Svájc, Bazel
Alain Stoffel, december 31., Bell Svájc, Bazel
Ulrich Süss, december 31., Bell Svájc, Bazel
Eric Terefenko, december 31., Bell Svájc, Bazel
Didier Gallay, január 31., Bell Svájc, Cheseaux-sur-Lausanne
Patrick Heulle, január 31., Bell Svájc, Cheseaux-sur-Lausanne
Matthias Wagner, január 31., Bell Svájc, Bazel
Jean-Marc Noll, február 28., Bell Svájc, Bazel
Markus Degen, március 31., Bell Svájc, Bazel

Halálozás

Thierry Humber, november 4., Bell Svájc, Bazel

Bell International

20 szolgálati év

Dennis Tillner, december 15., Bell Németország, Edewecht
Claus Duden-Schuler, január 1., Bell Németország, Seevetal
Robert Kuhli, január 1., Bell Németország, Edewecht
Jörg Wahser, január 1., Bell Németország, Seevetal
Lionel Visserias, január 20., Bell Franciaország, Teilhède
Sandrine Cordier, január 21., Bell Franciaország, Teilhède
Walter Bittmann, február 1., Bell Németország, Seevetal
Marco Kolodzinski, február 1., Bell Németország, Seevetal
Ernst Margit, február 3., Bell Németország, Harkebrügge
Ute Frerichs-Seemann, február 3., Bell Németország, Harkebrügge
Stefan Savio, február 24., Frisch Express, Pfaffstätt
Florian Turpin, március 17., Bell Franciaország, Teilhède
Beatrice Tissot, március 18., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise
Tugay Alkan, március 19., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 szolgálati év

Valery Decorps, december 2., Bell Franciaország, Teilhède
Joachim Beckmann, január 15., Bell Németország, Harkebrügge
Birgit Sebastiany, január 15., Bell Németország, Harkebrügge
Alexej Kimmel, január 19., Bell Németország, Seevetal
Karl-Heinz Winkler, január 21., Bell Németország, Harkebrügge
Anke Jongbloed, február 16., Bell Németország, Edewecht
Torsten Niemeyer, február 16., Bell Németország, Edewecht

30 szolgálati év

Sabri Agirman, január 25., Bell Németország, Harkebrügge

35 szolgálati év

Hans-Joachim Falk, január 26., Bell Németország, Edewecht
Heinz-Johann Falk, január 27., Bell Németország, Harkebrügge

Nyugdíjazás

Catherine Vigier, november 30., Bell Franciaország, Teilhède (*kiegészítés*)

Eisberg

20 szolgálati év

Ceyhun Olcay, január 1., Eisberg Svájc, Dällikon
Skender Memaj, január 14., Eisberg Svájc, Dällikon
Süleyman Oeztuerk, március 1., Eisberg Svájc, Dänikon

25 szolgálati év

Ratchara Soralump Spengler, március 10., Eisberg Svájc, Dällikon

Hilcona

20 szolgálati év

Fortunat Dillier, szeptember 1., Hilcona Gourmet, Orbe *(kiegészítés)*
Jose Manuel Bal Amigo, szeptember 2., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*
Muradif Senderovic, október 1., Hilcona Gourmet, Orbe *(kiegészítés)*
Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias, október 14., Hilcona Gourmet, Orbe *(kiegészítés)*
Maria Josefa Garcia Rojas Ronner, november 15., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*
Ismet Salihovic, január 1., Hilcona Gourmet, Orbe
David Locatelli, február 1., Hilcona Gourmet, Orbe
Andreas Flater, március 1., Hilcona, Schaan

25 szolgálati év

Jose Carlos Marques Mendes, november 1., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*
Alexander Erhardt, december 16., HFC, Bad Wünnenberg
Antonio Manuel Andrade Pedro, március 1., Hilcona, Schaan

30 szolgálati év

Robert Froeschl, október 1., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*
Marylin Hurtado, október 5., Hilcona Gourmet, Orbe *(kiegészítés)*
Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro, március 15., Hilcona Gourmet, Orbe
Slavica Stanojevic, március 15., Hilcona Gourmet, Orbe

35 szolgálati év

Elmar Hammerer, március 14., Hilcona, Schaan

45 szolgálati év

Orosia Lema Trigo, január 9., Hilcona, Schaan

Nyugdíjazás

Heinz Wegmann, augusztus 31., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*

