

LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

03 2023



*Ne descurcăm cu
cumpărăturile*

BELL
FOOD
GROUP





Rezumat

Din companie

- 4 Cunoașterea partajată reprezintă o cunoaștere dublă**
Succese comune de învățare cu TopX
- 6 Capete de cârnat, pui de maimuțe și puțin romantism în Arctica**
Date uimitoare și curiozități din cadrul Grupului Bell Food
- 8 Omul este ultimul firewall**
Informații privind securitatea ICT

Lumea noastră culinară

- 10 Felie cu felie ceva special**
Special Cuts de carne de vită
- 14 Noile stimulente ale fericirii**
Dezvoltatorii de produse din cadrul Grupului Bell Food au fost din nou activi

Articol de prima pagină

- 18 Ne descurcăm cu cumpărăturile**
Gestionarea cu succes a provocărilor legate de cumpărăturile de alimente

Durabilitate și inovație

- 26 Încă mai putem folosi acest lucru!**
Reciclare inteligentă în loc de eliminare

Personal

- 28 «L-am rugat să mă înlocuiască, deoarece fiul meu doar ce se născuse.»**
Aniversări de serviciu și pensionări în perioada octombrie – decembrie 2023

Munca la Bell Food Group

- 32 YESSS!**
Absolvirea uceniciei și începerea uceniciei pentru 2023

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 an, nr. 3/2023, octombrie 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. Asistentă editorială: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Ilustrații: Joël Roth, St. Gallen (CH), pag. 6-7; fotografii: Korak Leu AG, Riehen (CH), pag. 10-13.
Design: obllögrafik, 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.

Imagine de copertă: Carola Forster lucrează de peste 30 de ani la Eisberg, în orașul Dällikon din Elveția. A început să lucreze ca referent de specialitate în departamentul de vânzări al firmei Gastro Star de la acea vreme și s-a transferat ulterior în departamentul de achiziții. În timpul celor aproape 10 ani, s-a ocupat suplimentar de vânzarea bunurilor firmei Forster Gemüse AG, inclusiv de tarabele din piață și de transportul bunurilor cu camionul. De când a devenit mamă în anul 2004, aceasta lucrează de aproape 20 de ani, cu jumătate de normă în departamentul de achiziții.

Dacă ar fi vorba despre compania mea, aș acționa la fel?

Dragi angajați

În timpul pandemiei de Coronavirus, numeroase persoane din generația postbelică din Europa s-au confruntat pentru prima dată cu situația în care șiruri întregi de rafturi au rămas brusc goale în magazine. Anumite produse au devenit indisponibile ori s-au scumpit semnificativ. Cumpărăturile au devenit un joc de noroc, în care învingător era cel care făcea rost de un pachet de hârtie igienică sau de un cub de drojdie.

locală a căpătat din nou importanță. Dependența de marii jucători globali s-a dovedit a fi un risc.

Noi, Bell Food Group, am reușit să ne impunem ca partener de încredere în timpul crizei. Suntem o companie sănătoasă și, cu o rată a capitalului propriu de aproape 50 la sută, ne bucurăm de soliditate și solvabilitate din toate punctele de vedere. Oferim clienților noștri o calitate ridicată, ne bucurăm de o procesare de top și suntem capabili să investim. Toți membrii grupului nostru beneficiază de această imagine bună.

Suntem suficient de mari pentru a folosi sinergiile și a împărtăși experiențele în cadrul grupului. În același timp, grație structurii noastre descentralizate, suntem suficient de aproape de piețele locale și beneficiem de cunoștințe de piață de care nu am dispune la nivel central.

Prin urmare, putem avea curajul de a cere un preț corect pentru serviciile noastre. În acest scop, avem cu toții nevoie de o mentalitate potrivită: Trebuie să fim antreprenori, dragi angajați valoroși. Indiferent dacă vindem bunuri, cumpărăm materiale auxiliare sau oferim servicii. Pentru mine, a fi antreprenor înseamnă că acționăm și decidem ca și cum ar fi vorba de banii noștri, de afacerea noastră.

Acasă, cu toții acționăm în mod antreprenorial, ca o chestiune de rutină. Avem nevoie de acest simț al responsabilității și în activitatea noastră profesională. Cu cât avem mai mulți antreprenori, cu atât mai mult succes vom avea.

Lorenz Wyss
Președinte al Comitetului executiv al grupului

În calitate de companie din industria alimentară, astfel de scenarii nu ne sunt complet străine, cel puțin în teorie. În domeniul achizițiilor, ne confruntăm permanent cu diferite provocări. Puteți descoperi mai multe informații în acest sens în articolul de primă pagină al acestui număr. Cu toate acestea, din cauza pandemiei de Coronavirus și a războiului din Ucraina, au apărut situații la care nimeni nu se aștepta: de exemplu, am fost contactați pentru o comandă pe care concurența nu o putea onora, deoarece lipsea cartonul pentru ambalaj.

Crește din nou importanța producției locale.

Acest lucru a schimbat modul de gândire în industrie. Înainte de pandemie, oamenii presupuneau că totul era disponibil în cantități suficiente. Just in time reprezenta măsura tuturor lucrurilor. În prezent, situația este evaluată diferit: se acordă o prioritate mai ridicată siguranței. Oamenii sunt conștienți de faptul că bunurile nu sunt disponibile fără restricții și sunt dispuși să plătească puțin mai mult pentru această siguranță. Din acest motiv, și producția



Succese comune de învățare cu TopX

Cunoașterea partajată reprezintă o cunoaștere dublă

Unii beneficiază de experiență despre modul în care pot implica în mod corespunzător echipa, alții despre soluțiile în care pot fi reduse sistematic pierderile. A doua etapă a TopX este reprezentată în prezent de valorificarea reciprocă a know-how-ului celorlalți. Academia TopX sprijină în prezent, în mod suplimentar, formarea în asociere cu procesul de îmbunătățire prin intermediul noțiunilor teoretice de bază.

În Harkebrügge s-au întâlnit Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mourmetas Cecchet și Josiane Constant (ambii din cadrul Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) și Marc Spanuth (Bell DE) pentru a participa la un schimb de cunoștințe (de la stânga la dreapta).

De la lansarea TopX, în urmă cu aproape trei ani, cunoștințele privind modul de îmbunătățire a proceselor s-au intensificat în mod constant în cadrul Bell Food Group. O cooperare între Bell Germania, Bell Franța și Bell Polonia reprezintă un bun exemplu al modului în care aceste cunoștințe pot fi multiplicat în prezent.

În luna martie, colegii din Franța și Polonia au vizitat centrul german de logistică și tranșare din Harkebrügge.

La locația respectivă s-au familiarizat, printre altele, cu măsurile pe care compania le-a adoptat de la începutul procesului de îmbunătățire pentru a reduce într-o pondere semnificativă numărul de operațiuni de tăiere în procesul de feliere a jambonului.

Cu ocazia unui tur al fabricii, gazdele și vizitatorii au făcut schimb de experiențe și cunoștințe, demers de care au beneficiat toți participanții. La scurt timp după aceea, colegii din Polonia au avut ocazia de a pune în practică în întreprinderea lor primele idei pe care le-au preluat cu ocazia întâlnirii la care au participat.

«Inspirați de echipa din Franța, aceștia au înlocuit un graifăr de la nivelul mașinii de feliat și au redus deja în acest mod volumul de operațiuni de tăiere cu 0,6%», afirmă Marc Spanuth, responsabil pentru excelența de top în cadrul Bell Food Group. «În plus, a fost optimizată o rampă de încărcare și a fost achiziționat un stivuitor cu foarfecă pentru a îmbunătăți condițiile ergonomice de desfășurare a activității.»

Un astfel de schimb de experiență între locații și divizii urmează să fie promovat intens și în viitor în cadrul TopX. În acest context se urmărește organizarea de întâlniri între reprezentanții companiilor care înregistrează performanțe deosebit de bune într-un domeniu cu cele care mai au încă potențial de îmbunătățire



în domeniul respectiv. Constatările din analizele de sistem ajută la crearea unei rețele profitabile de astfel de asocieri.

O altă modalitate pentru a realiza schimbul de cunoștințe este reprezentată de comunitățile privind diverși piloni TopX din Microsoft Teams. Această platformă le oferă, de asemenea, responsabililor posibilitatea de a face schimb de idei pe teme specializate, cum ar fi «Environment, Health & Safety», pe scurt EHS, sau «calitate & procese».

La TopX, «perfecționarea» nu are loc doar în cadrul proiectelor, ci și în contextul formării în jurul procesului de optimizare, care este adusă în prezent la un nivel superior prin intermediul noii academii TopX. Semnalul de start a fost dat în luna iunie.

Prin intermediul noii academii TopX, este disponibilă în prezent o ofertă de formare standardizată, digitală, prin care toți participanții

își pot aprofunda cunoștințele, pe lângă atelierele de lucru organizate cu prezență fizică – aceasta fiind disponibilă în toate cele unsprezece limbi ale Bell Food Group.

Inițial, pe platforma de instruire Litmos sunt disponibile un curs de formare de bază și un curs de formare privind elementele de bază ale proiectelor principale. În curând vor urma cursuri în format electronic de instruire privind fazele individuale ale proiectelor principale.

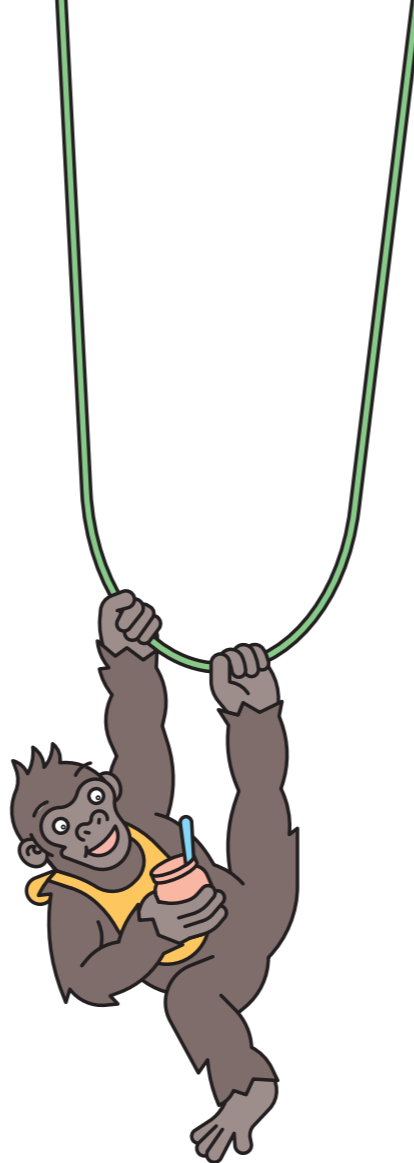
«Scopul nostru este de a sprijini personalul implicat în TopX în dezvoltarea cunoștințelor deținute pentru a extinde cât mai bine posibil programul», afirmă Marc Spanuth. «În acest sens prezintă utilitate schimbul de experiențe, precum și bazele teoretice oferite de Academia TopX.» • mr

Cu ajutorul Academiei TopX pot fi aprofundate cunoștințele despre proces.

