

# LOOK!

Magazyn firmowy

04 2022



**Jesteśmy zaangażowani**

**BELL  
FOOD  
GROUP**







## Spis treści

### Przegląd

- 4 Nowinki z Bell Food Group**  
Krótkie wiadomości

### Z codzienności przedsiębiorstwa

- 6 Gwarancja kontynuacji**  
Szczyt TopX w Szwajcarii

### Artykuł z okładki

- 8 Jesteśmy zaangażowani**  
Wiele drobnych czynów o ogromnym znaczeniu

### Praca w Bell Food Group

- 16 Ze szkoły na wsi do wielkiego oddziału Bell**  
Eliane Stocker świętuje jubileusz 50 lat pracy w firmie

### Ekologia i innowacja

- 20 Zielone światło dla żółtopłetwego: tuńczyk, który smakuje najlepiej**  
Świeżo złowione i zrównoważone

### Osobisty

- 26 Gratulujemy i żegnamy się**  
Jubileusze i przejścia na emeryturę od grudnia 2022 do marca 2023

### Nasz świat smaków

- 29 Podano do zimowego stołu**  
Nowości na nowy rok

### Konkurencja

- 32 Pytanie konkursowe**  
Play and win



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

**Stopka redakcyjna** Czasopismo dla pracowników Bell Food Group, 4 edycja w roku, nr 4/2022, grudzień 2022, 28. wydanie.  
Wydawca: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel [Bazylea], Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Szwajcaria. Tel. +41 58 326 2447, Faks +41 58 326 2114, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Zespół redakcyjny: Sara Heiniger (sh), kierownictwo: Fabian Vetsch (fv). Wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Zdjęcia: zdjęcie na okładce, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); artykuł o Szczytce TopX, Thomas Rauch, Basel (CH); artykuł o Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Zurych (CH). Projekt: oblografik, Olten, Szwajcaria. Obróbka zdjęć: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.  
Wydruk: Werner Druck & Medien AG, Bazylea, Szwajcaria. Wydrukowano na papierze posiadającym certyfikat FSC.

Zdjęcie na okładce: Praktykanci Hilcona Schan (od lewej strony): Aleya Atmaca, pracownik produkcji żywności; Jennifer Külling, handlowiec; Zsombor Lengyel, logistik; Davide Zicchillo, logistik; Gian Kunz, sprzedawca; Valentina Blumenthal, sprzedawca; Amira Shakjiri, sprzedawca

## Czynienie dobra jest proste

### Drogie Koleżanki, drodzy Koledzy

Okres Bożego Narodzenia jest bardzo bliski memu sercu. To czas, który spędzam z moimi ukochanymi, z moją rodziną i moimi przyjaciółmi. To czas spotkań towarzyskich.

Boże Narodzenie to jednak także czas pokory. To czas, w którym czyni się dobro i myśli się nie tylko o sobie, ale także o innych. Żyjemy w trudnych czasach i więcej ludzi, niż kiedykolwiek jest zdanych na pomoc i wsparcie.

W Bazylei, w której znajduje się nasza siedziba główna, na przykład prawie sześć procent ludności żyje poniżej minimum egzystencji. W innych miejscach liczba ta jest z pewnością jeszcze wyższa. To tragedia, która dzieje się bezpośrednio przed drzwiami naszych domów. Jestem świadom tego, że jako Bell Food Group nie mamy możliwości finansowych, żeby dotrzeć z pomocą do wszystkich tych ludzi. Jednak mimo tego możemy mieć swój wkład i dać coś od siebie wspólnotom, w których się obracamy.

Pół roku temu w kierownictwie Bell Szwajcaria wzięliśmy to sobie do serca. W «Dzień dobrych uczynków», który jest inicjatywą naszej spółki macierzystej Coop, wsparliśmy stowarzyszenie «Treffpunkt Glai Basel». Przez jeden dzień przejęliśmy dyżur w kuchni i przygotowaliśmy paczki z jedzeniem i ciepłe posiłki dla potrzebujących. Tę formę wolontariatu powtórzyliśmy w tym roku w grudniu.

Opowiadam Wam o tym nie dlatego, że uważam wolontariat za coś szczególnie godnego uwagi. Jestem raczej zdania, że o dobrych uczynkach nie trzeba mówić, lecz

po prostu je robić. Jednak ten przykład pokazuje, jak można pomóc innym i niewielkim nakładem osiągnąć duży efekt. Czynienie dobra jest proste.

Kiedy staliśmy w kuchni stowarzyszenia Treffpunkt Glai Basel, nie było żadnego «szefa kuchni». Każdy znalazł swoje miejsce, wszyscy współpracowaliśmy. Moim zadaniem było nakładanie jedzenia. Tak dużo i tak szybko, jak to możliwe, ponieważ jedzenie musiało być wciąż ciepłe, kiedy było wydawane. Dzień upłynął dobrze, ponieważ mieliśmy wspólny cel: sprawić radość ludziom. Takie doświadczenie kształtuje zespół, jednoczy i uczy pokory – a ja nie chciałbym, żeby tego zabrakło.

W moim życiu codziennym wciąż doświadczam tego, że dla nas w Bell Food Group zrozumiałe jest to, iż pomagamy sobie nawzajem. Wewnątrz, jak również na zewnątrz. Liczne przykłady w tytułowej historii w tym wydaniu LOOK! są na to najlepszym dowodem. Jestem z tego dumny i życzę sobie, byśmy utrzymali tę wartość w naszym działaniu także w przyszłości.

Zatem z całego serca życzę Wam i Waszym bliskim spokojnych świąt i Sylwestra, wielu sukcesów, radości, a przede wszystkim dużo zdrowia w 2023 roku.

Lorenz Wyss  
Przewodniczący Zarządu Grupy





Krótkie wiadomości

# Nowinki z Bell Food Group

## Pomyślne zakończenie nauki

Sześciu praktykantów i dwóch studentów studiów dualnych z zakładu Hügli w Radolfzell pomyślnie ukończyło swoją edukację. Serdecznie im gratulujemy.



Od lewej strony:

Studenci studiów dualnych na kierunku ekonomika przedsiębiorstwa i przemysł:  
Jan Hammer i Luisa Berchtold

Specjaliści ds. logistyki magazynowej:  
Eric Wiedenbach i Hamzah Ragoubi

Handlowcy przemysłowi:  
Jarosław Osinka i Fabian Dan  
Lucia Kral i Laura Hagelkrüs

## Udany początek nauki

W 2022 roku trzech uczniów zaczęło edukację w Hubers Landhendl w Pfaffstätt. Witamy ich serdecznie w Bell Food Group i życzymy im udanego startu.



Od lewej strony:  
Daniel Ruzsik, obróbka metalu  
Malik Becic, mechatronika  
Arjanit Agushi, mechatronika



## Odznaka «Friendly Work Space» na kolejne trzy lata



Bell Szwajcaria, Geiser i Hilcona po raz trzeci z rzędu zostały wyróżnione jako wzorowy pracodawca i mogą dalej nosić odznakę «Friendly Work Space». Dobra robota! Julia Peyer i Daniel Strub z Działu HR w Bell Szwajcaria, jak również Birgit Schmidinger, Kierownik Działu HR w Hilcona, odebrali wyróżnienia podczas ceremonii wręczania nagród w Zurychu (od lewej do prawej).



## Wprowadzenie Microsoft Teams

Na początku października Bell Food Group rozpoczęła swoją przygodę na Microsoft Teams, cyfrowym miejscu pracy dla całej grupy kapitałowej, pod hasłem «Let's simplify teamwork». Pracownicy otrzymają wsparcie w postaci różnych możliwości szkoleniowych, jak również ze strony ponad 70 championów, którzy są szkoleni na bieżąco. Praca na nowej platformie powoli nabiera tempa – i jak można zauważyć, sprawia radość. Cedric Bechler z Bell w Bazylei, który kilka tygodni temu rozpoczął jako champion, mógł na przykład szybko oswoić się z nowymi sposobami pracy:

### Praca na nowej platformie powoli nabiera tempa.

«Prostota Microsoft Teams jest super. Wszystko jest w jednym miejscu, zawsze mogę szybko znaleźć moje dokumenty i papiery do pracy. Możliwość pracy w ten sposób sprawia prawdziwą frajdę!»





Szczyt TopX w Szwajcarii

# GWARANCJA KONTYNUACJI

Dwa lata po uruchomieniu procesu ulepszeń wszyscy eksperci TopX po raz pierwszy spotkali się osobiście. Jednakże szczyt, który odbył się w październiku w Bazylei, nie służył uczestnikom wyłącznie do wymiany doświadczeń. Dał on uczestnikom także możliwość zaprezentowania swoich projektów Dyrektorowi Generalnemu Bell Food Group, Lorenzowi Wyssowi.

## Przy pomocy plakatów zespoły TopX przedstawiły swoje projekty.

Był to pierwszy raz, kiedy zebrała się cała sieć TopX, ale z pewnością nie ostatni raz – tyle zostało już ustalone. W ciągu dwóch dni na początku października w Bazylei spotkali się koordynatorzy, jak również eksperci ze wszystkich zakładów, a także inni uczestnicy.

