

LOOK!

Magazyn firmowy

02 2023



Na tropie
przyjemności

BELL
FOOD
GROUP





Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 Nowości z Bell Food Group**
Krótkie wiadomości
- 6 Kolejny krok w drodze na szczyt**
Wystartowały przeglądy systemowe TopX
- 8 Międzynarodowe talenty pełne zapału do działania**
Udział w wydarzeniu START Global w St. Gallen

Nasz świat smaków

- 10 Dużo dymu o wszystkim**
Stara historia pisana na nowo

- 14 Gwiazdy lata**
Bell Food Group zaprasza na smakowite premiery

Artykuł z okładki

- 16 Na tropie przyjemności**
Od pomysłu do ołśnienia

Ekologia i innowacja

- 24 Tak będzie codzienne życie w cyfrowym świecie**
Microsoft Teams i my Bell Food Group

- 28 Mniej zmarnowanej żywności, więcej sąsiedzkiej miłości**
Pięć praktycznych wskazówek dla domu

Osobisty

- 30 «Kiedyś nie było ani telefonów komórkowych, ani komputerów.»**
Jubileusze i emerytury od lipca do września 2023

Praca w Bell Food Group

- 34 To tylko gra**
Szkolenie z zarządzania obecnościami i nieobecnościami dla kadry kierowniczej

Informacje zwrotne i loteria

- 36 Co podobało się Wam najbardziej?**
Dzięki Waszym opiniom możecie coś wygrać!

LOOK! można też zaprenumerować, przeczytać lub pobrać online na stronie look.bellfoodgroup.com.

Stopka redakcyjna Czasopismo dla pracowników Bell Food Group, 4 edycje w roku, nr 2/2023, czerwiec 2023, 29. wydanie.

Wydawca: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel [Bazylea], Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach [Skrytka pocztowa] 2356, 4002 Basel, Szwajcaria. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Redakcja: Sara Heiniger (sh), kierownictwo. Wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).

Zdjęcia: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL); Zdjęcie na okładce i s. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): S. 10–13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): S. 16; Philipp Jeker, Zurich (CH): S. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): S. 34–35. Projekt: oblografik, Olten, Szwajcaria. Obróbka zdjęć: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.

Wydruk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Szwajcaria. Wydrukowano na papierze posiadającym certyfikat FSC.

Zmiany adresu: Należy zwrócić się do odpowiedniej jednostki HR lub działu kadr.

Instrukcja obsługi pralki nie tworzy żadnych wspomnień

Drogie Koleżanki, Drodzy Koledzy!

Pracujemy w najpiękniejszym fachu, jaki istnieje. To wspaniałe i wdzięczne zadanie, kiedy jako przedsiębiorstwo możemy sprawiać radość innym ludziom. Dzięki naszym produktom towarzyszymy ludziom przez całe życie. Śniadaniem zaczynamy razem z nimi dzień, podczas obiadu dajemy im chwilę wytchnienia, a podczas dobrej kolacji wspólnie pozwalamy wieczorowi dobiec końca. Każdy z naszych produktów zapewnia każdemu moment przyjemności w taki albo inny sposób. Nasz asortyment jest szeroki i wystarczająco zróżnicowany, by każdy znalazł coś dla siebie. A przy tym poruszamy się na środku talerza.

W tym sensie dobre jedzenie to coś znacznie więcej, niż samo odżywianie. Dobre jedzenie generuje emocje i tworzy wspomnienia. Kiedy myślę o konkretnej osobie, na myśl automatycznie przychodzą mi określone artykuły spożywcze albo potrawy, które z nimi kojarzę. Przykładowo mój ojciec bardzo chętnie wkładał cebulę tak ją spożywał, dla odmiany mój brat był ogromnym fanem «gnagi». Z kolei podczas naszych rodzinnych uroczystości w centrum zainteresowania zawsze znajdowały się ciasta mojej matki. Ja sam nawet dzisiaj wciąż robię moje ciasto czekoladowe dokładnie według przepisu mojej matki. W międzyczasie tak przerobiłem i zoptymalizowałem przepis, że po dwunastu minutach ciasto ląduje w piekarniku na 180 stopni, a 45 minut później stoi na stole i jest gotowe do jedzenia. Jestem także przekonany o tym, że nawet dzisiaj ciasto wciąż smakuje tak samo, jak kiedyś, kiedy było pieczone przez moją matkę.

Dobre jedzenie generuje emocje i tworzy wspomnienia.

tego dokonać. Instrukcji obsługi pralki nie przekazuje się swoim dzieciom, jednakże sprawdzony przepis rodzinny jest przekazywany z dziadka na córkę, a potem na wnuka. Dobre jedzenie tworzy także emocjonalne skojarzenie dotyczące konkretnych artykułów spożywczych z ludźmi, a tym samym jest ważnym elementem wspomnień, historii, a nawet centralnym elementem wspólnoty.

Przyjemność z jedzenia konkretnej potrawy może stać się najważniejszym momentem dnia. Jednak jeśli stek jest zbyt żyłasty, makaron przesolony albo sos do sałatki jest nieapetyczny, wieczór wieczór jest nieudany. Dlatego musimy dobrze wykonywać naszą pracę. Tworzenie dobrych artykułów spożywczych jest naszym obowiązkiem.

Obowiązek ten uwzględniliśmy w naszej strategii: nasze produkty powinny być najlepsze. My wszyscy, drodzy Koledzy i drogie Koleżanki, możemy mieć wkład w realizację tego celu poprzez nieustanne sprawdzanie siebie samych, a także stawianie przyjemności i jakości naszych produktów na pierwszym miejscu w naszej pracy. Cieszymy się, kiedy nasi klienci się cieszą. To nie tylko zapewnia nam stabilność ekonomiczną, ale także sprawia, że jesteśmy dumni z naszej pracy i naszego rzemiosła.

Lorenz Wyss
Przewodniczący Zarządu Grupy



Krótkie wiadomości

NOWOŚCI Z BELL FOOD GROUP

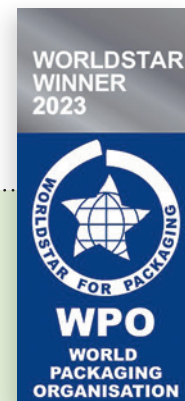


Rekordowa obecność na INTERNORGA 2023

Na tegorocznych targach INTERNORGA w Hamburgu dużym zainteresowaniem cieszyła się Bell Food Group, którą na miejscu reprezentowały marki takie jak Bresco, Hilcona, Hügli, The Green Mountain oraz Vogeley. Ponad 700 kontaktów z klientami podczas pięciu dni targów! • *sh*



Ponad 700 kontaktów z klientami podczas 5 dni targów.



Hilcona otrzymuje nagrodę za opakowanie «WorldStar»

Na początku roku Hilcona otrzymała renomowaną międzynarodową nagrodę «WorldStar», która nazywana jest również «Oscarem dla opakowań», za swoje nadające się do pasteryzacji stojące opakowanie. Pracownicy z Liechtensteinu opracowali tę nowość wspólnie z ekspertami ds. opakowań z Mondi na potrzeby produktów gotowych do spożycia z asortymentu marki własnej Coop. Produkcja opakowań monomateriałowych jest przy tym zrównoważoną alternatywą dla kilkuwarstwowych opakowań, które nie nadają się do recyklingu. • *mr*



Złoty medal dla Jambon sec de Savoie

Od wielu lat Bell Francja należy do regularnych zdobywców nagrody «Concours Général Agricole». W tym roku upragniony złoty medal został przyznany suchej szynce Savoyer. Jury składające się z niezależnych i niezawodowych ekspertów przekonała przede wszystkim swoim delikatnym, wytrawnym i owocowym smakiem. Medale będące nagrodami w branży rolniczej są bardzo dobrze znane we Francji i są uznawane za ważny argument marketingowy. • *mr*

Wystartowały przeglądy systemowe TopX

Kolejny krok w drodze na szczyt

Po fazie wprowadzenia programu TopX Bell Food Group wchodzi teraz w kolejny etap: pierwsze zakłady przeprowadzają tak zwany przegląd systemowy. Podczas niego pod lupę zostanie wzięta realizacja procesu doskonalenia, a także określone zostaną kolejne działania na przyszłość.

Dwa i pół roku temu, wprowadzając program TopX, Bell Food Group wyruszyła w podróż zakładającą nieustanne doskonalenie. Liczne zakłady wdrożyły w międzyczasie program, wiele z nich zrealizowało już pierwszy lub drugi kamień milowy.

Teraz program TopX wchodzi w kolejną fazę: w ramach tak zwanych przeglądów systemowych realizacja procesu doskonalenia zostanie poddana analizie i ocenie na podstawie zdefiniowanych kryteriów.

«Przegląd systemowy stanowi ważny instrument oceny wydajności systemu produkcyjnego», wyjaśnia Marc Spanuth, koordynator ds. Top Excellence w Bell Food Group. «Pokazuje on obecny stopień dojrzałości systemu, a także jakie działania należy podjąć, by móc go dalej ulepszać.»

Taka kontrola jest przewidziana dla wszystkich zakładów mniej więcej rok po realizacji drugiego kamienia milowego. Hilcona rozpoczęła akcję w Schaan. 15 marca 2023 r. zakład produkcyjny przedstawił wprowadzone przez siebie ulepszenia, a także osiągnięte dzięki temu sukcesy wewnętrznemu audytorowi, Marcowi Spanuthowi, koordynatorowi ds. TopX, a także zewnętrznemu audytorowi ze strony usługodawcy ROIEFESO, Marino Della Pietra.

Wynik: zakład zakończył przegląd systemowy na dobrym poziomie i otrzymał wyrazy dużego uznania za konsekwentne wdrażanie programu TopX, jak również za duży nacisk na mierzalne wyniki.

Audytorzy wyróżnili w szczególności realizację projektów fokusowych w ustrukturyzowany sposób. Możliwości doskonalenia, które zostały zidentyfikowane w ramach przeglądu,

Zakład w Schaan otrzymał wyrazy dużego uznania za dotychczasowe wyniki w programie TopX.



obejmują między innymi bardziej szczegółowe rejestrowanie strat.

W międzyczasie kolejne zakłady produkcyjne z grupy, takie jak Radolfzell, Steinach i Feldhof, wykonały już kolejny ważny krok w swojej podróży z TopX.

Przebieg przeglądu systemowego jest przy tym identyczny dla wszystkich zakładów. W ramach przygotowania osoby odpowiedzialne dokonują najpierw samooceny. Następnie w dniu przeglądu dany zakład udostępni swój system produkcyjny audytorom.

Audytorzy oceniają jego stan na podstawie nadrzędnych kategorii, takich jak «organizacja i cele», «włączenie i upodmiotowienie organizacji», a także «wyniki i oszczędności». Każda nadrzędna kategoria obejmuje przy tym kilka współczynników, które są oceniane z użyciem systemu punktowego.

Następnie na podstawie wyników analizy określone są konkretne zalecenia działań, które mają stymulować dalszy proces doskonalenia. Kolejne przeglądy systemowe będą przeprowadzane co dwa lata.

«Podsumowując, przegląd systemowy przyczynia się do podniesienia wydajności i jakości systemu produkcyjnego, a także do przygotowania się na wyzwania w przyszłości. Jest on dla nas nieodzownym narzędziem pozwalającym nam utrzymać konkurencyjność», wyjaśnia Marc Spanuth. «Ponadto w ramach tej nowej fazy naszego procesu doskonalenia chcemy wygenerować jeszcze więcej efektów synergii pomiędzy naszymi zakładami produkcyjnymi, a także promować wymianę doświadczeń.» • mr

Przeglądy systemowe są przeprowadzane co dwa lata.