Date uimitoare și curiozități din cadrul Grupului Bell Food

CAPETE DE CÂRNAT, PUI DE MAIMUȚE ȘI PUTIN ROMANȚISM ÎN ARCTICA

Ce au în comun o presupusă biserică, melcii de livadă din Olanda și o baghetă condimentată? Acestea oferă material pentru anecdote amuzante din cadrul Grupului Bell Food! • ap

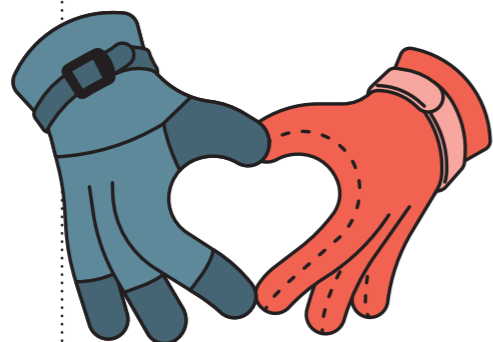


MON DIEU, BAGHETA ARDE!

Bresc: Lansarea pe piață a produselor congelate pe bază de ierburi poate reprezenta o provocare. În special atunci când vine vorba de comunicarea și prezentarea produselor la demonstrații și târguri alimentare. Situația poate deveni critică atunci când aceste produse sunt combinate cu produse tartinabile, cum ar fi tapenadele, pastele și sosurile pesto. La primele târguri de produse alimentare, după o bucată de baghetă cu pesto sau tapenade, numeroși clienți au încercat o bucată cu un strat gros de ierburi de Provence ... sau cu ardei foarte iuți presărați cu generozitate pe pâine. Ei bine, atunci poftă bună ...

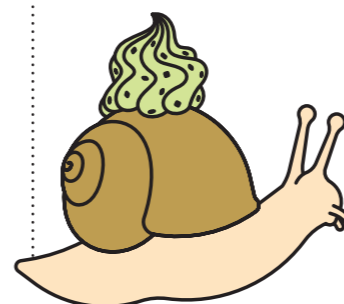
DRAGOSTE ÎNGHEȚATĂ

Eisberg: Anul trecut, practicanții de sporturi extreme Gábor Rakonczay și Nóra Vámos au avut nevoie de 30 de zile și 5 ore pentru a traversa cea mai mare insulă din lume. În timpul expediției Eisberg-Greenland, perechea de îndrăgostiți a tras cele două sănii pe o distanță de aproximativ 600 de kilometri printr-o lume de zăpadă și gheață. La o temperatură medie de minus 20 de grade, însoțită nu de puține ori de vânturi puternice și de nămeți de zăpadă groasă, a fost exclusă posibilitatea unei cine romantice la lumina lumânărilor. «Nu a fost chiar o situație de terapie de cuplu, dar a fost o experiență benefică pentru relația noastră», a afirmat Rakonczay făcând cu ochiul, gândind retrospectiv. «Într-o situație de criză îți dai seama cu adevărat la ce poate rezista o relație», a adăugat Vámos, care a dezvăluit, de asemenea, că umorul a ajutat cuplul să treacă peste anumite momente dificile. Reprezentanții sponsorului Eisberg au urmărit zilnic expediția celor doi și s-au bucurat alături de cei doi sportivi de top pentru succesul aventurii în Arctica.



IATĂ CUM CREȘTE PUIUL ȘI SE TRANSFORMĂ ÎNTR-O MAIMUȚĂ VEDETĂ

Bell: La începutul anilor 1950, Bell a lansat pentru început în Basel gama sa de alimente pentru copii «Bébé-Vite». Studiile în domeniul fiziologiei nutriționale demonstraseră că adăugarea de carne în alimentația copiilor mici ar oferi avantaje semnificative. Astfel, Bell a dezvoltat o mâncare pe bază de spanac, morcovi, conopidă, cartofi, carne de vită, ficat, unt, amidon de porumb și puțină sare și a oferit-o sub formă de piure gata preparat și tocată. «Bébé-Vite» a devenit celebru în întreaga lume începând cu finalul anului 1959, când primul pui de gorilă născut într-o grădiniță zoologică europeană, Goma, nu a fost hrănit cu lapte matern de către mama sa Achilla, astfel că puiul de maimuță a fost «adoptat» de către familia directorului grădiniței zoologice de la acea vreme, fiind crescut și hrănit cu «Bébé-Vite». În anul 1960, Goma a făcut o vizită la fabrica Bell. În anul 2018, femela gorilă de la grădina zoologică din Basel a murit la vârsta de 58 de ani, ceea ce reprezintă o vârstă foarte înaintată pentru o maimuță antropoidă.



CU MELCII PE BANDA DE VITEZĂ

Bresc: De ce le place oamenilor din Franța și din țările vecine să mănânce melci? Pentru că locuitorilor din aceste țări nu le place mâncarea de tip fast-food – dar să fim serioși: Bresc s-a specializat în creșterea melcilor la începuturile sale ca societate în anul 1991, iar «esc» din denumire, care își datorează numele termenului francez «escargot» pentru melc, amintește și astăzi de acest aspect. Fondatorii companiei, Jan Hak, Ruud Seltentrijh și Henk Brunt, au crescut aceste delicatose, care sunt specii protejate în multe țări, fiind interzisă colectarea de melci aflați în libertate, și le-au furnizat în borcane pentru firmele din sectorul gastronomic. Abia mai târziu au dezvoltat untul de ierburi, care se servește foarte bine cu melcii. În urmă cu aproximativ 20 de ani, producția de melci a fost oprită, iar accentul a fost pus pe produse pe bază de usturoi și din plante aromatice.

Știi o anecdotă interesantă sau întâmplare amuzantă din istoria companiei? Atunci trimiteți-o la look@bellfoodgroup.com.



DESCOPERIREA GUSTULUI LA FILMAREA RECLAMEI

Bell: Ceea ce pare relaxat la televizor implică multă muncă de producție. Filmarea unui spot publicitar poate dura mult timp. Dacă tu, ca actriță, trebuie să fii tot timpul în mână un cârnat de vițel apetisant și dacă scena nu iese bine din prima, se poate întâmpla să vină momentul în care nu mai poți rezista tentației. Pe un platou de filmare din Africa de Sud au fost prezente mai multe modele care au prins gustul produsului. Discret, acestea au început să mănânce de jos în sus cârnații abia preparați la grătar, pe care îi țineau în mână și îi prezentau la cameră. Abia când din șervețel mai ieșea doar un colț minuscul și prezentarea devenea din ce în ce mai dificilă, modelele nu mai ascundeau situația, ceea ce reprezenta un motiv de distracție pentru cei prezenți pe platoul de filmare. Din fericire, un nou produs de înlocuire era preparat în acest timp la grătar.



MĂ SCUZAȚI, UNDE ESTE BISERICA?

Chermignon: Oricine a călătorit vreodată prin cantonul Valais sau care îl cunoaște doar pentru că l-a traversat cu mașina cunoaște deja faptul că, pe lângă numeroasele vârfuri impunătoare de patru mii de metri, există mult mai multe mănăstiri, biserici și capele pe care le poate admira. Printre acestea se numără, pentru a oferi doar două exemple, Abbaye de Saint-Maurice, cea mai veche mănăstire din Occident, dar și biserica rupestră St. Michael, lângă care este înmormântat poetul de limbă germană Rainer Maria Rilke. Din acest motiv, angajați Cher-Mignon, în centrul Valaisului, nu au fost tocmai surprinși de întrebarea unui turist olandez care, în drum spre Crans-Montana, remarcase formele rotunjite ale camerelor de maturare din satul Chermignon. Acesta a întrebat dacă «biserica» este deschisă pentru vizitatori. Din acea zi, cele două camere de uscare se numesc oficial Cathédrale și Basilique.



Informații privind securitatea ICT

Omul este ultimul firewall

Nici cel mai bun departament de securitate TIC nu poate fi mai bun decât utilizatorii săi. De aceea, Bell Food Group va colabora în viitor cu KnowBe4 pentru a crește gradul de conștientizare asupra acestui subiect în rândul angajaților. O campanie de phishing la nivelul întregului grup demonstrează că se impune în continuare recuperarea de teren în ceea ce privește cunoștințele din acest domeniu. *sh*

Atacurile cibernetice sunt omniprezente. În lumea digitală, suntem atacați în fapt tot timpul, șapte zile pe săptămână, 24 de ore pe zi.

O combinație de instrumente tehnice, cum ar fi un firewall, un program antivirus și sisteme de monitorizare a activității la nivelul rețelei, oferă o bună protecție, dar aceste elemente nu sunt suficiente. Pentru că vulnerabilitatea critică este, de regulă, omul.

Trei din zece persoane au dat click pe link

Acest lucru a fost demonstrat și de cea mai recentă campanie de phishing din cadrul Bell Food Group: Într-un e-mail de simulare cu rol de phishing, angajaților li s-a solicitat să acceseze un link și să introducă date personale. Aproximativ 30 la sută dintre oameni au dat click pe link și puțin peste 10 la sută au introdus datele. Într-un caz grav, însă, datele de acces ale unei singure persoane sunt suficiente pentru ca infractorii cibernetici să obțină acces la sistemele TIC* ale unei companii. Prin urmare, în prezent, sensibilizarea angajaților față de acest subiect este la fel de importantă ca și măsurile tehnice, dacă nu cumva prezintă chiar o relevanță mai ridicată.

Conștientizarea importanței securității TIC cu KnowBe4

Pentru a instrui angajații pe tema securității TIC, Bell Food Group a început recent să colaboreze cu KnowBe4. Angajații pot urma cursuri de formare organizate de către KnowBe4. La intervale neregulate sunt efectuate simulări de phishing pentru a testa dacă aspectele învățate prezintă eficiență.

În mod suplimentar, angajații care își desfășoară activitatea la nivelul stațiilor de lucru pe calculator care au acces la Modern Workplace (de exemplu, prin Microsoft Teams) se pot înregistra în comunitatea «ICT Security». La nivelul respectiv, aceștia pot formula întrebări și pot recepționa în mod regulat nouăți și sfaturi din mediul ICT Security.

Faceți clic aici pentru a accesa Community:



* TIC înseamnă Information and Communication Technology (Tehnologia Informației și Comunicațiilor).



SFATURI PRACTICE PENTRU ACASĂ

Autentificarea cu 2 factori (2FA), autentificarea multifactorială (MFA)
În prezent, 2FA sau MFA este cunoscută frecvent din sistemele de e-banking. După autentificare, accesul trebuie confirmat printr-un token sau printr-o aplicație suplimentară pe smartphone. Prin urmare, 2FA și MFA ar trebui să fie utilizate în toate situațiile în care sunt oferite. Acestea asigură faptul că infractorii cibernetici nu se pot autentifica, chiar le sunt cunoscute parola și numele de utilizator. În special pentru conturile de e-mail, 2FA/MFA ar trebui configurat în toate situațiile, deoarece alte autentificări sunt adesea resetate prin e-mail. Una dintre cele mai frecvent utilizate aplicații MFA este «Microsoft Authenticator».