Nie mogło zabraknąć małej retrospekcji na dwa lata istnienia TopX. Alexander Duss, kierownik programu TopX, przypomniał przy tym swoim kolegom i koleżankom raz jeszcze najważniejsze etapy, od opracowania logo w fazie początkowej po najnowsze sukcesy. Ponadto pierwszego dnia w programie dla grupy prawie 40-osobowej grupy przewidziano wycieczkę po dziale produkcji wędlin w Bazylei.

Co więcej, w Centrum Konferencyjnym Coop w MuttENZ odbyły się także różne warsztaty, a swój wykład wygłosiła Friederike Flamm, kierownik nowoczesnego miej-

sca pracy, która przedstawiła między innymi funkcję tłumaczenia w czasie rzeczywistym. Narzędzie to umożliwiła opatrzenie napisami wirtualnych rozmów pomiędzy osobami, które mówią w różnych językach, co znacznie ułatwia międzynarodową współpracę.

## Narzędzie tłumaczeniowe ułatwia międzynarodową współpracę.

Drugi dzień upłynął pod znakiem wizy Lorenza Wyssa. Poszczególne zespoły przygotowały wcześniej plakaty, które przedstawiały postępy w ramach swoich projektów. Dyrektor Generalny zagłębił się szczegółowo w prezentacje i zadawał takie albo inne krytyczne pytanie.

Odpowiedzi najwidoczniej zadowolili gościa. Alexander Duss opowiada: «Lorenzowi Wyssowi tak się podobało, że przydzielił mi zadanie polegające na zorganizowaniu tego spotkania ponownie w przyszłym roku.» Będzie zatem kontynuacja. • *mr*

«Podczas prezentowania statusu TopX przed Lorenzem Wyssiem i Philippem Allemannem można było pokazać, w jaki sposób metody zostały wdrożone i co zostało już osiągnięte przez TopX. Uczenie się od siebie nawzajem, wykorzystywanie dostępnych materiałów i dzielenie się doświadczeniami – dzięki temu zrobimy kolejny krok. Ze spotkania wynoszę kilka nowych kontaktów i dużo motywacji do tego, żeby dalej uczestniczyć w podróży w kierunku zero waste.»



Klaus Machtlinger, kierownik produkcji świeżych produktów convenience i ekspert Top Excellence w Eisberg Austria w Marchtrenk

«Miałam przyjemność uczestniczenia w spotkaniu TopX w Bazylei. Dzięki temu, że udział wzięli w nim reprezentanci różnych zakładów Bell Food Group, była to dobra okazja do wymiany naszych doświadczeń i umiejętności. Sądzę, że spotkanie to będzie miało pozytywny wpływ na dalszą współpracę. Poza tym interesująca wymiana opinii i doświadczeń będzie wspierać dalszy rozwój całej Bell Food Group.»



Natalia Tkaczyk, młodszy specjalista ds. kontroli produkcji w Bell Polska w Niepołomicach

«Szczyt TopX bardzo mi się podobał. Z szerokiego zakresu tematów w obszarze TopX udało się wyznaczyć i omówić tylko pojedyncze priorytety – jak na wydarzenie inauguracyjne było to jednak OK. Szczególnie przemówiły do mnie warsztaty Smart Factory Workshop oraz obszerna prezentacja wyników projektów fokusowych poszczególnych zakładów dokonana przez kierowników projektów. Z mojej perspektywy to wydarzenie networkingowe już ugruntowało swoją pozycję jako platformy.»



Patrick Jermann, pracownik działu kontroli produkcji i wsparcia pierwszego poziomu w Hilcona Taste Factory w Landquart





Wiele drobnych czynów o ogromnym znaczeniu

## Jesteśmy zaangażowani

Można je znaleźć w całej Bell Food Group, pomocne dłonie, które angażują się w dobrej sprawie. Bez względu na to, czy mają charakter prywatny, czy też są organizowane przez Grupę. Bez względu na to, czy chodzi o sytuacje kryzysowe w sąsiedztwie, czy gdzieś daleko w regionach objętych kryzysem. Dla magazynu LOOK! zebraliśmy kilka przykładów, które pokazują, jak wszechstronne są to inicjatywy. • mr



Thomas Weuste

### Zaangażowanie na rzecz osób w potrzebie

Ponad 30 lat temu Thomas Weuste po raz pierwszy wsiadł do ciężarówki, żeby dostarczyć pomoc humanitarną do Rumunii. Niedługo potem zaangażował się w działania w Afryce. Od tamtej pory ten kontynent i tamtejsi ludzie już go nie opuścili. W 1995 roku spędził on cały

**Wysłużone, ale dobrze utrzymane kuchnie Hilcona jako darowizna.**

rok w Kenii, aby uczestniczyć w budowie domu dziecka dla chrześcijańskiej misji pod nazwą «diguna», która jest skrótem od «Die gute Nachricht», co znaczy dobra wiadomość.

Ogrodnik i malarz z zakładu Hilcona w Schaan wspiera oddziały na miejscu do dziś. W ten sposób mógł on przyjąć od swojego pracodawcy wysłużone, ale wciąż dobrze utrzymane urządzenia z kuchni przemysłowej w charakterze darowizny, które niebawem mają zacząć być wykorzystywane w domach dziecka organizacji w Tinderet i Ngechek.

«W styczniu i lutym sam będę znowu na miejscu przez kilka tygodni, aby szkolić pracowników w kuchniach przemysłowych i piekarniach», opowiada były mistrz piekarski i technolog żywności. «Dla mnie ważne jest przy tym przede wszystkim to, by do diety dzieci, która jest bardzo nieurozmaicona i obfituje w skrobię, włączyć więcej białka i witamin.»

Thomas Weuste jest także zaangażowany w pomoc Ukrainie: raz po raz ze środków z darowizny od kościoła odkupuje on ogromne ilości towarów z grupy B po korzystnych cenach, aby przekazać je agencji pomocy «Licht im Osten» dla uchodźców w Mołdawii lub bezpośrednio na Ukrainę.



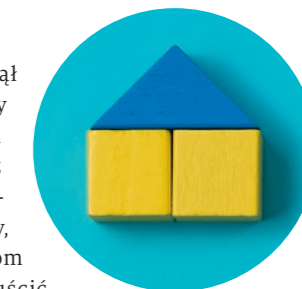
Bell Polska

### Dom dla uchodźców z Ukrainy

Żaden inny kraj nie przyjął tylu uchodźców z Ukrainy co Polska. Od wybuchu agresywnej wojny przez kraj przetacza się fala gotowości niesienia pomocy, aby zaoferować nowy dom tym, którzy musieli opuścić swoją ojczyznę. Również pracownicy Bell Polska należą do osób, które sumiennie wspierają uchodźców. I tak wynajęli oni dom w pobliżu Krakowa dla dwunastu krewnych pochodzących z Ukrainy pracowników.

Tam zapewniają matkom i dzieciom wszystko, co jest niezbędne. Do działań tych należą regularne zakupy czy też pomoc w wypełnianiu urzędowych formularzy, jak również niewielkie prace naprawcze czy wsparcie w naturze, na przykład w postaci odzieży czy zabawek.

Ponadto na początku roku przedsiębiorstwo uczestniczyło w akcji charytatywnej dostawcy usług logistycznych Nagel Group na rzecz ludzi w Ukrainie. W ramach tej akcji nie tylko dostarczono własne produkty Bell z Polski, ale przekierowano dalej także produkty podarowane przez współpracowników z Niemiec i Hiszpanii.







Hügli

## Dobre wsparcie na drodze po medal

XXVI Mistrzostwa Czech w pływaniu osób niepełnosprawnych na początku roku zakończyły się dla Věry Závorkovej złotym medalem na dystansie 50 metrów stylem motylkowym i srebrnym medalem na dystansie 400 metrów stylem dowolnym. W osiągnięciu swoich sportowych celów doradczyni klienta w Hügli w Czechach była również wspierana przez swojego pracodawcę. W tym roku otrzymała ona na przykład datkę pieniężną i korzysta z dużej elastyczności, jeśli chodzi o treningi i zawody.

Jednak to, że jest wojowniczką, 26-latką udowadnia nie tylko w wodzie. W wieku 13 lat po raz pierwszy zdiagnozowano u niej raka. Potem miały miejsce sesje chemioterapii, a na końcu dokonano amputacji lewej nogi powyżej kolana. Mimo tego nie poddała się i nie zrezygnowała ze swoich sportowych ambicji.

«Żyję sportem i nie mogę sobie wyobrazić pływania bez zawodów», wyjaśnia Věra Závorková. Dlatego też wyznaczone zostały już kolejne sportowe cele. Należą do nich uczestnictwo w kolejnych europejskich zawodach, jak również jej największe marzenie: dołączenie do czeskiej reprezentacji paraolimpijskiej. «To byłby taki bonus, gdyby udało się już za dwa lata w Paryżu», mówi dziewczyna. Koledzy i koleżanki w Hügli z pewnością ściskają już za to mocno kciuki.



