

# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

04 2022



**Suntem dedicați**

**BELL  
FOOD  
GROUP**







## Rezumat

Privire de ansamblu

**4 Noutăți de la Bell Food Group**  
Știri pe scurt

Din companie

**6 Continuare garantată**  
Summit-ul TopX din Elveția

Articol de prima pagină

**8 Suntem dedicați**  
Multe fapte mici cu impact major

Munca la Bell Food Group

**16 De pe băncile școlii direct în marea filială Bell**  
Eliane Stocker sărbătorește aniversarea de 50 de ani în cadrul companiei

Durabilitate și inovație

**20 Undă verde pentru galben: tonul, în cea mai gustoasă formă a sa**  
Proaspăt prins și sustenabil

Personal

**26 Vă felicităm și ne luăm rămas bun**  
Aniversări de serviciu și pensionări din perioada decembrie 2022 până în martie 2023

Lumea noastră culinară

**29 Servire specifică pentru perioada de iarnă**  
Produce noi pentru începutul de an

Competiție

**32 Întrebare de concurs**  
Play and win



LOOK! Vă puteți abona și online și puteți citi și descărca revista la adresa [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe an, nr. 4/2022, decembrie 2022, al 28-lea an.  
Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Elveția. Adresă: Bell Elveția AG, echipa editorială LOOK!, cod poștal 2356, 4002 Basel, Elveția. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Echipa editorială: Sara Heiniger (sh), conducere: Fabian Vetsch (fv). Asistență editorială: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Fotografii: Imagine de copertă, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); Articol TopX Summit, Thomas Rauch, Basel (CH); Articol Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Zürich (CH). Design: oblografik, Olten, Elveția. Editare imagini: Proacteam AG, Allschwil, Elveția.  
Tipărire: Werner Druck & Medien AG, Basel, Elveția. Tipărit pe hârtie FSC.

Imagine de copertă: Ucenici Hilcona Schan (de la stânga la dreapta): Aleyna Atmaca, practician specializat în domeniul alimentar; Jennifer Külling, comerciant; Zsombor Lengyel, logistică; Davide Zicchillo, logistică; Gian Kunz, comerciant; Valentina Blumenthal, comerciant; Amira Shakjiri, comerciant

## Este simplu să faci bine

**Dragi angajați,**

Îmi este foarte dragă perioada Crăciunului. Este o perioadă pe care o petrec cu cei dragi, cu familia și cu prietenii mei. Este o perioadă de comuniune.

Dar Crăciunul este și o perioadă de smerenie. O perioadă în care oamenii fac fapte bune și nu se gândesc doar la ei înșiși, ci și la ceilalți. Ne aflăm în vremuri dificile și mai mulți oameni ca oricând au nevoie de ajutor și sprijin.

De exemplu, în Basel, unde se află sediul nostru central, aproximativ 6 % din populație trăiește sub nivelul de subzistență. În alte localități acest număr este cu siguranță mai mare. Este tragic și se întâmplă chiar în fața ușilor noastre. Sunt conștient că noi, Bell Food Group, nu avem posibilitățile financiare pentru a ajuta toți acești oameni. Cu toate acestea, putem contribui și oferi ceva înapoi comunităților în care activăm.

În urmă cu jumătate de an, am luat acest lucru în serios în cadrul consiliului de administrație Bell Elveția. De «Ziua faptelor bune», o inițiativă a companiei noastre mamă Coop, am sprijinit asociația «Treffpunkt Glaibasel» («Punctul de întâlnire Glaibasel») din Basel. Pentru o zi am preluat serviciul în bucătărie și am pregătit pachete cu alimente și preparate calde pentru persoanele nevoiașe. Am repetat acest angajament în luna decembrie a acestui an.

Nu vă povestesc despre asta deoarece consider că acest angajament este demn de remarcat în mod deosebit. Sunt de părere că oamenii nu ar trebui să vorbească despre fapte bune, ci doar să le facă. Dar acest exemplu arată cum cineva îi poate ajuta pe ceilalți cu un impact major și cu puțin efort. Este simplu să faci bine.

În timp ce ne aflăm în bucătăria punctului de întâlnire Glaibasel, nu exista un «Chef». Fiecare și-a găsit locul și am lucrat împreună. Sarcina mea a fost să împart mâncarea. Cât mai mult și mai rapid posibil, deoarece mâncarea trebuia să fie caldă încă atunci când era oferită. Nu au existat probleme pe parcursul zilei pentru că am avut un scop comun: de a oferi oamenilor un motiv de bucurie. O astfel de experiență modelează echipa, o unește și o face mai smerită – iar eu nu aş rata-o pentru nimic.

În viața de zi cu zi, am experimentat din nou și din nou faptul că pentru noi, cei din Bell Food Group, este normal să ne ajutăm unii pe alții. Atât pe plan intern, cât și extern. Numeroasele exemple prezentate în articolul de primă pagină al acestei ediții LOOK! sunt cea mai bună dovadă. Acest lucru mă face mândru și îmi doresc să menținem această valoare în acțiunile noastre în continuare la același nivel.

Pe această cale, vă urez sincer, dumneavoastră și celor dragi, sărbători fericite, un sfârșit de an bun, mult succes, bucurie și, mai ales, multă sănătate în 2023.

Lorenz Wyss  
Președintele Consiliului de administrație al Grupului





Știri pe scurt

# Noutăți de la Bell Food Group

## Finalizarea cu succes a uceniei

Șase ucenici și doi studenți cu dublă specializare de la fabrica Hügli din Radolfzell și-au încheiat cu succes pregătirea. Îi felicităm călduros.



De la stânga la dreapta:  
 Studenți cu dublă specializare în Administra-  
 rea afacerilor în domeniul industrial:  
 Jan Hammer și Luisa Berchtold  
 Specialiști în logistica depozitelor:  
 Eric Wiedenbach și Hamzah Ragoubi  
 Comercianți industriali:  
 Jaroslaw Osinka și Fabian Dan  
 Lucia Kral și Laura Hagelkrüs

## Începerea cu succes a uceniei

Trei ucenici și-au început pregătirea la Hubers Landhendl în Pfaffstätt în 2022. Le urăm un călduros bun venit în cadrul companiei Bell Food Group și le dorim un început bun.



De la stânga la dreapta:  
 Daniel Ruzsik, prelucrarea metalelor  
 Malik Becic, mecatronică  
 Arjanit Agushi, mecatronică



## Eticheta «Friendly Work Space» pentru încă trei ani



Bell Elveția, Geiser și Hilcona au fost recunoscuți ca angajatori exemplari pentru a treia oară consecutiv și pot purta în continuare emblema «Friendly Work Space». O mare realizare! Julia Peyer și Daniel Strub de la departamentul de resurse umane Bell Elveția, precum și Birgit Schmidinger, managerul departamentului de resurse umane la Hilcona, au acceptat premiile în cadrul ceremoniei de acordare a etichetelor de la Zürich (de la stânga la dreapta).



## Introducerea Microsoft Teams

La începutul lunii octombrie, Bell Food Group a lansat Microsoft Teams, spațiul de lucru digital pentru întregul grup de companii, sub motto-ul «Let's simplify teamwork» («Să simplificăm munca în echipă»). Angajații sunt susținuți prin diverse oportunități de instruire și formare, precum și de peste 70 de campioni care beneficiază de formare continuă. Lucrul pe noua platformă progresează ușor – și este în mod clar distractiv. De exemplu, Cedric Bechler de la filiala Bell din Basel, care a debutat în calitate de campion în urmă cu câteva săptămâni, s-a adaptat rapid la noua modalitate de lucru: «Simplitatea Microsoft Teams este uimitoare. Totul se află într-un singur loc, îmi pot găsi întotdeauna rapid actele și documentele de lucru. Este o adevărată bucurie să poți lucra astfel!»

## Lucrul pe noua platformă progresează ușor.





Summit-ul TopX din Elveția

# CONTINUARE GARANTATĂ

La doi ani de la semnalul de începere a procesului de îmbunătățire, toți experții TopX s-au întâlnit pentru prima dată personal. Summit-ul de la Basel din octombrie nu a fost doar o ocazie pentru membrii rețelei de a realiza un schimb de idei. Întâlnirea a oferit participanților ocazia de a-și prezenta proiectele în fața domnului Lorenz Wyss, CEO al Bell Food Group.

## Cu ajutorul unor postere, echipele TopX și-au prezentat proiectele.

A fost prima dată când toți membrii rețelei TopX s-au întâlnit personal, dar cu siguranță nu și ultima – acest lucru este deja o certitudine. La începutul lunii octombrie, în două zile, coordonatorii și experții din toate locațiile, precum și alți participanți s-au întâlnit la Basel.

