

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

02 2023



**Az ízek
nyomában**

BELL
FOOD
GROUP





Tartalom

Vállalati események

- 4 Újdonságok a Bell Food Group háza tájáról**
Rövid hírek
- 6 Egy újabb lépés a csúcsra vezető úton**
TopX-rendszerellenőrzések
- 8 Tettrekész nemzetközi tehetségek**
START Global Event-részvétel St. Gallenben

Ízvilágunk

- 10 Nagyobb a füstje, mint a lángja**
Régi történet újraírva

- 14 A nyár sztárjai**
A Bell Food Group izletes bemutatókra hívja Önt

Címlapsztori

- 16 Az ízek nyomában**
Az ötlettől az «aha!»-pillanatig

Fenntarthatóság és innováció

- 24 Így zajlanak a digitális hétköznapiak**
Microsoft Teams és my Bell Food Group
- 28 Kevesebb élelmiszerpazarlás, több pozitív élmény a szomszédokkal**
Öt praktikus háztartási tipp

Személyes

- 30 «Akkoriban még nem volt se mobiltelefon, se számítógép.»**
Munkahelyi jubileumok és nyugdíjazások 2023 júliusától szeptemberéig

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 34 Játékos formában**
Vezetői képzés a jelenlét és távollét kezelésére

Visszajelzések és tombola

- 36 Mi tetszett Önnek a legjobban?**
Visszajelzésével Ön is nyerhet!

A mosógép használati utasítása nem hagy maga után emlékeket

Kedves Munkatársak!

A létező legszebb szakterületen dolgozunk. Csodálatos és hálás feladat, ha vállalatként örömet szerezhetünk más embereknek. Termékeinkkel végigkísérjük az embereket egész életükön át. Együtt kezdjük velük a napot a reggelinél, ebédnél osztozunk a kis kikapcsolódásban, és este közösen koronázzuk meg a napot egy jóízű vacsorával. Mindegyik termékünkkel ilyen vagy olyan módon, de élményt ajándékozunk valakinek. Kínálunk széles, és elég változatos ahhoz, hogy mindenki találjon benne magának valamit. Ezzel a tányér kellős közepére kerültünk.

Ebben az értelemben egy jó étkezés sokkal több, mint az egyszerű táplálkozás. A jó étkezés érzelmeket mozgat meg, és emlékeket hagy maga után. Ha bizonyos személyekre gondolok, akkor automatikusan eszembe jutnak bizonyos élelmiszerek vagy fogások is, amelyeket velük kapcsolok össze. Apám például nagyon szeretette a hagymát beszózni, és úgy enni, a bátyám kedvence viszont a sertécsülök volt. A családi összejövetelek csúcspontját pedig mindig anyám süteményei jelentették. A magam részéről még mindig pontosan követem

A jó étkezés érzelmeket mozgat meg, és emlékeket hagy maga után.

anyám receptjét, ha csokoládés süteményt készítek. Ezt a receptet időközben annyira megjegyeztem és optimalizáltam, hogy a sütemény tizenkét perc alatt sütésre kész, és 180 fokon 45 percet tölt a sütőben, utána már az asztalon illatozik. Meggyőződésem, hogy a sütemény még ma is pontosan ugyanolyan ízű, mint amikor még anyám sütötte annak idején.

A jó ételek képesek családokat és embereket generációkon átívelve összehozni. Ez pedig kevés más dologról

mondható el. A mosógép használati utasítását senki nem adja tovább a gyerekeinek, egy bevált családi recept azonban a nagypapától a lányon át az unokáig vándorol. Egy jó étel tehát érzelmi kapcsolatot képez a táplálékon keresztül az emberrel, és így fontos része az emlékeknek, történeteknek, sőt, akár központi eleme lehet egy társaságnak is.

Egy élvezetes étkezés a nap fénypontja lehet. Ha a steak mégis rágós maradt, a tésztát elsózták vagy a salátaöntet ehetetlen, az este már nem lesz az igazi. Ezért kell jól végeznünk a munkánkat. A mi felelősségünk, hogy jó élelmiszereket állítsunk elő.

Ezt a felelősséget figyelembe vettük stratégiánkban. A mi termékeink legyenek a legjobbak. A cél eléréséhez, kedves dolgozóink, mindannyian hozzájárulhatunk, ha rendszeresen ellenőrizzük magunkat, és munkánk során mindig termékeink minőségét helyezük előtérbe. Örömről szolgál az, ha vásárlóink örülnek. Ez nemcsak gazdasági stabilitásunkat biztosítja, hanem büszkévé is tesz minket munkánkra és szakmánkra.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke



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

Impresszum A Bell Food Group dolgozói magazinja, megjelenik évente 4 alkalommal, 2023/2. szám, 2023. június, 29. évfolyam.

Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Cím: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. Tel.: +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Szerkesztőség: Sara Heiniger (sh), Vezetőség. Szerkesztőségi támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Fotók: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL): Címlapfotó és 23 oldal; Korak Leu AG, Riehen (CH): O. 10–13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): O. 16; Philipp Jeker, Zürich (CH): O. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): O. 34–35. Dizájn: oblografik, Olten, Svájc. Képszerkesztés: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.

Nyomtatás: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Schweiz. FSC-papírra nyomtatva.

Címváltozások: Kérjük, forduljon az illetékes HR-részleghez vagy a személyzeti osztályhoz.

Rövid hírek

ÚJDONSÁGOK A BELL FOOD GROUP HÁZA TÁJÁRÓL

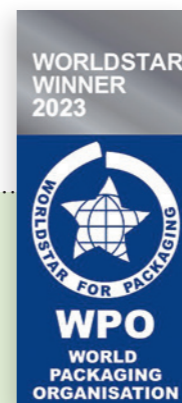


Rekordszámok az INTERNORGA 2023 rendezvényen

Az idei INTERNORGA kiállítás Hamburgban számos érdeklődőt vonzott a Bell Food Group standjához, amely a Bresco, Hilcona, Hügli, The Green Mountain és Vogeley márkákkal képviselte magát. A vásár öt napja alatt több mint 700 ügyfélkapcsolat alakult ki! • sh



Több mint 700
ügyfélkapcsolat
a vásár öt napja
alatt.



A Hilcona elnyerte a «WorldStar» csomagolási díjat

Pasztörizációhoz is alkalmas álló tasakjával a Hilcona az év elején elnyerte a neves nemzetközi «WorldStar» díjat, amelyet gyakran neveznek «a csomagolás Oscarjának» is. A liechtensteini cég ezt az újdonságot a Coop saját márkás kínálatában azonnal fogyasztható termékeket gyártó Mondi csomagolási szakértővel együttműködve fejlesztette ki. Az egyetlen anyagból való előállítás fenntartható alternatívát kínál a többrétegű, nem újrahasznosítható csomagolásokhoz képest. • mr



Aranyérem a Jambon sec de Savoie részére

A Bell Franciaország már sok éve a «Concours Général Agricole» rendszeres díjazottjai között van. Ebben az évben a szárított savoyai sonka nyerte el az áhított aranyérmet. A független és önkéntes szakértőket különösen a finom, zamatos és gyümölcsös íz győzte meg. A mezőgazdasági díj érmeit egész Franciaországban jól ismerik, és fontos értékesítési érvnek számítanak. • mr

TopX-rendszerellenőrzések

Egy újabb lépés a csúcsra vezető úton

A TopX bevezetési fázisa után a Bell Food Group most a második szakaszra koncentrál: az első telephelyeken zajlanak az úgynevezett rendszerellenőrzések. Ennek során felülvizsgáljuk a fejlődési folyamat megvalósítását, és további intézkedéseket dolgozunk ki a jövőre nézve.

Két és fél évvel ezelőtt a Bell Food Group a TopX bevezetésével elindult a folyamatos fejlődés útján. Azóta már számos telephely vezette be a programot, néhányan közülük pedig már az első vagy második mérföldkővet is elérték.

A TopX most a következő fázisba ért: az úgynevezett rendszerellenőrzések keretében a fejlesztési folyamatok megvalósítását elemezzük és értékeljük ki megadott szempontok alapján.

«A rendszerellenőrzés fontos eszköz egy termelési rendszer teljesítőképességének értékeléséhez» – hangsúlyozza Marc Spanuth, a Bell Food Group Top Excellence Coordinátora. «Megmutatja, hogy a rendszer mennyire kiforrott, és milyen intézkedéseket kell még megtenni a további fejlesztéshez.»

Ez az ellenőrzés minden telephelyre vonatkozik, körülbelül egy évvel a második mérföldkő elérése után. Az első a Hilcona schaan-i üzeme volt. A gyártóüzem 2023. március 15-én mutatta be végrehajtott fejlesztéseit és az azok által elért eredményeket. Marc Spanuth belső ellenőrnek és TopX-koordinátornak, illetve a ROIEFESO szolgáltató külső ellenőrnek, Marino Della Pietrának.

Az eredmény: a gyár kiváló eredménnyel zárta a rendszerellenőrzést, és nagy elismerést kapott a TopX program következetes végrehajtásáért, illetve a mérhető eredményekre való összpontosításért.

Az ellenőrök különösen a fókuszban lévő projektek strukturált megvalósítását emelték

Schaan komoly elismerést kapott az eddigi TopX-eredmények eléréséért.



ki. Az ellenőrzés során azonosított fejlődési lehetőségek mellett a veszteségek részletes felsorolása is megjelent.

Mindeközben más gyártóüzemek, így Radolfzell, Steinach és Feldhof is megtették ezt az újabb fontos lépést a TopX-úton.

A rendszerellenőrzés menete minden telephelyen azonos. Előkészítésként a felelősök először is önértékelést készítenek. Az ellenőrzés napján a telephely bemutatja termelési rendszerét az ellenőröknek, akik kiértékelik annak állapotát olyan főkategóriák mentén, mint «Szervezet és célok», «A szervezet integrációja és alkalmazhatósága», illetve «Eredmények és megtakarítás». Minden főkategóriához tartozik több tényező, amelyeket egy pontozási rendszer alapján értékelnek ki.

Az elemzések eredményeiből konkrét cselekvési javaslatokat dolgoznak ki a fejlesztési folyamat további előmozdítására. A továbbiakban két évente kerül sor rendszerellenőrzésre.

«Egy rendszerellenőrzés összességében ahhoz járul hozzá, hogy fokozza egy termelési rendszer hatékonyságát és minőségét, illetve előkészítse a jövőbeni kihívásokra. Ennek következtében elengedhetetlenül fontos eszköz a kezünkben a versenyképesség megőrzéséhez» – mondja Marc Spanuth. «Mindemellett a fejlesztési folyamat új fázisának keretében még több szinergiát kívánunk kiépíteni termelési telephelyeink között, a tapasztalatcsere előmozdítására.» • mr

A rendszerellenőrzésekre két évente kerül sor.