Korai nyugdíjazás

Régine Juran, november 30., Hilcona Gourmet, Orbe *(kiegészítés)*
Roland Kalberer, november 30., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*
Helmuth Sohm, november 30., Hilcona, Schaan *(kiegészítés)*
Andrea Lenherr-Nipp, december 31., Hilcona AG, Schaan
Max Rusterholz, március 31., Hilcona AG, Schaan

Hügli

20 szolgálati év

Jaroslav Konopáč, augusztus 30., Hügli Csehország, Zásmuky *(kiegészítés)*
Petr Novák, december 2., Hügli Csehország, Zásmuky
Monika Kreutz, január 1., Hügli Németország, Radolfzell
Thomas Sternal, január 1., Hügli Németország, Radolfzell
Ines Muggianu, január 17., Hügli Olaszország, Brivio
Nattana Höfle, március 7., Inter-Planing, Langenhaslach

25 szolgálati év

Jacqueline Kern, március 1., Hügli Svájc, Steinach
Slavica Cakic, március 2., Hügli Svájc, Steinach
Martin Krutzler, március 2., Hügli Ausztria, Hard
Alena Krejčová, március 15., Hügli Csehország, Zásmuky

30 szolgálati év

Clementina Fontana, január 24., Hügli Olaszország, Brivio

35 szolgálati év

Roland Graf, december 7., Hügli Németország, Radolfzell
Josef Müller, február 24., Hügli Svájc, Steinach

Nyugdíjazás

Norbert Raatz, szeptember 30., Hügli Németország, Radolfzell *(kiegészítés)*
Jürgen Thomas, szeptember 30., Hügli Németország, Radolfzell *(kiegészítés)*
Andrea Harnfest, október 31., Hügli Németország, Radolfzell *(kiegészítés)*
Holger Kleinschmidt, december 31., Hügli Németország, Radolfzell
Birgit Maltzan, december 31., Hügli Németország, Radolfzell
Sieglinde Riester, december 31., Hügli Németország, Radolfzell
Thorsten Rix, december 31., Hügli Németország, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, december 31., Hügli Ausztria, Hard



Újdonságok az új évre

Téli tálalás

Nincs év végi hajrá új ötletek nélkül a főzés és az ízek világából. A Bell Food Group termékfejlesztői ebben a téli szezonban is tartogatnak egyet-mást a tarsolyukban, legyen szó akár a karácsonyi menüről, akár pár falatról sielés közben a hűtőben, vagy éppen a záróbuli utáni józanodásról. • mr

Bell Svájc

Finomságok az elő- és főételek között

Két új hentesáru-újdonságával a Bell duplán is étvágyat csinál svájci vásárlóinak egy ízletes előétel-tálra. A különösen zsírszegény «Simmentali szárított hús» és a finoman márványos «Simmentali hártasonka» – mint erről már a név is árulkodik – a svájci Simmental legkiválóbb minőségű marhahúsából készül, ahol az állatbarát tartás és a természetes táplálék garantált.

A stresszmentes ünnepi menüt emellett a Bell új «Mini Quick csirketekercsével» is garantálja. A puha sült csirketekercs füstölés után már készre főzve várja, hogy kissé felmelegítve fogyasszák. A praktikus mini formátum kiválóan alkalmas teszi egy romantikus, kettesben fogyasztott karácsonyi vacsorához is.



Bell Németország

Nyers sonka az ünnepekre

A Bell Németország idén pontosan a karácsonyi ünnepekre rukkolt elő két, kiváló minőségű sonkaspecialitással. Aki az erőteljesen füstölt ízeket kedveli, annak tökéletes választás az Abraham «Karácsonyi sonka». További előnye: mivel hűtés nélkül tárolható, nem foglal helyet az amúgy is zsúfolásig megtöltött ünnepi hűtőben.

A nemzetközi Abraham termékcsalád emellett egy új taggal is bővül: az új «Pármai sonka» hagyományos eljárással, levegőn szárítva, legalább 16 hónapos olaszországi érleléssel készül. A védett eredetmegjelölés előírásának is megfelel, mivel Olaszországban szelletek és csomagolják – a sikeres, ráhajtott csomagolási eljárással.