O scurtă trecere în revistă a celor doi ani de TopX a reprezentat un punct obligatoriu pe ordinea de zi. Alexander Duss, coordonatorul programului TopX, le-a reamintit colegilor săi cele mai importante etape, de la identificarea logo-ului în faza inițială până la cele mai recente succese. În mod suplimentar, în prima zi, grupul de aproape 40 de persoane a avut în program un tur al locației de producție de mezeluri din Basel.

Ziua a continuat la centrul de conferințe Coop din MuttENZ cu diverse ateliere de lucru și cu o prezentare a managerului

Modern Workplace, Friederike Flamm, care a descris, printre altele, funcția de traducere în timp real. Cu ajutorul acestui instrument, conversațiile virtuale între persoane care vorbesc limbi diferite pot fi subtitrate, ceea ce facilitează semnificativ cooperarea internațională.

Cea de-a doua zi s-a aflat sub semnul vizitei efectuate de Lorenz Wyss. Echipele individuale au pregătit în prealabil postere care să ilustreze progresul proiectelor lor. CEO-ul a analizat cu atenție prezentările și a formulat câteva întrebări suplimentare.

În mod evident, oaspetele a fost mulțumit de răspunsurile primite. Alexander Duss raportează: «Lui Lorenz Wyss i-a plăcut atât de mult, încât mi-a solicitat pe loc să organizez această întâlnire și anul viitor.» Astfel, va urma. • *mr*

## Instrumentul de traducere facilitează cooperarea internațională.

«În timpul prezentărilor privind statutul TopX, susținute în fața lui Lorenz Wyss și Philipp Allemann, a fost valorificată ocazia pentru a arăta modul în care au fost instalate metodele și ce s-a realizat deja prin TopX. Învățând unii de la alții, folosind documentele existente și împărțind experiențe, vom face încă un pas înainte. De la această întâlnire voi pleca cu numeroase contacte noi și multă motivație pentru a continua călătoria către zero risipă.»



Klaus Machtlinger, director de producție Fresh Convenience și expert în excelență de top la Eisberg Austria în Marchtrenk

«Am avut plăcerea de a participa la reuniunea TopX de la Basel. Întrucât au fost prezenți reprezentanți de la diferite fabrici din cadrul Bell Food Group, a fost o bună ocazie de a ne împărtăși experiențele și cunoștințele. Apreciez că această întâlnire va genera un impact pozitiv asupra cooperării viitoare. În plus, un schimb interesant de opinii și experiențe va promova dezvoltarea ulterioară a întregului Bell Food Group.»



Natalia Tkaczyk, specialist junior pentru controlul producției la Bell Polonia în Niepołomice

«Mi-a plăcut foarte mult summit-ul TopX. Grație gamei extinse de subiecte din sectorul TopX, au putut fi stabilite și abordate doar puncte individuale de interes principal – dar acest aspect a fost OK pentru un eveniment de lansare. Am fost atrasă în mod deosebit de atelierul Smart Factory și de prezentarea cuprinzătoare a rezultatelor proiectelor de interes pentru fiecare locație în parte de către coordonatori de proiect. Din punctul meu de vedere, acest eveniment de networking s-a impus deja ca o platformă.»



Patrick Jermann, angajat în sectorul controlului producției și First Level Support la Hilcona Taste Factory din Landquart.





Multe fapte mici cu impact major

## Suntem dedicați

Poți găsi peste tot în cadrul Bell Food Group persoane dornice să ofere o mână de ajutor pentru o cauză bună. Fie că este un eveniment privat sau organizat de către grupul de companii. Fie că este pentru situații de urgență din vecinătate sau departe în regiunile aflate în criză. Pentru LOOK! am adunat câteva exemple care arată cât de diverse sunt angajamentele. •*mr*



Thomas Weuste

### Angajament față de persoanele nevoiașe

Acum mai bine de 30 de ani, Thomas Weuste urca pentru prima dată într-un camion pentru a aduce provizii în România. Angajamentul său în Africa a urmat la scurt timp după aceea. De atunci, continentul și oamenii de acolo nu l-au mai lăsat să plece. În 1995 a petrecut un an întreg în Kenia pentru a ajuta la construirea unei case de copii pentru organizația misionară creștină «diguna», prescurtarea de la «Die gute Nachricht» («Vestea cea bună»).

Donații de aparate de bucătărie scoase din uz, dar încă funcționale de la Hilcona.

Stațiile locale sunt susținute și astăzi de grădinarul și pictorul de la Hilcona din Schaan. Recent, acesta a reușit să primească de la angajatorul său o donație de aparate de bucătărie mari, scoase din uz, dar încă funcționale, care vor fi folosite în curând în casele de copii ale organizației din Tinderet și Ngechek.

«În ianuarie și februarie, voi fi personal la fața locului timp de câteva săptămâni pentru a instrui angajații din bucătăriile comerciale și din brutării», afirmă fostul maestru brutar și tehnician alimentar. «Cel mai important lucru pentru mine este ca mai multe proteine și vitamine să fie integrate în alimentația copiilor, care, de altfel, este foarte monotonă și bogată în amidon.»

De asemenea, Tomas Weuste se implică în mod activ și pentru a oferi ajutor Ucrainei: el cumpără în mod repetat de la Hilcona produse de calitate a doua în cantități mari cu bani din donații de la biserică, astfel încât acestea să ajungă la organizația «Licht im Osten» («Lumină în Est») pentru refugiații din Moldova sau direct în Ucraina.



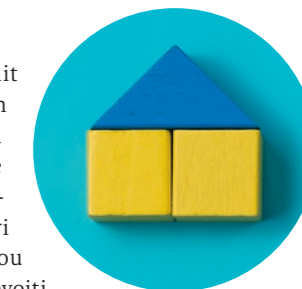
Bell Polonia

### Un cămin pentru refugiații din Ucraina

Nicio altă țară nu a primit atât de mulți refugiați din Ucraina ca Polonia. De la izbucnirea războiului de agresiune, țara este străbătută de dorința de a oferi ajutor, oferindu-le un nou cămin celor care au fost nevoiți să-și părăsească țara. Inclusiv colegii de la Bell Polonia se numără printre susținătorii sărguincioși ai refugiaților. De exemplu, aceștia au închiriat o casă în apropierea orașului Cracovia pentru douăsprezece rude ale angajaților de origine ucraineană.

Acolo au grijă de mame și de copiii lor cu tot ceea ce este necesar. Printre acestea se numără cumpărături regulate sau asistență la completarea formularelor oficiale, precum și mici lucrări de reparații sau donații de obiecte, de exemplu haine și jucării.

La începutul anului, compania a participat, de asemenea, la o campanie de strângere de fonduri a furnizorului de servicii logistice Nagel Group pentru persoanele din Ucraina. Aici, nu numai că a contribuit cu propriile produse Bell din Polonia, ci a trimis și donații de produse de la colegii din Germania și Spania.







Hügli

## Sprijin de nădejde în cursa pentru medalie

În primăvara anului trecut, Věra Závorková a încheiat cea de-a 26-a ediție a campionatelor cehe de înot paralimpic cu medalia de aur în proba de 50 de metri fluture și medalia de argint în proba de 400 de metri liber. Consilierul pentru clienți de la Hügli din Republica Cehă este sprijinit, de asemenea, de angajatorul său în atingerea obiectivelor sale sportive. Anul acesta, de exemplu, a primit o donație în bani și se bucură de mai multă flexibilitate în ceea ce privește perioadele de antrenament și de competiție.

Tânăra în vârstă de 26 de ani demonstrează că este o luptătoare și în afara apei. A fost diagnosticată pentru prima dată cu cancer la vârsta de 13 ani. A urmat chimioterapia și, în cele din urmă, i-a fost amputat piciorul stâng deasupra genunchiului. Cu toate acestea, nu a renunțat niciodată la ea însăși și la ambițiile sale sportive.

«Trăiesc prin acest sport și nu îmi pot imagina înotul fără competiții», declară Věra Závorková. Prin urmare, următoarele obiective sportive au fost deja stabilite. Printre acestea se numără participarea la alte concursuri europene, precum și cel mai mare vis al ei: să devină membră a echipei paralimpice a Republicii Ceha. «Ar fi un bonus dacă s-ar întâmpla peste doi ani la Paris», spune aceasta. Cu siguranță, colegii de la Hügli îi țin deja pumnii.



