

LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

02 2023



—
**Pe urmele
plăcerii**

BELL
FOOD
GROUP





Rezumat

Din companie

- 4 Noutăți de la Bell Food Group**
Știri pe scurt
- 6 Următorul pas pe drumul spre vârf**
Revizuirea sistemului TopX a început
- 8 Talente internaționale pline de energie**
Participarea la evenimentul START Global Event din St. Gallen:

Lumea noastră culinară

- 10 Totul la fum**
Rescrierea istoriei
- 14 Vedetele verii**
Bell Food Group vă invită la premiere delicioase

Articol de prima pagină

- 16 Pe urmele plăcerii**
De la idee la momentul implementării

Durabilitate și inovație

- 24 Lată cum se desfășoară procesele digitale în regim cotidian**
Microsoft Teams și my Bell Food Group
- 28 Mai puțină risipă alimentară, mai multă dragoste de vecinătate**
Cinci sfaturi practice pentru acasă

Personal

- 30 «Pe atunci nu existau telefoane mobile sau computere.»**
Aniversări de serviciu și pensionări în perioada iulie – septembrie 2023

Munca la Bell Food Group

- 34 Totul este doar un spectacol**
Instruirea persoanelor cu funcții de conducere privind gestionarea prezenței și a absențelor

Feedback și tombolă

- 36 Ce v-a plăcut cel mai mult?**
Puteți câștiga oferind feedback-ul dumneavoastră!

LOOK! Vă puteți abona și online și puteți citi și descărca revista la adresa look.bellfoodgroup.com

Impressum Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe ani, nr. 2/2023, iunie 2023, al 29-lea an.
Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Elveția. Adresă: Bell Elveția AG, echipa editorială LOOK!, cod poștal 2356, 4002 Basel, Elveția. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Echipa editorială: Sara Heiniger (sh), conducere. Asistență editorială: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Fotografii: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL): imagine de copertă și p. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): P. 10–13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): P. 16; Philipp Jeker, Zürich (CH): P. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): P. 34–35. Design: oblografik, Olten, Elveția. Editare imagini: Proacteam AG, Allschwil, Elveția.
Tipărire: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Elveția. Tipărit pe hârtie FSC.

Schimbări de adresă: vă rugăm să luați legătura cu departamentul de resurse umane responsabil.

Instrucțiunile mașinii de spălat nu creează amintiri

Dragă angajați

Ne desfășurăm activitatea în cea mai atractivă profesie care există. Este o misiune deosebită și plină de satisfacții atunci când unei companii i se oferă ocazia să aducă bucurie altor oameni. Prin intermediul produselor noastre, îi însoțim pe oameni de-a lungul întregii vieți. Începem ziua alături de ei, la micul dejun, le oferim o relaxare la prânz și încheiem seara împreună cu o cină bună. Fiecare dintre produsele noastre produse oferă cuiva un moment de savoare, într-un fel sau altul. Gama noastră de produse este extinsă și suficient de variată pentru a asigura că este disponibilă o opțiune pentru fiecare. Astfel, produsele noastre fac parte din opțiunile pentru orice meniu.

În acest sens, mâncarea delicioasă este mult mai mult decât un simplu aliment. Mâncarea delicioasă generează emoții și creează amintiri. Când mă gândesc la oameni, îmi vin automat în minte anumite alimente sau mâncăruri pe care le asociez cu ei. Tatălui meu, de exemplu, îi plăcea să mănânce ceapă cu sare, în timp ce fratele meu era un mare iubitor de «Gnagi». La sărbătorile noastre de familie, prăjiturile mamei mele erau de fiecare dată în centrul atenției. Iar eu, la rândul meu, încă îmi pregătesc prăjitura de ciocolată respectând exact rețeta mamei mele. Între timp, mi-am însușit atât de bine rețeta și am optimizat-o încât prăjitura ajunge în cuptor după douăsprezece minute la 180 de grade și este gata de mâncat pe masă după numai 45 de minute. Și sunt convins că prăjitura are și astăzi același gust ca atunci când o pregătea mama mea.

Mâncarea delicioasă poate reuni familiile și oamenii de-a lungul generațiilor. Nu există aproape nimic altceva care oferă această posibilitate. Instrucțiunile de

utilizare a mașinii de spălat nu sunt transmise de la o generație la alta, dar o rețetă păstrată în familie, care a fost încercată și testată și și-a dovedit valoarea este transmisă de la bunic la fică și la nepot. O mâncare delicioasă creează o legătură emoțională între mâncare și oameni și, prin urmare, este un element important al amintirilor, al poveștilor sau chiar elementul central al unei comunități.

A consuma un aliment cu poftă poate deveni punctul culminant al zilei. Dar dacă friptura este tare, pastele sunt prea sărate sau dacă sosul de salată este necomestibil, seara devine un fiasco. Acesta este motivul pentru care trebuie să ne facem bine treaba. Este în responsabilitatea noastră să producem alimente de calitate.

Am ținut cont de această responsabilitate în strategia noastră: Ne dorim ca produsele noastre să fie cele mai bune. Noi toți, stimați angajați, putem juca un rol în atingerea acestui obiectiv, examinându-ne în mod constant și concentrându-ne în munca noastră pe savoare și calitatea produselor noastre. Suntem mulțumiți atunci când clienții noștri sunt mulțumiți. Acest lucru nu ne asigură doar stabilitatea economică, ci ne face și mândri de munca și de meseria noastră.

Lorenz Wyss
Președintele Consiliului de administrație al Grupului



Știri pe scurt

NOUTĂȚI DE LA BELL FOOD GROUP

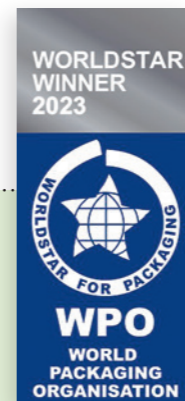


Cifre record la INTERNORGA 2023

La ediția din acest an a INTERNORGA de la Hamburg a existat un mare interes pentru Bell Food Group, care a fost reprezentat la fața locului de mărcile Besc, Hilcona, Hügli, The Green Mountain și Vogeley. Au fost stabilite peste 700 de contacte cu clienții pe parcursul a cinci zile de târg! • sh



Peste 700 de contacte cu clienții pe parcursul a 5 zile de târg.



Hilcona primește premiul pentru ambalaje «WorldStar»

La începutul anului, Hilcona a primit premiul de renume internațional «WorldStar», cunoscut și sub numele de «Oscar of Packaging» (Oscar în domeniul ambalajelor), pentru pungile sale stand-up compatibile cu pasteurizarea. Compania cu sediul în Liechtenstein a dezvoltat această inovație împreună cu experții în ambalare de la Mondi pentru produsele gata de consum din gama de produse sub marcă proprie Coop. Fiind fabricate din monomaterial, acestea reprezintă o alternativă sustenabilă la ambalajele multistrat, nereciclabile. • mr



Medalia de aur pentru Jambon sec de Savoie

De mulți ani, Bell Franța este unul dintre câștigătorii obișnuiți ai «Concours Général Agricole» (Concursul general agricol). În acest an, șunca uscată Savoy a primit râvnita medalie de aur. Juriul format din experți independenți și onorifici a fost deosebit de impresionat de gustul său delicat, consistent și fructat. Medalia premiului agricol sunt foarte bine cunoscute în Franța și sunt considerate un argument important pentru vânzare. • mr

Revizuirea sistemului TopX a început

Următorul pas pe drumul spre vârf

După etapa de introducere a TopX, Bell Food Group abordează acum etapa următoare: primele locații trec prin așa-numita revizuire a sistemului. Implementarea procesului de îmbunătățire este examinată îndeaproape și sunt identificate măsuri suplimentare pentru viitor.

În urmă cu doi ani și jumătate, Bell Food Group a pornit într-o călătorie de îmbunătățire continuă prin introducerea programului TopX. În acest timp, programul a fost stabilit în numeroase locații, multe dintre care au atins deja prima sau a doua etapă de referință.

Acum începe următoarea etapă a sistemului TopX: în cadrul așa-numitei revizuirii de sistem, implementarea procesului de îmbunătățire este analizată și evaluată pe baza unor criterii definite.

«Revizuirea sistemului reprezintă un instrument important pentru evaluarea performanței unui sistem de producție», explică Marc Spanuth, coordonator Top Excellence la Bell Food Group. «Aceasta arată cât de matur este deja sistemul și ce măsuri trebuie luate pentru a-l îmbunătăți în continuare.»

Această revizuire este prevăzută pentru toate locațiile la aproximativ un an după atingerea celei de-a doua etape de referință. Hilcona din Schaan a fost prima care a trecut prin această revizuire. La data de 15 martie 2023, fabrica de producție a prezentat auditorului intern, coordonatorul TopX, Marc Spanuth, și auditorului extern din partea furnizorului de servicii ROIEFESO, Marino Della Pietra, îmbunătățirile inițiate și reușitele obținute.

Rezultatul: fabrica a trecut cu bine de revizuirea sistemului și a primit multă recunoaștere pentru implementarea consecventă a programului TopX, precum și pentru concentrarea intensă asupra rezultatelor măsurabile.

Cei doi auditori au subliniat în special implementarea structurată a proiectelor prioritare. Oportunitățile de îmbunătățire identificate

Schaan a primit multă recunoaștere pentru rezultatele TopX de până acum.



în urma revizuirii au inclus o înregistrare mai detaliată a pierderilor.

Între timp, alte fabrici de producție ale grupului, cum ar fi Radolfzell, Steinach și Feldhof, au făcut deja acest următor pas important în călătoria TopX.

Procesul de revizuire a sistemului este același pentru toate locațiile. În cadrul pregătirii, responsabilii fac mai întâi o autoevaluare. Apoi, în ziua revizuirii, locația prezintă auditorilor sistemul său de producție.

Aceștia evaluează statusul pe baza unor categorii generale precum «Organizarea și obiectivele», «Implicarea și responsabilizarea organizației» și «Rezultate și economii». Fiecare categorie generală are mai mulți factori care sunt evaluați cu ajutorul unui sistem de puncte.

Recomandări concrete de acțiune sunt apoi derivate din rezultatele analizei pentru a avansa în continuare procesul de îmbunătățire. Revizuirii suplimentare ale sistemului au loc la fiecare doi ani.

«În general, revizuirea sistemului contribuie la creșterea eficienței și a calității unui sistem de producție și la pregătirea acestuia pentru provocările viitoare. Prin urmare, este un instrument indispensabil pentru a ne menține competitivitatea», spune Marc Spanuth. «În plus, ca parte a acestei noi etape a procesului nostru de îmbunătățire, dorim să creăm și mai multe sinergii între locațiile noastre de producție și să promovăm schimbul de experiență.» • mr

Revizuirile sistemului au loc la fiecare doi ani.