Virustotal.com

Pe acest site web, fișierele și linkurile pot fi verificate pentru a examina dacă prezintă un conținut nociv. Programele de securitate de la diverși producători verifică și evaluează conținuturile. În funcție de rezultat, se poate decide dacă să se deschidă fișierul sau link-ul sau mai degrabă să se șteargă.



HavelBeenPwned.com

Acest site web verifică dacă propria adresă de e-mail a fost furată în trecut. Pentru a face acest lucru, caută în listele de date furate, accesibile în mod liber. Oricine identifică un rezultat pozitiv în aceste liste ar trebui neapărat să actualizeze datele de logare afectate. Apropo: Anumite browsere, de exemplu Google Chrome, oferă funcția de specificare a numărului de locuri în care utilizați aceeași parolă (dacă salvați parolele în browser). Cel mai bine este să folosiți o parolă diferită peste tot.



Sunteți deja un Cyber Hero? Testați-vă cunoștințele!

Ce înseamnă termenul «Social Engineering»?

- Exploatarea disponibilității de a oferi asistență, a nesiguranței sau a credulității oamenilor, de exemplu, pentru a obține informații confidențiale.
- O metodă motivațională pentru a crește gradul de conștientizare a angajaților în materie de securitate.
- Monitorizarea tehnică a activităților pe computerul companiei cu ajutorul unui software.

Social Engineering exploatează vulnerabilitățile oamenilor pentru a obține informații sau date. Aceste vulnerabilități includ disponibilitatea de a oferi asistență, nesiguranța sau credulitatea. Un exemplu: Cineva care pretinde a fi un angajat al departamentului IT vine să instaleze un nou software și conectează un stick USB la echipament – iar computerul este infectat. La urma urmei, cine îl cunoaște personal pe toți angajații unei companii marți?

Care dintre următoarele parole este cea mai bună?

- PcmicL&zldnp25j!
- Fg67
- !:~_#+-<!\$%&(){}=?@
- Hans1960

PcmicL&zldnp25j! – Pe căinele meu îl cheamă Lupo și ziua lui de naștere este pe 25 ianuarie – este opțiunea câștigătoare. Simplu, dar complex. În acest principiu, o propoziție ușor de reținut este prescurtată la o serie de cel puțin douăsprezece litere, cifre și semne de punctuație. Fg67 este prea scurtă. !:~_#+-<!\$%&(){}=?@ nu porți memorare de majoritatea oamenilor în lipsa unui manager de parole. Hans1960 este o variantă destul de explicată.

Cine este responsabil pentru ICT Security în cadrul unei companii?

- Departamentul IT
- Directorul general
- Security Officer
- Toți angajații

ICT Security este responsabilitatea în reguli companii. Infractorii cibernetici pot vizita pe toată lumea. Prin urmare, toată lumea trebuie să cunoască ICT Security și să fie vigilenți și atenți în activitatea zilnică.

Special Cuts de carne de vită

Felie cu felie ceva special



Filetul, pulpa sau antricotul nu vă mai fac stomacul să vibreze de nerăbdare? În caz afirmativ, a sosit momentul pentru așa-numitele Special Cuts. Acestea sunt cea mai nouă tendință de la departamentul de fripturi și se remarcă prin textura lor specială și aroma intensă a cărnii. În același timp, acestea susțin abordarea Nose-to-Tail, ceea ce înseamnă valorificarea întregului animal.

Este adevărat că Special Cuts nu sunt complet noi. Mai degrabă fac parte din tendințele alimentare care apar în urma unui fenomen de renaștere. Până în anii '70, aceste bucate se bucurau de o popularitate deosebită, fiind preparate sub formă de fripturi expuse la temperaturi foarte ridicate pe perioadă scurtă.

A urmat apoi o perioadă de prosperitate și, odată cu aceasta, au apărut și bucățile fine de pe spatele vitei, cum ar fi filetul sau Rumpsteak. Ceafa, spata sau fleica au devenit tot mai frecvent doar a doua alegere, motiv pentru care sunt adesea numite Second Cuts, și au fost preparate la tavă sau transformate în cârnați.

Iar aceasta este o nedreptate, așa cum mulți cunoscători ai produselor din carne concluzionează din nou în prezent. Atunci când sunt tăiate corect, fripturile din aceste bucăți oferă mai multă varietate în tigaie și pe grătar. Iar cine cumpără Special Cuts își ia, de asemenea, un angajament față de un consum conștient de carne, în care întregul animal beneficiază de atenția pe care o merită.

Fiecare Cut este diferit, aspect care poate fi nu doar văzut, ci și identificat prin gust. Și pentru a adânci și mai mult confuzia, una și aceeași bucată are adesea mai multe denumiri. Dar nu vă faceți griji, cu ajutorul ghidului nostru LOOK! prin universul Special Cuts veți beneficia de o imagine clară. • *mr*



Flat Iron Steak ^{a)}

{ Butler's Steak · Friptura măcelarului · Secțiunea centrală }

Flat Iron Steak își datorează denumirea cea mai răspândită forme sale plate, care amintește de talpa unui fier de călcat.

Se obține din felia din secțiunea centrală a spatei de vită. Aceasta este formată din două secțiuni musculare legate între ele prin țesut conjunctiv, între care se află un tendon mare și foarte dur. La îndepărtarea acestuia, rezultă două fripturi suculente, fragede, gustoase și cu marmorare pronunțată.

Unii oameni compară această bucată cu filetul datorită consistenței fragede. Este excelentă pentru prepararea la grătar sau friptură – de preferință în sânge. Ulterior se asezonează direct cu sare de mare grunjoasă și piper negru. Deoarece pot cântări între 500 și 600 de grame fiecare, unul dintre aceste «fiare de călcat» ajunge fără probleme pentru două persoane.

Teres Major ^{b)}

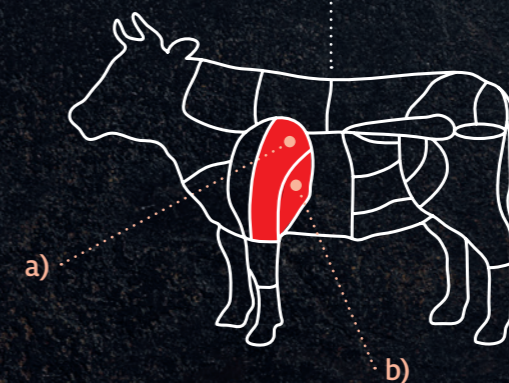
{ Petit Tender · Shoulder Tender · Bucățița măcelarului · Filet plat }

Este momentul pentru o recomandare practică secretă cu privire la Cuts redescoperite: Teres Major. Se taie din mușchiul mare și rotund care îi dă numele, «Musculus teres major».

Fiind expus la eforturi reduse, acest mușchi oferă o carne fragedă, suculentă, cu o marmorare atractivă – spre deosebire de alte fragmente din spata de vită, care sunt mai degrabă concrescute și, prin urmare, nu sunt potrivite pentru prepararea scurtă la grătar.

Faptul că Teres Major este cunoscut și sub numele de bucățița măcelarului în Germania poate fi probabil atribuit faptului că măcelarilor le plăcea să pună deoparte această bucată pentru ei înșiși – ca o friptură ieftină de calitate superioară.

La cumpărare, trebuie să vă interesați dacă carnea este bine închegată și dacă prezintă un grad suficient de maturitate. Aceasta este cea mai bună garanție pentru un rezultat fraged în farfurie.



Onglet^{c)}

{ Friptură de mușchi «atârnat» de diafragma · Hanger Steak · Hanging Tender }

Onglet, cunoscut și sub numele de Hanging Tender, și-a început marșul triumfal în SUA și Franța. Provine de la mușchiul de susținere al diafragmei, care se află între file și coaste.

Deoarece este disponibilă o singură bucată de acest tip la fiecare animal, este unul dintre reprezentanții premium din gama Special Cuts.

Friptura îngustă este în cea mai mare parte marmorată uniform cu țesut gras, ceea ce îi conferă o marmorare distinctă, o mușcătură fragedă și o aromă intensă de carne.



Această bucată nu este ideală doar pentru prepararea scurtă sub formă de friptură și la grătar. Poate fi preparată și sous vide, context în care poate fi aromată discret prin adăugarea de condimente în pungă de vid, fără a atenua savoarea proprie.

După faza de temperatură joasă, friptura dobândește aromele necesare de prăjire, prin frigere pentru o scurtă durată la grătar sau prin preparare la grătar la foc mare.

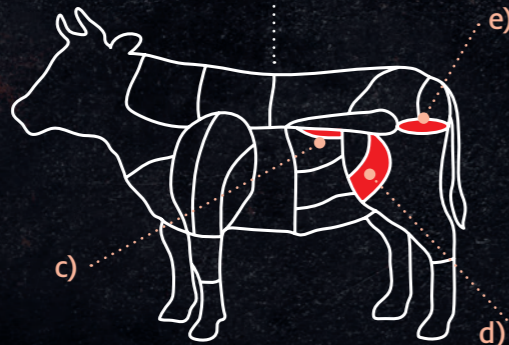
Tri-Tip^{d)}

{ Bucata primarului · Bucata pastorului · Papucul doamnei }

Dacă dăm crezare legendei, un măcelar american a descoperit din întâmplare Tri-Tip, deoarece nu avea la dispoziție suficiente bucăți de carne pentru fripturi convenționale și, prin urmare, a folosit o astfel de bucată în acest scop.

În timp ce denumirea în limba engleză face referire la forma triunghiulară a bucății, friptura este cunoscută și în Germania, printre altele, sub numele de bucata primarului sau bucata pastorului. Mai demult, cele mai bune părți de carne după sacrificarea unui animal erau rezervate înalților demnitari.

Și astfel nu este de mirare că Tri-Tip se bucură de o popularitate deosebită datorită frăgezimii și aromei sale deosebite. Se găsește între pulpă și baza fleicii, deasupra cupei din pulpă. Cu o greutate de 750 până la 1000 de grame, este o bucată relativ mare. Prin urmare, un Tri-Tip este suficient pentru cel puțin trei-patru persoane.



Spider Steak^{e)}

{ Oyster Steak · Friptură de liliac · Carne placată · Căpăcel }

Spider Steak se găsește rar pe teigheaua măcelăriei, deoarece bucata este foarte bine ascunsă pe osul pelvian din pulpa de vită. Extragerea acesteia implică un nivel ridicat de dexteritate, chiar și din partea specialiștilor experimentați.

Dacă obțineți o astfel de bucată de friptură – bine condimentată și maturată – veți înțelege imediat de unde provine denumirea: Trei tendoane subțiri străbat bucata respectivă de carne asemenea unei pânze de păianjen.

Carnea intens marmorată este puțin mai fermă la mușcătură după preparare decât alte Special Cuts, dar este cu atât mai convingătoare prin aroma sa puternică de carne.