Andrea Hasler

## Își dedică timpul liber protecției animalelor

Paco și Feedback, numit și Feedi, au fost foarte norocoși: Și-au găsit un nou cămin la Andrea Hasler, după ce au fost abandonati de proprietarii lor inițiali. În caz contrar, cei doi pitbulli ar fi fost în pericol de eutanasiere. Plasarea câinilor aflați pe lista cu rase considerate periculoase este foarte dificilă.

Însă angajata departamentului de producție Bell din Gossau nu are grijă cu dragoste doar de proprii ei prieteni patrupezi. Aceasta se implică, de asemenea, atât pentru câinii aflați pe listă în Elveția, cât și pentru animalele din România. «Acolo susțin mai multe organizații private de protecție a animalelor, care nu au în spate nicio asociație mare și care își finanțează sigure totul», relatează doamna în vârstă de 39 de ani.

De cele mai multe ori, ea face apel la rețeaua sa prin intermediul platformelor de socializare pentru donații de mâncare pentru animale, cutii de transport, lese și alte lucruri de care organizațiile locale de protecție a animalelor au nevoie urgentă. Atunci când au fost colectate suficiente donații, aceasta organizează transportul – pe care, de cele mai multe ori, îl finanțează tot din propriul buzunar.

Ea însăși nu a fost niciodată în România. «Știu că nu pot trece cu vederea atunci când văd un animal care are nevoie de ajutor, așa că am evitat până acum», spune aceasta. «Dar, pentru a economisi costurile legate de transport, s-ar putea să merg acolo o dată în viitorul apropiat.»

Angelika Evsioukov

## Artizanat pentru o cauză bună

Uneori este numele nepotului, alteori un pinguin vesel – când Angelika Evsioukov pune mâna pe fierăstrău, creează puzzle-uri amuzante cu modele în continuă schimbare. Apoi, partenera sa în artizanat, Jeanne-Marie Waldvogel-Koch, aplică un strat de vopsea colorată pe puzzle-uri. Micile opere de artă sunt gata.

Amândouă fac parte din «Atelier La Prairie des Canards», fondat de Anne Warpelin în 1987 în Basel. Acolo, oameni cu principii asemănătoare și-au unit forțele pentru a crea obiecte frumoase din lemn și a le vinde în scopuri caritabile. «Lucrăm în întregime pe bază de voluntariat», spune asistentul administrativ de la Sylvain & CO. «Noi donăm toate profiturile obținute din vânzări.»

Cu un profit net de aproximativ 12 000 de franci elvețieni, echipa sprijină, fără organizații intermediare, o casă de copii din Ciad, care oferă, de asemenea, asistență pentru mame și consiliere nutrițională, precum și o organizație socială creștină palestiniană din Israel, care, printre altele, primește foști condamnați și îi însoțește în procesul de reintegrare în societate.







Céline Ries

### Angajamentul pentru un cartier curat

La fiecare două-trei săptămâni, Céline Ries poartă vestă reflectorizantă și mănuși de cauciuc, îi pune lesa cățelului ei Millo și pleacă să adune deșeuri. Asistentul șefului departamentului de planificare și tehnologie de la Bell din Basel a venit cu această idee după o călătorie în America Centrală. «Dacă exista gunoi la obiectivele turistice vizitate, îl adunam, astfel încât locurile să rămână demne de văzut și pentru alții», povestește aceasta. «Apoi, când m-am întors, am vrut să contribuim la menținerea curățeniei și în localitatea noastră.» Astfel, în primăvara anului trecut, ea a preluat o așa-numită sponsorizare spațială pentru șase străzi din orașul ei natal, Muttenz.

De atunci, își face în mod regulat turele de colectare și își umple sacul de gunoi de 35 de litri cu tot ce nu aparține în natură. Ea și-ar dori ca mai multe persoane să se implice în sponsorizarea spațială, deoarece grupul ei format din doisprezece persoane nu acoperă încă toate cartierele din Muttenz, nici pe departe. Și Milo? «Se plictește foarte tare», relatează ecologista și râde. «Dar s-a obișnuit cu asta.»

Bell Elveția

### Mâncare bună pe masă

Între 55 și 65 de persoane nevoiașе vizitează zilnic «Treffpunkt Glaibasel» («Punctul de întâlnire Glaibasel») din centrul vechi al orașului Basel. Aici nu primesc doar o masă caldă, ci, în funcție de nevoi, primesc și haine noi sau ajutor pentru a-și găsi o locuință. În plus, aici găesc și un spațiu în care pot petrece timp cu alte persoane.

De două ori pe an, în «Ziua faptelor bune» și în perioada premergătoare Crăciunului, echipa locului de întâlnire primește sprijin activ din partea membrilor conducerii Bell din Elveția. Pentru o zi, aceștia preiau serviciul în bucătărie și pregătesc un meniu pentru cei nevoiași.

În plus, în acest an, pentru prima dată, Bell va oferi câte un voucher în valoare de 2 000 de franci elvețieni pentru cinci instituții din orașul Basel, care poate fi folosit la magazinul Bell Outlet de la sediul central al companiei. Pe lângă «Treffpunkt Glaibasel», printre beneficiarii donațiilor se numără rețeaua de sprijin «Gärngschee», «Caritas», organizația de servicii sociale «Soup&Chill» și asociația «Gassenküche».



Joao Dos Santos Guedes

### Pentru ca toată lumea să conviețuiască în condiții bune

Renens, din cantonul Vaud, este considerat unul dintre orașele cu cea mai mare diversitate culturală din Elveția. Aici locuiește Joao Dos Santos Guedes, angajat la Bell în Cheseaux. Acesta a venit în Elveția din Portugalia în urmă cu mai bine de 20 de ani, vorbește bine franceza și cunoaște obiceiurile locale. Totuși, acest lucru nu este valabil pentru toate persoanele cu un istoric de migrație care se stabilesc acolo.

Pentru a facilita integrarea în noua patrie în astfel de cazuri, Joao Dos Santos Guedes se implică într-o asociație specifică pentru concetățenii portughezi, precum și într-o asociație de nivel superior la care sunt afiliate aproximativ 60 de asociații din Renens. «Scopul nostru este de a integra pe toată lumea prin sprijin concret sau prin evenimente și nu doar o comunitate într-o asociație specială», relatează Joao Dos Santos Guedes. «Pentru că Renens este un oraș multicultural, iar conviețuirea în condiții bune pentru toată lumea este de mare importanță.»

De mai multe ori în ultimii ani, Joao Dos Santos a ajutat oameni să-și găsească o locuință, să solicite cetățenia elvețiană sau să găsească un avocat, de exemplu. «Mă simt bine când pot ajuta oamenii», spune angajatul Bell. «Este important pentru mine ca aceștia să găsească stabilitate în viața lor de aici și să știe întotdeauna la cine să apeleze atunci când au nevoie de ajutor.»

Hilcona

### Aducând bucurie familiilor nevoiașе

Pentru a face o surpriză de Crăciun familiilor care nu dispun de alimente din abundență, ucenicii din Hilcona au împachetat și anul acesta pachete cu alimente. Compania se află deja la a patra ediție a acestei campanii. Ideea a venit împreună cu ucenicii, care sunt în continuare principalii protagoniști ai acestui proiect de ajutor. Și totul se face cu mare entuziasm și feedback exclusiv pozitiv pentru cei responsabili. Este bine să ne amintim că există, de asemenea, mulți oameni care au nevoie de ajutor.

În acest an, primele alimente neperisabile au fost colectate la nivel intern pentru campanie încă din toamnă. În luna decembrie, practicanții au stat timp de două zile până la ora cinci pentru a umple aproape 3 000 de cutii de donații cu produse. La final, toate pachetele au primit câte un autocolant care le urează destinatarilor sărbători fericite.

Ca întotdeauna, organizațiile de ajutorare locale, cu care Hilcona colaborează, s-au ocupat de distribuirea la fața locului. Ca și în anii precedenți, familiile nevoiașе din Orbe și Bad Wünnenberg s-au putut bucura de pachetele cu alimente de la Hilcona. Datorită parteneriatului încheiat recent cu clubul de fotbal VfL Bochum și cu cea mai mare comunitate de suporteri a acestuia, pachetele Hilcona au adus, de asemenea, un zâmbet și un Crăciun plin de reflecție pentru multe familii din metropola Ruhr în 2022.







Eisberg Ungaria

### Campanie de strângere de fonduri pentru luna internațională de conștientizare a cancerului la sân

În fiecare an, în luna octombrie, în întreaga lume sunt lansate campanii menite să atragă atenția asupra cancerului la sân. În acest an, Eisberg din Ungaria se numără din nou printre cei implicați. Pentru a doua oară, experții în salate au lansat amestecul pentru salată «Pink Mix», care a putut fi găsit pe parcursul lunii octombrie în multe supermarketuri din Ungaria. Pentru fiecare pachet de amestec colorat pentru salată vândut, o mică sumă a ajuns în fondul de donații.