START Global Event-részvétel St. Gallenben

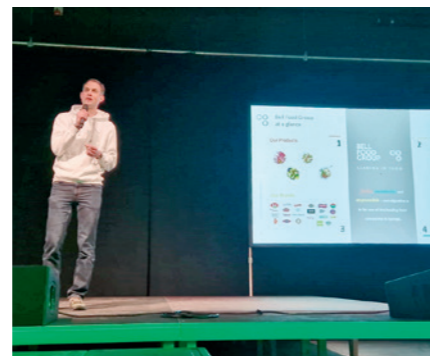
Tetrekész nemzetközi tehetségek

Több mint 6000 résztvevő, több mint 2000 elosztogatott hotdog, bő 1000 látogató a standnál és 500 hacker – középpontban pedig: a Bell Food Group. A Hackathon saját kihívásával még a St. Galleni Egyetem rendezvényének nagyszínpadára is sikerült feljutnunk.

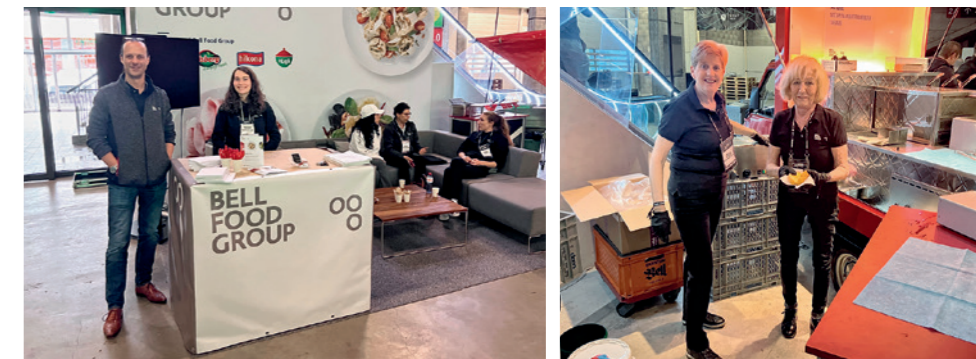
A győztes csapat Spanyolországból, Sven Friedli társaságában. 36 órás programozás után a legjobb megoldást mutatták be a Bell Food Group kihívására.



A Bell Food Group kitelepült csapata (balról): Sven Friedli, Horváth Mária, Markus Ettl, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch és Clara Beltran



A hackerek bemutatják, amit 36 órás barkácsolás és programozás után alkottak.



Balra: Harry Bechler és Christine Kerwin a Bell Food Group standjánál. Fent: Eliane Stocker és Monika Erbacher több mint 2000 hotdogot osztott ki.

A Bell Food Group és az élelmiszeripar izgalmas tétele informatikai tehetségek számára: ez volt a célja a START Global Eventen való részvételnek március 22. és 24. között St. Gallenben. A START Global egy, a gazdasági és technológiai együttműködést támogató platform. A kezdeményezés életre hívója a St. Galleni Egyetem egy diákszövetsége.

A világ minden tájáról több mint 6000 résztvevő érkezett St. Gallenbe, a vásár területére. A Bell Food Group standját egy busz, egy pihenősarok, egy hotdogos kocsi, valamint a HR, az IT és az Outlet részlegekről érkező tíz fő képviselte. «Laza volt az egész, a fiatalok tettekészek és nyitottak voltak, és nagyon kedvesen kommunikáltak» – foglalta össze az eseménnyel kapcsolatos élményeit Eliane Stocker a bázeli Bell-Outletből. Monika Erbacherrel együtt több mint 2000 hotdogot osztottak ki a fiatal egyetemistáknak. «Az ingyenes hotdog és a kihívás is hozzájárult ahhoz, hogy a Bell Food Group a rendezvény végére mindenki számára fogalomná váljon» – mondja Sven Friedli, a Bell Food Group információs igazgatója.

Szponzorként a Bell Food Group kihívást tehetett közzé a Hackathonon, amely az esemény része, és a hackerek közötti versengést szolgálja. A kihívás egy olyan feladat volt, amelyet a részt vevő hackereknek 36 órán belül meg kellett oldaniuk, illetve le kellett programozniuk. A Bell Food Group kihívása egy olyan alkalmazás fejlesztése volt, amelyben a dolgozók játékosan jeleníthetik meg ökológiai lábnyomukat, és amely segítségükre van ennek megértésében és javításában is. A kihívást tíz, egyenként négyfős csapat fogadta el, és onnantól kezdve csaknem megszakítás nélkül dolgoztak a megoldáson. «A győztes csapat egyik hallgatója mindössze másfél órát aludt ez idő alatt» – idézi fel az élményt Friedli. Az eredmény igazán látványos volt. A kihívás

A Bell Food Group minden résztvevőt lenyűgözött.

győztesei az esemény összes hacker-kihívása között is a legjobb öt között végeztek. Megoldásukat a nagyszínpadon mutatták be, jutalomképpen pedig meghívást kaptak egy madridi hétvégére. «Mivel a négy hacker – két úr és két hölgy – Barcelonában lakik, a győzelemért cserében felajánlottunk nekik egy utazást Bazelbe is» – mondja Friedli. De a versenyzők szívesen utaznak Madridba, ahol látogatást tesznek a Bell fuensalidai üzemében is.

A START Global Event résztvevőjeként a Bell Food Group tovább növelte jelenlétét és láthatóságát az európai felsőoktatási világban. A LinkedInen megjelent húsz bejegyzést azóta több mint 30 000 alkalommal tekintették meg. A Bell Food Group minden résztvevőt lenyűgözött. «Számos különféle szakmai terület, rendkívül sok eszmecsere – nagyon izgalmas volt, és abszolút megérte» – fejtegeti Christine Kerwin. Az pedig ismét világossá vált, hogy a fiatal tehetségek nem igazán ismerik a Bell Food Group és általánosságban az élelmiszeripar izgalmas kihívásait. Az ilyen eseményeken való részvétellel a Bell Food Group vonzó munkaadóként mutatkozhat be ennek a célcsoportnak. Európa-szerte aktív vállalati struktúrájával pedig érdekes szakmai lehetőségeket kínál a nemzetközi résztvevőknek. A Bell Food Group a Hackathon több mint 500 résztvevőjétől kapott önéletrajzot. Ezeket felhasználhatjuk a nyitott pozíciók betöltésére, nemcsak az informatikában, hanem más szakterületeken is. Egyes résztvevők már jelentkeztek is gyakornoki helyeinkre. Annyi bizonyos, hogy a Bell Food Group a jövő évi START Global eseményen is jelen lesz. • jk

Régi történet újraírva

Nagyobb a füstje, mint a lángja

Ahol füst van, ott tűznek is kell lennie. Ha a bevált párost egy csemege elkészítéséhez használjuk, a füstöléssel rendkívüli aromák szabadulhatnak fel és adódhatnak hozzá. Kezdetben azonban a füstölésnek kizárólag gyakorlati haszna volt.

A füstölés az egyik legrégebbi tartósítási módszer.

A füstölés története, úgy mondják, egy csodás véletlenel kezdődik. Sok évezreddel ezelőtt, amikor kőkori elődeink barlangokban húzták meg magukat, nyílt tűzzel gondoskodtak a melegről. A füst az egyszerű otthonból az állatok elől fellógatott élelmiszer-tartalékok között felszállva távozott. Idővel az emberek észrevették, hogy vadászsákmányuk és a gyűjtögetett termékek, így a hús, a hal, a bogyók és a csonthéjas termékek ezáltal hosszabb ideig élvezhetőek maradtak. A fa füstje az élelmiszerek mellett elszállva kiváltotta rajtuk antibakteriális hatását. Emellett pedig a rovarok kedvét is elvette a tartalékokon való lakmározástól.

A szárítás és a sózás mellett így a füstölés is a legrégebbi tartósítási módok közé sorolható, amivel az ember konzerválni tudta az ételmét. Az azonban már újkori felismerés, hogy az élelmiszerek aromáját a füstölés befolyásolhatja, és a füst egyfajta fűszer is.

Kis füstölési 1 x 1

Készítsen húst, akár a profik

Alapvetően minden hús- és szárnyasféle füstölhető. A döntő szempont, hogy a kívánt eredménynek megfelelő füstölési módot válasszuk ki. Emlékeztetőül: hidegen füstölve a hús nyers marad, forró füstölésnél viszont a füstölőnivaló egyszersmind meg is párolódik. Ilyenkor lehetőség van állítani a füstölés hőmérsékletén és idején, a végeredmény befolyásolása érdekében. A vörös húsokat például hosszabb időn keresztül, kb. 55 Celsius-fokon lehet közepesen átsütni. Itt mindenképpen szükséges az eredmény ellenőrzése, és mint általában, itt is igaz: gyakorlat teszi a mestert.

A klasszikus: a hal

A füstölt lazacot a finom füstös aroma minden rajongója igazi klasszikusként emlegeti. Legyen szó akár hideg, akár forró füstölésről, filéről, halsteakról vagy egész halról: a lazacot érdemes füstölés előtt besózni. Ehhez egy fűszerekkel és zöldfűszerekkel gazdagított sókeverékben egy napon át a hűtőben kell tartani. A sónak köszönhetően a hal folyadékot veszít, íze pedig intenzívebb lesz. Füstölésnél ügyelni kell a maghőmérsékletre is, attól függően, hogy a halat inkább nyersen, vagy erősen átsütve kívánjuk-e tálalni.

Zöldség kicsit másképp

Aki csak állati eredetű élelmiszerekre gondol a füstölésnél, az nagy élménytől fosztja meg magát. Legyen szó akár burgonyáról, spárgáról, padlizsánról vagy kukoricáról: mielőtt a zöldség a füstölőbe kerül, meg kell tisztítani, és szükség esetén elő kell főzni. Ahogyan a hús és szárnyas, úgy a zöldség füstöléséhez is kiváló a gyümölcsfából készült pellet. A füstölés a szemnek is örömet okoz, mivel a füst nemcsak különleges ízt, de szép színt is kölcsönöz az ételeknek. Egyébiránt: ami a zöldségeknél működik, ugyanúgy kipróbálható a gyümölcsökkel is.

Így «szagos» a sajt

A sajtok füstölése különösen egyszerű, ezért kezdők is bátran kipróbálhatják. A sajt fajtájától függően választhatunk hideg és meleg füstölés között. Fontos, hogy füstölés előtt vágjuk kisebb kockákra a sajtot, így a füst minden oldalról kifejtheti majd a hatását. Körülbelül 20 Celsius-fokon való hidegen füstölésnél a sajt akár két órán keresztül is maradhat a füstön. Minél tovább tart a folyamat, annál intenzívebbek lesznek az aromák. A meleg füstöléshez különösen alkalmasak a lágy sajtok, ezek valamivel több mint egy óra után már fogyaszthatók is.