Udział w wydarzeniu START Global w St. Gallen

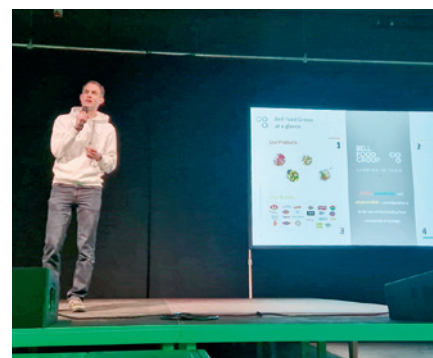
Międzynarodowe talenty pełne zapału do działania

Ponad 6000 uczestników, ponad 2000 rozdanych hot-dogów, prawie 1000 osób, które odwiedziły stoisko, a także 500 programistów – a w samym środku Bell Food Group. Dzięki własnemu wyzwaniu w ramach hackathonu udało się nawet wejść na główną scenę podczas wydarzenia Uniwersytetu w St. Gallen.

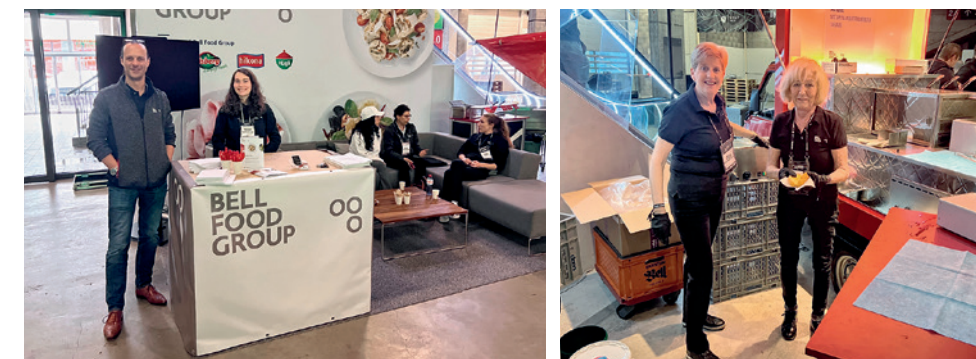
Zwycięski zespół z Hiszpanii razem ze Svenem Friedlim. Po 36 godzinach programowania przedstawili oni najlepsze rozwiązanie w wyzwaniu przygotowanym przez Bell Food Group.



Zespół Bell Food Group na miejscu (od lewej): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch i Clara Beltran



Uczestnicy hackathonu przedstawiają, co udało im się wypracować po 36 godzinach kombinowania i programowania.



Po lewej: Harry Bechler i Christine Kerwin na stoisku Bell Food Group. U góry: Eliane Stocker i Monika Erbacher rozdały ponad 2000 hot-dogów.

Zainteresować Bell Food Group i przemysłem spożywczym talenty w branży IT: taki był cel udziału w wydarzeniu START Global w dniach 22-24 marca w St. Gallen. Wydarzenie START Global to platforma wspierająca współpracę pomiędzy gospodarką a technologią. Za inicjatywą stoi stowarzyszenie studentów Uniwersytetu w St. Gallen.

Ponad 6000 uczestników z całego świata zebrali się na trzy dni na terenie targów w St. Gallen. Bell Food Group była obecna na miejscu ze swoim stoiskiem z autobusem i kąciem wypoczynkowym, food truckiem Piaggio z hot-dogami i dziesięcioma przedstawicielami HR, IT i outletu. «Udało się, młodzi ludzie byli pełni zapału do działania, otwarci i bardzo mili», tak Eliane Stocker z outletu Bell w Bazylei podsumowuje swoje wrażenia z wydarzenia. Razem z Moniką Erbacher rozdały wśród młodych studentów ponad 2000 hot-dogów. «Dzięki darmowym hot-dogom i naszemu wyzwaniu pod koniec wydarzenia Bell Food Group była na ustach wszystkich», mówi Sven Friedli, CIO Bell Food Group.

Jako sponsor Bell Food Group mogła zorganizować wyzwanie w ramach hackathonu, konkurencji dla programistów stanowiącej część wydarzenia. Wyzwaniem było zadanie, które uczestnicy musieli rozwiązać lub zaprogramować w 36 godzin. Wyzwanie Bell Food Group polegało na stworzeniu aplikacji, która poprzez zabawę pokazuje pracownikom ich ślad ekologiczny, a także pomaga im go zrozumieć i poprawić swój wynik. Wyzwania podjęło się dziesięć czteroosobowych zespołów, które następnie pracowały nad rozwiązaniem prawie bez przerwy. «Jedna ze studentek ze zwycięskiego zespołu spała w tym czasie tylko 1,5 godziny», wyraża swój podziw Friedli. Wynik prac jest godny uznania. Zwycięzcy wyzwania stworzyli go i znaleźli się w najlepszej piątce

Wszyscy uczestnicy z Bell Food Group byli zachwyceni.

wszystkich wyzwań programistycznych w ramach całego wydarzenia. Mogli zaprezentować swoje rozwiązanie na głównej scenie i odebrać nagrodę w postaci zaproszenia na weekend w Madrycie. «Ponieważ czworo programistów – dwie studentki i dwóch studentów – mieszka w Barcelonie, zaproponowaliśmy im także wymianę swojej nagrody na wycieczkę do Bazylei», mówi Friedli. Jednak oni chętnie pojedą do Madrytu, a w ramach wycieczki zwiędzą także zakład Bell w miejscowości Fuensalida.

Dzięki udziałowi w wydarzeniu START Global Bell Food Group zyskała dodatkową rozpoznawalność i stała się zauważalna w europejskim środowisku uniwersyteckim. Ponadto 20 postów na LinkedIn zostało wyświetlonych ponad 30 000 razy. Wszyscy uczestnicy z Bell Food Group byli zachwyceni. «Wiele różnych zawodów, niezwykła wymiana doświadczeń – było bardzo interesująco i opłacało się», mówi Christine Kerwin. Raz jeszcze okazało się, że interesujące wyzwania w Bell Food Group i ogólnie w przemyśle spożywczym nie są dokładnie znane młodym talentom. Dzięki udziałowi w takich wydarzeniach Bell Food Group może zyskiwać na popularności w tej grupie docelowej jako atrakcyjny pracodawca. A dzięki ogólnoeuropejskiej strukturze firmy oferuje międzynarodowemu środowisku uczestników interesujące możliwości zawodowe. Bell Food Group otrzymała CV od ponad 500 uczestników hackathonu. Mogą oni zostać wykorzystani do wypełnienia wolnych stanowisk. Nie tylko w IT, ale także we wszystkich innych działach specjalistycznych. Ponadto niektórzy uczestnicy zaaplikowali już, by zdobyć miejsce na praktykach. W przyszłym roku Bell Food Group na pewno ponownie weźmie udział w START Global. •jk

Stara historia pisana na nowo

Dużo dymu o wszystko

Nie ma dymu bez ognia. Jeśli obok tego sprawdzonego duetu położymy jakiś smakołyk, wówczas podczas wędzenia może powstać coś niezwykle aromatycznego. Wszak na samym początku wędzenie miało czysto praktyczne zastosowanie.

Wędzenie należy do najstarszych metod konserwacji.

Historia wędzenia, zgodnie z przyjętą wersją, rozpoczyna się od szczęśliwego przypadku. Wiele tysięcy lat temu, kiedy nasi przodkowie żyjący w epoce kamienia urządzili się przytulnie w jaskiniach, palenisko zapewniało ciepło. Dym roznosił się po prostym domostwie i docierał do zapasów żywności zawieszonych, aby chronić je przed zwierzętami. Z czasem ludzie zauważyli, że dzięki temu mogli dłużej cieszyć się swoimi zdobyczami łowieckimi i efektami zbieractwa, takimi jak mięso, ryby, owoce leśne i orzechy. Dym ulatujący z palącego się drewna wykazywał działanie antybakteryjne. Ponadto odstraszał insekty, by nie mogły częstować się zapasami.

Poza suszeniem i soleniem wędzenie zalicza się do najstarszych metod konserwacji, dzięki którym człowiek zapewnia swoim produktom spożywczym przydatność do spożycia. Jednak to, że wędzenie może wpływać na aromat żywności, a dym jest pewnego rodzaju przyprawą, jest z kolei raczej współczesnym odkryciem.

Podstawy wędzenia

Przygotuj mięso jak profesjonalista

Zasadniczo wędzić można wszystkie rodzaje mięsa i drobiu. Decydujące znaczenie dla osiągnięcia pożądanego efektu ma wybór odpowiedniej metody wędzenia. Przypomnienie: w przypadku wędzenia na zimno mięso pozostaje surowe, w przypadku wędzenia na ciepło wędzony produkt jest jednocześnie gotowany. Można przy tym bawić się wysokością temperatury i czasem wędzenia, a przez to wpływać na osiągnięty rezultat. Przykładowo czerwone mięso gotuje się przez dłuższy czas w temperaturze ok. 55 stopni Celsjusza, by osiągnęło średni poziom krwistości. W tym przypadku konieczne jest testowanie i obowiązuje zasada: praktyka czyni mistrza.

Klasyk: ryba

Łososia wędzonego można właściwie uznać za klasyk wśród wszystkich fanów delikatnego dymnego aromatu. Bez względu na to, czy jest wędzony na zimno czy na ciepło, w formie filetu, steku rybnego czy całej ryby: zaleca się zasolić łososia przed wędzeniem. W tym celu zanurza się go w solance z dodatkiem przypraw i ziół, a następnie wkłada na jeden dzień do lodówki. Sól wyciąga z ryb wodę, a także zwiększa intensywność ich smaku. Podczas wędzenia należy zwracać uwagę na temperaturę wewnętrzną, w zależności od tego, czy chcemy zaserwować łososia raczej surowego, a może mocno ugotowanego.

Warzywa podane w inny sposób

Dużo traci ten, kto w kontekście wędzenia myśli tylko o produktach zwierzęcych. Ziemniaki, szparagi, bakłażan czy kolby kukurydzy: zanim warzywa trafią do wędzarni, należy je oczyścić i ewentualnie wcześniej ugotować. Tak samo, jak w przypadku mięsa i drobiu, do wędzenia warzyw nadają się zrebki drzewne pochodzące z drzew owocowych. Wędzenie to także uczta dla oczu, ponieważ dym nadaje potrawom nie tylko wyjątkowego smaku, ale także pięknego koloru. Ponadto: to, co dobrze funkcjonuje z warzywami, sprawdza się równie dobrze z owocami.

Ser musi tak «śmierdzieć»

Wędzenie sera jest niezwykle proste, w związku z czym wyjątkowo sprawdza się w przypadku początkujących. W zależności od gatunku sprawdza się wędzenie na zimno lub na ciepło. Ważne jest to, by przed wędzeniem pokroić ser na mniejsze kawałki tak, by dym mógł nadać serowi smaku ze wszystkich stron. W przypadku wędzenia na zimno w temperaturze mniej więcej 20 stopni Celsjusza ser może leżeć w dymie spokojnie od ośmiu do dwunastu godzin. Im dłużej jest wędzony, tym intensywniejszy będzie miał aromat. Do wędzenia na ciepło bardzo dobrze nadaje się ser miękki. Będzie gotowy do spożycia już po niewiele ponad godzinie w dymie.

Tofu z posmakiem dymu

Regału w supermarkecie nie można sobie wyobrazić bez wędzonego tofu. W odróżnieniu od naturalnego tofu odznacza się od aromatycznym swoistym smakiem, który zawdzięcza kąpieli w dymie. Samodzielne uwędzenie naturalnego tofu nie wymaga żadnych czarów: do tego celu nada się również grill z wędzarnią, wyposażony w wentyl i wskaźnik temperatury. Miska z wodą we wnętrzu grilla utrzymuje temperaturę na niskim poziomie przez cały czas. Zamarynowane wcześniej i schłodzone w lodówce tofu należy pokropić olejem, a następnie wędzić na żarzącym się węglu drzewnym na małym ogniu maksymalnie do temperatury 120 stopni Celsjusza przez ok. dwie godziny.