Două angajate Eisberg implicate în mod special în această campanie caritabilă sunt Judit Szalai, director de vânzări, și Laura Spiel-

mann, director de marketing. Despre motivația lor, acestea declară: «Aici se întâlnesc inițiativele pe care le susținem în viața noastră privată și ceea ce putem face prin Eisberg.»

În acest an, Eisberg Ungaria a strâns 900 de euro prin campania Pink Mix. Compania a direcționat o parte din această sumă către lanțul de supermarketuri Tesco pentru ca acesta să o doneze în cadrul unei colaborări în favoarea inițiativelor de conștientizare a cancerului la sân. Restul sumei este destinată asociației maghiare Mellrákinfó, care sprijină persoanele afectate.



## Interviu cu Thomas Hauser, director general al benevol Elveția «A ajuta este una dintre cele mai dificile sarcini»



**Domnule Hauser, ce posibilități există pentru ca cineva să fie implicat social?** Posibilitățile de implicare personală în voluntariat sunt foarte diverse. Facem distincție între implicarea formală, de exemplu în organizații și asociații, și implicarea informală. Aceasta este, de exemplu, atunci când cineva face cumpărături pentru un vecin în vârstă sau are grijă de nepoții care nu locuiesc în propria gospodărie.

**Ce îi motivează pe oameni să ajute?** Din fericire, vremurile în care oamenii deveneau implicați din cauza sentimentului de vinovăție sau pentru a-și răscumpăra greșelile au apus. Astăzi, oamenii sunt, de asemenea, conduși de motive egoiste. Iar acesta este, de asemenea, un lucru bun. Printre altele, asociațiile și organizațiile le oferă oamenilor posibilitatea de a-și petrece timpul liber într-un mod semnificativ și de a-și crea o rețea privată. În plus, prin voluntariat oamenii își pot îmbunătăți reputația și pot dobândi sau dezvolta competențe, care sunt, de asemenea, importante pe piața primară a muncii.

**Cum pot găsi angajamentul potrivit pentru mine?** A ajuta este una dintre cele mai dificile sarcini. Pentru aceasta trebuie să se ia în considerare care este cel mai bun lucru de făcut pentru a obține efectul dorit. Este important să reflectați cu atenție unde și în ce formă doriți să vă implicați. În majoritatea cazurilor, există deja interese personale care dictează o direcție. La urma urmei, ar trebui să faceți ceva ce vă oferă bucurie. Cei care nu sunt siguri pot solicita sprijin din partea noastră sau a altor centre de consiliere.

**Nu toată lumea are posibilitatea de a se implica personal. Ce impact puteți avea cu donațiile de bani sau de obiecte?** În timp ce angajamentul personal este cel mai potrivit la nivel local, în mediul direct apropiat, donațiile în bani reprezintă modalitatea ideală de a face ceva în alte regiuni. Donațiile de obiecte, pe de altă parte, sunt mult mai dificile. Acestea au sens doar dacă sunt orientate cu precizie spre necesități. Pentru o organizație socială este un efort enorm, de exemplu, să ducă obiecte donate în mod aleatoriu într-o regiune aflată în situație de criză și să găsească acolo destinatarii potriviți.

**Când există cea mai mare disponibilitate de a oferi ajutor?** Perioada din apropierea Crăciunului este în mod tradițional o perioadă în care mulți oameni sunt deosebit de preocupați să înapoieze ceva comunității prin donații de bani, bunuri sau timp. În plus, observăm întotdeauna o disponibilitate mare de a oferi ajutor atunci când se întâmplă ceva care afectează oamenii la nivel personal. De exemplu, de fiecare dată când apare un val de refugiați sau o catastrofă naturală, întrebările privind modalitățile de a oferi ajutor se înmulțesc.

Cu toate acestea, o mare parte a angajamentelor sociale are loc în afara acestor tendințe. Pentru Elveția, unde sunt colectate date în acest sens, pot spune, de exemplu, că aproximativ 41 % din populație este implicată în voluntariat mai mult de patru ore pe săptămână – adesea în mod informal. Adesea, acest lucru nu este vizibil în spațiul public și, prin urmare, nu este suficient de apreciat.

### Despre benevol Elveția

benevol Elveția este organizația umbrelă a organismelor specializate la nivel regional și unul dintre punctele de contact centrale pentru voluntariat din Elveția germană. Peste 2 000 de organizații elvețiene sunt interconectate sub umbrela sa.

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

#### Puncte de contact în alte țări:

**Germania:** bagfa – Asociația Federală a Agențiilor de Voluntariat  
► [www.bagfa.de](http://www.bagfa.de)

**Franța:** France Bénévolat, asociație colectivă de voluntariat  
► [www.francebenevolat.org](http://www.francebenevolat.org)

**Austria:** Freiwilligenweb, portalul austriac pentru voluntariat  
► [www.freiwilligenweb.at](http://www.freiwilligenweb.at)

**Polonia:** Rețeaua poloneză de centre de voluntariat  
► [www.wolontariat.org.pl](http://www.wolontariat.org.pl)

**Spania:** Plataforma del Voluntariado de España, platformă spaniolă de voluntariat  
► [www.plataformavoluntariado.org](http://www.plataformavoluntariado.org)



Eliane Stocker sărbătorește aniversarea de 50 de ani în cadrul companiei

## De pe băncile școlii direct în marea filială Bell



Angajații cu senioritate nu reprezintă o raritate în cadrul Bell Food Group. Totuși, să sărbătorești aniversarea de 50 de ani de activitate, așa cum a făcut Eliane Stocker în urmă cu câteva săptămâni, este o situație absolut excepțională. În spatele ei se află o jumătate de secol în care multe s-au schimbat atât în cadrul companiei Bell, cât și în întreaga lume.

Anul este 1972. Eliane Schweitzer, pe numele ei de fată, are 17 ani și locuiește cu părinții ei în Alsacia. Aceștia au citit în repetate rânduri în ziarul local «Journal L'Alsace» faptul că filiala Bell din orașul Basel caută tineri pentru fabrică.

Așadar, în luna octombrie a aceluiași an, mama și fiica au pornit la drum spre Elveția pentru ca tână să poată aplica pentru un loc de muncă în calitate de angajată la fabrică.

«După o scurtă conversație, șeful de personal s-a uitat la mine și mi-a spus: «Nu veți lucra în fabrică, veți lucra în filială», povestește Eliane Stocker. «Astfel, am ajuns de pe băncile școlii din Alsacia direct în marea filială Bell din Halele Centrale, ca să spun așa.»

Acest fapt a marcat începutul vieții sale profesionale într-un loc încărcat de istorie: Halele Centrale din centrul orașului Basel au fost fondate în anul 1906 de către societatea

«Samuel Bell Söhne» și au oferit pentru prima dată diverse articole pentru necesitățile zilnice, cum ar fi legume, produse coloniale, produse lactate, produse de panificație, flori, băuturi și, bineînțeles, carne și mezeluri.

Astăzi, acest concept inovator pentru acele vremuri nu este considerat doar primul supermarket din Elveția, ci și precursorul centrelor comerciale moderne.

În anii 1970, acest magazin era încă prima oprire pentru societatea rafinată a orașului Basel, iar clienții au descoperit rapid că domnișoara Schweitzer le dădea sfaturi deosebit de prietenoase și competente de la teaguea magazinului Bell.

«Directorul de filială al Halelor Centrale, Fritz Baumann, a fost un șef bun și corect. Am învățat multe de la el, deoarece mă lăsa pe mine să fac totul și mă corecta doar atunci când era nevoie», spune Eliane Stocker.

Tânăra a învățat repede și a fost foarte îndrăgită atât de către clienți, cât și de către colegi. Atunci când superiorul ei direct a trebuit să se pensioneze pe caz de boală, evident că i-a fost încredințată conducerea filialei de măcelărie din Halele Centrale. Și asta în ciuda faptului că avea doar 20 de ani și doar 3 ani de experiență profesională.

**La doar 20 de ani, ea a preluat conducerea filialei.**

Eliane Stocker (a doua din partea stângă) descrie perioada petrecută în Halele Centrale ca fiind cea mai frumoasă perioadă din viața ei profesională.

