

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

03 2023



**Mindenképpen
meg(v)ehető**

BELL
FOOD
GROUP





Tartalom

Vállalati események

- 4 A megosztott tudás kétszeres tudás**
Közös tanulási eredmények a TopX programmal
- 6 Kolbászvégt, kismajmok és egy csepp romantika az Északi-sarkvidéken**
Érdekeségek és meglepetések a Bell Food Group háza tájáról
- 8 Az utolsó tűzfal maga az ember**
ICT Security Awareness

Ízvilágunk

- 10 Különlegesség vágásról vágásra**
Marha «special cuts»
- 14 Az új örömforrás**
A Bell Food Group termékfejlesztői ismét akcióba lendültek
- Címlapsztori**
- 18 Mindenképpen meg(v)ehető**
Hogyan küzdhetők le az élelmiszer-beszerezés kihívásai?
- Fenntarthatóság és innováció**
- 26 Ennek még hasznát vehetjük!**
Okos felhasználás ártalmatlanítás helyett

Személyes

- 28 «Beugrana esetleg, mert épp most született meg a fiam.»**
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2023 októberé és decembere között

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 32 YESSS!**
2023-ban megkezdett és befejezett tanulmányok

Visszajelzések és tombola

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

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



Impresszum A Bell Food Group dolgozói magazinja, megjelenik évente 4 alkalommal, 2023/3. szám, 2023. október, 29. évfolyam.
Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz. Cím: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. Tel.: +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
Szerkesztőség: Sara Heiniger (sh), Vezetőség. Szerkesztőségi támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Illusztráció: Joël Roth, St. Gallen (CH), 6–7. oldal; Fotó: Korak Leu AG, Riehen (CH), 10–13. o.
Dizájn: oblögrafik, Olten, Svájc. Képszerkesztés: Proacteam AG, Allschwil, Svájc. Nyomtatás: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Schweiz.
FSC-papírra nyomtatva. Címváltozások: Kérjük, forduljon az illetékes HR-részleghez vagy a személyzeti osztályhoz.

Borítókép: Carola Forster több mint 30 éve dolgozik az Eisbergnél a svájci Dällikonban. Az akkori Gastro Starnál ügyintézőként dolgozott az értékesítési részlegen, majd a beszerzésnél folytatta. A csaknem 10 év alatt emellett a Forster Gemüse AG áruinak értékesítését is intézte, beleértve a piaci standot és a teherautós áruszállítást is. 2004-ben édesanya lett, az azóta eltelt csaknem 20 évben részmunkaidőben tevékenykedik a beszerzési részlegen.

Ha az én cégem lenne, akkor is így tennék?

Kedves Munkatársak!

A koronavírus időszakában Európa-szerte a háború utáni generáció számos tagja először tapasztalta meg, hogy az üzletekben egyszer csak egész polcsorok maradtak üresen. Egyes termékek nem voltak elérhetőek, vagy masszívan megrágultak. A bevásárlás szerencsejátékra kezdett hasonlítani, ahol az nyert, akinek sikerült szert tennie egy csomag WC-papírra vagy egy kocka élesztőre.

jelentőségre tett szert. A nagy, globális szereplőktől való függés kockázati tényezőként jelentkezik.

Mint Bell Food Group, megbízható partnereként tudunk megjelenni az egész válságidőszakban. Egészséges vállalat vagyunk, és csaknem 50 százalékos saját tőkearányal szilárdan és fizetőképesen állunk a saját lábunkon. Ügyfeleinknek kiváló minőséget szállítunk, nagyszerű feldolgozási részlegeink vannak, és abban a helyzetben vagyunk, hogy lehetőségünk van befektetni is. Ebből a jó imázsból csoportunk összes tagja profitál.

Elég nagyok vagyunk ahhoz, hogy kihasználjuk a sinergiákat, és tapasztalatot cseréljünk a csoporton belül. Mindemellett decentralizált struktúránknak köszönhetően elég közel vagyunk a helyi piacokhoz, és hasznot húzunk azokból a piaci ismeretekből, amelyeket központosított vállalatstruktúra esetén egyáltalán nem birtokolnánk.

Ezért merünk szolgáltatásainkért korrekt árat kérni. Ehhez mindannyiunknak a megfelelő gondolkodásmódra van szükségünk: vállalkozóknak kell lennünk, igen tisztelt munkatársaim, függetlenül attól, hogy árukat forgalmazunk, segédeszközöket szerzünk be, vagy épp szolgáltatásokat nyújtunk. Vállalkozónak lenni számomra azt jelenti, hogy úgy döntünk és cselekszünk, mintha a saját pénzünkről, a saját vállalatunkról lenne szó.

Odahaza természetesen mindannyian vállalkozóként cselekszünk. Erre a felelősségtudatra van szükségünk a munkánk során is. Minél több a vállalkozónk, annál eredményesebbek leszünk.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke

Élelmiszeripari vállalként az ilyen forgatókönyvek – legalábbis elméletben – nem ismeretlenek előttünk.

A beszerzés során mindig a legkülönbébb kihívásokkal szembesülünk. Erről a mostani szám címlapsztóriájában olvashatnak bővebben. A koronavírus és az Ukrajnában dúló háború következtében azonban olyan helyzetek is előálltak, amilyenekkel senki nem számolt: például olyan megbízást küldtek nekünk, amelyet a konkurencia nem tudott megoldani, mert nem rendelkezett a csomagoláshoz szükséges kartondobozokkal.

Ez jelentős változásokat hozott az ágazat gondolkodásmódjában. A koronavírus előtt abból indultunk ki, hogy mindenből elegendő mennyiség áll rendelkezésünkre. Minden dolgok mértéke a «just in time» volt. Ma azonban másként ítéljük meg a helyzetet: a biztonságot sokkal nagyobbra értékeljük. Tudatában vagyunk annak, hogy az áruk nem állnak korlátlanul rendelkezésre, és ezért a biztonságért készek vagyunk valamivel többet letenni az asztalra.

A kialakult helyzet miatt a helyi termelés ismét nagyobb

A helyi termelés ismét nagyobb jelentőségre tesz szert.



Közös tanulási eredmények a TopX programmal

A megosztott tudás kétszeres tudás

Van, aki azt tudja, mi tart össze igazán egy csapatot, mások azt, hogyan lehet szisztematikusan csökkenteni a veszteségeket. A TopX második szakaszában azt nézzük meg, hogy hogyan profitálhatunk kölcsönösen egymás ismereteiből. A TopX Akadémia most elméleti alapokkal is támogatja a fejlődési folyamathoz kapcsolódó képzést.

Harkebrüggeben Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet és Josiane Constant (mindkettő Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) és Marc Spanuth (Bell DE) találkozott tapasztalatcsere céljából (balról jobbra).



A TopX csaknem három évvel ezelőtt indult, azóta folyamatosan növekedett a Bell Food Group arra irányuló tudása, hogy hogyan javíthatjuk folyamatainkat. A Bell Németország és a Bell Lengyelországgal remek példa arra, hogyan lehet ezt a tudást megsokszorozni.

Márciusban a francia és a lengyel kollégák meglátogatták a német

logisztikai és szeletelési központot Harkebrüggeben, ahol többek között azt is megismerhették, milyen intézkedésekkel tudták nagymértékben csökkenteni a sonkaszeletelés során keletkező nyesedék mennyiségét a fejlesztési folyamat bevezetése óta.

A gyár bejárása során a vendégek és a házigazdák megosztották egymással tapasztalataikat és ismereteiket, aminek mindannyian nagy hasznát vették. A lengyel kollégák ezután hamarosan saját üzemükben is átültethették a gyakorlatba azokat az ötleteket, amelyeket a találkozóról vittek magukkal.

«Így a francia csapat sikerén felbuzdulva kicseréltek egy megfogót a szeletelőgépen, és ezzel máris 0,6%-kal csökkentették a nyesedék mennyiségét» – meséli Marc Spanuth, a Bell Food Group Top Excellence-felelőse. «Emellett optimalizáltak egy rakodórampát, és beszereztek egy ollós emelőasztalt a még ergonomikusabb munkavégzéshez.»

A TopX a jövőben is határozottan támogatni fogja a hasonló, telephelyek és részlegek közötti tapasztalatcsereét. Emellett azt is tervezzük, hogy azokat az üzemeket, amelyek egy bizonyos területen különösen jól teljesítenek, összehozzuk azokkal, akiknél ezen a területen még van fejlődési potenciál. A rendszer felülvizsgálatából származó felismerések segítenek



abban, hogy ezekből a párosításokból mindenki profitáljon.

A tudásmegosztás másik lehetőségét a különböző TopX-pillérek közösségei jelentik a Microsoft Teamsben. A felelősök ezen a platformon is megbeszélhetnek olyan szakmai témákat, mint például a «Környezet, egészség és biztonság» vagy a «Minőség és folyamatok».

A «Fejlődés» a TopX programban azonban nemcsak a projekteken belül zajlik, hanem az optimalizálási folyamatokhoz kapcsolódó képzést is új szintre emeltük az új TopX Akadémia segítségével, amely júniusban indult.

A TopX Akadémia standardizált, digitális képzési kínálatával most minden résztvevő tovább mélyítheti tudását a személyes jelenléte igénylő workshopokon túl is – ráadásul a Bell Food Group mind a tizenegy nyelven.

Elsőként a központi projektek alapjaira vonatkozó alapképzés áll rendelkezésre a Litmos oktatási platformon. A központi projektek egyes fázisainak elektronikus képzései a közeljövőben készülnek el.

«Célunk, hogy a TopX programmal foglalkozó dolgozóink a lehető legszélesebb körben kibővítsék ezzel kapcsolatos tudásukat» mondja Marc Spanuth.

«Ebben egyformán segítségükre van a tapasztalatcsere, és a TopX Akadémia által közvetített elméleti alapok is.» • mr

A TopX Akadémia segítségével elmélyíthetjük a folyamattal kapcsolatos ismereteinket.

Érdekességek és meglepetések a Bell Food Group háza tájáról

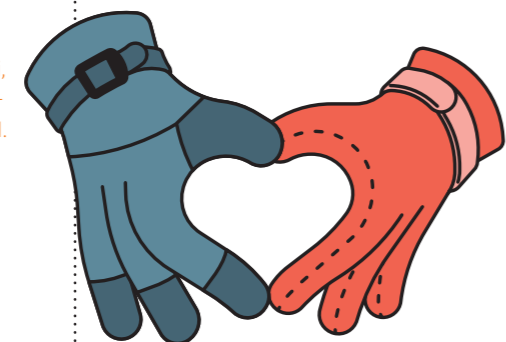
KOLBÁSZVÉG, KISMAJ-MOK ÉS EGY CSEPP ROMANTIKA AZ ÉSZAKI-SARKVIDÉKEN

Mi a közös egy állítólagos templomban, a holland éti csigákban és egy tüzes bagettben? Mindhárom szerepel a Bell Food Group szórakoztató anekdotái között! • ap



MON DIEU, LÁNGOL A BAGETTI!