Andrea Hasler

## Poświęca swój wolny czas opiece nad zwierzętami

Psy Paco i Feedback, zwany Feedi, miały ogromne szczęście: po tym, jak zostały oddane przez swojego pierwszego właściciela, znalazły nowy dom u Andrei Hasler. W przeciwnym razie pitbullom prawdopodobnie groziłoby uspienie, ponieważ pośredniczenie w adopcji ras niebezpiecznych jest bardzo ciężkie.

Jednak pracowniczka działu produkcji Bell w Gossau opiekuje się troskliwie nie tylko swoimi własnymi czworonogami. Angażuje się także w akcje na rzecz psów ras niebezpiecznych w Szwajcarii, jak również na rzecz zwierząt w Rumunii. «Wspieram tam kilku prywatnych obrońców zwierząt, którzy nie mają wsparcia dużych stowarzyszeń i finansują wszystko sami», opowiada 39-latką.

Najczęściej zwraca się do swojej sieci kontaktów na platformach społecznościowych o datki w postaci karmy, boksów transportowych, smyczy i innych rzeczy, których służby ochrony zwierząt na miejscu pilnie potrzebują. Kiedy uzbiera się wystarczająca ilość rzeczy, kobieta organizuje transport – który zazwyczaj również finansuje z własnej kieszeni.

Sama jeszcze nigdy nie była w Rumunii. «Wiem, że nie potrafię przejść obojętnie, kiedy widzę zwierzę w potrzebie, dlatego do tej pory tego unikałam», mówi. «Jednak żeby zaoszczędzić na kosztach transportu, w najbliższym czasie być może faktycznie się tam wybiorę.»

Angelika Evsioukov

## Rzemiosło artystyczne w szczytnym celu

Czasem jest to imię wnuka, czasem wesoły pingwin – kiedy Angelika Evsioukov sięga po piłę, powstają wesołe puzzle z coraz to nowszymi motywami. Następnie jej koleżanka zajmująca się rzemiosłem artystycznym, Jeanne-Marie Waldvogel-Koch, pokrywa puzzle kolorową powłoką. Produktem końcowym są małe dzieła sztuki.

Obie kobiety należą do «Atelier La Prairie des Canards», które zostało utworzone w 1987 roku przez Anne Warpelin w Bazylei. To właśnie tam podobnie myślące kobiety połączyły siły, by tworzyć piękne rzeczy z drewna i sprzedawać je, przekazując zysk na cele dobroczynne. «Pracujemy całkowicie na zasadzie wolontariatu», mówi asystentka ds. administracji w Sylvain & CO. «Wydajemy cały nasz zysk ze sprzedaży.»

Dzięki zyskowi netto w wysokości około 12 000 franków szwajcarskich zespół bez organizacji pośredniczących wspiera dom dziecka w Czadzie, który oferuje także pomoc dla matek i doradztwo żywieniowe, a także chrześcijańsko-palestyńską organizację charytatywną w Izraelu, która między innymi przyjmuje osoby zwolnione z zakładu karnego i towarzyszy im w ponownej integracji ze społeczeństwem.







Céline Ries

### Działania na rzecz czystego sąsiedztwa

Co dwa-trzy tygodnie Céline Ries zakłada kamizelkę odblaskową i gumowe rękawiczki, bierze swojego psa Milo na smycz i wyrusza zbierać śmieci. Pomysł na tę akcję przyszedł asystentce kierownika Działu Planowania i Technologii w Bell w Bazylei do głowy po podróży do Ameryki Środkowej. «Kiedy dookoła atrakcji turystycznych leżały porzucane śmieci, zabieraliśmy je ze sobą, aby pozostawić te miejsca w takim stanie, żeby innym również miło się je odwiedzało», opowiada. «Po powrocie również tutaj chciałam mieć wkład w utrzymanie naszej wioski w czystości.» I tak wiosną ubiegłego roku przejęła tak zwany patronat przestrzenny nad sześcioma ulicami w swoim miejscu zamieszkania, gminie Muttenz.

Od tamtej pory regularnie zbiera śmieci i napełnia 35-litrowe worki na śmieci wszystkim, co nie należy do natury. Życzyłaby sobie, żeby jeszcze więcej ludzi przejęło patronat przestrzenny, ponieważ w Muttenz jej dwunastoosobowa grupa w żaden sposób nie jest w stanie objąć wszystkich dzielnic. A Milo? «Dla niego to ultra-nudne», mówi działaczka na rzecz natury i śmieje się. «Ale już się do tego przyzwyczyli.»

Bell Szwajcaria

### Dobry posiłek na stole

«Treffpunkt Glai Basel» na starym mieście w Bazylei odwiedza każdego dnia od 55 do 65 osób w sytuacjach kryzysowych. Tutaj otrzymują one nie tylko ciepły posiłek, ale w zależności od zapotrzebowania na przykład także nowe ubrania lub pomoc w poszukiwaniu mieszkania. Dodatkowo znajdują tutaj pomieszczenie, w którym mogą spotykać się z innymi ludźmi.

Dwa razy w roku, zawsze w «Dzień dobrych uczynków», jak również w okresie przedświątecznym, zespół stowarzyszenia Treffpunkt otrzymuje aktywne wsparcie od członków kierownictwa Bell w Szwajcarii. Na jeden dzień przejmują oni wówczas służbę w kuchni i przygotowują menu dla potrzebujących.

Ponadto w tym roku Bell po raz pierwszy przekazał bon o wartości 2 000 franków szwajcarskich pięciu bazylejskim instytucjom, które będą mogły wykorzystać w outlecie Bell w centrali przedsiębiorstwa. Wśród odbiorców darowizny poza «Treffpunkt Glai Basel» znalazły się także sieć pomocy «Gärngschee», «Caritas», przytułek «Soup&Chill» i stowarzyszenie «Gassenküche».



Joao Dos Santos Guedes

### Aby wszyscy dobrze ze sobą żyli

Renens w kantonie Vaud jest uznawane za jedno z najbardziej wielokulturowych miast w Szwajcarii. To tutaj mieszka Joao Dos Santos Guedes, pracownik Bell w Cheseaux. Do Szwajcarii przyjechał z Portugalii ponad 20 lat temu, mówi dobrze po francusku i zna lokalne zwyczaje. Jednak nie jest tak w przypadku wszystkich migrantów, którzy się tam osiedlają.

Aby w takich przypadkach ułatwić integrację w nowej ojczyźnie, Joao Dos Santos Guedes działa w stowarzyszeniu działającym szczególnie na rzecz portugalskich współmieszkańców, jak również nadrzędnym związku, do którego należy około 60 stowarzyszeń w Renens. «Naszym celem jest integracja wszystkich dzięki konkretnemu wsparciu lub poprzez wydarzenia, a nie tylko wspólnota w specjalnym związku», opowiada Joao Dos Santos Guedes. «Ponieważ Renens jest miastem wielokulturowym, a dobre współżycie wszystkich ma ogromne znaczenie.»

W ubiegłych latach Joao Dos Santos niejednokrotnie na przykład pomógł komuś w poszukiwaniu mieszkania, w złożeniu wniosku o szwajcarskie obywatelstwo czy w uzyskaniu pomocy prawnej. «Dobrze się czuję, kiedy mogę pomóc ludziom», mówi pracownik Bell. «Ważne jest dla mnie, by mogli oni odnaleźć tutaj stabilne życie i zawsze wiedzieli, do kogo mogą się zwrócić, kiedy będą potrzebowali pomocy.»

Hilcona

### Odrobina radości dla rodzin potrzebujących pomocy

W tym roku uczniowie Hilcona ponownie przygotowali paczki z artykułami spożywczymi, aby sprawić niespodziankę na Boże Narodzenie rodzinom, które nie żyją w zbytku. Przedsiębiorstwo zorganizowało tę akcję już po raz czwarty. Pomysł na nią został swego czasu opracowany razem z uczniami, którzy do dziś są głównymi uczestnikami tego projektu charytatywnego. A wszystko to przy ogromnym zapale i wyłącznie pozytywnych informacjach zwrotnych płynących do osób odpowiedzialnych za projekt. Dobrze jest przypomnieć sobie, że jest również wielu ludzi, którzy cierpią biedę.

W tym roku już na jesieni ponownie w firmie zebrano pierwsze trwałe artykuły spożywcze na potrzeby akcji. Potem w grudniu uczniowie przez dwa dni zaczęli już o piątej rano, żeby napełnić produktami prawie 3000 kartonów na dary. Na koniec na wszystkich paczkach umieszczono jeszcze naklejkę z życzeniami radosnych świąt dla odbiorców.

Dystrybucję na miejscu jak zawsze przejęły lokalne organizacje charytatywne, z którymi współpracuje Hilcona. Jak w poprzednich latach potrzebujące rodziny w Orbe i Bad Wünnenberg mogły cieszyć się paczkami z artykułami spożywczymi z zakładu Hilcona. Dzięki niedawno rozpoczętemu partnerstwu z klubem VfL Bochum i jego największym fanklubem w 2022 roku paczki Hilcona zapewniły również wielu rodzinom w metropolii w Zagłębiu Ruhry śmiech i spokojne święta Bożego Narodzenia.