Un alt punct în plus al acestei bucăți: Datorită nivelului ridicat de grăsime din mușchi, aceasta nu poate fi gătită atât de repede ca unele bucăți slabe, care devin ulterior imediat prea uscate.

Flank Steak^{g)}

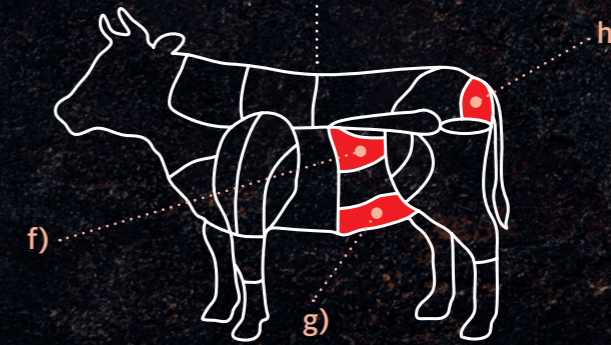
{ fleica inferioară · felie inferioară · Bavette Steak · Bavette de Flanchet }

Această bucată, care reprezintă o alegere clasică pentru prepararea la grătar în SUA de mai mulți ani, se bucură de tot mai multă popularitate și în Europa. După cum sugerează și numele, friptura plată provine din flancul vitei, din zona posterioară, inferioară a fleicii.

Cu un conținut mediu de grăsime de șapte sau opt procente, Flank Steak este un reprezentant mai degrabă slab printre variantele prezentate în acest articol.

În mod suplimentar, carnea prezintă fibre foarte lungi, ceea ce se poate observa foarte clar chiar și în bucata crudă. Această caracteristică îi conferă o textură fermă la mușcare după preparare. De aceea, se obișnuiește ca, după ce se frige la grătar, Flank Steak să fie tăiat în felii subțiri – și întotdeauna în sens transversal față de fibre, în caz contrar dinții având foarte mult de lucru.

Cine respectă acest sfat, se poate concentra pe deplin pe aroma excepțional de puternică a cărnii acestei bucăți atunci când o savurează.



Vacío^{f)}

{ fleica superioară · felie superioară · Flap Steak · Bavette d'Aloyau }



Vacío, așa cum este numit în Argentina, este considerat fratele mai mare al Flank Steak. De asemenea, provine din fleica de vită și prezintă o granulație relativ grosieră și este fermă la mușcătură.

Această bucată nu este foarte populară doar în Argentina, ci și în Franța, unde se numește Bavette d'Aloyau și este adesea folosită pentru combinația clasică «Steak – Frites».

Deoarece vacío poate cântări până la două kilograme, reprezintă alegerea perfectă pentru un grătar pentru un grup mai mare de persoane. La fel ca Flank Steak, se taie în felii subțiri după preparare și se remarcă ulterior prin aroma sa intensă.



Picanha^{h)}

{ Top Sirloin Cap · Cap de mușchiuleț · Coulotte Steak · Rasol imperial cu calotă de grăsime · Capac de pulpă de vită cu calotă de grăsime }

Originea produsului Picanha este în Brazilia. De acolo a ajuns în Portugalia și, între timp, și în alte țări.

Este o bucată din partea din spate a pulpei de vită, cunoscută și sub numele de rasol imperial – dar de preferință din carne de vită Angus și cu un capac de grăsime. Pentru o picanha braziliană, această carne se taie în bucăți de aproximativ cinci până la șapte centimetri grosime și se prepară ca frigăruie. Carnea este prăjită ulterior la foc deschis pe grătar. Marmorarea și stratul de grăsime asigură o carne deosebit de fragedă și suculentă la grătar.

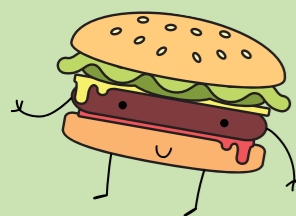
Cu toate acestea, această bucată de carne se poate folosi și pentru a fi preparată la foc lent la grătar, într-o singură bucată, la aproximativ 110 grade Celsius. Într-un grătar rotund. Ulterior se taie în felii subțiri și se servește cu un sos picant.



Dezvoltatorii de produse din cadrul Grupului Bell Food au fost din nou activi

Noile stimulente ale fericirii

Mâncarea bună poate îmbunătăți starea de spirit. Și cercetătorii știu că neurotransmițătorul dopamină este responsabil pentru acest fenomen. Dar cine este dispus să-și bată capul cu descoperirile științifice dacă există posibilitatea de a testa pur și simplu noile produse lansate de către Grupul Bell Food? • *mr*



Bell Schweiz
Pentru o toamnă picantă

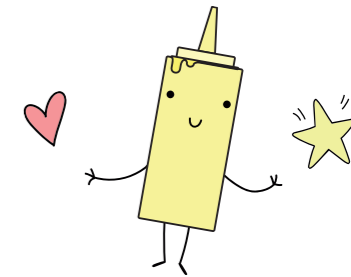
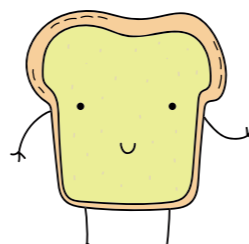
Începând cu luna octombrie, Elveția va avea parte de o toamnă savuroasă și crocantă: Bell aduce un nou punct de atracție în comerțul cu amănuntul pentru toți fanii baconului cu noul «bacon prăjit cu boia». Carnea de porc în saramură este aseasonată cu multă boia și puțin usturoi și entuziasmează clienții cu un gustul picant de durată. Alegerea perfectă pentru un mic dejun consistent sau ca strat de acoperire cu bacon pentru un piept de pui, așa cum vom prezenta în rețeta recomandată de noi.

Începând cu luna octombrie, în Elveția va fi disponibilă oferta savuroasă și crocantă!



Bell Polen
Pentru sandvișuri cu savoare mediteraneeană

Bell Polonia oferă clienților săi în nordul țării o senzație discretă de vacanță specifică din zonele de sud. Noul «Mortadella cu măslină», care a ajuns în rețeaua comercială în luna mai, este preparat din carne de porc și curcan și rafinat cu măslină originale spaniole. Aceasta înseamnă că clienții polonezi dispun din nou de o alternativă delicioasă pentru sandvișurile care sunt foarte populare în țară.



Bell Frankreich
Spania întâmpină țara vecină

Cu o gamă de specialități spaniole lansată recent în Franța sub marca Sanchez Alcaraz, este prezentat un alt exemplu de bună cooperare în cadrul Grupului Bell Food. Printre noile produse se numără «Lomo de Cebo Ibérico», «Jamón de Cebo Ibérico» și «Chorizo Ibérico», trei mezeluri produse din carnea de calitate superioară obținută de la renumitele porcine iberice. În plus, aceste specialități pot fi păstrate fără a fi refrigerate, iar pentru ambalajul acestora este folosită o cantitate redusă de plastic.



Stein's Best
Trei produse clasice în format mini

Exact la timp pentru sezonul de vară, marca Stein's Best de la Hügli a lansat ketchup, maioneză și muștar în doze practice pentru clienții săi din domeniul serviciilor de alimentație publică. Toate varietățile sunt fabricate în Elveția, ketchup-ul cu o concentrație ridicată de tomate de 65 la sută, o cotă obișnuită pentru Stein's Best. Batoanele sunt deosebit de populare în restaurante, snack-baruri și take-away, deoarece sosurile pot fi transportate cu ușurință și porționate exact cum trebuie. O alegere perfectă pentru burgeri, cartofi prăjiți și alte produse similare

O alegere perfectă pentru burgeri, cartofi prăjiți și alte produse similare

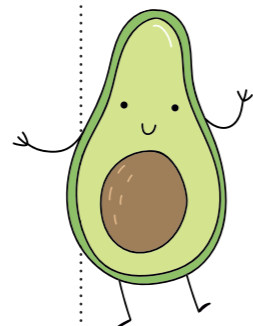


Sylvain & CO. Distracție și prospețime pentru iubitorii de salate

«Fun & Fresh» este numele noii linii prin marca Eisberg Sylvain & CO. care atrage atenția clienților elvețieni încă de la sfârșitul lunii iunie. Sub denumirea «Crazy Yummy», gama include în prezent produsele clasice «Mixed Salad & Eggs», «Caesar Salad» și «Pasta Pesto Salad». Gama include, de asemenea, «Oriental Bowl», în cadrul liniei «Veggie Good Trip», care îi poartă pe fanii salatei într-o călătorie senzuală în Orientul Mijlociu.

Călătorie senzuală în Orient pentru fanii salatei.

Produsele ultra-fresh din bolurile practice din carton cu banderole amuzante oferă un amestec echilibrat de salate, legume, proteine, amidon și cereale. Acest lucru le transformă în masa practică pentru toți cei care doresc o gustare consistentă între mese.



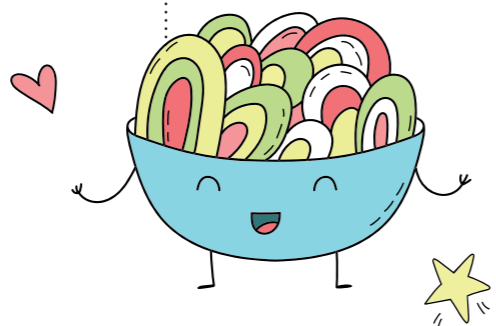
Eisberg Österreich Duo-ul proaspăt

Cu sandvișul «Chicken Style Tandori», Eisberg Austria a creat o noutate pentru un cunoscut retailer austriac, care își extinde gama de mărci proprii la finalul acestei veri. În mod suplimentar, cu noile felii de ananas, colegii oferă bucuria fructelor proaspete fără prea mult efort. Cu salutări cordiale pentru sistemul imunitar de iarnă!



Eisberg Elveția Bombă de vitamine la puterea a treia

De la jumătatea lunii septembrie, toți prietenii Buddha Bowls de la Eisberg Elveția se pot bucura din nou de trei inovații de sezon. Cu conopidă, linte și cartofi dulci, vor fi folosite ingrediente care îi satură pe consumatori și îi fac fericiți în zilele mai răcoroase. Varietățile «Roasted Cauliflower & Quinoa», precum și «Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel» sunt potrivite pentru o dietă vegană, în timp ce varietatea «Roasted Sweet Potato & Taboulé Randen» se adresează vegetarienilor.



Rețetă recomandată Piept de pui cu dovleac învelit în bacon

Pentru 2 persoane

- 4 piepți de pui fiecare de aprox. 140 g
- 12 felii de bacon, de ex. B. Bacon cu boia de la Bell
- 4 lingurițe de muștar grosier
- 1 dovleac Hokkaido
- 2 linguri de miez de alune, tocate mare
- 1 lingură de unt
- puțină nucșoară, proaspăt rasă
- 1 portocală, stoarsă
- 2 linguri de ulei de floarea-soarelui sau de rapiță
- 3 crenguțe de cimbru
- Sare, piper

Cum se prepară: Pentru fiecare piept de pui, întindeți trei felii de bacon una lângă alta, ușor suprapuse. Ungeți piepții de pui cu muștar și așezați-le pe feliile de bacon. Înfașurați feliile de bacon în jurul piepților de pui și fixați-le cu o scobitoare.