Bresc: A hűtött fűszertermékek piacra dobása komoly kihívást jelenthet, különösen a kommunikáció és a termékek bemutatása problémás a bemutatókon és az élelmiszeripari vásárokon. A helyzet akkor válhat kritikussá, ha a termékeket kenhető termékekkel, például tapenade-okkal, krémekkel és pestókkal kombinálják. Az első élelmiszerbemutatókon a vendégek egy pestós vagy tapenade-os bagettszelet után a másodikra egy vastag réteg provance-i, fűszerkeveréket kentek ... vagy nagyvonalúan megszórták extra csípős chilivel. Hát, jó étvágyat ...

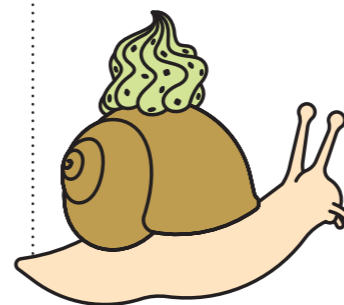
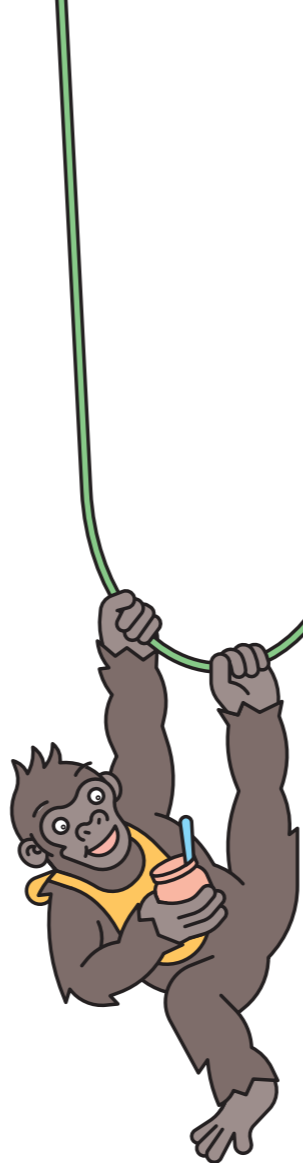


MÉLYHÚTOTT SZERELEM

Eisberg: A két extrém sportoló: Rakoncay Gábor és Vámos Nóra tavaly 30 nap és 5 óra alatt szelték át a világ legnagyobb szigetét. Az Eisberg Grönland-expedíciója során a pár két szánnal körülbelül 600 kilométert tett meg a hó és jég világában. A mínusz 20 fokos átlaghőmérsékletben, amit gyakran kísért viharos szél és erős hófúvás, nemigen gondolhattak romantikus, gyertyafényes vacsorára. «Nem volt az a kimondott párterápia, de jót tett a kapcsolatunknak» – emlékezik vissza Rakoncay egy kacsintással. «Válsághelyzetben mutatkozik meg igazán, hogy mit bír ki egy kapcsolat» – teszi hozzá Vámos, aki azt is elárulja, hogy a humor sokat segített nekik a nehéz helyzetekben. Az expedíciót szponzoráló Eisberg naponta nyomon követte a pár útját, és a nagyszerű sportemberekkel együtt örültek a sikerrel záruló kalandnak.

ÍGY LESZ A GYEREK NAGY ÉS ERŐS, MINT EGY MAJOM

Bell: Az 1950-es évek elején a Bell először Bazelben mutatta be «Bébé-Vite» elnevezésű bébiételét. Táplálkozásélet-tani kutatások kimutatták, hogy a hús adalékanyagként való alkalmazása a bébi-ételekben több előnnyel is jár. A Bell így egy spenót, sárgarépa, karfiol, burgonya, marhahús, máj, vaj, kukoricakeményítő és némi só felhasználásával készült bébiétel dobott piacra, amely pürésített és darált formában azonnal fogyasztható volt. A «Bébé-Vite» 1959 végére lett ismert világszerte, amikor Gomát, az első, egy európai állatkertben született gorillabébi anyja, Achilla nem volt hajlandó anyatejjel táplálni, így az állatkert akkori igazgatójának családja «örökbe fogadta» a kis gorillát, aki náluk «Bébé-Vite» bébiételen nevelkedett. 1960-ban Goma meg is látogatta a Bell gyártóüzemét. A bázeli állatkert gorillahölgye 2018-ban, 58 évesen hunyt el, ami kimondottan magas kor az emberszabásúaknál.



ELŐZNEK A CSIGÁK

Bresc: Miért esznek oly szívesen csigát Franciaországban és a vele szomszédos országokban? Mert itt nem szeretik a gyorskajákat – de komolyra fordítva a szót: Bresc 1991-ben, a vállalat alapítása utáni időszakban specializálódott az éticsigák tenyésztésére, nevében pedig a mai napig örzi ezt a hagyományt, az «esc» végződés ugyanis a francia «escargot», csiga szóból került a névbe. A vállalat alapítói: Jan Hak, Ruud Seltenrijch és Henk Brunt tenyésztették a sok országban védett fajnak számító, és így élve nem gyűjthető csemegét, amelyet azután befőttes üvegekben szállítottak a gasztronómiai megrendelőknek. A csigához kiválóan passzoló fűszervaj kifejlesztésére csak később került sor. Az éticsigák tenyésztése nagyjából 20 évvel ezelőtt állt le, a vállalat ezután a fokhagyma- és zöldfűszer-termékekre kezdett összpontosítani.

AMIKOR A SZÍNÉSZEK A REKLÁMSZPOT FORGATÁSA KÖZBEN ENGEDNEK A KÍSÉRTÉSNEK

Bell: Ami a televízió képernyőjén lazának tűnik, az a gyártásban rengeteg munkát jelent, így például egy reklámszpot forgatása is eltarthat egy darabig. És ha a színésznőnek egész idő alatt egy étvágygerjesztő borjúkolbászt kell a kezében tartania, a jelenetet pedig újra és újra fel kell venni, akkor előfordul, hogy az ember már nem képes tovább ellenállni. Egy Dél-Afrikában forgatott stábnál egyszerre több modell is megéhezett. Diszkrétan nekiláttak, hogy a kezükben tartott és a kamerának bemutatott, frissen grillezett kolbászok alsó végéből le-lecsípjenek egy kicsit. Amikor viszont már csak egy apró kolbászvég kukucskált ki a szalvétából, és a felvétel egyre nehezebben ment, már nem lehetett tovább titkolni a dolgot, és az egész stáb nevetésben tört ki. Még szerencse, hogy a következő adag már a grillen sercegett.



ELNÉZÉST, MERRE TALÁLOM A TEMPLOMOT?

Chermignon: Aki már beutazta Wallis kanton, vagy akár csak átutazóból ismeri, az is tudja, hogy a számos impozáns négyvezres csúcs mellett még több kolostor, templom és kápolna is várja az érdeklődőket. Hogy csak két példát említsünk, ide tartozik a nyugati világ legrégebbi kolostora, az Abbaye de Saint-Maurice, de a St. Michael sziklatemplom is, amely mellett a nagy német nyelvű költő, Rainer Maria Rilke nyugszik. A Zentralwallis kantonbeli Cher-Mignon lakói ezért nem is lepődtek meg különösen egy holland turista kérdésén, akinek útban Crans-Montana felé feltűntek a chermignoni telephely érelőhelyiségeinek lekerékített formái. A turista aziránt érdeklődött, hogy a «templom» szabadon látogatható-e. Ettől a naptól kezdve az ottaniak a két szárfőkamrát a lehető leghivatalosabb «Katedrális» és «Bazilika» néven emlegetik.



Önnek is van egy izgalmas, szokatlan vagy vicces anekdotája a vállalat történetéből? Akkor írja meg nekünk: look@bellfoodgroup.com.



ICT Security Awareness

Az utolsó tűzfal maga az ember

A legjobb IT-biztonsági részleg is csak annyira jó, amennyire a felhasználói azok. A Bell Food Group ezért a jövőben a KnowBe4 szolgáltatóval együttműködve fogja érzékenyíteni dolgozóit. Egy, az egész csoportra kiterjedő adathalászati kampány azt mutatja, hogy van még mit bepótolni. ^{sh}

A kibertámadások mindenütt jelen vannak. A digitális világban az ember tulajdonképpen folyamatos támadásoknak van kitéve, napi 24 órában, a hét minden napján.

A műszaki megoldások, például tűzfal, vírusirtó program és az internetes tevékenységeket felügyelő rendszer kombinációja elég jó védelmet nyújt, de korántsem tökéletes. A kritikus gyenge láncszem legtöbbször az ember.

Többől hárman rákattintottak a linkre

Ez jól látszott a Bell Food Group legutóbbi adathalász kampányában is: egy hamis adathalász e-mailben arra kértük a dolgozókat, hogy kattintsanak egy linkre, és adják meg bizonyos személyes adataikat. Az érintettek közül 30 százaléka rákattintott a linkre, és több mint 10 százalék az adatait is megadta. Éles helyzetben azonban elegendő egyetlen személy belépési adatai, hogy a kiberbűnözők megszerezzék a hozzáférést egy vállalat ICT*-rendszereihez. A dolgozók érzékenyítése ma ezért éppen annyira fontos, mint a műszaki megoldások alkalmazása – sőt, még talán fontosabb is.

ICT Security Awareness a KnowBe4 közreműködésével

A Bell Food Group, dolgozóinak ICT-biztonsági ismereteit elmélyítendő, a közelmúltban együttműködésbe kezdett a KnowBe4 szolgáltatóval. A személyzet a KnowBe4 telephelyén végezheti el a képzéseket. A képzések eredményét rendszertelen időközökben szimulált adathalász támadásokkal ellenőrzik majd.

Ennek kiegészítéseként a számítógépet használó dolgozók, akik hozzáféréssel rendelkeznek a modern munkahelyhez (például a Microsoft Teamsen keresztül), bejelentkezhetnek az «ICT Security» közösségbe is, ahol kérdéseket tehetnek fel, és rendszeresen olvashatnak újdonságokat és tippeket az ICT-biztonság témaköréből.

* Az ICT az Information and Communication Technology (információ- és kommunikációs technológia) rövidítése.

A közösség elérhetősége:



Fontos a dolgozók érzékenyítése.

Ön már most kiberhős? Tesztelje tudását!

Mit jelent a «Social Engineering» kifejezés?

- Az emberek segítőkészségének, bizonytalanságának vagy jóhiszeműségének kihasználása, például bizalmas információkhoz való férkőzés érdekében.
- Egy motivációs módszer, ami növeli a dolgozók biztonságtudatosságát.
- A céges számítógépen végzett tevékenységek műszaki felügyelete egy szoftver segítségével.

A Social Engineering kifejezés a kiberbűnözők által használt támadási módszereket jelöli. Ezek közé tartozik a «gyengeségek» közé a bizonytalanság vagy a jóhiszeműség. Például: valaki, aki az IT-részleg munkatársának adja ki magát, aki egy új szoftvert jött telepíteni, csak beugr egy USB-kulcsot a gépbe – és már meg is fertőzött a számítógépet. Mert ugyan ki ismeri a személyesen egy nagyvállalat összes

A következő jelszavak közül melyik a legjobb?

- aKNEO&sz1sz!
- ABm17
- .!:_#+<>!\$%&(){}=?@
- Marta1951

aKNEO&sz1sz! – A kutyám neve
Ordog, és szeptember elsőjén született! – ez abszolút nyervo. Egyszerű, mégis egyszerűen megoldható mondatot legálabb 12 karakterre: betűk, számok és írásjelek sorozatára rövidítte. Az ABm17 túl rövid, .!:_#+<>!\$%&(){}=?@ a legjobban jelszókészítő nélkül képtelenek lennének megjegyezni. A Marta1951 magától értetődik.