Tofu füstös mellékízzel

A füstölt tofu ma már nem hiányozhat a nagyobb üzletek polcairól. A natúr tofuuval ellentétben a füstölés miatt fűszeres íz jellemzi. A natúr tofu házi füstölése nem ördögösség: egy jól szellőző füstölőgrill elegendő hozzá, hőmérséklet-kijelzővel felszerelve. A grill belsejében elhelyezett vízesedény folyamatosan alacsonyan tartja a hőmérsékletet. Az előzőleg bepácolt és a hűtőben tárolt tofut olajjal megkenve kell izzó faszén fölött füstölni, alacsony, max. 120 Celsius-fokos hőmérsékleten, legfeljebb két órán keresztül.

Füstölés füstölő nélkül

Aki elmélyültebben foglalkozik a füstöléssel, azt előbb-utóbb foglalkoztatni kezdi egy füstölő beszerzésének kérdése, ami tulajdonképpen egy ideális grill a füstöléshez és a közvetett grillezéshez. Jó eredmények azonban sokkal egyszerűbben, profi készülék nélkül is elérhetők. Egy átlagos gáz- vagy faszéngri, amelyben megnedvesített papelletet vagy fűrészpport használunk, kiválóan alkalmas a füstölésre. Csak az a fontos, hogy a papellet ne kapjon lángot. Konyhai használatra kaphatók kis méretű füstölőkemencék is, amelyeket a tűzhely hőjével lehet használni.

Hány fokra van szükség?

A ma elterjedt módszer szerint, füstölőben való füstölés során három módszert különböztethetünk meg: A hidegen füstölt élelmiszerek különösen sokáig eltarthatók, ízük pedig füstös-fűszeres jelleget ölt. Általában 25 Celsius-fokon füstölik őket, majd pedig, a melegen vagy forróan füstölt ételektől eltérően, hetekig vagy hónapokig elállnak. Meleg füstölés esetén a füstölőkamrában akár 50 Celsius-fokot is mutathat a hőmérő. Eközben az élelmiszerek nemcsak füstölődnek, de kíméletesen párolódnak is. A meleg füst pedig enyhén fűszeres ízt kölcsönöz nekik. Ha a hőmérséklet állandó marad, a végeredmény különösen omlós lesz. A forró füstölés 90 és 130 Celsi-

us-fok közötti hőmérsékleten történik. Ezt a módszert a ropogós kéreg és a finom grill-aroma megjelenése jellemzi.

Ízlés kérdése

Ízek tekintetében nem csak a füstölési mód eredményezhet különbségeket. Elsősorban a fűszerek, zöldfűszerek és fajták befolyásolják az aromát. A füstölésnél nincsenek szigorú szabályok, tehát ideális terepet nyújt a kísérletezésre. Aki még nem rendelkezik mélyreható tapasztalatokkal a füstölés terén, a legjobb, ha szakértők tanácsaira hagyatkozik. Az égerfa lágy ízt kölcsönöz, ezért különösen alkalmas halakhoz, a ju-

harfa viszont már füstösebb ízt ad, így leginkább szárnyasok, zöldségek és sonka füstölésénél bizonyul jó választásnak. Aki igazán intenzív ízélményre vágyik, annak meszkító-fára van szüksége, amely Amerika, Afrika és Ázsia száraz területein érzi jól magát, és elsősorban a bárány- illetve marhahúsok ad egyedülálló – noha nem mindenki által kedvelt – ízt. Aki szeret kísérletezni, keverheti is egymással a fajtákat, vagy akár a füstölőnivalóhoz adhat rozmaringágakat, fahéjrudakat is. A füstölőpellethez adható különleges füstölt fűszerkeverékek is aromatisztalt füstöt eredményeznek.

Vigyázat a gyantával

A tűlevelűek nem alkalmasak füstölésre, ezeket mindenképpen kerülni kell, a gyantában gazdag fa füstje ugyanis maró, sőt, esetenként akár mérgező is lehet. A füstölőben különösen jól teljesít a bükkfa: lágy, kiegyensúlyozott aromája kiválóan alkalmas hosszú, akár hét-nyolc órás füstölési folyamatokhoz is. Végül a legfontosabb tanács: mindegy, hogy húsról vagy halról van szó, az aromák csak addig tudnak behatolni az élelmiszerbe, amíg a fehérje nem szilárdul meg a hő hatására. Először tehát alacsonyabb hőmérsékleten kell kezdeni, hogy később jól érvényesülhessen a füstös íz. • *ap*



Bell Lengyelország
BBQ-választék nitrit hozzáadása nélkül

Az új BBQ-sorozat kifejlesztésekor a Bell Lengyelország tudatosan lemondott a nitritek adalékanyagként való használatáról. A termékekben gyümölcs- és zöldségkivonatokon alapuló összetevők találhatóak, amelyek rengeteg antioxidánsot tartalmaznak. Így a lengyelországi vásárlók gondtalanul élvezhetik a «Desperinos Grill», «Bratwurst» és «Schlesische Wurst» újdonságokat.



Bell Svájc
Változatosság a grillszezonra

Legyen szó akár steak, kolbász, szárnyas- vagy tengergyümölcs-rajongókról – a Bell Svájc 20 különféle újdonságával mindenkire gondolt a grillidény kezdetén. A kínálatban újabbak között a luzerni sajttal készült és szárnyasbaconbe göngyölt «Chicken Berneri», vagy a gyümölcsös svájci pale ale-lel készült «Swiss Craft Beer Schweinsbratwurst». Ezek mellett az újdonságok között üdvözölhetjük a sertéslapockából készült trendi «Butcher Steak» specialitást. A «Pangaspieß Kentucky» az omlós pangasiusfilé találkozása egy kentucky-i páccal.

Bell Németország
Marhahús az ingyenceknek

Az új «Le Bon Rouge» márkával a Bell Németország márciustól kezdve első osztályú francia marhahúst hoz a hentespultokba. Az erőteljes ízű és finom márványmintázatú, lédús szeletek kizárólag Limousin fajtájú marhából készülnek. A húst a Franciaországban közismert «Label Rouge» minőségtanúsító címkével látták el.



Sylvain & CO
Sütőben készült, nyári zöldségek

A Sylvain & CO április vége óta már a nyarat varázsolja a tányérra. Ennek záloga az új nyári mix, megtisztított cukkinivel, pepperonival, lilahagymával és koktélpáradicsommal. Egyszerűen csak süsse a mellékelt fakérgen 30 percen keresztül a sütőben, és máris élvezheti a zöldségek ízét.



Hilcona
Nulla hús a grillen

A «THE GREEN MOUNTAIN» biztosítja, hogy a húskerülők és -csökkentők is élvezhessék a grillezés minden pillanatát. A nyári hónapokban a Coop üzleteiben kapható «Paprika Steak», a «BBQ Spiessen» és a «Teriyaki Spiessen» rögtön háromféle új, növényi alapú alternatívát kínál azoknak, akik a grillen csak vegán ételeket szeretnének készíteni.



Eisberg Ausztria
Jóllakat és jó kedvre derít a saláta

Aki úgy gondolja, hogy a saláták nem alkalmasak az éhség csillapítására, annak még soha nem volt szerencséje az Eisberg salátakészítményeihez. A «Schinken Cheese Pops» és a «Süsskartoffel Rucola» ropogós zöldségeket kombinálnak más, teltségérzetet biztosító hozzávalókkal, mint a tojás, a pulykasonka és a sajtgolyók, illetve az édesburgonya, a csicseriborsó és a fetakocka.

Eisberg Svájc
Rétegenként új íz



Zöldségekre vágyik, de kevés az ideje főzni? Az Eisberg két kiváló, új megoldást kínál erre az esetre réteges zöldségpo-

harával. A sárgarépat, cukorborsóhévelyeket és brokkolit tartalmazó «Farmer's Mix», és a pepperonit, cukkinit, sárgarépat, hagymát és petrezselymet rétegező «Mediterranean Mix» csak egy rövid párolást igényel a serpenyőben. Emellett pedig számos új, trendi salátátál-kreáció várja a vásárlókat: a «Protein Source Bowl» csicseriborsóval és alpi sajttal, a «Bio Green Bowl» pedig spenóttal, lencsével és humusszal csábít.

Eisberg Ausztria
Ízletes szárnyasfalatkák

Az Eisberg Ausztria a Bell Food Group szinergiáit kihasználva, «hubers» márkánévvel egy új szárnyasfalatka-sorozatot mutat be az osztrák és nemzetközi szupermarketek polcain. A mélyhűtött «Mini Chicken Burger Patties», «Mac'n'Cheese Balls», «Chicken Wings» és «Karaage» gyártása a vállalat helyi termékekkel foglalkozó marchtrenki üzemeiben zajlik.



Hügli
Gyorsan elkészíthető különlegességek Olaszországból és Ázsiából

Kereskedelmi ügyfelei számára a Hügli két új sorozatot kínál saját márkás termékeiből: «Pasta, Basta!» és «Spirit of Asia». A praktikus, álló tasakba csomagolt készételek két-három perc alatt elkészülnek. Tökéletes megoldás, ha szorít az idő.



Hügli
Pikáns dolgok következnek

Aki nemcsak a grillsütőben, hanem a tányéron is szereti a tüzet, annak itt van áprilistól a Stein's Best Hot Jalapeño Sauce. Gyümölcsösen csípős aromáját a paradicsom, chili és jalapeño keveréke adja. Ideális például mártogatáshoz, grillkolbászhoz vagy a hamburgerbe.



A Bell Food Group ízletes bemutatókra hívja Önt

A nyár sztárjai

A főszerepet természetesen az idej kulináris nyári játékokon is azok a grillkülönlegességek játsszák, amelyek díjak várományosai is. Persze a mellékszereplők is elkápráztatják a közönséget kreativitásukkal és változatos fellépésükkel. Így hát senki ne csodálkozzon, ha egy ropogós zöldség vagy egy tüzes szósz lesz az este sztárja. •mr

Az ötlettől az «aha!»-pillanatig

Az ízek nyomában

Van egy közös vágy, ami a Bell Food Group minden tagjában él: hogy a lehető legnagyobb ízelményt nyújtsák a vásárlóknak. De mi minden szükséges ahhoz, hogy egy ötletből olyan termék legyen, ami mindenkit elvarázsol? A LOOK! oldalain öten osztják meg az ízelmény iránti elkötelezettségüket, különböző vállalati területekről. •mr

Julian Hämmerle: a kulináris ötletgazda

Minden termékfejlesztés kezdetén egy ötlet áll. Egyikünk, aki mindig nyitott szemmel jár az élelmiszertrendek világában: Julian Hämmerle. Emellett ő az, aki kipróbálja, hogy egy ilyen ötlet átültethető-e a valóság talajára is. Ennek érdekében pedig a korábbi sztárséf visszatér a konyhába.