**În luna octombrie a anului 1972, Eliane Stocker a călătorit la Basel pentru un interviu de angajare.**





«Aceasta a fost cea mai frumoasă perioadă din viața mea profesională», spune astăzi Eliane Stocker. «Pentru mine, depinde de oamenii cu care lucrez împreună, iar noi am avut o echipă grozavă acolo. În afară de asta, pe majoritatea clienților îi cunoșteam personal și aveam și cu aceștia o relație bună.»

### Chiar și după pensionare, ea este încă plină de energie.

Dar a existat și un motiv personal pentru care timpul petrecut în Halele Centrale a fost unul special pentru ea: în 1977, Arnold Stocker a preluat funcția de director adjunct al magazinului și a furat inima tinerei vânzătoare. Cu toate acestea, cei doi și-au păstrat inițial relația romantică ascunsă față de colegii lor. «Abia când le-am spus celor de la magazin că mă căsătoresc am dezvăluit secretul», spune Eliane Stocker. A descoperit o altă constantă în viața ei în soțul ei: cei doi formează și astăzi un cuplu, iar Arnold Stocker a lucrat, de asemenea, pentru Bell timp de 42 de ani.

Dar să ne întoarcem la anii 1970 și, prin urmare, la o perioadă în care multe lucruri erau semnificativ mai complicate decât sunt astăzi. La urma urmei, nu existau încă computere cu programe corespunzătoare pentru casele de

marcat sau sisteme de gestionare a stocurilor. Sumele care trebuiau plătite de către clienți erau calculate în minte, iar facturile și comenzile erau scrise de mână pe hârtie.

Eliane Stocker a lucrat în Halele Centrale timp de zece ani înainte de a avea primul ei copil. Cel de-al doilea a urmat la scurt timp după aceea. Tânăra mamă a predat atunci conducerea filialei, dar nu era pregătită să se retragă complet din viața profesională. Așa că a continuat să ajute în diferite filiale Bell, la evenimente mari, la târguri sau la aranjarea coșurilor de cadouri.

Când copiii au mai crescut puțin, iar Bell a renunțat între timp la afacerea cu filiale, fostul ei șef, Fritz Baumann, i-a cerut să se alăture echipei sale de târguri. Acum era responsabilă de prezentarea atractivă a produselor Bell la diferite târguri, împreună cu măcelarii și firmele de catering.

De acolo a fost doar un mic pas până în sectorul de catering, unde pregătea și servea preparate culinare la evenimente mari, cum ar fi aniversările companiei, turneele de golf sau cursele de schi.

«De aceea, mi-a plăcut foarte mult să lucrez la târguri și în catering», rezumă ea. «Nu a existat niciodată monotonie și am călătorit mult. Am fost în locuri precum Gstaad, Lausanne sau St. Moritz și am servit mâncare și pentru câteva persoane publice.»

Suntem în anul 2022, iar Eliane Stocker este încă plină de energie după ce s-a pensionat în urmă cu trei ani. La fel ca atunci, în Halele Centrale, astăzi se află din nou în spatele teighelei, și anume, în spatele teighelei magazinului Bell Outlet din Basel. În mod normal, ea încă mai susține filiala la sediul central al companiei o dată sau de două ori pe săptămână. În ultima perioadă, însă, o puteți găsi acolo mai des. Atunci când există un impas, ceea ce în acest an s-a întâmplat mai des, telefonul ei sună.

Desigur, ultimii 50 de ani nu au trecut pe lângă Eliane Stocker fără să existe situații dificile. Dar, cu ajutorul talentului ei special pentru interacțiunea cu oamenii, a reușit să facă față cu brio inclusiv unor astfel de momente. «Din când în când ai de a face cu clienți sau oaspeți agresivi. În astfel de cazuri, nu trebuie să stai la discuții, ci să rămâi calm și să întorci situația în favoarea ta», aceasta este deviza ei. «Iar atunci când totul merge conform planului, sunt uitate rapid evenimentele negative.»



Eliane Stocker este competența în persoană. Ea este chemată atunci când clienții din magazinul Bell Outlet au întrebări legate de pregătirea fripturii sau a rasolului de vită.

Pentru această atitudine față de viață, ea este apreciază și de șefa ei actuală, Jessica Sumi, și de colegii ei din cadrul magazinului Outlet. Pentru clienții din ziua de azi, ea este în continuare competența în persoană atunci când vine vorba de întrebări legate de carne. «Atunci când cineva nu știe, de exemplu, ce bucată este cea mai bună pentru friptura de duminică sau ce feluri de mâncare pot fi pregătite cu rasol de vită, sunt chemată», spune doamna în vârstă de 67 de ani.

Îi place să gătească și în particular – fie că este vorba despre o bucată bună de carne sau de legume proaspete. Și mai sunt și nepoții ei, de care are grijă. Urmează să se nască al cincilea – prima fată din echipă. Rămâne de văzut

dacă cei mici vor urma exemplul bunicilor lor din punct de vedere profesional. Cel puțin fiul lui Eliane și al lui Arnold Stocker a făcut acest lucru și a terminat și el pregătirea în cadrul companiei Bell.

Deși este pensionată cu jumătate de normă, nu se gândește să renunțe. «Încă îmi place să lucrez. Mă menține activă, iar interacțiunea cu oamenii îmi place acum mai mult ca niciodată. De aceea îmi doresc să mai continui atât timp cât mă simt bine.» Cine știe, poate peste câțiva ani va sărbători următoarea aniversare excepțională alături de Bell. • *mr*

### De asemenea, fiul ei și-a terminat pregătirea în cadrul companiei Bell.

O astfel de aniversare excepțională trebuie sărbătorită: la data de 3 octombrie 2022, Eliane Stocker a fost vizitată de către directorul executiv Lorenz Wyss, care a felicitat-o personal cu ocazia aniversării.

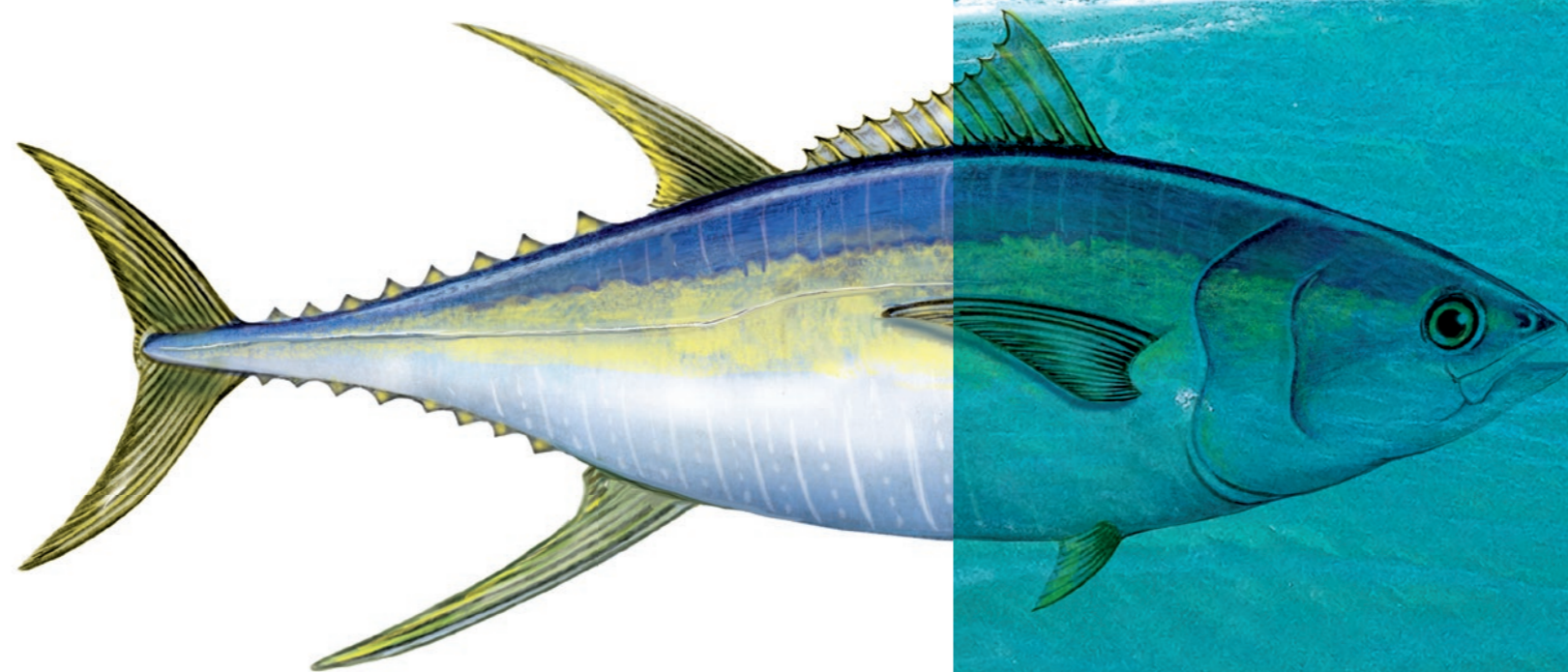




Proaspăt prins și sustenabil

# Undă verde pentru galben: tonul, în cea mai gustoasă formă a sa

Oricine respectă trei reguli de bază atunci când vine vorba de pește și fructe de mare face foarte bine. Regula numărul unu: obținem mai mult folosind mai puțin. Doi: originea este importantă. Trei: etichetele ajută la decizie. Bell și Coop folosesc unul dintre cei mai rapizi înotători ai oceanelor pentru a arăta cum se realizează pescuitul blând.