Ki a felelős egy vállalatnál az ICT-biztonságért?

- Az IT-részleg
- A vezérigazgató
- A biztonsági főnök
- Minden dolgozó

Az ICT-biztonság az egész vállalat felelősége. A kiberbűnözők mindenkit célba vehetnek. Ezért tehát mindenki nek ismernie kell az ICT-biztonságot, és körültekintően kell eljárnia a mindennapi életében.



TIPPEK OTTHONRA

Kétlépcsős azonosítás (2FA), többlépcsős azonosítás (MFA)

A 2FA vagy az MFA manapság leginkább internetes banki rendszerekből lehet ismerős. A bejelentkezés után a hozzáférést meg kell erősíteni egy tokenen, vagy az okostelefonra letöltött alkalmazáson keresztül. A 2FA és az MFA olyasmi, amit mindenhol be kellene állítanunk, ahol csak felkínálják ezt a lehetőséget. Ezek ugyanis arról gondoskodnak, hogy a kiberbűnözők még akkor se tudjanak bejelentkezni, ha ismerik a felhasználónevet és a jelszót. Különösen az e-mail-fiókok esetén lenne szükség a 2FA/MFA beállítására, mivel más bejelentkezések visszaállítása leggyakrabban e-mailben történik. Az egyik leggyakrabban használt MFA alkalmazás a «Microsoft Authenticator».



Virustotal.com

Ezen a weboldalon ellenőrizheti a fájlokat és linkeket káros tartalmak szempontjából. Különböző gyártók biztonsági szoftverei ellenőrzik és értékelik a tartalmakat. Az eredménytől függően eldöntheti, hogy megnyitja, vagy inkább törli a fájlt vagy a linket.



HavelBeenPwned.com

Ez a weboldal megvizsgálja, hogy a saját e-mail-címét ellopták-e valahol a múltban. Ehhez az ellopott adatok szabadon hozzáférhető listáit fésüli át. Aki ezekben a listákban találatként szerepel, annak mindenképpen módosítania kellene az érintett bejelentkezési adatokat. Egyébiránt: egyes böngészőkben, pl. a Google Chrome-ban, létezik olyan funkció, amely lehetővé teszi, hogy sok helyen használjuk ugyanazt a jelszót (ha a jelszavakat a böngészőbe mentjük). A legjobb, ha mindenhol más jelszót használunk.



Marha «special cuts»

Különlegesség vágásról vágásra



A bélszín, a fartó vagy az entrecôte már nem hívja elő az ínycsomorkordulást? Akkor ideje kipróbálni az úgynevezett «special cuts» kínálatot marhahúsból. Ezek a steakrészleg legújabb trendjei, amelyek különleges textúrájukkal és intenzív húsízükkel hívják fel magukra a figyelmet. Emellett támogatják a «tetőtől talpig» történő feldolgozást, vagyis az egész állat hasznosítását.

Tegyük hozzá: a «special cuts» műfaja nem egészen újdonság. Sokkal inkább az olyan étkezési trendek közé tartozik, amelyek korábbi divatok újjáéledéséből születnek, mivel a '70-es évekig ezek a részek is kedveltek voltak serpenyőben sütve.

Ezután beköszöntött a jólét, és magával hozta a marha hátából nyert ínycsalfalatokat, például a bélszínt és a hátszínt. A tarja, a lapocka vagy a gömbölyű felsál egyre inkább a második vonalba szorult, innen kapták összefoglalóan a «second cuts» nevet, és gyakorta kerültek a serpenyőbe vagy a kolbászba.

Roppant helytelenül, ahogyan ezt ma már számos hússzakértő gondolja – újra. Megfelelően szeletelve az ilyen részekből készült steak nagyobb sokszínűséget hoz a serpenyőbe vagy a grillrácsra. Aki pedig a «special cuts» közül válogat, az még a tudatos húsfogyasztás mellett is elkötelezi magát, melynek során az állat minden része megkapja azt a figyelmet, amit érdemel, ugyanis mindegyik darab más, ami nemcsak látható, hanem ízlelhető is. Hogy teljes legyen a kaos: ugyanannak a résznek gyakran több különböző neve is van. De semmi gond, a LOOK! útmutatójával segítünk áttekinteni a «special cuts» világát. • *mr*



Flat Iron Steak ^{a)}

{Butler's Steak · Vasalt steak}

Leggyakrabban használt nevét a Flat Iron Steak lapos alakjának köszönheti, amely egy vasaló talpára emlékeztet. Ezt a darabot a marhalapocka középső részén lévő stefániából vágják. Két izomdarabból áll, amelyet kötőszövet tart össze, és amelyek között egy nagy, igen rágós ín húzódik. Ezt eltávolítva két szaftos, omlós, intenzív ízű steaket kapunk, erőteljes márványmintázattal,

amelyet néhányan omlóssága miatt a frikandóhoz hasonlítanak. Kiválóan alkalmas grillezésre vagy sütésre, leginkább közepesen átsütve vagy véresen, ekkor már csak egy kis durva tengeri sóval, illetve feketeborssal kell ízesíteni. Mivel egy ilyen «vasalótalp» akár 50–60 dekát is nyomhat, szűken elég lehet két személynek is.

Teres Major ^{b)}

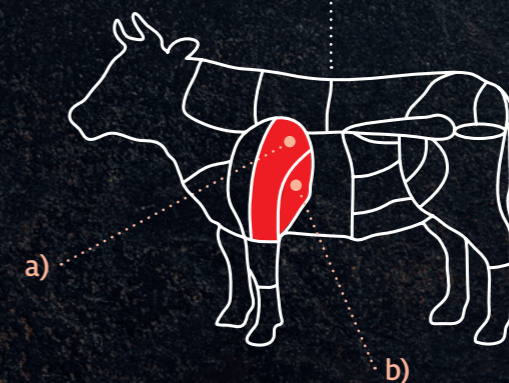
{Petit Tender · Shoulder Tender · Lapos filé}

Bizalmas tipp az újonnan felfedezett darabok egyike: a Teres Major. A darabot a névadó nagy görgetegizomból («Musculus teres major») vágják.

Az izom, amelyet kevés igénybevétel ér, omlós, szaftos húst jelent szép márványozással – teljesen ellentétben a marhalapocka más részeivel, amelyek inkább zsírosak, és ezért nem alkalmasak serpenyőben való sütésre.

A Teres Major németországi nevét (Metzgerstück – mészárosselet) valószínűleg onnan kapta, hogy a mészárosok előszeretettel tartották meg maguknak ezt a darabot – kiváló minőségű, olcsó steakként elkészítve.

Vásárláskor arra kell rákérdezni, hogy a hús elegendő ideig volt-e felfüggesztve, és elég érett-e már, így ugyanis garantált az omlós végeredmény a tányéron.



Onglet^{c)}{ *Hanger Steak · Hanging Tender* }

Az Onglet, más néven Hanging Tender, az Egyesült Államokban és Franciaországban kezdte meg diadalútját. A rekeszizom támasztóizmából származik, amely a frikandó és a borda között helyezkedik el. Mivel ebből a darabból minden állatban csak egy van, a «special cuts» prémium képviselői közé tartozik.

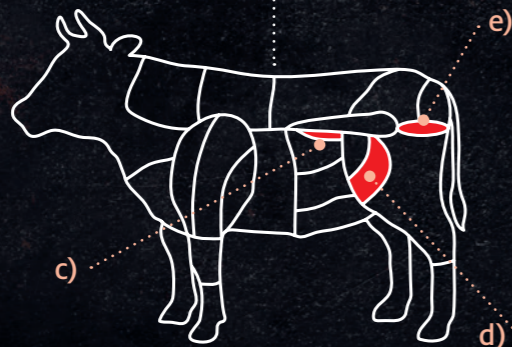
A keskeny steaket egyenletesen áthatják a zsírszövetek, jellegzetes márványmintázatot, omlósságot és erőteljes húсарomát kölcsönözve neki.

**Tri Tip**^{d)}{ *Keresztfartó* }

A legenda szerint egy amerikai mészáros véletlenül fedezte fel a Tri Tipet, amikor nem állt rendelkezésére elegendő steak, és ezt a darabot is felhasználta erre a célra.

Az angol név a darab háromszögletű formájára utal, németül pedig többek között «polgármester» vagy «pásztorszelet» néven ismert, mivel korábban a legjobb darabokat a bontás után fenntartották a magas tisztségek viselőinek.

Így hát nem csoda, hogy puhasága és kiváló aromája miatt a Tri Tip nagyon kedvelt steak. Elhelyezkedése: a fartó és a felsál között, a combban lévő dió fölött. 75–100 dekás súlyával viszonylag nagy darabnak számít. Ezért egy Tri Tip akár három–négy személynek is elegendő.



Ez a darab ideális serpenyőben sütésre és grillezésre. Szuvidálással is elkészíthető, ha zöldsűszereket adnak hozzá a vákuumzacskóban, a finom ízesítés nem nyomja el a saját ízt.

Az alacsony hőmérsékletű szakasz után a steak rövid, magas hőfokon történő sütéssel vagy grillezéssel elnyeri a még szükséges pörzsaromákat.

**Spider Steak**^{e)}{ *Oyster Steak · «Pókháló» steak* }

A Spider Steak viszonylag ritkán kapható hentesüzletekben, mivel ez darab nagyon eldugott helyen, a comb csípőcsontjánál helyezkedik el. A kibontása még gyakorlott szakemberektől is komoly érzéket kíván.

Aki egy ilyen, – kellő ideig felfüggesztett és érlelt – steaket vásárol, azonnal látni fogja, honnan kapta a nevét: három vékony ín szeli át, a pókhálóhoz hasonló mintázatot alkotva.

Az erősen márványos hús elkészítve kissé keményebb, mint a «special cuts» többi tagja, ezt kompenzálja azonban erőteljesebb hússzívvel.

A darab mellett szóló további pluszpont: az izom nagy zsírtartalma miatt nem lehet olyan hamar túlsütni, mint más, soványabb húsokat, amelyek ilyenkor azonnal kiszáradnak.

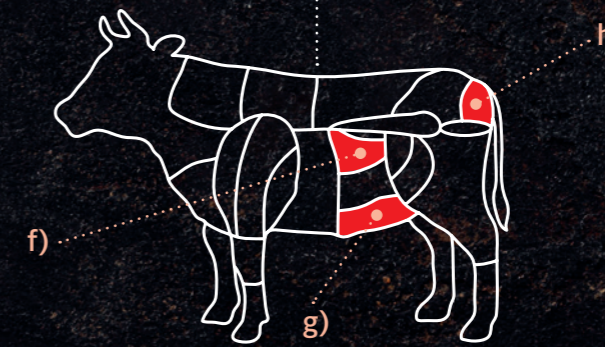
Vacío^{f)}{ *Felső hasaalja · Flap Steak · Bavette d'Aloyau* }**Flank Steak**^{g)}{ *Alsó hasaalja · Bavette Steak · Bavette de Flanchet* }

Ez a rész, amelyet az Egyesült Államokban már évek óta BBQ-klasszikusként tartanak számon, egyre nagyobb népszerűségnek örvend Európában is. A lapos steak, mint a neve is mutatja, a marha hasaaljából származik, az alsó, hátsó részből.