Eisberg Węgry

## Akcja charytatywna z okazji międzynarodowego miesiąca walki z rakiem piersi

Każdego roku w październiku na całym świecie ruszają akcje podnoszące świadomość na temat raka piersi. W tym roku do akcji ponownie włączyła się firma Eisberg na Węgrzech. W tym celu eksperci od sałatek po raz drugi przygotowali «Pink Mix», który można było znaleźć w październiku w wielu węgierskich supermarketach. Z każdego kupionego opakowania kolorowej mieszanki sałat mała kwota została przeznaczona na cel zbiórki.

Judit Szalai, kierownik ds. sprzedaży, a także Laura Spielmann, kierownik ds. marketingu, to dwie pracowniczki Eisberg, które szczegól-

nie zaangażowały się w tę akcję charytatywną. O swojej motywacji mówią następująco: «Tutaj spotykają się inicjatywy, za którymi opowiadamy się w życiu prywatnym, a także to, co możemy zdziałać poprzez Eisberg.»

W tym roku w ramach akcji Pink Mix firmie Eisberg Węgry udało się zebrać 900 euro. Część tej kwoty w ramach współpracy przedsiębiorstwo przekazało sieci supermarketów Tesco na jej zbiórkę na rzecz inicjatyw dotyczących raka piersi. Pozostała suma zostanie przekazana węgierskiemu stowarzyszeniu Mellrákinfo, które pomaga kobietom chorującym na raka.

Wywiad z Thomasem Hauserem, Prezesem benevol Szwajcaria

## «Pomaganie jest jednym z najbardziej wymagających zadań w ogóle»



**Panie Hauser, jakie istnieją możliwości społecznego zaangażowania się?** Możliwości osobistego zaangażowania się w wolontariat są bardzo różnorodne. Rozróżniamy formalne zaangażowanie, na przykład w organizacjach i stowarzyszeniach, a także nieformalne zaangażowanie. Mówimy o nim na przykład, kiedy robimy zakupy dla sąsiadów w podeszłym wieku czy też opiekujemy się wnukami, które nie mieszkają z nami w domu.

**Co motywuje ludzi do pomocy?** Czasy, w których angażujemy się z nieczystego sumienia albo w celu odbycia pokuty, są już na szczęście przeszłością. Dzisiaj zdecydowanie ludzi napędzają również motywy egoistyczne. I to także jest czymś dobrym. I tak stowarzyszenia i organizacje dają między innymi możliwość spędzenia wolnego czasu w sensowny sposób i stworzenia prywatnej sieci kontaktów. Ponadto poprzez wolontariat można poprawić poczucie własnej wartości, a także nabyć albo wypracować kompetencje, które są ważne także przy wejściu na rynek pracy.

**W jaki sposób znajdują odpowiedni wolontariat dla siebie samego?** Pomaganie jest jednym z najbardziej wymagających zadań w ogóle. Dlatego zawsze należy sprawdzić, co potrafimy robić najlepiej, aby osiągnąć zamierzony efekt. Ważne jest to, żeby dobrze przemyśleć, gdzie i w jakiej formie chcemy coś od siebie wnieść. Najczęściej mamy już osobiste zainteresowania, które wytyczają kierunek. Ponieważ należy robić coś, co sprawia radość. Jeśli ktoś nie ma pewności, może uzyskać wsparcie od nas albo w innych punktach doradztwa.

**Nie każdy ma możliwość zaangażować się osobiście. Co można osiągnąć dzięki darowiznom pieniężnym i wsparciu w naturze?** Podczas gdy osobiste zaangażowanie najlepiej sprawdza się na poziomie lokalnym w bezpośrednim otoczeniu, darowizny pieniężne to idealna okazja, by dzielić coś w innych regionach. Bardziej wymagające jest jednak wsparcie w naturze. Ma ono sens tylko wtedy, kiedy jest ukierunkowane dokładnie na konkretną potrzebę. Ponieważ dla organizacji charytatywnej ogromnym wyzwaniem jest dostarczenie przedmiotów podarowanych na chybił trafił na przykład do regionów objętych kryzysem i znalezienie tam odpowiednich odbiorców.

**Kiedy gotowość do pomocy jest największa?** Tradycyjnie okres okołoswiąteczny to czas w roku, kiedy wielu ludzi szczególnie chce dać coś od siebie wspólnie w postaci datków pieniężnych, wsparcia w naturze czy poświęconego czasu. Poza tym dużą gotowość do pomocy widzimy zawsze wtedy, kiedy dzieje się coś, co wywołuje osobiste zaniepokojenie. I tak na przykład przy każdej fali uchodźców lub katastrofie naturalnej rośnie liczba pytań o możliwość niesienia pomocy.

Jednakże duża część społecznego zaangażowania nie wpisuje się w ten trend. W Szwajcarii, gdzie zbierane są dane na ten temat, mogę przykładowo powiedzieć, że około 41 procent ludności angażuje się w wymiarze ponad czterech godzin tygodniowo – często nieformalnie. Często nie jest to zauważane przez opinię publiczną i dlatego często jest także za mało doceniane.

### O benevol Szwajcaria

Jako organizacja zrzeszająca regionalne wyspecjalizowane instytucje benevol Szwajcaria jest jednym z centralnym punktów kontaktu w kwestiach wolontariatu w Szwajcarii Niemieckojęzycznej. Pod swoim dachem skupia ponad 2 000 szwajcarskich organizacji.

► [www.benevol.ch](http://www.benevol.ch)

#### Punkty kontaktu w innych krajach:

**Niemcy:** bagfa – Federalne Stowarzyszenie Agencji Wolontariatu  
► [www.bagfa.de](http://www.bagfa.de)

**Francja:** France Bénévolat, Kolektyw Związków na rzecz Wolontariatu  
► [www.francebenevolat.org](http://www.francebenevolat.org)

**Austria:** Freiwilligenweb, Austriacki portal poświęcony wolontariatowi  
► [www.freiwilligenweb.at](http://www.freiwilligenweb.at)

**Polska:** Ogólnopolska Sieć Centrów Wolontariatu  
► [www.wolontariat.org.pl](http://www.wolontariat.org.pl)

**Hiszpania:** Plataforma del Voluntariado de España, hiszpańska platforma wolontariatu  
► [www.plataformavoluntariado.org](http://www.plataformavoluntariado.org)



Eliane Stocker świętuje jubileusz 50 lat pracy w firmie

## Ze szkoły na wsi do wielkiego oddziału Bell



Długie lata pracy w Bell Food Group nie są rzadkością. Jednak obchodzenie jubileuszu 50-lecia pracy, jak to miało miejsce kilka tygodni temu w przypadku Eliane Stocker, jest absolutnym wyjątkiem. Za nią połowa wieku, podczas której dużo zmieniło się zarówno w Bell, jak również na świecie.

Jest rok 1972. Eliane Schweitzer, ponieważ tak brzmiało jej nazwisko panieńskie, ma 17 lat i mieszka ze swoimi rodzicami w Alzacji. Raz po raz czytają oni w lokalnej gazecie «Journal L'Alsace» o tym, że Bell w Bazylei szuka młodych osób do swojej fabryki.

Dlatego też w październiku tego samego roku matka i ojciec wyruszają w podróż do Szwajcarii, aby młoda dziewczyna mogła ubiegać się o pracę w fabryce.

«Po krótkiej rozmowie szef działu kadr spojrział na mnie i powiedział: «Nie pójdziesz do fabryki, pójdziesz do oddziału», opowiada Eliane Stocker. «W ten sposób niejako przeszłam ze szkoły na wsi w Alzacji do wielkiego oddziału Bell w Halach Centralnych.»

W ten sposób rozpoczęła swoją karierę zawodową w historycznym miejscu: Hale Centralne w centrum Bazylei zostały założone w 1906 roku przez spółkę «Samuel Bell Söhne»

i początkowo na dwóch piętrach oferowały różne artykuły codziennego użytku, takie jak warzywa, towary kolonialne, produkty mleczne, pieczywo, kwiaty, napoje i naturalnie produkty mięsne i wędliniarskie. Dzisiaj

ta niezwykle innowacyjna na tamtejsze czasy koncepcja jest uznawana nie tylko za pierwszy supermarket w Szwajcarii, ale także za pierwowzór współczesnych centrum handlowych.

W latach 70-tych XX wieku ten dom towarowy wciąż był mekką bazylejskiej śmietanki towarzyskiej, a klienci szybko zorientowali się, że panna Schweitzer w przyjaznej atmosferze i w kompetentny sposób doradzi przy ladzie Bell.

«Kierownik oddziału w Halach Centralnych, Fritz Baumann, był dobrym i sprawiedliwym szefem. Dużo się od niego nauczyłam, ponieważ pozwalał mi robić wszystko i poprawiał mnie tylko wtedy, kiedy to było konieczne», opowiada Eliane Stocker.