Participarea la evenimentul START Global Event din St. Gallen

Talente internaționale pline de energie

Peste 6.000 de participanți, peste 2.000 de porții de hotdog distribuiți, aproximativ 1.000 de vizitatori la stand și 500 de hackeri – iar Bell Food Group chiar în mijloc. Cu propria sa provocare în cadrul hackathon-ului, Bell Food Group a ajuns chiar pe scena principală a evenimentului organizat de către Universitatea din St. Gallen:

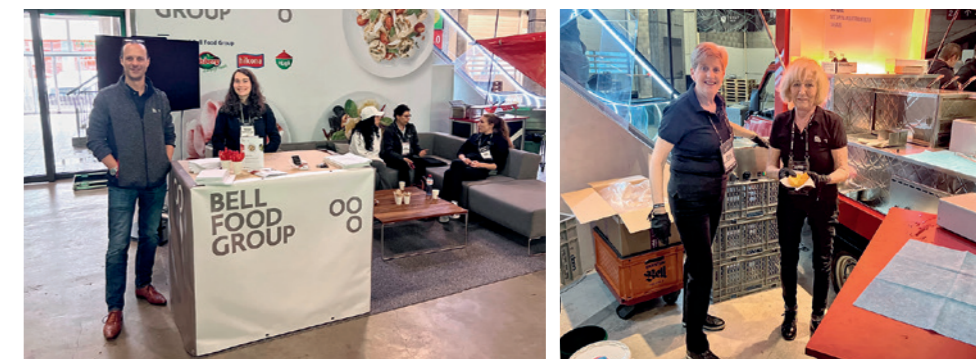
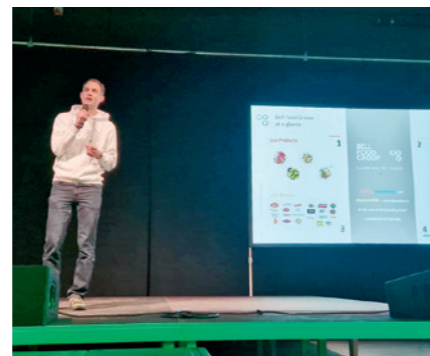
Echipa câștigătoare din Spania împreună cu Sven Friedli. După 36 de ore de programare, au prezentat cea mai bună soluție pentru provocarea lansată de Bell Food Group.



Echipa Bell Food Group la fața locului (de la stânga la dreapta): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch și Clara Beltran



Hackerii prezintă ceea ce au dezvoltat după 36 de ore de eforturi și programare.



Link: Harry Bechler și Christine Kerwin la standul Bell Food Group.
Sus: Eliane Stocker și Monika Erbacher au distribuit peste 2000 de porții de hotdog.

Asigurarea atractivității Bell Food Group și a industriei alimentare pentru talentele din sectorul IT: Acesta a fost scopul participării la evenimentul START Global Event din perioada 22-24. martie în St. Gallen: START Global este o platformă pentru promovarea cooperării în domeniul economiei și al tehnologiei. La baza acesteia se află o asociație studențească a Universității St. Gallen:

Peste 6000 de participanți din întreaga lume s-au reunit timp de trei zile în ansamblul expozițional din St. Gallen. Bell Food Group a fost prezent cu un stand cu un autobuz și o zonă de scaune, hotdog piaggio și zece persoane din cadrul departamentelor HR, IT și Outlet. «A fost un eveniment relaxat, tinerii au fost plini de viață, deschiși la minte și foarte deschiși», afirmă Eliane Stocker de la Outlet Bell din Basel, rezumând impresia sa despre eveniment. Împreună cu Monika Erbacher, ea a distribuit peste 2.000 de porții de hotdog tinerilor studenți. «Grație porțiilor gratuite de hotdog și ca urmare a provocării noastre, până la finalul evenimentului toată lumea știa de Bell Food Group», susține Sven Friedli, CIO al Bell Food Group.

În calitate de sponsor, Bell Food Group a avut ocazia să ofere o provocare pentru hackathon, o competiție pentru hackeri și o parte a evenimentului. Provocarea a fost reprezentată de o sarcină pe care hackerii participanți au trebuit să o rezolve, respectiv să o programeze pe parcursul unui interval de 36 de ore. Provocarea lansată de Bell Food Group a fost aceea de a dezvolta o aplicație care să le evidențieze angajaților amprenta lor ecologică într-un mod distractiv și să-i ajute să o înregistreze și să o îmbunătățească. Zece echipe formate din patru persoane au acceptat această provocare și au lucrat ulterior aproape non-stop pentru a identifica o soluție. «Un student din echipa câștigătoare a dormit doar 1,5 ore în tot acest timp», afirmă impresionat Friedli. Rezultatul

Toți participanții din cadrul companiei Bell Food Group au fost entuziaști.

este unul de care să fie mândru. Câștigătorii provocării au ajuns în clasamentul primelor cinci locuri ale tuturor provocărilor de hacking ale întregului eveniment. Aceștia au avut posibilitatea de a-și prezenta soluția pe scena principală și au primit ca premiu o invitație pentru un weekend la Madrid. «Deoarece cei patru hackeri – două studenți și doi studenți – locuiesc în Barcelona, le-am oferit posibilitatea de a schimba premiului obținut cu o excursie la Basel», afirmă Friedli. Dar ei sunt fericiți să meargă la Madrid și vor vizita și compania Bell din Fuensalida ca parte a deplasării lor.

Prin participarea la evenimentul START Global, Bell Food Group a câștigat o prezență și o vizibilitate suplimentară în mediul universitar european. De asemenea, cele 20 de postări pe LinkedIn au fost vizualizate de peste 30.000 de ori. Toți participanții din cadrul companiei Bell Food Group au fost entuziaști. «Numeroase domenii profesionale, un volum foarte ridicat de schimburi de experiență – a fost foarte interesant și a meritat», afirmă Christine Kerwin. Și s-a demonstrat încă o dată că tinerile talente nu sunt cu adevărat conștiente de provocările interesante din Bell Food Group și din industria alimentară în general. Prin participarea la astfel de evenimente, Bell Food Group poate câștiga notorietate în rândul acestui grup țintă, prin profilarea în calitate de angajator atractiv. Și, prin structura sa de companie de nivel european, oferă oportunități de carieră interesante pentru domeniul internațional al participanților. Bell Food Group a primit CV-urile celor peste 500 de participanți la hackathon. Acestea pot fi folosite pentru posturile vacante. Nu numai în domeniul IT, ci și în toate celelalte sectoare de specialitate. De asemenea, unii participanți au aplicat deja pentru un stagiu de practică. Fără îndoială că Bell Food Group va fi prezentă și la ediția de anul viitor a START Global. •jk

Rescrierea istoriei

Totul la fum

Unde este fum, este și foc. Dacă adăugați o delicatese la duo-ul consacrat, aceasta poate deveni foarte aromată atunci când este afumată. Dar, la început, afumarea avea o utilizare pur practică.

Afumarea este una dintre cele mai vechi metode de conservare.

Se spune că istoria afumării începe cu o coincidență fericită. Cu multe mii de ani în urmă, când strămoșii noștri din epoca de piatră se simțeau ca acasă în peșteri, căldura era asigurată de foc. Fumul trecea prin locuința umilă, pe lângă proviziile de hrană atârinate la înălțime pentru a fi protejate de animale. Cu timpul, oamenii și-au dat seamă că prada lor vânată și adunată, cum ar fi carnea, peștele, fructele și nucile erau astfel comestibile pentru mai mult timp. Fumul de la focul de lemne își arăta efectul antibacterian pe măsură ce timpul trecea. În plus, împiedica insectele să se hrănească din provizii.

Împreună cu uscarea și punerea la sare, afumarea este una dintre cele mai vechi metode de conservare a alimentelor. Faptul că afumarea poate influența aromele alimentelor, fumul acționând ca un condiment, are o istorie destul de recentă.

Ghid scurt 1 x 1 privind afumarea

Carne preparată ca un profesionist

În principiu, toate tipurile de carne și pasăre pot fi afumate. Este esențial să alegeți metoda de afumare potrivită în funcție de rezultatul dorit. Rețineți că: la afumarea cu fum rece, carnea rămâne crudă, la afumarea cu fum fierbinte, alimentele afumate sunt gătite în același timp. Puteți influența rezultatul jucându-vă cu temperatura și timpul de afumare. De exemplu, carnea roșie este gătită mediu la aproximativ 55 de grade Celsius pentru o perioadă lungă de timp. Încercarea lucrurilor este o necesitate aici și, așa cum se întâmplă adesea: repetiția e mama învățării.

Preparat clasic: peștele

Somonul afumat ar putea fi descris ca un preparat clasic pentru toți admiratorii aromei delicate de fum. Indiferent dacă este afumat cu fum rece sau fierbinte, file, friptură sau pește întreg: se recomandă să sărați somonul înainte de afumare. Pentru a face acest lucru, se pune într-un amestec de sare îmbogățit cu condimente și ierburi aromatice la frigider pentru o zi. Datorită sării, peștele pierde lichidul din interior, iar gustul i se intensifică. În timpul afumării, trebuie să fiți atent la temperatura din interior, ținând cont dacă doriți să îl serviți mai crud sau foarte bine făcut.

Legume preparate altfel

Cei care se gândesc doar la alimente de origine animală atunci când se gândesc la afumare, nu știu ce pierd. Indiferent dacă este vorba despre cartofi, sparanghel, vinete sau porumb pe știulete: înainte ca legumele să intre în afumătoare, acestea trebuie curățate și, dacă este necesar, prefierate. La fel ca în cazul peștelui și al cărnii de pasăre, pentru afumarea legumelor sunt adecvate așchiile de lemn de la pomi fructiferi. Atunci când vine vorba despre alimente afumate, mănânci și cu ochii, pentru că fumul nu numai că dă mâncării un gust deosebit, ci îi conferă și o culoare frumoasă. În plus: ceea ce funcționează cu legumele poate fi făcut la fel de bine și cu fructele.

Așa trebuie să «miroasă» brânza

Afumarea brânzei este deosebit de simplă și, prin urmare, este ideală pentru începători. În funcție de sortimentul de brânză, este potrivită afumarea cu fum rece sau cald. Înainte de afumare, este important să tăiați brânza în bucăți mici, astfel încât fumul să își poată impregna aroma din toate părțile. La afumarea cu fum rece, la aproximativ 20 de grade Celsius, brânza poate sta la afumat liniștită între opt și douăzeci de ore. Cu cât stă la afumat mai mult timp, cu atât aroma este mai intensă. Brânza moale este foarte potrivită pentru afumarea cu fum cald. Aceasta este gata de savurat după numai o oră de stat la afumat.

