

# LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

04 2023





## Tartalom

### Vállalati események

- 4 Együtt mindig jobb leszünk**  
A TopX-hálózat második találkozója
- 6 Biztosra megyünk**  
Középpontban a jó Food Safety Culture

### Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 12 Meggyőzés, bátorítás és összekovácsolás**  
A Bell Food Group első hölgyhálózati eseménye
- 14 Húsba vágó feladat**  
Hentesmanufaktúra: kicsontozás

### Fenntarthatóság és innováció

- 16 A klímaseglegesség felé tartva**  
Az egyre kisebb CO<sub>2</sub>-lábnymérték

### Címlapsztori

- 20 A minőség és az élvezet szimbólumai**  
A Bell Food Group márkái

### Ízvilágunk

- 28 Legyen a tél a kedvenc évszakod!**  
A Bell Food Group újdonságai hűvösebb napokra
- 30 Mi így ünnepelünk**  
Kulináris ünnepi szokások a Bell Food Group háza tájáról

### Személyes

- 36 «Papírral és ceruzával kezdtem dolgozni – ma számítógépnél ülök»**  
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2024 januárja és márciusa között

### Visszajelzések és tombola

- 40 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](http://look.bellfoodgroup.com) címen



**Impresszum** A Bell Food Group dolgozói folyóirata, évi 4 kiadás, 2023/4. szám, 2023. december, 29. évfolyam.  
Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bazel, Svájc. Cím: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Bazel, Svájc. Tel. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Szerkesztőség: Sara Heiniger (sh), Vezetőség. Szerkesztőségi támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Fotók: Eduardo Elia, Bazel (CH), 4–5. oldal; Markus Bühler, Zürich (CH), 14. oldal; Philipp Jeker, Zürich (CH), címlapkép és 20. oldal  
Illusztrációk: Ivo Kircheis, Drezda (DE), 8–9. oldal; Nicole Gämperli, Luzern (CH), 30–35. oldal.  
Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képszerkesztés: Proacteam AG, Allschwil, Svájc. Nyomatás: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Svájc. FSC-papírra nyomtatva. Címváltozások: Kérjük, forduljon az illetékes HR-részleghez vagy a személyzeti osztályhoz.

Borító: Manuel Meier (CSB Junior Consultant), Christine Kerwin (Head of Application Management) és Daniel Post (Junior Application Manager)  
Mindhárman a Bell Food Group informatikai részlegén dolgoznak Bazelben.

## Egy csodálatos sikertörténet

### Kedves Munkatársak!

A Bell Food Groupnál több mint 25 különböző márkát kezelünk. Tudták? Az aperótól és az előételtől kezdve a fő fogáson át a desszertig számos különféle termék megtalálható választékunkban. Lapozzák végig a címlapsztori oldalait, és ígérem Önöknek, olyan márkákat is felfedezhetnek majd, amelyek létezéséről nem is volt tudomásuk. Vagy éppenséggel olyanokat, amelyeket már ismertek, de nem tudták róluk, hogy a csoportunk állítja elő őket.

Ezenkívül meglepődnek majd, hogy milyen sokféle igényt elégítünk ki. Nálunk a tapasztalatlan alkalmi szakácsok ugyanúgy megtalálják a számításukat, mint a hétpróbás profik. A növényi konyha híveit éppúgy ellátjuk, mint a húspártiakat és a halrajongókat. Ha kiváló minőségű élelmiszerről van szó, nem teszünk kivételt. Ehhez jön még a számos saját márka, amelyeknél kiskereskedelmi és food service ügyfeink megrendelésére készítünk termékeket. Büszkék lehetünk arra, hogy a Bell Food Group a minőség és az ízletesség ilyen gazdagságát egyesíti.

Az, hogy ma Európa vezető hús- és kényelmitermék-feldolgozói közé tartozunk, az elmúlt években alkalmazott stratégiáknak köszönhető. Az akkori

### Folyamatosan növekedtünk és továbbfejlődtünk.

Bell-csoportba való belépésem óta átélhettem, hogyan növekedünk folyamatosan, és hogyan fejlődöttünk tovább Bell Food Grouppá. Forgalmunk 2,5 milliárd svájci frankról 4,3 milliárdra nőtt, dolgozóink száma pedig több mint megkétszereződött. Üzleti modellünk tehát bevált. Röviden: a Bell Food Group egy csodálatos sikertörténet.

A Bell Food Groupnál töltött időm azonban 2024 júniusában véget ér. Vezérigazgatóként eltöltött 13 évem után örülök, hogy a jövőben más kihívásoknak szentelhetem magam a Coop-csoporton kívül, és a vállalat vezetését átadhatom Marco Tschanznak. Marco a vállalati tanács részéről nagyszerű választás. Az elmúlt években már bebizonyította, hogy rendelkezik azokkal az eszközökkel, amelyekkel a Bell Food Groupot továbbvezetheti a következő fázisba. Képessége, hogy átlássa a nagy egészet, és azon belül felismerje a továbbfejlődéshez szükséges finomhangolási pontokat, biztosan előreviszi majd a vállalatot. Különböző pozíciókban, például pénzügyi igazgatóként, illetve több üzletág vezetőjeként szerzett tapasztalatának köszönhetően bárki másnál jobban ismeri üzletünket annak teljes sokszínűségében. A vezetői csoportban részt vett az elmúlt évek stratégiai irányvonalának kidolgozásában, és folyamatában fogja továbbvinni a Bell Food Group sikertörténetét. Már most szívből kívánok neki minden jót és sok sikert.

De még nem búcsúzom el Önöktől, kedves Kollégák. Előbb örülünk együtt a közelgő ünnepeknek. Szívből kívánok Önöknek és szeretteiknek békés ünnepeket, boldog Újévet, az új évre pedig sok örömet, sikert és egészséget.

Lorenz Wyss  
az igazgatóság elnöke



A TopX-hálózat második találkozója

# Együtt mindig jobbak leszünk

Az elmúlt év mottója: «Garantált folytatás» volt, így a TopX-felelősök októberben már második alkalommal jöttek össze Bázelen egy nagy hálózati eseményre. A rendezvény ismét a tapasztalatcsere és az együttes tanulás jegyében telt.



## A vidám hangulatról egy bemutató videó gondoskodott.

Körülbelül 40, Európa minden részéről érkezett TopX-szakértő, illetve további résztvevők találkoztak október elején a Coop muttlenzi központjában, hogy naprakész ismereteket szerezzenek az egész vállalatra kiterjedő fejlődési folyamatról.

Már a legelső pillanatokban volt ok a mosolygásra: előzetesen az összes fellépőt felkérték, hogy egy rövid videóban mutakozzanak be. A klipekből összevágott rövidfilm megalapozta a találkozót vidám hangulatát.

Az első nap fénypontját emellett azok az interaktív workshopok jelentették három csoportban, amelyekre a résztvevők korábban már jelentkeztek. A TopX-csapatból érkező két-két moderátor vezetésével a csoportok az aktuális témáknak szentelhetők magukat. Ezt pedig kifejezetten gyakorlatorientáltan tették, hogy a résztvevők mindannyian hazavihessenek valamit, amit azután hasznosíthatnak a mindennapi munkavégzés során.

A «Change and Leadership» workshopon arról volt szó, hogyan lehet egy változást sikeresen megtervezni és megvalósítani a vállalat folyamatos fejlődésének kultúráját szem előtt tartva. Ide tartozik többek között az is, hogy megfelelő eszközökkel erősítsük a személyes kompetenciákat, felkészülve a változás kihívásaira.

A «Tudásmenedzsment» workshop azzal foglalkozott, hogyan lehet a tudást a legjobban elterjeszteni a személyzet körében. Ezzel a résztvevőket abba a helyzetbe kell hozni, hogy képesek legyenek a TopX-tudás hatékony terjesztésére.

Aki a «Fenntarthatóság» workshop mellett döntött, az megtudhatta, hogyan lehet ezt a témát hatékonyan integrálni a TopX rendszerébe. Fabian Biedermann bevezető előadása után, amely a Bell Food Group fenntarthatósági stratégiájának megvalósítását tárgyalta a Hilconánál, a csoport TopX-szakértői saját telephelyeikre vonatkozó megvalósítási lehetőségeket dolgoztak ki.

A második napon Lorenz Wyss és Philipp Allemann látogatta meg a hálózati találkozót, hogy tájékozódjon az első nap eredményeiről és a 2023-as év kiemelt projektjeiről. Példáik bemutatásához a TopX-szakértők az elmúlt évhez hasonlóan most is készítettek posztereket, amelyek összefoglalták a legfontosabb pontokat.

«Minden dolgozó nagyon büszke volt az eredményekre, örömmel és szenvedéllyel mutatták be ezeket. Ez magával ragadta Lorenz és Philippet is» – lelkendezik Marc Spanuth, a Bell Food Group eddigi Top Excellence koordinátora. «Az ezt követő beszéd ismét nagyon motiváló volt mindenki számára, és egyértelművé vált, hogy milyen világméretű befolyást gyakorolunk a TopX programmal. Ennek a felelősségnek természetesen a jövőben is meg akarunk felelni, ezért örülök, hogy a programot jó kezekbe adhatom, hogy a következő csúcstalálkozón ismét továbbítható legyen.»



Marc Spanuth ezzel befejezte TopX-programvezetői időszakát. A TopX csúcstalálkozón hivatalosan is átadta a stafétabotot Michael Baumann-nak, aki a jövőben vezeti majd a fejlődési folyamatot.

«Nagy örömmel veszem át a TopX program iránti felelősséget, és a program központi csapatát alkotó kollégáim között úgy érzem, nagy-szerű, rendkívül elkötelezett emberek körébe kerültem» – mondta Michael Baumann. «A csúcstalálkozón minden résztvevő elkezdte jobban kiépíteni a kapcsolati hálóját, illetve megerősíteni az együttműködést. Hiszen minden ekörül forgott az idei összejevetelen. Ezt a dinamikát magunkkal fogjuk vinni, hogy szorososan együttműködve kölcsönösen segíthessük egymást és tanulhassunk egymástól. Ehhez a Bell Food Group szinergiáinak óriási előnyeit használjuk ki.»

## A második napon Lorenz Wyss és Philipp Allemann is megjelent.

Egy dolog biztos volt a tapasztalatcsere és a hálózatépítés két intenzív napja után: «Folytatás következik.» 2024-re is tervezzük a TopX-csúcstalálkozó új fordulóját. • mr

Középpontban a jó *Food Safety Culture*

# Biztosra megyünk

A Bell Food Group egyik központi célja, hogy biztonságos élelmiszert kínáljon.

Ehhez pedig a *Food Safety Culture* gyakorlati megvalósítása szükséges.

Az Eisberg remek, aktuális példákon keresztül mutatja be, hogyan erősíti az élelmiszer-biztonságra irányuló figyelmet. És mi a helyzet az Önök tudásával?

A következő oldalakon lévő kép segítségével kitalálhatják.



**Mennyit tudnak az élelmiszer-biztonságról? Teszteljék tudásukat a 8. oldalon lévő kép segítségével, és találják meg mind a 9 helyzetet, amelyben valaki nem tartja be az élelmiszer-biztonsági előírásokat. Sok sikert a kereséshez!**

2023. június 7-én az Eisbergnél Svájcban minden az élelmiszer-biztonság jegyében zajlott. A WHO által világszerte megrendezett, ötödik *Food Safety Day* alkalmából a vállalat minden telephelyén saját rendezvényeket szervezett a témával kapcsolatban. Az Eisberg és a Sylvain & CO összes dolgozóját felszólították, hogy jelenjen meg tudásának ellenőrzése és bővítése céljából. A minőség és a folyamat-ellenőrzési TopX-felelősök nagy lelkesedéssel és kreativitással szervezték meg a napot. A rendezvény időtartamát úgy osztották be, hogy a hajnalitól az éj-

szakai műszakig minden csoport részt tudjon venni rajta.

Így a svájci Eisberg gyártás és ügykezelés területén dolgozó munkatársainak legnagyobb része teljesítette az egyes állomásokat, amelyeknél többek között arról volt szó, hogyan lehet egy idegen testet egy zárt dobozban kikapogatni, vagy hogyan lehet az allergéneket azonosítani. Sok lehetőség volt a közös eszmecserekre is. Az élelmiszer-biztonság tekintetében ugyanis minden résztvevő tanulhat egymástól.

