

LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

01 2024



**A lehető legjobb
kezdő állások a holnap
szakembereinek**

BELL
FOOD
GROUP





Tartalom

Vállalati események

- 4 «Tényleg minden napot élveztem»**
Interjú Lorenz Wyss vezérigazgatóval

Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 8 Tanulmányi menü a forgalmazás és értékesítés számára**
Sales Academy: az első átfogó képzési program
- 11 Dolgozói közvélemény-kutatás 2024**
Május 21. és június 18. között

Címlapsztori

- 12 A lehető legjobb kezdő állások a hónap szakembereinek**
A szakképzés a jövő befektetése

Fenntarthatóság és innováció

- 18 Minden csepp számít**
A víz fenntartható kezelése

Ízvilágunk

- 22 Szemrevalóan ízléses**
Szépen tálalva még jobban ízlik
- 26 Ilyen tarka lesz a tavasz**
Van itt minden, a gyümölcsöstől a ropogósig

Személyes

- 29 «Az első naptól kezdve a testvérem mellett dolgoztam»**
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2024 áprilisa és júniusa között

Visszajelzések és tombola

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



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

Impresszum A Bell Food Group dolgozói folyóirata, évi 4 kiadás, 1/2024, 2024. április, 30. 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, www.bellfoodgroup.com.
Szerkesztőség: Sara Heiniger (sh), Vezetőség. Szerkesztőségi támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Fotók: Stefan Schmidlin Fotografie, Bazel (CH), 4–7. oldal; atelierkorak ag, Riehen (CH), 22–25. oldal.
Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képszerkesztés: Proacteam AG, Allschwil, Svájc. Nyomtatás: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Svájc.
FSC-papírra nyomtatva. Címváltozások: Kérjük, forduljon az illetékes HR-részleghez vagy a személyzeti osztályhoz.

A címlapon Moritz Höft (balra hátul) és Ihsan Mamuti (elől), két DHBW-tanuló a Bell Food Group bázeli BWL Wirtschaftsinformatik Application Management csoportjánál. A kép a 2023-as tanulói eseményen készült, az első esti rendezvényen, a No Caps együttes koncertjén.

A bizonyítás lehetősége ajándék

Kedves Munkatársak!

Szakmai pályafutásomat éppen 50 éve kezdtem, amikor hentesnek tanultam Svájc egyik húsüzemében Arlesheimben (CH), ahol a gyerekkoromat töltöttem. A képzés mellett leginkább az üzemben dolgozó emberek miatt döntöttem, és nem pedig azért, mert a szakma állt az érdeklődésem középpontjában. A vezetőség jó volt, nagyon személyes és hiteles, őszinte és korrekt. Ebben a családi környezetben nagyon jól éreztem magam. Emellett a főnököm is támogató, és kitüntette a bizalmával: második tanoncévemben elbocsátották a kolbászrészleg vezetőjét, és én vehettem át az irányítást, miután a főnököm azt mondta: «Meg tudod csinálni!» Ez nagy hatással volt rám. Önmagam lehettem, nem kellett állást váltanom, és megmutathattam, hogy mi rejtezik bennem – ez igazi ajándék volt! Ezt az ajándékot, kedves Munkatársak, útravalóul kell adnunk a tanulóinknak is.



Élelmiszer-feldolgozókként a jól képzett munkaerőre vagyunk utalva, akik ismerik ágazatunkat és üzletünket, legyen szó akár a műszaki, a gyártási, a logisztikai, az informatikai vagy az adminisztratív területről. A Bell Food Group ezért azt a célt tűzte ki maga elé, hogy 2026-ig megkétszerezi tanulóinak számát. Ehhez nemcsak a termékeinkkel kell kitűnnünk, hanem a képzés terén is a legjobbat kell nyújtanunk, hogy tanulóinknak egyedülálló szakmai képzést kínálhassunk.

Természetesen fontosak ennek keretfeltételei, amelyek kidolgozása éppen folyamatban van, amint azt a címlapsztoriban olvashatják. Emellett lényeges az is, hogyan találkozunk a fiatalokkal. A feladatunk, hogy odafigyeljünk, megszólítsuk őket, és jelen legyünk számukra.

Mindig felbosszant, ha azt hallom, hogy valaki «a fiatalokat» szidja. Mindannyian voltunk egyszer fiatalok. A mai fiatalság más, mint a tíz évvel ezelőtti – és öt év múlva megint más lesz. És ez így van jól. Ez a sokféleség gazdagítja ugyanis a vállalatunkat. Csodálatos érzés ugyanis fiatal embereknek átadni egy szakma és egy mesterség szenvedélyét, motiválni őket, és velük együtt átélni, ahogy ötleteikkel és elkötelezettségükkel hozzájárulnak vállalatunk sikeréhez. Mindenekelőtt akkor, ha a képzés után úgy döntenek, hogy a vállalatnál maradnak, és nem azért, mert ez a legegyszerűbb választás, hanem azért, mert a munkájuk örömet szerez nekik, és mert jól érzik magukat nálunk. Ha ezt elérjük, akkor minden tanuló egy új befektetés vállalatunk jövőjébe.

A Bell Food Group ehhez kiváló feltételeket kínál: csoportunk sokszínűsége és a Coop anyavállalattal való kapcsolatunk révén a fiataloknak olyan perspektívát kínálhatunk, amilyenről én még csak álmodhattam a képzésem után. Ha a képzés befejeztével lett volna lehetőségem Spanyolországban, Észak-Németországban vagy Franciaországban tapasztalatot gyűjteni, azonnal útra keltem volna.

Lorenz Wyss
az igazgatóság elnöke

Interjú Lorenz Wyss vezérigazgatóval

«Tényleg minden napot élveztem»

Lorenz Wyss 13, vezérigazgatóként eltöltött év után júniusban visszavonul, és átadja a stafétát utódjának. A LOOK! interjújában elmeséli, hogy miben változott a Bell Food Group 2011 óta, hogy mi vár rá a jövőben, és miért biztos abban: nem csak a megöregedéssel fogja tölteni az idejét. • *sh*

Mire igazán büszke azóta, hogy 2011-ben vezérigazgató lett?

Büszke? Arra, hogy ilyen sokáig maradtam a helyemen, és nem kívántak a pokolba. (nevet) Nem, a viccet félretéve: büszke vagyok

Amikor elkezdtem itt dolgozni, még az irodákban dohányoztak.

a fejlődésre, amelyet csoportunk ez alatt az idő alatt elért. Ténylegesen növekedtünk, különösen a kényelmi termékek területén, ahol ma vezető szerepet játszunk, anélkül, hogy a hússal és hentesáruval foglalkozó központi üzletágunkat elhanyagolnánk. Épp ellenkezőleg: növeltük nyereségességünket, piaci részesedéseket nyertünk, és az üzletet erősítve fókuszáltabbak lettünk – a siker pedig minket igazol. Stratégiáink beváltak. Ez egy kiváló alap, amelyre utódom, Marco Tschanz építhet.

Személy szerint mit tart az elmúlt 13 év fénypontjának?