«Először mindig csinálunk egy mintát. Ez azt jelenti, hogy teljesen klasszikus módon készítjük el a terméket, ahogyan az étteremben csinálnánk, vagyis kizárjuk az ipari feltételeket» – magyarázza Julian Hämmerle.

Az ízelmény viszont már ebben a korai fázisban is döntő fontosságú. Milyen a termék íze? Hogy néz ki? Milyen az illata? Milyen a textúrája? Mindez már a kezdetektől fontos az értékeléshez.

Ha Julian Hämmerle jónak találta az eredményt, egy belső grémium elé tárja, akik ismét kóstolópróbának vetik alá. Ha a termék ezt a fordulót is sikerrel zárta, továbbjut a termékfejlesztéshez.

Itt pedig a lehető legközelebb kell maradni a mintához. A kész terméknek ugyanis nagyüzemi gyártás esetén is lehetőleg ugyanazt az ízt kell felmutatnia, mint a kulináris szakértők kísérleti konyhájában. Julian Hämmerle ezért közvetlen közelről követi a folyamatot, és a többi résztvevővel együtt mindig újra megkóstolja az egyes eredményeket.

Magánéletében

Julian Hämmerle 2022 júniusa óta a Hilcona kulináris vezetője, és ebben a szerepében támogatja a termékfejlesztést minden kulináris kérdésben. A szakképzett szakács és cukrász korábban 20 éven keresztül dolgozott gasztronómiai területeken – többek között Michelin-csillagos éttermekben is.

Az már az egyes újdonságoktól függ, hogy erre milyen sokszor van szükség. «Vannak viszonylag egyszerű termékek, amelyek már ismertek, és ezért kimondottan gyorsan kifejleszthetők» – mondja Julian Hämmerle. «Nehezebb a dolgunk például a húspótlókkal, amelyeket a THE GREEN MOUNTAIN számára alkotunk. Ez egy meglehetősen új terület, és folyamatosan tanuljuk, hogy mi az, ami itt jól működik – és jó ízelményt ad.»

A növényi alapú termékek fejlesztésénél alkalmazott eljárások is kissé eltérőek. Ezeknél ugyanis Julian Hämmerle már a nyers terméket kapja a berendezésből, és csak a fűszerezést találja ki a kívánt konyhai pótlótermékhez. Ezután pedig addig pepecselünk és próbálkozunk, amíg nem kerül minden a helyére.

Egyes újdonságoknál a Hilcona még a vásárlóknak is szervez kóstolót, amit a kulináris szakember szintén figyelemmel kísér. «Gyakran találkozunk nagy egyetértéssel, de vannak dolgok, amiket mi jónak találunk, a vásárlók viszont nem» – jegyzi meg Julian Hämmerle. «Nem lehet minden ötletünk telitalálat.»

A növényi alapú borsos szüzérmével azonban a THE GREEN MOUNTAIN a közelmúltban megütötte a főnyereményt, és a PETA Deutschland állatvédelmi szervezettől megkapta az idejé «PETA Vegan Food Award» alkalmából a «legjobb vegán hús»-kijáró kitüntetését.

Eltérő, hogy mennyi kóstolásra van szükség egy terméknel, amíg minden rendben nem lesz.

Vreni Berger: az örömmotiváló

Noha a szakirányú képzés tantervében szerepelnek az érzékelés alapjai, Vreni Berger biztos benne: az ízlelés tudományát a húsipari szakemberek képzésénél legjobban a gyakorlatban lehet átadni.

«A húsipari szakemberek témái közé tartozik a különféle húsok alapvető feldolgozásának megtanulása is» – tájékoztat a képzési felelős Oensingenből. «Ezért tehát a tanulóknak lehetőséget biztosítunk arra, hogy képzésük során segítsenek az oensingeni konyhai csapatnak a déli menü elkészítésében, és megtanulják a különböző elkészítési módokat. Az ebédnél aztán közösen kóstolgathatják és elemezhetik az egyes fogásokat.»

A tanulók általában nem szűkölködnek ötletekben.

Ugyanez vonatkozik arra is, amikor új termékeket fejlesztünk a «Tanulóink készítették» saját termécsaládjába. «Csak akkor lehet megtanulni, hogyan kell például pácot készíteni egy serpenyős húshoz, vagy milyen fűszerek valók a kolbászba, ha valaki maga készíti el az ételeket» – magyarázza a hússzakértő.

Magánéletében

Vreni Berger élelmiszertechnikai és húsipari képzési felelősként 2022 márciusa óta képez húsipari szakembereket a Bell oensingeni gyártóüzemében. Szakterülete a csemegeáru és a finomfeldolgozás.

Az új fejlesztések gyakran spontán módon alakulnak. Így például, ha üzem közben egy bizonyos nyersanyagból túlermelés van, akkor azt a jó értékeremtés jegyében kell felhasználni. A tanulóknál általában nincs hiány a felhasználásra irányuló ötletekből. A nemzetközi csoport itt többek között a világ konyháinak gazdag kincsesbányájából is meríthet ötleteket.

«Ha elkészül egy minta, összejövünk, és közösen kipróbáljuk az eredményeket» – részletezi a képzési felelős. «Amelyik termék a többiségnek a leginkább ízlik, az nyer, és felvesszük a kínálatunkba.»

Az így létrejött újdonságokat azonban nemcsak a tanulók és oktatóik élvezhetik. «Mindig kapunk pozitív visszajelzéseket, például azoktól a munkatársaktól, akik az outletben vásárolják meg a termékeinket» – mondja Vreni Berger. Az ízlésmény akkor a legszebb dolog, ha meg lehet osztani valakivel.

Beszélgetőpartnerünk: Sheena Terrah Oriare



Sheena Terrah Oriare első éves a húsipari szakember képzésben.

Fontosnak tartja a képzése során előállított élelmiszerek kóstolását? Igen, különösen az újonnan készített termékeknél. Hiszen tudnunk kell például, hogy elegendő fűszert és sót adtunk-e hozzá, vagyis azt, hogy mit is adunk el a vásárlóknak.

Mi tetszik Önnek leginkább, ha a kísérleti konyhába megy, ahol együtt főznek? Mi, tanulók, mindig izgatottan várjuk a végeredmény kipróbálását, hogy megtudjuk például, hogy ízlik ugyanaz a termék különféle fűszerekkel. Amit itt egyedülállónak tartok, az az, hogy mindenki véleménye számít.

Az Ön életében személy szerint milyen szerepet játszik az ízlésmény? Az ízlésmény nézeteim szerint az élet fontos tényezője. A munka mellett szükségünk van nyugalomra is, hogy ne borítson el minket a testi vagy fiziológiai stressz. Ide tartozik az is, hogy az étkezést élvezni tudjuk.





Cindy Zbinden: aki képbe hoz

«Igényünk van az ízlésnyire – egy ízletes termékre, receptekre, amelyek passzolnak az Ön ízléséhez, és minden étvágnak megfelelő étkezésekre.» Ezt jelenti a Sylvain & CO honlapján olvasható ígéret. Avagy röviden: «Tégy magaddal valami jót.» Cindy Zbinden azok közé tartozik az ultrafriss termékek svájci forgalmazóinál, akik kifelé továbbítják az ízlésnyire ígéretét.

«Az íz márkánk központi eleme» – magyarázza a termékmenedzser. «Ez döntő szerepet játszik mind teljes megjelenésünkénél, mind az egyes kampányok lépéseinél, amelyeket egy-egy új termékvonal bevezetéséhez alakítunk ki.»

Az ízletes összkompozíció legújabb példája, amelyben a nyugat-svájci hölgy részt vett, a «Fun & Fresh» volt. A termékvonal négy ízletes salátatálból áll, amelyek friss saláta és zöldség, fehérjék, illetve gabonafélék keverékével mindig teljes és kiegyensúlyozott étkezést biztosítanak. A recepteket azzal a céllal állították össze, hogy a nagyszerű ízek kellemes textúrákhoz kapcsolódjanak.

«A termékek piacra dobásával két fő célt tűztünk ki magunk elé: egyrészt, hogy új vásárlókat nyerjünk meg magunknak, másrészt, hogy növeljük márkánk láthatóságát, avagy a «Brand Awareness» jelenségét», – fejtegeti Cindy Zbinden.

A célok megfogalmazása az egyik első lépés volt a piacra dobáshoz vezető úton. A marketingszakértő mellett dolgozó csapat ezenki-

Magánéletében

Cindy Zbinden 2022 áprilisa óta Senior Product Manager a Sylvain & CO vállalatnál. Változatos feladatkörébe tartozik többek között a vásárlói igények és a piaci trendek figyelemmel kísérése, amelyek azután az innovációs folyamat alapját képezik.

vül többek között azzal is foglalkozott, hogy meghatározza a célcsoportokat, kifejlessze a kampányüzenetet és a kampány formatervét, valamint rögzítse a marketingintézkedéseket. «A hosszú fejlesztési fázis után számomra a végén mindig az jelenti a jutalmat, ha a termék fizikai valójában a boltokba kerül» – mondja Cindy Zbinden.

Ezt a jutalmat nemrégiben elnyerte a «Fun & Fresh» termékvonallal is. Most kell a termékeknek és kampányoknak eljuttatni az ízzel kapcsolatos üzeneteket a fogyasztókhoz is. Ennek fontos szempontja a csomagolás formatervezése. A tálak fedele átlátszó, hogy az üzletek polcain is meg hozzák az étvágyat egy jó salátához. A papírszalagon emellett láthatók azok a tipikus illusztrációk is, amelyek mindenhol újra felbukkannak a vállalat teljes megjelenésében.

A csomagolásokon megtalálható, vidám zöldségfigurák mellett az is a koncepció része, hogy minden csoporttagnak saját «avatarja» van, amely egy rajzolt testből és egy portréfotóból áll. «Ezek az illusztrációk már a 2012-es bevezetés óta kísérik termékeinket, és a «Közösség» központi értékét kommunikálják» – világítja meg Cindy Zbinden. «Azt mutatják: a Sylvain & CO egy nagy család, ahol előtérbe kerül a kollegialitás, illetve a közösség javára történő cselekvés.»

Az illusztrációk már a 2012-es bemutatás óta kísérik a Sylvain & CO arculatát.

Jeroen de Zwart: a konyhaművész

Gyakran az is elég a Bresc közönségének lenyűgözéséhez, hogy Jeroen de Zwart kinyisson egy fokhagymapürét vagy paradicsomsalsát. «Tízből kilencen erre azt mondják: <Ó, ez na-

A bemutatott termékeket az adott étteremre szabja.

gyon finom illat. Ezt megköszönlöm.» – mondja a kulináris tanácsadó. A közönsége holland séfektől áll, egy olyan csoportból, amelynek néhány évvel ezelőttig ő maga is tagja volt, illetve amelynek igényeit és gondolkodásmódját épp ezért kiválóan ismeri.