«Az Eisberg történetében első alkalommal került sor egy ilyen rendezvényre üzem közben» – magyarázza André Julmi, az Eisberg vezetésének tagja, minőség-irányítási vezető. «Eközben olyan kapcsolatok jöttek létre a dolgozók között, amilyenek a mindennapokban vagy a képzések során sohasem. A rendezvényt követő visszajelzések kivétel nélkül pozitívak voltak, számunkra ez jelentette a legbiztosabb megerősítést annak, hogy az akciónap sikeres volt.»

De az Eisberg nemcsak ezen az alkalmi rendezvényen foglalkozik intenzívebben az élelmiszer-biztonsággal. Egy pilotprojekt keretében az üzletág most éppen azt is teszteli,

**A koraitól az éjszakai műszakig minden csoport ott volt.**

Az új *Food Safety Culture* logó optikailag is erősebb figyelemfelkeltő az élelmiszerek kezelése során.



hogy a téma hogyan integrálható a TopX programba. Ennek érdekében kibővítjük a Shop Floor Board minőség- és folyamat-ellenőrzési oszlopát a *Food Safety* témaköréből származó pontokkal. Ily módon a téma a gyártás rendszeres megbeszélésein mindig terítékre kerül, ami még jobban erősíti a tudatosságot.

«Alapvetően persze az egész vállalatcsoporton belül folyamatosan foglalkozunk azzal, hogy termékeink előállítását biztonságos legyen» – mondja Marco Märsmann, a Bell Svájc fenntarthatósági/minőségmenedzsmentjének vezetője, és a minőségmenedzsmentjének kompetenciaközpont vezetője. «A *Food Safety* témakörében való elmélyedéshez azonban a TopX programból származó eszközöket akarjuk használni. Jelenleg éppen azt teszteljük az Eisbergnél, hogy ez hogyan ültethető át a napi munkába.»

A minőségirányítási csoport ezenkívül kidolgozott egy iránymutatót is, amely rögzíti, hogy a Bell Food Group hogyan definiálja és mozditja elő élelmiszer-biztonsági kultúráját. Ebben teljesen egyértelműen látszik, hogy az

**Az emberek jelentik a legfontosabb tényezőt az élelmiszer-biztonság szempontjából.**

emberek jelentik a döntő tényezőt ezen a területen, mivel mindenki, aki élelmiszerrel dolgozik, hozzájárul annak biztonságához is.

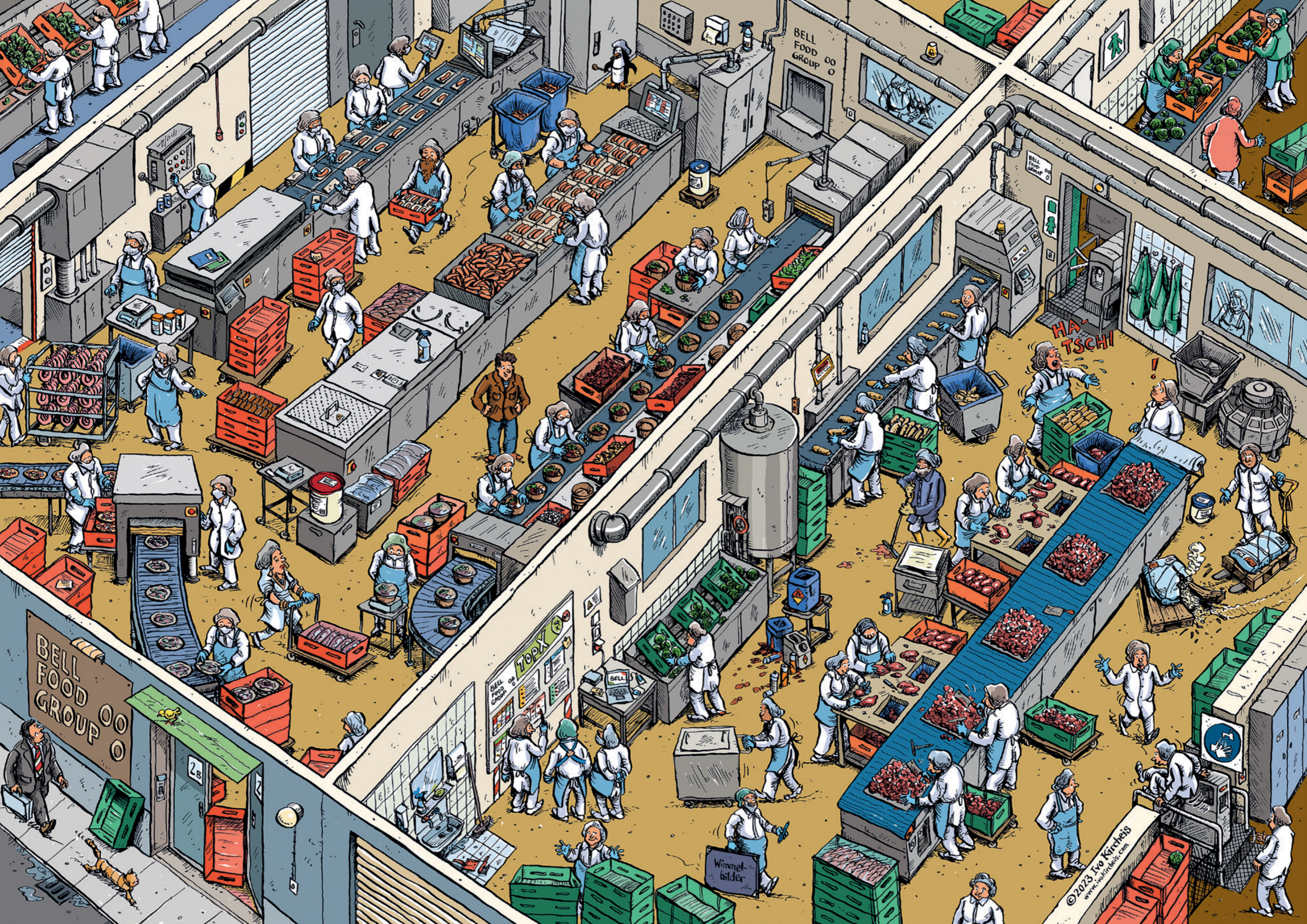
«Tíz évvel ezelőtt még egészen mást értettünk élelmiszer-biztonság alatt» – mondja Marco Märsmann. «Azóta pontosabbak lettek az elemzési eljárások, megváltozott a törvényhozás, és mi magunk is tovább fejlődünk. Meg akarunk felelni minden

elvárásnak, akár külső, akár saját magunkkal szemben állított elvárásról van szó. Ezért fontos, hogy közös erőfeszítéseket tegyünk, és az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos cselekedeteinket kritikusan szemléljük.»

Mivel a témának szentelt figyelemből sosem elég, a svájci Bell a jövőre ugyanúgy rendezvényeket tervez a nemzetközi *Food Safety Day* alkalmából. Ha hihetünk Marco Märsmann közlésének, ezt a napot az egész csoportban meghirdetik: «Az Eisberg példája nagyon jól mutatja, hogy egy ilyen nap hogyan erősíti a tudatosságot, növeli az interakciót, és még szórakoztató is lehet. Ezért szeretném, ha valamikor sor kerülne egy egész csoportra kiterjedő *Food Safety Day* alkalomra.»

Ennek a kívánságnak megfelelően már 2023. szeptember 19-én megrendezésre került a következő *Food Safety Day* az ausztriai Eisberg-dolgozók körében. A körülbelül 500 dolgozót a minőségirányítási csapat három állomáson tájékoztatta szórakoztató stílusban. A résztvevőket köszönetképpen a vezetőség által elkészített ebéd várta a büfékocsiból – és 15 perccel hosszabb ebédszünet, hogy mindenki nyugodtan kiélvezhesse a hamburgerét! • *mr*





BELL  
FOOD  
GROUP

BELL  
FOOD  
GROUP

TOPX  
BELL  
FOOD  
GROUP

HA-  
TSCHI!

Wimmel-  
bilder

© 2023 Ivo Kirchheis  
www.ivo-kirchheis.com

### Higiéniai ruházat

Aki élelmiszer-feldolgozással foglalkozik, annak gondoskodnia kell a higiénikus munkaterületről. Ezért a tiszta munkavagy higiéniai ruházat a gyártás területére lépéskor az alfa és az omega. A Bell Food Group nem minden telephelyére vonatkoznak azonos szabályok, és figyelembe kell venni a helyi előírásokat is.

#### Higiéniai ruházat

Ez a személy nem visel szakállvédőt. Üzemenként eltérő lehet, hogy milyen szakállhossztól és melyik részlegén kell szakállvédőt viselni.

### Idegen testek

Idegen testek, például fém, fa, üveg, kemény műanyag, illetve köröm- vagy hajdarabok nem kerülhetnek a termékekbe. A dolgozóknak ezért mindig szigorúan be kell tartaniuk a tiltott tárgyakra vonatkozó előírásokat.

Rendrakás!

#### Illetéktelen belépés

Ez a személy nem visel látogatói igazolványt, és kíséret nélkül közlekedik az üzemben. Az illetőt meg kell szólítani, és a portára/recepcióra kell kísérni. Az esetről a dolgozó tájékoztatja saját felelősségén. Ezenkívül az illető nem visel higiéniai ruházatot sem.

### Illetéktelen belépés

A Food Defense alatt egy vállalat termékeinek védelmét értjük a szándékosan rosszulindult manipulációtól. Egy ilyen szabotázs megakadályozására mindig gondoskodnunk kell arról, hogy illetéktelen személyek ne léphessenek be a gyártóhelyiségekbe.

#### Idegen testek

Ez a személy ékszert visel. Az ékszer, úgy is mint nyaklánc, gyűrű, fülbevaló vagy látható piercing viselése a gyártóhelyiségekben általánosságban véve tilos. Helyi kivételek előfordulhatnak, például jeggyűrűk esetében.

#### Illetéktelen belépés

Ezt az ajtót be kell csukni, nem szabad nyitva hagyni.

Rendrakás!

### Rend a munkahelyen

A biztonságos munkakörnyezet központi jelentőségű a dolgozók egészségének és a termékek minőségének védelme szempontjából. Ezért fontos, hogy a gyártóhelyiségek rendezettek és tiszták legyenek. Az esetleges akadályokat el kell hárítani, a sérülési kockázatokat csökkenteni kell, a szennyeződések pedig fel kell takarítani. Azokat a munkaeszközöket lehet megtalálni, amelyeket a megfelelő helyre elraktunk.

#### Higiéniai ruházat

Ez a személy nem megfelelő higiéniai ruházatot visel. A kötény színe nem egyezik meg a figyelmeztető táblán látható színnel. A gyártóhelyiségekben különféle előírások lehetnek érvényben a higiéniai ruházatra vonatkozóan. Aki átmegy egy másik higiéniai területre, annak megfelelő higiéniai ruházatot kell öltönie.

#### Személyi és gyártási higiénia

Ez az illető úgy tüsszent, hogy nincs tekintettel a környezetére. Aki tüsszent, annak el kell fordulnia, és a könyök-hajlatába kell tüsszenteenie. Aki az arcmaszka vagy a szakállvédőbe tüsszent, annak azonnal ki kell cserélnie a maszkot, és meg kell mosnia a kezét.

HA-TSCHI

### Személyi és gyártási higiénia

Aki élelmiszer-feldolgozással foglalkozik, annak gondoskodnia kell a higiénikus munkaterületről. A dolgozók személyi higiéniaja, illetve a gyártásban alkalmazott higiénia központi fontosságú.

Rendrakás!

Rendrakás!

Rendrakás!

#### Idegen testek

Ezt a balesetet jelenteni kell, és fel kell takarítani. A sérült raklapból származó szálkák a termékekbe kerülhetnek.

#### Idegen testek

A vegyi anyagok (pl. tisztítószerek) tartályait megfelelően kell tárolni. Ezek semmilyen körülmények között nem kerülhetnek a termékekbe. A tartályokat ezért mindig el kell látni megfelelő feliratokkal, és megfelelően is kell tárolni őket.