Számomra a fénypont az, hogy reggel egészségesen kelek fel. Akkor minden nap lehetőségem van valamit megváltoztatni és valamit jobban csinálni. (elgondolkodik) Szép véletlen, hogy

mindig is a 13-as volt a szerencseszámom. Ebben a tekintetben az lenne a fénypont, hogy 13 évet tölthettem el a Bell Food Groupnál, egy olyan ágazatban, amelyhez erősen kötődöm, olyan emberekkel, akiket kedvelek, és akikkel szívesen dolgozom együtt nap mint nap. Egyetlen napra sem bántam meg azt a döntésemet, hogy 2011-ben elfogadtam ezt az állást a Bell Food Groupnál.

Mi változott azóta?

Azt hiszem, a kultúra. Amikor elkezdtem itt dolgozni, akkor még dohányoztak az irodákban, és az ebédhez bort ittak. Ezen változtattunk. Úgy gondolom, olyan kultúrát teremtettünk, amelyvel én jobban tudok azonosulni. Őszintébbek, következetesebbek, autentikusabbak lettünk, és jobban odaforodunk az emberekhez. De a lényeges dolgok tulajdonképpen nem változtak: egy egyszerű vállalat egyszerű dolgozókkal.

És Ön miben változott?

Biztos vagyok benne, hogy sok újat tanultam. Egy kis üzemben kezdtem a pályámat, ezután



a Coopnál töltött idő alatt először a kiskereskedelemmel ismerkedtem meg alaposabban. Az ipari termelésbe való bevonódást a Bell Food Group hozta magával. Ma már kimondottan tájékozott vagyok az egész folyamattal kapcsolatban. Ezt a jövőben szeretném továbbra is mások rendelkezésére bocsátani. Legalábbis ez a tervem.

Ha már itt tartunk: mik a tervei a jövőre nézve?

Jelen pillanatban épp a motorbicikli-garázsomat rendezem be. 18 éves korom óta motorozom egy csapat jóbaráttal, és már régóta keresünk egy helyet, ahol találkozhatnánk.

Én Bazelben lakom, de Arlesheimben (Bazel külvárosa; szerk. megj.), ahol felnőttem, ezzel a garázzsal most remek találkozóhelyet fogtunk ki négyünknek. Már csak egy hűtőszekrény hiányzik. A sört már megvettem! (nevet) Kell még egy nagy grill, és startra kész vagyok. Mégsem ülhetek otthon egész nap! Persze van még

tervben néhány dolog. Például a hobbijaim és a sport. Ha viszont szükség van a tudásomra és tapasztalatomra, szívesen az ágazat rendelkezésére bocsátom. Esetleg egy alapítványnál, ahol valamit vissza is adhatok.

Jelen pillanatban épp a motorbicikli-garázsomat rendezem be.



Marcónál jó kezekben lesznek a dolgozóink.

Minek örül a legjobban?

Annak, hogy reggel egészségesen ébredek. Ilyenkor azt szoktam mondani: ha egészséges vagy, akkor tulajdonképpen bármit megtehetsz. Amit biztosan nem fogok csinálni: kiflit nyamogni reggel 9-kor, újságot olvasni és nézni, ahogy megöregszem. Ez nem az én műfajom!

Ehelyett mit fog csinálni?

Utazni biztosan fogok. Például motorozni az Egyesült Államokban. Esetleg elutazom Normandiába június 6-án, a D-nap évfordulóján. Mindig is érdekelt a történelem, és ajándék, ha van időm arra, hogy át is éljem. Van még egy csomó álmom és ötletem. Az éltet, hogy ezeket megvalósítsam. Az már más kérdés, hogy vajon sikerül-e mindet megvalósítani. (nevet)

De az biztos, hogy a környezetemre is lesz időm. Csodálatos családom van, és csodálatos barátaim. Rendszeresen felkeresem majd őket. Szeptemberben például Bolognába vagyok hivatalos, egy esküvőre. Most erre is tudok időt szakítani. Kényelmesen elutazhatok Olaszországba, és bármikor megállhatok útközben. Ez egyszerű érzés. A párom már megkérdezte: «Ha nyugdíjba mész, akkor egész nap itthon leszel?» «Kizárt dolog!» – mondtam neki, mire ő: «Na azért!» (nevet)

Szóval tényleg azt kell mondanom: ez a 13 év egy csodálatos időszak volt. Nagyon gyorsan elszaladt, de minden napját élveztem, tényleg minden napját. És egyetlen órát sem akartam elmulasztani.

Mi fog hiányozni?

Önök. Önök, mint emberek. Ha valaki nap mint nap olyan emberek között van, akiket szeret, és akikkel jól érzi magát, akkor az nagyon fog hiányozni neki.

2011–2024

Amióta Lorenz Wyss 2011-ben vezérigazgatóként csatlakozott a Bell Food Grouphoz, a vállalatcsoport jelentős mértékben továbbfejlődött. A forgalom 2,5 milliárd svájci frankról több mint 5 milliárd svájci frankra nőtt. A dolgozók létszáma csaknem megkétszereződött.

Nemzetközi terjeszkedés és a központi üzletág kiépítése

A Hubers átvétele és befektetések az üzemek bővítésébe (Zell, Niepołomice) vagy új építkezésekbe (Fuensalida)

A kényelmi termékek pillér kiépítése

A Hilcona, a Gastrostar/Eisberg/Sylvain & CO és a Hügli átvétele, új építkezések Marchtrenkben, illetve belépés a kényelmi termékek piacára Ausztriában

Befektetések a teljesítőképességbe

Modernizálás és bővítés Oensingenben, illetve továbbfejlesztési terv Schaanban és Steinachban

Mit szeretne útravalóul adni ezeknek az embereknek, a Bell Food Group dolgozóinak?

Nagyon egyszerűen: szeretem Önöket. Maradjanak olyanok, amilyenek.

És az utódjának mit ad át?

Semmi nagy bölcsességet. Örülök, hogy olyasvalaki lép a nyomomba, akinek egyszerűen a kezébe adhatom a kulcsokat, és bízhatok benne, hogy minden rendben lesz. Ezért nagyon hálás vagyok. Marco nagyszerűen megállja majd a helyét. Nála jó kezekben lesznek a Bell Food Group dolgozói.

Végezetül pedig: milyen étellel indítaná a következő fejezetet?

Egy St. Gallen-i sült borjúkolbásszal, természetesen. Hiszen a sört már megvettük, és csak a hűtőszekrény hiányzik a garázsból! (nevet) Ebben a hűtőben mindig lesz egy St. Gallen-i borjúkolbász, ahogy sör és ásványvíz is – enélkül nem megy! Többre pedig igazából nincs is szükség. • sh

Sales Academy: az első átfogó képzési program

Tanulmányi menü a forgalmazás és értékesítés számára

Májusban indul a Bell Food Group első, egész csoportra kiterjedő képzési programja, amely a forgalmazási és értékesítési munkatársakra irányul, és több éven keresztül kíséri őket a pályájukon. Az új Sales Academy fejlesztésén az értékesítési kompetenciaközpont szorosan együttműködött a személyzeti fejlesztési részleggel.