Hét–nyolc százalékos átlagos zsírtartalmával a Flank Steak az itt felsorolt változatok közül inkább a soványabbak közé tartozik.

Emellett a hús rendkívül hosszú rostokból áll, ami már a nyers darabokon is jól kivehető. Ez a tulajdonság az elkészítés után szilárd állagot kölcsönöz neki. Ezért a Flank Steaket grillezés után vékony szeletekre is szokták vágni – méghozzá mindig a rostokra merőlegesen, másként túl komoly kihívást jelent a fogaknak.

Aki ehhez a tipphez tartja magát, az fogyasztás közben maximálisan a rendkívül erőteljes húсарomára koncentrálhat.



A Vacío, ahogyan Argentínában nevezik, tulajdonképpen a Flank Steak nagy testvére. Ugyanúgy a marha hasaaljából származik, viszonylag durva rostokból áll, és kissé keményebb állagú.

Ez a darab nemcsak Argentínában nagyon kedvelt, hanem Franciaországban is, ahol Bavette d'Aloyau néven használják gyakran a klasszikus «Steak – Frites» kombinációban.

Egy Vacío akár két kilót is nyomhat, ezért tökéletesen alkalmas egy nagyobb szabású grillvacsorához. A Flank Steakhez hasonlóan grillezés után kell vékonyan felszeletelni, hogy érvényesüljön intenzív íze.

**Picanha**^{h)}{ *Top Sirloin Cap · Rump Cap · Coulotte Steak · Zsíros fartó* }

A Picanha Brazíliából származik. Onnan indult útjára Portugáliába, és közben más országokat is útba ejtett.

A fartó hátsó részéből származik ez a darab, amely egy lehetőleg Angus marhából származó, zsíros rész. A brazíliai Picanha elkészítéséhez öt–hét centiméteres darabokra vágjuk a húst, amelyeket aztán forgónyársra húzunk. Végezetül nyílt tűzön grillezzük. A márványos mintázat és a zsírréteg miatt a hús grillezéskor különösen omlós és szaftos lesz.

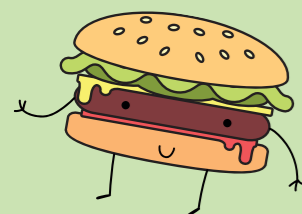
Ez a darab lassú grillezésre is alkalmas kb. 110 Celsius-fokon, gömbgrillben. Ezután szeleteljük fel vékonyan, és fűszeres mártással tálaljuk.



A Bell Food Group termékfejlesztői ismét akcióba lendültek

Az új örömforrás

Egy finom étel megalapozhatja a jó hangulatot. Már a kutatások is bebizonyították, amelyek a dopamin nevű ingerületátvivő anyagot teszik ezért felelőssé. Na de ki akar tudományos eredményekkel foglalkozni, ha ehelyett egyszerűen kipróbálhatja a Bell Food Group termékeit? •*mr*



Bell Svájc A fűszeres őszi ízekért

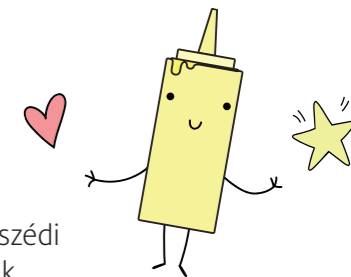
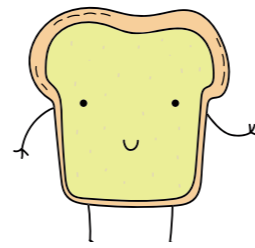
Októbertől ízletes-ropogós élmények várhatók Svájcban: a Bell új «Paprikás angolszalonnája» minden baconrajongó új kedvencét hozza el a kiskereskedelembe. A pácolt sertéshús sok paprikával és némi fokhagymával fűszerezve tartósan csípős ízével nyugtázza le a vásárlókat. Tökéletes egy kiadós reggelihez, vagy egy csirkemell begöngyöléséhez, mint a receptben olvasható.

Októbertől ízletes-ropogós élmények várnak Svájcban!



Bell Lengyelország Szendvicsek mediterrán ízvilággal

A Bell Lengyelország északon is megpróbálja azt az érzetet nyújtani, amit lent délen az édes éden. Az új «Olívás mortadella», amely májusban landolt a kiszolgálópultokon, sertés- és csirkehúsból készül, eredeti, spanyol olajbogyókkal gazdagítva. Így a lengyelországi vásárlók újabb, ízletes alternatívával gazdagodnak az országukban annyira kedvelt szendvicsekhez.



Bell Franciaország A spanyolok szomszédi üdvözlését küldik

A közelmúltban Franciaországban Sanchez Alcaraz néven bemutatott spanyol specialitások választékában is találunk példát a Bell Food Groupon belüli csodás együttműködésre. Az újdonságok közé tartozik a «Lomo de Cebo Ibérico», a «Jamón de Cebo Ibérico» és a «Chorizo Ibérico» – három felvágott, amely a híres spanyol sertések kiváló minőségű húsból készül. Ezek a különlegességek ráadásul hűtés nélkül tárolhatók, csomagolásuk pedig alig tartalmaz műanyagot.



Stein's Best Három klasszikus miniatürizálva

Éppen a nyárra időzítette a Stein's Best Hügli-márka vendéglátóipari vásárlói számára a ketchup, majonéz és mustár adagokban csomagolt változatait. Mindegyik változatot Svájcban állítják elő, a ketchupot Stein's Best szokásosan magas, 65%-os paradicsomtartalmával. Ezeket mindenekelőtt éttermekben, gyorsbúfékban és elvitelre dolgozó egységekben kedvelik, ahol a mártások így könnyen szállíthatók és akkurátusan adagolhatók. Tökéletesek hamburger, sült krumpli és egyebek mellé.

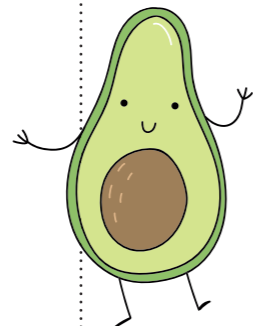
Tökéletesek hamburger, sült krumpli és egyebek mellé.



Sylvain & CO. Élvezet és frissesség a saláta szerelmeseinek.

Az új termékvonal neve «Fun & Fresh», amellyel az Eisberg márkája, a Sylvain & CO. június óta bizsergeti a svájci vásárlók fantáziáját. A «Crazy Yummy» felirattal ellátott választékban olyan klasszikusok kaptak helyet, mint a «Vegyes saláta tojással», a «Cézár-saláta» és a «Pasta pesto saláta». «Veggie Good Trip» címen a «Keleti tál» egészíti ki a kínálatot, egy közel-keleti utazásra invitálva a salátarajongókat. A praktikus kartontáliba csomagolt, vicces szalaggal átkötött, ultrafriss termékek saláta, zöldségek, fehérje- és keményítőforrások, valamint gabona kiegyensúlyozott keverékéből állnak, így azoknak is megfelelő étkezést kínálnak, akik a futtában bekapott falatoknál is ügyelnek a tudatos táplálkozásra.

Érzékeket elbódító keleti utazás a saláta szerelmeseinek.



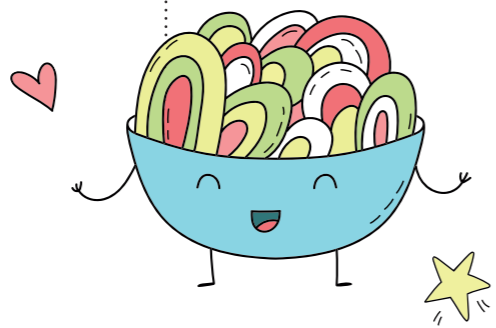
Eisberg Ausztria Friss páros

«Tandoori csirke» szendvicsével az Eisberg Ausztria egy közismert osztrák kiskereskedelmi lánc számára alkotott újdonságot, amivel ebben a késő nyári időszakban saját márkás termékválasztékukat bővíthetik. A kollégák emellett újdonságként ananászszeletekkel gondoskodnak a kis energiaráfordítással elérhető friss gyümölcsről. Nagy szeretettel az immunrendszer téli erősítéséhez!



Eisberg Svájc Vitaminbomba a köbön

Az Eisberg Svájc Buddha Bowl-jának barátai szeptember közepétől három szezonális újdonságot üdvözölhetnek. Olyan új összetevők is kerülnek a tálba, mint a karfiol, a lencse és az édesburgonya, amelyek hűvösebb napokon kellemesen eltelítenek és felderítenek. A «Pírtott karfiol és quinoa» és a «Pírtott sütőtök és édesburgonya falafel» vegán étrendhez ajánlott, míg a «Randeni pírtott édesburgonya és taboulé» vegetáriánusok számára alkalmas.



Recepttipp

Sütőtökös csirkemell baconbe göngyölvé

2 személyre

4 db csirkemell, egyenként kb. 140 g
12 szelet szalonna, pl. Bell paprikás angolszalonna
4 ek magos mustár
1 db Hokkaido tök
2 ek törökogyoró, durvára aprítva
1 ek vaj
egy kevés szerecsendió, frissen reszelve
1 db narancs kifacsart leve
2 ek napraforgó- vagy repceolaj
3 kakukkfűág
só, bors

Elkészítés: Fektessünk le egymást kissé átfedve három-három szelet bacont mindegyik csirkemell számára. A csirkemellet kenjük meg mustárral, és helyezük a baconökre. A baconszeleteket csavarjuk a csirkemell köré, és fogpiszkálóval rögzítjük.

A vaj felével kenjük ki egy tepsit. Vágjuk négybe és magozzuk ki a sütőtököt. A tök húsát tökgyaluval vágjuk vékony szeletekre, és a magyörövel együtt szórjuk a tepsibe. Fűszerezzük sóval, borsal és szerecsendióval. Öntsük rá a narancs levét, és keverjük el alaposan az egészet.

A maradék vajjal kenjük meg egy darab sütőpapírt, és helyezük a tökre. Előmelegített sütőben süssük a tököt a középű szinten, 175 °C-on (alsó-felső sütéssel) kb. 10 percig.

Eközben egy serpenyőben a csirkemell mindkét oldalát 2-3 percig pirítsuk forró olajban.

A sütési idő letelte után vegyük ki a tököt a sütőtöből. Vegyük le a sütőpapírt, helyezük a tökre a csirkemelleket, osszuk el rajtuk a kakukkfűágakat, és az egészet (sütőpapír nélkül) helyezük vissza a sütőbe. Kb. 15 percig süssük tovább, amíg a tök megpárolódik, és a csirkemell jó szaftos lesz.

Sóval és borssal ízesítve azonnal tálaljuk.



Hogyan küzdhetők le az élelmiszer-beszerezés kihívásai?