#### Személyi és gyártási higiénia

Ez az illető éppen át akar jutni a higiéniai zsílipen, anélkül, hogy megmosná a kezét. A gyártásba való belépés előtt mindig alaposan kezét kell mosni és fertőtleníteni.

A 8-9. oldalon lévő illusztrációk sok apró részletet tartalmaznak. Ez a valóság játékos leképezése. Ezért előfordulhat, hogy a képen látható szituációk nem mindig feleltethetők meg tökéletesen az egyes üzemekben uralkodó körülményeknek.

A Bell Food Group első hölgyhálózati eseménye

# Meggyőzés, bátorítás és összekovácslás

Október elején, a Bell Food Group első hölgyhálózati eseményén a nagyjából 100 résztvevő egy pozitív energiával teli délutánon vett részt. A rendezvény teljesen a vállalatcsoport azon céljának jegyében zajlott, hogy minél több nő kerüljön nálunk vezető pozícióba. A jövőben további eseményekre is sor kerül majd.

«Inspiráló és bátorító volt.» «Az esemény fontos alapot jelentett nekünk, nőknek.» «Nagy hatást tett rám a témák sokszínűsége.»

## Az eseményt számos további intézkedés fogja követni.

«Már most nagyon várom a következő rendezvényt.» Íme néhány visszajelzés a Bell Food Group első hölgyhálózati eseményéről.

A rendezvény számos további intézkedés bevezető mozzanata volt, amelyeket a következő évekre tervezünk. A Bell Food Group ugyanis a Coop vállalattal összhangban azt a célt tűzte ki maga elé, hogy 2026-ig a 0 és 3 közötti vezetői szinteken, vagyis a csoport körülbelül 200 fős topmenedzsmantjében 20 százalékra növeli a nők arányát. Ennek érdekében 2022-ben kidolgoztunk egy «Diversity & Inclusion» koncepciót, melynek középpontjában a nők vezető pozícióba kerülésének támogatása áll, és amelyet fokozatosan vezetünk be.

«Ezzel az első eseménnyel nemcsak a Diversity & Inclusion (D & I), illetve az üzleti világban megjelenő

nők témájából csináltunk testközelit és érzelmekkel teli élményt, hanem lefektettük az alapokat a jövőbeni találkozókhöz, hálózatokhoz és változási folyamatokhoz is» – meséli Roksana Cegla, aki projektmenedzserként dolgozott az eseményt szervező nyolcfős csapatban. A résztvevők köre abból a nagyjából 100, német nyelven beszélő, minden üzletágból érkező kolléganőből tevődött össze, akik nagyobb része már most vezetői feladatokat lát el.

Már Lorenz Wyss vezérigazgató első motivációs beszéde alatt világossá vált, milyen jelentőséggel bír a női dolgozók támogatása a Bell Food Group számára. Amire pedig ehhez szükség van, azt Doris Leuthard, a Bell Food Group igazgatótanácsának tagja, korábbi svájci szövetségi tanácsos világította meg karizmatikus előadásában. Többek között azt hangsúlyozta, hogy a nők előtt álló egyik kihívás mind a mai napig a munka és a magánélet összeegyeztethetősége.

Az esemény kiemelt pillanatai közé tartozott az izgalmas pódiumbeszélgetés, amelyben a Bell Food Group és a Coop különböző területeiről érkezett hölgyek azt tárgyalták meg, hogyan tudják a gyakorlatban megtalálni az egyensúlyt a karrier és a család között, és milyen tapasztalataik voltak eddig a nők hátrányos megkülönböztetésével kapcsolatban a munkájuk során.

Az aktív lezárást az úgynevezett «státuszkiismeret» jelentette, amelyet a kostanzi Improtheater két tagja koordinált. Két önkéntest kértek fel a közönség sorából, hogy helyezkedjenek bele egy hétköznapi helyzetbe: a feladat

## A témát széles körű kommunikációval tudatosítjuk a dolgozóinkban.

szerint egy túl későn hazaérő gyermek körüli vitában egy előzetesen megállapított státuszban vegyenek részt. A színésznők és a közönség így élőben tapasztalhatta meg, hogy egy adott viselkedésnek milyen hatása van a beszédhelyzetre.

Az egyes programpontok között a projektcsoporthoz tudatosan egyre hosszabb szüneteket iktatott be, hogy lehetővé tegye a hölgyek közötti eszmecsere. Ezzel a rendezvény elindította egy, az egész csoporton átívelő hölgyhálózat kialakulását, a különböző üzletágakon és telephelyeken keresztül.

«Elragadtatással figyeltem, milyen dinamika jött létre az esemény során, illetve hogy a résztvevők mekkora aktivitással és érdeklődéssel vettek részt és alakították ki a hálózatot» – mondja Birgit Schmidinger, a Bell Food Group D&I-felelőse. «Ezzel lefektettük mindazon

tevékenység alapjait, amelyekkel a következő években D&I-programokkal elő kívánjuk mozdítani a nők támogatását.»

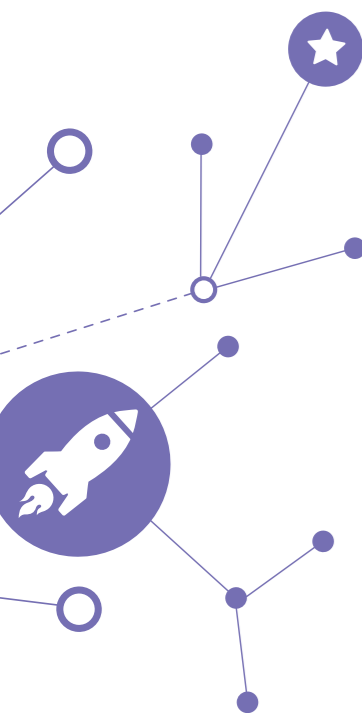
A következő lépéseket már meg is határoztuk. Ezek közé tartozik először is, hogy a témát széles körű kommunikáció útján tudatosítjuk dolgozóinkban.

Így például november végére ütemeztünk egy menedzsmant-csúcstalálkozót.

Emellett jelenleg egy tanácsadó testületet és egy munkacsoportot is alakítunk a felelősökkel, akik arról fognak gondoskodni, hogy a tervezett intézkedések meg is valósuljanak, sőt, már tervezzük a következő hölgyhálózati eseményt is a jövő évre. • mr



A hölgyhálózati esemény videója





Hentesmanufaktúra: kicsontozás –

# HÚSBA VÁGÓ FELADAT

A kicsontozás során a csontokat távolítják el az olyan darabokból, mint a marhalapocka vagy a sertéscomb. A hús csak ezután dolgozható fel. Ehhez a munkához nemcsak éles kés és ügyes kéz kell, hanem komoly szaktudás is.

A Bell oensingeni bontóüzemében kemény munka folyik: a hátsó fertály szalagjánál hét hentes foglalkozik a kicsontozással. Ami egy 68 kilós marhacombként kezd, fartővel és hátszínnel együtt, azt lépésről lépésre szétbontják egyes részeire. A csontokat eltávolítják, az izom részeit szétválasztják, az inakat és kötőszöveteket kivesszik. Miközben egy dolgozó a hátsó fertályt szétszedi nagyobb darabokra, két kollégája kicsontozza a hátszínt, négy másik dolgozó pedig szétbontja a marhacombot – óránként átlagosan 85 darabot.

Egy állomással odébb – az első fertály szalagja mellett – tizenkét munkatárs csontozza ki a hasított test első felét, szétbontva a lapockát, a szegyet, a nyakat és a tarját.

#### Kicsontozás nélkül nincs filé

A kicsontozás a húsfeldolgozás folyamatának központi lépése. A hasított test nagyoló szétbontása után következik, amikor a marhát vagy sertést két vagy négy nagy darabba vágják. Ezek azután a bontószalagra kerülnek. A filé csak kicsontozás után formázható, illetve a tarja ekkor dolgozható fel steaknek vagy sültnek.

A Bell Food Groupnál több telephelyen is végeznek kicsontozást: a Bellnél (CH) a Hubers Landhendlnél (AT) és a Süddeutsche Truthahn AG-nál (DE). Dolgozóink marhát, sertést és szárnyast is bontanak, a zelli Bell-telephelyen a szárnyasbontás több lépése már automatizálva és gépesítve történik.

#### Fej és test

A bontószalag mellett ma már a dolgozók rendelkezésére áll számos segédeszköz, ennek

ellenére még mindig szinte csak kézzel végzik a kicsontozást. Ez igazán húsba vágó munka, mint azt Daniel Plüss is tanúsíthatja. Noha az oensingeni Bell-telephely frisshús-részlegének vezetőjeként már viszonylag ritkán foglalkozik kicsontozással, de megerősíti: «Aki a kicsontozáson dolgozik, az kemény fizikai munkát végez. Egy műszak után a bontószalag mellett az ember igazán megérdemli a szabad estét.»

A kicsontozáshoz nemcsak testi erő és ügyes kezelés szükséges. A döntő a szaktudás, különösen az állat felépítésének ismerete.

#### A természetben nincs standard

A kicsontozásnál tiszta izomdarabok keletkeznek, amelyeken nem szabad csúnya bevágásokat ejteni. Ami elméletben egyszerűnek hangzik, annak van egy buktatója: «A természetben nincs standard» – magyarázza Daniel Plüss, – «Vagyis nincs két egyforma húsdarab. Erre dolgozóinknak oda kell figyelniük a kicsontozás során.»

Ezért a csontozószalaghoz csak profik kerülhetnek a gyárban. A húsipari szakképzés során megtanulják, hogy a csípőízlet hogyan fekszik a húsdarabok között, vagy hogy melyik természetes illeszkedést használhatják ki, ha két izomdarabot egyszerűbben akarnak szétválasztani.

«Aki a kicsontozással akar foglalkozni, annak szüksége lesz egy éles késre is» – teszi hozzá végül Daniel Plüss mosolyogva – «egy tompa pengével nem lehet messzire jutni.» • sh



**Daniel Plüss**  
a friss hús részleg vezetője, Bell Svájc, Oensingen

#### Az állat testfelépítésére vonatkozó szaktudás döntő.

Tudta? Svájcban rendeznek kicsontozó bajnokságot is.



A svájci kicsontozási bajnokságon a Svájc minden tájáról érkező húsipari szakemberek évente megküzdnek azért, hogy szakmájuk legjobbjainak ismerjék el őket. A verseny napján a résztvevők különféle kategóriákban (Tanuló, Hentes, Teljesítménybéres, Irodai hentes és Nyugalmazott) mérik össze tudásukat egy sertéslapocka kicsontozásában. A tisztaság ellen vétett hibát vagy a húson lévő bevágásokat büntetőmásodpercekre számítják át.

2023-ban a bajnokságot a svájci Weinfeldenben rendezték, és nyolc tanuló mellett 27 további Bell-dolgozó vett részt rajta. Tudásukat egy ezüstérem «Tanuló» kategóriában (Valerio Capizzi, fotó), illetve három bronz az «Irodai hentes» (Michael Löhner), «Nyugalmazott» (Urs Löhner) és «Céges értékelés» (Daniel Plüss, Stefan Seiler, Daniel Toxler és Aron Debesay) jutalmazta.

Zdenek Kubicek 2019 óta dolgozik hentesként a Bell oensingeni (CH) bontóüzemében.



Az egyre kisebb CO<sub>2</sub>-lábnyomért

# A klímasemlegesség felé tartva

«Megélt felelősség» az egyik a Bell Food Group három küldetése közül. Emögött a fenntarthatósággal kapcsolatos dolgokban való folyamatos javulás célja húzódik meg. Ennek egyik fontos aspektusa a CO<sub>2</sub>-kibocsátások csökkentése egészen a klímasemlegesség eléréséig. Ezt a kihívást csak az ágazati partnerekkel együttműködve lehet leküzdeni. • *mr*

A Bell Food Group klímastratégiájával holisztikus megközelítést alkalmaz az általa kibocsátott üvegházhatású gázok mennyiségének csökkentésére. A vállalatcsoport 2050-re akarja elérni a klímasemlegességet. Ennek a folyamatnak az első lépése a CO<sub>2</sub> keletkezésének elemzése a teljes értékteremtési

lánc mentén, vagyis mindhárom úgynevezett scope-ban (lásd a grafikát). A 2021-es évre például 5,7 millió tonna CO<sub>2</sub>e kibocsátását számoltuk ki. Az «e» ebben az esetben az ekvivalenseket jelenti, mivel a széndioxid mellett más üvegházhatású gázok is keletkeznek, amelyek az éghajlatra gyakorolt mindenkori hatásuk miatt szintén beleszámítanak a kalkulációba.