Wędzenie całkowicie bez wędzarni

Ten, kto na poważnie zajmuje się wędzeniem, prędzej czy później będzie musiał nabyć wędzarnię, idealny grill do wędzenia i pośredniego grillowania. Jednak dobre rezultaty da się osiągnąć w prosty sposób i zupełnie bez profesjonalnego sprzętu. Zwykły grill gazowy lub na węgiel drzewny, w którym znajdują się zwilżone zrebki drzewne lub trociny, można wykorzystać do wędzenia. Ważne jest przy tym, by zrebki drzewne się nie zapaliły. Do wykorzystania w kuchni istnieją małe piekarniki do wędzenia, które są ogrzewane przez płytę kuchenną.

Jaka powinna być temperatura?

W przypadku wędzenia w wędzarni, które jest dzisiaj rozpowszechnione, wyróżnia się trzy metody: żywność wędzona na zimno może być szczególnie długo przechowywana i odznacza się dymnym i aromatycznymi nutami smakowymi. Z reguły żywność jest wędzona w temperaturze do 25 stopni Celsjusza, a po uwędzeniu, w przeciwieństwie do potraw wędzonych na ciepło lub gorąco, może być przechowywana przez kilka tygodni, a nawet miesięcy. W przypadku wędzenia na ciepło termometr komory wędzarniczej pokazuje nawet 50 stopni Celsjusza. Żywność jest przy tym nie tylko wędzona, ale także jednocześnie delikatnie gotowana. Ciepły dym sprawia, że aromatyczne nuty przechodzą żywność na wskroś. Jeśli uda się utrzymać temperaturę na sta-

łym poziomie, uzyskany rezultat odznacza się szczególną kruchością. W przypadku wędzenia na gorąco osiągane są temperatury od 90 do 130 stopni Celsjusza. Chrupiąca skórka i smakowity aromat grilla to cechy charakterystyczne tej metody.

Kwestia smaku

Nie tylko metoda wędzenia robi różnicę w kwestii smaku. Na aromat w szczególności wpływa wybór przypraw, ziół i drewna. Nie istnieją sztywne zasady dotyczące wędzenia, daje to zatem idealne pole do eksperymentowania, by spróbować coś nowego. Ten, kto ma mało doświadczenia w wędzeniu, powinien trzymać się zaleceń zaawansowanych wędzarzy. Drewno olchowe ma delikatny smak, w związku

z czym świetnie nadaje się do ryb, podczas gdy klon ma już bardziej dymny posmak, a swoje mięśnie przęży w szczególności w połączeniu z drobiem, warzywami i szynkami. Osoby lubiące naprawdę intensywny smak, sięgają po drewno jadaloszynu, który dobrze czuje się na suchych obszarach w obu Amerykach, Afryce i Azji i nadaje jedynych w swoim rodzaju – o ile nie uwielbianych przez wszystkich – nut smakowych zwłaszcza jagnięcinie i wołowinie. Osoby chętnie eksperymentujące mieszają różne rodzaje drewna albo dokładają do wędzonego produktu gałązek rozmarynu lub namoczonych lasek cynamonu. Aromatyczny dym zapewniają także specjalne mieszanki przypraw do wędzenia, które można dodawać do zrebek do wędzenia.

Ostrożnie z żywicą

Do wędzenia nie nadają się drzewa iglaste, należy ich unikać, ponieważ drewno bogate w żywicę prowadzi do powstania agresywnego dymu, który niekiedy może być nawet trujący. W wędzarni szczególnie dobrze sprawdza się drewno bukowe: jego delikatny, zrównoważony aromat doskonale nadaje się do długich sesji wędzenia trwających od siedmiu do ośmiu godzin. A na koniec najważniejsza rada: bez względu na to, czy chodzi o mięso czy rybę, aromaty są w stanie przenikać do środka tylko, dopóki białko nie zetnie się w wyniku działania ciepła. Dlatego na początku należy pracować na niższych temperaturach tak, by później odpowiednio uwytłonił się dymny posmak. • ap



Bell Polska
Asortyment na grilla bez dodatku azotynów

Podczas tworzenia nowej serii na grilla Bell Polska świadomie zrezygnowała z dodania azotynów. Produkty zawierają dodatek oparty o ekstrakty owocowe i warzywne, które zawierają wiele przeciwutleniaczy. Dzięki temu klienci w Polsce mogą rozkoszować się nowościami «Desperinos Grill», «Kiełbasa» oraz «Kiełbasa śląska» bez zmartwień.



Bell Szwajcaria
Różnorodność na grilla

Bez względu na to, czy jesteś fanem steków, kiełbasy, drobiu czy owoców morza – Bell Szwajcaria pomyślała o wszystkich i przedstawia około 20 nowości na sezon grillowy. Nowością w asortymencie są między innymi «Chicken Bernerli» z serem żółtym z Lucerny zawinięty w farsz mięsny i bekon drobiowy oraz «Swiss Craft Beer Schweinsbratwurst» ze szwajcarskim jasnym piwem ale o owocowej nucie. Wśród nowości można znaleźć także «Butcher Steak», modny Special Cut z łopatki wieprzowej. A «Pangaspieß Kentucky» łączy delikatną kostkę filetową z sumą rekiniego ze słoniną oraz marynatą Kentucky.

Bell Food Group zaprasza na smakowite premiery

Gwiazdy lata

Oczywiście główne role w tegorocznym kulinarnym letnim repertuarze ponownie zostały obsadzone zasługującymi na nagrodę specjałami na grilla. Jednak również role drugoplanowe przekonują ogromem kreatywności i różnorodnością. Ponieważ nikt nie powinien się zdziwić, kiedy choć raz gwiazdą wieczoru stanie się chrupkie warzywo albo pikantny sos. •mr

Bell Niemcy
Wołowina dla smakoszy

Od marca przy ładzie Bell Niemcy można znaleźć najwyższej jakości francuską wołowiną sprzedawaną pod nową marką «Le Bon Rouge». Soczyste sztuki mięsa o wyrazistym smaku i doskonała marmurkowość pochodzą wyłącznie z wołowiny otrzymywanej z rasy limousin. Mięso zostało wyróżnione uznaniem w Francji pieczęcią jakości «Label Rouge».



Sylvain & CO
Letnie warzywa z pieca

Od końca marca Sylvain & CO serwuje lato na talerzu. Zadba o to nowy letni miks z przygotowanych wcześniej cukinii, pepperoni, czerwonej cebuli oraz pomidorów koktajlowych. Wystarczy zapiec w piekarniku przez 30 minut w dostarczonej drewnianej misie, by już móc rozkoszować się warzywami.



Hilcona
Zero mięsa na grilla

«THE GREEN MOUNTAIN» zapewnia, że nawet osoby unikające i ograniczające mięso mogą cieszyć się czasem grillowania przez cały czas. W oddziałach Coop dostępne są aż trzy nowe roślinne alternatywy «Paprika Steak», jak również «BBQ Spiessen» oraz «Teriyaki Spiessen», dzięki którym grill stanie się wegańską strefą rozkoszy.



Eisberg Austria
Sytość i szczęście dzięki sałatce

Ten, kto myśli, że sałatki nie zaspokajają głodu, musi jeszcze spróbować nowych sałatkowych dań od Eisberg. Oba warianty «Schinken Cheese Pops» oraz «Süsskartoffel Rucola» to połączenie chrupkich warzyw z innymi zaspokajającymi głód składnikami, takimi jak jajko, szynka z indyka oraz kuleczki serowe ewentualnie słodkie ziemniaki, ciecierzycy i kostki sera feta.



Eisberg Szwajcaria
Przyjemność warstwa po warstwie



Masz ochotę na warzywa, ale masz mało czasu na gotowanie? Eisberg ma w swoim programie dwa świetne nowe rozwiązania

w postaci kubków z warstwami warzyw. «Farmer's Mix» z marchewką, groszkiem cukrowym i brokułem oraz «Mediterranean Mix» z pepperoni, cukinią, marchewką, cebulą i pietruszką wystarczy podduśić przez kilka chwil na patelni. Ponadto dostępnych jest wiele nowych modnych misek sałat, takich jak «Protein Source Bowl» z ciecierzycą i serem wiejskim czy «Bio Green Bowl» ze szpinakiem, soczewicą i hummusem.

Eisberg Austria
Pyszne przekąski drobiowe

Eisberg Austria wykorzystuje efekty synergii Bell Food Group i pod marką «hubers» wprowadza do austriackich i międzynarodowych supermarketów nowy asortyment przekąsek drobiowych. Mrożone «Mini Chicken Burger Patties», «Mac'n'Cheese Balls», «Chicken Wings» oraz «Karaage» są produkowane w innowacyjnym zakładzie przedsiębiorstwa w Marchtrenk, gdzie produkowane są produkty convenience.



Hügli
Szybkie specjały z Włoch i Azji

Dla swoich klientów handlowych sprzedających pod marką Hügli własną ma w swoim asortymencie dwie nowe linie: «Pasta, Basta!» oraz «Spirit of Asia». Gotowe dania w praktycznym stojącym opakowaniu można przygotować w dwie lub trzy minuty. Są idealne, kiedy znów musisz gdzieś szybko wyjść.



Hügli
Teraz robi się pikantnie

Dla wszystkich, którzy lubią ogień nie tylko na grillu, ale także na talerzu, od kwietnia w sprzedaży znajduje się nowy pikantny sos jalapeño od Stein's Best. Swoje owocowo-ostry nuty zawdzięcza wybornej mieszance pomidorów, chili i papryczek jalapeño. Idealnie sprawdzi się na przykład w dipach, z kiełbasą z grilla czy z burgerem.



Od pomysłu do olśnienia

Na tropie przyjemności

Istnieje dążenie, które napędza do działania całą Bell Food Group: dążenie do tego, by zapewnić klientom największą możliwą przyjemność. Czym są te wszystkie rzeczy, które sprawiają, że pomysł zmienia się w produkt, który zachwyca wszystkich? W magazynie LOOK! pięciu pracowników z różnych obszarów opowiada o swojej misji zapewnienia przyjemności. • *mr*

Julian Hämmerle: kulinarny pomysłodawca

Na początku rozwijania każdego produktu najpierw pojawia się pomysł. Jedną z osób, które zawsze ma otwarte oczy i uszy w kwestii trendów spożywczych, jest Julian Hämmerle. Jest on także osobą, która sprawdza, czy taki pomysł można zrealizować. W tym celu były szef kuchni odznaczony gwiazdkami Michelin zakrada się najpierw do kuchni.

«Na początku zawsze przygotowujemy próbkę. Oznacza to, że gotujemy produkt dość klasycznie tak, jakbyśmy zrobili to również w restauracji, a zatem bez ograniczeń przemysłowych», opowiada Julian Hämmerle.

Już na tym wczesnym etapie przyjemność jest decydującym kryterium. Jak smakuje produkt? Jak wygląda? Jak pachnie? Jaka jest jego konsystencja? Wszystko to jest ważne dla oceny już od samego początku.

Jeśli Julian Hämmerle uzna próbkę za dobrą, wówczas przedstawia ją wewnętrznemu gremium, które również ją próbuje. Jeśli również ta przeszkoda zostanie pokonana, przechodzimy do etapu rozwijania produktu.

Teraz chodzi o to, by trzymać się blisko próbki. Ponieważ gotowy produkt po obróbce przemysłowej powinien smakować możliwie dokładnie tak samo, jak w ramach kuchni eksperymentalnej kulinarnych ekspertów. Dlatego Julian Hämmerle ściśle monitoruje proces i zawsze próbuje wyników prac razem z innymi uczestnikami.