Az első képzési csoport a Sales Academy keretei között májusban találkozik Zürichben egy «előételre» a «MyLearning Menu»-ben. Ezt a nevet a Bell Food Group «Szeretjük az ízeket» jelmondatáról nyerte a képzési program.

Az első személyes találkozás előtt ennek megfelelően volt már egy virtuális «aperitif» is. Ezeket követi majd a «főétel», a «második fogás» és a «desszert». Ezt a menüt éppolyan gondosan előkészítettük, mint az éttermek a saját ételsoraikat.



«Az előkészítési fázisban különösen izgalmas volt a szükségletek elemzése, az egyes forgalmazók különféle érdekcsoportjainak, illetve a különböző elvárásoknak és igényeknek az azonosítása. Úgy vélem, ez igazán jól sikerült. A képzési program összességében nemcsak egy értékes eszköz aktuális dolgozóink továbbfejlesztéséhez, hanem vonzó ajánlat potenciális pályázóink számára is.»

Roland Ferraro, a Bell Svájc értékesítési és termékmenedzsment-vezetője

«Az értékesítési kompetenciaközpont azzal a kéréssel fordult a HR-részleghez, hogy fejlesszenek ki egy átfogó képzési programot a forgalmazás és az értékesítés számára – meséli Selina Weber, a Bell Food Group személyzeti fejlesztési HR-szakértője.

Ezzel az ötlettel az értékesítési kompetenciaközpont dolgozóinak megalapozott továbbképzésén felül további fontos célokat is követett. Egyrészt a csoportokon átívelő, személyes jelenléthez kötött rendezvények hozzájárulnak egy hálózat kiépüléséhez és a szinergiák kihasználásához. Másrészt egy ilyen program vonzerőt jelent a pályázóknak is, hogy a Bell Food Group mellett döntsenek.

Az első, személyes jelenléthez kötött rendezvény előtt megvolt a virtuális «aperitif».

Aperitif

A menü egy önálló, a munkaszervezéshez kapcsolódó virtuális tananyaggal kezdődik.



Előétel

A folytatásban a kommunikáció és a fellépés kerül terítékre.



Főétel

A fő fogásnál a forgalmazás és értékesítés alapjait tálaljuk.



Második fogás

A képzési menü az egyes szakterületek speciális témáival folytatódik.



A Sales Academy három képzési menüje minden alkalommal a szakterületek speciális igényeire van szabva.



Desszert

A desszertnél eldől, hogy a folytatás szakmai vagy vezetőségi karriert jelent majd.

MyLearning menü



«Eredetileg egy közös üzemi képzés felépítését tartottuk szem előtt – ebből lett egy teljes képzési program három különböző célcsoport számára. Ez nagyszerű, hadd köszönjem meg innen is! Célunk, hogy a fiatal dolgozókat támogassuk fejlődésükben, az <öreg rókáknak> pedig a tudás célzott felfrissítésével lehetőséget biztosítsunk arra, hogy frissek maradjanak, és dolgozzanak saját magukon. A képzés központi, hogy szervezeteinket haladjunk előre, sikeresen megvalósítsuk stratégiánkat, és nyerő pozícióba kerüljünk a piacon.»

Simone Brosy, *élelmiszer-kiskereskedelem, Hilcona*

A fejlesztési csapat első feladata az volt, hogy összehozzák a német nyelvterület összes részéről és országból érkező különféle igényeket, és ebből építsenek fel egy mindenki számára megfelelő programot.

«Egy teljes programot kaptunk három célcsoporthoz.»

A csapat tehát először is a belső értékesítés, a Key Account Management és a külszolgálat közös pontjait dolgozta ki, és definiálta annak kritériumait, hogy ezen területek dolgozói sikeresen kezeljék a munkájuk során felmerülő helyzeteket.

«Az eredmények alapján ki-dolgozhattuk a tartalmakat, és így létrehozhattuk a tanfolyamokat

a csoportok számára» – magyarázza Selina Weber. «Nagyon fontos, hogy ezzel a programmal hosszú távon támogatjuk a dolgozókat – jó esetben pályafutásuk több évén keresztül.»

Az teljes forgalmazási és értékesítési csapatra szabott program ennek megfelelően a munkaszervezéssel indul. A következő témák között szerepel majd az ügyfelek megszólítása, illetve a forgalmazás és értékesítés alapjai. Ezután az egyes csoportok számára specifikus témák következnek a tanmenetben. A «desszert» során dől majd el, hogy szakmai vagy vezetőségi karrier felé visz tovább az út.

«A szakmai vagy vezetőségi pozíciókat megalapozó képzésekkel folytatódik a szabványosított képzési program» – mondja Selina Weber.



«Célunk az új képzési koncepcióval, hogy jobban megoldjuk a mindennapok kihívásait a forgalmazásban, javítsuk kompetenciáinkat, és új megközelítésket tanuljunk. Mivel számos alapvető téma nagyon hasonló cégeinknél és országainkban, megéri ezeket összefogni. Már volt sok, ezzel kapcsolatos ötlet a tarsolyunkban, és most sor került a különböző elemek összeillesztésére. A közös képzések most segítenek a csoport gondolatosságának megélésében, a kollégák tapasztalataiból való tanulásban és az egységek közötti hálózat kialakításában.»

Marc Tissot, *a Hügli Group B2B kommunikációs igazgatója*



«Egy vállalatnál az emberek, és hatékony, részlegesen átívelő munkájuk tartozik a sikertényezők közé. A kollégákkal folytatott eszmecsere során erősödik a vállalattal való azonosulás, ami nagyon motiváló lehet a résztvevők számára. Ezenkívül lehetőség nyílik a legjobb gyakorlatok megvitatására és megvalósítására az egész csoporton belül. Csak így tudjuk ugyanis megkülönböztetni magunkat más vállalatoktól, illetve így fogunk versenyelőnyöket teremteni és saját profilt kialakítani. Ráadásul a Sales Academy pluszpontot jelent a külső szereplők bevonásánál is.»

Martin E. Schygulla, *a Bell Németországi és Spanyolországi Divíziójának vezetője, ügyvezető igazgató*

A résztvevők egyéni szükségleteit azonban már a program első fázisa során figyelembe vesszük. A csatlakozás például a tapasztalati szinttől függően különböző pontokon lehetséges, illetve az értékesítési képzés abszolválásának sebessége is a személyes igényekhez igazodik.

A Sales Academy megalapításával az értékesítési kompetencia-központ és a személyzeti fejlesztési részleg létrehozta a Bell Food Group első átfogó képzési programját, amely talán nem is az utolsó. Ezen előkép alapján ugyanis a személyzeti fejlesztéssel együttműködve kifejleszthetik saját programjaikat más munkaterületek is, amelyek szintén szükségét érzik egy, az egész csoportra kiterjedő továbbképzési koncepciónak. • *mr*

BELL FOOD GROUP



Dolgozói közvélemény-kutatás 2024
Május 21. és június 18. között

A közvélemény-kutatás online zajlik. A meghívó vagy levélben vagy digitálisan, az üzleti e-mail-címre érkezik (adatvédelmi okokból csak Svájc és Liechtenstein területén). **A kérdőív a következő nyelveken tölthető ki:** német, francia, angol, spanyol, olasz, holland, magyar, lengyel, román, bosnyák, horvát, szerb, szlovák, portugál, török, tamil, ukrán, cseh, bolgár és szingaléz.