Młoda kobieta szybko się uczyła i była bardzo lubiana zarówno przez klientów, jak również przez swoich kolegów i koleżanki. Kiedy jej bezpośredni przełożony musiał odejść z pracy z powodu choroby, przekazanie jej kierownictwa nad oddziałem rzeźniczym w Halach Centralnych było oczywiste. I to pomimo tego, że miała dopiero 20 lat, a także zaledwie 3 lata doświadczenia w pracy.

**W wieku zaledwie 20 lat przejęła kierownictwo nad oddziałem.**

Eliane Stocker (druga od lewej) opisuje czas spędzony w Halach Centralnych jako najpiękniejszy okres w swoim życiu zawodowym.

**W październiku 1972 roku Eliane Stocker udała się na rozmowę kwalifikacyjną do Bazylei.**





«Był to najpiękniejszy okres w moim życiu zawodowym», mówi dziś Eliane Stocker. «Dla mnie wszystko zależy od ludzi, z którym współpracuję, a tam mieliśmy świetny zespół. Poza tym znaleźliśmy osobiście większość klientów i mieliśmy z nimi także dobry kontakt.»

### Również po przejściu na emeryturę wciąż tryska pełnią energii.

Istniał jednak także osobisty powód, dla którego czas spędzony w Halach Centralnych był dla niej szczególnie: w 1977 roku Arnold Stocker przejął w zastępstwie kierownictwo nad domem towarowym i zdobył serce młodej ekspedientki. Jednakże najpierw para trzymała swój romans w tajemnicy przed kolegami i koleżankami. «Dopiero kiedy opowiedziałam w sklepie o tym, że wychodzę za mąż, uchyliłam rąbka tajemnicy», opowiada Eliane Stocker. W swoim mężu znalazła kolejny stały element w swoim życiu: pozostają parą do dzisiaj, a Arnold Stocker również przepracował 42 lata w Bell.

Wróćmy jednak do lat 70-tych i okresu, w którym wiele kwestii było znacznie bardziej uciążliwych, niż dzisiaj. W końcu nie było wtedy jeszcze komputerów z odpowiednimi programami kasowymi ani systemów do

zarządzania zapasami. W głowie obliczano, ile klienci mieli do zapłaty, a rozliczenia i zamówienia były sporządzane odręcznie na papierze.

Eliane Stocker pracowała w Halach Centralnych przez dziesięć lat, zanim doczekała się pierwszego dziecka. Drugie przyszło na świat niedługo potem. Młoda mama oddała wtedy kierownictwo nad oddziałem, ale całkowite wycofanie się z życia zawodowego nie wchodziło w grę. Dlatego wciąż pomagała w różnych oddziałach Bell, przy wielkich okazjach, na targach lub przy tworzeniu kosztów prezentowych.

Kiedy dzieci trochę podrosły, a w międzyczasie Bell pożegnało się z działalnością w oddziałach, ówczesny szef, Fritz Baumann, sprowadził ją do swojego zespołu obsługującego targi. Wtedy wraz z rzeźnikami i szynkarzami była odpowiedzialna za odpowiednią prezentację produktów Bell na różnych targach.

Stamtąd było już tylko o mały krok do branży cateringowej, w której przygotowywała i serwowała potrawy podczas wielkich wydarzeń takich jak firmowe jubileusze, turnieje golfa czy wyścigi narciarskie.

«Praca na targach i w cateringu również bardzo mi się podobała», podsumowuje. «Nigdy nie było monotoni, a ja dużo podróżowałam. Odwiedziłam miejsca takie jak Gstaad, Lozanna czy St. Moritz, a także serwowałam jedzenie różnym znamienitym osobistościom.»

W międzyczasie przenieśliśmy się do roku 2022, a Eliane Stocker po przejściu na emeryturę trzy lata temu wciąż tryska pełnią energii. Zupełnie tak, jak kiedyś w Halach Centralnych, dzisiaj znów stoi za ladą, a mianowicie w outlecie Bell w Bazylei. Zazwyczaj wspiera oddział w centrali przedsiębiorstwa od jednego do dwóch razy w tygodniu. Jednakże w ostatnim czasie można ją tam zastać również częściej. Ponieważ kiedy pojawiają się wąskie gardła, co w tym roku zdarzało się częściej, jej telefon zaczyna dzwonić.

Oczywiście ostatnie 50 lat nie upłynęło Eliane Stocker bez chociaż jednej trudnej sytuacji. Jednak dzięki jej szczególnej ręce do ludzi była w stanie dobrze poradzić sobie również w takich momentach. «Czasami mamy do czynienia z agresywnymi klientami lub gośćmi. W takich przypadkach nie powinno się



Eliane Stocker jest uosobieniem kompetencji. Kiedy klienci w outlecie Bell mają pytania dotyczące smażenia lub sztuki mięsa, zostaje wezwana do pomocy.

dyskutować, a raczej zachować spokój i wyciągnąć z tego to, co najlepsze», tak brzmi jej dewiza. «A kiedy wszystko inne jest w porządku, o takich negatywnych zdarzeniach szybko się zapomina.»

Za takie nastawienie do życia szanują ją również jej obecny szef, Jessica Sumi, a także koleżdy i koleżanki w outlecie. Dla dzisiejszych klientów jest ona nadal uosobieniem kompetencji w kwestiach dotyczących mięsa. «Kiedy przykładowo ktoś nie wie, jaka część najlepiej nadaje się na niedzielne pieczone danie lub jakie potrawy można przygotować ze sztuki mięsa, zostaje wezwana do pomocy», opowiada 67-latką.

Chętnie gotuje również w życiu prywatnym – z dobrej sztuki mięsa albo świeżych warzyw. Do tego dochodzą jeszcze wnuki, któ-

rymi się opiekuje. W drodze jest już piąte dziecko – pierwsza dziewczynka w drużynie. Czas pokaże, czy maluchy pójdą w zawodowe ślady swojej babci. Syn Eliane i Arnolda Stockerów w każdym razie już to zrobił i także kształci się w Bell.

Jednak przebywająca na częściowej emeryturze kobieta nie myśli o zakończeniu kariery. «Wciąż chętnie pracuję. Dzięki temu nadal jestem mobilna, a kontakt z ludźmi sprawia mi radość, jak nigdy wcześniej. Dlatego jeszcze długo chciałabym robić to, co mi dobrze idzie.» Kto wie, być może za kilka lat będzie mogła świętować kolejny wyjątkowy jubileusz. • mr

### Również jej syn kształci się w Bell.

Tak wyjątkowy jubileusz trzeba uczcić: dnia 3 października 2022 roku Dyrektor Generalny Lorenz Wyss złożył wizytę Eliane Stocker, by osobiście pogratulować jej z okazji jubileuszu.