«Szakácsként sokkal egyszerűbben bejutok vásárlóink konyhájába, mint a hagyományos üzemből bárki» – magyarázza Jeroen de Zwart. «Egyszerűen odaállok melléjük és beszélgetek velük, miközben dolgoznak, vagy én is felveszem a szakácskötegyemet, és együtt főzünk.» Ezen a kollegiális szinten tökéletesen bemutathatók a Hügli leányvállalata által forgalmazott pákok, dípek, szószok, pürék és fűszerkeverékek előnyei. Ezen előnyökhöz tartozik a kényelmi termékek nézőpontján kívül a csodálatos íz is, amely fontos értékesítési érveként esik a latba.

A kulináris tanácsadó az adott étteremre vonatkozóan szabja meg, hogy milyen termékeket képzel el. Ehhez először az étlapra vet egy pillantást. Ha például pestós carpaccio vagy aioli-szószos burgonyagerezdek szerepelnek, akkor a látogatóskor a bemutatni kívánt

esetleges újdonságok mellett a fenti ételekhez megfelelő Bresc-változatokat is magával hozza, rendszeresen gondoskodva a nagy felismerések pillanatairól.

Jeroen de Zwart természetesen akkor tudja a legjobban bemutatni, mi mindent lehet ezekből a termékekből varázsolni, ha meghívást kap a konyhába is. Ehhez egy több mint 400 receptet tartalmazó kincsesbányából kereshet támogatást.

«Megmutatom például a séfeknek, hogy glazúrjaink nemcsak forró ételeknek kölcsönöznek csillogó finist, hanem hidegen is használhatók öntetként, például egy Poke Bowl esetében» – magyarázza. «Vagy sütök egy csokoládés süteményt fekete fokhagyma-pürével, az egyik büszkeségemmel, amely intenzív ételek fűszerezése mellett desszertekhez is kiválóan használható.»

Gyakorta előfordul, hogy a meglátogatótak egy kis idő elteltével saját alkotásaikkal jelentkeznek nála, biztosítva, hogy a kulináris szakértő receptgyűjteménye folyamatosan növekedjen, és ne fogyjon ki egyhamar az ízletes ihletforrásokból.

Magánéletében

Jeroen de Zwart 2019 óta működik régiójában kulináris tanácsadóként a Bresc termékek Food-Service-vásárlói körében. A képzett szakács korábban számos étteremben dolgozott, tíz éven keresztül az ismert hollandiai szabadidőparkban, Eftelingben.



Microsoft Teams és my Bell Food Group

Így zajlanak a digitális hétköznapiak

A Microsoft Teams bevezetésével a Bell Food Group tavaly októberben megtette az első fontos lépést afelé, hogy «Modern Workplace» váljon belőle.. Emellett az első néhány részleg már elkezdte használni a my Bell Food Group alkalmazást, amelyet korábban Beekeeper néven ismertek. Ezzel kapcsolatos tapasztalataikról beszélnek azok a dolgozók, akik már mindkét eszközt alaposan megismerték. • *mr*

A Microsoft Teams használói mondják



«A részlegemben a Teams bevezetése óta sokkal egyszerűbb a fájlok megosztása és közös szerkesztése, a napi munka pedig sokkal szerkezetorientáltabb lett – még úgy is, hogy egyelőre azon dolgozunk, hogy a programot hatékonyabban integráljuk munkavégzési

struktúránkba és folyamatainkba. A legnagyobb előnyököt abban látom, hogy sok modul, mint például a OneNote, Word, PowerPoint vagy a függőben lévő ügyek egymással összekapcsolhatók lesznek. Ugyanazon eszközön keresztül szerkeszthetünk fájlokat, beszélhetjük meg a módosításokat, egyeztethetünk időpontokat, írhatunk útmutatókat, oszthatunk meg dolgokat és oszthatunk ki feladatokat. Az ily módon megvalósult központosítás már most értéktöbbletet jelent számunkra, és a jövőben számos további potenciált használhatunk majd ki az együttműködés terén. Úgy látom, hogy a Teams segítségével az együttműködés hatékonysága és átláthatósága is javulni fog. A funkciók közül személyes kedvencem a kapcsolatok beállíthatósága. Ez lehe-

tővé teszi, hogy egyszerűen és gyorsan adjunk jogosultságokat, illetve egy helyen kezeljük a fájlokat és könyvtárakat, miközben tartósan hozzáférhetővé tesszük őket. «Teams-bajnokként» a kollégáim sok kérdést tettek fel nekem, legtöbbször a fájlok mentésével és struktúrájával, illetve a dokumentumokra, csatornákra és csoportterjesztésekre vonatkozó jogosultságokkal kapcsolatban.

Az első hetekben kiderült, hogy a komplex felépítés a csoport számos tagjának rendkívül nagy váltást jelent a hétköznapi munkavégzésben. Időközben azonban már sokan felismerték a várható értéktöbbletet, és értékelik az új funkciókat. Javulási potenciált látok még a csoporton átívelő együttműködésben, ahol most még fennállnak különbségek. Így például a chat- és a hozzászólási, illetve a függőben lévő ügyek funkció használatának intenzitása meglehetősen eltérő a dolgozóknál, ezért bizonyos dokumentumokra mutató linkeket még mindig el kell küldenünk e-mailben is. Remélem, hogy ez a további implementálás során egységesebb lesz.»

«A Teams segítségével az együttműködés átláthatóbb.»

«Az én részlegemben a Teams alapvetően változtatta meg az egymás közötti kommunikációnkat: sokkal egyszerűbb és gyorsabb – ahogyan ez egy «Modern Workplace»-en elvárható. A TopX bevezetésével létrehozott kommunikációs csapatunkban kiválóan működik. Mindannyian ugyanarról a dologról beszélünk, ráadásul van egy napirendünk is.



Mathias Janicz, a Bell Svájc üzemi koordinátora

A kommunikáció így átláthatóbb lett. Ez persze csak akkor működik, ha tartjuk hozzá magunkat, és az eszközt a telephely szükségleteinek megfelelő módon használjuk. A Teams emellett kiválóan kapcsolódik a már meglévő megbeszélés-levezetési struktúránkhoz. Nem is olyan

régen még a jegyzőkönyveket például papíron vezettük, ma már mindezt online oldjuk meg. Így a digitalizálás általános érvényű, és most a Teams különféle funkciói rendkívül hatásos eszközökké váltak egy hagyományos szakmai ágazatban. További pluszt jelent számomra a kapcsolattartási lehetőség, illetve a fájlok egyszerű elérése, akár a munkahelyről, akár csak gyorsan a telefonomról.

«Lépésről lépésre hajtottuk végre az átállást.»

A GIF-funkciót pedig nagyon vidám dolognak tartom. A kis, animált képek igazán kifejezőek, egyszersmind aranyosak is. Az átállást lépésről lépésre hajtottuk végre, hogy senki ne érezze úgy, hogy lemarad, és az egyes lépéseket lehetőleg együtt tettük meg. Ezért «Teams-bajnokként» mostanáig nem sok tennivalóm akadt. Eleinte azért sokszor felmerült a kérdés: «De egyáltalán miért kell ehhez a Teams-t használni?» Ilyenkor felsoroltam az előnyöket, amelyek igazán meggyőzőek. Arra a lehetőségre vágyom még, hogy a tevékenységeket határidőhöz kössöm, így jobban tudnám szervezni a dolgokat. A feladattervezőt jelenlegi állapotában kissé gyengének érzem. Összességében a Teams nagy lehetőségeket rejteget a hagyományos szakmákat tömörítő gyártóüzemek számára. Az eszköz segítségével modernbbé tehetjük a telephelyeket, és lépést tarthatunk a korrall.»

Bell Food Group
Modern Workplace
Let's simplify teamwork

«A Teams előnyeit a gyorsabb kommunikációban, a feladatok és projektek jobb áttekinthetőségében, illetve a más részlegekkel való szorosabb együttműködésben látom. A bevezetése óta határozottan érezhető, hogy megerősödött a belső kommunikáció – mindenekelőtt a részlegeken, de a telephelyeken átívelően is. A Communities funkciónak köszönhetően javul a kommunikáció és az információcsere, így egyszerűbb lesz mindig az információk legfrissebb állapotát fenntartani. A munkavégzést könnyíti a központi dokumentumtárolás is. Mindenekelőtt azonban az «élő szerkesztés» funkciót tartom nagyra. Így több munkatárs is dolgozhat párhuzamosan egy dokumentumon. Ez komoly előrelépés a korábbi munkamódszerhez képest, amikor e-maileket küldöztünk mellékletekkel a cégen belül, vagy a Bell-SharePointon keresztül osztottuk meg őket, amikor először helyben menteni kellett a dokumentumot, azután feltölteni, végül pedig be- és kijelentkezésre volt szükség a szerkesztéshez.

«Kedvenc funkcióm a Planner.»

Kedvenc funkcióm a Teamsben a Planner, mert itt minden feladatot rögzíthető, legyen szó akár kisebb napi dolgokról, akár nagyobb, több időráfordítást igénylő projektekről. A Planner nagyon átlátható és részletgazdag, ezért véleményem szerint az eddigi funkciókkal együtt jól kezelhető. Nekünk az IT-részlegen különösen előnyös az aktuális feladatok, témák és projektek áttekinthetése és hozzárendelése. A jövőre nézve el tudom képzelni még, hogy részlegenként vagy telephelyenként legyen egy-egy felelős, aki célzottan foglalkozik a Teamsszel. Összességében azt mondanám, hogy javítja az együttműködést, mert nagyon sok dolgot lehet csinálni ezzel az eszközzel, ami kiváltja a nagyobb energiárfordítást igénylő munkamódszereket.»



Marcel Schlager, IT és üzleti alkalmazások vezető helyettese, Eisberg Ausztria

A my Bell Food Group alkalmazás használói mondják



«A my Bell Food Group alkalmazás újdonsága mindenekelőtt az, hogy egy nemzetközi adatfolyamban arról is kapok információkat, hogy mi történik más országokban. Kedves dolognak találok, hogy az egész Eisberg-csoporttal ösztartozónak érezhetem magam. Egyébként elsősorban a távolléti űrlapot használom.



Caroline Germeaux,
laborvezető, Eisberg Svájc

A chat funkció viszont nem annyira fontos az én részlegen: a laborban és a minőségbiztosításnál, mivel mi elsősorban személyesen vagy e-mailben kommunikálunk. Már kipróbáltam az információk lefordítását is közvetlenül az alkalmazásban, de a hétköznapiakban még nem használom ezt a funkciót.