Na temat osoby

Od czerwca 2022 r. Julian Hämmerle jest kierownikiem zespołu kulinarnego w Hilcona i na tym stanowisku wspiera dział rozwoju produktów we wszystkich kwestiach kulinarnych. Przedtem przez 20 lat był zawodowym kucharzem i cukiernikiem aktywnym w branży gastronomicznej, między innymi również w kilku restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin.

To, jak często jest to konieczne, różni się dla każdej nowości. «Istnieją względnie proste produkty, które są już znane i w związku z tym można je opracować dość szybko», wyjaśnia Julian Hämmerle. «Trudniejsze są na przykład alternatywy dla mięsa, które kreujemy dla marki THE GREEN MOUNTAIN. To zupełnie nowy obszar, a my cały czas uczymy się, co dobrze się sprawdza i co dobrze smakuje.»

Również sposób podejścia jest trochę inny przy opracowywaniu produktów roślinnych. Ponieważ w ich przypadku Julian Hämmerle otrzymuje już surowy produkt z zakładu, a następnie w kuchni opracowuje jeszcze tylko sposób przyprawienia dla pożądanego produktu zastępczego. Następnie kombinacje i próby są prowadzone, dopóki wszystko nie będzie idealne.

Niektóre nowości marka Hilcona kieruje także do degustacji przez klientów, która również wspiera szefów kuchni. «Często otrzymujemy wyrazy aprobaty, ale istnieją również kwestie, które my uznajemy za fajne, ale klienci już nie», mówi Julian Hämmerle. «Nie każdy pomysł okazuje się celem strzałem.»

Roślinne medaliony z pieprzem marki THE GREEN MOUNTAIN okazały się niedawno nawet strzałem w dziesiątkę, a od organizacji działającej na rzecz zwierząt PETA Niemcy otrzymały tegoroczne wyróżnienie dla «najlepszego wegańskiego mięsa» w ramach nagrody «PETA Vegan Food Award».

Częstotliwość próbowania danego produktu, dopóki wszystko nie będzie idealnie, jest różna.

Vreni Berger: trener w zakresie przyjemności

Nawet kiedy w szkole zawodowej w planie nauczania przewidziana jest podstawowa wiedza z zakresu sensoryki, dla Vreni Berger jedno jest pewne: w kształceniu rzeźników przyjemność najlepiej można przekazać w praktyce.

«Zakres tematyczny rzeźników obejmuje także poznanie podstawowych sposobów przygotowania różnych sztuk mięsa», opowiada osoba odpowiedzialna za kształcenie w zakładzie w Oensingen. «Z tego powodu podczas swojego kształcenia nasi praktykanci mają możliwość pomagać zespołowi kucharzy z Oensingen podczas przygotowywania menu lunchowego, a także poznać różne sposoby przygotowywania. Podczas obiadu możemy wówczas wszyscy wspólnie skosztować potraw i je przeanalizować.»

Praktykantom najczęściej nie brakuje pomysłów na nowości.

To samo dotyczy sytuacji, kiedy nowe produkty są opracowywane na potrzeby asortymentu własnego «Wykonane przez naszych praktykantów». «Przykładowo jak przygotować marynatę do zapiekanki mięsnej albo jakie przyprawy dodać do kiełbasy można nauczyć się tylko wtedy, kiedy robi się to samemu», mówi ekspertka ds. mięsa.

Często spontanicznie powstają przy tym nowinki. I tak na przykład, kiedy zakład ma nadwyżkę konkretnego surowca, należy ją wykorzystać w myśl tworzenia dobrej wartości. Praktykantom najczęściej nie brakuje pomysłów na to, co chcą z tym zrobić. Międzynarodowa grupa może przy tym czerpać między innymi z bogactwa reprezentowanego przez najróżniejsze kuchnie świata.

«Kiedy próbki są gotowe, zbieramy się i próbujemy efektów naszej pracy», opowiada osoba odpowiedzialna za kształcenie. «Wygrywa produkt, który większości smakuje najbardziej, a następnie zostaje on wprowadzony do naszego asortymentu.»

Nie tylko praktykanci i ich instruktorzy rozkoszują się nowościami, które powstają w ten sposób. «Zawsze możemy liczyć na pozytywne opinie na przykład od naszych współpracowników, którzy kupili te produkty w naszym outlecie», mówi Vreni Berger. Przyjemność jest jednak największa, kiedy można się nią dzielić.

Na temat osoby

Jako osoba odpowiedzialna za kształcenie ds. techniki żywieniowej i mięsa Vreni Berger kształci rzeźników w zakładzie produkcyjnym Bell w Oensingen od marca 2022 r. Specjalizuje się w zakresie delikatesów i udoskonalania.

Rozmowa z... Sheeną Terrah Oriare



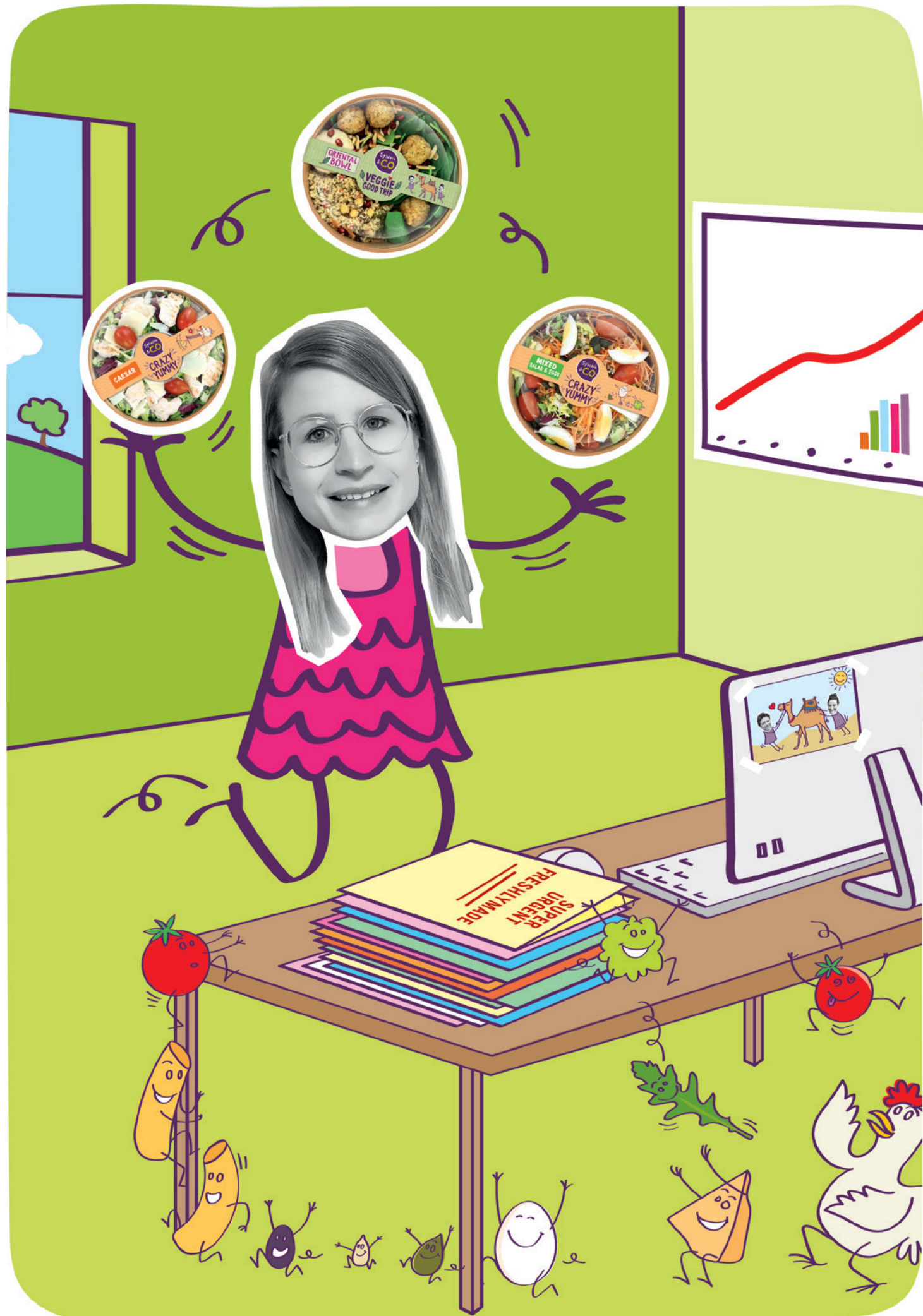
Sheena Terrah Oriare przyucza się do zawodu rzeźnika na pierwszym roku.

Czy degustacja artykułów spożywczych, które produkuje Pani w ramach swojego kształcenia, jest dla Pani ważna? Tak, przede wszystkim w przypadku nowo opracowanych produktów. Bądź co bądź musimy wiedzieć na przykład, czy dodaliśmy wystarczająco dużo przypraw i soli, a zatem co ostatecznie sprzedajemy naszym klientom.

Co szczególnie podoba się Pani, kiedy wchodzi Pani do kuchni eksperymentalnej i wspólnie gotujecie? My, praktykanci, zawsze jesteśmy podekscytowani możliwością spróbowania efektu końcowego i dowiedzenia się na przykład, jak ten sam produkt smakuje z różnymi przyprawami. Za wyjątkowe uznają przy tym, że liczy się zdanie każdej osoby.

Jaką rolę przyjemność odgrywa osobiście dla Pani? Moim zdaniem przyjemność jest ważnym czynnikiem w życiu. Poza pracą potrzebujemy także spokoju, aby nie doszło do stresu fizycznego czy fizjologicznego. Ważne jest także, byśmy mogli rozkoszować się jedzeniem.





Cindy Zbinden: aranżatorka

«Przyjemność jest naszym prawem – pyszny produkt, przepisy, które pasują do Twoich potrzeb i posiłki na każdy apetyt.» Tak brzmi obietnica widniejąca na stronie głównej marki Sylvain & CO. Albo krótko mówiąc: «Zrób coś dobrego dla siebie.» Cindy Zbinden należy do tych osób u szwajcarskiego dostawcy ultraświeżych produktów, które rozpowszechniają to prawo do przyjemności również na zewnątrz.

«Przyjemność jest głównym priorytetem dla naszych marek», wyjaśnia kierownik ds. produktów. «Odgrywa to decydującą rolę zarówno dla naszego całego wizerunku, jak również na każdym etapie poszczególnych kampanii, które opracowujemy na potrzeby wprowadzenia nowej linii produktów na rynek.»

Najnowszy przykład smacznej całościowej koncepcji, w której uczestniczyła kobieta z zachodniej Szwajcarii, to nowa linia «Fun & Fresh». Obejmuje ona cztery pyszne miski sałatek, które stanowią pełnowartościowy zrównoważony posiłek dzięki mieszance ze świeżej sałaty i warzyw, białka, a także zbóż. Przepisy zostały opracowane z myślą o połączeniu pysznego smaku z przyjemną konsystencją.

«W odniesieniu do tej premiery wyznaczyliśmy sobie dwa główne cele: pozyskanie nowych klientów, a także zwiększenie widoczności naszej marki, zwanej również «Brand Awareness», wyjaśnia Cindy Zbinden.