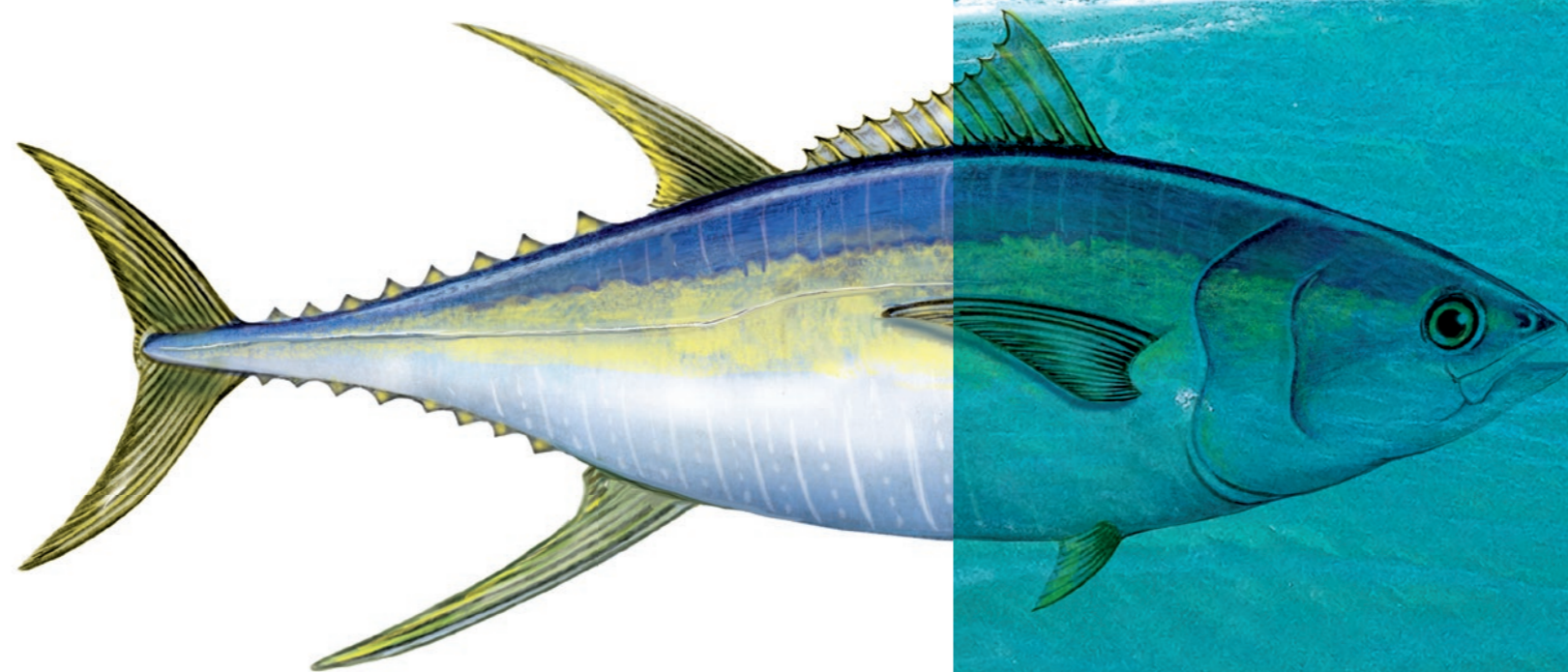




Świeżo złowione i zrównoważone

# Zielone światło dla żółtopłetwego: tuńczyk, który smakuje najlepiej

Ten, kto przestrzega trzech podstawowych zasad dotyczących ryb i owoców morza, ma dużo racji. Zasada numer jeden: mniej znaczy więcej. Po drugie: pochodzenie ma znaczenie. Po trzecie: etykiety pomagają podczas podejmowania decyzji. Bell i Coop pokazują, jak uprawiać połów ryb w zrównoważony sposób na przykładzie jednego z najszybszych płwaków w oceanie.



Rzucający się w oczy cytrynowy kolor na płetwach ułatwia jego rozpoznanie nawet laikom. *Thunnus albacares*, po polsku tuńczyk żółtopłetwy, odróżnia się tym znacząco od czternastu innych gatunków tuńczykowatych, między innymi tuńczyka błękitnopłetwego, tuńczyka bonito czy tuńczyka białego.

Tuńczyk żółtopłetwy osiąga zazwyczaj długość do 1,50 metra, ale w ciągu całego życia może urosnąć nawet powyżej 2 metrów. Jest drapieżnikiem, który dobrze czuje się w mniejszych ławicach i woli pływać w pobliżu powierzchni wody. Podczas polowania ta łódź motorowa wśród ryb może osiągnąć prędkość do 70 kilometrów na godzinę. Swoją ogromny apetyt zaspokajają mniejszymi rybami pływającymi w ławicach, takimi jak makrele, sardynki, mątwy czy skorupiakami. Pokonuje przy tym jednego dnia śmiało 160 kilometrów. Z wyjątkiem Morza Śródziemnego ta ryba osiągnąca wagę do 200 kilogramów występuje we wszystkich oceanach i morzach w tropikalnych i umiarkowanych szerokościach geograficznych, co czyni go popularną rybą jadalną na całym świecie.





# JAM SEAFOODS, INC.

# TUNA COLLECTING STATION



«Świeży tuńczyk żółtopłetwy nie ma prawie własnego smaku, dlatego chętnie jedzą go także osoby, które raczej rzadko sięgają po ryby», tłumaczy Theodor Pulver, znawca ryb i kierownik Działu Zakupów Owoców Morza w Bell Szwajcaria. Czerwony kolor mięsa tuńczyka jest także oznaką świeżości. Utlenianie na powierzchni mięsa sprawia, że starsze mięso zyskuje szarawy lub brązowy kolor. «Chude i delikatne mięso tuńczyka żółtopłetwego wśmienicie nadaje się na marynowane specjały z grilla albo do przygotowania w piecu.» Ponadto na talerzach Europejczyków ląduje on również coraz częściej w formie sushi. Bez względu na to, czy jest surowy, smażony czy wędzony: dobrze postępuje ten, kto sięga po ryby i owoce morza jako delikatesy. Zanim owoce morza wylądują w koszyku na zakupy, powinno być jasne, skąd pochodzą i jak zostały złowione lub wyhodowane.

Jako członek WWF Seafood Group w 2012 roku Bell zobowiązała się do tego, że nie będzie oferować żadnych gatunków zagrożonych wyginięciem, stopniowo rezygnować z produktów o niezrównoważonym pochodzeniu, a także na bieżąco zwiększać swój udział produktów z godnymi polecenia etykietami. Naukowcy z WWF w obszarze owoców morza pracują na systemie sygnalizacji świetlnej. W przewodniku wędkarskim klient otrzymuje wszelkie informacje, które mają znaczenie

dla odpowiedzialnej konsumpcji. Preferowane powinny być rodzaje ryb lub obszary pochodzenia i metody połowu zaklasyfikowane do zielonej grupy, światło pomarańczowe oznacza drugi wybór, a w przypadku czerwonego światła należy trzymać się z daleka. Do oceny wykorzystywane są dane o aktualnym stanie zasobu rybnego, o wpływie metod połowu na środowisko, jak również o skuteczności zarządzania rybołówstwem. Tę złożoność można zauważyć na przykładzie tuńczyka żółtopłetwego. Podczas gdy połów z użyciem wędów ręcznych i wędziskowych w zachodnim i środkowym Pacyfiku jest klasyfikowany bez zastrzeżeń, światło dla Atlantyku jest czerwone pomimo takiej samej metody połowu. Powodem tego regionalnego zróżnicowania są zasoby w Atlantyku, które obecnie są silnie zdziśiatkowane w wyniku przełowienia. «Oceny są aktualizowane przez WWF na bieżąco», mówi Salome Lüdi, pracownik ds. zrównoważonego rozwoju w Bell. «Cele związane z obrotem w naszej strategii zrównoważonego rozwoju są na nich oparte.» Zasadniczo rozsądnie jest zapoznać się z etykietami bio, ASC (dla produktów z akwakultury) i MSC (dla środowiska naturalnego) podczas zakupu ryb i owoców morza. «Stale zwiększamy udział produktów z etykietami w asortymencie. Do 2026 roku co najmniej dwie trzecie całego obrotu owocami morza powinno pochodzić z produktów z etykietami», mówi Salome Lüdi.

Ważnym czynnikiem wpływającym na ochronę zasobów ryb jest metoda połowu. Sieci o małych oczkach czy ciężkie włoki denne, których łańcuchy są ciągnięte po dnie w celu spłoszenia zwierząt, pozostawiają głęboko sięgające ślady i w niszczycielski sposób uszkadzają nie

**«Stale zwiększamy udział produktów z etykietami w asortymencie.»**





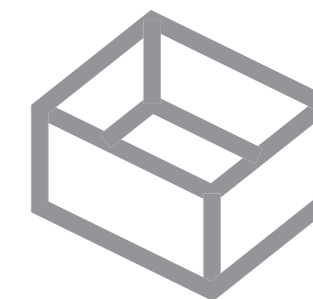


Pływy zawsze mają coś do powiedzenia i przy odpływie łodzie rybackie schodzą na ląd.

**«Ta metoda połowu umożliwia łowienie bez uszkodzenia środowiska morskiego.»**

tylko drogie rafy koralowe. Delikatne z kolei jest rybołówstwo wykorzystujące wędy ręczne. Podczas niego hak jest ręcznie wyposażany w przynętę, a następnie wędy są wpuszczane do wody. Ta tradycyjna metoda połowu tuńczyka żółtopłetwego jest promowana przez Coop i WWF w ramach projektu transformacji rybołówstwa na Filipinach. «Taka pasywna metoda połowu umożliwia łowienie pożądanego gatunku w selektywny sposób bez uszkodzenia środowiska morskiego. Jednocześnie na tyle, na ile to możliwe unika się niechcianych przyłówów. Poza tym metoda ta zapewnia bardzo wysoką jakość i świeżość», mówi Theodor Pulver.

Można sobie życzyć, by tuńczyk żółtopłetwy wzbogacał morza jeszcze przez wiele pokoleń dzięki zrównoważonemu rybołówstwu i odpowiedzialnej konsumpcji, a także zadziwiał ludzi swoimi zachowaniem. Przykładowo do dziś pozostaje niejasne, dlaczego zwierzęta we wschodniej części Oceanu Spokojnego u wybrzeży Meksyku i tylko tam, od wieków «bratają się» z delfinami. Ale to temat na inną historię. • ap

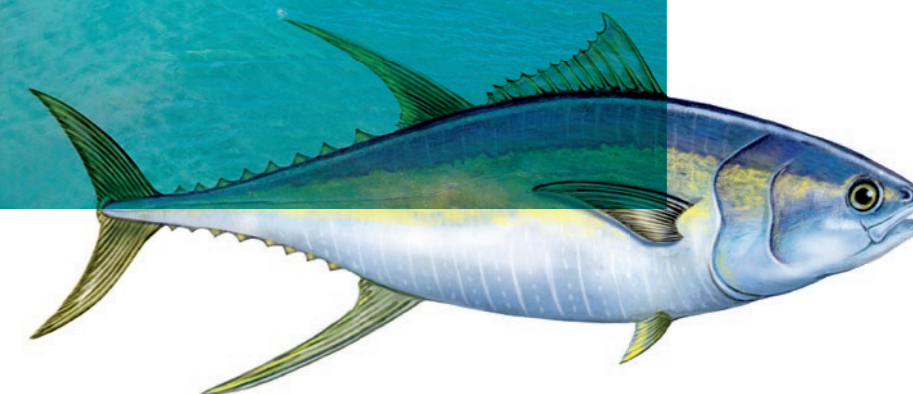


**Pojemniki wielokrotnego użytku zamiast styropianu**

Jak można pakować i transportować świeże ryby i owoce morza w sposób przyjazny dla środowiska? Tą kwestią zajmujemy się w Bell. Jeszcze do niedawna produkty były dostarczane w powszechnie stosowanych skrzyniach transportowych ze styropianu. We współpracy z Coop wiosną tego roku dokonano zmiany na zrównoważone rozwiązanie. Od tamtej pory delikatne świeże produkty udają się do supermarketów w pojemnikach do wielokrotnego użytku. Puste skrzynie wracają do Bell, gdzie są czyszczone w maszynie myjącej i przygotowywane do kolejnego użycia.