Members of Bell Food Group



Anonimitás: a közvélemény-kutatást az Empiricon végzi. Az Empiricon garantálja a személyes adatok teljes körűen bizalmas kezelését. A kiértékelés során biztosítják, hogy semmilyen módon nem lehet visszakövetni az egyes személyeket. Az adatokat csak összefoglalás formájában, és a válaszadók legalább 5 fős csoportjára vonatkoztatva értékeli ki. Az egyes adatrekordok a Bell Food Group számára soha nem lesznek hozzáférhetőek.



A szakképzés a jövő befektetése

A lehető legjobb kezdő állások a holnap szakembereinek

A vonzó szakképzés biztosítja a holnap szakembereit. 2026-ig meg kell duplázni a képzési helyeket a Bell Food Group berkeiben. A középpontban a műszaki, a gyártási és a logisztikai területek állnak.

A vezetőség hatásköre, hogy vállalatként megalapozott szakképzést nyújtsunk.

A vezetőség hatásköre, hogy vállalatként megalapozott szakképzést nyújtsunk. «A Bell Food Group csoportvezetősége teljes mértékben kiáll az üzemi szakképzés mellett» – hangsúlyozza ennek megfelelően Endrik Dallmann, a Bell Food Group személyzeti részlegének vezetője is. Csapatával együtt ő felel 16 európai ország több mint 12 000 dolgozójának támogatásáért, köztük azért a 160, többségükben fiatal emberéért, akik gyártási, logisztikai, műszaki, informatikai vagy ügyintézői szakképzésben vesznek részt. Endrik Dallmann, aki karrierjét 30 évvel ezelőtt úgyszintén a Hügli Németország ipari és kereskedelmi ügyintézői képzésével kezdte, pontosan érzi, hogyan változtak a leendő szakemberek elképzelései és igényei a gyakorlóüzemekben az elmúlt évtizedek során. «A saját bőrömmön tapasztalom meg

mindezt, amikor a gyerekeimmel beszélgetek.» A húszas éveik elején-közepén járnak, vagyis a Z generációhoz tartoznak azok a fiatalok, akiket meg akarunk győzni szakképzésünkről. «Nem mindig könnyű teljesen megérteni a Z generáció elvárásait, pláne nem könnyű megfelelni nekik, de jó úton járunk» – bizakodik Endrik Dallmann. «A mai fiatalok sokkal inkább elvárják szakmai karrierjükben, hogy munkájuknak legyen értelme, már a képzési szakaszban is. Ehhez kapcsolódik a nagy arányú önrendelkezés iránti igény is.» A fenti igény kielégítéséhez fontos, hogy a dolgozóknak megteremtjük azokat a cselekvési kereteket, amelyeken belül gyakorolhatják tevékenységüket.

A hálózat kiépítése erősíti az együttműködést

A tanulók igényeinek nyitott meghallgatása, illetve támogatásuk és megerősítésük az úton a jó gyakorlóüzemek feladatai közé tartozik. Ide tartozik még a tanulók közötti kapcsolati hálózat kiépítése. «Egy kétévente megrendezésre kerülő találkozóon a különböző üzemekhez és szakmákhoz tartozó tanulók megismerkedhetnek egymással, és lehetőségük van együttműködni a workshopokon» – mondja Endrik Dallmann. Ebből kialakul egy saját szociális hálózat, amely akkor is lehetővé teszi a tapasztalatcserét, amikor a fiatalok már rég visszatértek a saját üzemükbe, szakmai feladataikhoz.



A nagy Get-together

Amikor újra sor kerül a tanulói eseményre, több mint 100 fiatal érkezik négy országból, hogy kölcsönösen kihívások elé állítsák egymást, és kellemes időt töltsenek el együtt.

A Bell Food Group tanulói eseményén két évente találkoznak a Németországból, Ausztriából és Svájcban érkező tanulók, hogy közösen megvalósítsanak egy projektet, tanuljanak egymástól, és nem utolsósorban felejthetetlen pillanatokat töltsenek együtt. A legutóbbi alkalmon, amelyet a két évvel korábbi eseményhez hasonlóan a Biel városa felett fekvő Magglingenben, Bern kantonban rendeztek, bő 130 fő és 20 kísérő volt jelen. A «The Burger Factory»

című kihíváson összesen 24 csoportnak kellett megalkotnia saját hamburgerreceptjét, amelytől a zsűrinek összefut majd a nyál a szájában. A győztes csapat a szintisztán kézműves alkotással és a különösen ínycsiklandó tálalással vitte el a pálmát. A hamburgerbajnokok a megnyert utazási utalványok mellett annak is örülhettek, hogy saját receptjüket egy professzionálisan összeállított és kinyomtatott szakácskönyvben láthatták viszont.

Tarka kavalkád a megfelelő pózókkal: a Bell pirosban, az Eisberg zöldben, a Hilcona kékben és a Hügli fehérben. Rózsaszínben a Crea-Team, akik az esemény kép- és fotóanyagáról gondoskodtak, feketében pedig a kísérők.

A külföldi tapasztalatszerzés előnyei

A külföldi tartózkodás keretein belül a tanulók új világokban merülnek el, és a saját bőrükön tapasztalják meg, mi a közös és mi az eltérő az egyes üzemekben.

Új ország, másik nyelv, izgalmas kultúra: ha a tanulók képzési idejük alatt egy hónapos külföldi tartózkodás mellett döntenek, akkor izgalmas időszak elébe néznek. Mindegy, hogy mechatronikus vagy ipari és kereskedelmi ügyintéző: először is választania kell egy telephelyet. Európa-szerte tevékeny vállalatcsoportként a Bell Food Group nagyszerű ajánlatokkal kecsegtet, az úti cél kiválasztása pedig csaknem olyan, mintha egy utazási iroda katalógusában kereshetné. Mindazonáltal a nyaralás egy kicsit másként fog kinézni. Hiszen a fiatalok már akkor besegíthetnek, amint megérkeztek a kívánt vállalathoz. Ekkor nemcsak egy új csapat fogadja őket, hanem a saját bőrükön tapasztalják meg egy



másik vállalat belső életét, és az első naptól együtt dolgoznak. A munka mellett természetesen marad idő arra is, hogy jobban megismerjék az országot és lakóit, felkeressék a helyi látnivalókat, és fejleszék nyelvtudásukat is. Értékes tapasztalat nemcsak a további szakmai karrierhez, hanem életre szólóan.

A tanulók a my Bell Food Group dolgozói alkalmazás tanulói streamjében mesélnék külföldi tartózkodásukról.