Mindenesetre remélem, hogy például az általam közzétett étel-miszer-biztonsági információkat a dolgozók jobban fogják érteni, ha a saját nyelvükön olvashatják. Az alkalmazás

bevezetésekor néhányan még érezhetően óztkodtak a letöltésétől. A leggyakoribb érv az volt, hogy már van e-mail, telefon, WhatsApp, Teams és még sok

más kommunikációs lehetőség, és nem szeretnénk még több szálon futtatni a kommunikációt. De gyorsan meg tudtam győzni a tétovázó kollégáimat az alkalmazás előnyeiről, és azóta a csoportomban már mindenki telepítette az alkalmazást.»

«Az alkalmazás erősíti az összetartozás érzését.»

«A my Bell Food Group alkalmazásban legtöbbször a közvetlen interakcióra szolgáló funkciókat használom, például a chatet. Ez az eszköz számomra, mint logisztikai vezető számára, nagyon fontos, mert a legtöbb dolgozómnak nincs saját személyi számítógépe, így korábban csak a közvetlen, két ember közötti kommunikációra volt lehetőség. Ez eléggé nehézkes is volt, mivel a munkaidő az irodai órákhoz képest sok esetben akár tizenkét órával is eltolódik. Most mindenkit elérek a my Bell Food Group alkalmazáson keresztül, és közvetlenül elküldhetem a fontos információkat, köszönetnyilvánításokat, egyebeket. Az információs platformokat is rendszeresen használom. Noha gyakorlatilag minden üzenetet megkapok e-mailben is, ami számomra releváns, gyakran szívesebben olvasom azokat munkába menet az alkalmazás posztjaiként. Nagyon hasznosnak találok a fordítási funkciót is, mivel sok dolgozónk nem beszél túl jól németül. Az anyanyelvükön így biztosan ki tudják magukat fejezni, és így egy kattintással megértjük egymást. Összességében azt tudom mondani, hogy az alkalmazás bevezetése óta egyszerűbb lett elérni minden dolgozót vagy dolgozói csoportot. Nagyon egyszerűen tudunk kérdőíveket vagy munkafolyamatokat létrehozni, és így leegyszerűsíthetjük az egész csoport munkáját. A legtöbb kolléga nagyon jól fogadta az alkalmazást. Mivel néhányuknál még érezhető volt a tartózkodás, két telephelyen elhelyeztünk számítógép-állomásokat, amelyeken be tudnak jelentkezni az alkalmazásba.

«Nagyra értékelem a fordítás funkciót.»

Időközben már a sofőröknek is a my Bell Food Group alkalmazáson keresztül küldjük a szállítási megbízásokat. Itt még azon dolgozunk, hogy egy interfészt hozzunk létre a személyzeti tervezés számára, hogy így minden dolgozó bármikor betekinthessen saját alkalmazási tervébe.»



Daniel Erni,
az Eisberg Svájc logisztikai vezetője, Dällikon

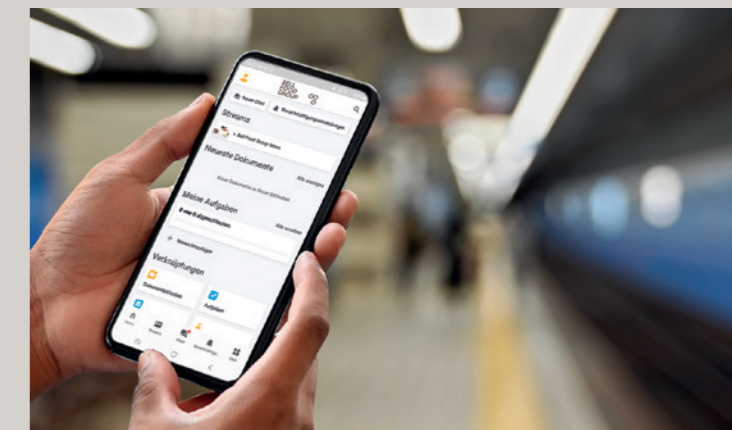
«A my Bell Food Group alkalmazással a részlegemben megerősödött, áltáthatóbb és gyorsabb lett az egymás közötti kommunikáció. Így az alkalmazás abban is támogat, hogy az információkat az eddiginél hatékonyabban adjuk tovább a felettesek, és alkalmanként a dolgozók között is. Eddig e-mailben kommunikáltunk – gyakran pedig post-iteket használatával, amit a másik íróasztalán hagytunk. Az alkalmazással ez most sokkal egyszerűbb és gyorsabb. Így mindig képben vagyunk, ami a rövid távú változásokat illeti. A több műszakos munkához is nagyon hasznos az alkalmazás. Így az esti műszak csoportja például egy gép kiesésével kapcsolatos információkat idejekorán átadhatja a reggeli műszak dolgozóinak. Ha valaki betegség miatt nem tud munkába menni, az alkalmazás chat funkciójának köszönhetően a felettese hamar megkapja a tájékoztatást, és rögtön a munkahelyre érkezve keresni kezdi a legjobb megoldást a kieső munkaerő pótlására. A chat mellett személy szerint a határidő-tervezőt használom a leggyakrabban, mivel időnként adódhatnak rövid távú módosítások, például a gyártósorok foglaltsága. Az alkalmazás híreket felsoroló területével kapcsolatban úgy látom, hogy a rendszeres közléssel mindig követni tudjuk a dolgok aktuális állapotát. Mivel a mobilunkat mindig magunknál tartjuk, így minden fontos információt közvetlenül kapunk meg. Ez okból ajánlom gyakran a kollégáimnak, akik még nem töltötték le az alkalmazást, hogy pótolják a mulasztást, mivel a legkülönbözőbb helyzetekben hasznos, és szerintem jó ötlet, ha a mobilon megkaphatjuk a napi információkat, és így képben lehetünk a változásokkal kapcsolatban.»



Catarina Raquel Pinto Ferreira,
menedzsment-csoportvezető, Hilcona

«A több műszakos munkavégzéshez nagyon hasznos az alkalmazás.»

«A my Bell Food Group alkalmazással a részlegemben megerősödött, áltáthatóbb és gyorsabb lett az egymás közötti kommunikáció. Így az alkalmazás abban is támogat, hogy az információkat az eddiginél hatékonyabban adjuk tovább a felettesek, és alkalmanként a dolgozók között is. Eddig e-mailben kommunikáltunk – gyakran pedig post-iteket használatával, amit a másik íróasztalán hagytunk. Az alkalmazással ez most sokkal egyszerűbb és gyorsabb. Így mindig képben vagyunk, ami a rövid távú változásokat illeti. A több műszakos munkához is nagyon hasznos az alkalmazás. Így az esti műszak csoportja például egy gép kiesésével kapcsolatos információkat idejekorán átadhatja a reggeli műszak dolgozóinak. Ha valaki betegség miatt nem tud munkába menni, az alkalmazás chat funkciójának köszönhetően a felettese hamar megkapja a tájékoztatást, és rögtön a munkahelyre érkezve keresni kezdi a legjobb megoldást a kieső munkaerő pótlására. A chat mellett személy szerint a határidő-tervezőt használom a leggyakrabban, mivel időnként adódhatnak rövid távú módosítások, például a gyártósorok foglaltsága. Az alkalmazás híreket felsoroló területével kapcsolatban úgy látom, hogy a rendszeres közléssel mindig követni tudjuk a dolgok aktuális állapotát. Mivel a mobilunkat mindig magunknál tartjuk, így minden fontos információt közvetlenül kapunk meg. Ez okból ajánlom gyakran a kollégáimnak, akik még nem töltötték le az alkalmazást, hogy pótolják a mulasztást, mivel a legkülönbözőbb helyzetekben hasznos, és szerintem jó ötlet, ha a mobilon megkaphatjuk a napi információkat, és így képben lehetünk a változásokkal kapcsolatban.»



«A my Bell Food Group alkalmazás okozta legnagyobb változás az, hogy egyetlen, egységes platform áll az egész csoport rendelkezésére, amelyen keresztül kommunikálhatunk a csoportunkkal, és amelynek segítségével munkáltatónk is elláthat minket információval. Ezt nagyon fontosnak találok, különösen nálunk, a szállítványozásnál, mivel majdnem mindenki egyedül van úton éjszaka, és szinte semmilyen személyes kapcsolata nincs az irodával, vagy velem, a <Szállítványozás műszaki támogatása> részlegnél. Csoportunknak ez többek között azt jelenti, hogy a my Bell Food Group alkalmazás bevezetése óta megtakarítottunk számos <etlit> és számtalan személyes chatet. A csoportos chatek segítségével ugyanis egyszerre több járművezetőt is elérhetünk, hogy releváns információkkal lássuk el őket, vagy megválaszoljuk a kérdéseiket. Így mindig mindannyian tudjuk, miről van szó, és egyszerre értesülünk az új fejleményekről.



Andreas Buchs, Szállítványozás műszaki támogatása csoport vezetője, Eisberg

«Most már mindannyian tudjuk, mi történik.»

A hírekkel foglalkozó részen is nagyon fontosnak tartom, mert itt gyorsan a céggel és a csoporttal kapcsolatos releváns, innovatív és új információhoz juthatok. Ez megakadályozza a pletykák terjedését, és így mindenki jól informált lehet.»

Öt praktikus háztartási tipp

Kevesebb élelmiszer-pazarlás, több pozitív élmény a szomszédokkal

Most leszámolunk az élelmiszer-pazarlással: így érhető el egyszerűen és kis ráfordítással, hogy a fogyasztható élelmiszerek ne a szemetesben landoljanak, hanem kellemes meglepetést szerezzenek a szomszédoknak. • *ap*



1.

Helyes bevásárlás – listával és nagylelkűen

Létezik szerelem második látásra: legyen nagylelkű a kicsit ütődött paradicsomokkal is a polcon. A foltos almát is tegye a kosarába, és ne kosarazza ki a girbegurba sárgarépat sem, hanem hívja meg otthonába. Amennyiben hamar elfogyasztja őket, az ilyen külső hibák nem lesznek hatással az ízélményre. Ha bevásárlás előtt listát ír, vagy lefotózza a hűtőszekrénye tartalmát, és valami aprósággal csillapítja az éhségét, akkor könnyebben tudja majd átlátni a dolgokat, és csak azt veszi meg, amire tényleg szüksége van.

3.

Legyen kreatív: használja fel a maradékot

A tegnapi maradt étel a mai főfogás is lehet. Ha a legelső sorba helyezi a hűtőszekrényben, akkor abban is biztos lehet, hogy nem fogja elfelejteni. Engedje szabadjára fantáziáját: azon töpreng, hogy mit csináljon a vasárnapi uzsonnáról maradt, száraz zsemelével? Vágja kockákra, és némi olaj meg fokhagyma segítségével pirítsa meg krutonnak, vagy a zsemlekockákat keverje össze a hűtőben található többi maradékkal. Paradicsommal, uborkával, hagymával és fűszerekkel elegyítve egészséges és ízletes salátát varázsolhat belőle.