Az üvegházhatású gázokat termelő egyes szegmenseket tekintve az elemzés azt mutatja, hogy a Bell Food Group kibocsátásának 95%-a a beszerzett áruk és szolgáltatások következménye, vagyis azokról a területekről érkezik, amelyekre a csoport maga kevés közvetlen hatást gyakorol. Nem határozhatjuk meg például, hogy egy beszállító az általa felhasznált energiát napenergia felhasználásával állítja-e elő, vagy hogy üzemét klímabarát módon fűti-e.

A «kiszervezett» kibocsátások nagy része ezenkívül az állati eredetű termékek előállítása során keletkezik, amelyek a Bell Food Group

Folytatás a 18. oldalon

Kibocsátási kategóriák



Ez hozzájárul a Bell Food Group CO<sub>2</sub>-lábnyomához



### Melyik melyik scope-kategóriába kerül?

A CO<sub>2</sub>-lábnyom kiszámításakor mindig ellenőrizzük, hogy valami egy vállalathoz tartozik-e, vagy bérlük, illetve vásárolják-e. Azok a kibocsátások, amelyek egy vállalati járművel történő szállítás során keletkeznek, az 1. scope-hoz tartoznak. A szolgáltató által végzett szállításból adódó kibocsátások azonban már a 3. scope-hoz tartoznak. A döntő tehát nem a kibocsátás típusa, hanem az, hogy az értékteremtési lánc mely pontján keletkeztek, illetve hogy valami a vállalat tulajdonában van-e, vagy sem.

## A Bell Food Group így csökkentte CO<sub>2</sub>-lábnyomát

### A Nap, mint energiaforrás Scope 2

A napelemes berendezések a Bell Food Group létesítményeiben is fontos szerephez jutnak a zöld energiára való átállásban. Jelenleg pontosan 30 napelem-erőmű van működésben, vagy áll előkészítés alatt. Így már a telephelyek 45%-a profitál a napenergiából.

A legújabb példák egyike a Bell lengyelországi Niępolomicében lévő telephelye, ahol egy használaton kívüli mezőre telepítettek napelemeket az üzem mellett. Ha teljesen elkészült, évente körülbelül 2000 megawattóra áramot fog termelni.



Folytatás a 16. oldalról számos területén alapvető fontosságúak az üzleti tevékenységben. A csoportnak azonban itt is csak korlátozott ráhatása van a helyzetre, mivel a marhahúst például a szabadpiacon szerzi be.

«Egész ágazatunk komoly kihívással néz szembe, különösen a 3. scope számára megfelelő éghajlatvédelmi intézkedések kifejlesztésénél» – fejtegeti Marco Märsmann, a Bell Svájc fenntarthatósági/minőségmenedzsmentjének vezetője, és a fenntarthatósági kompetenciaközpont vezetője. «Ehhez innovatív ötleteket keresünk, és szorosan együtt kell működünk a beszállítókkal, illetve más üzleti partnereinkkel, valamint a tudományos világgal is.»

A Bell Food Group 2050-ben elérni kívánt klímasemlegességhez vezető útjának három scope-jában ezért nem haladhat előre egyedül. A csoport azonban rendkívül motivált abban, hogy az ágazat más szereplőivel közösen új ötleteket fejlesszen és új intézkedéseket dolgozzon ki. Ez már most lemérhető néhány példából.

### A klímasemlegességhez vezető úton a Bell Food Group nem tud egyedül végigmenni.

### Takarmányadalék a klímabarát szarvasmarhatartásért Scope 3

A szarvasmarhák metánkibocsátását csökkentő megoldásokat keresve a Bell Food Group egy olyan közösségi projektet támogat, amelynek során takarmányadalékokat tesztelnek. A tudomány jelenlegi állása alapján a szakértők abból indulnak ki, hogy az ilyen adalékok jelentősen csökkenthetik a metánkibocsátást.

Az aktuális projekt a takarmányadalékok adásának hatékonyságát és megvalósíthatóságát teszteli a legelőgazdálkodásban. Ezzel a Bell Food Group célkitűzéseinek megfelelő irányt képvisel, mert az üvegházhatású gázok csökkentésére nemcsak belsőleg, de az egész értékteremtési lánc mentén is törekednek.



### Takarmány erdőirtás által nem érintett forrásokból Scope 3

Az erdők megkötik a CO<sub>2</sub>-ot, kiirtásuk esetén viszont ez a CO<sub>2</sub> ismét felszabadul. Ez felerősíti az üvegházhatást és a Föld felmelegedését. Az erdők védelme és az erdőirtás megakadályozása ezért döntő fontosságú a CO<sub>2</sub>-kibocsátás csökkentése szempontjából. A «Zéró erdőirtással előállított szarvasmarha-, sertés- és szárnyastakarmány» jelmonddal kezdeményezett intézkedéseivel a Bell Food Group az erdőirtás által nem érintett forrásokból való takarmányozás hosszú távú célját támogatja.

A «Donau Soja» és a «Soja Netzwerk Schweiz» tagjaként a Bell Svájc aktívan részt vesz a takarmányszója eredeti hazájában való felelősségteljes termesztésének elősegítésében. Ezzel párhuzamosan a Hubers/Sütag következetesen elköteleződik az Európából származó, felelősségteljesen termesztett takarmányszójára való átállás iránt.

### Még fenntarthatóbb szárnyasólak Scope 3

A különösen állatbarát istállózó tartás (német rövidítése BTS) most még fenntarthatóbb lesz. Az új BTSplus állattartási móddal többé nem használunk fosszilis energiát. Így kevesebb CO<sub>2</sub>-kibocsátás keletkezik.

Az első pilotistálló saját napelemes berendezése a svájci Zellben évente a szükséges energiameennyiség több mint kétszeresét termeli. A felesleget más üzemekben használják majd fel, vagy betáplálják a nyilvános áramhálózatba.



### Hőszivattyú Zellben Scope 1 + 2

2021-ben a Bell Svájc szárnyastermékekre specializálódott zelli telephelyét felszereltük egy magas nyomású hőszivattyúval. Ez felváltja az eddigi olajfűtést, amit a különféle gyártási folyamatokhoz szükséges melegvíz előállításánál használtunk, és kiválóan példázza a Bell Food Group energiahatékonysági intézkedéseit.

Így máris megtakaríthatunk 150 000 liter fűtőolajat, vagyis 400 tonna üvegházhatású gáz kibocsátását. Ezzel a zelli telephely CO<sub>2</sub>-kibocsátását máris 20%-kal csökkentettük.

### A Hilcona segít a Foodservice-ügyfeleknek a CO<sub>2</sub>-pontszám megadásával

Első élelmiszergyártóként a Hilcona idén nyártól kezdve a nyilvános Foodservice-adatbázisban megtalálható több mint 600 receptnél feltünteti az adott menük CO<sub>2</sub>-pontszámát. A profi szakácsok így első pillantásra felismerik, hogy mennyire fenntarthatóak a fogások, amelyeket készíteni akarnak.

Azok a gasztronómiai üzemek, amelyek elsősorban három csillagos klímapontszámú fogásokat szolgálnak fel, az étel elkészítése során keletkező CO<sub>2</sub> több mint felét megtakaríthatják. A Hilcona ezzel támogatja a gasztronómiát az üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentésében, és hozzájárul ahhoz, hogy a beszállítási láncban lejjebb lévő vállalatok is jobban tudják elemezni ökológiai lábnyomukat.

Ez az intézkedés nincs közvetlen hatással a Bell Food Group CO<sub>2</sub>-lábnyomára, de hozzájárul a CO<sub>2</sub>-kibocsátás csökkentéséhez világszerte. A Bell Food Groupnál a választék átstrukturálása – például a hústermékek célzott behelyettesítése húsalternatívákkal – azonban nem képezi a klímastratégia részét.



A Bell Food Group márkái

## A minőség és az élvezet szimbólumai

Gyakran a márkák segítenek nekünk abban, hogy meghozzuk egy döntést vásárlás közben. Ez ugyanúgy igaz a cipőkre, mint a kolbászra, salátára vagy tésztára. A Bell Food Group csaknem 30 márkával rendelkezik. Ezek különféle márkajegyekkel a csoport rendkívüli sokszínűségét testesítik meg. Közös nevezőjük azonban: mindannyian az ízletességet és a minőséget képviselik. • *mr*



**ABRAHAM**  
DER SCHINKENSPEZIALIST

Az **Abraham** márka Európa sonkakészítő régióiból származó, hagyományos nyerssonkák készítésére specializálódott. Saját szegmensében ő a piacvezető Németországban.

**Mióta:** 1971

**Hol:** Németország

**Szervezet:** Bell Németország

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** nyerssonka



**Bell**

A tradicionális **Bell** márka a svájci húságazat első számú márkája, széles választékkal a hús-, szárnyas-, hentes- és tengeri termékek területéről. Ismertségének mértéke Svájcban több mint 90%.

**Mióta:** 1869

**Hol:** Svájc, Németország, Franciaország, Lengyelország

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service

**Választék:** hús, hentesáru, tenger gyümölcsei



### A márkák felelnek a gondolatainkban kialakult képekért

A definíció szerint a márka egy olyan név vagy jel – vagy ezek kombinációja –, amelyekkel egy vállalat termékeit vagy szolgáltatásait megkülönbözteti másokétól. Az adott márka értékessége függ attól, hogy az mennyire ismert, mennyire jól áll a piaci versenyben, illetve mennyire bízunk benne a célcsoportja.

Ebben döntő szerepet játszik a pozicionálás. Ez tölti fel a márkát bizonyos tartalmakkal. Egy új márkánál ezt az imázst először fel kell építeni, egy ismert márkánál viszont ápolni kell, illetve mindig fontos hozzáigazítani a korszellemhez.

Valószínűleg a legtöbben ismerjük azt a helyzetet, amikor elegendő egy logó egy részét vagy egy tipikus színösszeállítást megpillantanunk, és nemcsak azt tudjuk, hogy melyik márkáról van szó, hanem gondolatainkban képek is megjelennek annak termékeiről, vagy az általa közvetített életérzésről.

**Kép a 20. oldalon:** Marco Kiefer (Employee Purchasing IT), Baris Bayram (ICT Architect) és Thomas Tieftrunk (CSB Consultant) a Bell Food Group informatikai részlegén dolgoznak, Bázelenben.

## Döntés könnyedén

Manapság a márkák hihetetlen sokszínűsége mellett mindannyian számtalan márkával találkozunk naponta. Az élelmiszer-ágazat az egyik, ahol a legintenzívebb verseny folyik.

Ebben a «dzsungelben» a márkák segítenek az általuk közvetített imázssal a fogyasztóknak a tájékozódásban, illetve a döntések meghozatalában, hanem egy gyakran nemcsak egy jó terméket kínálnak, hanem egy bizonyos életérzést is közvetítenek.

Ideális esetben a vásárlók mindig újravásárolják egy adott márka termékeit, így hosszú távú elkötelezettség jön létre egy márka mellett.

**BRESC**

A **Bresc** hűtött friss fokhagyma- és zöldfűszer-termékeivel inspirációt nyújt az európai gasztronómia számára. A márka innovatív mise-en-place termékeket kínál, amelyek íze olyan, mintha frissen szedték volna a hozzávalókat.

**Mióta:** 1991

**Hol:** Hollandia, Belgium, Németország, Svájc, Ausztria, Franciaország, Svédország, Olaszország, Görögország, Magyarország, Lengyelország, Csehország

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** food service, food industry

**Választék:** fokhagyma- és zöldfűszer-termékek, pákok, glaszék, aioli, pestók, dipek és egyebek



Az **Erntesegeen** márka a természetesség és a kiváló minőség záloga, hosszú évekre visszatekintő tapasztalataival és tradícióival pedig kielégíti a tudatos, mégis izletes étkezés iránti igényeket.