«Ponieważ wartość izolacyjna pojemnika wielokrotnego użytku z plastiku jest niższa w porównaniu do opakowań ze styropianu, wyzwanie polega na tym, by osiągnąć optymalną izolację termiczną», mówi Eugénie Sörensen, inżynier procesowy w Bell. «Optymalne chłodzenie osiągamy, kiedy dodajemy podwójną ilość lodu i głęboko mrozimy pokrywy, zanim skrzynie zostaną nimi przykryte.» Zdaniem producenta pojemniki wielokrotnego użytku powinny mieć okres użytkowania wynoszący dziesięć lat.

**Pakowanie i transport w sposób przyjazny dla środowiska.**





## Gratulujemy i żegnamy się

Jubileusze i przejścia na emeryturę od grudnia 2022 do marca 2023

Bell Szwajcaria

### 20 lat pracy

**Emmanuelle Barth**, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Patrik Landolt**, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Mounir Hadiq**, 30 grudnia, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Walter Disler**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Alexander Ganz**, 1 stycznia, Bell International, Bazylea  
**Thi Phuong Uyen Hengartner**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Marcel Zimmermann**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Hüseyin Kalkan**, 13 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**André Lindenmayr**, 13 stycznia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Miloud Bösch**, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Didier Farou**, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Pius Schärli**, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Zell  
**Frédéric Scheuble**, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Jacqueline Maillard**, 3 marca, Bell Szwajcaria, Cheseaux-sur-Lausanne

### 25 lat pracy

**Thomas Studer**, 1 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Davide Elia**, 8 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Maurizio Amorosi**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Hanspeter Wüest**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Christophe Zisette**, 23 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Kamalandua Diquizeiko**, 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Fabrice Goepfert**, 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Christophe Lirot**, 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**René Sigrist**, 16 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea

### 30 lat pracy

**Luc Kastler**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Daniel Troxler**, 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen  
**Stefan Pfister**, 1 marca, Bell Szwajcaria, Oensingen

### 35 lat pracy

**Hansjörg Benz**, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Serge Jean Muttner**, 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Eric Vonachen**, 4 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Zoje Mehdi**, 19 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell

### 50 lat pracy

**Eliane Stocker**, 3 października, Bell Szwajcaria, Bazylea

### Emerytura

**Benno Hediger**, 31 marca, Geiser, Schlieren

### Wcześniejsza emerytura

**Gérard Baud**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Michel Noël Chiocca**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Esther Christ**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Christian Gutleben**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Satkunadevi Rajendra**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Beat Riesen**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Ferdinand Schärer**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell  
**Joseph Steinle**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Alain Stoffel**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Ulrich Süss**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Eric Terefenko**, 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Didier Gallay**, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Patrick Heulle**, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Matthias Wagner**, 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Jean-Marc Noll**, 28 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea  
**Markus Degen**, 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea

### Odeszli

**Thierry Humber**, 4 listopada, Bell Szwajcaria, Bazylea

Bell International

### 20 lat pracy

**Dennis Tillner**, 15 grudnia, Bell Niemcy, Edewecht  
**Claus Duden-Schuler**, 1 stycznia, Bell Niemcy, Seevetal  
**Robert Kuhli**, 1 stycznia, Bell Niemcy, Edewecht  
**Jörg Wahser**, 1 stycznia, Bell Niemcy, Seevetal  
**Lionel Visserias**, 20 stycznia, Bell Francja, Teihède  
**Sandrine Cordier**, 21 stycznia, Bell Francja, Teihède  
**Walter Bittmann**, 1 lutego, Bell Niemcy, Seevetal  
**Marco Kolodzinski**, 1 lutego, Bell Niemcy, Seevetal  
**Margit Ernst**, 3 lutego, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Ute Frerichs-Seemann**, 3 lutego, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Stefan Savio**, 24 lutego, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Florian Turpin**, 17 marca, Bell Francja, Teihède  
**Beatrice Tissot**, 18 marca, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise  
**Tugay Alkan**, 19 marca, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

### 25 lat pracy

**Valery Decorps**, 2 grudnia, Bell Francja, Teihède  
**Joachim Beckmann**, 15 stycznia, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Birgit Sebastiany**, 15 stycznia, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Alexej Kimmel**, 19 stycznia, Bell Niemcy, Seevetal  
**Karl-Heinz Winkler**, 21 stycznia, Bell Niemcy, Harkebrügge  
**Anke Jongbloed**, 16 lutego, Bell Niemcy, Edewecht  
**Torsten Niemeyer**, 16 lutego, Bell Niemcy, Edewecht

### 30 lat pracy

**Sabri Agirman**, 25 stycznia, Bell Niemcy, Harkebrügge

### 35 lat pracy

**Hans-Joachim Falk**, 26 stycznia, Bell Niemcy, Edewecht  
**Heinz-Johann Falk**, 27 stycznia, Bell Niemcy, Harkebrügge

### Emerytura

**Catherine Vigier**, 30 listopada, Bell Francja, Teihède (*dodano*)

Eisberg

### 20 lat pracy

**Ceyhun Olcay**, 1 stycznia, Eisberg Szwajcaria, Dällikon  
**Skender Memaj**, 14 stycznia, Eisberg Szwajcaria, Dällikon  
**Süleyman Oeztuerk**, 1 marca, Eisberg Szwajcaria, Dänikon

### 25 lat pracy

**Ratchara Soralump Spengler**, 10 marca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon



## Hilcona

**20 lat pracy**

**Fortunat Dillier**, 1 września, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodano*)  
**Jose Manuel Bal Amigo**, 2 września, Hilcona, Schaan (*dodano*)  
**Muradif Senderovic**, 1 października, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodano*)  
**Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias**, 14 października, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodano*)  
**Maria Josefa Garcia Rojas Ronner**, 15 listopada, Hilcona, Schaan (*dodano*)  
**Ismet Salihovic**, 1 stycznia, Hilcona Gourmet, Orbe  
**David Locatelli**, 1 lutego, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Andreas Flater**, 1 marca, Hilcona, Schaan

**25 lat pracy**

**Jose Carlos Marques Mendes**, 1 listopada, Hilcona, Schaan (*dodano*)  
**Alexander Erhardt**, 16 grudnia, HFC, Bad Wünnenberg  
**Antonio Manuel Andrade Pedro**, 1 marca, Hilcona, Schaan

**30 lat pracy**

**Robert Froeschl**, 1 października, Hilcona, Schaan (*dodano*)  
**Marylin Hurtado**, 5 października, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodano*)  
**Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro**, 15 marca, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Slavica Stanojevic**, 15 marca, Hilcona Gourmet, Orbe

**35 lat pracy**

**Elmar Hammerer**, 14 marca, Hilcona, Schaan

**45 lat pracy**

**Orosia Lema Trigo**, 9 stycznia, Hilcona, Schaan

**Emerytura**

**Heinz Wegmann**, 31 sierpnia, Hilcona, Schaan (*dodano*)

**Wcześniejsza emerytura**

**Régine Juran**, 30 listopada, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodano*)  
**Roland Kalberer**, 30 listopada, Hilcona, Schaan (*dodano*)  
**Helmut Sohm**, 30 listopada, Hilcona, Schaan (*dodano*)  
**Andrea Lenherr-Nipp**, 31 grudnia, Hilcona AG, Schaan  
**Max Rusterholz**, 31 marca, Hilcona AG, Schaan

## Hügli

**20 lat pracy**

**Jaroslav Konopáč**, 30 sierpnia, Hügli Czechy, Zásmuky (*dodano*)  
**Petr Novák**, 2 grudnia, Hügli Czechy, Zásmuky  
**Monika Kreutz**, 1 stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Thomas Sternal**, 1 stycznia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Ines Muggianu**, 17 stycznia, Hügli Włochy, Brivio  
**Nattana Höfle**, 7 marca, Inter-Planing, Langenhaslach