Két képzési hely, egy sikermódel

A demográfiai változások miatt a következő években átlagon felüli számú szakember távozik az üzemekből, hogy elkezdje jól megérdemelt nyugdíjas éveit. Ezzel a körülménnyel számolva a Bell Food Group különféle intézkedéseket fogantat. Ezek közé tartozik az a törekvés is, hogy 2026-ra jelentősen megnöveljük kép-

2026-ig összesen 300 munkahely kialakítása a cél.

Ausztriában állnak majd rendelkezésre, vagyis azokban az országokban, amelyekben a duális képzési

zési helyeinket. A cél összesen 300 képzési hely, amelyek elsősorban Svájcban, illetve Németországban és

rendszer előnyeire építhetünk. A duális rendszer közép-pontjában az üzemben végzett képzés és a szakiskola áll. A munkaerőhiánnyal szembeni küzdelemben ez a szak-képzési mód példaértékű világszerte. «A duális képzés nagyon érdekes, mivel egy szakmai főiskolát kapcsol össze egy üzemi képzéssel, és mindenekelőtt Németországban nagy sikerrel alkalmazzák. Az elméleti tanulmányok és a gyakorlati munka háromhavi ritmusban váltja egymást» – fejtegeti Endrik Dallmann.

A képzési helyek megduplázása: a menedzsmentműhely dolgozza ki a koncepciót

A magas szint megugrásához szükséges metódust jelen pillanatban épp egy munkacsoport dolgozza ki. Az úgynevezett menedzsmentműhelyben munkatársak több országon átívelő csapata dolgozik a továbbképzési program saját potenciálfejlesztése keretében egy olyan koncepción, amely a képzési helyek számának

Itt a kézműves húsfeldolgozás a faluban marad

A családias hangulatú, kis, falusi hentesüzletben az alapoktól tanulható meg a kézműves húsfeldolgozás. Ez nemcsak a leendő húsipari szakembereknek előnyös, hanem az egész régió számára is.

Az oensingeni Bell-telephelytől nem messze fekvő matzendorfi Stübi Metzgerei csaknem 40 év elteltével a bezárás szélén állt. A Stübi házaspár, a nagyra becsült falusi hentesüzlet tulajdonosai, a nyugdíjkorhatárhoz közelítettek, ezért utódot kerestek saját helyükre. Nem egyszerű vállalkozás, mint ez hamarosan kiderült. Mivel néhány éve már eredményes együttműködést folytattak a Bell képzési részlegével, a Bell felelősei a szívükön viselték a falusi hentesüzlet sorsát, ezért megpróbálták megoldást találni az üzem jövőjének biztosítására. Az egykori Stübi Metzgerei új neve Thaler-Metzg, és a továbbiakban is a Bell Svájc képzési üzemeként működik. A Bell leendő húsipari szakemberei az egykori Stübi-tanoncok és a mai üzletvezető, Michael Saner szakavatott vezetése alatt tanulják a kézműves hentesáruk készítését a falusi hentesüzletben. Ennek nagy előnye, hogy a képzés után a húsfeldolgozás és a finomfeldolgozás minden csínját-bínját ismerni fogják. A Stübi család díjnyer-

tes eredeti receptjei fennmaradnak, a helyi lakosok pedig továbbra is élvezhetik a közelben lévő hentesüzlet előnyeit. Egy üzem, ahol nemcsak egy új generáció tanulja meg a hagyományokban gazdag kézműves szakmát, hanem amely elsősorban a régióból származó, fenntartható előállítású húsrá koncentrál, és amelynek neve továbbra is a legjobb minőséget jelenti.

**THALER
METZG**



thaler-metzg.ch/ausbildung/



Leállás helyett továbbfejlesztés

A tanulóknak nemcsak a kézműves fortélyokat kell elsajátítaniuk, és megtapasztalni a munkájuk értékét, hanem az a cél, hogy fejlett munkafeltételeknek és a méltányos javadalmazásnak köszönhetően a vállalatnál is maradjanak.



Andreas Begré,
a svájci Bell szakképzési
vezetője

A szakképzés témája kiemelt fontosságú a Bell Food Group számára. Nem kevesebbet akarunk, mint a terület legjobbjai közé tartozni. Ezzel az ígérennyel pedig minden bizonnyal megnyerjük a legjobb tanulókat is. A kitűzött becsülvagyó cél eléréséhez fontos, hogy biztosítani tudjuk a szükséges infrastruktúrát, és a képzési tartalomnak is megfelelőeknek kell lenniük. «Megtesszük a következő lépést» – magyarázza Andreas Begré, a Bell Svájc szakképzési vezetője

a meghozott intézkedéseket, hogy még vonzóbbá tegye a Bell Food Group szakképzési lehetőségeit. «Egy telephely-meghatározás során megállapítjuk a tényleges helyzetet, és elemzésünkből levezetjük, hogy hová vezessen az út.» A konkrét képzési tartalmak mellett az alkalmazási feltételek is olyan témát jelentenek, amellyel folyamatosan foglalkozunk. Ide tartozik a haladó munkakörülmények mellett a jövőbeni szakemberek időszerű és méltányos javadalmazása.

Így nyilatkoznak a tanulók szakmájuk kiválasztásáról



Juan Riveiro, 3. tanév, létesítményvezető a Hilcona schaani telephelyén:

«Szívesen maradnék a Hilconánál, hogy továbbképezzem magam. Az elmúlt három évet az üzemben töltöttem, és egy kicsit minden részén kiismerem magam. Úgy gondolom, hogy tudással hatékony támogatást nyújthatnék a Hilcona számára.»



Alessio Arieta, 3. tanév, szakács a Bell zelli telephelyén

«Képesített szakácsként a képzésem három évét a Bell zelli üzemből abszolválhattam. A munka a Bellnél azért különösen nagy öröm számomra, mert mindig új történeteket ismerek meg, és magam is felfedezhetek új helyeket. Itt tanulásra ösztönző környezetben vagyunk, és ott kapunk támogatást, ahol szükségünk van rá. Nagyszerű tapasztalatokra tettem szert a Bellnél töltött három év alatt, és rendkívül sokat tanultam, nemcsak a szakmámról, hanem az élethez is.»



Fabio Dalla Valle, 1. tanév élelmiszertechnikusként a Hilcona schaani telephelyén:

«Leginkább a sokoldalúság tetszik a képzés során, és nagyon elégedett vagyok a bérezéssel is. A képzésben nekem az a legfontosabb, hogy szeretem csinálni. Szeretnék a képzés után továbbtanulni, ami a Hilconánál lehetséges. A jövőre nézve azt kívánom magamnak, hogy sikeresen befejezzem a tanulmányaimat, és egészséges maradjak.»



Gian Kunz, 3. tanév, üzletkötő a Hilcona schaani telephelyén:

«A változatos részlegek, amelyeknél hároméves képzésem során megfordultam, mind nagyon izgalmasak voltak. Mindegyik részlegen lehetett újat tanulni, akár a Hilconával, akár az egész Bell Food Groupnal kapcsolatos újdonságokról van szó. Mindegyik részlegen zseniális csapat dolgozik. Nekem pedig különösen tetszik az önállóság a szakmámon belül.»