Określenie tych celów było także pierwszym krokiem na drodze do wejścia na rynek. Ponadto zespół składający się z ekspertów

Na temat osoby

Od kwietnia 2022 r. Cindy Zbinden pracuje jako Senior Product Manager w Sylvain & CO. Do jej rozmaitych zadań należy między innymi uwzględnianie potrzeb klientów i śledzenie trendów rynkowych, które stanowią podstawę procesu innowacji.

ds. marketingu zajmuje się między innymi również zdefiniowaniem celów grupowych, opracowaniem przekazu i wyglądu kampanii, a także określeniem działań marketingowych. «Po długim procesie opracowywania na końcu zawsze czeka na mnie nagroda, kiedy fizyczny produkt jest dostępny w sklepie», mówi Cindy Zbinden.

Taką nagrodę otrzymała niedawno w przypadku linii «Fun & Fresh». Teraz produkty i kampanie muszą dotrzeć z wiadomością o przyjemności do konsumentów. Ważnym aspektem jest przy tym projekt opakowania. Aby wywołać apetyt na sałatki na regale w supermarkecie, miski otrzymują przejrzystą pokrywę. Ponadto na opakowaniu można znaleźć typowe ilustracje, które pojawiają się co rusz we wszystkich miejscach w ramach ogólnego wizerunku przedsiębiorstwa.

Poza zabawnymi figurkami warzyw, które można znaleźć na opakowaniu, zgodnie z koncepcją każdy członek zespołu posiada również własnego «awatar», który składa się z narysowanego ciała i zdjęcia portretowego w miejscu głowy. «Te ilustracje towarzyszą naszej marce od jej wprowadzenia na rynek w 2012 r. i powinny przekazywać naszą wartość nadrzędną, jaką jest «wspólnota», wyjaśnia Cindy Zbinden. «Pokazują one: Sylvain & CO to jedna wielka rodzina, w której na pierwszym miejscu stoją koleżeństwo i życzenie, by uczynić coś dobrego dla wspólnoty.»

Ilustracje towarzyszą marce Sylvain & CO już od jej wejścia na rynek w 2012 r.

Jeroen de Zwart: czarodziej w kuchni

To, jakie produkty zaprezentuje, zależy indywidualnie od restauracji.

Często wystarczy, kiedy Jeroen de Zwart otwóży puszkę puree z czosnku albo pomidorowej salsy, żeby przekonać swoją publiczność z firmy Bresc. «Wówczas dziewięć na dziesięć osób mówi: <Och, ależ to pięknie pachnie. Chcę to mieć.>», mówi doradca kulinarny. Swoją publiczność, czyli szefowe i szefów kuchni z Holandii. Jest to grupa zawodowa, do której Jeroen de Zwart należy od kilku lat i której wymagania i sposób myślenia zna bardzo dobrze.

«Jako kucharzowi łatwiej dotrzeć mi do kuchni naszych klientów, niż na przykład komuś z klasycznego działu sprzedaży», opowiada Jeroen de Zwart. «Po prostu stoję obok nich i z nimi rozmawiam, podczas gdy oni pracują, albo sam zakładam swoją bluzę kucharską i gotujemy razem.» Na takiej koleżeńskej stopie można idealnie zaprezentować zalety marynat, dipów, sosów, puree i mieszanek ziół spółki-córki Hügli. Poza aspektem wygody, będącym ważnym argumentem marketingowym, do tych zalet należy także wyśmienity smak.

To, jakie produkty zaprezentuje doradca kulinarny, zależy indywidualnie od restauracji. W tym celu zawsze rzuca on okiem na kartę dań. Jeśli przykładowo w karcie znajduje się carpaccio z pesto albo ziemniaczane łódeczki

z sosem aioli, podczas wizyty poza ewentualnymi nowościami, które chciałby przedstawić, przedstawia on także odpowiednie warianty marki Bresc przeznaczone do tych potraw i w ten sposób regularnie powoduje olśnienie.

Oczywiście Jeroen de Zwart ma najlepszą możliwość przekazania wszystkiego tego, co można wyczarować z produktów, kiedy zostanie zaproszony do kuchni. W tym celu korzysta on z bogactwa ponad 400 przepisów.

«Przykładowo pokazuję szefom kuchni, że nasze glazury nie tylko nadają błyszczące wykończenie gorącym artykułom spożywczym, ale także mogą być wykorzystywane jako dressing do poke bowl», wyjaśnia. «Albo piękne ciasto czekoladowe z puree z czarnego czosnku, jednego z moich popisowych składników, który nadaje się nie tylko do przyprawiania wytrawnych potraw, ale także do deserów.»

Nierzadko po pewnym czasie odwiedzone zakłady zgłaszają się do niego ze swoimi własnymi pomysłami, a tym samym dbają o to, by kolekcja przepisów kulinarnych ekspertów ciągle się rozrastała i by szybko nie skończyły mu się inspiracje na przyjemności.

Na temat osoby

Od 2019 r. Jeroen de Zwart jako doradca kulinarny w swoim regionie przekonuje klientów z branży gastronomicznej do produktów marki Bresc. Przedtem był zawodowym kucharzem w licznych restauracjach, w tym dziesięć lat w znanym holenderskim parku rozrywki Efteling.



Microsoft Teams i my Bell Food Group

Tak biegnie codzienne życie w cyfrowym świecie

Wraz z wprowadzeniem Microsoft Teams w październiku ubiegłego roku Bell Food Group zrobiła pierwszy ważny krok w kierunku nowoczesnego miejsca pracy – «Modern Workplace». Ponadto pierwsze obszary zaczęły w międzyczasie wykorzystywać aplikację my Bell Food Group, poprzednio znaną pod nazwą Beekeeper. Pracownicy, którzy zdążyli już dobrze poznać oba te narzędzia, opowiedzą o swoich doświadczeniach. • *mr*

To mówią użytkownicy Microsoft Teams



«Ogólnie rzecz ujmując, od wprowadzenia Teams w moim obszarze dzielenie się plikami i ich wspólne opracowywanie jest znacznie łatwiejsze, a codzienna praca stała się ustrukturyzowana – również wtedy, kiedy wciąż pracujemy nad tym, by mocniej zintegrować

program z naszą strukturą pracy i naszymi procesami. Największe zalety dostrzegam w tym, że można ze sobą łączyć wiele modułów, na przykład OneNote, Word, PowerPoint czy sprawy bieżące. W tym samym narzędziu można pracować nad plikami, o nich rozmawiać, uzgadniać terminy, pisać instrukcje, dzielić się różnymi rzeczami,

a także rozdzielać zadania. Uzyskana dzięki temu centralizacja już teraz daje nam wartość dodaną, a w przyszłości dostarczy nam również wielu dalszych potencjalnych możliwości współpracy. Sądzę, że dzięki Teams poprawi się wydajność, a także zwiększy się przejrzystość podczas współpracy. Moja osobista ulubiona funkcja to generowanie linków. Dzięki temu

można prosto i szybko przyznawać uprawnienia, a także przechowywać pliki oraz foldery tylko w jednym miejscu, a tym samym udostępniać je na stałe. Najczęstsze pytania, jakie współpracownicy zadawali mi jako «Championowi Teams», dotyczyły przechowywania i struktury plików, a także przyznawania uprawnień do dokumentów, kanałów i zespołów. W pierwszych tygodniach okazało się, że dla wielu członków zespołu złożona struktura oznacza ogromną zmianę przyzwyczajzeń. Jest wielu ludzi, którzy w międzyczasie dostrzegają możliwe wartości

dodane i doceniają funkcjonalności. Możliwości potencjalnego udoskonalenia dostrzegam w obszarze współpracy pomiędzy zespołami, w przypadku której obecnie istnieje jeszcze kilka różnic. I tak intensywność korzystania z funkcji czatu i wpisów, a także spraw bieżących u wielu pracowników jest wciąż bardzo zróżnicowana, częściowo ponieważ wciąż trzeba wysyłać linki do pewnych dokumentów drogą mailową. Mam nadzieję, że w toku dalszego wdrażania zostanie to jeszcze ujednolicone.»

«Dzięki Teams współpraca jest przejrzystsza.»



Finn Kröling, zastępca kierownika HR ds. administracyjnych, kierownik projektów HR w Bell Szwajcaria



Mathias Janicz, koordynator zakładu w Bell Szwajcaria

«W moim obszarze dzięki Teams zasadniczo zmienił się sposób, w jaki się ze sobą komunikujemy: jest znacznie łatwiej i szybciej – zupełnie jak w «Modern Workplace». W naszym zespole ds. komunikacji, który został powołany do życia w ramach programu TopX, funkcjonuje to doskonale. Wszyscy rozmawiamy na ten sam temat, a zatem mamy agendę. Dzięki temu komunikacja jest przejrzystsza. Oczywiście jest tak tylko wtedy, kiedy się tego trzymamy i wykorzystujemy narzędzie odpowiednio do zakładu. Ponadto usługę Teams da się doskonale połączyć z naszą bardzo dobrą strukturą spotkań, którą mieliśmy już wcześniej.

Jeszcze nie tak dawno przykładowo sporządzaliśmy protokoły w formie papierowej, a dzisiaj robimy wszystko w Internecie. Dzięki temu cyfryzacja w ogólnym ujęciu, a teraz połączenie różnych narzędzi w usłudze Teams to potężne narzędzia w tradycyjnej dziedzinie zawodowej. Kolejnymi zaletami są dla mnie łączność, jak również łatwy dostęp do danych zarówno w miejscu pracy, jak również po prostu szybko na telefonie komórkowym. Dodatkowo lubię funkcję GIF-ów będących fajnym gadżetem. Uważam, że te małe animowane obrazki są bardzo ekspresyjne, a jednocześnie urocze. Aby nikt nie poczuł się pozostawiony samemu sobie, przeprowadziłem tę zmianę krok po kroku i dokonaliśmy tego wspólnie w miarę możliwości. Dlatego jako «Champion Teams» do tej pory nie byłbym zbyt często wzywany. Jednak na początku często pojawiało się pytanie: «Dlaczego w ogóle robimy to przy pomocy Teams?» Wówczas wliczałem zalety, które są bardzo przekonujące. Życzyłbym sobie jeszcze możliwości wyznaczania terminów aktywności tak, by można było samemu lepiej się organizować. Planer zadań w obecnej postaci osobiście uważam za dość trudny. Ogólnie rzecz ujmując, uważam, że Teams to ogromna szansa dla zakładów produkcyjnych z tradycyjnymi zawodami. To narzędzie pozwala nam je unowocześnić i iść z duchem czasu.»

«Przeprowadziliśmy tę zmianę krok po kroku.»

«W moim przekonaniu największe zalety Teams to szybka komunikacja, lepszy wgląd w zadania i projekty, a także silniejsza współpraca z innymi działami. Od wprowadzenia można zauważalnie wyczuć, że wewnętrzna komunikacja została wzmocniona – przede wszystkim na poziomie działów, ale także pomiędzy zakładami. Społeczności poprawiają komunikację oraz wymianę informacji, dzięki czemu jest łatwiej zawsze być na bieżąco. Ułatwieniem pracy jest także centralne przechowywanie dokumentów. Za bardzo wartościową uważam przede wszystkim funkcję «opracowywania dokumentów na żywo». Dzięki temu wielu współpracowników może pracować nad dokumentem jednocześnie. To prawdziwy postęp w porównaniu do poprzedniego sposobu pracy opartego na przesyłaniu maili z załącznikami tam i z powrotem albo udostępnianiu ich za pośrednictwem SharePoint firmy Bell, gdzie najpierw trzeba było zapisać dokument lokalnie, a następnie załadować, jak również przyjąć, aby móc na nim pracować, a następnie odesłać. Moją ulubioną funkcją jest planer, ponieważ tutaj zapisywane są wszystkie zadania, zarówno codzienne mniejsze zadania, jak i większe czasochłonne projekty. Jest on przy tym bardzo przejrzysty i szczegółowy, dlatego moim zdaniem dobrze go wykorzystywać razem z dostępnymi funkcjami. Dla nas w dziale IT niezwykle korzystny jest już sam wgląd i przyporządkowanie aktualnych zadań, tematów i projektów. W przyszłości mogą wyobrazić sobie jeszcze posiadanie osoby odpowiedzialnej lub działu, które będą zajmować się konkretnie obsługą Teams. Podsumowując, powiedziałbym, że współpraca się poprawiła, ponieważ w tym narzędziu można zrobić bardzo dużo, a samo narzędzie zastępuje inne metody pracy wymagające większych nakładów.»