Mindenképpen meg(v)ehető

Ha kiürült a hűtőszekrény, általában a szupermarketek polcain mindent azonnal megtalálunk, hogy újra feltölthessük. A Bell Food Group számára viszont sok esetben nem ennyire egyszerű az alapanyagok beszerzése. Az időjárás, a gazdasági helyzet vagy a megváltozó vásárlói igények jelentik azokat a kihívásokat, amelyekkel meg kell küzdenünk. A Bell Food Group ennek érdekében sokféle megoldást alkalmaz – a beszállítók széles körének kialakításától az innovatív koncepciókban való részvételig. • *mr*



Az árak folyamatos monitorozása

Az elmúlt két évben a vásárlóknak mélyebben kellett a zsebükbe nyúlni, ha többek között étolajat, zöldséget, tejtermékeket vagy kenyeret akartak vásárolni. Amit a pénztárnál végeredményként érzékelünk, annak eredete már sokkal korábbra nyúlik vissza az értékteremtési láncban: az alapanyagok és az energia emelkedő áraira.

«Ebben az évben például a nyersanyagként beszerzett paradicsom áránál 50 százalékos emelkedést tapasztaltunk» – mondja Ulrich Freund, a Hilcona beszerzési vezetője, aki emellett a Bell Food Group stratégiai beszerzési kompetenciaközpontjának koordinátora is.

«Ennek oka a kínálat csökkenése vírusfertőzések, rossz termés és áradások következtében.»

További tényezők, amelyek a költségeket az egekbe lökhetik, például az emelkedő energiaárak, az áruforgalmat akadályozó ukrajnai háború és hasonló politikai konfliktusok, vagy a megváltozott fogyasztói magatartás, például a növényi fehérjék iránti megnövekedett kereslet.

«A szállítás biztonsága az elmúlt években egyre fontosabb témává vált számunkra» – magyarázza Ulrich Freund. «A legmagasabb prioritást élvező téma kulcsfontosságú tényezői nálunk a bizalommal teli és hosszú távú kapcsolatok beszállítóinkkal.»

A Hilcona többek között nagyon eredményesen dolgozik az integrált termelésen, amelynek keretében jó 500 svájci gazdával működik együtt. Az ily módon megtermelt zöldségeknél tapasztalható áringadozások alacsony szinten tartásához a gazdák és mezőgazdasági szervezeteik, illetve a feldolgozók az árakat a szezon előtt transzparens és méltányos módon rögzítik.

A tapasztalt Hilcona beszerzési szakértőknek ezenkívül nagyon fontos az is, hogy a szükséges – több mint 2000 különböző – alapanyagok piacát egész évben intenzíven figyeljék, és megértsék a piacokon lejátszódó folyamatokat. Ezek lehetnek például időjárási feltételek, amelyek befolyásolják a termést, vagy akár a műanyagok előállításának visszaesése.

Az árképzés során a Hilcona számára előnyös, hogy gyakran csak egyes összetevők drágulnak meg, míg másokat jutányosabban lehet beszerezni. Schaanban emellett intenzíven dolgoznak a fejlesztési osztály és az üzemek bevonásával azon, hogy a költségnövekedést a receptúrák módosításával, új beszállítók képzésével és a folyamatok karcsúsításával ellensúlyozzák.

Emellett a Bell Food Group összes beszerzési egységével együttműködve a csoport anyagszükségleteit tömbösítve mutatja fel a piac felé, hogy ezzel optimális piaci árakat érjenek el.

Ha kritikus fontosságú alapanyagok beszállítási helyzete lehetetlenülne el, erre az esetre a Hilcona az elmúlt évek során másodlagos beszállítók bevált hálózatát építette ki, hogy mindenképpen biztosítsa magának a beszerzést.

«Negyedéves <Hilcona-piacmonitorunkkal> emellett mindig nagyon gyorsan felismerjük, ha valahol árkockázat alakul ki, és így gyorsan előre bebiztosíthatjuk magunkat ellene, például úgy, hogy bizonyos alapanyagokból vésztartalékokat képezünk, vagy idejekorán az árat rögzítő tárgyalásokat tartunk beszállítóinkkal.»

Ha pedig a végén oda jut a dolog, hogy a termékek árait a kereskedőkkel kell egyeztetni, és így tovább kell háritani a megemelkedett költségeket is, akkor nagy szükség van az értékesítő kollégák ügyességére és meggyőzőerejére.



Ulrich Freund,
beszerzési vezető,
Hilcona

a stratégiai beszerzési
kompetenciaközpont
koordinátora,
Bell Food Group



Megfelelő mennyiséget megfelelő időben

Statisztikák szerint a svájciak évente pontosan 15 kiló szárnyashúst fogyasztanak. A tendencia növekedést mutat. A fogyasztói görbe ráadásul nem csak náluk emelkedik. Európa csaknem minden országában nő a szárnyashús-fogyasztás – így persze a kereslet is.

Ennek lehető legpontosabb lefedése érdekében a Bell Food Group a német nyelvterületen belüli integrált szárnyastenyésztésre alapoz. Ezt a hagyományos eljárást már az 1960-as évektől alkalmazták.

Az automatikus filézoberendezés hozta el az áttörést.

«A szabad piaci beszerzéssel ellentétben, amit például az élő szarvasmarha esetében alkalmazunk, a szárnyasok tekintetében van néhány saját üzemünk, illetve partnerüzemünk, amelyekkel

szorosan együttműködünk» – magyarázza Stephan Wolf, a svájci Bell szárnyastermékekkel foglalkozó szervezeti egységének vezetője. «Ily módon a csirke esetében szinte visszafelé nyújtjuk meg az értéketermelési láncot.»

Ez a lánc már a madárszülőknél kezdődik, majd a csibék kikelési helyéül szolgáló keltetőn át a vidéki üzemekig nyúlik, ahol azután a csirkék nevelkednek. Az integrált termeléshez tartozik az is, hogy a Bell partnereinek az ólépítési funkciótól kezdve az eledel beszerzésén át az állatorvosi tanácsadásig terjedő, komplett megoldást kínál.

«Az integrált gyártás segít nekünk, hogy előrelátóan tervezhessünk, így mindig megfelelő mennyiséget, megfelelő időben és megfelelő minőségben tudjunk rendelkezésre bocsátani» – mondja Stephan Wolf. «Mivel a termelés szabályozásához körülbelül tizenkét hónappal előre kell terveznünk, a szükséges mennyiségeket negyedévente határozzuk meg.»

Így többek között a zelli szárnyastermékekkel foglalkozó szervezeti egység is – amelynek működéséért Stephan Wolf felel – csak annyi csirkehúst kap, amennyit értékesíteni is tud.

Ez pedig ma már az egész állat húsát jelenti. Míg korábban főleg a csirkemell állt az érdeklődés középpontjában, ma már a nagyobb gazdaságosság és fenntarthatóság jegyében az egész tyúkot felhasználják.

A nagy áttörés Zellben hét évvel ezelőtt következett be, amikor beruháztak egy teljesen automata berendezésbe, amely óránként 6000 comb filézésére alkalmas.

«Megállapítottuk, hogy a comb kiválóan alkalmas kényelmi termékek és hentesárak előállítására is» – szögezi le Stephan Wolf.

Ezek a hasznosítási módok a szárnyashús iránti, egyébként is magas kereslettel együtt oda vezettek, hogy a svájci Bell az elmúlt három évben csaknem kimerítette kapacitásait. De már erre is vannak megoldási elképzelések: «Rövid távon többek között importált szárnyashússal is ki tudjuk elégíteni a szükségleteket» – teszi hozzá Stephan Wolf. «Középtávon azonban növelni kívánjuk kapacitásainkat, és további ólakat akarunk építeni. Optimisták vagyunk, és úgy látjuk, hogy a szigorú jogszabályok ellenére is el fogjuk érni ezt a célt.»



Stephan Wolf,
a szárnyastermékekkel
foglalkozó szervezeti
egység vezetője, Bell Svájc

Mosa Meat: az új húskultúra

Az állatok lemeszárlását szükségtelenné tevő húsalternatívák keresésében a holland Mosa Meat világszerte vezető helyet tölt be. A cél érdekében egy tehén néhány sejtjét eltávolították, amelyekből azután laboratóriumban izomszövetet tenyésztettek. Ez a mesterségesen létrehozott hús szerkezetét és összetételét tekintve nem különbözik a „hagyományos” hústól. A Bell Food Group 2018 óta részvényese a feltörekvő vállalatnak, és ezzel támogatja a fenntarthatóbb húsalternatívák keresését, amelyek számos fogyasztó etikai igényeinek is megfelelnek majd.



Ronni Diepstraten,
CPO és Key Account
Food Service Europe,
Eisberg

Költözik a saláta

Spanyolország Európa konyhakertje. Csak az elmúlt egy évben 29 millió tonna gyümölcsöt és zöldséget termesztettek ott – ez több, mint az Európai Unió teljes termelésének negyede. Ezzel az Ibériai-félsziget országa egyszerre mind az Eisberg fő beszerzési országai közé is tartozik. Az utóbbi években azonban az éghajlatváltozás hozta magas hőmérséklet és aszály komolyan érinti a helyi gazdálkodókat.

«Spanyolországban 2018 óta már tizenkét válságperiódust éltünk át» – meséli Ronni Diepstraten, aki CPO és Key Account Food Service Europe szerepkörben dolgozik az Eisbergnél, a dél-spanyolországi Aguilasban lévő irodában. «Mindenekelőtt a telek lettek sokkal melegebbek. Például ez év január 27-én 27 fokot mértünk.

A normál hőmérséklet ilyenkor 16 és 20 fok között lenne.»

Korábban Aguilas volt Európa legnagyobb paradicsomtermesztési területe.

Ennek következménye: egyre nehezebb a paradicsom vagy az endívia termelése az Aguilas környéki régióban, amely korábban az ilyen termékeket kínáló legnagyobb területnek számított Európában.

A beszerzési probléma megoldása érdekében az Eisberg egyszerre több stratégiát is alkalmaz. A legfontosabb a más régiókban történő felvásárlás. Akár Spanyolország északi részein, akár távolabbi országokban, mint Marokkó, Tunézia vagy Görögország, már most létrejöttek új termőterületek, amelyekről

a salátaszakértők beszerezhetik az utánpótlást. Emellett az Eisberg egy vetőmagtermelővel karöltve támogat egy gazdák számára indított projektet Albániában és Szerbiában, melynek célja további termőterületek létrehozása a téli salátatermesztéshez.

«Olaszországban is történik egy s más» – mondja Ronni Diepstraten. «Az elmúlt 50 évben ott inkább könnyesebb és értékesebb fajtákra, például a bébispenóra rendezkedtek be, a megváltozott helyzet miatt azonban az olasz ellátók is egyre inkább visszaállnak más salátafajtákra.»

Az Eisberg további megoldási megközelítéseihez tartozik az új fajtákkal és termesztési módszerekkel való kísérletezés is. A magasabb hőmérsékletre alkalmazkodó, új salátanövények kifejlesztése azonban hosszú folyamat, amely akár öt évet is igénybe vehet.

Az ígéretes módszerek közé tartoznak az olyan, innovatív termesztési módok, mint a hidroponika, amelynél a szabadban vagy üvegházban termesztett növények nem a földben, hanem tápanyagokkal gazdagított vízben növekszenek. Ezt a rendszert használja a Yasai vertikális kertészeti startup is (lásd keretes írásunkat), amelynek részvényese az Eisberg is.

«Nézeteim szerint még sokáig kell ezekkel a megváltozott körülményekkel szembenéznünk» – magyarázza Ronni Diepstraten. «De bízom benne, hogy továbbra is lesz elegendő saláta és zöldség a szükségleteink fedezésére. Inkább csak az fordulhat elő, hogy egy másik régióból származik majd.»