Denys Tarasenko, 3. tanév létesítményvezetőként a Hilcona schaani telephelyén:

«Szeretem a szakmámat: változatos program, barátságos kollégák, jó munkaidő, és nem kell otthon kimosni a munkaruhát.»



Navina Nek, 1. tanév üzletkötőként a Hilcona schaani telephelyén:

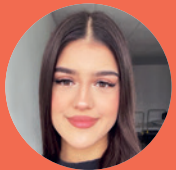
«Üzletkötői képzésem során mostanáig sok különböző tevékenységet végezhettem, és két részleget is megismertem. Nagyon tetszenek a különböző feladatok, például a számlairás, a tanúsítványok ellenőrzése vagy a belső kioszkban való munka is. Nagyon szépnek, és a csapatépítés szempontjából is jónak találom azokat az alkalmakat, amelyeken a többi tanulóval együtt veszünk részt, például a karácsonyi ajándékok csomagolását, vagy az ismerkedős napokat. Amikor kiválasztottam a képzési üzemet, fontos volt, hogy egy nyitott és érdekes üzemet válasszak, amelyben barátságos környezetet teremtenek. A Hilcona emellett elsősorban az élelmiszergyártás miatt, illetve az amögött álló különféle munkák miatt tetszett meg. A jövőre nézve a képzés sikeres lezárását kívánom magamnak, és azt, hogy érett legyek a munkaerőpiacon való helytálláshoz.»



Almina Bosnic, 2. tanév, üzletkötő, Bell Bazel:

«Üzletkötői tanulmányaim a Bellnél rendkívül változatosak, mivel betekintést engednek egy vállalat különféle részlegeibe. Már három részlegen megfordultam (IT, adminisztráció és információ, számlázás és tengeri termékek beszerzése), és ezzel nagyon elégedett vagyok.

A részlegek közötti, félévenkénti váltásokkal nagy az esély arra, hogy minden nap tanulok valami újat, és bővíthetem ismereteimet. Emellett mi, tanulók, motiváló bónuszokat is kapunk, ami véleményem szerint egyformán ösztönzi teljesítményünket az üzemben és az iskolában is.»



Sara Tomic, 3. tanév, üzletkötő, Eisberg, Dällikon

«Amikor az Eisberget választottam képzési üzemenként, különösen fontosnak tartottam a kellemes munkahelyi légkört. A munkatársaimmal való jó viszony pedig ezt igazolja. A szakmámban nekem egyformán lényeges az önállóság és a csapatmunka, ezért döntöttem az üzletkötői képzés mellett. Célom, hogy nyáron sikerrel zárjam a képzésemet, majd továbbképezzem magam.»

Kompetenciaközpontok a jövő szakmai profijainak

A tanműhelyekben a szakma kézműves fogásainak ismerete és tapasztalata egyesül, amit azután továbbadunk a jövőbeni szakembereknek. Ennek előnye, hogy teljes mértékben a képzésre lehet összpontosítani, a termelési nyomástól és egyéb külső hatásoktól mentesen.

A Bell Svájc tanműhelyeiben minden részlet a fiatal tanulók igényeire és szükségleteire van szabva. Míg Bazelben már évek óta létezik a leendő hentesek képzésére szolgáló műhely, két éve Oensingenben is található már egy újabb műhely. Ott is speciális, külön a hentes-kézműipari szakképzésben részt vevők számára készült keretrendszerben oktatnak, így adva tovább a tudást a szakemberek következő generációjának. Múlt év szeptemberében, egy négy hónapos építkezést követően nyitotta meg kapuit az



A bázei Bell új, műszaki tanműhelye hét tanulóknak biztosít helyet, akik gyártósorszerelőnek vagy automatizálási szakembernek tanulnak.

első műszaki tanműhely. Az újonnan megteremtett infrastruktúra jelenleg hét tanulóknak biztosít optimális környezetet, hogy gyártósorszerelőként, ill. automatizálási szakemberként folytatott tanulmányaik során zavartalanul a feladataikra koncentrálhassanak, és nyugodt, védett környezetben sajátíthassák el a tananyagot.

megduplázásához vezető út alapját jelenti majd. «A jelenlegi menedzmentműhely nyolc nőből és két férfiből áll, akik különböző üzleti és szakterületek dolgozói, mi pedig örömmel üdvözljük, hogy a csapatot ilyen nagy diverzitás jellemzi»

– magyarázza Endrik Dallmann. Ami összeköti a műhely tíz tagját: mindannyian beszélnek németül.

«A jövőben tervezzük az áttérést az angol nyelvre. Így megnyithatjuk a programot angolul beszélő kollégáink előtt is.»

«A jövőben angol nyelvű lebonyolítást is tervezünk.»

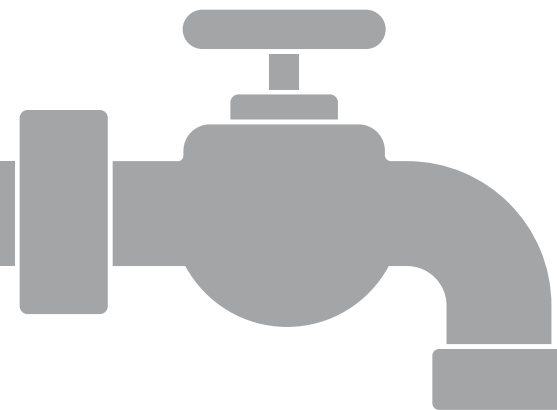
Képzés és az üzemben tartás

A szakemberhiány leküzdésével kapcsolatos eredmények szempontjából döntő, hogy a frissen kiképzett dolgozókat az üzemben tudjuk-e tartani. Azon túl, hogy a munkájuknak legyen értelme, a leendő dolgozók szeretnék saját ötleteiket beemlíteni és kreatívan dolgozni. A prioritási lista elején szerepel a biztos munkahely iránti igény is. Egy csokorra való kihívás, amelyekkel jövőbe mutató vállalként jobb előbb, mint később foglalkoznunk. A Bell Food Groupnál tudatában vagyunk annak, hogy a vállalat sikere a szaktudástól és a dolgozók motivációjától függ. Itt a lehető legjobb képzési kínálatot kell megteremteni, amelynek gyümölcsei nem utolsósorban társadalmi felelősségvállalásunkhoz való hozzájárulásként értendők. • ap