**Mióta:** több mint 40 éve

**Hol:** Németország

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** erőlevesek, őstengeri só, levesek, mártások, fűszerszósok

**EDEN**  
DAS GÜTE DER NATUR

Az **Eden** a természet kincseit hozza el a modern hétköznapokba. A márka bio kényelmi termékeket kínál, 100%-ban természetes és megbízható hozzávalókból.

A receptúrákat profi szakácsokkal együttműködve alakítják ki.

**Mióta:** 1893

**Hol:** Németország, adott esetben hamarosan a teljes német nyelvterületen

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** bio kényelmi termékek, egytélételek, paradicsomszósok


**GOURMET**  
naturel

A **Gourmet naturel** márkanév alatt kiváló minőségű, friss marhahúst kínálunk. A bikaborjak húsa kizárólag Franciaországban működő paraszti termelői közösségekből és üzemekből származik.

**Mióta:** 1989

**Hol:** Németország

**Szervezet:** Bell Németország

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service

**Választék:** friss hús


**MAISON DE SAVOIE**

A **Maison de Savoie** választékában kiváló minőségű szárazkolbász- és sonkaspecialitások találhatóak, illetve a helyi specialitás, a «diot» – mindegyik a savoyai régió jellegzetes receptjei alapján összeállítva.

**Mióta:** 1934

**Hol:** Franciaország és tengeren túli tartományai, Kanada

**Szervezet:** Bell Franciaország

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** savoyai szárazkolbászok, sonkák, «diot-k»


**Cher-Mignon**  
SPECIALITES VALAISANNES DEPUIS 1967

A **Cher-Mignon** márka hagyományos wallisi szárítotthús-specialitásokat kínál, nemzedékről nemzedékre hagyományozott receptúrák alapján készítve.

**Mióta:** 1910

**Hol:** Svájc

**Szervezet:** Bell

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** szárított hús Wallis kantonból


**eisberg**  
simply fresh

Az **Eisberg** friss, előre elkészített saláta-, zöldség- és gyümölcs-terméket kínál a kiskereskedelmi, az élelmiszer-ipari és a food service szegmens számára. A márka Európa piacvezetői közé tartozik, Svájcban és Kelet-Európában pedig abszolút első helyen áll.

**Mióta:** 1972

**Hol:** Svájc, Németország, Ausztria, Liechtenstein, Magyarország, Bulgária, Lengyelország, Csehország, Románia, Szlovákia, Horvátország, Moldova

**Szervezet:** Eisberg

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service, élelmiszeripar

**Választék:** ultrafriss kényelmi termékek


**hubers**

A **Hubers** Ausztria egyik kedvenc szárnyashús-márkája, friss hústól a kolbászruig terjedő, széles kínálatával.

**Mióta:** 1973

**Hol:** Ausztria, Németország

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service

**Választék:** szárnyas





A **Geiser** az egyik vezető hús- és hústermék-szolgáltató a gasztronómiai piac számára Svájc német nyelvterületén, különösen Zürich környékén.

**Mióta:** 1947

**Hol:** Svájc, Zürich környéke

**Szervezet:** Bell

**Célcsoport:** Kiskereskedelem, food service

**Választék:** Hús, hentesáru, csemegetermékek, hal



A **Mossier Polette** márka elsősorban Franciaország tengeren túli tartományaiban ismert az auvergne-i, savoyai és lyoni régió szárazkolbász-specialitásairól.

**Mióta:** 1925

**Hol:** Franciaország és tengeren túli tartománya

**Szervezet:** Bell Franciaország

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** francia hentesáru-specialítások



A **Natuco** a gyors főzésre adott korszerű válasz. A márka «igazi bio», a legjobb ízű, eredeti hozzávalókból, és 100%-ban klímasegélyesen az elkerülhetetlen CO<sub>2</sub>-kibocsátás kiegyenlítésének köszönhetően.

**Mióta:** 2022

**Hol:** Németország

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** levesek, szószok, erőlevesek, fűszerkeverékek



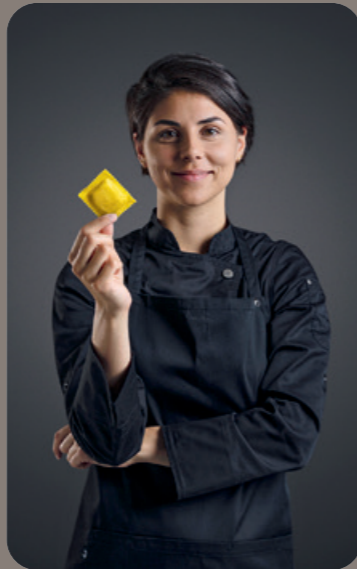
A **Hügli** a kényelmi termékek egyik legnagyobb B2B-szolgáltatója egész Európában. Komoly kulináris igényeivel a márka gasztronómiai ügyfélkörének mindennapjaihoz tartozik.

**Mióta:** 1935

**Hol:** Németország, Svájc, Ausztria, Olaszország, Görögország, Magyarország, Lengyelország, Csehország, Szlovákia, Nagy-Britannia

**Célcsoport:** food service, food industry

**Választék:** húslevesek, fűszerek, fűszerkeverékek, levesek, szószok, alaplevesek és sok egyéb



Az **It's Vegic** a Hilcona Food Service márkája, amely innovatív, húsmentes megoldásokat kínál professzionális konyhákban, és pillanatok alatt rendelkezésre bocsátja a változatos vegán ízeket.

**Mióta:** 2015

**Hol:** Németország, Ausztria, Svájc, Franciaország

**Szervezet:** Hilcona

**Célcsoport:** food service

**Választék:** vegetáriánus húsalternatívák és ételek



A **Hilcona** kiskereskedelmi és food service ügyfeleinek friss termékek széles választékát kínálja. A fő profil a tészta, a főétel, a vegetáriánus és az ultrafriss termékek.

**Mióta:** 1935

**Hol:** Svájc, Németország, Ausztria, Franciaország, Olaszország, Nagy-Britannia

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service

**Választék:** Convenience



Az exkluzív **La Pasteria** tészta-termékvonal a kiváló minőségű tészta food service márkája, amely kulináris csúcsművészetet ígér.

**Mióta:** 2004

**Hol:** Franciaország

**Szervezet:** Hilcona

**Célcsoport:** food service

**Választék:** tészta



## Rendkívüli sokszínűség

A Bell Food Group minden egyes márkájának saját identitása van. Egyes márkáknál ez már több mint 100 éve fejlődik, másoknál éppen most van felépülőben. A felelősök, hogy ebbe a sokszínűségbe rendszert vigyenek, stratégiai márkákra és speciális márkákra osztották fel ezeket. Így jött létre a négy ertyómárka: a Bell, az Eisberg, a Hilcona és a Hügli.

«Ezek alapvető fontosságúak csoportunk számára, valamint forgalomnövelő hatásúak is, ezzel pedig stratégiai alapvetésünk fundamentumát képezik» – magyarázza Sarah Sutter, a Bell Food Group márkamenedzsmentjének vezetője. «A speciális márkák ezzel szemben inkább az egyedi szempontokra összpontosítanak. Ez előfordulhat például olyankor, ha egy régióból származó termékeket vagy egy bizonyos piaci rés betöltésére szolgáló termékeket kínálnak.»

A márkák pozicionálásának alapvető irányultságát a Bell Food Group márkastratégiája határozza meg. Az egyes márkák menedzselésével kapcsolatban az adott üzletág marketingfelelősei az illetékesek.



Vogeley

A Vogeley írja az édes változatosságot a gasztronómia desszertlapjára, és segíti a food service ügyfeleket a legfinomabb deszertkreációk megalkotásában.

**Mióta:** 1892

**Hol:** Németország, Svájc, Ausztria, Olaszország, Magyarország, Lengyelország, Csehország, Szlovákia

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** food service

**Választék:** crème patissière, panna cotta, mousse-ok, pudingok és egyebek



A Service Gastronomie Molard Geneve a gení régió gasztronómiai ügyfeleinek kínál személyre szabott szolgáltatásokat mindenben, ami hús.

**Mióta:** 1921

**Hol:** Svájc, gení régió

**Szervezet:** Bell

**Célcsoport:** food service

**Választék:** friss hús, hentesáru, csemegetermékek



A Tellofix erőleveseinek, szószainak és önteteinek köszönhetően a kívánt íz elérése nem időigényes és nem igényel nagy ráfordítással járó fűszerezést számos összetevővel, hanem egyszerűen és gyorsan megy.

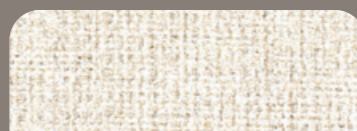
**Mióta:** 1968

**Hol:** Németország

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** levesek, mártások, erőlevesek



A Tutto Gusto autentikus élelmiszereket kínál az olasz konyha számára. A B2B-ügyfelek a legjobb hozzávalókat találják meg itt a sugótól a tésztaig, számos különböző alkalmazási lehetőséggel.

**Mióta:** 1983

**Hol:** Olaszország, Svájc, Németország, Ausztria, Magyarország, Lengyelország, Csehország, Szlovákia

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** food service

**Választék:** előételek, krémek, paradicsomtermékek, tészta, tonhal és sok egyéb



A The Green Mountain márka a kiváló minőségű, növényi alapú húsalternatívák gyártóinak egyik legelső képviselője. A húspogácsák, steak és társaik megjelenésükben, ízükben és textúrájukban is nagyon közel állnak példaképeikhez.

**Mióta:** 2019

**Hol:** Svájc, Németország, Ausztria

**Szervezet:** Hilcona

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service

**Választék:** növényi alapú húsalternatívák



A Sylvain & Co egy helyi svájci márka salátából és gyümölcsből készül, ultrafriss kényelmi termékekkel. A választék legjobbjai közé tartozik a Grand Mère salátaöntet-termékvonal.

**Mióta:** 1950

**Hol:** Svájc

**Szervezet:** Eisberg

**Célcsoport:** kiskereskedelem

**Választék:** készen fogyasztható és tasakos saláták, gyümölcs, öntetek



A Sanchez Alcaraz márka hagyományos spanyol sonka- és hentesáru-specialitásokat kínál. A vezető termékek a kiváló minőségű Iberico és Serrano sonkák.

**Mióta:** 1985

**Hol:** Spanyolország, Portugália, Svájc, Lengyelország, Franciaország, Benelux államok, Kuba

**Szervezet:** Bell International

**Célcsoport:** kiskereskedelem, food service

**Választék:** spanyol sonka- és hentesáruk



Stein's BEST

A Stein's Best márkanév hideg szószokat, önteteket, dörzspácokat és marinádokat foglal magában, amelyekkel a gasztronómusok feldobhatják BBQ-kínálatukat.

**Mióta:** 2016

**Hol:** Svájc, a közeljövőben érkezik a német piacra, majd további európai országokba

**Szervezet:** Hügli

**Célcsoport:** food service

**Választék:** majonéz, ketchup, mustár, salátaöntetek, hideg szószok és egyebek



A Bell Food Group újdonságai hűvösebb napokra

# LEGYEN A TÉL A KEDVENC ÉVSZAKOD!

A «legnépszerűbb évszak» címért folyó versenyben a tél kilátásai nem a legjobbak. Pedig sok dolog szól mellette. Nem utolsósorban az, hogy a hideg hónapokban nagyszerű ízelvényekben lehet részünk. A Bell Food Group újdonságaival a tél most begyűjthet pár pluszpontot, és legalább a következő madárdal felcsendüléséig javíthat egy kicsit az elért helyezésén. •mr



## Eden: inspiráció a paradicsomszószos polchoz

VeCotta-mártásával a Hügli Eden márkája idén nyár végétől kínálja az első vegán ricottás paradicsomszószot. Krémes-fűszeres receptúráját az őrlött kesudió, a finom élesztőpehely és az olasz paradicsom összhatása jellemzi. Mindez a legkiválóbb bio minőségben – a természet legjava az üvegbe zárva. Egyszerűbben el sem lehet képzelni a jó minőségű és finom ételt.