Yasai: a függőleges jövő

A Zürichben 2020-ban megalapított Yasai startup vertikális kertészete a körforgásos gazdaság elvére épül, és ezzel hozzájárul a fenntartható termeléshez is. Jelenleg egy pilotkerteszet működik, amelyik az észak-svájci Coop anyavállalat áruházait látja el friss zöldségekkel. A Yasai segítségével a jövőben csaknem bárhol létesülhetnek ilyen beltéri üzemek a világon, mivel a koncepció a külső adottságtól függetlenül működik. A Bell Food Group ezt a sikerrel kecsegtető start-upot nemcsak az Eisberg üzleti tevékenységén keresztül részvétellel támogatja, hanem azzal is, hogy Lorenz Wyss CEO a Yasai igazgatótanácsának tagja lett.

Hogyan biztosítható a salátaellátás, ha az időjárás egyre nehezebbé teszi a termesztést Dél-Spanyolországban?



Milyen lehetőségek vannak a pálmaolaj felelősségteljes beszerzésére?



A megoldást a fenntartható források jelentik

A pálmaolaj számos jó tulajdonsággal bír az élelmiszergyártásban. A pálmaolaj több más növényi olajjal ellentétben szobahőmérsékleten szilárd állagú, ami nemcsak a szállítást és a tárolást könnyíti meg, hanem sokoldalú felhasználást is tesz lehetővé. Emellett a pálmaolaj nem oxidálódik olyan gyorsan, vagyis nem avasodik meg túl könnyen.

Az olajpálmák ráadásul sokkal szívósabbak, mint más, olajtartalmú növények, például a repce vagy a szója. Ez olyan tényező, amely hozzájárul ahhoz, hogy a pálmaolaj ára más zsiradékokhoz képest sokkal kedvezőbb.

Mindennek ellenére ezt a nyersanyagot számos kritika éri. Ennek oka: az olajpálma kizárólag a trópusi esőerdők régiójában él, amelyeket azonban a palmaültvények létesítése miatt gyakran illegálisan irtanak.

A pálmaolaj a Hügli számára is nélkülözhetetlen alapanyag, amit többek között a pasztózus erőleveskockákban használunk fel.

«Mivel pillanatnyilag nem tudunk lemondani erről az alapanyagról, már évekkal ezelőtt elhatároztuk, hogy kizárólag tanúsítvánnyal rendelkező pálmaolajat alkalmazunk» – hangsúlyozza Steffi Mesnjak, a Hügli Zsírok és olajok termékcsoport Category Managere. «A pálmaolaj tanúsításánál négy fokozat létezik, ezek közül mi ettől az évtől kezdve csak a két legmagasabbat használjuk.»

A Hügli itt elsősorban a második legmagasabb tanúsítási fokozatot, a «Segregation» minősítést használja. Ez olyan, fenntarthatósági tanúsítvánnyal rendelkező pálmaolajat jelöl, amelyet a teljes ellátási láncban elválasztanak a nem fenntartható áruktól. Néhány termék tartalmaz a legmagasabb fokozatú, «Identity Preserved» minősítésű pálmaolajat is, amelynek fenntartható előállítás mellett a termék visszakövethető egészen a termőültetvényig.

«Az ilyen alapanyagok beszerzésénél a Hügli Csoporton belül számos válogatott és megfelelő tanúsítású gyártóval működünk együtt» – magyarázza Steffi Mesnjak.

Az előző évben a Hüglinek többek között a pálmaolaj indonéziai exporttalmával is meg kellett küzdenie. Szerencsére ez csak néhány hétig tartott, és a Hügli beszállítói sikeresen átvészelték ezt az időszakot.

«Az ehhez hasonló események miatt különösen fontos számunkra, hogy tapasztalt partnerekkel működjünk együtt, akik szilárd globális szállítási láncokkal bírnak» – szögezi le Constantin Degro, a Hügli Category Cluster Lead Raw Material munkatársa.

A korábbi években a Hügli folyamatosan keresi a pálmaolaj helyettesítésére alkalmas anyagokat. A lehetséges helyettesítő termékek közé tartozik a sheavaj és a kókuszolaj, amelyek azonban csak bizonyos termékekhez alkalmasak.

«Jelenleg gyakran technikai okokból nem lehetséges a pálmaolaj helyettesítése más zsírokkal» – világít rá Steffi Mesnjak. «Emellett a teljes kiiktatás környezetvédelmi okokból nem lenne észszerű, mivel más növényi olajok termesztéséhez még több nagy területre lenne szükség. Ezért a tanúsítvánnyal rendelkező pálmaolaj alkalmazásával véleményem szerint megfelelő közéletet találtunk.»

Tiltólista: ezek semmiképpen nem kerülhetnek a termékekbe

Nem minden annyira vitatott alapanyagnál léteznek ilyen jó, tanúsított megoldások, mint a pálmaolajnál. A Bell Food Group világnézetével összeegyeztethetetlen termékek és gyártási formák elkerülésére létezik egy úgynevezett tiltólista. Ez világosan tartalmazza a Bell Food Group termékportfóliójából való kizárás okait. Ide tartozik többek között, hogy a Bell Food Group alapvetően kerüli a közvetlenül fenyegetett állatfajokból készült termékeket, a nem fajtának megfelelő tartásból származó termékeket, illetve az állatkínzó módon előállított termékeket. A tömésel hizlalt libamájától a tengeri teknősökön át a genetikailag módosított élelmiszerekig jelenleg összesen 17 termék és termékcsoport szerepel a listán, amelyek az egész vállalatcsoporton belül tiltottak.



Steffi Mesnjak,
Category Manager
Zsírok és olajok
termékcsoport, Hügli



Constantin Degro,
Category Cluster Lead
Raw Material, Hügli

A Hügli számára a pálmaolaj nélkülözhetetlen.

Okos felhasználás ártalmatlanítás helyett

Ennek még hasznát vehetjük!

A tegnapi tésztából ma finom pasta varázsolható. Az új kerítés lécmaradékából kisasztal készül. A maradékok gyakran igazi kincseket rejtnek. De ez igaz az élelmiszeriparra is? A válasz egyértelmű: igen! A Bell Food Group már bizonyította is.

Mi a közös az Eisberg ropogós salátájában és a Hilcona krémes humuszában? Igen, mindkettő nagyon

A cél a hulladékmenyiség minél nagyobb csökkentése.

finom, és vegánok is fogyaszthatják. De van még egy kevésbé nyilvánvaló közös pont is: mindkét termék előállításakor olyan maradékok keletkeznek, amelyeket okosan fel lehet használni.

Az Eisberg Románia és a Hilcona két példa arra, hogy a Bell Food Group üzemei hogyan támogatják a csoport kitűzött fenntarthatósági céljait a hulladékcsökkentés terén, amelyek a hulladékok és maradékok lehető legnagyobb mértékű csökkentését, vagy akár teljes megszüntetését foglalják magukban. Ez pedig akkor működik a legjobban, ha ezeket más helyeken fel tudják használni.

Az Eisberg Románia esetében ez a másik hely mindössze négy kilométerre található a pantélimoni üzemtől, a szerencsés másodlagos felhasználóknak pedig vagy tollas, vagy szőrös a háta. A telephely 2016 óta naponta egyszer elszállítja a salátakészítés hulladékát a közeli gazdaságba, ahol körülbelül 700 tehén, és a kapcsolódó farm-élményközpont lovai, kecskéi, emui és más állatai tüntetik el a maradékokat.

«A legfontosabb szabályt már az első találkozásakor megtanultam a farm tulajdonosától, aki egyben állatorvos is» – meséli Gabriela Boldeanu, az Eisberg Románia minőségi menedzsere. «Ez így hangzik: a tehének csak olyan maradékokat kaphatnak, amelyek korábban nem kerültek a padlóra, vagyis nem fordulhat elő, hogy a raklapokból származó szálkák vagy szögek kerüljenek beléjük, mivel táplálkozás

A közeli gazdaság állatai örülnek az Eisberg Románia salátagyártási hulladéknak.



közben a tehének nem tudják megkülönböztetni a növényi részeket és az idegen testeket.»

A levelek és torzsák leesése azonban nem zárható ki teljesen, és a maradék mennyisége is nagyobb, mint a farm szükségletei, ezért a telephely még egy környezetbarát hulladékfelhasználási megoldás után nézett. A lehetőség Ploiesti egy biogáz-üzemében adódott, ahol zöldhulladékból nyernek energiát. Ily módon az Eisberg Románia salátahulladékának 100%-át sikerült fenntartható felhasználásba átcsatornázni.

Vegán tojásalternatívák

A Hilcona prezentálja, hogy az upcycling már nemcsak egy felkapott divatirányzat. A vegetáriánus termékek landquarti kompetencia-központja a svájci EggField startuppal közösen kreatív megoldást talált arra, hogy a csicseriborsó főzőlevének új életet kölcsönözzön.

Ez a humusz előállítása során keletkezik – méghozzá nagy mennyiségben, mivel a Hilcona Svájc vezető humuszgyártói közé tartozik. A fenntartható food-upcycling ötletnek köszönhetően a főzővízből – amelyet egyébként a szennyvízcsatornában ártalmatlanítottak volna –, tavaly óta új, növényi alapú tojásalternatívát állítanak elő.

«A számok magukért beszélnek: 2023-ban már 24 tonna csicseriborsó-főzővizet tudunk visszahozni a körforgásba. Ez körülbelül 300 000 tojásnak felel meg» – büszkélkedik Angela Blattmann, a Hilcona B2B ipari értékesítésvezetője. «Egyértelmű a célkitűzésünk erre az évre: ezt a mennyiséget 600 000-re, vagyis a duplájára akarjuk emelni.»

A tojásalternatívák alkalmas hozzávalók főzéshez és sütéshez – és nemcsak vegán ételek esetén. Tulajdonságaikban nagyon hasonlítanak az eredetire, így számos receptben használhatók egész tojás, tojásfehérje vagy tojássárgája helyett is.

Az újdonság további előnyei: ízében nem emlékeztet a hüvelyesekre, allergénektől mentes, és hosszabb az eltarthatósága, mint a tojásé. • *mr*

A Hilcona és az EggField közösen dolgoztak ki egy okos food-upcycling ötletet.



A csicseriborsó főzővize új életre kel.

Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2023 októbere és decembere között

«Beugrana esetleg, mert épp most született meg a fiam.»



Hermann Lüken,
40 szolgálati év

Beosztás:

hentes, bontás

Részleg:

Bell International

Telephely:

Bell Németország, Edewecht

Hogyan történt, hogy 40 évvel ezelőtt ennél vállalatnál pályázt meg egy állást?

Hermann Lüken: Akkoriban csak pár száz méterre laktam a cégtől, és mivel a Schinken Schumacher* 50 pfenniggel többet fizetett, mint az előző munkaadóm, állást váltottam.

Samuel Müller: A kötelező iskolai idő kitöltése után úgy döntöttem, hogy elvégzek egy hentes-tanfolyamot. Született bázeliként úgy döntöttem, hogy a Coopnál fogom megcsinálni. A tanoncévek befejeztével 17 éven keresztül a Coop dolgozója voltam a hentespultban, majd vezető hentesként. 2002. augusztus 1-jén kerültem a Bellhez a telefonos értékesítési részlegre, ahol még most is dolgozom.