Culoarea galben-lămâie atrăgătoare a aripioarelor sale îl face ușor de recunoscut, chiar și pentru necunoscători. Thunnus albacares sau tonul cu aripioare galbene, se diferențiază în mod evident față de celelalte paisprezece specii din genul său, printre care se numără tonul cu aripioare albastre, tonul dungat și tonul alb.

Tonul cu aripioare galbene crește de obicei până la 1,50 metri în lungime, dar poate ajunge cu ușurință la peste 2 metri de-a lungul vieții sale. Acesta este un pește răpitor care se simte bine în bancuri mici și care preferă să înoate aproape de suprafața apei. Atunci când își vânează prada, poate atinge o viteză de până la 70 de kilometri pe oră, ca o veritabilă barcă cu motor. Își satisface apetitul mare cu pești mai mici care înoată în bancuri, cum ar fi macrou, sardine, calmari și crustacee. Pentru aceasta poate parcurge cu ușurință și 160 de kilometri într-o singură zi. Cu excepția Mării Mediterane, peștele, care poate cântări până la 200 de kilograme, se găsește în toate mărilor și oceanele tropicale și temperate din lume, ceea ce îl face un pește popular ca aliment în întreaga lume.





**JAM  
SEAFOODS, INC.**

# TUNA COLLECTING STATION



«Tonul cu aripioare galbene proaspăt nu are un gust specific, motiv pentru care este mâncat cu plăcere și de oamenii care preferă rareori peștele», spune Theodor Pulver, somelier de pește și șef al departamentului de achiziții de fructe de mare din cadrul Bell Elveția. Culoarea roșie a cărnii de ton este, de asemenea, un semn de prospețime. Oxidarea la suprafața cărnii face ca peștele mai vechi să aibă un aspect gri sau maro. «Carnea slabă și fragedă a tonului cu aripioare galbene este excelentă pentru specialitățile marinate pregătite pe grătar sau pentru prepararea la cuptor.» În plus, ajunge tot mai des în farfuriile europenilor și sub formă de sushi. Indiferent dacă este crud, prăjit sau afumat: cei care înțeleg că peștele și fructele de mare sunt o delicatasă, fac ceea ce trebuie. Înainte ca fructele de mare să ajungă în coșul de cumpărături, trebuie să fie clar de unde provin și cum au fost capturate sau crescute.

În calitate de membru al WWF Seafood Group din 2012, Bell și-a luat angajamentul să nu comercializeze specii în pericol de dispariție, să listeze treptat originile nesustenabile și să extindă continuu ponderea etichetelor recomandabile. Oamenii de știință de la WWF lucrează cu un sistem tip semafor în sectorul fructelor de mare. În secțiunea de recomandări privind peștele, clientul primește toate informațiile importante pentru un consum responsabil. Speciile de pește, respectiv zonele

de origine și metodele de pescuit clasificate cu verde ar trebui să fie preferate, cele clasificate cu culoarea portocalie a semaforului reprezintă a două alegere, iar cele cu roșu nu ar trebui să fie atinse. Evaluarea include date cu privire la starea actuală a stocurilor de pește, efectele metodelor de pescuit asupra mediului, precum și eficiența gestionării pescuitului. Complexitatea este ilustrată în exemplul tonului cu aripioare galbene. În timp ce pescuitul cu undițe și lansete în Oceanul Pacific de Vest și Central este clasificat ca fiind sigur, pentru aceeași metodă de pescuit, semaforul indică culoarea roșie pentru Oceanul Atlantic. Motivul pentru această diferență regională este reprezentat de stocurile reduse drastic din Oceanul Atlantic din cauza pescuitului excesiv. «Evaluările sunt actualizate în mod constant de către WWF», spune Salome Lüdi, angajată a departamentului de sustenabilitate la Bell. «Obiectivele de vânzări incluse în strategia noastră de sustenabilitate se orientează după acestea.» Atunci când cumpărați pește și fructe de mare, este în principiu o idee bună să vă orientați după etichetele Bio, ASC (pentru produse provenite din acvacultură) și MSC (pentru capturile sălbatice). «Creștem în mod constant procentul de sortimente etichetate. Până în 2026, cel puțin două treimi din totalul vânzărilor de fructe de mare ar trebui să fie din produse etichetate», spune Salome Lüdi.

Un factor de influență important în ceea ce privește protejarea stocurilor de pește este metoda de pescuit. Plasele cu ochiuri mici sau năvoadele demersale remorcate grele, ale căror lanțuri sunt târate pe fundul apei pentru a scoate animalele, lasă urme adânci și afectează în mod distructiv prețioasele recife de corali și nu numai. Pe de altă parte, pescuitul la undiță



**«Creștem în mod constant procentul de sortimente etichetate.»**



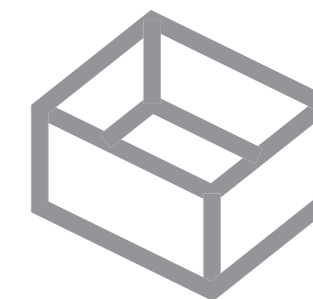


Mareele au întotdeauna un cuvânt de spus și transformă bărcile de pescuit în bărci de uscat la reflux.

**«Această metodă de pescuit permite pescuitul fără a afecta mediul marin.»**

nu este agresiv. Pentru aceasta, momeala este așezată manual pe cârlig, iar apoi firul este coborât în apă. Această metodă tradițională de capturare a tonului cu aripioare galbene este promovată în mod special de compania Coop și organizația WWF în cadrul unui proiect de reconversie a pescuitului în Filipine. «Această metodă de pescuit pasiv permite capturarea speciei dorite într-o manieră selectivă, fără a afecta mediul marin. În același timp, capturile accidentale sunt în mare măsură evitate. În plus, această metodă permite un nivel foarte înalt de calitate și prospețime», spune Theodor Pulver.

Ne dorim ca, datorită pescuitului sustenabil și consumului responsabil, tonul cu aripioare galbene să îmbogățească în continuare mările pentru multe generații viitoare, iar pe oameni să îi surprindă în continuare prin comportamentul său. De exemplu, rămâne neclar până în ziua de azi care este motivul pentru care animalele din Pacificul de Est mexican «fraternizează» cu delfinii și numai acolo, de secole. Dar acesta ar putea fi subiectul unui alt articol. • *ap*

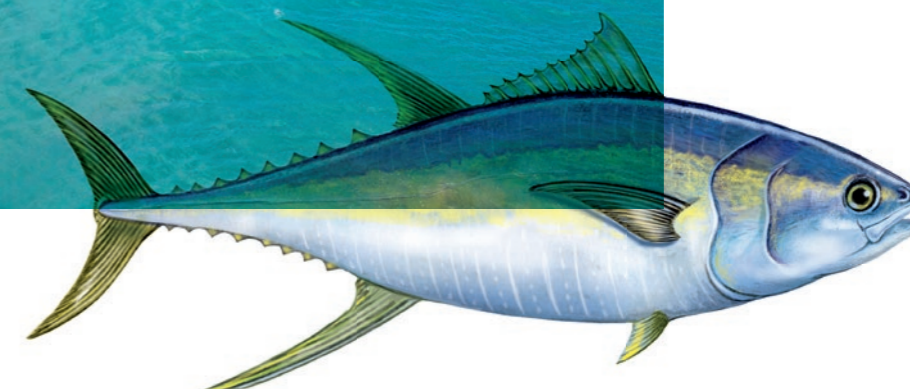


**Recipiente reutilizabile în locul polistirenului**

Cum putem ambala și transporta peștele și fructele de mare proaspete într-o manieră ecologică? Această întrebare a fost abordată în cadrul companiei Bell. Până de curând, produsele au fost livrate în obișnuitele cutii de transport fabricate din polistiren. În primăvara acestui an, în colaborare cu Coop, compania a trecut cu succes la o soluție mai sustenabilă. De atunci, produsele proaspete sensibile sunt livrate în supermarket în recipiente reutilizabile. Lăzile goale se întorc la Bell, unde sunt curățate într-o instalație de spălare și sunt pregătite pentru următoarea utilizare.