Se unge o tavă de copt cu jumătate din cantitatea de unt. Se taie dovleacul în patru și se scot semințele. Se taie pulpa dovleacului fin cu un aparat de feliat și se introduce în tava de copt împreună cu miezul de alune. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară. Se toarnă sucul de portocală și se amestecă bine.

Se unge o bucată de hârtie de copt cu restul de unt și se pune deasupra dovleacului. Coaceți dovleacul în cuptorul preîncălzit, în mijlocul cuptorului, la 175 °C (căldura de sus și de jos), timp de aprox. 10 minute.

Între timp, se prăjesc piepții de pui într-o tigaie cu ulei încins timp de 2–3 minute pe fiecare parte, până când devin crocanți.

Se scoate dovleacul din cuptor după atingerea timpului de gătit. Se îndepărtează hârtia de copt, se poziționează piepții de pui pe dovleac, se presară cimbrul și se introduce din nou totul la cuptor fără hârtia de copt. Se lasă la cuptor timp de aprox. 15 minute până când dovleacul este gătit, iar pieptul de pui este foarte suculent.

Se condimentează cu sare și piper și se servește imediat.



Gestionarea cu succes a provocărilor legate de cumpărăturile de alimente

Ne descurcăm cu cumpărăturile

Atunci când frigiderul este gol, găsim de regulă la supermarket tot ce avem nevoie pentru a-l umple din nou imediat. Cu toate acestea, pentru Grupul Bell Food, achiziționarea de materii prime pentru producția de alimente nu este, în numeroase situații, atât de facilă. Condițiile atmosferice, situația economică sau schimbarea dorințelor clienților se numără printre provocările cărora trebuie să le facem față. În acest scop, Grupul Bell Food mizează pe o varietate de soluții – de la o bază largă de furnizori până la participarea la concepte inovatoare. • *mr*



Prețurile sunt mereu în vizor

În ultimii doi ani, clienții au fost nevoiți să achite prețuri semnificativ mai ridicate pentru uleiul de gătit, legume, produse lactate sau pâine. Ceea ce percep clienții la efectuarea plății la casă ca rezultat final reprezintă un proces care începe mult mai devreme în lanțul valoric: majorarea prețurilor la materiile prime și la energie.

«În acest an, de exemplu, ne-am confruntat cu o majorare de 50% a prețului roșiilor ca materie primă», afirmă Ulrich Freund, directorul departamentului de achiziții la Hilcona și coordonatorul Centrului de competențe în materie de achiziții strategice al Grupului Bell Food. «Motivul este reprezentat de reducerea ofertei din cauza infestărilor cu viruși, a recoltelor slabe și a inundațiilor.»

Alți factori care pot conduce la majorarea semnificativă a costurilor sunt creșterea prețurilor la energie, conflictele politice, cum ar fi războiul din Ucraina, care îngreunează fluxurile de mărfuri, sau schimbarea comportamentului consumatorilor, de exemplu cererea tot mai ridicată având ca obiect proteine vegetale.

«Problema securității aprovizionării a devenit din ce în ce mai importantă pentru noi în ultimii ani», susține Ulrich Freund. «Factorii cheie decisivi pentru această prioritate de top sunt reprezentații de relații de încredere și pe termen lung cu furnizorii noștri.»

Printre altele, Hilcona se bazează cu mare succes pe producția integrată, în cadrul căreia colaborează foarte strâns cu aproximativ 500 de fermieri elvețieni. Pentru a reduce la minimum fluctuațiile de preț pentru legumele cultivate în acest mod, prețurile sunt stabilite în mod transparent și echitabil între fermieri și organizațiile lor agricole și procesatori înainte de începerea sezonului.

Pentru experții experimentați în achiziții de la Hilcona, este, de asemenea, foarte important să observe intensiv piețele de materii prime necesare – ceea ce înseamnă peste 2000 de materii prime diferite – pe tot parcursul anului și să înțeleagă ce se întâmplă pe aceste piețe. Acestea pot fi, de exemplu, condițiile meteorologice care

influențează recoltele sau reducerile de producție în domeniul materialelor plastice.

Când vine vorba despre prețuri, Hilcona beneficiază de faptul că anumite materiale individuale devin adesea mai scumpe, în timp ce altele pot fi achiziționate la prețuri mai mici. În mod suplimentar, Hilcona din Schaan colaborează intens cu departamentul de dezvoltare și cu fabricile pentru a atenua majorările de costuri prin adaptarea rețetelor, calificarea de noi furnizori și eficientizarea proceselor.

În plus, în cooperare cu toate unitățile de achiziții ale Grupului Bell Food, necesarul de materiale al grupului este solicitat în mod curent pe piață sub formă de pachete, pentru a obține prețuri optime cu raportare la condițiile de piață.

În cazul în care situația aprovizionării se dovedește a fi dificilă, în special pentru materiile prime critice, Hilcona a dezvoltat, de asemenea, în ultimii ani, o rețea fiabilă de furnizori secundari pentru a fi în siguranță atunci când vine vorba de achiziții.

«În plus, cu ajutorul «radarului de piață Hilcona» realizat de noi trimestrial, identificăm în toate situațiile foarte repede situațiile în care apar undeva riscuri de preț și ne putem asigura împotriva acestora din timp. De exemplu, prin constituirea unui stoc de anumite materii prime sau prin încheierea unor acorduri de preț fix cu furnizorii noștri într-o etapă timpurie.»

În cele din urmă, când vine vorba despre necesitatea de a conveni asupra prețurilor produselor cu comercianții cu amănuntul și de a transfera mai departe costurile majorate, colegii din domeniul vânzărilor au nevoie de multă iscusință și persuasiune.



Ulrich Freund,
Directorul departamentului de achiziții,
Hilcona

Coordonator al Centrului de competențe pentru achiziții strategice, Grupul Bell Food

Ce se poate face ca oferta de carne de pui să corespundă exact cererii?



Cantitatea potrivită la momentul potrivit

Statistic vorbind, elvețienii consumă în prezent puțin sub 15 kilograme de carne de pasăre pe an. Tendința: creștere. Iar curba consumului nu este ascendentă doar în această țară. În aproape toate țările europene, consumul de carne de pasăre este în creștere – și odată cu el și cererea.

Pentru a satisface această cerere cât mai precis posibil, Grupul Bell Food se bazează pe producția integrată de carne de pasăre în regiunea DACH. Aceasta este o metodă tradițională care este folosită încă din anii

Sistemul automat de dezosare a adus descoperirea.

1960. «Spre deosebire de achizițiile de pe piața liberă, de exemplu, în sectorul producției de animale vii de carne de vită, noi dispunem de propriile ferme de păsări, precum și de ferme partenere cu care colaborăm îndeaproape», explică Stephan Wolf, directorul unității organizatorice responsabile pentru păsări din cadrul companiei Bell din Elveția. «În acest mod, extindem lanțul valoric în sens invers, ca să spunem așa, în cazul cărnii de pui.»

Acest lanț începe cu animalele-mamă, continuă prin incubatoarele unde puii eclozează și se încheie cu fermele în care sunt crescuți puii. Producția integrată înseamnă, de asemenea, că Bell oferă partenerilor săi o soluție completă, de la conceptul de construcție a grajdurilor până la achiziția de furaje și asistența veterinară.

«Producția integrată ne ajută să planificăm din timp, astfel încât să avem întotdeauna la dispoziție cantitatea potrivită, la momentul potrivit și la calitatea potrivită», afirmă Stephan Wolf. «Deoarece avem nevoie de un interval de pregătire de aproximativ douăsprezece săptămâni pentru a regla producția, determinăm cantitățile necesare trimestrial.»

În acest fel, printre altele, la unitatea organizatorică dedicată păsărilor, din Zell, pentru care este responsabil Stephan Wolf, ajunge doar cantitatea de carne de pui care poate fi valorificată.

Iar în prezent acest lucru înseamnă valorificarea cărnii provenite de la întregul animal. În timp ce în trecut se punea accentul în principal pe pieptul de pui, astăzi se utilizează întregul pui, în interesul unei eficiențe economice ridicate și al sustenabilității.

Marele progres în acest sens în Zell a avut loc în urmă cu șapte ani, odată cu investiția într-o instalație complet automată care poate dezosa până la 6000 de pulpe pe oră.

«Am constatat că carnea de la nivelul pulpelor este foarte potrivită pentru realizarea de produse de convenience și de mezelărie», afirmă Stephan Wolf.

Aceste tipuri de utilizare, împreună cu cererea deja ridicată de carne de pasăre, au făcut ca Bell din Elveția să își depășească destul de mult limitele de capacitate în ultimii trei ani. Dar există deja soluții și pentru această situație: «Pe termen scurt, putem satisface, printre altele, cererea prin importuri de carne de pasăre», explică Stephan Wolf. «Pe termen mediu, însă, dorim, de asemenea, să ne creștem propriile capacități și să construim mai multe grajduri. Suntem optimiști că vom atinge acest obiectiv, în ciuda cerințelor legale stricte.»

Mosa Meat: noua cultură a cărnii

În căutarea alternativelor la carne care să nu necesite sacrificarea animalelor, start-up-ul olandez Mosa Meat este lider la nivel mondial. În acest scop, sunt prelevate câteva celule de la o vacă, care sunt transformate ulterior în laborator în carne de mușchi. Această carne cultivată nu diferă de carnea convențională în ceea ce privește structura și compoziția. Grupul Bell Food s-a implicat în această companie în plină ascensiune încă din 2018 și sprijină astfel căutarea unor alternative mai durabile pentru carne, care să răspundă și cerințelor etice ale multor consumatori.



Stephan Wolf,
Coordonator al unității
organizatorice pentru
păsări, Bell Elveția



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

Când salata trebuie să se mute

Spania este considerată grădina de legume a Europei. Numai anul trecut au fost cultivate în această țară aproximativ 29 de milioane de tone de fructe și legume – ceea ce reprezintă mai mult de un sfert din întreaga producție din Uniunea Europeană. Acest lucru face ca țara din Peninsula Iberică să fie, de asemenea, una dintre principalele țări de aprovizionare pentru Eisberg. Însă, în ultimii ani, schimbările climatice, cu temperaturi caniculare și secete, au cauzat probleme fermierilor locali.

«Am cunoscut deja douăsprezece perioade de criză în Spania începând cu 2018», afirmă Ronni Diepstraten, CPO și Key Account Food Service Europe la Eisberg, care are sediul în Aguilas, în sudul Spaniei. «În special iernile au devenit mult mai călduroase. De exemplu,

pe 27 ianuarie anul acesta erau 27 de grade. În mod normal ar fi fost între 16 și 20 de grade.»

Consecința: Cultivarea roșiilor sau andivelor, de exemplu, devine din ce în ce mai dificilă

în regiunea din jurul Aguilas, cândva cea mai mare zonă de cultivare a acestor produse din Europa.