Mi változott leginkább az elmúlt 40 évben, amióta a vállalatnál vannak?

Hermann Lüken: Sok minden változott. A higiéniai standardok ma sokkal szigorúbbak. A nehéz munkát megkönnyítette a technikai előrelépés. mint például a békák (pl. villás emelők) használata. A termelékenység nagyban növekedett.

Samuel Müller: Minden sokkal gyorsabban megy, mint régen. A befektetett energia mindig sokkal nagyobb. A folyamatok egyre összetettebbek. A személyzetre nehezedő nyomás egyre nagyobb. A vásárlók igényei egyre specifikusabbak.

Van olyasmí egy munkanapjuk során, ami egyáltalán nem változott meg az évek során?

Hermann Lüken: Üzemszünet nem volt, és nincs is. Mindig minden folyamatosan változott. A vállalat mérete, a dolgozók száma ...

Samuel Müller: Az értékesítésben zajlott összes műszaki modernizáció ellenére még most is az emberek közötti viszonyok a legfontosabbak a vásárlókkal való kapcsolatban.

Vállalati karrierének melyik élménye maradt meg leginkább emlékezetében?

Hermann Lüken: 40 év alatt olyan sok dolgot megél az ember, hogy már nem is tudja, mit kellene elmesélnie. Az 1990-es évek elején pár kollégámmal Seevetalban voltunk egy hetet a sonka beszállásánál. Harkebrügge-ben egyszer úgy 30 órán keresztül kellett egyfolytában dolgoznunk, mert annyi megbízást kaptunk egyszerre. Ezenkívül remek és felejthetetlen vállalati ünnepeken vettünk részt Hamburgban. Az 1980-as és '90-es években Helmut Behrensszel heti váltásban hétvégenként és a szabadságolások alatt nyitottuk és zártuk a telephelyet, és mi vittük a két örkutyát – két dogot – a telephelyre, ahonnan hétfőn újra kiengedtük őket. Akkoriban még nem volt portás vagy biztonsági szolgálat. 1989. április 15-én, egy szombaton, épp én voltam a soros. Aznap reggel ötkor hívtam fel Helmut Behrenst a szülőszobáról, hogy beugrana-e esetleg, mert épp most született meg a fiam.

Samuel Müller: A váltás a Cooptól a Bellhez. A mézszárszék és a cheseaux-i FF-bontás bezárása.

Mi jelenti a legnagyobb örömet munkája során?

Hermann Lüken: A kollégákkal való együttműködés, és büszke vagyok rá, hogy ilyen régóta a vállalathoz tartozom.

Samuel Müller: Mint már az első napon: a vásárlókkal való kapcsolat.

20 szolgálati év

Vera Harms • július 1., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Manuela Koch • július 1., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Willi Spaller • július 1., Bell Németország, Seevetal (kiegészítés)

Henning Evers • július 15., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Tanja Derkatsch • augusztus 1., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Gregor Hoten • augusztus 1., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Sabrina Teuber • szeptember 1., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Isabelle Burkle • október 1., Bell Svájc, Bazel

Luca Calzone • október 1., Hilcona, Schaan

Robert Flack • október 1., Bell Svájc, Bazel

Mihail-Liviu Mayer • október 1., Eisberg Románia, Pantelimon

Elena Miller • október 1., HFC, Bad Wünnenberg

Tobias Mittelbach • október 1., Bell Svájc, Bazel

Bruno Sitterle • október 1., Bell Svájc, Bazel

René Hunkeler • október 6., Bell Svájc, Zell

Jimmy Guerinoni • október 13., Bell Svájc, Bazel

Sinavere Qufaj • október 13., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof

Tuelay Yener • október 13., Bell Svájc, Gossau

Annemarie Weissauer • október 17., Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Irena Wicher • október 20., Bell Németország, Harkebrügge

Kemal Karic • október 21., Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Marina Hochradl • október 27., Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Christophe Balou • november 1., Bell Svájc, Bazel

Domenico Dedato • november 1., Hilcona, Schaan

Tahsin Samanci • november 1., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof

Tomáš Starý • november 1., Hügli Csehország, Zásmuky

Walter Toedtli • november 1., Hilcona, Schaan

Swetlana Heister-Urbach • november 3., Bell Németország, Harkebrügge

Lydia Hoffeschneider • november 3., Bell Franciaország, Teilhède

Dmitri Iwanov • november 3., Bell Németország, Harkebrügge

Radisa Trajic • november 3., Inter-Planing, Langenhaslach

Frédéric Jenn • november 10., Bell Svájc, Bazel

Cornelia Zingg • november 10., Hügli Svájc, Steinach

Tomasz Żyła • november 25., Bell Lengyelország, Niepołomice

Hamit Atici • december 1., Bell Svájc, Bazel

Xavier Buro • december 1., Bell Svájc, Bazel

Brice Monteillet • december 1., Bell Franciaország, Teilhède

Husein Muminovic • december 1., Hilcona Gourmet, Orbe

Jean-Louis Ribstein • december 1., Bell Svájc, Bazel

Tony Roger • december 1., Hilcona Gourmet, Orbe

Maria Alcina Seixas da Silva Magalhaes • december 1., Hilcona, Schaan

Antonio Vieira De Azevedo • december 1., Hilcona Gourmet, Orbe

Yannick Wettlé • december 8., Bell Svájc, Bazel

Leonard Gjergji • december 22., Bell Svájc, Zell

25 szolgálati év

Emma Bertram • augusztus 1., Bell Németország, Harkebrügge (kiegészítés)

Montserrat Bonnard • augusztus 22., Bell Franciaország,

Teilhède (kiegészítés)

Lenka Kolářová • szeptember 3., Hügli Csehország, Zásmuky (kiegészítés)

Theodor Wessels • szeptember 10., Bell Németország, Edewecht (kiegészítés)

Nathalie Bonnier • szeptember 28., Bell Franciaország, Teilhède (kiegészítés)

Andreas Altevers • október 1., Bell Németország, Seevetal

Jose Augusto Chaves de Sousa • október 1., Hilcona, Schaan

Rosaria Leppert • október 1., Geiser, Schlieren

Agostinho Marques Do Amaral • október 1., Hilcona, Schaan

Michael Pueringer • október 1., Hilcona, Schaan

Walter Riedmann • október 1., Hilcona, Schaan

Andre Sungu • október 1., Bell Svájc, Bazel

Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt • október 15., Hilcona, Schaan

Sergej Pawlow • október 19., Bell Németország, Harkebrügge

Katrin Cavegn-Brunhart • november 1., Hilcona, Schaan

Sven Keck • november 1., Bell Svájc, Bazel

Olivia Machado Rebelo • november 1., Hilcona, Schaan

Reinhard Pointner • november 1., Hilcona, Schaan

Mary Masila Sinnarasa • november 1., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof

Burhan Güven • november 16., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof

Karin Schwenninger • november 16., Hilcona, Schaan

Leonard Lleshi • november 30., Bell Svájc, Zell

Mickael Inacio • december 1., Bell Svájc, Bazel

Detlef Schröder • december 1., Bell Németország, Edewecht

Franz Heinrich • december 7., Frisch Express, Pfaffstätt

Fatmire Dakaj • december 10., Bell Svájc, Oensingen

Jean-Claude Truffa • december 21., Bell Svájc, Cheseaux

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

* a harkebrüggei Helmut Schumacher sonkafüstpőtlőt 1985-ben vette át az Abraham vállalat. Az Abraham 2009 óta a Bell Food Group (korábban a Bell Csoport) része, és 2012 óta a Bell Deutschland GmbH & Co. KG néven tevékenykedik.

30 szolgálati év

Martina Schulz • július 1., Bell Németország, Seevetal <i>(kiegészítés)</i>
Pavel Sarantscha • július 28., Bell Németország, Harkebrügge <i>(kiegészítés)</i>
Katharina Resch • szeptember 9., Bell Németország, Harkebrügge <i>(kiegészítés)</i>
José Ferreira Sergio • október 1., Hilcona Gourmet, Orbe
Adrian Hofer • október 1., Bell Svájc, Oensingen
Daniel Casagrande • november 15., Bell Svájc, Bazel
Herminio Das Neves • november 22., Bell Svájc, Cheseaux
Thomas Freitag • november 22., Hügli Németország, Radolfzell
Gudrun Ogriseck • december 27., Hügli Németország, Radolfzell

35 szolgálati év

Erika Kruse • szeptember 9., Bell Németország, Harkebrügge <i>(kiegészítés)</i>
Eric Blumert • október 3., Bell Svájc, Bazel
Jean-Luc Groell • október 3., Bell Svájc, Bazel
Christophe Boesch • október 18., Bell Svájc, Bazel
Pashalis Potolidis • október 24., Hilcona, Schaan
Ueli Gerber • november 1., Bell Svájc, Zell
Ulrich Minder • november 1., Bell Svájc, Zell
Elwira Seitz • november 11., Hügli Németország, Radolfzell
Willi Koller • november 14., Hilcona, Schaan
Thavarajah Ponnampalam • december 1., Bell Svájc, Bazel
Philippe Diemunsch • december 18., Bell Svájc, Bazel

40 szolgálati év

Karin Grüner • október 3., Inter-Planing, Langenhaslach
Hermann Lüken • november 14., Bell Németország, Edewecht
Samuel Müller • december 2., Bell Svájc, Cheseaux

45 szolgálati év

Barbara Schiaffo • július 20., Hügli Németország, Radolfzell <i>(kiegészítés)</i>
--

Korai nyugdíjazás

Rolf Anti • június 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Teresa Grosch • június 30., Hilcona, Schaan <i>(kiegészítés)</i>
Monika Müller-Gassner • június 30., Hilcona, Schaan <i>(kiegészítés)</i>
Ivan Fischer • szeptember 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Antonio De Brito Alves • október 31., Hilcona, Schaan
Josef Aregger • november 30., Bell Svájc, Zell
Maria Antonia Mancuso • november 30., Bell Svájc, Cheseaux
Maria Fernandes • december 31., Bell Svájc, Zell
Daniel Lang • december 31., Bell Svájc, Bazel
Florinda Reais Ferreira Silva • december 31., Hilcona Gourmet, Orbe
Dominique Wolf • december 31., Bell Svájc, Bazel

Nyugdíjazás

Alfreda Urych • február 13., Bell Lengyelország, Niepołomice <i>(kiegészítés)</i>
Marie Krejčová • április 29., Hügli Csehország, Zásmuky <i>(kiegészítés)</i>
Eva Košťálková • május 31., Hügli Csehország, Zásmuky <i>(kiegészítés)</i>
Hanspeter Gutenberger • június 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Martine Torres-Gabriel • június 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Peter Boss • október 31., Bell Svájc, Oensingen
Maria Teixeira Gonzalez • október 31., Eisberg Svájc, Dällikon, Feldhof
Pascal Tessier • október 31., Bell Svájc, Bazel
Urs Probst • november 30., Bell Svájc, Oensingen
Renate Schulze • november 30., Bell Svájc, Bazel
Nicolas Montoya • december 31., Granovita, La Vall d'Uixó

Búcsúznak

Vincent Mamoun • június 5., Bell Svájc, Bazel
--

Részvétünket fejezzük ki az elhunyt hozzátartozóinak és ismerőseinek.