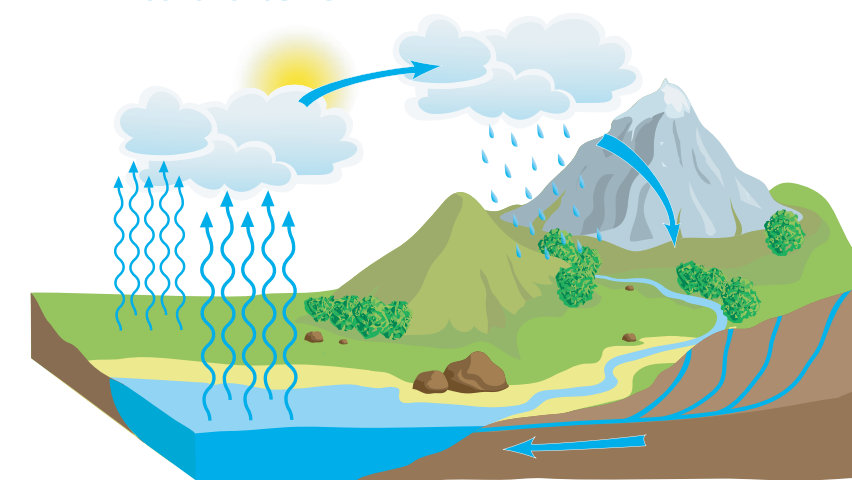
A víz fenntartható kezelése

MINDEN CSEPP SZÁMÍT

Az édesvíz értékes erőforrás. Miközben a vízigény egyre növekszik, a vízszennyezés is egyre nagyobb méreteket ölt, és csökkenti a vízkínálatot világszerte. A LOOK! megmutatja, hogy a Bell Food Group mennyiben járul hozzá ennek a fontos erőforrásnak a védelméhez.



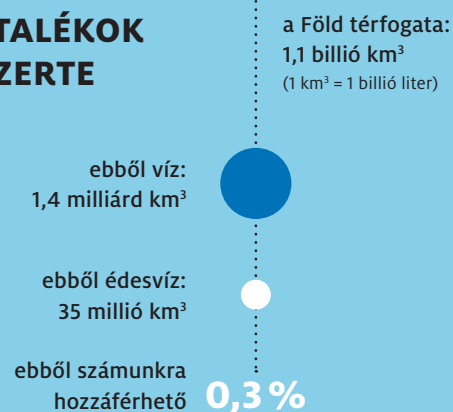
A VÍZ KÖRFORGÁSA



A világ víztartalékainak mindössze 2,5%-a édesvíz.



VÍZTARTALÉKOK VILÁGSZERTE



Földünk körülbelül kétharmadát víz borítja. Ennek nagyobb része sós víz. Az édesvíz a világ vízkészleteinek csak 2,5%-át teszi ki, ebből pedig mindössze 0,3% az, amit az emberek ténylegesen hasznosítani tudnak, például ivóvízként, vagy a földek öntözésére. A fennmaradó édesvíz az Északi- és a Déli-sarkvidék gleccsereinek jegébe fagyva, vagy talajvíz formájában, mélyen a föld alatt rejtőzik.

Szüksős erőforrás

Noha a világ teljes vízkészletét a víz körforgása miatt nem lehet elhasználni, a hasznosítható víz mennyisége nagyon is korlátozott. Ha a szükségletek felülmúlják a természetes forrásokat, édesvízhiány lép fel. A legnagyobb talajvízrendszereknek már egyharmadát veszély fenyegeti napjainkban, és több mint négymilliárd ember él olyan országokban, ahol a vízkészletek szűkösek, vagy állandó a vízhiány. A közép- és észak-afrikai területek mellett Mexikó, Kína és Dél-Európa is érintett.

Értéktöbblet az emberek és a természet számára

Ökoszisztémáink is erősen rá vannak utalva az elegendő édesvízre. A folyók és árterek,

valamint a tavak és mocsarak a legnagyobb fajgazdagságú ökoszisztémákhoz tartoznak, emellett tárolják, megszűrik és tisztítják az ivóvizet.

Az édesvíz nagyban segíti az éghajlat-szabályozást, amennyiben megköti a metánt és a szenet – mindkét anyag hozzájárul a Föld felmelegedéséhez.

Több tápanyag, kevesebb oxigén

Éppen ez a tulajdonság az, ami végzetes is lehet az ivóvízre nézve: ha az édesvíz túl sok tápanyagot tárol, veszít az oxigéntartalmából. Ez pedig több alga és vízinövény képződését hozza magával. Ez az eutrofizációnak nevezett folyamat hosszú távon számos vízi állat halálához vezet, mivel a vízminőség romlásával jár együtt.

Számos különböző okra vezethető vissza, de a legtöbb esetben az emberek felelőssége is kimutatható benne: a tisztítatlan szennyvíz, a műtrágyákban vagy a haleledelben előforduló tápanyagok, mint a nitrogén és a foszfor, mind felgyorsítják a folyamatot.

A biológiai mezőgazdaságban ezért szigorúan szabályozzák az alkalmazható műtrágyák és növényvédő szerek használatát a talajvíz védelme érdekében.

Mit tesz ezért a Bell Food Group?

Az élelmiszergyártás erősen rá van utalva az elegendő friss vízre, legyen szó akár a földek öntözéséről, a hús, gyümölcs, zöldség és saláta megmosásáról, vagy éppen a gépek, eszközök és gyártóhelyiségek tisztításáról. Az élelmiszeripar részeként

EZT TESZI A BELL FOOD GROUP



Hűtés esővízzel

Az új oensingeni mélyhűtő-központ la-postetójén összegyűjtik az esővizet. Összesen 200 m²-es felületen fogják fel az esővizet, amit azután egy esővízgyűjtő tartályba vezetnek be, majd pedig vízszahűtő berendezések hűtésére használják, vagy az ammóniás hűtőberendezés felesleges maradék hőjét adják le párologtatással a tetőről a környezetbe.

Vízta- karékosság csepegtetési öntözéssel

Az Eisberghez európai beszállítóktól beérkező termékek 100%-a valamilyen csepegtetési öntözést használó földkről származik. Ennél a precíz öntözési módnál kis, kontrollált vízmennyiségek jutnak el közvetlenül a növények gyökeréhez. Ez a módszer a hagyományos öntözési rendszerekhez viszonyítva nemcsak takarékos, hanem hozzájárul a növények egészséges növekedéséhez is.



A hűtővíz újrahasonosítása

Pfaffstättban a Hubers vizet használ a részben magas hőmérsékleten működő csomagolóberendezések túlmelegedés elleni védelmére. 2023 óta ezt a vizet már nem a lefolyóba vezetik, hanem az élőállat-konténerek előmosására használják. Ezzel naponta kb. 80 000 liter vizet takarítanak meg.

Vízszivárgások felderítése

A bázeli mézszárszék 2023 óta használ szivárgásfelügyeleti rendszert. Éjszaka, amikor nem fogyasztanak vizet, egy rendszer ellenőrzi a rezgéseket, hogy idejében felderítse az esetleges szivárgásokat. Ha nincs vízáramlás, akkor nincs rezgés, míg a rezgések jelentkezése szivárgásra utalhat.



-25%

A szennyvíz csökkentése

A briviói Ali-Bignél a nedves termékek (pl. paradicsomszós) gyártása nagyon sok vizet igényel. Különböző intézkedésekkel, például fogyasztáselemzésekkel, vízmentes tisztítóberendezésekkel és dolgozói képzésekkel a kész termékekre vetített vízfogyasztást sikerült 25%-kal csökkenteni. Ezáltal javult a szennyvíz minősége is, így ma be tudják tartani a kommunális határértékeket.