«Deoarece valoarea izolatoare a recipientelor reutilizabile din plastic este mai mică în comparație cu cea a cutiilor din polistiren, provocarea a fost de a crea o izolare termică optimă», spune Eugénie Sörensen, inginer de proces la Bell. «Obținem o răcire optimă prin adăugarea unei cantități duble de gheață și prin congelarea capacelor înainte de a le utiliza pentru a închide cutiile.» Conform producătorului, recipientele reutilizabile ar trebui să aibă o durată de viață de zece ani.

**Ambalare și transport ecologic.**





## Vă felicităm și ne luăm rămas bun

Aniversări de serviciu și pensionări din perioada decembrie 2022 până în martie 2023

Bell Elveția

### 20 de ani de vechime

**Emmanuelle Barth**, 1 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Patrik Landolt**, 1 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Mounir Hadiq**, 30 decembrie, Bell Elveția, Oensingen  
**Walter Disler**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Zell  
**Alexander Ganz**, 1 ianuarie, Bell International, Basel  
**Thi Phuong Uyen Hengartner**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Basel  
**Marcel Zimmermann**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Basel  
**Hüseyin Kalkan**, 13 ianuarie, Bell Elveția, Basel  
**André Lindenmayr**, 13 ianuarie, Bell Elveția, Zell  
**Dany Sutterlin**, 1 februarie, Bell Elveția, Basel  
**Didier Farou**, 1 februarie, Bell Elveția, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Pius Schärli**, 1 februarie, Bell Elveția, Zell  
**Frédéric Scheuble**, 1 februarie, Bell Elveția, Basel  
**Jacqueline Maillard**, 3 martie, Bell Elveția, Cheseaux-sur-Lausanne

### 25 de ani de vechime

**Thomas Studer**, 1 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Davide Elia**, 8 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Maurizio Amorosi**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Oensingen  
**Hanspeter Wüest**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Zell  
**Christophe Zisette**, 23 februarie, Bell Elveția, Basel  
**Kamalandua Diquizeiko**, 1 martie, Bell Elveția, Basel  
**Fabrice Goepfert**, 1 martie, Bell Elveția, Basel  
**Christophe Lirot**, 1 martie, Bell Elveția, Basel  
**René Sigrist**, 16 Martie, Bell Elveția, Basel

### 30 de ani de vechime

**Luc Kastler**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Basel  
**Daniel Troxler**, 1 ianuarie, Bell Elveția, Oensingen  
**Stefan Pfister**, 1 martie, Bell Elveția, Oensingen

### 35 de ani de vechime

**Hansjörg Benz**, 1 februarie, Bell Elveția, Basel  
**Serge Jean Muttzner**, 1 februarie, Bell Elveția, Basel  
**Eric Vonachen**, 4 martie, Bell Elveția, Basel  
**Zoje Mehdi**, 19 decembrie, Bell Elveția, Zell

### 50 de ani de vechime

**Eliane Stocker**, 3 octombrie, Bell Elveția, Basel

### Pensionare

**Benno Hediger**, 31 martie, Geiser, Schlieren

### Pensionări anticipate

**Gérard Baud**, 31 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Michel Noël Chiocca**, 31 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Esther Christ**, 31 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Christian Gutleben**, 31 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Satkunadevi Rajendra**, 31 decembrie, Bell Elveția, Zell  
**Beat Riesen**, 31 decembrie, Bell Elveția, Zell  
**Ferdinand Schärer**, 31 decembrie, Bell Elveția, Zell  
**Joseph Steinle**, 31 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Alain Stoffel**, 31 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Ulrich Süss**, 31 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Eric Terefenko**, 31 decembrie, Bell Elveția, Basel  
**Didier Gallay**, 31 ianuarie, Bell Elveția, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Patrick Heulle**, 31 ianuarie, Bell Elveția, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Matthias Wagner**, 31 ianuarie, Bell Elveția, Basel  
**Jean-Marc Noll**, 28 februarie, Bell Elveția, Basel  
**Markus Degen**, 31 martie, Bell Elveția, Basel

### Deces

**Thierry Humber**, 4 noiembrie, Bell Elveția, Basel

Bell International

### 20 de ani de vechime

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

### 25 de ani de vechime

**Valery Decorps**, 2 decembrie, Bell Franța, Teihède  
**Joachim Beckmann**, 15 ianuarie, Bell Germania, Harkebrügge  
**Birgit Sebastiany**, 15 ianuarie, Bell Germania, Harkebrügge  
**Alexej Kimmel**, 19 ianuarie, Bell Germania, Seevetal  
**Karl-Heinz Winkler**, 21 ianuarie, Bell Germania, Harkebrügge  
**Anke Jongbloed**, 16 februarie, Bell Germania, Edewecht  
**Torsten Niemeyer**, 16 februarie, Bell Germania, Edewecht

### 30 de ani de vechime

**Sabri Agirman**, 25 ianuarie, Bell Germania, Harkebrügge

### 35 de ani de vechime

**Hans-Joachim Falk**, 26 ianuarie, Bell Germania, Edewecht  
**Heinz-Johann Falk**, 27 ianuarie, Bell Germania, Harkebrügge

### Pensionare

**Catherine Vigier**, 30 noiembrie, Bell Franța, Teihède (*completare*)

Eisberg

### 20 de ani de vechime

**Ceyhun Olcay**, 1 ianuarie, Eisberg Elveția, Dällikon  
**Skender Memaj**, 14 ianuarie, Eisberg Elveția, Dällikon  
**Süleyman Oeztuerk**, 1 martie, Eisberg Elveția, Dänikon

### 25 de ani de vechime

**Ratchara Soralump Spengler**, 10 martie, Eisberg Elveția, Dällikon

Pentru locurile de muncă disponibile la momentul actual accesați:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)



## Hilcona

### 20 de ani de vechime

**Fortunat Dillier**, 1 septembrie, Hilcona Gourmet, Orbe (*completare*)  
**Jose Manuel Bal Amigo**, 2 septembrie, Hilcona, Schaan (*completare*)  
**Muradif Senderovic**, 1 octombrie, Hilcona Gourmet, Orbe (*completare*)  
**Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias**, 14 octombrie, Hilcona Gourmet, Orbe (*completare*)  
**Maria Josefa Garcia Rojas Ronner**, 15 noiembrie, Hilcona, Schaan (*completare*)  
**Ismet Salihovic**, 1 ianuarie, Hilcona Gourmet, Orbe  
**David Locatelli**, 1 februarie, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Andreas Flater**, 1 martie, Hilcona, Schaan

### 25 de ani de vechime

**Jose Carlos Marques Mendes**, 1 noiembrie, Hilcona, Schaan (*completare*)  
**Alexander Erhardt**, 16 decembrie, HFC, Bad Wünnenberg  
**Antonio Manuel Andrade Pedro**, 1 martie, Hilcona, Schaan

### 30 de ani de vechime

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

### 35 de ani de vechime

**Elmar Hammerer**, 14 martie, Hilcona, Schaan

### 45 de ani de vechime

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

### Pensionare

**Heinz Wegmann**, 31 august, Hilcona, Schaan (*completare*)

### Pensionări anticipate

**Régine Juran**, 30 noiembrie, Hilcona Gourmet, Orbe (*completare*)  
**Roland Kalberer**, 30 noiembrie, Hilcona, Schaan (*completare*)  
**Helmut Sohm**, 30 noiembrie, Hilcona, Schaan (*completare*)  
**Andrea Lenherr-Nipp**, 31 decembrie, Hilcona AG, Schaan  
**Max Rusterholz**, 31 martie, Hilcona AG, Schaan

## Hügli

### 20 de ani de vechime

**Jaroslav Konopáč**, 30 august, Hügli Cehia, Zásmuky (*completare*)  
**Petr Novák**, 2 decembrie, Hügli Cehia, Zásmuky  
**Monika Kreutz**, 1 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Thomas Sternal**, 1 ianuarie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Ines Muggianu**, 17 ianuarie, Hügli Italia, Brivio  
**Nattana Höfle**, 7 martie, Inter-Planing, Langenhaslach