## Eisberg Ausztria: a lényeg a keverék

Németország és Ausztria egyik nagy-kereskedelmi értékesítőjének partnerei örömmel fogadják az Eisberg új salátatálját: októberben mutatták be az ázsiai stílusú salátát. Azonnali fogyasztásra kész változat kínai kellel, római salátával, sárgarépával, vörös cikóriával és mungóbabcsírával. Emellett az osztrák kollégák által készített új, hullámosra vágott sárgarépa-pommes kiválóan bizonyít egy nagy gyorsétteremláncnál is, amely így vitaminokat csempészhet a fast food fogásokba is.



## Abraham: az amerikai BBQ ihletésére

Az Abraham szezonális sztárja két, erőteljes fűszerezésű sonkatermék. Az American-Style-BBQ-sonka különleges ízt a hikoridiófa-füsttel való kezelésnek köszönheti, míg a tálalásra kész American-Style-BBQ-sonkakocka speciális «spare ribs aromájával» különleges ízt varázsol a tányérra. Az önkiszolgáló polcon elérhető újdonságokkal a Bell Németország márkája az USA-tematikájú akciók hetekhez kapcsolódik a kiskereskedelemben, amelyeket például az évente megrendezésre kerülő Superbowl idején rendeznek, februárban.



## Hügli: frissen készült ízek

A Hügli kulináriai szakemberei ismét olyan megoldásokat kerestek, amelyek a gasztronómia területén megkönnyíthetik a konyhai mindennapokat. Ennek eredménye az új prémium mártásosorozat, amelynek öt tagja: a Glace de Viande, a Demi Glace, a Brasato all Barbera d'Asti, Zwiebelsauce és a Sauce Échalote. Mindegyik a gasztronómiában megszokott eljárásokkal készült: a legjobb hozzávalókból, hagyományos receptek alapján, és sok idő igénybevételével – mintha frissen készültek volna.



## Sylvain & CO: saláta és zöldség a téli szezonra

A Sylvain & CO a Coop-család két márkáját támogatja vitamindús újdonságokkal: a Betty Bossy sorozathoz készítették a «Twister» salátatálalt bétispenóttal, sárgarépával és céklával, illetve egy új tálalt sültben süthető zöldségekkel. Ez a sültre kész őszi keverék kelbimbó, sütőtök, lilakáposzta és csiperke mellett még egy fűszer-vaj-rózsát is tartalmaz. Ezenkívül az Eisberg-csoport gyártója szeptember közepe óta egy téli biocsokkoral is bővítette a Coop Naturaplan-választékát. A szezonális salátatálban Batavia saláta, bétispenót, téli endívia és vörös cikória található.

## KLASSZIKUS ÚJ KÖNTÖSBEN

A Bell Svájc kedvelt gyorstermékei új csomagolásukkal még nagyobb figyelmet érdemelnek.



A gyorstermékcsalád nemrégiben friss, modern külsőt kapott. Ezzel a klasszikus, amely már 1971 óta számos svájci inyenc menüjének elmaradhatatlan része, ismét új, időszerű kialakítású csomagolást kapott.

A letisztult formatervezés ellenére a Schinkli, a Schüfeli és a Züngli, mint a legfontosabb összetevők, továbbra is első pillantásra felismerhetők. Az igényes termékbemutatóról – mint számos más Bell-termék esetében is – a matt fekete háttér gondoskodik.

Összességében a kialakítást úgy fejlesztettük tovább, hogy a vásárlók kedvenc terméküket az új külső alapján is gyorsan megtalálják.

[www.bell.ch/de/themenwelten/quick/](http://www.bell.ch/de/themenwelten/quick/)





Kulináris ünnepi szokások a Bell Food Group háza tájáról

# Mi így ünnepelünk

*Család, barátok és finom ételek – az ünnepek előtt sok időt töltünk a konyhában, elővesszük a hagyományos recepteket vagy különleges ínycségeket készítünk, amiket év közben nem érnénk rá megcsinálni. Néhány dolgozónk elárulta nekünk, mi kerül az asztalukra különleges alkalmakkor.*

## Cukorünnep – a böjt megtörésének ünnepe

Az úgynevezett «cukorünnep» az iszlám vallásban az áldozati ünnep előtti legfontosabb ünnepnap. A Ramadán végén tartják, ami a holdnaptár szerint a négy évszak valamelyikében zajlik. Aki betartja a böjti hónapot, az 30 napon át csak napfelkelte előtt és napnyugta után eszik és iszik.

Jashar Berisha, a steinachi Hügli logisztikai vezetője, ügyel rá, hogy a böjti időszakra eső munkanapjain fehérjében gazdag reggelivel indítson, például tojással és sajttal. «A datolya is nagyon népszerű, mivel sok energiát és rostot tartalmaz.» A tartalékoknak ugyanis egész nap ki kell tartaniuk. «A munkanap

**«A lemondás ideje alatt a közös étkezések hihetetlenül felértékelődnek.»**

végén egy kicsit leheveredem, hogy erőt gyűjtsék.» Utána jöhet a vacsora, gyakran vendégekkel együtt, akik lehetnek más családtagok, barátok vagy szomszédok, akiket meghívtak a vacsorára. Ilyenkor mindent felszolgálnak, ami böjti időn kívül is az asztalra kerülne. «Nálunk például leves, hús, és desszertnek valami édesség a menü.»

A Hilcona ultrafriss kényelmi termékeket gyártó részlegén dolgozó Yasemin Göksu, Tinik Zeliha és Özlem Zengin török fogásokat szerepeltetnek az étlapon, amilyen például a lencseleves, a török töltött káposzta vagy a burek. Az érzékelés érezhető megváltozása ilyenkor fontosabb, mint az, hogy tulajdonképpen mi is kerül a tányérra. «A lemondás ideje alatt a közös étkezések hihetetlenül felértékelődnek» – mondja Jashar Berisha.

A Ramadán ideje alatt minden nap a kezébe veszi a Koránt, és elolvas egyet a 30 fejezetből álló mű 114 szúrójából. Ily módon éppen a Ramadán végére olvassa ki a könyvet. A nap lezárásához tartozik a taráwih ima is, amely az esti imát követi.

A Ramadán utáni első napon érkezik a cukorünnep. A böjt megtöréséhez külön ima tartozik, amelyet a férfiak együtt imádkoznak a mecsetben. Ezután hazatérnek családjához, ahol az elmúlt hónap fáradozásai és lemondása után kiadós ebéddel ünnepelnek. Az asztal körül összegyűlik az egész család: nagyszülők, nagynénik, testvérek, mindenki szívesen látott vendég.

Yasemin Göksu, Tinik Zeliha és Özlem Zengin török módra készült krumplisalátát, török töltött káposztát, kurabiyét (különféle kekszet) és vizes bureket kínálnak, utóbbi egy olyan tésztaétel, amelyet vízben megfőznek, majd tojással kisütnek. Jashar Berisha a következőt meséli: «Családunkban pidét készítünk, egy kelt tésztából készült kenyérlángost, amit azután burgonyával, sajttal vagy póréhagymával töltünk meg.»

A fő fogás után gyakran következik még egy fogás az ajtón kívül, illetve egy látogatás a rokonságnál vagy a barátoknál. «A kávéhoz pedig baklavát kínálunk, mindenféle változatban.» A leveles tésztát családi recept alapján dióval, mandulával vagy pisztáciával töltik meg. Ezután mézbe vagy cukorszirupba mártják, ami az édességi fokát tekintve becsületére válik a cukorünnepnek.



**Jashar Berisha**  
a steinachi Hügli  
logisztikai vezetője



**Yasemin Göksu**



**Tinik Zeliha**



**Özlem Zengin**  
a Hilcona ultrafriss  
kényelmi termékeket gyártó  
részlegének dolgozója



## Hálaadás a Hármashatárnál – a jó barátokkal madarat lehet fogatni



**Maryline Kastler**  
logisztikai vezető asszisztens  
és belső beszédtanár  
a bázei Bellnél

Az év vége felé, amikor a napok rövidebbek és az éjszakák hosszabbak lesznek, Maryline Kastler összejön a barátaival és szomszédaival a hálaadás-napi vacsorára. «Néhány évvel ezelőtt kezdtük el ezt a hagyományt, amikor közeli barátokként, akik korábban az Egyesült Államokban éltek, visszaköltöztünk a Németország, Franciaország és Svájc közötti Hármashatárhoz» – meséli Maryline Kastler, aki logisztikai vezető asszisztensként és belső beszédtanárként dolgozik a Bell bázei üzemeiben. «A legtöbb vendég korábbi kivándorló,

hozzájuk csatlakoznak még barátok és szomszédok, akik együtt ünnepelnek velünk.»

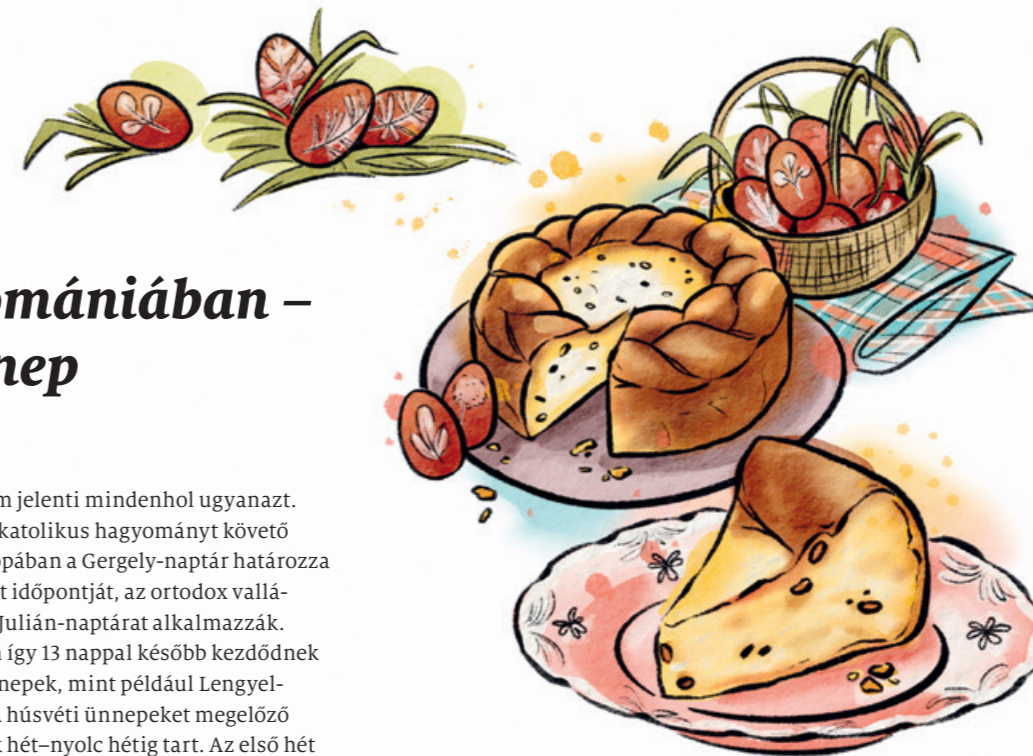
### Az életért érzett hála kifejezése.

Az ünnep már jóval azelőtt elkezdődik, hogy asztalhoz üljenek – mégpedig az ünnepi menü elkészítésével. «Amikor kellemes társaságban készítjük az ételeket a konyhában, szakértőnek tettetjük magunkat a kiváló hozzávalók és a receptek tekintetében, és megünnepeljük, hogy együtt vagyunk.»



Az amerikai Hálaadást minden évben Hálaadás napján, november utolsó csütörtökén ünneplik, ami az Egyesült Államokban az év legfontosabb ünnepei közé tartozik. Amikor az ember összejön a barátaival, és a fejedelmi lakomát élvezzi, tulajdonképpen az életért való háláját fejezi ki. A hagyomány része az is, hogy a hivatalban lévő amerikai elnök egy pulykát kap ajándékba. Ilyenkor az elnök általában kegyelemben részesíti a madarat, amely így nem kerül ünnepi sült képében az asztalra.