Tofu cu o tentă de fum

Nu ne putem imagina rafturile supermarketurilor fără tofu afumat. Spre deosebire de tofu natural, acesta are un gust picant propriu datorită băii de fum. Nu vă trebuie magie pentru a afuma de unul singur tofu natural: un grătar cu afumătoare dotat cu supapă și indicator de temperatură este, de asemenea, potrivit în acest scop. O tavă cu apă în interiorul grătarului menține temperatura constant scăzută. Tofu, care a fost marinat în prealabil și ținut la rece în frigider, este uns cu ulei și apoi afumat pe cărbune aprins, la foc mic, până la maximum 120 de grade Celsius, timp de aproximativ două ore.

Afumarea fără afumătoare

Oricine este profund implicat în afumare, se va gândi mai devreme sau mai târziu să achiziționeze o afumătoare, grătarul ideal pentru afumat și pentru prepararea indirectă pe grătar. Dar rezultate bune pot fi obținute într-un mod mai simplu și fără niciun echipament profesional. Un grătar convențional pe gaz sau cărbune umplut cu așchii de lemn umezite sau rumeguș umezit poate fi folosit pentru afumare. În acest caz, este important ca așchiile de lemn să nu ia foc. Pentru utilizarea în bucătărie, există afumători de mici dimensiuni care pot fi încălzite folosind o plită.

Câte grade ar trebui să aibă?

În cazul afumării într-o afumătoare, așa cum se întâmplă astăzi, se distinge între trei metode: alimentele afumate cu fum rece pot fi păstrate pentru o perioadă deosebit de lungă și impresionează cu o aromă afumată, picantă. De obicei, acestea sunt afumate la temperaturi de până la 25 de grade Celsius și pot fi păstrate săptămâni sau chiar luni de zile, spre deosebire de alimentele afumate cu fum cald sau fierbinte. În cazul afumării cu fum cald, termometrul din afumătoare trebuie să indice până la 50 de grade Celsius. În acest proces, alimentele nu sunt doar afumate, ci și gătite ușor în același timp. Fumul cald le conferă o notă foarte condimentată. Dacă temperatura poate fi menținută constantă, rezultatul impresionează

cu o frăgezime deosebită. În cazul afumării cu fum fierbinte, se generează temperaturi între 90 și 130 de grade Celsius. O crustă crocantă și o aromă delicioasă de grătar sunt caracteristicile acestei metode.

O chestiune de gust

Nu doar metoda de afumare este cea care face diferența în ceea ce privește gustul. Aroma este influențată în special de alegerea condimentelor, a ierburilor aromatice și a lemnului. Nu există cerințe stricte în ceea ce privește afumarea, așa că este un domeniu ideal pentru a experimenta și a încerca lucruri noi. Dacă aveți puțină experiență în afumat, cel mai bine este să urmați recomandările celor mai avansați. Potrivit acestora, lemnul

de arin are un gust blând și, prin urmare, este deosebit de potrivit pentru pește, în timp ce arșarul are deja un gust mai afumat, care se intensifică în special în combinație cu carnea de pasăre, legume și șuncă. Cei cărora le place cu adevărat intensitatea se îndreaptă spre lemnul de mesquite, care se simte ca acasă în regiunile uscate din America, Africa și Asia și care conferă cărnii de miel și de vită, în special, o aromă unică, chiar dacă nu este iubită de toată lumea. Cei cărora le place să experimenteze pot amesteca diferite tipuri de lemn sau pot adăuga crenguțe de rozmarin sau batoane de scorțișoară înmuiate la alimentele afumate. Amestecurile speciale de condimente de afumare care pot fi adăugate la rumeguș oferă, de asemenea, un fum aromat.

Atenție la gustul înțepător

Lemnul de conifere nu este potrivit pentru afumare; acesta trebuie evitat. Lemnul rășinos produce un fum înțepător, care uneori poate fi chiar toxic. Lemnul de fag se comportă deosebit de bine în afumătoare: Aroma sa blândă și echilibrată este ideală pentru sesiuni lungi de afumare de șapte până la opt ore. Și cel mai important sfat, la final: indiferent dacă este vorba despre carne sau pește, aromele pot pătrunde în interior doar atâta timp cât proteina nu s-a solidificat încă din cauza căldurii. Prin urmare, la început ar trebui să lucrați cu temperaturi joase, astfel încât aroma de fum să iasă bine în evidență mai târziu. • ap

Bell Polonia

Gama BBQ fără adaos de nitriți

La dezvoltarea noii game BBQ, Bell Polonia a evitat în mod deliberat utilizarea nitriților ca aditivi. Produsele conțin un ingredient pe bază de extracte de fructe și legume, care au un conținut mare de antioxidanți. Prin urmare, clienții din Polonia pot savura fără griji noutățile «Desperinos Grill», «Bratwurst» și «Cârnatul de Silezia».



Bell Elveția

Diversitate pentru grătar

Indiferent dacă sunteți fan al fripturii, al cârnaților, al cărnii de pasăre sau al fructelor de mare – Bell Elveția s-a gândit încă o dată la toată lumea cu cele aproximativ 20 de noutăți pentru sezonul grătarelor. Printre noutățile din gamă se numără «Chicken Bernerli» cu brânză Lucerna învelită în carne slabă de porc și șuncă de pasăre și «Cârnați de porc Swiss Craft Beer» cu Pale Ale elvețian cu aromă de fructe. Printre noutăți se numără și «Butcher Steak», o friptură specială la modă, tăiată din spată de porc. Iar «Frigărui de pangasius în stil Kentucky» combină cuburile fragede de file de pangasius cu șuncă și o marinadă în stil Kentucky.



Bell Food Group vă invită la premiere delicioase

Vedetele verii

Bineînțeles, rolurile principale din afișul culinar de vară din acest an sunt din nou ocupate de specialități pentru grătar premiate. Dar și rolurile secundare conving cu multă creativitate și varietate. Așa că nimeni nu ar trebui să fie surprins dacă o legumă crocantă sau un sos iute devine vedeta serii. •mr

Bell Germania

Carne de vită pentru gurmanzi

Cu noua marcă «Le Bon Rouge», începând cu luna martie, Bell Germania aduce la teighele carne de vită franceză de primă clasă. Bucățile suculente de carne cu gustul lor pronunțat și marmorarea fină provin exclusiv de la bovine din rasa Limousin. Carnea a primit sigiliul de calitate «Label Rouge», renumit în Franța.



Sylvain & CO

Legume de vară la cuptor

Începând cu sfârșitul lunii aprilie, Sylvain & CO aduce vara în farfurie. Acest lucru este asigurat de noul amestec de vară din dovlecei, ardei peperoni, ceapă roșie și roșii cherry gata preparate. Trebuie doar să le coaceți la cuptor timp de 30 de minute în vasul de lemn furnizat, apoi legumele pot fi savurate.



Hilcona

Zero carne pe grătar

«THE GREEN MOUNTAIN» se asigură că până și cei care evită și reduc carnea se pot bucura de grătar pe tot parcursul zilei. Cu «Paprika Steak», precum și cu «Frigărui BBQ» și «Frigărui cu sos Teriyaki», există trei noi alternative pe bază de plante în magazinele Coop în timpul sezonului de vară, care transformă grătarul într-o de plăcere vegană.



Eisberg Austria

Satisfăcut și fericit cu salată

Oricine crede că salatele nu sunt un remediu pentru foame, nu a încercat încă noile salate de la Eisberg. Cele două variante «Cheese Pops cu șuncă» și «Cartofi dulci cu rucola» combină verdețurile crocante cu alte ingrediente sățioase, cum ar fi ouă, șuncă de curcan și bile de brânză, respectiv cartofi dulci, năut și cuburi de brânză feta.



Eisberg Elveția

O plăcere strat cu strat

Vă este poftă de legume, dar nu aveți timp să gătiți? În acest caz, Eisberg oferă una sau două soluții noi și grozave cu paharele

cu straturi de legume. Amestecul «Farmer's Mix» cu morcovi, păstăi de mazăre dulce și broccoli și amestecul «Mediterranean Mix» cu ardei peperoni, dovlecei, morcovi, ceapă și pătrunjel trebuie doar înăbușite rapid în tigaie. În plus, există multe alte noi creații de boluri cu salată la modă, cum ar fi «Protein Source Bowl» cu năut și brânză cottage sau «Bio Green Bowl» cu spanac, linte și hummus.

Hügli

Specialități rapide din Italia și Asia

Hügli oferă două noi linii în gama sa de produse destinate afacerilor cu mărci private ale clienților săi comerciali: «Pasta, Basta!» și «Spirit of Asia». Alimentele gata preparate din pungile stand-up practice se prepară în două-trei minute. Acestea sunt perfecte atunci când lucrurile trebuie să meargă repede.



Hügli

Acum lucrurile devin picante

Pentru toți cei cărora le place focul nu numai la grătar, ci și în farfurie, noul sos Hot Jalapeño de la Stein's Best este disponibil din aprilie. Nota sa picantă și fructată se datorează amestecului fin de roșii, chili și jalapeño. Este ideal, de exemplu, cu cârnați la grătar sau la burger.



Eisberg Austria

Gustări delicioase din carne de pasăre

Eisberg Austria profită de sinergiile Bell Food Group și lansează o nouă gamă de gustări din carne de pasăre sub marca «hubers» în supermarketurile austriece și internaționale. Produsele congelate «Mini Chicken Burger Patties», «Mac'n'Cheese Balls», «Chicken Wings» și «Karaage» sunt fabricate într-o locație Convenience a companiei, în Marchtrenk.



De la idee la momentul implementării

Pe urmele plăcerii

Există o dorință care animă întregul Bell Food Group: dorința de a le oferi clienților savoarea maximă posibilă. Dar de ce este nevoie pentru a transforma o idee într-un produs care să încânte pe toată lumea? În LOOK!, cinci persoane din diferite domenii vorbesc despre misiunile lor în domeniul savorii. • *mr*

Julian Hämmerle: Omul cu idei culinare

La începutul dezvoltării oricărui produs, există în primul rând ideea. Una dintre persoanele care este mereu cu ochii și urechile deschise la tendințele din sectorul alimentar este Julian Hämmerle. Și tot el este și cel care testează pentru a aprecia dacă o astfel de idee poate fi pusă în practică. Pentru a proceda în acest sens, fostul bucătar cu stele Michelin intră mai întâi în bucătărie.