2.

Élelmiszerek rendezett tárolása profi módra

Úgy rendezze el az élelmiszereket a hűtőszekrényben, ahogyan az áruházakban szokás: a régebbi élelmiszerek kerüljenek előre, az újabbak hátra. Ha a különféle hűtési zónákat is figyelembe veszi, akkor a maximumot hozhatja ki a hűtőszekrényből: legfelülre kerüljenek a kész ételek, a középső polcon célszerű tartani a tojást és a tejtermékeket, alattuk a hamar megromló élelmiszereket, például húst és halat, az alsó fiókban pedig a salátát, zöldséget és gyümölcsöt. Ne csak a «minőségét megőrzi» dátum alapján ítéljen, hanem nézze meg alaposan az adott terméket. Ami frissnek látszik, és a szaga alapján is az, legtöbbször még fogyasztható. A lejárat dátumra azonban ügyeljen. Ezt be kell tartani, mivel ilyenkor romlandó élelmiszerekről van szó.

4.

Tegye maradékta-lanul boldoggá a szomszédokat is

Ha valaki vendégeket vár, vagy nagyobb csoportnak főz, akkor előfordulhat, hogy elszámolja magát a mennyiséggel. Így legalább senkinek sem kell éhesen hazamennie. A vendégek talán szívesen visznek magukkal egy kis kóstolót is, de mit gondol: mit szólna a szomszéd, ha a maradt tortából vágott szép szelettel kopogna be hozzá? Próbálja ki egyszer, és szerezzen ízletes meglepetést a maradt ételekkel.

2020-ban fejenként 70 kilogramm élelmiszert dobtunk ki.

A Look! 02/21-es számának témája, hogy a Bell Food Group mi mindent tesz azért, hogy a gyártási folyamat során ne keletkezzen élelmiszer-hulladék. Az élelmiszer-pazarlás elleni küzdelemben azonban a gyártók mellett szükség van a fogyasztók hozzájárulására is. A számok azt mutatják, hogy az Európai Unióban az éves élelmiszer-pazarlás fele magánháztartásokból származik. 2020-ban így fejenként 70 kilogramm fogyasztható élelmiszert dobtunk ki. Ennek nem kell így lennie: egyszerűen megvalósítható intézkedésekkel mindenki részt vehet saját háztartásán belül az élelmiszer-pazarlás csökkentésében.

5.

Lépjön még egyet előre

Kézben tartja a teljes konyhai logisztikát, és az élelmiszer-pazarlásnak Önénél esélye sincs? Az egész rokonsága, minden barátja és összes szomszédja jóllakott a maradt adagokkal? Csodálatos, akkor itt az ideje még egyet előrelépni. Tárogathat éttermeket, pékségeket vagy a sarki élelmiszerüzletet abban, hogy elkerüljék az élelmiszer-pazarlást. Különböző alkalmazások, például a «Munch», a «Too Good To Go» vagy az «Olio» megmutatja, honnan hozhat el kedvezményesen maradékot. Ezzel nemcsak a környezetet kíméljük, de egyszerűen a pénztárcánkat is.

Munkahelyi jubileumok és nyugdíjazások 2023 júliusától szeptemberéig

«Akkoriban még nem volt se mobiltelefon, se számítógép.»



Joaquín Maroco Barradas
45 szolgálati év

Beosztások: Üzemi dolgozó

Részleg: Értékesítés

Telephely: Bell Spanyolország,
Casarrubios del Monte, Toledo

Hogyan történt, hogy 45 évvel ezelőtt a vállalatnál pályázott meg egy állást? A Cáceres tartományban lévő Valencia de Alcántara faluból származom. Egy tanyán nőttem fel. Mivel akkoriban nagyon kevés volt a munkalehetőség a faluban, a szüleim úgy döntöttek, hogy Madridba költözünk. Ott először pincérként dolgoztam, minden szombaton és vasárnap. Még csak 15 éves voltam, de már akkor éreztem, hogy ez a munka nem nekem való.

Az egyik hétfőn a fülembe jutott, hogy egy al-corcóni sonkaüzemben munkaerőt keresnek, ezért odautaztam. A bejáratú ajtó előtt egy idős úr állt, és megkérdezte tőlem, hogy szeretné-e már aznap kezdeni. Ez 1976. július 1-jén történt, noha hivatalosan csak 1978. augusztus 1-jétől alkalmazott a cég, mivel akkoriban Spanyolországban 15 évesek még nem kaphattak biztosítást. Balesetbiztosítással szabad volt dolgozni, de jogi és társadalombiztosítási szempontból ez nem volt lehetséges.

A szózási részlegen kezdtem, majd átkerültem a hússzárításhoz. 25 évesen azután barátommal, Antonio Jimenezzel együtt kezdtünk a kicsontozással foglalkozó részlegnél.

Időnként már termékeket is kiszállítottam. Amikor végre a kezemben volt a jogosítvány, már az andalúziai körutat is teljesíthettem, vagyis a Jaén–Granada–Málaga útvonalat.

Mi változott meg leginkább az elmúlt 45 évben?

A spanyol sonkagyártásban akkoriban gyakorlatilag semmilyen minőségi vagy higiéniai előírás nem létezett. A sonkákat frissen vagy fagyaszttva kaptuk. Ezután a halmokat a padlón sóztuk be, méghozzá kézzel. Ezt úgy kell elképzelni, hogy egy réteg só, megint egy réteg sonka, és így tovább, egy-másfél méteres magasságig.

A sonkát még a padlón mostuk meg, végül zsinigre kötözve felakasztottuk, vagy faállványokon helyeztük a szárítóhelyiségekbe. A kicsontozást kézzel végeztük, vagyis egy fűrész segítségével vágtuk ki a lábat a sonkával. Csontozóvésőt használtunk, és késsel tisztítottuk meg a húst. Vagyis gyakorlatilag mindent kézzel csináltunk.

Az üzemet ezekben az években úgy szervezték meg, hogy minden nap be kellett menni az üzembe az előző nap beérkezett rendelések leadására. Vagy pedig keresni kellett egy telefonfülkét, hogy elküldjük a rendeléseket a gyárba, mert akkoriban még nem volt se mobiltelefon, se számítógép.

A vállalatnál töltött ideje alatt mi őrződött meg legjobban az emlékezetében? Ami különösen mélyen érintett, az első főnököm, Jesus Sánchez Fernandez halála volt. Ez komoly csapás volt, mivel akkoriban Spanyolországban a munkaügyi helyzet nagyon nehéz volt. Őt a fia, Luis Sánchez követte, akiről senki sem gondolta volna, hogy nagyszerű vezető és főnök lesz. Különösen ügyesnek bizonyult a sonkaágazatban, és az egész vállalat szempontjából.

20 szolgálati év

Zdeněk Zemina • március 25., Hügli Food s.r.o., Zásmuky (kiegészítés)

Horváth Gabriella • április 7., Eisberg Magyarország, Gyál (kiegészítés)

Suleyman Karakus • július 1., Bell Svájc, Cheseaux

Werner Mittermaier • július 1., Hügli Németország, Radolfzell

Etienne Schuch • július 1., Bell Svájc, Bazel

Yannick Charretier • július 7., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise

Mpaka Kindoki Ernesto • július 7., Bell Svájc, Zell

Ibrahim Türkmen • július 7., Bell Svájc, Zell

Fabian Taferner • július 14., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Yves Vogt • július 21., Eisberg Svájc, Dällikon, logisztika

Krzysztof Makowski • július 24., Bell Lengyelország, Niepołomice

Daniel Bernet • július 28., Bell Svájc, Zell

Nelli Materi • július 28., HFC, Bad Wünnenberg

Deli András • augusztus 1., Eisberg Magyarország, Gyál

Axel Schuppan • augusztus 1., Bell Svájc, Bazel

Michèle Stingelin • augusztus 1., Hilcona, Schaan

Josef Taliga • augusztus 1., Hügli Food Szlovákia, Trnava

Philippe Felblinger • augusztus 4., Bell Svájc, Bazel

Marino Santana • augusztus 4., Bell Spanyolország, Azuaga

Janusz Waśniowski • augusztus 6., Bell Lengyelország, Niepołomice

Mariusz Imiołek • augusztus 10., Bell Lengyelország, Niepołomice

Radka Svobodová • augusztus 15., Hügli Food s.r.o., Zásmuky

Uwe Tonch • augusztus 18., Bell Svájc, Bazel

Paulina Kurek • augusztus 19., Bell Lengyelország, Niepołomice

Dariusz Piotrowski • augusztus 31., Bell Lengyelország, Niepołomice

Divna Djordjevic • szeptember 1., Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

Wolfgang Gerner • szeptember 1., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Tueanchai Herzog • szeptember 1., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof

Walter Höliner • szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell

Pányi Bernadett • szeptember 2., Eisberg Magyarország, Gyál

Murat Muratovic • szeptember 3., Frisch Express, Pfaffstätt

Patrick Brendle • szeptember 15., Bell Svájc, Bazel

Harald Schneider • szeptember 15., Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Nagy Nikolett • szeptember 17., Eisberg Magyarország, Gyál

Birgit Fischer • szeptember 22., Inter-Planing, Langenhaslach

Horváth Zsolt • szeptember 22., Eisberg Magyarország, Gyál

25 szolgálati év

Monika Zeminová • április 1., Hügli Food s.r.o., Zásmuky (kiegészítés)

Alexander Bothmer • július 1., Hügli Németország, Radolfzell

Reiner Brodersen • július 1., Hügli Németország, Radolfzell

Yannick Henaph • július 1., Bell Svájc, Bazel

Uthayakumar Kanagasingam • július 1., Bell Svájc, Zell

Sarathadevi Jayarajan • július 2., Bell Svájc, Zell

Belinda Caser • július 13., Hilcona, Schaan

Sasa Filipovic • július 13., Bell Svájc, Oensingen

Roman Konrad • július 13., Hügli Svájc, Steinach

Micha Roth • július 13., Bell Svájc, Bazel

Michaela Wüthrich • július 14., Bell Svájc, Bazel

Bernard Gillmann • július 20., Bell Svájc, Bazel

Lud Marleku • július 20., Bell Svájc, Zell

Ana Sofia Duarte Mendes • július 29., Hilcona, Schaan

Alexander Gugele • augusztus 1., Hilcona, Schaan

Christophe Wassermann • augusztus 3., Bell Svájc, Bazel

Sandra Böhm • augusztus 7., Bell Svájc, Bazel

Kerry Dipple • augusztus 10., Huegli UK, Redditch

Christian Foltz • augusztus 10., Bell Svájc, Bazel

Landrit Ibrahim • augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen

Anton Bichsel • szeptember 1., Bell Svájc, Oensingen

Nicole Böger • szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell

Gerald Isopp • szeptember 1., Hilcona, Schaan

Frédéric Judas • szeptember 1., Bell Svájc, Oensingen

Gilbert Keller • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel

Daniel Lang • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel

Sladana Pavlovic • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel

Bozica Gavrilovic-Tadic • szeptember 21., Bell Svájc, Oensingen

Eleonora Manova • szeptember 21., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof

Aktuális állásajánlatok
a következő címen található:
bellfoodgroup.com/karriere

30 szolgálati év

Csenki Ute • április 1., Eisberg Magyarország, Gyál <i>(kiegészítés)</i>
Alexander Walter • június 1., Hügli Németország, Radolfzell <i>(kiegészítés)</i>
Martin Lujic • július 1., Bell Svájc, Zell
Marcel Jordi • július 5., Bell Svájc, Zell
Cornelia Winterle • július 5., Hügli Németország, Radolfzell
Dominique Bornèque • július 19., Bell Svájc, Bazel
Fabienne Donelli • július 19., Bell Svájc, Bazel
Veronika Borowicz • július 20., Hügli Németország, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero • július 27., Hügli Németország, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer • augusztus 1., Hügli Ausztria, Hard
Susanne Zimmermann • augusztus 3., Hügli Németország, Radolfzell
Gerhard Gann • augusztus 6., Frisch Express, Pfaffstätt
Christian Schädler • szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell
Volker Kerssenfischer • szeptember 2., Hügli Németország, Radolfzell

35 szolgálati év

Jean-Yves Pavoux • március 1., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise <i>(kiegészítés)</i>
Karin Konold • július 1., Inter-Planing, Langenhaslach
José-Manuel Seabra • július 11., Bell Svájc, Bazel
Simone Hertrich • július 12., Bell Svájc, Bazel
Dominique Firmin • augusztus 1., Bell Svájc, Bazel
Doris Ignaczak • augusztus 1., Bell Svájc, Bazel
Jean-Jacques Ott • augusztus 1., Hügli Svájc, Steinach
Christian Peter • augusztus 8., Bell Svájc, Bazel
Thierry Viron • augusztus 8., Bell Svájc, Bazel
Margit Bortoli • szeptember 1., Hügli Németország, Radolfzell
Thomas Denne • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Nathalie Gilletv • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Genevieve Ott • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Pierre-Alain Saugy • szeptember 1., Hilcona Gourmet, Orbe
Bernard Sester • szeptember 1., Bell Svájc, Bazel
Horst Schüler • szeptember 12., Hügli Németország, Radolfzell

45 szolgálati év

Joaquín Marco Barradas • augusztus 1., Bell Spanyolország, Casarrubios del Monte

Korai nyugdíjazás

Brigitte Braun • november 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Walter Boch • március 31., Hilcona, Schaan <i>(kiegészítés)</i>
Marie Krejčová • április 29., Hügli Food s.r.o., Zásmuky <i>(kiegészítés)</i>
Christine Descot • április 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Jean-Jacques Berna • május 31., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Eva Košťálková • május 31., Hügli Food s.r.o., Zásmuky <i>(kiegészítés)</i>
Marcel Onorato • május 31., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Antero Pedreira Rodrigues • június 30., Bell Svájc, Cheseaux <i>(kiegészítés)</i>
Othmar Zettel • június 30., Bell Svájc, Zell <i>(kiegészítés)</i>
Thomas Drissner • július 31., Hilcona, Schaan
Carmen Ihrke-Gebhardt • július 31., Bell Svájc, Bazel
Hanspeter Neyer • július 31., Hilcona, Schaan
Jürgen Otteny • július 31., Bell Svájc, Bazel
Slavica Cakic • szeptember 30., Hügli Svájc, Steinach

Nyugdíjazás

Gabriele Maier • április 30., Hügli Németország, Radolfzell <i>(kiegészítés)</i>
Beat Bayer • május 31., Hügli Svájc, Steinach <i>(kiegészítés)</i>
Gizela Rekece • május 31., Hügli Svájc, Steinach <i>(kiegészítés)</i>
Franziska Salzlechner • május 31., Hubers Landhendli, Pfaffstätt <i>(kiegészítés)</i>
Ovidiu Cercel • június 30., Eisberg Románia, Pantelimon <i>(kiegészítés)</i>
Irmgard Bauer • július 31., Inter-Planing, Langenhaslach
Cornelia Winterle • július 31., Hügli Németország, Radolfzell
Walter Bieri • augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen
Erich Bieri • szeptember 30., Hilcona, Salez
Reiner Köttel • szeptember 30., Hügli Németország, Radolfzell
Norbert Lieblang • szeptember 30., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof
Michael Mayenknecht • szeptember 30., Hilcona, Schaan
Steffen Pusch • szeptember 30., Hügli Németország, Radolfzell

Búcsúzunk

Maja Mühleis • január 10., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof
Helena Veiga Gaspar • február 4., Bell Franciaország, Aime
Yvonne Hirt • március 12., Eisberg Svájc, Dällikon Logistik

Részvétünket fejezzük ki az elhunytak hozzátartozóinak és ismerőseinek.

**Kérdezz
minket**

Segít nekem HR-részlegünk a szakmai tovább- fejlődésben?



**A munka világa változik, és vele
együtt mi is változunk.**

**Válaszokat kaphatsz saját
kérdéseidre és sok más kérdésre is:
bellfoodgroup.com/hr**

Members of Bell Food Group



**A „Kérdezz minket”
a 2026+ HR-stratégia kezdeményezése**

Vezetői képzés a jelenlét és távollét kezelésére

Játékos formában

Fülzúgás, visszahúzódság, hangulat- vagy teljesítményingadozás: a pszichés válság jeleinek felismerése, illetve a távolléttel és a visszatéréssel kapcsolatos beszélgetések levezetése lesznek a Bell Svájc vezetőinek szánt új workshop témái. Ebben egy gyakorlatorientált drámajáték segíti őket, profi színészek közreműködésével.



Beszélni róla azonban, néha egyáltalán nem könnyű.

Az egészség fontos. Ez vonatkozik természetesen a munkahelyre is. A dolgozók egészségét illetően a vezetőknek nagy felelősségük van. Lehetőségük nyílik korán felismerni a stressz tipikus jeleit dolgozóiknál, beszélni róla azonban, néha egyáltalán nem könnyű. Annak érdekében, hogy a vezetőket támogassuk ebben a feladatban, a svájci Bell a SWICA megbízottal együttműködve nyújtja most az új, «Jelenlét és távollét kezelésére szolgáló képzést». «Szeretnénk továbbképezni vezetőinket, hogy korán felismerjék a pszichés válság jeleit dolgozóinknál, és biztos ismereteket szerezzenek a megelőzési, távolléti és visszatérési beszélgetések levezetésében» – magyarázza Daniel Strub a BGM-munkacsoporttól.

Célunk a korai cselekvés támogatása, mivel minél tovább tart egy távollét, annál nagyobb lesz a tartós reintegrációra fordítandó energia. Ebben természetesen a dolgozók is fontos szerepet játszanak: kedvezőtlen munkakörülmények, egészségügyi problémák vagy

nehéz magánéleti helyzetek esetén fontos, hogy lehetőleg idejében a vezetőjükhöz vagy a HR-csoporthoz forduljanak. Így már időben megkaphatják a szükséges támogatást. «Az üzemi egészségmenedzsment célja a dolgozók egészsége és elégedettsége» – hangsúlyozza Daniel Strub.

Az új, négy órás workshop két részből áll. Az első, elméleti részben a stressz jeleinek korai felismeréséről van szó, amelyek megmutathatnak testi, pszichés, társas viselkedésbeli vagy munkavégzésbeli problémák formájában. A fülzúgás, a fájdalom, a koncentrációs nehézségek vagy a szabadság ki nem vétele csak néhány példa azokra a jelekre, amelyek stresszre utalhatnak. A workshop emellett az adatvédelem és a dokumentáció központi kérdéseire is kitér majd. A dolgozók egészségi állapotára vonatkozó információk különösen érzékeny adatoknak minősülnek, amelyek védeltségét élveznek az illetéktelen feldolgozás ellen.

A második, gyakorlati rész egy drámajátékból áll, amelyben profi színészek játszanak el jeleneteket megelőzési, távolléti és visszatérési

beszélgetésekből. Ez a gyakorlati képzés a beszélgetések levezetését veszi górcső alá, ahol fontos a nyitott kérdések feltétele és a visszakérdezés, illetve a tárgyilagos és tényeken alapuló érvelés, valamint a támogatás felkínálása. A beszélgetés levezetését megkönnyíti még a saját szemszögből folytatott kommunikáció, «gáta», vagyis laptop és úrlapok nélküli.

A workshopot először 2019-ben tartották meg. A pilotprojekt értékelése alapján a résztvevőknek különösen tetszett a drámajáték. Tízből kilencen javasolták a workshop bevezetését, amit azonban a koronavírus kitörése késleltetett. Most azonban a workshopot a Bell valamennyi svájci telephelyén megtartják. •jk



A résztvevők minden megbeszélés végén megvitatják, hogy mit csinálhattak volna jobban. Az asztalra ültetett beszélgetés közben például egyértelműen kerülendőnek ítélték.



A résztvevők egy hangos «Állj!» kimondásával megszakíthatták a színészeket, hogy maguk üljenek oda az asztalhoz, és megpróbálják a beszélgetést saját megközelítésükkel folytatni.

Mi tetszett Önnek a legjobban?



Visszajelzésével Ön is nyerhet!

A LOOK! szeretne élvezetes olvasmányt nyújtani az Ön számára! Ehhez viszont szükségünk van visszajelzésére. Így folyamatosan egyre jobbra tehetjük a LOOK! folyóiratot, és gondoskodhatunk arról, hogy minden rész az újdonság erejével hasson. Ezért érdekelne bennünket: Mi tetszett Önnek a legjobban ebben a LOOK!-számban? Egy bizonyos cikk? Volt-e olyan fotó, ami különösen megragadta Önt? Vagy egyszerűen csak egy idézet maradt meg az emlékezetében? **Ossza meg velünk meglátásait, és töltsse ki a QR-kódra kattintva elérhető űrlapot.**

Visszajelzésüket 10 darab, egyenként 70,- euró értékű vásárlási utalvány kisorsolásával szeretnénk megköszönni.

Küldje el visszajelzését (QR-kód) 2023. szeptember 8-áig, hogy részt vehessen a sorsoláson.

A nyerteseket közvetlenül értesítjük. A sorsolásról sem írásban, sem telefonon nem áll módunkban felvilágosítást adni. Többszörös jelentkezéseket nem fogadunk el.