**25 lat pracy**

**Jacqueline Kern**, 1 marca, Hügli Szwajcaria, Steinach  
**Slavica Cakic**, 2 marca, Hügli Szwajcaria, Steinach  
**Martin Krutzler**, 2 marca, Hügli Austria, Hard  
**Alena Krejčová**, 15 marca, Hügli Czechy, Zásmuky

**30 lat pracy**

**Clementina Fontana**, 24 stycznia, Hügli Włochy, Brivio

**35 lat pracy**

**Roland Graf**, 7 grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Josef Müller**, 24 lutego, Hügli Szwajcaria, Steinach

**Emerytura**

**Norbert Raatz**, 30 września, Hügli Niemcy, Radolfzell (*dodano*)  
**Jürgen Thomas**, 30 września, Hügli Niemcy, Radolfzell (*dodano*)  
**Andrea Harnfest**, 31 października, Hügli Niemcy, Radolfzell (*dodano*)  
**Holger Kleinschmidt**, 31 grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Birgit Maltzan**, 31 grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Sieglinde Riester**, 31 grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Thorsten Rix**, 31 grudnia, Hügli Niemcy, Radolfzell  
**Ulrike Wiedenbauer**, 31 grudnia, Hügli Austria, Hard





Nowości na nowy rok

# Podano do zimowego stołu

*Nie ma końca roku bez nowych pomysłów na gotowanie i jedzenie. I tak twórcy produktów Bell Food Group również w tym sezonie zimowym znów mają w zanadrzu coś na potrzeby bożonarodzeniowego menu, wizyty w schronisku podczas wyjazdu na narty czy późniejszego detoksu. • mr*

Bell Szwajcaria

## Coś pysznego na przystawkę i danie główne

Dwie nowościami wędliniarskimi Bell podwójnie zaostrza apetyt szwajcarskich klientów na wykwinny talerz przystawek. Szczególnie chude suszone mięso «Simmentaler Trockenfleisch» i «Simmentaler Hobelfleisch» o lekko marmurkowym wyglądzie – jak sugerują nazwy – są produkowane z najlepszego mięsa ze szwajcarskiej rasy bydła Simmental, w przypadku którego gwarantowane są hodowla w warunkach przyjaznych zwierzętom oraz naturalne karmienie.



Ponadto Bell zadba o bezstresowe menu świąteczne dzięki swojej nowej propozycji «Mini Quick Pouletrollbrüstli». Delikatna rolada drobiowa jest wędzona i została już wcześniej ugotowana, dzięki czemu wymaga tylko podgrzania. Praktyczny rozmiar mini nadaje się również na romantyczną kolację bożonarodzeniową we dwoje.



Bell Niemcy

## Surowe szynki na imprezę

W tym roku Bell Niemcy prezentuje w samą porę na okres świąteczny dwa wysokiej jakości specjały z szynki. Dla wszystkich, którzy lubią mocno wędzony smak, idealnym wyborem jest szynka świąteczna «Festtagsschinken» Abraham. Dodatkowa zaleta: ponieważ można przechowywać ją w postaci nieschłodzonej, nie zajmuje miejsca w wypełnionej na święta lodówce.



Jednocześnie rośnie międzynarodowa ranga produktu Abraham: nowa «Szynka parmeńska» jest suszona powietrzem i dojrzewa we Włoszech przez co najmniej 16 miesięcy zgodnie z tradycyjną recepturą. Aby spełnić wymogi chronionej nazwy pochodzenia, jest ona również krojona i pakowana we Włoszech – w ciesząc się popularnością składane opakowanie.







Hügli  
Zupy z całego świata  
na chłodne dni



Dzięki pięciu nowym smakom zup Hügli dba o to, by w schronisku górskim, jak również w restauracji w centrum miasta pod ręką zawsze były ciepłe smakowitości: Nowy asortyment obejmuje «Zupę gulaszową po węgiersku» oraz «Zupę dyniową po styryjsku» poprzez «Soup de chalet» oraz «Zupę jęczmienną z Gryzonii» aż po «Zupę cebulową po francusku». Wszystkie smaki przekonują przy tym wysoką zawartością warzyw i mięsa, jak również innymi dobrymi składnikami. Zadbano także o szybkie przygotowanie: płynny koncentrat zupy wystarczy tylko rozrobić taką samą ilością wody i podgrzać.



Bell Francja  
Przyjemność po hiszpańsku

Hiszpańskie wyroby wędliniarskie i kiełbasy są bardzo cenione we Francji. Od października francuscy klienci mogą rozkoszować się specjalnościami z sąsiedniego kraju teraz również w jakości gwarantowanej przez Bell. Pod marką «Sánchez Alcaraz» kryje się kompletny asortyment obejmujący uwielbiane klasyki, takie jak chorizo, szynka serrano i fuet, który dostępny jest w supermarketach. Poza specjalnościami krojonymi w plastyki i w kostkę w asortymencie można znaleźć także kawałki do samodzielnego krojenia. Asortyment hiszpańskich produktów na grilla będzie dostępny latem następnego roku.

Eisberg Austria  
Nowości w handlu detalicznym  
i hurtowym

Dla wszystkich fanów sałatek w Niemczech na półkach w lodówce pojawiło się jeszcze większe urozmaicenie: zakład Eisberg Austria wygrał przetarg dużej sieci supermarketów i od października dostarcza cztery chrupiące produkty pod marką własną. Jak wszystkie sałaty w torebkach od Eisberg również «Family Mix», «Sałata lodowa z ziołami», «Winter Edition» czy proteinowa «Protein Salat» są gotowe do wymieszania i podania. Wystarczy dodać do nich dressing i inne składniki według upodobań i bomba witaminowa gotowa.



Eisberg Austria ma nową ofertę także dla klientów z branży gastronomicznej w Niemczech: na dobry początek drobiowe kotlety mielone, które będą dostępne w opakowaniu 1,5 kg od grudnia. Na początku roku do sprzedaży wejdą kotlecki cevapci w opakowaniu 2,5 kg. Obie nowości mają wysoką zawartość mięsa z indyka i są solidnie doprawione. Dwie świetne nowe możliwości dla branży gastronomii i cateringu, by móc oczarować swoich gości ulubionymi produktami z drobiu.



«The Green Mountain»  
współpracuje z VfL Bochum

Bezmięсна smażona kiełbasa  
odnotowuje świetny start  
w niemieckiej Bundeslidze



Fani piłki nożnej na stadionie Vonovia Ruhrstadion w Bochum już teraz mogą wybierać pomiędzy klasyczną stadionową kiełbasą a roślinną alternatywą. Jest to możliwe dzięki nadającemu kierunek partnerstwu wewnętrznego start-upu Hilcona «The Green Mountain» a VfL Bochum 1848 i firmie Armark dostarczającej catering na stadion.

Ogromne zainteresowanie roślinną kiełbasą w jednym z niemieckich bastionów currywurst pokazuje, że coraz więcej osób zwraca uwagę na aspekty takie jak ochrona środowiska, dobrostan zwierząt i zdrowie w ramach swojego odżywiania. Nie robi się tu wyjątku nawet w przypadku kiełbasy spożywanej w przerwie pomiędzy połowami meczu ulubionego klubu.

Jeśli chodzi o akceptację nowej oferty, prezes «The Green Mountain» Werner Ott nie ma żadnych wątpliwości: «Kiedy kibice próbują stadionowej kiełbasy i nie zauważają żadnej różnicy w porównaniu do smażonej kiełbasy, do której przywykli, wówczas znikają ostatnie uprzedzenia.» Mówisz, masz. Bez względu na to, czy w części z zagorzałymi kibicami, czy w strefie dla VIP-ów: wegański smakołyk wypadł wyśmienicie podczas premiery w Bochum. Już w trakcie drugiej połowy meczu trzeba było wywieścić tabliczkę WYPRZEDANO.

Wciąż młody start-up konsekwentnie i w innowacyjny sposób dalej kroczy swoją drogą, a także myśli już o rozszerzeniu asortymentu o kolejne roślinne produkty. • mr

«Kiedy kibice nie zauważają żadnej różnicy, wówczas znikają ostatnie uprzedzenia.»





**Play &  
Win!**

PLAY AND WIN

# **Pytanie konkursowe**

*Gdzie eksperci TopX spotkali się na  
Szczycie TopX w październiku 2022 roku?*

**A**

W

**Landquart**

**B**

W

**Bazylei**

**C**

W

**Marchtrenk**

## **Nagrody**

*1x różne produkty z całej Bell Food Group  
o wartości 400,00 euro*

*10x bon na zakupy w lokalnym supermarkecie  
o wartości 30,00 euro*

**Zgłoszenia przyjmowane są do 3 marca 2023 roku**

Wyślij rozwiązanie wraz ze swoim imieniem i nazwiskiem, miejscem pracy oraz pracodawcą na adres [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com). Spośród nadesłanych prawidłowych odpowiedzi wylosujemy zwycięzców. Odpowiedzi nadesłane wielokrotnie przez jedną osobę nie zostaną uwzględnione w losowaniu. Ze zwycięzcami skontaktujemy się bezpośrednio. Nie udzielamy informacji telefonicznej ani korespondencyjnej na temat losowania.