«La început, realizăm de fiecare dată o mostră. Aceasta înseamnă că gătim produsul într-o manieră foarte clasică, așa cum am proceda într-un restaurant, ceea ce înseamnă fără constrângeri industriale» afirmă Julian Hämmerle.

Chiar și în acest stadiu incipient, savoarea este un criteriu decisiv. Ce gust are produsul? Cum arată? Cum miroase? Cum este textura acestuia? Aceste aspecte sunt importante pentru evaluare încă de la început.

După ce Julian Hämmerle consideră că eșantionul este de calitate, îl prezintă unei structuri interne, care îl degustă la rândul lui. Dacă depășește și acest obstacol, este transmis departamentului de dezvoltare a produselor.

Ulterior este necesar să se rămână aproape de mostră. Pentru că produsul finit ar trebui să rămână, după producția industrială, cu un gust cât mai apropiat de cel pe care îl avea în bucătăria de testare a expertului culinar. Din acest motiv, Julian Hämmerle însoțește îndeaproape procesul și degustă periodic, împreună cu ceilalți participanți, rezultatele obținute.

Despre persoană

Julian Hämmerle este coordonatorul departamentului culinar la Hilcona începând cu luna iunie 2022 și, în acest rol, sprijină dezvoltarea produselor în toate aspectele culinare. Anterior, bucătarul și cofetarul de formație a petrecut 20 de ani în industria gastronomiei – inclusiv în mai multe restaurante cu stele Michelin.

Frecvența cu care este necesar acest demers variază de la o noutate la alta. «Există produse relativ simple care sunt deja cunoscute și care, prin urmare, pot fi dezvoltate destul de rapid», susține Julian Hämmerle. «Mai dificile, de exemplu, sunt alternativele pe bază de carne, pe care le creăm pentru THE GREEN MOUNTAIN. Acesta este încă un domeniu destul de nou, iar noi învățăm în mod constant ce funcționează bine – și ce are un gust bun.»

Abordarea este, de asemenea, oarecum diferită atunci când se dezvoltă produse pe bază de plante. În acest scop, Julian Hämmerle recepționează deja produsul brut fabricat, iar ulterior realizează doar condimentele pentru produsul de substituție dorit în bucătărie. Ulterior, el rafinează și testează produsul până când totul se potrivește.

De asemenea, Hilcona supune unele dintre noile sale produse unei degustări din partea clienților, la care participă și expertul culinar. «Adesea ne bucurăm de numeroase aprecieri, dar există și produse pe care noi le considerăm grozave, dar clienții nu», susține Julian Hämmerle. «Nu orice idee se transformă într-un succes.»

Cu medalioanele sale cu piper, fabricate pe bază de plante, THE GREEN MOUNTAIN a dat recent lovitura și a obținut premiul pentru «cea mai bună carne vegană» din partea organizației de protecție a animalelor PETA Germania, în cadrul ediției din acest an a «PETA Vegan Food Award».

Cât de des este degustat un produs până când totul se potrivește variază.

Vreni Berger: Trainerul în domeniul savorii

Chiar dacă cunoștințele de bază în știința senzorială sunt în programa școlii profesionale, pentru Vreni Berger un lucru este cert: savoarea poate fi deprinsă cel mai bine în practică, în cadrul formării specialiștilor în domeniul cărnii.

«Tematica specialiștilor în carne include, de asemenea, învățarea metodelor de bază de pregătire a diferitelor bucăți de carne», susține managerul de formare din Oensingen. «Din acest motiv, ucenicii noștri dispun de ocazia de a ajuta echipa de bucătari din Oensingen la pregătirea meniurilor de prânz în timpul formării lor și de a învăța diferitele tipuri de preparare. La masa de prânz, putem ulterior să degustăm și să analizăm împreună preparatele.»

De obicei, ucenicii au idei pentru realizarea de produse noi.

Același regim este valabil și atunci când sunt dezvoltate noi produse pentru gama proprie «Preparat de către ucenicii noștri». «Poți învăța cum să prepari o marinată pentru o tigea de carne, de exemplu, sau ce condimente se adaugă la cârnați doar dacă ești implicat personal», afirmă expertul în domeniul produselor de carne.

Despre persoană

În calitate de persoană responsabilă cu formarea în domeniul tehnologiei alimentare și al cărnii, Vreni Berger pregătește specialiști în domeniul cărnii la unitatea de producție Bell din Oensingen începând cu luna martie 2022. Domeniile ei de expertiză sunt delicatesele și rafinarea.

În acest context, noile produse sunt realizate în mod spontan. De exemplu, atunci când, la nivelul companiei, se înregistrează un excedent de o anumită materie primă, care urmează să fie valorificat în sensul asigurării unui proces responsabil de obținere a plusvalorii. De obicei, ucenicii nu duc lipsă de idei despre soluțiile pe care le pot aplica. Printre altele, grupul internațional se poate baza pe un bogat tezaur din cele mai variate bucătării din lume.

«După ce mostrele sunt gata, ne adunăm și gustăm rezultatele» afirmă responsabilul pentru instruire. «Produsul care are cel mai bun gust pentru majoritate degustătorilor se impune și este adăugat la gama noastră.»

Și nu doar ucenicii și instructorii lor se bucură de noutățile realizate în acest mod. «Ne face plăcere de fiecare dată să primim feedback pozitiv, de exemplu de la angajații care au cumpărat produsele din outlet-ul nostru», afirmă Vreni Berger. Pentru că ne putem bucura cel mai bine de savoare atunci când o putem împărtăși cu alții.

De vorbă cu ... Sheena Terrah Oriare



Sheena Terrah Oriare este un cursant care urmează să se specializeze în domeniul produselor de carne, în prezent fiind în primul an de instruire.

Este importantă pentru dumneavoastră degustarea alimentelor pe care le preparați în cadrul uceniei? Da, în special în cazul produselor nou create. La urma urmei, trebuie să știm, de exemplu, dacă am adăugat suficiente condimente și sare, deci, în cele din urmă, ceea ce vindem clienților noștri.

Ce vă place în mod deosebit atunci când intrați în bucătăria de testare și gătiți împreună? Noi, ucenicii, suntem întotdeauna încântați să gustăm rezultatul final și să aflăm, de exemplu, ce gust are același produs cu diferite condimente. Ceea ce mi se pare unic la acest lucru este că părerea fiecăruia contează.

Ce rol joacă savoarea pentru dumneavoastră personal? În opinia mea, savoarea este un factor important în viață. Pe lângă muncă, avem nevoie și de odihnă, astfel încât să nu existe un stres fizic sau fiziologic. Acest lucru include, de asemenea, posibilitatea de a ne bucura de alimentele pe care le consumăm.





Cindy Zbinden: Responsabilă pentru punerea în scenă

«Deviza noastră este savoarea – un produs delicios, rețete care se potrivesc nevoilor dumneavoastră și mese pentru fiecare apetit.» Aceasta este promisiunea de pe pagina de start a site-ului Sylvain & CO. Sau, pe scurt: «Faceți ceva bun pentru dumneavoastră.» Cindy Zbinden este una dintre persoanele din cadrul furnizorului elvețian de produse ultra-proaspete care transpune în practică și în raport cu terții această exigență de savoare.

«Savoarea reprezintă un obiectiv principal al mărcii noastre», susține managerul de produs. «Aceasta prezintă o relevanță esențială atât pentru aspectul nostru general, cât și în fiecare etapă a campaniilor individuale pe care le dezvoltăm, de exemplu, pentru lansarea unei noi linii de produse.»

Cel mai recent exemplu de concept general savuros în care a fost implicată colega noastră originară din vestul Elveției este noua linie «Fun & Fresh». Aceasta constă în patru boluri delicioase de salată, fiecare dintre acestea oferind o masă completă și echilibrată cu amestecul său de salată și legume proaspete, proteine, precum și cereale. Rețetele au fost dezvoltate cu scopul de a combina un gust deosebit cu texturi plăcute.

«Prin această lansare, ne-am stabilit două obiective principale: să atragem noi clienți și să creștem vizibilitatea mărcii noastre, denumită și «Brand Awareness», afirmă Cindy Zbinden.

Stabilirea acestor obiective a fost, de asemenea, unul dintre primii pași pe drumul spre lansarea pe piață. În mod suplimentar, echipa expertului în marketing s-a ocupat, printre

Despre persoană

Cindy Zbinden lucrează ca Senior Product Manager la Sylvain & CO începând cu luna aprilie 2022. Printre diversele sale sarcini se numără monitorizarea nevoilor clienților și a tendințelor pieței, care formează ulterior baza pentru procesul de inovare.

alte, și de definirea grupurilor țintă, de dezvoltarea mesajului și a designului campaniei, precum și de stabilirea măsurilor de marketing. «După un proces îndelungat de cercetare și dezvoltare, răsplata apare pentru mine în toate situațiile la final, atunci când produsul fizic ajunge în magazin», susține Cindy Zbinden.

Interlocutoarea noastră s-a bucurat recent de această recompensă cu linia «Fun & Fresh». În prezent, produsele și campania trebuie să transmită consumatorilor mesajul de savoare. Designul ambalajelor reprezintă un aspect important în acest sens. Pentru a deschide apetitul pentru salatele de pe raftul supermarketului, bolurile au fost prevăzute cu un capac transparent. În mod suplimentar, pe banderolă sunt aplicate ilustrațiile tipice care apar în mod frecvent pe diferite suporturi în imaginea de ansamblu specifică aspectului companiei.

Pe lângă personajele amuzante sub formă de legume, care pot fi regăsite, de exemplu, pe ambalaje, conceptul include și faptul că fiecare membru al echipei dispune de propriul «avatar», care este compus dintr-un corp desenat și o fotografie portret în loc de cap. «Aceste ilustrații au însoțit brandul nostru încă de la lansarea din 2012 și au rolul de a transmite valoarea noastră principală «comunitate», afirmă Cindy Zbinden. «Acestea arată: Sylvain & CO este o mare familie, în care colegialitatea și dorința de a face ceva bun pentru comunitate sunt în prim-plan.»

Ilustrațiile au însoțit Sylvain & CO încă de la lansarea sa în 2012.

Jeroen de Zwart: Magicianul din bucătărie

De multe ori este suficient ca Jeroen de Zwart să deschidă o conservă de piure de usturoi sau de salsa de tomate pentru a-și convinge publicul cu privire la produsele Bresc. «Nouă din zece

afirmă în acest context: <Oh, ce bine miroase! Aș dori să cumpăr acest produs.>», afirmă consilierul culinar. Publicul său este format din bucătari olandezi. Un grup profesional din care Jeroen

Acesta decide individual, în funcție de restaurant, care sunt produsele pe care le prezintă.

de Zwart însuși a făcut parte până acum câțiva ani și ale cărui cerințe și mod de gândire le cunoaște, prin urmare, foarte bine.