A hagyományos hálaadás-napi menü középpontjában természetesen egy pulyka áll, amelyiknek nem volt olyan szerencséje, hogy megtapasztalja az elnöki kegyet. A menü kiadós, és beletelik némi időbe az elkészítése. «Mivel sokan vagyunk, és mindenki hozzáteszi a magáét, nagyon jól boldogulunk, és hamar átmehetünk a konyhából a vacsoraasztal mellé.» Az elmúlt években így egy amerikai hagyomány került át Európa szívébe, amikor a hús barát összegyűlik, hogy eltöltsenek együtt egy kellemes estét, és megünnepeljék az életet. A töltött pulykát pecsenyelével és áfonyaszósszal tálalják, köretként zöldbabbal, pirított hagymával, rakott édesburgonyával, pillecukorral és rakott krumplival. «Senki nem áll fel az asztaltól éhesen, ez a bőség és az öröm ünnepe, ami egyaránt eltölti a szívünket és a gyomrunkat» – lelkesedik Maryline Kastler. Ez legkésőbb akkor történhet meg, amikor a desszertre kerül a sor: a klasszikus pekándió és sütőtökös pitékre.



## Húsvét Romániában – böjt és ünnep

A Húsvét nem jelenti mindenhol ugyanazt. Míg a római katolikus hagyományt követő Nyugat-Európában a Gergely-naptár határozza meg a Húsvét időpontját, az ortodox vallású Keleten a Julián-naptárt alkalmazzák. Romániában így 13 nappal később kezdődnek a húsvéti ünnepek, mint például Lengyelországban. A húsvéti ünnepeket megelőző böjti időszak hét–nyolc hétig tart. Az első hét napban, amelyet «sajthétnek» is neveznek, gyakori a tejtermékek fogyasztása. «Van egy olyan szokás, mely szerint az ember meglátogatja a keresztapját, és süt neki egy sajttortát» – magyarázza Nicoleta Scarlet, a romániai Eisberg értékesítési menedzsere. A következő hetekben nem szabad állati eredetű táplálékot fogyasztani, vagyis se sajtot, se tejet, de húst és halat sem. «A hallal egyes napokon kivételt

lehet tenni. Ebben az időszakban az olaj és az ecet is tilos.»

### A húsvéti tojáshoz szép szokások kapcsolódnak.

A tényleges Húsvét előtti utolsó hétvégén ünneplik Virágvasárnapot, amely különösen nagy ünnep azoknak, akik virágnevet viselnek, mint például Florentina, Lăcrămioara vagy Narcisa.

Amikor már a küszöbön áll a Húsvét, sok családban nekiállnak tojást festeni. A kifestésnél fontos szerephez jut a Jézus kiontott vérére utaló piros szín. «Más színeket is használunk, és így csodálatos díszítmények jönnek létre» – meséli Nicoleta Scarlet. A romániai Bukovinában, a Kárpátoktól északkeletre még egy tojás múzeum is található, ahol a régió hagyományos díszítményeivel ellátott hús-

véti tojások mellett a világ minden részéből származó, több mint 11 000 tojás van kiállítva. A húsvéti tojáshoz szép szokások kapcsolódnak. Egymáshoz koccantják őket, vagy vízbe teszik, majd a vízzel megmossák az arcukat, a hagyomány szerint ez egészséget és szépséget hoz. Szokás még az utcán tojást és süteményt osztogatni a szegényeknek is.



**Nicoleta Scarlet**  
a romániai Eisberg  
értékesítési menedzsere

«Mindegy, mennyibe kerül, Húsvét táján a románok sok időt szánnak a takarításra» – meséli Nicoleta Scarlet. Minden ház legyen tiszta, frissen meszelve és kitakarítva. Nagypéntek után a konyha is pihen, az emberek böjtölnek, ezért az ünnepre készülők még nagyobb gondot fordítanak a húsvéti menü elkészítésére. Ilyenkor elsősorban bárányhús készül, akárcsak Scarlet édesanyjának receptje szerint, amit itt nagy vonalakban el is árulunk: «Két bárány szívét, veséjét, máját és egyéb szerveit megfőzzük, majd apróra vagdadjuk. 60 tojással és úgy három kiló újhagymával, újfokhagymával és petrezselyemmel együtt az egészet betesszük a sütőbe.» Desszertnek román húsvéti kalács, pască készül. Ez egy túrós sütemény, amelyet mazsolával és rummal ízesítenek. «Húsvétkor a legfontosabb a családdal együtt töltött idő.» Ez egyesíti Románia összes régióját.

## Srí Lankán édesen kezdődik az új év



Lankananda Perera  
a Hügli üzletfejlesztési menedzsere

«Srí Lankán az emberek általában gyakran és szívesen ünnepelnek», mondja mosolyogva Lankananda Perera, nem utolsósorban azért, mert kedves gyermekkori emlékeit idézi fel. A Srí Lanka-i újévnek két neve is van. A szingaléz buddhisták Aluth Avurudunak nevezik, a tamil hinduk számára Puthandu – másként Szingaléz és Tamil Újév. Az ünnepek időpontját a holdnaptár szabja meg. Ez minden évben április 12. és 15. közé esik. Az újév az év legfontosabb ünnepei közé tartozik, és az ünnepség előkészületei már hetekkel korábban megkezdődnek. «Ha az utcákon és a falvakban édeskés illat száll, abból már lehet tudni, hogy nincs messze» – magyarázza Lankananda Perera, aki üzletfejlesztési menedzserként dolgozik a Hüglinél. Az ország konyháiban azokban a hetekben mindenféle édességeket készítenek az ünnepre, ezek mindenekelőtt rizslisztből, néha búzalisztből és kókuszvirágzsirupból készülnek, majd olajban kisütve, néha kókuszreszelékbe forgatva kerülnek az ünnepi asztalra. Mielőtt az egybegyűltek hozsalátának az édességekhez, felszolgálnak egy hagyományos rizses süteményt is. A kiribat

«Srí Lankán az emberek általában gyakran és szívesen ünnepelnek.»

leginkább szilárd tejberizshez hasonlít, rizsből, kókusztejből és sóból készül. «A rizses süteményt szerencsehozónak tartják.» Ezt csatnival, vagyis csilipaprikából és hagymából készült, pikáns szósszal fogyasztják. «A hagyományhoz tartozik az is, hogy a rizses süteményhez használt tejet hagyják kifutni főzéskor. A kifutó tej a jólét szimbóluma.»



Amikor a család összegyűlik az ünnepi ebédre, és egyben az összetartozásukat is megünneplik, gyakran az összes családtag valamilyen új ruhadarabot ölt, ami a tisztaság szimbóluma. Mindenki új nadrágot, új inget vagy új ruhát vesz fel. «Sok dolgozónak, aki a fővárosban áll alkalmazásban, az új év hete az egyetlen hét az évben, amikor szabadságot kapnak.» Az évnek ebben a különleges időszakában a legtöbben nem dolgoznak, hanem hazautaznak a családjukhoz vidékre, és mindannyian együtt ünneplik az új évet, ami egyben az aratási időszak végét is jelzi. «Ehhez tartozik többek között, hogy ajándékokat készítünk egymásnak, különösen a szülők és a gyermekek ajándékozzák meg egymást. De nem csapnak akkora felhajtást, mint Karácsonykor szokás.» A következő napokban a rokonok és barátok meglátogatása szerepel a programban, mindig számos ízletes ajándékkal a csomagban: sokféle színű és formájú édességgel, amelyek nemcsak ízletesek, hanem elegendő energiát is adnak a nagy ünneplésekhez.

## Húsvét Lengyelországban – a család ünnepe

Lengyelországban, ahol a római katolikus vallás fontos szerepet játszik, az ünnepek már egy héttel a tulajdonképpeni Húsvét előtt elkezdődnek. «Egy héttel Húsvét előtt egy színes pálmaággal a kezünkben indulunk a templomba. A mise alatt azután a pap megáldja ezeket az ágakat» – magyarázza Magda Kamińska, a Bell Lengyelország kereskedelmi és marketingszakértője. A tarka ág később az ünnepi asztal díszítésére szolgál. A húsvéti reggelit megelőző napon, amely a négy napos ünnep csúcspontját jelenti, a hívek még egyszer felkeresik a templomot. Ez alkalommal egy kosárral, amibe festett tojásokat, kolbászt, kenyeret, sőt és süteményt tesznek. A pap megáldja az összes kosarat, hogy tartalmukon másnap, a húsvéti reggelin a család tagjai megosztozhassanak. «Hagyományosan a tojásokat közösen, az egész családdal együtt festjük ki és díszítjük.» A tojás, mint Jézus Krisztus feltámadásának szimbóluma, számos más kultúrában a termékenység és az új élet szimbóluma, amelyet a lengyel húsvéti

ünnepekkor több ételben is felhasználnak, akár töltve, akár saláta alkotóelemként, vagy majonéznek feldolgozva. A hagyományos levest, a zúretet is tojással együtt szolgálják fel, és fehér kolbászt esznek hozzá. «Ezekben a napokban a lengyel asztalok királya a tojás, a királynéja pedig a vegetáriánus saláta» – fejtegeti Magda Kamińska. Ez rengetegféle változatban készülhet, de mindig majonézzal tálalják. Az összetevők között szerepelhet: kockára vágott krumpli, sárgarépa, zeller, zöldborsó, kukorica, hagyma, alma, póré-hagyma. Ezenkívül felvágott sült hús és tésztafélék is kerülnek az asztalra.

A desszertek közül a legnépszerűbb a mazurka: egy lapos sütemény, amelyet különféle hozzávalókkal, például mandulakrémmel, konzerv vagy szárított gyümölcsökkel, illetve diófélékkel díszítenek. Ezen kívül Húsvétra gyakran készítenek édes kalácsot: babkát is. A lengyel «baba», és kicsinyítő képzős változata, a «babka» jelentése «nagyamama» vagy «néni», de lehet akár csak «asszony» is.

A sütemény henger alakú, lyukkal a közepén. Az oldalai hullámosak, ami egy szoknya ráncaira emlékeztet. A csokoládényúl, ami különösen Európa német nyelvű országaiban a Húsvét elmaradhatatlan része – nemcsak a gyerekeknek –, Lengyelországban kevésbé népszerű. Ez nem is csoda, ha az ember az olyan édes kísértésekre gondol, mint a babka és a mazurka. • sh

«Az egész család festi és díszíti a tojásokat.»



Magda Kamińska  
Kereskedelmi és marketingszakember,  
Bell Lengyelország

Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2024 januárja és márciusa között

# «Papírral és ceruzával kezdtem dolgozni – ma számítógépnél ülök»



## Max von Euw 40 szolgálati év

**Beosztás:** Állatgazdasági  
kisegítő (nyugdíjas)  
**Részleg:** Bell Svájc  
**Telephely:** Bell Svájc, Zell

**Hogyan jelentkezett ezelőtt 40 évvel a Bell vállalatához?** Korábban négy évet töltöttem Szaúd-Arábiában. A projekt vezetője Stauffer úr (a SEG Bazel elnöke) volt, és ő szerezte az első munkahelyemet az SEG AG-nál (ma Bell Svájc Szárnyas, Zellben). Ott tanácsadóként dolgoztam a belső-svájci szárnyas-termék-gyártóknál.

**Mi változott meg leginkább az elmúlt 40 év során, amióta a Bellnél dolgozik?** Erőteljes változás figyelhető meg a kezdeti szövetkezeti gondolkodásmódtól a nyereségorientált szemléletig, amit a vállalat Bell-tulajdonba való átkerülése hozott. Az átvétellel megváltozott a gyártókkal való együttműködés is. Az átvételnek voltak pozitív hozadékai is: az integrált gyártást lezárhattuk, és erősebb lett a gyártási biztonság a gyártók szempontjából.

A Bell általi átvétel változást hozott az én tevékenységi körömben is: onnantól kezdve csak a hústermékek gyártására összpontosítottam, a tojástermékek gyártása az Ei AG feladata lett.

A termelési kapacitást is rendkívüli mértékben kiépítették: onnantól kezdve több mint kétszeresére nőtt, ahogyan a fogyasztás is. Emellett szinte már nem is árultak bontott csirkét. A másik nagy változás

persze a digitalizáció. Papírral és ceruzával kezdtem dolgozni, de a számítógép mellől mentem nyugdíjba. Először nagyon nehezemre esett az áttérés.