«W moim przekonaniu największe zalety Teams to szybka komunikacja, lepszy wgląd w zadania i projekty, a także silniejsza współpraca z innymi działami. Od wprowadzenia można zauważalnie wyczuć, że wewnętrzna komunikacja została wzmocniona – przede wszystkim na poziomie działów, ale także pomiędzy zakładami. Społeczności poprawiają komunikację oraz wymianę informacji, dzięki czemu jest łatwiej zawsze być na bieżąco. Ułatwieniem pracy jest także centralne przechowywanie dokumentów. Za bardzo wartościową uważam przede wszystkim funkcję «opracowywania dokumentów na żywo». Dzięki temu

«Moją ulubioną funkcją jest planer.»

wielu współpracowników może pracować nad dokumentem jednocześnie. To prawdziwy postęp w porównaniu do poprzedniego sposobu pracy opartego na przesyłaniu maili z załącznikami tam i z powrotem albo udostępnianiu ich za pośrednictwem SharePoint firmy Bell, gdzie najpierw trzeba było zapisać dokument lokalnie, a następnie załadować, jak również przyjąć, aby móc na nim pracować, a następnie odesłać. Moją ulubioną funkcją jest planer, ponieważ tutaj zapisywane są wszystkie zadania, zarówno codzienne mniejsze zadania, jak i większe czasochłonne projekty. Jest on przy tym bardzo przejrzysty i szczegółowy, dlatego moim zdaniem dobrze go wykorzystywać razem z dostępnymi funkcjami. Dla nas w dziale IT niezwykle korzystny jest już sam wgląd i przyporządkowanie aktualnych zadań, tematów i projektów. W przyszłości mogą wyobrazić sobie jeszcze posiadanie osoby odpowiedzialnej lub działu, które będą zajmować się konkretnie obsługą Teams. Podsumowując, powiedziałbym, że współpraca się poprawiła, ponieważ w tym narzędziu można zrobić bardzo dużo, a samo narzędzie zastępuje inne metody pracy wymagające większych nakładów.»



Marcel Schlager, zastępca kierownika ds. IT i aplikacji biznesowych, Eisberg Austria

To mówią użytkownicy aplikacji my Bell Food Group



«Nowością w aplikacji my Bell Food Group App jest dla mnie przede wszystkim to, że w międzynarodowym strumieniu otrzymuję informacje także o tym, co dzieje się w innych krajach. Według mnie to świetnie, ponieważ wzmacnia to poczucie przynależności do całej grupy Eisberg. Poza tym używam przede

wszystkim formularza do zgłaszania nieobecności. Z kolei funkcja czatu jest niezbyt istotna dla mojego obszaru pracy w laboratorium i zarządzaniu jakością, ponieważ komunikujemy się zazwyczaj osobiście lub drogą mailową. Co prawda przetestowałam już możliwość tłumaczenia informacji bezpośrednio w aplikacji, jednak w życiu codziennym jeszcze jej nie używałam. Mam jednak nadzieję, że na przykład informacje dotyczące bezpieczeństwa artykułów żywnościowych, które publikuję, będą

lepiej rozumiane przez współpracowników, kiedy będą mogli przeczytać je w swoim języku.

Przy wprowadzaniu aplikacji początkowo był jeszcze opór przed jej pobraniem. Najczęstszym argumentem było to, że istnieje wiele innych sposobów komunikacji, takich jak e-mail, telefon, WhatsApp, Teams i tak dalej, a pracownicy nie chcieli mieć jeszcze jednej możliwości komunikacji. Jednak korzyściami wynikającymi z korzystania z aplikacji udało mi się szybko przekonać współpracowników, którzy wciąż się wahali, a w międzyczasie wszyscy w moim zespole zainstalowali aplikację.»

«W aplikacji my Bell Food Group App najczęściej wykorzystuję funkcje do bezpośredniej interakcji, takie jak czat. Narzędzie to jest bardzo ważne dla mnie jako kierownika ds. logistyki, ponieważ większość moich współpracowników nie ma osobistego dostępu do komputera, przez co wcześniej możliwa była tylko komunikacja bezpośrednia jeden na jednego. Często było to bardzo trudne, ponieważ w wielu przypadkach godziny pracy różniły się od biurowych godzin pracy nawet o dwunastu godzin. Teraz kontaktuję się ze wszystkimi za pośrednictwem aplikacji my Bell Food Group i mogę przysyłać ważne informacje, podziękowania i tym podobne bardziej bezpośrednio. Regularnie korzystam także z platform informacyjnych. Chociaż praktycznie wszystkie zgłoszenia, które są dla mnie istotne, otrzymuję także drogą mailową, często chętniej czytam je, na przykład w drodze do pracy, w aplikacji niż jako pocztę. Bardzo wartościowa jest dla mnie również funkcja tłumaczenia, ponieważ wielu naszych współpracowników nie mówi bardzo dobrze po niemiecku. W ten sposób mogą wyrazić się w swoim języku ojczystym i rozumiemy się dzięki jednemu kliknięciu. Ogólnie rzecz ujmując, mogę stwierdzić, że od wprowadzenia aplikacji łatwiejsze jest dotarcie do wszystkich współpracowników lub grup pracowniczych. W bardzo prosty sposób możemy przygotować ankiety albo przepływy pracy, a także upraszczać pracę całego zespołu. Aplikacja została bardzo dobrze przyjęta przez większość współpracowników.

Ponieważ w niektórych przypadkach początkowo był jeszcze opór, w dwóch zakładach zapewniliśmy stanowiska komputerowe, na których pracownicy mogą zalogować się do aplikacji. Zlecenia przejazdów przesyłamy kierowcom w międzyczasie również za pośrednictwem aplikacji my Bell Food Group. Tutaj obecnie pracujemy nad tym, by opracować interfejs umożliwiający planowanie personelu tak, by każdy pracownik w każdej chwili miał wgląd w swój plan działań.»

«Funkcja tłumaczenia jest dla mnie bardzo wartościowa.»



Catarina Raquel Pinto Ferreira, kierownik zespołu kierownictwa, Hilcona

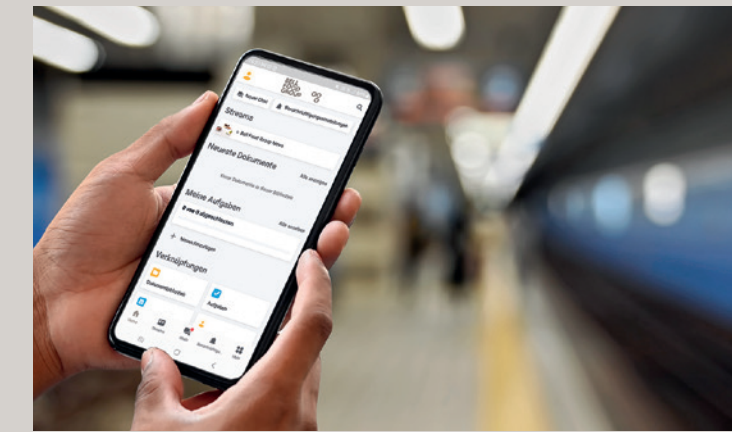
«Aplikacja jest bardzo przydatna także dla systemu zmianowego.»

«Dzięki aplikacji my Bell Food Group App komunikacja w moim obszarze uległa poprawie, a także jest jaśniejsza, bardziej reaktywna i bezpośrednia. Aplikacja pomaga nam w skuteczniejszym niż dotychczas przekazywaniu informacji pomiędzy przełożonymi, a przy okazji również pomiędzy pracownikami. Przedtem komunikowaliśmy się drogą mailową albo przy pomocy karteczek samoprzylepnych, które zostawialiśmy sobie na biurkach. Dzięki aplikacji

teraz jest to prostsze i szybsze. W ten sposób zawsze jesteśmy na bieżąco z tym, co dotyczy zmian z niewielkim wyprzedzeniem. Aplikacja jest bardzo przydatna także dla systemu zmianowego. Zespół na nocnej zmianie może przykładowo na czas przekazać zespołowi na poranną zmianę informacje o awarii maszyny. Również kiedy ktoś nie

może przyjść do pracy z powodu choroby, dzięki funkcji czatu w aplikacji przełożony może otrzymać taką informację na czas i od razu po przyjeździe do pracy poszukać najlepszego rozwiązania, które pozwoli zrekompenzować czyjąś nieobecność. Poza czatem osobiście najczęściej korzystam z planera, ponieważ czasami mogą pojawić się zmiany w ostatniej chwili, na przykład

przy obsadzaniu linii. Jeśli chodzi o dział aplikacji z aktualnościami, powiedziałabym, że regularne posty pomagają nam być zawsze na bieżąco ze wszystkim. Ponieważ zawsze mamy ze sobą telefon komórkowy, bezpośrednio otrzymujemy wszystkie ważne informacje. Z tych powodów moim współpracownikom, którzy jeszcze nie zainstalowali aplikacji, często polecam jej pobranie. Ponieważ jest ona bardzo przydatna w najróżniejszych sytuacjach i jestem zdania, że dobrym pomysłem jest posiadanie jej na swoim telefonie, aby otrzymywać informacje w ciągu dnia, a tym samym być wtajemniczonym we wszelkie zmiany.»



«Istotną zmianą wprowadzoną dzięki aplikacji my Bell Food Group jest to, że teraz posiadamy jednolitą platformę dla całej grupy, za pośrednictwem której możemy komunikować się w naszym zespole, a nasz pracodawca może także przekazywać nam informacje. Uważam, że to bardzo ważne, w szczególności u nas w transporcie, ponieważ prawie każdy jest w nocy sam w drodze i nie ma prawie żadnego osobistego kontaktu z biurem albo ze mną w obszarze «utrzymania technicznego transportu». Dla naszego zespołu oznacza to między innymi, że od wprowadzenia aplikacji my Bell Food Group uniknęliśmy już wielu karteczek i niezliczonych rozmów sam na sam. Ponieważ dzięki grupowym czatom możemy dotrzeć jednocześnie do wielu kierowców z grupy, aby przekazać im istotne informacje albo odpowiedzieć na pytania. Dzięki temu wszyscy zawsze wiedzą, o co chodzi i są na tym samym etapie. Za bardzo ważny uważam także dział z aktualnościami, ponieważ tutaj mogę szybko otrzymać informacje o tym, co istotnego, innowacyjnego i nowego dzieje się w mojej firmie i w grupie. Zmniejsza to możliwość rozsiewania plotek i gwarantuje, że wszyscy są dobrze poinformowani.»



Andreas Buchs, kierownik grupy ds. utrzymania technicznego transportu, Eisberg

«Teraz wszyscy zawsze wiedzą, o co chodzi.»

Pięć praktycznych wskazówek dla domu

Mniej zmarnowanej żywności, więcej sąsiedzkiej miłości

Obecnie trwa walka przeciwko marnowaniu żywności: jak przy niewielkim nakładzie we własnym gospodarstwie domowym można zapobiec temu, by nadające się do spożycia artykuły spożywcze nie lądowały w koszu, lecz sprawiły miłą niespodziankę naszym sąsiadom. • *ap*



1.