«În calitate de bucătar, îmi este mult mai ușor să intru în bucătăriile clienților noștri decât, de exemplu, cineva din sectorul clasic de vânzări», afirmă Jeroen de Zwart. «Pur și simplu stau lângă ei și vorbesc cu ei în timp ce lucrează, sau îmi pun eu însumi tunică de bucătar și gătim împreună.» La acest nivel colegial pot fi prezentate perfect avantajele marinatele, dip-urilor, sosurilor, piureurilor și amestecurilor de plante aromate ale filialei Hügli. Iar aceste avantaje includ nu numai aspectul Convenience, ca argument important de vânzare, ci și gustul excelent.

Produsele prezentate de către consilierul culinar sunt stabilite în funcție de restaurant. În primul rând, acesta examinează în toate situațiile meniul. Dacă oferta conține, de exemplu, carpaccio cu pesto sau cartofi wedges cu

aioli, el aduce variantele Bresc corespunzătoare pentru aceste feluri de mâncare în timpul vizitei, pe lângă orice noutăți pe care ar dori să le prezinte, și astfel creează în mod obișnuit momente eveniment.

Bineînțeles, cel mai bun mod în care Jeroen de Zwart poate transmite ce se poate crea cu ajutorul produselor este atunci când este invitat în bucătărie. Pentru a proceda în acest scop, el se bazează pe o comoară de peste 400 de rețete.

«Le arăt bucătarilor, de exemplu, că glazurile noastre nu se rezumă să confere mâncărurilor noastre fierbinți un finisaj strălucitor, dar pot fi folosite și la rece, de exemplu, ca dressing pentru un Poke Bowl», afirmă el. «Sau pregătesc o prăjitură de ciocolată cu piureul de usturoi negru, unul dintre punctele mele forte, care, pe lângă aromatizarea mâncărurilor sărate, reprezintă alegerea perfectă și pentru deserturi.»

Nu este neobișnuit ca persoanele pe care le vizitează să îl caute, la rândul lor, după un timp cu propriile lor creații, asigurând continuă creștere a numărului de rețete a expertului culinar și că nu va rămâne prea curând fără inspirații savuroase.

Despre persoană

Jeroen de Zwart convinge clienții serviciilor de alimentație din regiunea sa cu privire la produsele Bresc în calitate de consilier culinar începând cu anul 2019. Anterior, bucătarul calificat a lucrat în numeroase restaurante, inclusiv zece ani în faimosul parc tematic olandez Efteling.



Microsoft Teams și my Bell Food Group

Lată cum se desfășoară procesele digitale în regim cotidian

Odată cu introducerea Microsoft Teams în luna octombrie a anului trecut, Bell Food Group a făcut un prim pas important către Modern Workplace. Între timp, primele departamente folosesc la rândul lor aplicația my Bell Food Group – cunoscută anterior sub numele de Beekeeper. Angajații care s-au familiarizat deja bine cu ambele instrumente relatează despre experiențele lor. • *mr*

Ce spun utilizatorii Microsoft Teams



«În general, de la introducerea Teams, partajarea și editarea comună a fișierelor s-a simplificat semnificativ în departamentul meu, iar munca de zi cu zi a devenit mai structurată – chiar dacă încă lucrăm la integrarea mai puternică a programului în structura și procesele

noastre de lucru. Cele mai mari avantaje le identific în faptul că mai multe module, cum ar fi OneNote, Word, PowerPoint sau alte componente în curs, pot fi interconectate. Prin intermediul aceluiași instrument pot fi editate fișiere, se poate discuta despre acestea, pot fi realizate programări, redactate instrucțiuni, partajate elemente și distribuite sarcini. Centralizarea

generată în acest mod ne oferă deja o valoare adăugată și va continua să ne asigure numeroase potențiale de colaborare în viitor. Consider că, prin intermediul Teams, vor fi intensificate atât eficiența, cât și transparența în contextul colaborării. Funcția mea preferată este reprezentată de generarea de legături. Aceasta face posibilă atribuirea simplă și rapidă a permisiunilor și gestionarea fișierelor și dosarelor

într-un singur loc, asigurând însă același timp disponibilitatea lor permanentă. Cele mai frecvente întrebări pe care colegii mi le-au adresat în calitate de «Teams-Champion» au fost legate de stocarea și structura fișierelor, precum și de atribuirea de permisiuni pentru documente, canale și echipe. Primele câteva săptămâni au evidențiat că structura complexă implică o readaptare semnificativă a rutinei zilnice de lucru pentru numeroși membri ai echipei. Cu toate acestea, există deja numeroși angajați care recunosc în prezent posibila valoare adăugată și apreciază funcționalitățile. Consider că există un potențial de îmbunătățire în ceea ce privește colaborarea între echipe, unde în prezent se înregistrează încă anumite diferențe. De exemplu, intensitatea utilizării chat-ului și a articolelor, precum și a funcției aferente proceselor în așteptare este încă foarte diferită pentru numeroși angajați, motiv pentru care, în anumite situații, chiar și link-urile către anumite documente trebuie trimise prin e-mail. Sper că aceste procese vor deveni mai standardizate pe parcursul implementării ulterioare.»

«Teams asigură creșterea gradului de transparență al colaborării.»



Finn Kröling, director adjunct al departamentelor administrative de resurse umane, manager de proiect în sectorul resurselor umane la Bell Elveția

«În domeniul meu, echipele au schimbat în mod fundamental modul în care comunicăm unii cu alții: mult mai ușor și mai rapid – exact ca într-un «Modern Workplace». În echipa noastră de comunicare, care a fost creată de TopX, acest proces funcționează excelent. Toți vorbim aceeași limbă, astfel încât avem

o agendă comună. Acest aspect crește gradul de transparență al comunicării. Bineînțeles că acest aspect este valabil doar dacă sunt respectate cerințele aplicabile și dacă utilizarea instrumentelor se realizează cu adaptarea în funcție de locație. În mod suplimentar, echipele pot fi integrate în cele mai bune condiții de

structura noastră foarte bună de ședințe, de care dispuneam deja anterior. Nu cu mult timp în urmă, de exemplu, întocmeam procese-verbale pe hârtie, iar astăzi facem totul online. Astfel, digitalizarea în general, iar în prezent asocierea diferitelor instrumente la nivelul

«Am făcut trecerea treptat.»

Teams constituie soluții foarte puternice în cadrul unui sector profesional tradițional. Alte elemente pozitive pentru mine sunt reprezentate de conectivitate și de accesul facil la date, fie la locul de muncă, fie pur și simplu rapid pe telefonul mobil. Îmi place, de asemenea, funcția GIF ca un gadget distractiv. Consider că imaginile mici, animate, sunt foarte expresive și, în același timp, șarmante. Pentru ca nimeni să nu se simtă lăsat în voia sorții, am făcut trecerea pas cu pas și am parcurs acest proces împreună, pe cât posibil. În acest context, nu am fost solicitat atât de des ca în prezent, în calitatea mea de «Teams-Champion». Cu toate acestea, la început a fost formulată frecvent întrebarea: «Care este motivul pentru care apelăm la Teams?» În acest context am enumerat avantajele, care sunt foarte convingătoare. Mi-ar plăcea să pot planifica activitățile astfel încât oamenii să se poată organiza mai bine. Personal consider că soluția de planificare a sarcinilor, în forma actuală, este puțin cam slabă. În general, consider că Teams reprezintă o oportunitate deosebită, în special pentru locațiile de producție, cu profesiile tradiționale aferente. Instrumentul ne permite să asigurăm și modernizarea acestora și să evoluăm odată cu vremurile.»



Mathias Janicz, coordonator de operațiuni la Bell Elveția

Bell Food Group
Modern Workplace
Let's simplify teamwork

«Pentru mine, avantajele semnificative oferite de Teams sunt reprezentate de comunicarea mai rapidă, o mai bună imagine de ansamblu asupra sarcinilor și a proiectelor și o cooperare mai apropiată cu alte departamente. De la introducerea, s-a observat fără echivoc că s-a intensificat comunicarea internă – în special între departamente, dar și între locații. Comunitățile se îmbunătățesc prin comunicare și schimbul de informații, facilitând astfel menținerea permanentă a unui stadiu actual al informațiilor. De asemenea, stocarea centralizată a documentelor reprezintă un element suplimentar de facilitare a activității. În acest context, consider că în special că funcția «prelucrare live» este foarte

valoroasă. Aceasta permite ca mai mulți colegi să lucreze în paralel la un document. Acesta este un adevărat pas înainte față de modul de lucru anterior, în care e-mailurile cu atașamente erau trimise de colo-colo pe plan intern sau partajate prin Bell SharePoint, context în care se impunea pentru început stocarea documentului la nivel local, cu încărcarea ulterioară și deschiderea și confirmarea editării. Funcția mea preferată din cadrul Teams este reprezentată de instrumentul de planificare, deoarece toate sarcinile sunt înregistrate la nivelul acestuia, indiferent dacă sunt sarcini zilnice de amploare mai redusă sau proiecte mai extinse, care necesită mult timp. Este un instrument foarte clar și detaliat și, prin urmare, în opinia mea, este ușor de gestionat cu funcțiile existente. În special pentru noi, cei din sectorul IT, prezentarea generală și alocarea sarcinilor, subiectelor și proiectelor curente este extrem de benefică. Pentru viitor, mi-aș putea imagina să existe o persoană sau un departament responsabil pentru fiecare locație, care să se ocupe în mod specific de Teams la nivelul structurii respective. Pe scurt, așa spune că este obținută o îmbunătățire a colaborării, deoarece pot fi efectuate numeroase operațiuni la nivelul acestui instrument și înlocuiește alte metode de lucru mai elaborate.»



Marcel Schlager, Director adjunct al departamentului IT și Business Application, Eisberg Austria

Ce spun utilizatorii aplicației my Bell Food Group



«Elementul de noutate pentru mine în asociere cu aplicația my Bell Food Group este faptul că primesc și informații despre ce se întâmplă în alte țări în fluxul internațional. Îmi place acest, deoarece acest aspect consolidează sentimentul de interconectare la întregul grup Eisberg. În mod suplimentar, folosesc în principal formularul de absență. Pe de altă parte, funcția de chat nu este atât de relevantă pentru domeniul meu de activitate din laborator și pentru managementul calității, deoarece comunicăm în principal personal sau prin e-mail. Am testat deja opțiunea de traducere a informațiilor direct în aplicație, dar nu am folosit-o încă în viața de zi cu zi. Cu toate acestea, sper că, de exemplu, informațiile privind siguranța alimentară pe care le postez vor fi înțelese mai bine de către angajați, dacă le pot citi în limba lor. Când aplicația a fost introdusă pentru prima dată, a existat o oarecare reticentă cu privire la descărcarea acesteia. Argumentul cel mai des întâlnit a fost că există deja atât de multe modalități de comunicare - cu e-mailul, telefonul, WhatsApp, Teams, la care se adaugă și alte instrumente, context în care nu a fost identificat sensul unei soluții suplimentare. Dar am reușit să îi conving rapid pe colegii care încă ezitau cu privire la avantajele aplicației, astfel încât, între timp toată echipa mea a instalat aplicația.»