Hügli
Nemzetközi levesek
hideg napokra



Öt új leveskreációjával a Hügli gondoskodik róla, hogy a hegyi hűtében és a belvárosi étteremben egyformán készleten legyenek a tested és lelked melegengető ételek. A «Magyaros gulyásleves» és a «Stájer sütőtökleves» mellett a «Chalet leves» és a «Bündner gersli leves», sőt, a «Francia hagymaleves» is az új választék részét képezi. Mindegyik kreáció meggyőző ízelményt nyújt nagy zöltség- és hústartalmával, illetve más, kiváló összetevőivel. És a gyors elkészítésről is gondoskodunk: a folyékony leveskoncentrátumokat csak el kell keverni azonos mennyiségű vízzel, és kissé fel kell melegíteni.



Bell Franciaország
Ízek spanyol módra

A spanyol hentesáru- és kolbásztermékek igen kedveltek Franciaország-szerte. Október óta a francia vásárlók már Bell minőségben is élvezhetik a szomszédos ország különlegességeit. A «Sánchez Alcaraz» márka teljes választékot kínál a Chorizo, Serrano-sonka és Fuet termékekből a szupermarketekben. A szeletelt és kockázott különlegességek mellett az otthon szeletelhető, tömbös áru is a kínálat része. A spanyol BBQ-termékek választéka jövő nyáron érkezik.

Eisberg Ausztria
Újdonságok a kis- és nagykereskedők számára

Németország salátarajongói még nagyobb változatossággal találkozhatnak a hűtőpolicokon: az Eisberg Ausztria megnyerte egy nagy szupermarketlánc pályázatát, és októbertől kezdve négy roppogós kreációt kínál saját márkájuk számára. Mint az Eisberg összes zacskós salátája, most a «Family Mix», a «Zöldfűszeres jégсалáta», a «Winter Edition» és a «Proteinsaláta» is azonnal fogyasztható. Csak adjon hozzá egy öntetet és ízlés szerint további hozzávalókat, máris kész a vitaminbomba.



A németországi vendéglátóipari ügyfelek számára is tartogat újdonságokat az Eisberg Ausztria: decembertől a szárnyasfasírozottak 1,5 kg-os zacskókban kaphatók. Év elején pedig 2,5 kg-os csomagban érkeznek a csevakok. Mindkét újdonság nagy arányban tartalmaz pulykahúst, fűszerezésük pedig különösen ízletes. Két kiváló lehetőség az üzemi konyhák és a catering-cégek számára, hogy vendégeiket kedvenc szárnyastermékeikkel kényeztessék.



«The Green Mountain» és a VfL Bochum együttműködése

A húsmentes sült kolbász bemutatkozása a német Bundesligában



A bochumi Vonovia Ruhrstadion futbalszurkolói mostantól választhatnak a stadionokban kapható klasszikus kolbász és egy növényi alternatíva között. Ez a Hilcona belső startupja, a «The Green Mountain», a VfL Bochum 1848, és a stadionbeszállító Aramark közötti, iránymutató partnerségnek köszönhetően jöhetett létre.

A növényi alapú kolbászt övező komoly érdeklődés az egyik német currywurst-fellegvárban jól mutatja, hogy egyre többen ügyelnek táplálkozásuk éghajlatvédelmi, állatjóléti és egészségügyi vonatkozásaira is. Itt pedig nem jelenthet kivételt a kedvenc csapat félidős szünetében elmajszolt kolbász sem.

Werner Ott, a «The Green Mountain» üzletvezetője egy pillanattal sem kételkedik, ami az új ajánlat elfogadtatását illeti: «Ha a szurkolók kipróbálják a stadionokban kapható kolbászt, és nem tapasztalnak különbséget a megszokott sült kolbászhoz képest, akkor az utolsó előítételek is a porba hullottak.» És így is történt. A szurkolói blokkban ugyanúgy, mint a VIP-szektor ultráinál: a vegán csemege kiváló fogadtatásra talált a Bochum indító mérkőzésén. Már a második félidő közepén ki kellett tüznünk az «Elfogyott»-zászlót.

A gyerekcipőben járó startup következetesen és innovatívan jár az eddigi úton, és már most a stadionok számára nyújtott kínálat további bővítését tervezi, növényi alapú termékekkel. • mr

«Ha a szurkolók sem tapasztalnak különbséget, akkor az utolsó előítételek is a porba hullottak.»



**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

Kérdés

*A TopX szakértői hol tartották
2022 októberében a TopX-csúcstalálkozót?*

A

Landquartban

B

Bázelben

C

Marchtrenkben

Díjak

*1 db ajándékcsomag a teljes Bell Food Group
különbféle termékeivel, 400,- euró értékben.*

*10 db vásárlási utalvány 30,- euró
értékben egy helyi szupermarketben*

A megfejtés beküldési határideje: 2023. március 3.

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