Rób mądrze zakupy – z listą i wielkim sercem

Czasami to miłość od drugiego wejrzenia: pokaż pomidorom w opłakanym stanie na regale, że masz wielkie serce. Spakuj obite jabłko do koszyka na zakupy i nie dawaj powykrzywianym marchewkom kosza, ale zaproś je do swojego domu. Zostaną szybko zjedzone, a zewnętrzne skazy nie będą wyczuwalne w smaku. Kiedy sporządzasz listę przed pójściem na zakupy lub robisz zdjęcie zawartości swojej lodówki i zaspokoisz swój głód czymś małym, łatwiej Ci będzie utrzymać kontrolę i kupić tylko to, czego naprawdę potrzebujesz.

3.

Bądź kreatywny: wykorzystaj resztki

Pozostałości z wczoraj mogą być uroczą kolacją dzisiaj. Kładąc resztki w pierwszym rzędzie w lodówce, gwarantujesz, że resztki nie odejdą w niepamięć. Bądź pomysłowy: wciąż się zastanawiasz, co powinieneś zrobić z twardymi bułkami z niedzielnego późnego śniadania? Możesz pokroić go w kostkę, dodać odrobinę oleju i czosnku i przygotować grzanki. Albo wymieszać stare grzanki z chleba z pozostałymi resztkami z lodówki. Dodając pomidory, ogórki, cebulę i przyprawy, wyczarujesz zdrową i pyszną sałatkę chlebową.

2.

Przechowuj artykuły spożywcze jak mistrz porządku

Układaj produkty w swojej lodówce w sposób, jaki znasz z supermarketu: starsze artykuły spożywcze przechodzą na przód, a nowsze do tyłu. Jeśli zwracasz uwagę na różne strefy chłodzenia w lodówce, uzyskujesz optymalne rezultaty: na samej górze znajduje się miejsce na już przygotowane dania, na środkowej półce należy trzymać nabiał i jaja, poniżej szybko psujące się artykuły spożywcze, takie jak ryby i mięso, a na najniższej półce jest miejsce na sałatę, warzywa i owoce. Nie kieruj się wyłącznie datą minimalnej trwałości, ale także przyglądaj się dokładnie produktom. To, co wciąż wygląda na świeże i tak pachnie, zazwyczaj nadaje się jeszcze do spożycia. Zwraca jednak uwagę na datę ważności. Należy jej przestrzegać, ponieważ w takim przypadku chodzi o łatwo psujące się produkty.

4.

Spraw swoim sąsiadom niesamowitą radość

Już kiedy przyjmujesz gości lub gotujesz dla większej grupy, może się zdarzyć, że możesz mieć za dobre intencje i przeschaczysz liczbę osób. Ostatecznie nikt nie powinien wyjść z domu głodny. Być może Twoi goście chętnie wezmą ze sobą kęs na drogę, ale jak sądzisz, co powiedzieliby Twoi sąsiedzi, gdybyś stanął w ich drzwiach z pięknym kawałkiem pozostałego tortu? Po prostu raz tego spróbuj i spraw pyszną niespodziankę w postaci pozdrowień i kuchni resztkowej.

W 2020 r. zutylizowano 70 kilogramów nadających się do jedzenia artykułów spożywczych na osobę.

Wydanie 02/21 magazynu Look! poświęciliśmy tematowi działań podejmowanych przez Bell Food Group, by w procesie produkcyjnym nie dochodziło do marnowania produktów spożywczych. Jednak do walki z marnowaniem żywności poza producentami potrzebni są również konsumenci. Dane liczbowe pokazują, że na terytorium UE ponad połowa marnowanej co roku żywności pochodzi z prywatnych gospodarstw domowych. W 2020 r. zutylizowano 70 kilogramów nadających się do jedzenia artykułów spożywczych na osobę. Nie musi tak być: dzięki łatwym w realizacji działaniom każdy może przyczynić się w swoim gospodarstwie domowym do ograniczenia marnowania żywności i mu zapobiegać.

5.

Pójdź o krok dalej

Masz opanowaną logistykę w kuchni, a marnowanie żywności nie ma u Ciebie szans? Wszyscy krewni i sąsiedzi są najedzeni, szczęśliwi i zaopatrzeni w pozostałe jedzenie? Wspaniale, a zatem czas na to, by pójść o krok dalej. Możesz pomóc restauracjom, piekarniom i swoim sprzedawcom żywności za rogiem zapobiec marnowaniu produktów spożywczych. Różne aplikacje takie jak «Too Good To Go» czy «Olio» pokazują, skąd można odebrać niesprzedane jedzenie. Nie tylko wyświadczasz przy tym ogromną przysługę środowisku, ale jednocześnie dbasz także o zawartość portfela.

Jubileusze i emerytury od lipca do września 2023

«Kiedyś nie było ani telefonów komórkowych, ani komputerów.»



Joaquín Maroco Barradas
45 lat pracy

Stanowisko: pracownik sprzedaży
Dział: Sprzedaż
Zakład: Bell Hiszpania,
Casarrubios del Monte, Toledo

Jak doszło do tego, że 45 lat temu ubiegał się Pan o zatrudnienie w Państwa firmie? Pochodzę z gminy Valencia de Alcántara w prowincji Cáceres. Dorastałem w gospodarstwie rolnym. Ponieważ kiedyś w mojej wiosce było znacznie mniej pracy, moi rodzice zdecydowali się przeprowadzić do Madrytu. Tam najpierw pracowałem jako kelner, ale tylko w soboty i niedziele. Miałem wtedy dopiero 15 lat, ale niedługo później zauważyłem, że to nie była praca dla mnie.

Pewnego poniedziałku dowiedziałem się, że fabryka szynki w miejscowości Alcorcón poszukuje pracowników. Dlatego tam się udałem. Na bramie wejściowej stał starszy pan, który zapytał mnie, czy chciałbym zacząć jeszcze tego samego dnia. To był 1 lipca 1976 roku, chociaż oficjalnie moja przynależność do firmy tak właściwie rozpoczęła się dnia 1 sierpnia 1978 roku, wówczas w Hiszpanii nie można było ubezpieczać 15-latków. Można było pracować z ubezpieczeniem od następstw nieszczęśliwych wypadków, ale praca z ubezpieczeniem społecznym nie była możliwa w świetle prawa.

Pracę rozpocząłem w obszarze peklowania, a następnie przeniósłem się do obszaru suszenia ryb. W wieku 25 lat zacząłem pracę w dziale odpowiedzialnym za filetowanie, razem z moim kumplem, Antonio Jimenezem.

Okazjonalnie rozwodziłem także produkty samochodem dostawczym. Kiedy miałem już prawo jazdy na samochody ciężarowe, mogłem realizować także trasy w Andaluzji, to znaczy odcinek Jaén–Granada–Málaga.

Co najbardziej zmieniło się w ciągu ostatnich 45 lat? W obszarze hiszpańskiej produkcji szynki w tamtych latach nie było praktycznie żadnych przepisów dotyczących jakości czy higieny. Szynki były dostarczane w postaci świeżej albo głęboko mrożonej. Później były solone na stosach na podłodze, a to wszystko ręcznie. To znaczy warstwa soli, potem szynka i tak dalej, dopóki nie osiągnięto wysokości jednego albo półtora metra.

Szynki były myte na podłodze, a następnie zawieszane na hakach lub na drewnianych ramach trafiały do suszarni. Filetowanie odbywało się ręcznie, a zatem przy pomocy piły, aby wykroić całą kość wraz z szynką. Używaliśmy dłuż kostnych i wycinaliśmy mięso przy pomocy noża. Oznacza to, że wszystko było robione ręcznie.

Sprzedaż w tamtych czasach była zorganizowana w ten sposób, że każdego dnia szło się do fabryki, żeby złożyć zamówienia, które zostały pozyskane dnia poprzedniego. Albo szukano budki telefonicznej, żeby przekierować zamówienia do fabryki, ponieważ kiedyś nie było ani telefonów komórkowych, ani komputerów.

Co najbardziej zapadło Panu w pamięć podczas Pańskiej kariery w firmie? Najbardziej poruszyła mnie śmierć mojego pierwszego szefa, Jesusa Sáncheza Fernándeza. To był bolesny cios, ponieważ jeśli chodziło o pracę, sytuacja w Hiszpanii była wówczas bardzo trudna. Zastąpił go syn, Luis Sánchez, za którego nie dałbym złamanego grosza, a który później okazał się świetnym kierownikiem i szefem. Wykazał się nadzwyczajną zręcznością w przemyśle szynkarskim i dla całego przedsiębiorstwa.

20 lat pracy

Zdeněk Zemina • 25 marca, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (*uzupełnienie*)

Gabriella Horváth • 7 kwietnia, Eisberg Węgry, Gyál (*uzupełnienie*)

Suleyman Karakus • 1 lipca, Bell Szwajcaria, Cheseaux

Werner Mittermaier • 1 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell

Etienne Schuch • 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea

Yannick Charretier • 7 lipca, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise

Mpaka Kindoki Ernesto • 7 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

Ibrahim Türkmen • 7 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

Fabian Taferner • 14 lipca, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Yves Vogt • 21 lipca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon, Logistyka

Krzysztof Makowski • 24 lipca, Bell Polska, Niepołomice

Daniel Bernet • 28 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

Nelli Materi • 28 lipca, HFC, Bad Wünnenberg

András Deli • 1 sierpnia, Eisberg Węgry, Gyál

Axel Schuppan • 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Michèle Stingelin • 1 sierpnia, Hilcona, Schaan

Jozef Taliga • 1 sierpnia, Hügli Food Słowacja, Trnava

Philippe Felblinger • 4 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Marino Santana • 4 sierpnia, Bell Hiszpania, Azuaga

Janusz Waśniowski • 6 sierpnia, Bell Polska, Niepołomice

Mariusz Imiołek • 10 sierpnia, Bell Polska, Niepołomice

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

Uwe Tonch • 18 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Paulina Kurek • 19 sierpnia, Bell Polska, Niepołomice

Dariusz Piotrowski • 31 sierpnia, Bell Polska, Niepołomice

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

Wolfgang Gerner • 1 września, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Tueanchai Herzog • 1 września, Eisberg Szwajcaria, Dällikon, Feldhof

Walter Höliner • 1 września, Hügli Niemcy, Radolfzell

Bernadett Pányi • 2 września, Eisberg Węgry, Gyál

Murat Muratovic • 3 września, Frisch Express, Pfaffstätt

Patrick Brendle • 15 września, Bell Szwajcaria, Bazylea

Harald Schneider • 15 września, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Nikolett Nagy • 17 września, Eisberg Węgry, Gyál

Birgit Fischer • 22 września, Inter-Planing, Langenhaslach

Zsolt Horváth • 22 września, Eisberg Węgry, Gyál

25 lat pracy

Monika Zeminová • 1 kwietnia, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (*uzupełnienie*)

Alexander Bothmer • 1 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell

Reiner Brodersen • 1 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell

Yannick Henaph • 1 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea

Uthayakumar Kanagasingam • 1 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

Sarathadevi Jayarajan • 2 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

Belinda Caser • 13 lipca, Hilcona, Schaan

Sasa Filipovic • 13 lipca, Bell Szwajcaria, Oensingen

Roman Konrad • 13 lipca, Hügli Szwajcaria, Steinach

Micha Roth • 13 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea

Michaela Wüthrich • 14 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea

Bernard Gillmann • 20 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea

Lud Marleku • 20 lipca, Bell Szwajcaria, Zell

Ana Sofia Duarte Mendes • 29 lipca, Hilcona, Schaan

Alexander Gugele • 1 sierpnia, Hilcona, Schaan

Christophe Wassermann • 3 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Sandra Böhm • 7 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Kerry Dipple • 10 sierpnia, Hügli UK, Redditch