Caroline Germeaux,
Director de laborator,
Eisberg Elveția

«Aplicația consolidează sentimentul de legătură.»

«În aplicația my Bell Food Group, folosesc cel mai mult funcțiile de interacțiune directă, cum ar fi chat-ul. Acest instrument este foarte important pentru mine, în calitate de coordonator al departamentului de logistică, deoarece majoritatea angajaților mei nu au acces personal la PC și, prin urmare, înainte era posibilă doar comunicarea directă, unu la unu. Însă acest demers implică frecvent dificultăți deosebite, deoarece intervalele de lucru sunt decalate în numeroase situații cu până la 12 ore față de orele de program specifice diferitelor birouri. În prezent, pot lua legătura cu toată lumea prin intermediul aplicației my Bell Food Group și pot trimite direct informații importante, mesaje de mulțumire și multe altele. De asemenea, folosesc cu regularitate platformele de informare. Deși recepționez practic toate mesajele relevante pentru mine prin e-mail, prefer adesea să le citesc în drum spre serviciu, de exemplu, în loc să le postez pe aplicație. Funcția de traducere este, de asemenea, foarte valoroasă pentru mine, deoarece mulți dintre angajații noștri nu vorbesc foarte bine limba germană. În acest fel, ei se pot exprima cu încredere în limba lor maternă și ne înțelegem printr-un singur click. În general, pot afirma că, de la introducerea aplicației, a devenit mai ușor să luăm legătura cu toți angajații sau cu grupurile de angajați. Putem crea sondaje sau fluxuri de lucru foarte facil și, astfel, putem simplifica și activitatea întregii echipe. Aplicația a fost foarte bine primită de majoritatea colegilor. Deoarece inițial unii angajați au manifestat o anumită reticentă, am organizat posturi PC în două locații, de unde aceștia se pot conecta la aplicație. De asemenea, între timp le transmitem șoferilor cursele solicitate prin intermediul aplicației my Bell Food Group. În prezent, lucrăm la configurarea unei interfețe cu planificarea noastră de personal, astfel încât fiecare angajat să aibă acces în permanentă la programul său de activitate.»

«Funcția de traducere este foarte valoroasă pentru mine.»

«Funcția de traducere este foarte valoroasă pentru mine.»

«Pentru activitatea desfășurată în schimburi de lucru, aplicația este foarte utilă.»



Daniel Erni, directorul
departamentului de logistică din
Eisberg Elveția, Dällikon

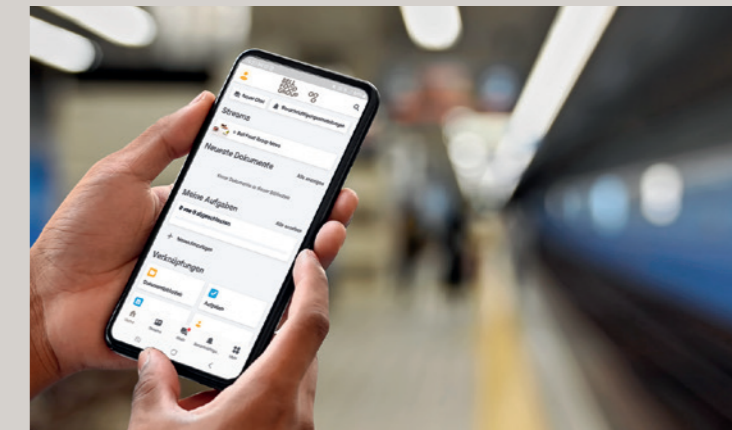
«Grație aplicației my Bell Food Group, comunicarea între angajații din zona mea s-a intensificat, a devenit mai clară, mai reactivă și mai directă. Astfel, aplicația ne ajută să transmitem informații mai eficient decât înainte între superiori și, ocazional, și între angajați. Înainte comunicam prin e-mail - sau prin intermediul unor bilețele autocolante pe care le lăsam pe birourile celorlalți. Cu ajutorul aplicației, acest proces se realizează în prezent mult mai facil și mai rapid. Acest lucru înseamnă că suntem mereu la curent cu schimbările survenite într-un timp scurt. Aplicația este, de asemenea, foarte utilă pentru activitatea prestată în schimburi. De exemplu, echipa din tura de noapte poate transmite în timp util echipei din tura de dimineață informații despre o defecțiune a unui utilaj. Chiar și în cazul în care o persoană nu poate veni la serviciu datorită unei îmbolnăviri, funcția de chat a aplicației ajută supervisorul să primească informația cu promptitudine și poate căuta cea mai bună soluție pentru a compensa absența imediat ce ajunge la locul de muncă. Pe lângă chat, eu personal folosesc cel mai des planificatorul de întâlniri, deoarece uneori pot apărea schimbări în scurt timp, de exemplu în ceea ce privește repartizarea personalului la nivelul liniilor. În ceea ce privește secțiunea de știri a aplicației, aș spune că postările periodice ne ajută să fim mereu la curent cu ultimele noutăți. Deoarece avem mereu telefonul mobil cu noi, primim direct toate informațiile importante. Din aceste motive, recomand adesea colegilor care nu au instalat încă aplicația să o facă. Deoarece acesta este foarte util în diferite situații și cred că este o idee bună să o aveți instalată pe telefonul mobil pentru a obține informațiile zilei și, astfel, pentru a fi la curent cu schimbările.»



Catarina Raquel Pinto Ferreira,
coordonatorul echipei
de management, Hilcona

«Pentru activitatea desfășurată în schimburi de lucru, aplicația este foarte utilă.»

«Principala schimbare adusă de aplicația my Bell Food Group este aceea că, în prezent, dispunem de o platformă unitară pentru întregul grup, prin intermediul căreia putem comunica în cadrul echipei noastre și, de asemenea, pentru ca angajatorul nostru să poată împărtăși informații cu noi. Cred că acest lucru este foarte important, mai ales pentru noi, cei din sectorul transporturilor, deoarece aproape toată lumea este singură pe drumuri noaptea și aproape că nu are niciun contact personal cu biroul sau cu mine la nivelul «Mentenanță Tehnică Transport». Pentru echipa noastră, acest lucru înseamnă, printre altele, că, de la lansarea aplicației my Bell Food Group, am evitat deja multe «bilețele» și nenumărate discuții individuale. Acest lucru se datorează faptului că chat-urile de grup ne permit să discutăm în același timp cu mai mulți șoferi dintr-un grup pentru a le oferi informații relevante sau pentru a le răspunde la întrebări. Astfel, toată lumea știe permanent ce se întâmplă și este pe aceeași lungime de undă. De asemenea, consider că secțiunea de știri este foarte importantă, deoarece astfel pot obține rapid în prezent informații despre aspectele relevante, inovative și noutățile de la nivelul companiei mele și al grupului. Acest lucru oprește așa-numita morișcă de zvonuri și asigură informarea tuturor.»



«Principala schimbare adusă de aplicația my Bell Food Group este aceea că, în prezent, dispunem de o platformă unitară pentru întregul grup, prin intermediul căreia putem comunica în cadrul echipei noastre și, de asemenea, pentru ca angajatorul nostru să poată împărtăși informații cu noi. Cred că acest lucru este foarte important, mai ales pentru noi, cei din sectorul transporturilor, deoarece aproape toată lumea este singură pe drumuri noaptea și aproape că nu are niciun contact personal cu biroul sau cu mine la nivelul «Mentenanță Tehnică Transport». Pentru echipa noastră, acest lucru înseamnă, printre altele, că, de la lansarea aplicației my Bell Food Group, am evitat deja multe «bilețele» și nenumărate discuții individuale. Acest lucru se datorează faptului că chat-urile de grup ne permit să discutăm în același timp cu mai mulți șoferi dintr-un grup pentru a le oferi informații relevante sau pentru a le răspunde la întrebări. Astfel, toată lumea știe permanent ce se întâmplă și este pe aceeași lungime de undă. De asemenea, consider că secțiunea de știri este foarte importantă, deoarece astfel pot obține rapid în prezent informații despre aspectele relevante, inovative și noutățile de la nivelul companiei mele și al grupului. Acest lucru oprește așa-numita morișcă de zvonuri și asigură informarea tuturor.»



Andreas Buchs, director de
grup responsabil pentru între-
ținerea tehnică în domeniul
transporturilor Eisberg

«În prezent, toată lumea știe întotdeauna ce se întâmplă.»

«În prezent, toată lumea știe întotdeauna ce se întâmplă.»

Cinci sfaturi practice pentru acasă

Mai puțină risipă alimentară, mai multă dragoste de vecinătate

Acum este timpul să abordăm problema risipei alimentare: cum să vă asigurați că alimentele comestibile nu ajung la gunoi în propria gospodărie, simplu și cu puțin efort, ci să le faceți o surpriză plăcută vecinilor dumneavoastră. • *ap*



1.

Faceți cumpărăturile corect – cu o listă și o inimă mare

Uneori este dragoste la a doua vedere: arătați-le roșiilor lovite de la raft că aveți o inimă mare. Puneți mărul acela cu pete în coșul de cumpărături și nu refuzați morcovul cel strâmb, ci invitați-l la dumneavoastră acasă. Dacă acestea sunt consumate rapid, petele exterioare nu vor fi sesizabile din punct de vedere al gustului. Dacă faceți o listă sau fotografiați conținutul frigiderului înainte de a merge la cumpărături și vă potoliți foamea cu ceva mic, vă va fi mai ușor să țineți evidența și să cumpărați doar ceea ce vă trebuie cu adevărat.

3.

Fiți creativi: luați o pauză

Resturile de ieri pot fi cina festivă de astăzi. Cu un loc în primul rând în frigider, vă puteți asigura că mâncarea rămasă nu este dată uitării. Fiți inventivi: vă gândiți încă ce să faceți cu pâinea uscată rămasă de la brunch-ul de duminică? O puteți tăia în cuburi și o puteți transforma în crutoane cu puțin ulei și usturoi. Sau puteți amesteca cuburile de pâine veche cu celelalte resturi de mâncare din frigider. Împreună cu roșii, castraveți, ceapă și condimente, faceți ca prin magie o salată cu pâine sănătoasă și delicioasă.