Pentru a rezolva această problemă de aprovizionare, Eisberg urmărește mai multe strategii. Cea mai importantă dintre acestea este achiziționarea din alte regiuni. Mai la nord, în Spania, precum și în alte țări precum Maroc, Tunisia sau Grecia, au apărut deja noi zone de

cultivare de unde se pot aproviziona experții în salate. Împreună cu un producător de material de însămânțare, Eisberg susține, de asemenea, un proiect cu fermieri din Albania și Serbia pentru a crea în statele respective noi zone de cultivare a salatei de iarnă.

«Se întâmplă lucruri și în Italia», susține Ronni Diepstraten. «În timp ce în ultimii 50 de ani, acolo se punea accentul mai mult pe sortimente de calitate superioară și scumpe, cum ar fi baby spanacul, furnizorii italieni cultivă din ce în ce mai mult și alte salate, din nou, datorită schimbării situației.»

Printre celelalte abordări la care a apelat Eisberg pentru a rezolva problema se numără căutarea de noi sortimente și metode de cultivare. Cu toate acestea, dezvoltarea de noi soiuri de salată care sunt mai bine adaptate la temperaturi mai ridicate reprezintă un proces de lungă durată, care poate dura până la cinci ani de dezvoltare.

Metodele promițătoare includ, de asemenea, tehnici de cultivare inovatoare, cum ar fi hidroponia. În acest context, plantele sunt cultivate în câmp deschis sau într-o seră nu în sol, ci în apă îmbogățită cu nutrienți. Acest sistem este utilizat și de start-up-ul de agricultură verticală Yasai (a se vedea caseta), în care este implicată și Eisberg.

«Din punctul meu de vedere, va trebui să ne confruntăm cu condiții schimbătoare pentru mult timp de acum încolo», explică Ronni Diepstraten. «Dar rămân încrezător că va exista în continuare suficiență salată și legume pentru a acoperi necesarul nostru. Doar că s-ar putea să provină dintr-o regiune diferită.»

Aguilas a fost cândva cea mai mare zonă de cultivare a roșiilor din Europa.

Yasai: viitorul vertical

Fermele verticale realizate de Yasai, un start-up fondat la Zürich în anul 2020, se bazează pe principiul economiei circulare și sprijină astfel cultivarea durabilă. În prezent, există o fermă pilot care aprovizionează supermarketurile companiei-mamă Coop din nord-vestul Elveției cu verdeață proaspătă. În viitor, astfel de ferme de interior ar putea fi înființate aproape oriunde în lume cu ajutorul Yasai. Acest lucru se datorează faptului că acest concept funcționează independent de condițiile externe. Grupul Bell Food sprijină acest start-up promițător nu numai printr-o investiție prin intermediul diviziei sale Eisberg, ci și prin faptul că directorul general Lorenz Wyss s-a alăturat consiliului de administrație al Yasai.





Soluția este reprezentată de sursele durabile

Uleiul de palmier dispune de numeroase proprietăți benefice pentru producția de alimente. De exemplu, spre deosebire de multe alte grăsimi vegetale, grăsimea de palmier are o consistență solidă la temperatura camerei, ceea ce nu numai că facilitează transportul și depozitarea, dar și o varietate de utilizări. În același timp, grăsimea de palmier nu se oxidează la fel de repede, deci nu se râncezește la fel de ușor.

În plus, palmierii de ulei sunt semnificativ mai productivi decât alte plante producătoare de ulei, cum ar fi rapița sau soia. Un fapt care contribuie la faptul că grăsimea de palmier este foarte ieftină în comparație cu alte grăsimi.

Cu toate acestea, această materie primă este supusă criticilor. Motivul: palmierii de ulei cresc aproape exclusiv în regiuni cu păduri tropicale, care sunt, de asemenea, adesea defrișate ilegal pentru cultivarea lor.

Grăsimea de palmier este o materie primă indispensabilă și pentru Hügli, care o folosește, printre altele, în cuburi de bulion pasteurizate.

«Deoarece în prezent nu ne putem lipsi de acest ingredient, am decis cu mulți ani în urmă să folosim numai ulei de palmier certificat», explică Steffi Mesnjak, manager de categorie pentru grupul de produse grăsimi și uleiuri la Hügli. «Există patru niveluri pentru certificarea grăsimii de palmier, dintre care, începând din acest an, folosim doar cele două cele mai înalte.»

Hügli se bazează în principal pe al doilea cel mai înalt nivel de certificare, «Segregation». Acesta reprezintă uleiul de palmier certificat în mod durabil care a fost separat de produsele nesustenabile de-a lungul întregului lanț de aprovizionare. Câteva produse conțin, de asemenea, ulei de palmier de cel mai înalt nivel de certificare «Identity Preserved», care a fost produs în mod durabil și care trebuie, de asemenea, să permită trasabilitatea până la plantația producătoare.

«Pentru achiziționarea acestor materii prime, lucrăm în cadrul Grupului Hügli cu o mână de producători selectați și certificați corespunzător», afirmă Steffi Mesnjak.

Una dintre provocările pe care Hügli a trebuit să le depășească anul trecut a fost reprezentată de interzicerea exportului de ulei de palmier din Indonezia. Din fericire, aceasta a durat doar câteva săptămâni și a putut fi depășită cu bine de către furnizorii Hügli.

«Evenimente de acest gen fac deosebit de important pentru noi să lucrăm cu parteneri experimentați care dispun de lanțuri de aprovizionare globale solide», susține Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material la Hügli.

În ultimii ani, Hügli a căutat, de asemenea, în mod constant, înlocuitori pentru grăsimea de palmier din produsele sale. Printre înlocuitorii posibili se numără untul de shea și grăsimea de cocos, dar acestea sunt potrivite doar pentru anumite articole.

«În prezent, de multe ori nu putem să înlocuim uleiul de palmier cu alte grăsimi din motive tehnice», susține Steffi Mesnjak. «În plus, renunțarea completă la acesta nu ar avea sens nici din considerente de protecție a mediului, deoarece ar fi nevoie de suprafețe mult mai extinse pentru cultivarea altor uleiuri vegetale. Prin urmare, din punctul meu de vedere, am optat pentru o bună cale de mijloc prin utilizarea uleiului de palmier certificat.»

Grăsimea de palmier este indispensabilă pentru Hügli.

«Lista Don'ts»: Acesta nu este un subiect de dezbatere

Nu pentru toate materiile prime care sunt supuse criticilor sunt disponibile soluții certificate atât de bune precum uleiul de palmier. Pentru a evita produsele și formele de producție care nu sunt în concordanță cu filozofia Grupului Bell Food, există așa-numita Listă Don'ts. Aceasta definește criterii clare de excludere pentru portofoliul de produse al Grupului Bell Food. Printre acestea se numără faptul că Grupul Bell Food evită, în general, produsele provenite de la specii amenințate acut cu dispariția, produsele obținute prin metode de creștere care nu sunt adecvate speciilor și produsele obținute prin cruzimi asupra animalelor. De la foie gras și broaște țestoase de mare până la alimente modificate genetic, în total 17 produse și grupuri de produse sunt în prezent incluse pe lista de articole interzise în întregul concern.



Steffi Mesnjak,
Manager de categorie
Grupul de produse pentru
grăsimi și uleiuri, Hügli



Constantin Degro,
Category Cluster Lead
Raw Material, Hügli

Reciclare inteligentă în loc de eliminare

Încă mai putem folosi acest lucru!

Pastele de ieri devin astăzi o tigaie de paste delicioasă. Bucățile rămase din tăierea lemnului pentru noul gard de grădină devin o măsuță de cafea pentru terasă. Uneori, există adevărate comori în resturi. Dar oare acest lucru se aplică și în industria alimentară? Răspuns clar: da! Grupul Bell Food are dovada acestui fapt.

Ce au în comun o salată crocantă de la Eisberg cu humusul cremos de la Hilcona? Bine, ambele au un gust

Totul este să reducem cât mai mult deșeurile.

grozav și sunt potriviți pentru vegani. Dar există și o asemănare mai puțin evidentă: Ambele produse generează resturi care sunt reciclate inteligent.

Inițiativele Eisberg România și Hilcona sunt două exemple ale mo-

dului în care companiile din cadrul Grupului Bell Food sprijină obiectivele de sustenabilitate ale grupului în ceea ce privește reducerea deșeurilor.

Scopul este de a reduce cât mai mult posibil deșeurile și materialele reziduale la locurile de producție sau de a le evita în totalitate. Iar cel mai bun mod de a proceda în acest mod este de a le refolosi în mod rațional în altă parte.

Pentru Eisberg România, acel alt loc se află la doar patru kilometri de fabrica din Pantelimon, iar norocoșii beneficiari ai procesului de reutilizare au blană sau pene. Începând cu anul 2016, unitatea livrează cel puțin o dată pe zi resturi de la prepararea salatei la ferma din apropiere, cu aproximativ 700 de vaci și o fermă anexă pentru copii de cai, capre, emu și alte guri și ciocuri flămânde.

«Am învățat cea mai importantă regulă chiar de la prima întâlnire cu proprietarul fermei, care este și medic veterinar», afirmă Gabriela Boldeanu, manager de calitate la Eisberg România. «Aceasta este că putem hrăni vacile doar cu resturi care nu au atins solul în prealabil, ceea ce înseamnă nu au putut fi contaminate cu bucăți de lemn sau cuie de la paleți, de exemplu. Aceasta deoarece, atunci când mănâncă, vacile nu pot distinge între părțile vegetale și corpurile străine.»

Animalele de la ferma din apropiere sunt fericite să primească resturile de la prepararea salatei Eisberg România.



Cu toate acestea, deoarece căderea frunzelor și a tulpinilor nu poate fi evitată complet, iar cantitățile reziduale sunt, de asemenea, uneori mai mari decât nevoile fermei, unitatea a căutat o altă soluție ecologică pentru utilizarea deșeurilor. A găsit-o cu o instalație de biogaz din Ploiești, care generează energie din deșeurii verzi. În acest fel, 100% din deșeurile de salată de la Eisberg România sunt valorificate în mod durabil.

Alternative vegan la ouă

Hilcona demonstrează că upcycling-ul nu reprezintă doar o tendință pentru modă sau mobilier. Împreună cu start-up-ul elvețian EggField, centrul de competență pentru produse vegetariene din Landquart a identificat o soluție creativă pentru a da o a doua viață apei de gătit din năut.

Aceasta este produsă în timpul producției de humus – în cantități mari, deoarece Hilcona este unul dintre principalii producători de humus din Elveția. Grație ideii de reciclare sustenabilă a alimentelor, începând de anul trecut, din această apă de gătit, care altfel ar fi fost eliminată ca apă reziduală, se produc noi alternative vegetale la ouă.

«Cifrele vorbesc de la sine: În anul 2023, am reușit deja să reintroducem în ciclu aproxima-

tiv 24 de tone de apă de năut. Aceasta este echivalentul a aproximativ 300.000 de ouă», afirmă Angela Blattmann, Sales Manager B2B Industry la Hilcona. «Obiectivul nostru pentru acest an este clar. Dorim să dublăm această cantitate la 600 000.»