**Van olyasmi egy munkanapjuk során, ami egyáltalán nem változott meg az évek során?** A tanácsadói szolgálat során a gyártásban dolgozókat nagyon érdekelte a gyártás maga. Fontos üzletágként tekintettek a szárnyastermékek gyártására.

**Vállalati karrierének melyik élménye maradt meg leginkább emlékezetében?** Sosem fogom elfelejteni, amikor fel kellett mondanom tíz gyártónak, mert azoknál az istálló mérete nem felelt meg a koncepciónak.

**Mi jelenti a legnagyobb örömet munkája során?** Az általam végzett tevékenységek mindig nagyon érdekesek voltak, és kamatoztathattam kapcsolatteremtési készségeimet is. Abban is nagy szerencsém volt, hogy egy igazán jó csapatban dolgozhattam.

Nyugdíjazásom óta is szívesen segítek az állatgazdaságban, és így fenntartom a kapcsolatot a dolgozókkal és a gyártókkal is.

## 20 szolgálati év

Marc-André Bähler	január 1., Bell Svájc, Cheseaux
Fabien Brand	január 1., Bell Svájc, Bazel
Curt Francis	január 1., Bell Svájc, Zell
Sandra Kutter	január 1., Hügli, Radolfzell
Helene Muralt	január 1., Hügli, Svájc
Andreas Oblak	január 1., Hilcona, Schaan
Ramazan Sarac	január 1., Hilcona, Schaan
Gabriela Schönholzer	január 1., Hügli, Svájc
Nikolle Selmanaj	január 1., Bell Svájc, Zell
Gerhard Meixner	január 2., Frisch Express, Pfaffstätt
Ina Taute	január 2., Bell Németország, Harkebrügge
Jérôme Lallemand	január 12., Bell Svájc, Bazel
Sven Block	január 18., Hügli, Radolfzell
Thomas Malek	január 19., Hügli, Radolfzell
Mire Tomaj	január 26., Bell Svájc, Zell
Simon Rothen	február 1., Bell Svájc, Cheseaux
Zelidar Tutic	február 1., Hilcona, Schaan
Michael von Gunten	február 1., Bell Svájc, Cheseaux
Jean-Luc Damien Cipriano	február 16., Bell Svájc, Cheseaux
Bernd Neeb-Willms	február 16., Bell Németország, Harkebrügge
Julien Touze	február 16., Bell Franciaország, Teilhède
Nezir Bllaca	február 24., Eisberg Svájc, Dällikon
William Armisse	március 1., Bell Svájc, Bazel
Oktay Can	március 1., Bell Svájc, Bazel
Koutoua Dadié	március 1., Bell Svájc, Cheseaux
Violeta Djokic	március 1., Hilcona, Schaan
Bilal Klosi	március 1., Bell Svájc, Zell
Qani Krasniqi	március 1., Hilcona, Schaan
Jürgen Machoritsch	március 1., Hilcona, Schaan
Leonora Shala	március 1., Bell Svájc, Zell
Monika Sommer	március 1., Bell Svájc, Oensingen
Pamela Stählin	március 1., Bell Svájc, Oensingen
Régis Thiebault	március 1., Bell Svájc, Bazel
Alain Montani	március 8., Bell Svájc, Bazel
Palmira Da Silva Santos	március 15., Bell Svájc, Cheseaux
Nezha Khoulafane	március 15., Bell Svájc, Bazel
Natalia Bomatgireev	március 16., Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing
Toni Schöpfer	március 16., Bell Svájc, Zell
Georg Kirchmaier	április 1., Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

## 25 szolgálati év

Philipp Allemann	január 1., Bell Svájc, Bazel
Catherine Baumann	január 1., Bell Svájc, Bazel
Manuel Carapinha Gomes	január 1., Hilcona, Schaan
Kornel Eggenschwiler	január 1., Eisberg Svájc, Dällikon
Jean-Marc Keller	január 1., Bell Svájc, Bazel
Marc Levrat	január 4., Bell Svájc, Cheseaux
Nurten Selmani	január 4., Bell Svájc, Zell
Helena Haziraj-Gerein	január 5., Hügli, Radolfzell
Hannes Sieberer	január 11., Hügli AT, Hard
Claudio Ravasi	január 25., Huegli Ali-Big, Brivio
Matthias Aldenhoff	február 1., Hügli, Radolfzell
Ueli Giger	február 1., Hilcona, Schaan
Werner Ott	február 1., Hilcona, Schaan
Andreja Unger	február 1., Hügli, Radolfzell
Hartwig Egli	február 8., Hügli, Svájc
Diogjen Krasniqi	február 8., Bell Svájc, Zell
Mark Williams	február 8., Bell Svájc, Cheseaux
Jasmin Iriskic	február 15., Hügli, Radolfzell
Matthias Badura	március 1., Bell Németország, Edeweicht
Michael Breitenberger	március 1., Hilcona, Schaan
Paulo Bunga	március 1., Bell Svájc, Bazel
Alexander Juneck	március 1., Hilcona, Schaan
Christoph Walter	március 1., Bell Svájc, Oensingen
Alain Froehlicher	március 15., Bell Svájc, Bazel

Aktuális állásajánlatok  
a következő címen találhatóak:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

### 30 szolgálati év

<b>Andreas Bühler</b> • január 1., Bell Svájc, Zell
<b>Manuel Francisco Calvo Lago</b> • január 1., Hilcona, Schaan
<b>Othmar Dubach</b> • január 1., Bell Svájc, Zell
<b>Sandra Fischer</b> • január 1., Hügli, Radolfzell
<b>Heinrich Niederklopper</b> • január 1., Bell Svájc, Churwalden
<b>Roman Müller</b> • január 3., Eisberg Svájc, Dällikon
<b>Jaroslav Čuchal</b> • február 1., Hügli Food s.r.o., Zásmuky
<b>Hans Peter Siegel</b> • február 1., Hügli, Radolfzell
<b>Vincent Hauger</b> • március 1., Bell Svájc, Bazel
<b>Sophy Raquidel</b> • március 2., Bell Franciaország, Virieu-le-Grand
<b>Jorge Francisco Da Silva Monteiro</b> • március 14., Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

### 35 szolgálati év

<b>Konrad Stöckle</b> • január 2., Hügli, Radolfzell
<b>Miguel Angel Martin-Maestro Iglesia</b> • január 9., Bell Spanyolország, Fuensalida
<b>Gerhard Mally</b> • január 10., Hilcona, Schaan
<b>Georg Stöckle</b> • január 31., Hügli, Radolfzell
<b>Didier Antonio</b> • február 1., Bell Franciaország, Teilhède
<b>Kadriye Keskin</b> • február 1., Hügli, Radolfzell
<b>Samuel Schär</b> • február 1., Hügli, Svájc
<b>Inge Dahl</b> • március 1., HFC, Bad Wünnenberg
<b>Herve Haas</b> • március 1., Bell Svájc, Bazel
<b>Vera Zeller-Irskic</b> • március 6., Hügli, Radolfzell
<b>Michel Daniel Gross</b> • március 18., Bell Svájc, Bazel
<b>Thomas Heer</b> • március 20., Hügli, Radolfzell

### 40 szolgálati év

<b>Max von Euw</b> • január 1., Bell Schweiz, Zell
<b>Beatrix Imer</b> • február 1., Bell Svájc, Zell

### Korai nyugdíjazás

<b>Mato Brnjic</b> • augusztus 31., Bell Svájc, Oensingen <i>(kiegészítés)</i>
<b>Gerald Kueny</b> • szeptember 30., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
<b>Antonio De Brito Alves</b> • október 31., Hilcona, Schaan <i>(kiegészítés)</i>
<b>Julio Lopez Santamaria</b> • október 31., Hilcona, Schaan <i>(kiegészítés)</i>
<b>Joel Berne</b> • december 31., Bell Franciaország, Saint-Symphorien-sur-Coise <i>(kiegészítés)</i>
<b>Patrick Essertel</b> • december 31., Bell Franciaország, Virieu-le-Grand <i>(kiegészítés)</i>
<b>Siegfried Lötscher</b> • december 31., Bell Svájc, Cheseaux <i>(kiegészítés)</i>
<b>William Maache</b> • december 31., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
<b>Maria Carolina Moreira Ferreira</b> • december 31., Bell Svájc, Cheseaux <i>(kiegészítés)</i>
<b>Ilyas Oezcan</b> • december 31., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
<b>Engjell Balaj</b> • január 31., Bell Svájc, Zell
<b>Jose Martins da Costa</b> • január 31., Hilcona, Schaan
<b>Brahim Ouhemou</b> • január 31., Bell Svájc, Oensingen
<b>Mario Kuschny</b> • március 31., Hilcona, Schaan
<b>Thomas Türtscher</b> • március 31., Hilcona, Schaan

### Nyugdíjazás

<b>Hanife Morina</b> • október 31., Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(kiegészítés)</i>
<b>Monika Meier</b> • január 31., Bell Svájc, Zell
<b>Genevieve Ott</b> • január 31., Bell Svájc, Bazel
<b>Sivasutha Tharmalingam</b> • január 31., Bell Svájc, Bazel
<b>Beatrice Spring</b> • február 29., Bell Svájc, Oensingen
<b>Moritz Häfliger</b> • március 31., Hilcona, Schaan
<b>René Kuratle</b> • március 31., Hügli Svájc, Steinach
<b>Flurina Palucaj</b> • március 31., Bell Svájc, Zell
<b>Willy Ruckstuhl</b> • március 31., Bell Svájc, Zell

### Búcsúznak

<b>Walter Bieri</b> • augusztus 28., Bell Svájc, Oensingen
--

Az elhunyt hozzátartozóinak és környezetének szeretnénk részvétünket kifejezni.

## Gratulálunk a 100. születésnap alkalmából

2023. április 15-én ünnepelte a Bell nyugalmazott munkatársa, Theo Gürber a 100. születésnapját. A Bell Food Group minden jót és jó egészséget kíván neki ehhez a fantasztikus jubileumhoz.

Theo Gürber 1973-ban kezdett dolgozni az akkori SEG Poulet AG-nál (ma Bell Svájc Szárnyas, Zellben), és egész idő alatt a mélyhűtőraktár területén állt alkalmazásban. Az évek során végig szívesen látott dolgozó volt,

aki 1988-ban lépett a jól megérdemelt nyugdíjba.

Theo Gürber a Violino idős- és ápolási otthonban él Zellben, ahol néhány év óta a teljes csoport gondoskodik róla. 100. születésnapja alkalmából a nyugdíjas Theo Emmenegger, a Bell Svájc nyugdíjasokért felelős munkatársa meglátogatta, hogy személyesen is gratulálhasson neki.



\* A nyugdíjasokért felelős munkatársak a Bell Svájc nyugalmazott dolgozói, akik nyugdíjas dolgozóknak szerveznek közös alkalmakat, és örömmel ápolják a kapcsolatot korábbi kollégáikkal.

Kérdezz minket

## A Bell Food Group rendelkezik egyáltalán vezetési alapelvekkel?

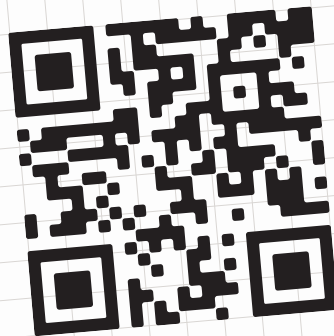
Jelenleg öt olyan vezetési alapelvünk van, amelyeket a célmeghatározási folyamat során elmagyarázunk a részt vevő vezetőknek, és megállapodunk a célokban annak érdekében, hogy ezeket a vezetési alapelveket a mindennapi életben általánossá tegyünk. 2024 elején ezeket az új vezetési alapelveket minden munkatársunknak részleteiben is bemutatjuk majd.

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

Válaszokat kaphatsz saját kérdéseidre és sok más kérdésre is: [bellfoodgroup.com/hr](https://bellfoodgroup.com/hr)

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

# 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) 2024. március 15-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.