2.

Depozitați alimentele ca un profesionist în organizare

Aprovizionați-vă frigiderul așa cum vedeți la supermarket: alimentele mai vechi sunt aduse în față, iar cele noi în spate. Dacă acordați atenție diferitelor zone reci din frigider, obțineți cele mai bune rezultate: spațiul cel mai de sus este pentru alimente gata preparate, în compartimentul din mijloc se depozitează lactate și ouă, imediat dedesubt alimente perisabile precum peștele și carnea, iar în compartimentul cel mai de jos se depozitează salata, fructele și legumele. Nu vă orientați numai după data de expirare, ci priviți cu atenție. Ceea ce arată și miroase încă a proaspăt este, de obicei, încă comestibil. Atenție însă la data expirării. Aceasta trebuie respectată, deoarece, în acest caz, este vorba despre produse perisabile.

4.

Faceți-vă vecinii pe deplin fericiți

Mai ales atunci când aveți oaspeți sau când gătiți pentru un grup mai mare, se poate întâmpla să aveți intenții prea bune și să estimați greșit cantitatea. La urma urmei, nimeni nu ar trebui să plece acasă flămând. Poate că le-ar face plăcere oaspeților dumneavoastră să ia cu ei o gustare pentru drum, însă ce credeți că ar spune vecina dumneavoastră dacă ați apărut la ușa ei cu o felie apetisantă din tortul rămas? Încercați acest lucru o dată și faceți o surpriză delicioasă cu un salut și prăjitura rămasă.

În 2020, s-au aruncat 70 de kilograme de alimente comestibile pe cap de locuitor.

Ediția Look! 02/21 a avut ca subiect ce face Bell Food Group pentru a se asigura că nu există pierderi de alimente în procesul de producție. Cu toate acestea, nu doar producătorii, ci și consumatorii sunt, de asemenea, chemați să se implice în lupta împotriva risipei alimentare. Cifrele arată că, în spațiul UE, peste jumătate din cantitatea de deșeuri alimentare generată anual provine din gospodăriile private. În 2020, s-au aruncat astfel 70 de kilograme de alimente comestibile pe cap de locuitor. Nu trebuie să fie așa: cu ajutorul unor măsuri ușor de implementat, fiecare poate contribui în propria gospodărie la reducerea și evitarea risipei alimentare.

5.

Faceți un efort suplimentar

Țineți logistica bucătăriei sub control și risipa de alimente nu are nicio șansă cu dumneavoastră? Toate rudele și vecinii dumneavoastră sunt mulțumiți, fericiți și aprovizionați cu mâncare rămasă? Minutat, atunci este timpul să faceți un efort suplimentar. Puteți ajuta restaurantele, brutăriile și magazinele alimentare de la colț să evite risipa alimentară. Există diferite aplicații precum «Too Good To Go» sau «Olio» care vă arată de unde pot fi ridicate resturi alimentare. Astfel, nu numai că faceți o mare favoare mediului, dar, în același timp, vă salvați și portofelul.

Aniversări de serviciu și pensionări în perioada iulie – septembrie 2023

«Pe atunci nu existau telefoane mobile sau computere.»



Joaquín Maroco Barradas
45 de ani de vechime

Sarcină: Reprezentant de vânzări
Departament: Distribuție
Locație: Bell Spania,
Casarrubios del Monte, Toledo

Cum s-a întâmplat ca în urmă cu 45 de ani să aplicați pentru un post în cadrul companiei dumneavoastră? Vin dintr-un cătun din Valencia de Alcántara din provincia Cáceres. Am crescut la o fermă. Deoarece în satul meu existau foarte puține locuri de muncă la acea vreme, părinții mei au decis să se mute în Madrid. Prima dată am lucrat acolo ca ospătar, doar sâmbăta și duminica. Aveam doar 15 ani la acea vreme, dar mi-am dat seama repede că aceasta nu era meseria mea.

Apoi, într-o zi de luni, am aflat că o fabrică de șuncă din Alcorcón era în căutare de personal. Așa că m-am dus acolo. La poarta de la intrare se afla un domn în vârstă care m-a întrebat dacă vreau să încep în acea zi. Acest lucru s-a întâmplat la 1 iulie 1976, chiar dacă angajarea mea în companie nu a început oficial până la 1 august 1978, deoarece la acea vreme nu erau asigurați tinerii de 15 ani în Spania. Se putea lucra cu asigurare de accidente, dar prin lege și cu asigurare socială nu era posibil.

Am început în zona de saramură, iar apoi am trecut la uscarea cărnii. Apoi, la vârsta de 25 de ani, am început să lucrez în departamentul responsabil cu dezosarea, împreună cu amicul meu Antonio Jimenez.

Ocazional, am adus și produse acolo cu autocamioneta. Când aveam permisul de șofer de camion în buzunar, puteam să conduc și pe ruta Andaluzia, adică pe ruta Jaén–Granada–Málaga.

Ce s-a schimbat cel mai mult în 45 de ani? În acei ani, în producția spaniolă de șuncă nu existau, practic, reglementări privind calitatea sau igiena. Șunca era livrată proaspătă sau congelată. Apoi era sărată în grămezi pe podea, cu mâna. Adică, un strat de sare, apoi un strat de șuncă și tot așa până când se ajungea la o înălțime de un metru sau un metru și jumătate.

Șunca era spălată pe podea și, în cele din urmă, era agățată pe frânghii sau așezată pe rafturi de lemn în camerele de uscare. Dezosarea era efectuată manual, adică cu un fierăstrău pentru a tăia tot piciorul cu șuncă. Foloseam dălți și decojeam carnea cu un cuțit. Adică, totul era făcut manual.

În acei ani, distribuția era organizată în așa fel încât mergeai în fiecare zi la fabrică pentru a preda comenzile primite cu o zi înainte. Sau se căuta o cabină telefonică pentru a transmite comenzile la fabrică, pentru că pe atunci nu existau telefoane mobile sau computere.

Ce vă amintiți cel mai bine despre cariera dumneavoastră în cadrul companiei? Ceea ce m-a afectat în mod deosebit a fost moartea primului meu șef, Jesus Sánchez Fernandez. A fost o lovitură grea, pentru că, în ceea ce privește munca, situația din Spania era foarte dificilă la acea vreme. În locul său a venit fiul său, Luis Sánchez, pe care n-aș fi pariat niciun ban, dar care a devenit apoi un mare manager și șef. S-a dovedit a fi extrem de priceput în afacerea cu șuncă și pentru companie în ansamblu.

20 de ani de vechime

Zdeněk Zemina • 25 martie, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (completare)

Gabriella Horváth • 7 aprilie, Eisberg Ungaria, Gyál (completare)

Suleyman Karakus • 1 iulie, Bell Elveția, Cheseaux

Werner Mittermaier • 1 iulie, Hügli Germania, Radolfzell

Etienne Schuch • 1 iulie, Bell Elveția, Basel

Yannick Charretier • 7 iulie, Bell Franța, Saint-Symphorien-sur-Coise

Mpaka Kindoki Ernesto • 7 iulie, Bell Elveția, Zell

Ibrahim Türkmen • 7 iulie, Bell Elveția, Zell

Fabian Taferner • 14 iulie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Yves Vogt • 21 iulie, Eisberg Elveția, Dällikon, logistică

Krzysztof Makowski • 24 iulie, Bell Polonia, Niepołomice

Daniel Bernet • 28 iulie, Bell Elveția, Zell

Nelli Materi • 28 iulie, HFC, Bad Wünnenberg

András Deli • 1 august, Eisberg Ungaria, Gyál

Axel Schuppan • 1 august, Bell Elveția, Basel

Michèle Stingelin • 1 august, Hilcona, Schaan

Jozef Taliga • 1 august, Hügli Food Slovacia, Trnava

Philippe Felblinger • 4 august, Bell Elveția, Basel

Marino Santana • 4 august, Bell Spania, Azuaga

Janusz Waśniowski • 6 august, Bell Polonia, Niepołomice

Mariusz Imiołek • 10 august, Bell Polonia, Niepołomice

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

Uwe Tonch • 18 august, Bell Elveția, Basel

Paulina Kurek • 19 august, Bell Polonia, Niepołomice

Dariusz Piotrowski • 31 august, Bell Polonia, Niepołomice

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

Wolfgang Gerner • 1 septembrie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Tueanchai Herzog • 1 septembrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof

Walter Höliner • 1 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell

Bernadett Pányi • 2 septembrie, Eisberg Ungaria, Gyál

Murat Muratovic • 3 septembrie, Frisch Express, Pfaffstätt

Patrick Brendle • 15 septembrie, Bell Elveția, Basel

Harald Schneider • 15 septembrie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Nikolett Nagy • 17 septembrie, Eisberg Ungaria, Gyál

Birgit Fischer • 22 septembrie, Inter-Planing, Langenhaslach

Zsolt Horváth • 22 septembrie, Eisberg Ungaria, Gyál

25 de ani de vechime

Monika Zeminová • 1 aprilie, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (completare)

Alexander Bothmer • 1 iulie, Hügli Germania, Radolfzell

Reiner Brodersen • 1 iulie, Hügli Germania, Radolfzell

Yannick Henaph • 1 iulie, Bell Elveția, Basel

Uthayakumar Kanagasingam • 1 iulie, Bell Elveția, Zell

Sarathadevi Jayarajan • 2 iulie, Bell Elveția, Zell

Belinda Caser • 13 iulie, Hilcona, Schaan

Sasa Filipovic • 13 iulie, Bell Elveția, Oensingen

Roman Konrad • 13 iulie, Hügli Elveția, Steinach

Micha Roth • 13 iulie, Bell Elveția, Basel

Michaela Wüthrich • 14 iulie, Bell Elveția, Basel

Bernard Gillmann • 20 iulie, Bell Elveția, Basel

Lud Marleku • 20 iulie, Bell Elveția, Zell

Ana Sofia Duarte Mendes • 29 iulie, Hilcona, Schaan

Alexander Gugele • 1 august, Hilcona, Schaan

Christophe Wassermann • 3 august, Bell Elveția, Basel

Sandra Böhm • 7 august, Bell Elveția, Basel

Kerry Dipple • 10 august, Hügli UK, Redditch

Christian Foltz • 10 august, Bell Elveția, Basel

Landrit Ibrahim • 31 august, Bell Elveția, Oensingen

Anton Bichsel • 1 septembrie, Bell Elveția, Oensingen

Nicole Böger • 1 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell

Gerald Isopp • 1 septembrie, Hilcona, Schaan

Frédéric Judas • 1 septembrie, Bell Elveția, Oensingen

Gilbert Keller • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel

Daniel Lang • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel

Sladana Pavlovic • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel

Bozica Gavrilovic-Tadic • 21 septembrie, Bell Elveția, Oensingen

Eleonora Manova • 21 septembrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof

Pentru locurile de muncă disponibile la momentul actual accesați:
bellfoodgroup.com/karriere

30 de ani de vechime

Ute Csenki • 1 aprilie, Eisberg Ungaria, Gyál (<i>completare</i>)
Alexander Walter • 1 iunie, Hügli Germania, Radolfzell (<i>completare</i>)
Martin Lujic • 1 iulie, Bell Elveția, Zell
Marcel Jordi • 5 iulie, Bell Elveția, Zell
Cornelia Winterle • 5 iulie, Hügli Germania, Radolfzell
Dominique Bornèque • 19 iulie, Bell Elveția, Basel
Fabienne Donelli • 19 iulie, Bell Elveția, Basel
Veronika Borowicz • 20 iulie, Hügli Germania, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero • 27 iulie, Hügli Germania, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer • 1 august, Hügli Austria, Hard
Susanne Zimmermann • 3 august, Hügli Germania, Radolfzell
Gerhard Gann • 6 august, Frisch Express, Pfaffstätt
Christian Schädler • 1 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell
Volker Kerssenfischer • 2 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell

35 de ani de vechime

Jean-Yves Pavoux • 1 martie Bell Franța, Saint-Symphorien-sur-Coise (<i>completare</i>)
Karin Konold • 1 iulie, Inter-Planing, Langenhaslach
José-Manuel Seabra • 11 iulie, Bell Elveția, Basel
Simone Hertrich • 12 iulie, Bell Elveția, Basel
Dominique Firmin • 1 august, Bell Elveția, Basel
Doris Ignaczak • 1 august, Bell Elveția, Basel
Jean-Jacques Ott • 1 august, Hügli Elveția, Steinach
Christian Peter • 8 august, Bell Elveția, Basel
Thierry Viron • 8 august, Bell Elveția, Basel
Margit Bortoli • 1 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell
Thomas Denne • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel
Nathalie Gilletv • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel
Genevieve Ott • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel
Pierre-Alain Saugy • 1 septembrie, Hilcona Gourmet, Orbe
Bernard Sester • 1 septembrie, Bell Elveția, Basel
Horst Schüler • 12 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell

45 de ani de vechime

Joaquín Marco Barradas • 1 august, Bell Spania, Casarrubios del Monte
--

Pensionări anticipate

Brigitte Braun • 30 noiembrie, Bell Elveția, Basel (<i>completare</i>)
Walter Boch • 31 martie, Hilcona, Schaan (<i>completare</i>)
Marie Krejčová • 29 aprilie, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>completare</i>)
Christine Descot • 30 aprilie, Bell Elveția, Basel (<i>completare</i>)
Jean-Jacques Berna • 31 mai, Bell Elveția, Basel (<i>completare</i>)
Eva Košťálková • 31 mai, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>completare</i>)
Marcel Onorato • 31 mai, Bell Elveția, Basel (<i>completare</i>)
Antero Pedreira Rodrigues • 30 iunie, Bell Elveția, Cheseaux (<i>completare</i>)
Othmar Zettel • 30 iunie, Bell Elveția, Zell (<i>completare</i>)
Thomas Drissner • 31 iulie, Hilcona, Schaan
Carmen Ihrke-Gebhardt • 31 iulie, Bell Elveția, Basel
Hanspeter Neyer • 31 iulie, Hilcona, Schaan
Jürgen Otteny • 31 iulie, Bell Elveția, Basel
Slavica Cakic • 30 septembrie, Hügli Elveția, Steinach

Pensionări

Gabriele Maier • 30 aprilie, Hügli Germania, Radolfzell (<i>completare</i>)
Beat Bayer • 31 mai, Hügli Elveția, Steinach (<i>completare</i>)
Gizela Rekece • 31 mai, Hügli Elveția, Steinach (<i>completare</i>)
Franziska Salzlechner • 31 mai, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (<i>completare</i>)
Ovidiu Cercel • 30 iunie, Eisberg România, Pantelimon (<i>completare</i>)
Irmgard Bauer • 31 iulie, Inter-Planing, Langenhaslach
Cornelia Winterle • 31 iulie, Hügli Germania, Radolfzell
Walter Bieri • 31 august, Bell Elveția, Oensingen
Erich Bieri • 30 septembrie, Hilcona, Salez
Reiner Köttel • 30.septembrie, Hügli Germania, Radolfzell
Norbert Lieblang • 30 septembrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
Michael Mayenknecht • 30 septembrie, Hilcona, Schaan
Steffen Pusch • 30 septembrie, Hügli Germania, Radolfzell

Ne luăm rămas bun

Maja Mühleis • 10 ianuarie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
Helena Veiga Gaspar • 4 februarie, Bell Franța, Aime
Yvonne Hirt • 12 martie, Eisberg Elveția, Dällikon logistică

Dorim să ne exprimăm condoleanțele noastre familiei și apropiaților celor decedați.

Întreabă-ne

Mă ajută departamentul meu de HR la dezvoltarea profesională?



Mediul de lucru se schimbă
și noi odată cu el.

Ai răspunsurile la întrebările
tale și la multe altele:
bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group



Întreabă-ne este o inițiativă a Strategiei HR 2026+

Instruirea persoanelor cu funcții de conducere privind gestionarea prezenței și a absențelor

Totul este doar un spectacol

Tinitus, retragere socială, fluctuații ale stării de spirit sau ale performanței: Recunoașterea timpurie a caracteristicilor de criză și desfășurarea discuțiilor despre absențe și revenirea la locul de muncă constituie conținutul unui nou atelier de lucru destinat persoanelor cu funcții de conducere din cadrul companiei Bell din Elveția. Acestea sunt susținute de un teatru forum apropiat de preocupările practice, cu actori profesioniști.



Sănătatea este importantă. Acest aspect este valabil, desigur, și la locul de muncă. Când vine vorba despre sănătatea angajaților, persoanelor cu funcții de conducere le revine o responsabilitate importantă. Aceștia dispun

Abordarea nu este întotdeauna ușoară.

de posibilitatea de a recunoaște din timp semnele tipice de stres la angajați. Dar abordarea acestora nu este întotdeauna facilă. Pentru a sprijini persoanele cu funcții de conducere în această sarcină, compania Bell din Elveția pune în prezent la dispoziție atelierul «Formare în managementul prezenței și absențelor», organizat în colaborare cu compania de asigurări de sănătate SWICA. «Dorim să instruiam persoanele cu funcții de conducere să recunoască caracteristicile de criză la angajați într-un stadiu incipient și să câștige încredere în desfășurarea discuțiilor privind prevenția, absența și revenirea la locul de muncă», explică Daniel Strub, din cadrul grupului de lucru BGM.

Scopul este reprezentat de promovare timpurie a măsurilor, deoarece, cu cât durează mai mult o absență, cu atât mai intens este efortul necesar pentru o reintegrare durabilă. Bineînțeles

că angajații joacă la rândul lor un rol important: În cazul unor situații de muncă nefavorabile, al unor restricții datorate stării de sănătate sau al unor situații dificile în viața privată, este important ca angajații să își contacteze managerul sau departamentul de resurse umane cât mai devreme posibil. În acest fel, aceștia pot beneficia de sprijin într-un stadiu incipient. «Scopul managementului sănătății la locul de muncă este acela de a dispune de angajați sănătoși și mulțumiți», afirmă Daniel Strub.

Noul atelier de lucru, cu o durată de patru ore, este format din două părți. Prima parte, teoretică, are ca obiect recunoașterea timpurie a semnelor de stres, care se pot manifesta fizic, psihic, în comportamentul social sau la locul de muncă. De exemplu, tinitus, dureri, tulburări de concentrare sau lipsa concediului sunt câteva dintre semnele care pot indica prezența stresului. Atelierul abordează, de asemenea, subiectele centrale privind protecția datelor și documentația. Informațiile privind starea de sănătate a angajaților sunt considerate date deosebit de sensibile și sunt protejate împotriva prelucrării neautorizate.

Cea de-a doua parte, practică, constă într-un teatru forum în care actori profesioniști joacă scene din discuțiile referitoare la prevenție, absență și revenire la locul de muncă. În această formare practică, accentul se pune pe purtarea de conversații cu angajații. De exemplu, este importantă adresarea de întrebări deschise și solicitări, precum și argumentarea obiectivă și bazată pe împrejurări de fapt și asigurarea de asistență. Comunicarea din perspectiva propriei persoane și renunțarea la «bariere», precum

laptopurile sau formularele, facilitează, de asemenea, desfășurarea conversațiilor.

Atelierul a avut loc pentru prima dată în 2019. Participanții au apreciat în mod deosebit teatrul forum, după cum a evidențiat evaluarea testului pilot. Nouă din zece participanți au recomandat introducerea atelierului, dar acest demers a fost întârziat de pandemia de coronavirus. În prezent, atelierul este oferit în toate locațiile Bell din Elveția. • jk



După fiecare conversație, participanții au discutat despre aspectele susceptibile de îmbunătățire. De exemplu, faptul de a sta așezat pe masă în timpul conversației a fost considerat de către participanți un aspect inacceptabil.



Participanții au avut posibilitatea de a-i întrerupe pe actori cu un «Stop!» exprimat cu voce puternică, și de a se așeza la rândul lor la masă și de a încerca o abordare proprie a conversației.

Ce v-a plăcut cel mai mult?



Puteți câștiga oferind feedback-ul dumneavoastră!

LOOK! ar trebui să fie o lectură plăcută pentru dumneavoastră! De aceea avem nevoie de feedback-ul dumneavoastră. Acesta ne permite să îmbunătățim continuu LOOK! și să ne asigurăm că vă veți bucura din nou de fiecare ediție. De aceea ne interesează: ce v-a plăcut cel mai mult la această ediție LOOK!? A fost un articol anume? V-a atras o fotografie în mod special? Sau este pur și simplu un singur citat care v-a rămas în minte? **Spuneți-ne și completați formularul la care vă trimite codul QR.**

În semn de mulțumire pentru feedback-ul dumneavoastră, vom extrage prin tragere la sorți 10 cupoane de cumpărături în valoare de 70 EUR fiecare dintre toate răspunsurile primite.

Pentru a participa la tragerea la sorți, trimiteți-ne feedback-ul dumneavoastră (cod QR) până la data de 8 septembrie 2023. Câștigătorii vor fi anunțați direct. Nu se vor oferi informații despre tragerea la sorți telefonic sau prin corespondență. Participările multiple nu vor fi luate în considerare.