Alternativele la ouă sunt potrivite ca ingrediente pentru gătit și copt – și nu doar de alimente vegane. Proprietățile acestora sunt similare cu cele originale, astfel încât pot înlocui oul întreg, albușul și gălbenușul de ou în numeroase rețete.

Și alte avantaje vorbesc în favoarea noutății: nu seamănă la gust cu leguma, nu conține alergeni și are un termen de valabilitate mai mare decât ouăle. • *mr*

Apa de năut primește o a doua viață.



Hilcona și EggField au dezvoltat împreună o idee inteligentă de reciclare a alimentelor.

Aniversări de serviciu și pensionări în perioada octombrie – decembrie 2023

«L-am rugat să mă înlocuiască, deoarece fiul meu doar ce se născuse.»



Hermann Lüken
40 de ani de vechime

Funcție:
Măcelar, tranșare
Divizia:
Bell International
Locație:
Bell Germania, Edewecht

Cum s-a întâmplat ca în urmă cu 40 de ani să aplicați la compania dumneavoastră?

Hermann Lüken: Atunci locuim la câteva sute de metri distanță față de firmă, și din moment ce Schinken Schumacher* plătea cu 50 de cenți mai mult decât vechiul meu angajator, am schimbat locul de muncă.

Samuel Müller: După ce am terminat învățământul general obligatoriu, am decis să urmez o ucenicie ca măcelar. Fiind născut în Basel, am decis să fac acest lucru la Coop. După ce am finalizat ucenicia, am lucrat la Coop timp de 17 ani ca măcelar și ca măcelar șef. Pe 1 august 2002, m-am angajat la Bell în departamentul de vânzări telefonice, în vestul Elveției, unde încă lucrez.

Ce s-a schimbat cel mai mult în cei 40 de ani de când v-ați alăturat companiei?

Hermann Lüken: S-au schimbat multe. Standardele de igienă sunt mult mai stricte azi. Munca grea a devenit mai ușoară cu ajutorul progresului tehnologic, cum ar fi transpaletii (de exemplu, căruciorul stivuitor) etc. Productivitatea a crescut foarte mult.

Samuel Müller: Totul se întâmplă mult mai repede decât înainte. Volumul de muncă devine din ce în ce mai mare. Procesele devin din ce în ce mai complexe. Presiunea pusă asupra personalului crește din ce în ce mai mult. Cerințele clienților sunt mai specifice.

Există, totuși, ceva în activitatea dumneavoastră de zi cu zi care nu s-a schimbat deloc în toți acești ani?

Hermann Lüken: Nu a existat și nu există stagnare. Totul se schimbă constant. Dimensiunea firmei, numărul de angajați ...

Samuel Müller: În ciuda tuturor modernizărilor tehnice în domeniul vânzărilor, aspectul interpersonal este, încă, cel mai important lucru în contactul cu clienții.

Ce experiență din cariera dumneavoastră din cadrul companiei vă va rămâne întotdeauna în memorie?

Hermann Lüken: În 40 de ani, ai trăit atâtea lucruri încât nu știi ce să mai spui. La începutul anilor 1990, am mers împreună cu câțiva colegi în Seevetal timp de o săptămână pentru sărarea șuncii. În Harkebrügge a trebuit să lucrăm continuu aproape 30 de ore deoarece erau foarte multe comenzi. De asemenea, am avut multe sărbători de companie minunate și de neuitat în Hamburg. În anii 1980 și 1990, lucram în mod alternant săptămânal cu Helmut Behrens în weekend-uri și ca înlocuitor de sărbători, deschideam și închideam firma și aduceam doi câini de pază – doi câini din rasa Marele Danez – pe proprietate, iar luna îi luam de acolo. Pe vremea aceea nu exista portar sau serviciu de securitate. Pe 15 aprilie 1989, într-o sâmbătă, ar fi fost rândul meu. L-am sunat pe Helmut Behrens din sala de nașteri la ora cinci dimineața pentru a-l ruga să mă înlocuiască, deoarece fiul meu tocmai ce se născuse.

Samuel Müller: Schimbarea de la Coop la Bell. Închiderea abatorului și fabricii de tranșare FF din Cheseaux.

Ce vă place cel mai mult acum la activitatea dumneavoastră?

Hermann Lüken: Cooperarea cu colegii. Sunt mândru că am făcut parte din companie o perioadă atât de lungă de timp.

Samuel Müller: Același lucru ca în prima zi: contactul cu clienții.

20 de ani de vechime

Vera Harms • 1 iulie, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Manuela Koch • 1 iulie, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Willi Spaller • 1 iulie, Bell Germania, Seevetal (completare)
Henning Evers • 15 iulie, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Tanja Derkatsch • 1 august, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Gregor Hoten • 1 august, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Sabrina Teuber • 1 septembrie, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Isabelle Burkle • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Luca Calzone • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Robert Flack • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Mihail-Liviu Mayer • 1 octombrie, Eisberg România, Pantelimon
Elena Miller • 1 octombrie, HFC, Bad Wünnenberg
Tobias Mittelbach • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Bruno Sitterle • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
René Hunkeler • 6 octombrie, Bell Elveția, Zell
Jimmy Guerinoni • 13 octombrie, Bell Elveția, Basel
Sinavere Qufaj • 13 octombrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
Tuelay Yener • 13 octombrie, Bell Elveția, Gossau
Annemarie Weissauer • 17 octombrie, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Irena Wicher • 20 octombrie, Bell Germania, Harkebrügge
Kemal Karic • 21 octombrie, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Marina Hochradl • 27 octombrie, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Christophe Balou • 1 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Domenico Dedato • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Tahsin Samanci • 1 noiembrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
Tomáš Starý • 1 noiembrie, Hügli Cehia, Zásmyky
Walter Toedtli • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Swetlana Heister-Urbach • 3 noiembrie, Bell Germania, Harkebrügge
Lydia Hoffeschneider • 3 noiembrie, Bell Franța, Teilhède
Dmitri Iwanov • 3 noiembrie, Bell Germania, Harkebrügge
Radisa Trajic • 3 noiembrie, Inter-Planing, Langenhaslach
Frédéric Jenn • 10 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Cornelia Zingg • 10 noiembrie, Hügli Elveția, Steinach
Tomasz Żyła • 25 noiembrie, Bell Polonia, Niepołomice
Hamit Atici • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
Xavier Buro • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
Brice Monteillet • 1 decembrie, Bell Franța, Teilhède
Husein Muminovic • 1 decembrie, Hilcona Gourmet, Orbe
Jean-Louis Ribstein • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
Tony Roger • 1 decembrie, Hilcona Gourmet, Orbe
Maria Alcina Seixas da Silva Magalhaes • 1 decembrie, Hilcona, Schaan
Antonio Vieira De Azevedo • 1 decembrie, Hilcona Gourmet, Orbe
Yannick Wettlé • 8 decembrie, Bell Elveția, Basel
Leonard Gjergji • 22 decembrie, Bell Elveția, Zell

25 de ani de vechime

Emma Bertram • 1 august, Bell Germania, Harkebrügge (completare)
Montserrat Bonnard • 22 august, Bell Franța, Teilhède (completare)
Lenka Kolářová • 3 septembrie, Hügli Cehia, Zásmyky (completare)
Theodor Wessels • 10 septembrie, Bell Germania, Edewecht (completare)
Nathalie Bonnier • 28 septembrie, Bell Franța, Teilhède (completare)
Andreas Altevers • 1 octombrie, Bell Germania, Seevetal
Jose Augusto Chaves de Sousa • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert • 1 octombrie, Geiser, Schlieren
Agostinho Marques Do Amaral • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Michael Pueringer • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Walter Riedmann • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Andre Sungu • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt • 15 octombrie, Hilcona, Schaan
Sergej Pawlow • 19 octombrie, Bell Germania, Harkebrügge
Katrin Cavegn-Brunhart • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Sven Keck • 1 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Olivia Machado Rebelo • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Reinhard Pointner • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Mary Masila Sinnarasa • 1 noiembrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
Burhan Güven • 16 noiembrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
Karin Schwenninger • 16 noiembrie, Hilcona, Schaan
Leonard Lleshi • 30 noiembrie, Bell Elveția, Zell
Mickael Inacio • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
Detlef Schröder • 1 decembrie, Bell Germania, Edewecht
Franz Heinrich • 7 decembrie, Frisch Express, Pfaffstätt
Fatmire Dakaj • 10 decembrie, Bell Elveția, Oensingen
Jean-Claude Truffa • 21 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux

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

*Întreprinderea specializată în afumarea șuncii Helmut Schumacher din Harkebrügge a fost preluată de Abraham în 1985. Abraham face parte din Bell Food Group (anterior grupul Bell) din 2009 și își desfășoară activitatea ca Bell Deutschland GmbH & Co.KG din 2012.

30 de ani de vechime

- Martina Schulz** • 1 iulie, Bell Germania, Seevetal *(completare)*
- Pavel Sarantscha** • 28 iulie, Bell Germania, Harkebrügge *(completare)*
- Katharina Resch** • 9 septembrie, Bell Germania, Harkebrügge *(completare)*
- José Ferreira Sergio** • 1 octombrie, Hilcona Gourmet, Orbe
- Adrian Hofer** • 1 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
- Daniel Casagrande** • 15 noiembrie, Bell Elveția, Basel
- Herminio Das Neves** • 22 noiembrie, Bell Elveția, Cheseaux
- Thomas Freitag** • 22 noiembrie, Hügli Germania, Radolfzell
- Gudrun Ogriseck** • 27 decembrie, Hügli Germania, Radolfzell

35 de ani de vechime

- Erika Kruse** • 9 septembrie, Bell Germania, Harkebrügge *(completare)*
- Eric Blumert** • 3 octombrie, Bell Elveția, Basel
- Jean-Luc Groell** • 3 octombrie, Bell Elveția, Basel
- Christophe Boesch** • 18 octombrie, Bell Elveția, Basel
- Pashalis Potolidis** • 24 octombrie, Hilcona, Schaan
- Ueli Gerber** • 1 noiembrie, Bell Elveția, Zell
- Ulrich Minder** • 1 noiembrie, Bell Elveția, Zell
- Elwira Seitz** • 11 noiembrie, Hügli Germania, Radolfzell
- Willi Koller** • 14 noiembrie, Hilcona, Schaan
- Thavarajah Ponnampalam** • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
- Philippe Diemunsch** • 18 decembrie, Bell Elveția, Basel

40 de ani de vechime

- Karin Grüner** • 3 octombrie, Inter-Planing, Langenhaslach
- Hermann Lüken** • 14 noiembrie, Bell Germania, Edewecht
- Samuel Müller** • 2 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux

45 de ani de vechime

- Barbara Schiaffo** • 20 iulie, Hügli Germania, Radolfzell *(completare)*

Pensionări anticipate

- Rolf Anti** • 30 iunie, Bell Elveția, Basel *(completare)*
- Teresa Grosch** • 30 iunie, Hilcona, Schaan *(completare)*
- Monika Müller-Gassner** • 30 iunie, Hilcona, Schaan *(completare)*
- Ivan Fischer** • 30 septembrie, Bell Elveția, Basel *(completare)*
- Antonio De Brito Alves** • 31 octombrie, Hilcona, Schaan
- Josef Aregger** • 30 noiembrie, Bell Elveția, Zell
- Maria Antonia Mancuso** • 30 noiembrie, Bell Elveția, Cheseaux
- Maria Fernandes** • 31 decembrie, Bell Elveția, Zell
- Daniel Lang** • 31 decembrie, Bell Elveția, Basel
- Florinda Reais Ferreira Silva** • 31 decembrie, Hilcona Gourmet, Orbe
- Dominique Wolf** • 31 decembrie, Bell Elveția, Basel

Pensionări

- Alfreda Urych** • 13 februarie, Bell Polonia, Niepołomice *(completare)*
- Marie Krejčová** • 29 aprilie, Hügli Cehia, Zásmuky *(completare)*
- Eva Košťálková** • 31 mai, Hügli Cehia, Zásmuky *(completare)*
- Hanspeter Gutenberg** • 30 iunie, Bell Elveția, Basel *(completare)*
- Martine Torres-Gabriel** • 30 iunie, Bell Elveția, Basel *(completare)*
- Peter Boss** • 31 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
- Maria Teixeira Gonzalez** • 31 octombrie, Eisberg Elveția, Dällikon, Feldhof
- Pascal Tessier** • 31 octombrie, Bell Elveția, Basel
- Urs Probst** • 30 noiembrie, Bell Elveția, Oensingen
- Renate Schulze** • 30 noiembrie, Bell Elveția, Basel
- Nicolas Montoya** • 31 decembrie, Granovita, La Vall d'Uixó

Ne luăm rămas bun

- Vincent Mamoun** • 5 iunie, Bell Elveția, Basel

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

Pot primi statul de plată și în format electronic?

Acest lucru este deja posibil în unele locații! Ne străduim să extindem în mod continuu gama de servicii în acest sens.

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

Întrebă-ne este o inițiativă a Strategiei HR 2026+

Achiziționați acțiuni atribuite angajaților în condiții speciale și participați direct în Bell Food Group.

Înregistrați-vă începând cu 1 noiembrie în Portalul de acțiuni de la adresa myshares.bellfoodgroup.com și achiziționați acțiuni.

1 până la 100 acțiuni

20% reducere

4 ani termen limitat

Perioada de cumpărare 1 până la 30 noiembrie

Absolvirea uceniciei și începerea uceniciei pentru 2023



În urmă cu câteva săptămâni, 52 de noi profesioniști au intrat pe piața muncii: Aceștia și-au finalizat cu succes pregătirea în timpul verii și acum fac pasul spre viața profesională. Următoarea generație este deja pregătită: 51 de noi ucenici și studenți care și-au început formarea în august și septembrie le calcă pe urme. • *sh*



Punctul meu culminant a fost reprezentat de vizita și perfecționarea la fabrica Hügli. Pregătirea în domeniul condimentelor a fost excelentă. Îmi va lipsi varietatea existentă între diferitele departamente.

Tobias Straub, Bell DE



Mi-a plăcut în mod deosebit programarea S7. Am avut ocazia să construiesc singur de la zero un sistem de semafoare. Nu mă așteptam ca acest loc de muncă să fie atât de variat.

Hendrik Oltmanns, Bell DE



Prin intermediul uceniciei, am avut ocazia să descopăr lumea fascinantă a prelucrării metalelor și să dobândesc abilități meșteșugărești precise.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



Am fost impresionat de coeziunea de la nivelul echipei și de sprijinul din cadrul companiei – în special de deschiderea manifestată de către conducerea companiei. Mă bucur că am ocazia să rămân în cadrul companiei.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



Munca asiduă și învățarea sârguincioasă dau roade. Acum aștept cu nerăbdare noi experiențe și oportunități.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



În prezent pot opera complet o instalație pe cont propriu și știu cum funcționează totul. De asemenea, mi-am îmbunătățit precizia în muncă. A fost o perioadă bună.

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, Iceberg (CH)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)

FELICITĂRI

- Berat Altundemir** • Logistician EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Daniel Andemeskel** • Practician în domeniul alimentar, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Aleyna Atmaca** • Practician în domeniul alimentar, Hilcona, Schaan (FL)
- Yasemin Brooks** • Specialist în domeniul tehnicii alimentare, Hügli, Radolfzell (DE)
- Benoit Brüderli** • Practician în domeniul alimentar EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Valerio Capizzi** • Specialist în domeniul cărnii EFZ, Bell, Basel (CH)
- Marvin Erik Cramer** • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare, Bell, Harkebrügge (DE)
- Pedro Goncalo das Neves** • Operator de instalații, Hilcona, Schaan (FL)
- Aron Debesay** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Oensingen (CH)

- Sarah Despotakis** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Albion Duraku** • Logistician EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Aziz Ullah Eqbali** • Logistician EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Michael Frey** • Specialist în avicultură EFZ, Bell, Zell (CH)
- André Gal** • Tehnician în domeniul alimentar, Hilcona, Schaan (FL)
- Justin Gottleuber** • Practician în domeniul alimentar, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Arcangelo-Cem Grandazzo** • Student în domeniul aplicațiilor informatice în afaceri Management, Bell, Basel (CH)
- Teumzgi Hadish** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Tarik Hadzic** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)



- Manuel Jörg** • Logistician, Hilcona, Schaan (FL)
- Michal Karczmarzyk** • Tehnician în domeniul automatizărilor, Hilcona, Schaan (FL)
- Isabelle Kerwin** • Tehnician în domeniul alimentar EFZ, Bell, Basel (CH)
- Toprak Kızılyatak** • Tehnician în domeniul alimentar EFZ, Bell, Basel (CH)
- Lars Kreis** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Samantha Leuenberger** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Mateusz Rafal Marciniak** • Metalurgist, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)
- Joschka Messmer** • Spec. în domeniul tehnicii alimentare, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tabea Meyer** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Alex Miranda Machado** • Practician în domeniul alimentar, EBA, Hügli, St. Gallen (CH)

- Alen Mumdzic** • Specialist în domeniul cărnii EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Florian Nyffenegger** • Tehnician în domeniul automatizărilor EFZ, Bell, Basel (CH)
- Hendrik Oltmanns** • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ruben Pereira** • Practician în domeniul alimentar EBA, Hügli, Steinach (CH)
- Lena Pogalzky** • Student în domeniul administrării afacerilor – Managementul resurselor umane, Bell, Basel (CH)
- Michael Pöttinger** • Mecatronică Tehnologie de automatizare și tehnologie SPS, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)



În timpul uceniciei mele – care a început ca specialist în domeniul cărnii și s-a încheiat ca specialist în domeniul comercial – am învățat să lucrez și să gândesc independent, în loc să mă rezum la acceptarea sarcinilor.
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



O companie cool, multă varietate și oameni minunați care mi-au devenit și buni prieteni. O perioadă cu adevărat minunată!
Amira Shakjiri, Hilcona (FL)



Faptul că un tehnician în domeniul automatizărilor lucrează în atât de multe domenii m-a surprins cel mai mult. Un tehnician în domeniul automatizărilor chiar face de toate! Îmi va lipsi școala profesională, a fost o schimbare plăcută față de companie.
Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)

A fost grozav să mi se încredințeze responsabilități și să realizez eu însumi proiecte. Prin intermediul ideilor mele am avut ocazia să aduc anumite îmbunătățiri în cadrul companiei și să fiu util.
Florian Nyffenegger, Bell (CH)

Bell (CH), de la stânga la dreapta: Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kizilyatak, 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 (nu se află în fotografie: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic).

- Jan Reist** • Informatician EFZ, Bell, Basel (CH)
- Dominic Rettenmund** • Tehnolog în domeniul alimentar EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • Mecanic de producție EFZ, Bell, Basel (CH)
- Friederike Schultz** • Studii duale în domeniul economiei întreprinderii Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • Specialist în sectorul comercial, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • Mecanic de producție EFZ, Bell, Basel (CH)
- Alessandro Sommer** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Kim Straub** • Studiu dual BWL Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • Operator de mașini și echipamente, specializare tehnica alimentară, Bell, Harkebrügge (DE)

- Pascal Thönes** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Vanessa Voehringer** • Mecanic de producție EFZ, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • Specialist pentru tehnica alimentelor, Bell, Edeweicht (DE)
- Jannik Walz** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • Tehnician în domeniul alimentar EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • Logistician, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • Specialist în domeniul tehnologiei informațiilor și al comunicațiilor, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • Mecatronist, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • Mecanic de producție EFZ, Bell, Basel (CH)
- Fabio Dalla Valle** • Tehnolog în domeniul alimentar, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • Informatician specializat în dezvoltarea de platforme EFZ, Bell, Basel (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • Specialist în comerțul industrial, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • Practician în domeniul alimentar, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • Specialist în domeniul tehnicii alimentare EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • Specialist asistent în domeniul tehnicii alimentare EBA, Bell, Basel (CH)
- Marian Richard Gruse** • Specialist în domeniul tehnicii alimentare, Bell, Edeweicht (DE)
- Mohammad Hashash** • Logistician EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • Köchin EFZ, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • Operator de mașini și echipamente, specializarea tehnică alimentară, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • Logistician EFZ, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • Logistician, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • Practician în domeniul alimentar, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • Operator de echipamente EFZ, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • Operator de echipamente, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • Tehnolog în domeniul alimentar, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • Informatician specializat în domeniul integrării sistemelor, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Navina Nek** • Specialist în sectorul comercial, Hilcona, Schaan (FL)
- Selina Nickl** • Studiu dual economia industrie, Hügli, Radolfzell (DE)
- Rafael Oliveira** • Specialist în întreținerea companiilor EFZ, Bell, Zell (CH)

- Nemanja Pavlovic** • Tehnolog în domeniul alimentar EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • Student la studii duale economia întreprinderii în sectorul industrial, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • Practicant în domeniul tehnologiei informațiilor și comunicațiilor, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • Informatician specializat în dezvoltarea aplicațiilor EFZ, Bell, Basel (CH)
- Jannis Ritter** • Logistician, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • Tehnician în domeniul automatizărilor EFZ, Bell, Basel (CH)
- Shejla Saliji** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • Mecatronist, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • Studiu dual în domeniul economiei întreprinderii, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • Tehnician în domeniul alimentar, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • Operator de instalații, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Bell, Basel (CH)
- Amir Taheri** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • Tehnician în domeniul automatizărilor, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • Tehnician în domeniul alimentar EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • Practician în domeniul alimentar EBA, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • Logistician EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • Logistician EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • Practician în domeniul alimentar EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA, Bell, Basel (CH)
- Felix Zürcher** • Specialist în sectorul comercial EFZ, Hügli, Steinach (CH)



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 continui 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 4 decembrie 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.