### 25 de ani de vechime

**Jacqueline Kern**, 1 martie, Hügli Elveția, Steinach  
**Slavica Cakic**, 2 martie, Hügli Elveția, Steinach  
**Martin Krutzler**, 2 martie, Hügli Austria, Hard  
**Alena Krejčová**, 15 martie, Hügli Cehia, Zásmuky

### 30 de ani de vechime

**Clementina Fontana**, 24 ianuarie, Hügli Italia, Brivio

### 35 de ani de vechime

**Roland Graf**, 7 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Josef Müller**, 24 februarie, Hügli Elveția, Steinach

### Pensionări

**Norbert Raatz**, 30 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell (*completare*)  
**Jürgen Thomas**, 30 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell (*completare*)  
**Andrea Harnfest**, 31 octombrie, Hügli Germania, Radolfzell (*completare*)  
**Holger Kleinschmidt**, 31 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Birgit Maltzan**, 31 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Sieglinde Riester**, 31 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Thorsten Rix**, 31 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell  
**Ulrike Wiedenbauer**, 31 decembrie, Hügli Austria, Hard





Produse noi pentru începutul de an

## Servire specifică pentru perioada de iarnă

*Niciun sfârșit de an nu este complet fără noi idei de gătit și de distracție. Astfel, dezvoltatorii de produse din cadrul Bell Food Group au din nou numeroși ași în mână în acest sezon de iarnă pentru meniurile de Crăciun, pentru sejururile la cabanele montane în timpul vacanței la schi sau pentru detoxifierea ulterioară.* • *mr*

Bell Elveția

### Aperitive și feluri principale delicioase

Cu două noi inovații în materie de mezeluri, Bell stărnește dublu apetitul clienților elvețieni pentru un platou de aperitive rafinat. «Simmentaler Trockenfleisch» («Carnea uscată de Simmental»), foarte slabă, și «Simmentaler Hobelfleisch» («Carnea uscată cu fibre Simmental»), ușor marmorată, sunt – așa cum sugerează și denumirea – produse din cea mai bună carne provenită de la bovinele elvețiene Simmental, pentru care sunt garantate o creștere nedăunătoare animalelor și o alimentație naturală.

Bell asigură, de asemenea, un meniu festiv fără stres cu noul «Mini Quick Pouletrollbrüstli» («Mini Quick ruladă de piept de pasăre»). Friptura de ruladă fragedă de pasăre este afumată și pre-gătită, astfel încât trebuie doar încălzită. Dimensiunea mini practică este potrivită și pentru o cină romantică de Crăciun pentru două persoane.



Bell Germania

### Șuncă crudă pentru sezonul festiv

În acest an, Bell Germania prezintă două specialități de șuncă de calitate superioară, exact la timp pentru Crăciun. «Șunca festivă» Abraham reprezintă alegerea perfectă pentru toți cei cărora le plac produsele afumate intense. Un alt plus: Deoarece poate fi păstrat fără a fi refrigerat, nu ocupă spațiu în frigiderul bine aprovizionat pentru zilele de sărbătoare.

În același timp, gama internațională de produse Abraham se extinde: Noua «Șuncă de Parma» este uscată la aer, conform metodelor tradiționale, și maturată timp de cel puțin 16 luni în Italia. Pentru a respecta cerințele denumirii de origine protejată, șunca este, de asemenea, feliată și ambalată în Italia – acesta din urmă în ambalajul pliabil de succes.







### Hügli Supele internaționale pentru zilele răcoroase



Cu cinci noi creații de produs la categoria supelor, Hügli se asigură că sunt întotdeauna disponibile preparate calde, atât la cabana montană, cât și în restaurantul din centrul orașului. De la «supa de gulaș în stil unguresc» și «supa de dovleac în stil stirian», continuând cu «supa de Chalet» și «supa de orz de Bünden» până la «supa de ceapă în stil franțuzesc» noul sortiment variază. Toate produsele create prezintă un conținut ridicat de legume sau carne și alte ingrediente de calitate. De asemenea, sunt adoptate măsurile necesare și pentru pregătirea rapidă: Concentratele de supă lichide trebuie doar amestecate cu aceiași cantitate de apă și încălzite.



### Bell Franța Savoare în stil spaniol

Produsele spaniole din categoria mezelurilor și cârnaților se bucură de o popularitate deosebită în Franța. Începând cu luna octombrie, clienții francezi se pot bucura, la rândul lor, de specialitățile din țara vecină, la calitatea produselor Bell. Sub marca «Sánchez Alcaraz», o gamă completă de produse clasice populare, cum ar fi chorizo, șuncă Serrano și fuet, este disponibilă în supermarketuri. Pe lângă specialitățile feliate și tăiate în cubulețe, gama include și produse în bucăți pe care le puteți tăia singuri. O selecție de produse spaniole pentru grătar va urma vara viitoare.



### Eisberg Austria Noutăți pentru comerțul cu amănuntul și cu ridicata

Pentru toți fanii salatei din Germania, în raftul frigorific vor fi disponibile și mai multe produse: Eisberg Austria a câștigat licitația organizată de un mare lanț de supermarketuri și, începând cu luna octombrie, furnizează patru creații crocante pentru marca proprie. Ca toate salatele la pungă comercializate de Eisberg, «Family Mix», «Salata aisberg cu verdețuri», «Winter Edition» și «Salata cu proteine» sunt gata preparate. Trebuie doar să adăugați un dressing și alte ingrediente după gust, iar bomba de vitamine este gata.



Eisberg Austria pune la dispoziție, de asemenea, noi produse pentru clienții din domeniul serviciilor alimentare din Germania: Începând cu luna decembrie, chiftelele din carne de pasăre vor fi disponibile în pungi de 1,5 kilograme. Micii la pungi de 2,5 kilograme vor fi lansați pe piață la începutul anului. Ambele noutăți prezintă un conținut ridicat de carne de curcan și sunt condimentate intens. Două noi oportunități extraordinare pentru cateringul de sistem și furnizorii de servicii de catering de a-și încânta oaspeții cu produse populare de pasăre.



«The Green Mountain» colaborează cu VfL Bochum

### Bratwurst-ul fără carne este tot mai căutat în Bundesliga germană



Fanii fotbalului de pe Vonovia Ruhrstadion din Bochum pot alege acum între cârnații clasici de stadion și o alternativă vegetală. Acest lucru este posibil datorită unui parteneriat de ultimă generație între start-up-ul intern Hilcona «The Green Mountain» cu VfL Bochum 1848 și firma de catering a stadionului, Aramark.

Interes ridicat pentru cârnații vegetali în unul dintre bastioanele germane ale currywurst-ului arată că tot mai mulți oameni acordă atenție unor aspecte precum protecția climei, bunăstarea animalelor și sănătatea în alimentația lor. Nu se face excepție când vine vorba despre cârnați în timpul pauzei de la meciul clubului lor preferat.

În ceea ce privește acceptanța noii oferte, administratorul companiei «The Green Mountain», Werner Ott, nu are nicio îndoială: «Când fanii vor testa cârnații comercializați în incinta stadionului și nu vor observa nicio diferență față de Bratwurst-ul cu care sunt obișnuiți, atunci vor dispărea și ultimele prejudecăți.» Zis și făcut. Nu contează dacă vorbim despre sectorul de fani ultras sau despre zona VIP: Deliciul vegan a fost extrem de bine primit la premiera de la Bochum. Deja la mijlocul reizei a doua a meciului, a fost necesară afișarea simbolului care a indicat vânzarea tuturor produselor din stoc.

Încă tânărul start-up își continuă drumul într-un mod consecvent și inovator și se gândește deja la extinderea gamei de produse pentru stadioane cu alte produse vegetale. • mr

«Când fanii nu vor observa nicio diferență, vor dispărea și ultimele prejudecăți.»





**Play &  
Win!**

PLAY AND WIN

# Întrebare de concurs

*Unde s-au întâlnit experții TopX pentru Summitul TopX din octombrie 2022?*

**A**

în

**Landquart**

**B**

în

**Basel**

**C**

în

**Marchtrenk**

## **Premii**

*1 × diferite produse din întreaga gamă Bell Food Group în valoare de 400 Euro*

*10 × cupoane de cumpărături în valoare de 30 Euro pentru un supermarket local*

**Termenul-limită pentru participare este 3 martie 2023**

Trimiteti soluția împreună cu menționarea numelui, a locului (anterior) de muncă și a angajatorului la adresa [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com). Câștigătorul/câștigătoarea va fi selectat/ă dintre participanții care au trimis răspunsul corect. Participările multiple nu vor fi luate în considerare. Câștigătorul/câștigătoarea va fi anunțat/ă direct. Nu se vor oferi informații despre tragerea la sorți prin corespondență sau telefonic.