BELL
FOOD
GROUP



Kérdezz
minket

Digitálisan is
megkaphatom a
bérjegyzékemet?

Néhány telephelyen erre
már most is van lehetősé-
ség! Ezzel kapcsolatban
arra törekszünk, hogy
szolgáltatásaink körét
folyamatosan bővítsük.



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

Válaszokat kaphatsz saját kérdé-
seidre és sok más kérdésre is:
bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group



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

Pályázzon kedvező feltételekkel a dolgozói
részvényekre, és legyen közvetlen részese
a Bell Food Group sikerének.

Regisztráljon november 1-től a myshares.bellfoodgroup.com
részvényportálon, és vásároljon részvényeket.

1-100
részvény

A jegyzés
időtartama
november
1-30.

20%
kedvezmény

4 év
felmondási
tilalom



2023-ban megkezdett és befejezett tanulmányok

YESSSS!

Néhány hete a munkaerőpiac 52 újsütetű szakemberrel gazdagodott: a nyár folyamán sikerrel zárták a képzést, és most megteszik az első lépést a munka világa felé. Ráadásul már az utánpótlás is készen áll: 51 új tanuló lép nyomdokaikba, akik augusztusban és szeptemberben kezdik majd meg a tanulmányaikat. • *sh*



A legjobban a Hügli üzemének meglátogatása és az ottani továbbképzés tetszett. A fűszertan remek volt. Ezeken kívül hiányozni fog a különböző részlegek közötti változatosság.

Tobias Straub, Bell DE



Különösen az S7-programozást szerettem. Ezenkívül teljesen önállóan elkészíthettem egy jelzőlámpát. Nem is gondoltam, hogy ez a szakma ennyire változatos.

Hendrik Oltmanns, Bell DE



A képzésnek köszönhetően felfedezhettem a fémmegegymunkálás varázslatos világát, és precíz gyakorlati készségekre tehettem szert.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



A csoport összetartása és az üzemtől kapott támogatás mély benyomást tett rám – különösen a vezetőség hozzánk való viszonyulása. Örülök neki, hogy a cégnél maradok.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



A kemény munka és a szorgalmas tanulás kifizetődik. Örömmel várom az új tapasztalatokat és a lehetőségeket.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Már most teljesen egyedül tudok kezelni egy berendezést, és tisztában vagyok vele, mi hogyan működik. Ezenkívül sokat javult a pontosságom a munka terén. Nagyszerű időszak volt.

Ruben Pereira, Hügli (CH)



Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Kim Straub, Hügli (DE)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)



A képzés előtt még nem tudtam, hogy a termékeink hogyan jutnak el a vásárlókhoz, és egyáltalán, milyen sok folyamatra van ehhez szükség. Az, hogy ilyen sok feladatot bíztak rám az export terén, biztosan a jövőben is hasznomra lesz.

Berat Altundemir, Hügli (CH)



Tarik Hadzic • képesített üzletkötő, Bell, Bazel (CH)

Manuel Jörg • logisztikai szakember, Hilcona, Schaan (FL)

Michal Karczmarzyk • automatizálási szakember, Hilcona, Schaan (FL)

Isabelle Kerwin • képesített élelmiszertechnikus, Bell, Bazel (CH)

Toprak Kızılyatak • képesített élelmiszertechnikus, Bell, Bazel (CH)

Lars Kreis • képesített üzletkötő, Bell, Bazel (CH)

Samantha Leuenberger • képesített üzletkötő, Bell, Bazel (CH)

Mateusz Rafal Marciniak • fémmegegymunkáló, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

Joschka Messmer • élelmiszer-technológiai szakember, Hügli, Radolfzell (DE)

Tabea Meyer • képesített üzletkötő, Bell, Bazel (CH)

Alex Miranda Machado • képesített élelmiszeripari gyakornok, Hügli, St. Gallen (CH)

Alen Mumdzic • képesített húsipari szakember, Bell, Oensingen (CH)

Florian Nyffenegger • képesített automatizálási szakember, Bell, Bazel (CH)

Hendrik Oltmanns • üzemi villanyszerelő, Bell, Harkebrügge (DE)

Ruben Pereira • képesített élelmiszeripari gyakornok, Hügli, Steinach (CH)

Lena Pogalzyk • közgazdaságtan/személyzeti menedzsment hallgató, Bell, Basel (CH)

Michael Pöttinger • mechatronikai-automatizálástechnikai és SPS-technikai szakember, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

GRATULÁLUNK

Berat Altundemir • képesített logisztikai szakember, Hügli, Steinach (CH)

Daniel Andemeskel • élelmiszeripari gyakornok, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

Aleyna Atmaca • élelmiszeripari gyakornok, Hilcona, Schaan (FL)

Yasemin Brooks • élelmiszertechnológiai szakember, Hügli, Radolfzell (DE)

Benoit Brüderli • képesített élelmiszeripari gyakornok, Bell, Oensingen (CH)

Valerio Capizzi • képesített húsipari szakember, Bell, Bazel (CH)

Marvin Erik Cramer • üzemi villanyszerelő, Bell, Harkebrügge (DE)

Pedro Goncalo das Neves • létesítményvezető, Hilcona, Schaan (FL)

Aron Debesay • képesített húsipari szakasszisztens, Bell, Oensingen (CH)

Sarah Despotakis • képesített kereskedelmi ügyintéző, Hügli, Steinach (CH)

Albion Duraku • képesített logisztikai szakember, Hügli, Steinach (CH)

Aziz Ullah Eqbali • képesített logisztikai szakember, Bell, Oensingen (CH)

Michael Frey • képesített szárnyasfeldolgozó szakember, Bell, Zell (CH)

André Gal • élelmiszer-technológiai szakember, Hilcona, Schaan (FL)

Justin Gottleuber • élelmiszeripari gyakornok, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

Arcangelo-Cem Grandazzo • gazdasági informatika/ alkalmazásmenedzsment hallgató, Bell, Bazel (CH)

Teumzgi Hadish • képesített húsipari szakasszisztens, Bell, Oensingen (CH)



A képzés folyamán – húsipari szakemberként kezdem és üzletkötőként fejeztem be – megtanultam önállóan dolgozni és gondolkodni ahelyett, hogy egyszerűen csak feladatokat teljesítenék.
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)



Szuper vállalat, rengeteg változottság és fantasztikus emberek, akik jó barátokká is váltak. Ez igazán nagyszerű időszak volt!
Amira Shakjiri, Hilcona (FL)

A legjobban az lepett meg, hogy egy automatizálási szakember ennyi területen dolgozik. Az automatizálási szakemberek tényleg mindennel foglalkoznak! A szakiskola hiányozni fog, kellemes változatosságot nyújtott az üzem mellett.

Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)

Bell (CH), balról jobbra: Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kızılyatak, Lukas Schmid, Lena Pogalzyk, Michael Frey, Rafey Shehzad, Jan Reist, Vanessa Voehringer, Florian Nyffenegger, Igor Vaskovic, Samantha Leuenberger, Lars Kreis, Tabea Meyer, Alessandro Sommer, Isabelle Kerwin, Teumzgi Hadish (nem szerepel a fotón: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic)

Nagyszerű volt felelősséget vállalni és projekteket önállóan kivitelezni. A saját ötleteimmel tudtam egy kicsit jobbra tenni a céget, és hasznossá tettem magam a számukra.
Florian Nyffenegger, Bell (CH)

- Jan Reist** • képezett informatikus, Bell, Bazel (CH)
- Dominic Rettenmund** • képezett élelmiszertechnikus, Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • képezett gyártósorszerelő, Bell, Bazel (CH)
- Friederike Schultz** • közgazdaságtan/Food Management duális képzés, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • képezett üzletkötő, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • üzletkötő, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • képezett gyártósorszerelő, Bell, Bazel (CH)
- Alessandro Sommer** • képezett üzletkötő, Bell, Bazel (CH)
- Kim Straub** • közgazdaságtan/Food Management duális képzés, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • gép- és létesítményvezető, élelmiszer-technológia szakiránnyal, Bell, Harkebrügge (DE)

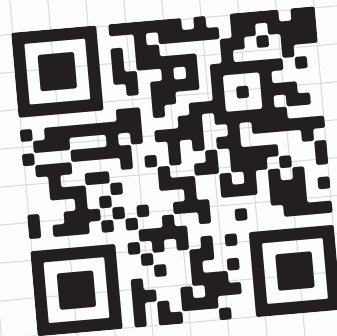
- Pascal Thönes** • Ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • képezett üzletkötő, Bell, Bazel (CH)
- Vanessa Voehringer** • képezett üzemgépész, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • élelmiszertechnológiai szakember, Bell, Edeweicht (DE)
- Jannik Walz** • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • képezett élelmiszer-technológiai szakember, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • képezett húsipari szakasszisztens, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • logisztikai szakember, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • ICT szakember, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • mechatronikus, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • képezett gyártósorszerelő, Bell, Bazel (CH)
- Fabio Dalla Valle** • élelmiszertechnikus, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • képezett platformfejlesztő informatikus, Bell, Bazel (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • ipari és kereskedelmi ügyintéző, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • élelmiszeripari gyakornok, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • képezett húsipari szakember, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • üzemi villanszerelő, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • képezett húsipari asszisztens, Bell, Bazel (CH)
- Marian Richard Gruse** • élelmiszertechnológiai szakember, Bell, Edeweicht (DE)
- Mohammad Hashash** • képezett logisztikai szakember, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • képezett szakács, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • gép- és létesítményvezető, élelmiszertechnológia szakiránnyal, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • képezett logisztikai szakember, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • logisztikai szakember, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • élelmiszeripari gyakornok, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • képezett létesítményvezető, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • létesítményvezető, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • élelmiszertechnikus, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • rendszerintegrációs szakinformatikus, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • képezett üzletkötő, Bell, Bazel (CH)
- Navina Nek** • üzletkötő, Hilcona, Schaan (FL)
- Selina Nickl** • duális képzés, ipari közgazdaságtan, Hügli, Radolfzell (DE)

- Rafael Oliveira** • képezett létesítményüzemeltetési szakember, Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • képezett élelmiszertechnikus, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • duális képzés, ipari közgazdaságtan, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • ICT gyakornok, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • képezett húsipari asszisztens, Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • képezett alkalmazásfejlesztő informatikus, Bell, Basel (CH)
- Jannis Ritter** • logisztikai szakember, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • képezett automatizálási szakember, Bell, Bazel (CH)
- Shejla Saliji** • képezett üzletkötő, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • mechatronikus, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • képezett húsipari asszisztens, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • közgazdaságtan duális képzés, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • élelmiszertechnikus, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • üzemi villanszerelő, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • létesítményvezető, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • képezett üzletkötő, Bell, Bazel (CH)
- Amir Taheri** • képezett húsipari asszisztens, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • automatizálási szakember, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • képezett élelmiszertechnikus, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • képezett élelmiszeripari gyakornok, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • képezett logisztikai szakember, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • képezett logisztikai szakember, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • képezett élelmiszeripari gyakornok, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • képezett húsipari asszisztens, Bell, Basel (CH)
- Felix Zürcher** • képezett üzletkötő, Hügli, Steinach (CH)

Mi tetszett Önnek a legjobban?



Visszajelzésével Ön is nyerhet!

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

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

Küldje el visszajelzését (QR-kód) 2023. december 4.-ig, hogy részt vehessen a sorsoláson.

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