Christian Foltz • 10 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea

Landrit Ibrahim • 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

Anton Bichsel • 1 września, Bell Szwajcaria, Oensingen

Nicole Böger • 1 września, Hügli Niemcy, Radolfzell

Gerald Isopp • 1 września, Hilcona, Schaan

Frédéric Judas • 1 września, Bell Szwajcaria, Oensingen

Gilbert Keller • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea

Daniel Lang • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea

Sladana Pavlovic • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea

Bozica Gavrilovic-Tadic • 21 września, Bell Szwajcaria, Oensingen

Eleonora Manova • 21 września, Eisberg Szwajcaria, Dällikon, Feldhof

Aktualne oferty pracy są dostępne na stronie: bellfoodgroup.com/karriere

30 lat pracy

Ute Csenki • 1 kwietnia, Eisberg Węgry, Gyál (<i>uzupełnienie</i>)
Alexander Walter • 1 czerwca, Hügli Niemcy, Radolfzell (<i>uzupełnienie</i>)
Martin Lujic • 1 lipca, Bell Szwajcaria, Zell
Marcel Jordi • 5 lipca, Bell Szwajcaria, Zell
Cornelia Winterle • 5 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell
Dominique Bornèque • 19 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Fabienne Donelli • 19 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Veronika Borowicz • 20 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero • 27 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer • 1 sierpnia, Hügli Österreich, Hard
Susanne Zimmermann • 3 sierpnia, Hügli Niemcy, Radolfzell
Gerhard Gann • 6 sierpnia, Frisch Express, Pfaffstätt
Christian Schädler • 1 września, Hügli Niemcy, Radolfzell
Volker Kerssenfischer • 2 września, Hügli Niemcy, Radolfzell

35 lat pracy

Jean-Yves Pavoux • 1 marca, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise (<i>uzupełnienie</i>)
Karin Konold • 1 lipca, Inter-Planing, Langenhaslach
José-Manuel Seabra • 11 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Simone Hertrich • 12 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Dominique Firmin • 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Doris Ignaczak • 1 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Jean-Jacques Ott • 1 sierpnia, Hügli Szwajcaria, Steinach
Christian Peter • 8 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Thierry Viron • 8 sierpnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
Margit Bortoli • 1 września, Hügli Niemcy, Radolfzell
Thomas Denne • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea
Nathalie Gilletv • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea
Genevieve Ott • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea
Pierre-Alain Saugy • 1 września, Hilcona Gourmet, Orbe
Bernard Sester • 1 września, Bell Szwajcaria, Bazylea
Horst Schüler • 12 września, Hügli Niemcy, Radolfzell

45 lat pracy

Joaquín Marco Barradas • 1 sierpnia, Bell Hiszpania, Casarrubios del Monte

Wcześniejsza emerytura

Brigitte Braun • 30 listopada, Bell Szwajcaria, Bazylea (<i>uzupełnienie</i>)
Walter Boch • 31 marca, Hilcona, Schaan (<i>uzupełnienie</i>)
Marie Krejčová • 29 kwietnia, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>uzupełnienie</i>)
Christine Descot • 30 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea (<i>uzupełnienie</i>)
Jean-Jacques Berna • 31 maja, Bell Szwajcaria, Bazylea (<i>uzupełnienie</i>)
Eva Košťálková • 31 maja, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>uzupełnienie</i>)
Marcel Onorato • 31 maja, Bell Szwajcaria, Bazylea (<i>uzupełnienie</i>)
Antero Pedreira Rodrigues • 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Cheseaux (<i>uzupełnienie</i>)
Othmar Zettel • 30 czerwca, Bell Szwajcaria, Zell (<i>uzupełnienie</i>)
Thomas Drissner • 31 lipca, Hilcona, Schaan
Carmen Ihrke-Gebhardt • 31 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Hanspeter Neyer • 31 lipca, Hilcona, Schaan
Jürgen Otteny • 31 lipca, Bell Szwajcaria, Bazylea
Slavica Cakic • 30 września, Hügli Szwajcaria, Steinach

Emerytura

Gabriele Maier • 30 kwietnia, Hügli Niemcy, Radolfzell (<i>uzupełnienie</i>)
Beat Bayer • 31 maja, Hügli Szwajcaria, Steinach (<i>uzupełnienie</i>)
Gizela Rekece • 31 maja, Hügli Szwajcaria, Steinach (<i>uzupełnienie</i>)
Franziska Salzlechner • 31 maja, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (<i>uzupełnienie</i>)
Ovidiu Cercel • 30 czerwca, Eisberg Rumunia, Pantelimon (<i>uzupełnienie</i>)
Irmgard Bauer • 31 lipca, Inter-Planing, Langenhaslach
Cornelia Winterle • 31 lipca, Hügli Niemcy, Radolfzell
Walter Bieri • 31 sierpnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
Erich Bieri • 30 września, Hilcona, Salez
Reiner Köttel • 30 września, Hügli Niemcy, Radolfzell
Norbert Lieblang • 30 września, Eisberg Szwajcaria, Dällikon, Feldhof
Michael Mayenknecht • 30 września, Hilcona, Schaan
Steffen Pusch • 30 września, Hügli Niemcy, Radolfzell

Żegnamy

Maja Mühleis • 10 stycznia, Eisberg Szwajcaria, Dällikon, Feldhof
Helena Veiga Gaspar • 4 lutego, Bell Francja, Aime
Yvonne Hirt • 12 marca, Eisberg Szwajcaria, Dällikon, Logistyka

Składamy wyrazy współczucia rodzinie i bliskim.

**Czy nasz Dział
HR pomoże mi
w dalszym rozwoju
zawodowym?**

**Zapytaj
nas**



**Nasz rynek pracy
zmienia się, a my razem z nim.**

**Znajdź odpowiedzi
na to i wiele innych pytań:
bellfoodgroup.com/hr**

Members of Bell Food Group



Zapytaj nas
jest inicjatywą w ramach strategii HR 2026+

Szkolenie z zarządzania obecnościami i nieobecnościami dla kadry kierowniczej

To tylko gra

Szum w uszach, wycofanie społeczne, wahania nastroju i wydajności: wczesne rozpoznanie symptomów kryzysu i przeprowadzenie rozmów o nieobecności i powrocie do pracy to treści prezentowane na nowym warsztacie dla kadry kierowniczej Bell w Szwajcarii. Wspierać ich będzie w tym praktyczny teatr forum z profesjonalnymi aktorami.

Zdrowie jest ważne. Dotyczy to oczywiście również miejsca pracy. W przypadku zdrowia pracowników kadry kierowniczej dochodzi duża odpowiedzialność. Mają oni możliwość rozpoznać typowe symptomy stresu u pracowników na wczesnym etapie. Rozmowa nie zawsze jest jednak łatwa. Aby wspierać osoby na stanowiskach kierowniczych w realizacji tego zadania, Bell w Szwajcarii we współpracy z towarzystwem ubezpieczeń zdrowotnych SWICA ponownie organizuje warsztaty «Szkolenie zarządzania obecnościami i nieobecnościami». «Chcemy przeszkolić kadrę kierowniczą w zakresie tego, jak rozpoznawać symptomy kryzysu u pracowników na wczesnym etapie, a także jak zdobyć pewność podczas prowadzenia rozmów dotyczących profilaktyki, nieobecności i powrotu do pracy», wyjaśnia Daniel Strub z grupy roboczej BGM.

Rozmowa nie zawsze jest łatwa.

Celem jest wspieranie podejmowania działań na czas, ponieważ im dłużej trwa nieobecność, tym większych nakładów będzie wymagała ponowna integracja na stałe. Oczywiście ważną rolę odgrywają przy tym także pracowni-

cy: w nieprzyjemnych sytuacjach w pracy, problemach zdrowotnych lub ciężkich sytuacjach zdrowotnych ważne jest, by zwracali się oni możliwie jak najwcześniej do swojego kierownika albo działu HR. W ten sposób mogą otrzymać wsparcie już na wczesnym etapie. «Celem zakładowego zarządzania zdrowiem są zdrowi i zadowoleni pracownicy», mówi Daniel Strub.

Nowe czterogodzinne warsztaty składają się z dwóch części. W pierwszej teoretycznej części chodzi o wczesne rozpoznawanie symptomów stresu, które mogą ujawniać się w sferze cielesnej i psychicznej, w zachowaniu społecznym czy podczas pracy. Szum w uszach, bóle, trudności z koncentracją czy niewykorzystywanie urlopu to tylko kilka przykładowych oznak, które mogą wskazywać na stres. Ponadto podczas warsztatów omówione zostaną główne tematy: ochrona danych i dokumentacja. Informacje o zdrowiu pracowników są uznawane za dane szczególnie wrażliwe, które są chronione przed nieupoważnionymi przetwarzaniem.

Druga praktyczna część składa się z teatru forum, w którym profesjonalni aktorzy odgrywają sceny z rozmów dotyczących profilaktyki,

nieobecności i powrotu do pracy. Podczas tego praktycznego szkolenia nacisk jest kładziony na prowadzenie rozmów z pracownikami. Ważne jest przy tym na przykład zadawanie pytań otwartych i dodatkowych pytań, jak również merytoryczne i oparte na faktach argumentowanie oraz oferowanie wsparcia. Komunikacja z perspektywy «ja» oraz rezygnacja z «barier», takich jak laptop czy formularz, również ułatwiają prowadzenie rozmowy.

Warsztaty zostały przeprowadzone po raz pierwszy już w 2019 roku. Jak wykazała ocena projektu pilotażowego, uczestnicy docenili w szczególności teatr forum. Dziewięć na dziesięć osób poleciło wprowadzenie warsztatów, co jednakże opóźniło się z powodu pandemii koronawirusa. Teraz warsztaty są oferowane we wszystkich zakładach Bell w Szwajcarii. • jk



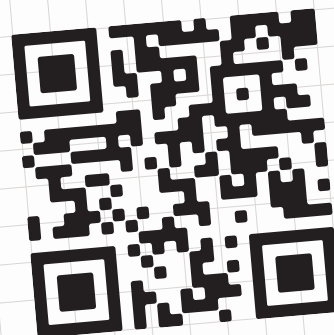
Po zakończeniu każdej rozmowy uczestnicy dyskutują o tym, co można było zrobić lepiej. Za niedopuszczalne uczestnicy ocenili na przykład siedzenie na stole podczas rozmowy.



Głośnym okrzykiem «Stop!» uczestnicy mogli przerwać aktorom, aby samemu móc usiąść przy stole i wypróbować własne podejście do prowadzenia rozmowy.



Co podobało się Wam najbardziej?



Dzięki Waszym opiniom możecie coś wygrać!

Magazyn LOOK! powinien być dla Was przyjemną lekturą! Dlatego opieramy się na Waszych odpowiedziach. W ten sposób możemy na bieżąco ulepszać LOOK! i dbać o to, że każde wydanie będzie Wam smakować od nowa. W związku z tym interesuje nas: co w tym wydaniu LOOK! podobało się Wam najbardziej? Czy był to konkretny artykuł? Czy przemówiło do Was szczególnie jakieś zdjęcie? A może w pamięć zapadł Wam po prostu konkretny cytat? **Podzielcie się tym z nami i wypełnijcie formularz, do którego dostęp można uzyskać poprzez kod QR.**

W podziękowaniu za Wasze odpowiedzi spośród wszystkich odpowiedzi wylosujemy 10 bonów na zakupy, każdy o wartości 70 euro.

Podzielcie się swoimi opiniami (kod QR) do 8 września 2023 r., aby wziąć udział w losowaniu.

Ze zwycięzcami skontaktujemy się bezpośrednio. Nie udzielamy informacji telefonicznej ani korespondencyjnej na temat wyników losowania. Jedna osoba może wysłać wyłącznie jedną odpowiedź.