A szennyvíz előkezelése

A gyártóüzemekben keletkező szennyvíz a folyamatoktól függően különböző mértékben szennyezett. Komoly szennyezettség esetén a vizet elő kell kezelni, mielőtt a csatornarendszerbe kerül. Elsősorban a mézszárszékknél jelentkezik komoly szennyvízterhelés, ezért különböző intézkedéseket hajtanak végre a szennyvíz előkezelésére. Így például a vízben felgyülemelő szilárd anyagokat kiszűrik, és egy biogáz-berendezésben energiává alakítják.



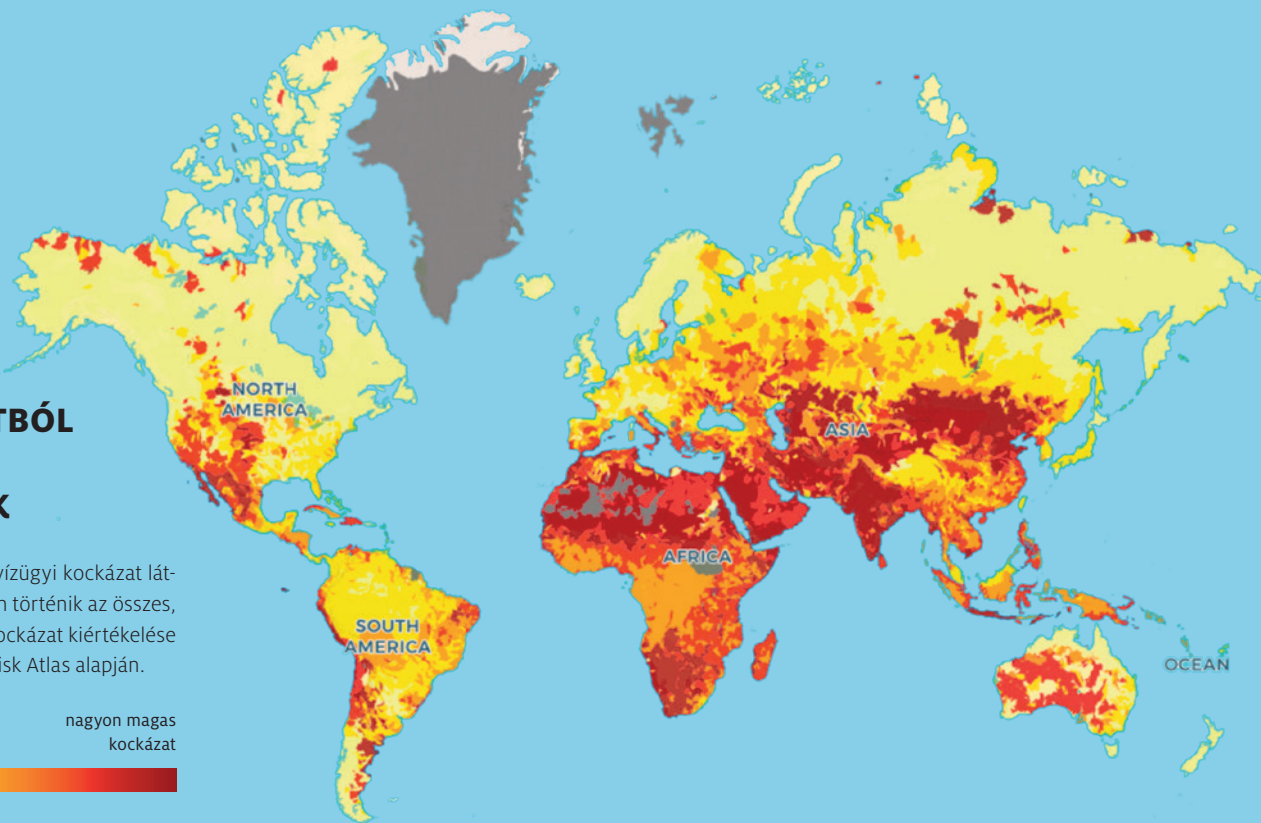
Pillantás a jövőbe: víztisztítás ultraszűrővel

A saláta mosásához sok friss vízre van szükség. Az Eisberg ezért folyamatosan keresi azokat a megoldásokat, amelyekkel ezt a vizet előkészítheti az ismételt felhasználásra. Egy épp most tesztelt lehetőség a víz ultraszűrővel való megtisztítása, amelynek során a legapróbb részecskéket is kiszűrik. A módszer azonban nem működik az oldott anyagoknál, mint például az aminosavaknál, ez utóbbira tehát még megoldást kell találni. Így hát az Eisberg jelenleg még nem tudja felbecsülni, hogy ez a módszer gazdaságosság szempontjából megéri-e.



VÍZÜGYI SZEMPONTBÓL KRITIKUS TERÜLETEK

A térképen a teljes vízügyi kockázat látszik régióként. Ezen történik az összes, vízzel kapcsolatos kockázat kiértékelése a Aqueduct Water Risk Atlas alapján.



a Bell Food Group tudatában van a fenntartható élelmiszergyártás fontosságának. Csak a korlátozott erőforrásokkal – többek között a vízzel – való kíméletes bánásmód az, ami hosszú távon biztosítja a teljes ágazat jövőjét. A Bell Food Group ezért aktívan alkalmazza a fenntartható gyakorlatokat a vízfogyasztás során, hogy hosszú távon biztosíthassa a fontos erőforrás minőségét és mennyiségét, mind saját üzemében, mind a szállítási lánc mentén.

2026-ig a Bell Food Group tíz százalékkal csökkenteni akarja édesvízfogyasztását. A vízügyi szempontból kritikus helyzetű területeken fontos lenne egyenesen a felére csökkenteni.

A cél eléréséhez vezető központi intézkedésünk egy átfogó felügyeleti rendszer kiépítése: az E3m energiatakarékossági rendszer a Bell Food Group összes telephelyén bevezetés alatt áll. A hő és az energia mellett így a vízfogyasztást is telephelyenként fogjuk mérni. Az Aqueduct Water Risk Atlas segítségével a Bell Food

Group megtalálja a vízügyi szempontból kritikus területeket, hogy intézkedéseket dolgozhasson ki az érintett telephelyeken. Aktuálissá vált a legfontosabb termékek ún. víz-lábnomának kiszámítása is.

A legtöbb intézkedést azonban nem a Bell Food Group szintjén kell foganatosítanunk, hanem az üzleti területeken és az egyes telephelyeken, ahogyan ezt a különböző példák mutatják. • sh

2026-ig a Bell Food Group tíz százalékkal csökkenteni akarja édesvízfogyasztását.

További információ:
Aqueduct Water Risk Atlas:
www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas



Szépen tálalva még jobban ízlik

Szemrevalóan ízléses

Órákon át készült nagy szeretettel, de a tányéron sehogy sem mutat az étel. Mindazoknak, akik előtt nem ismeretlen ez a probléma, Jeroen de Zwart, a Bresc kulináris tanácsadója mutat pár profi tippet. Mindegyik egyszerűen megvalósítható – a tökéletes összehatásért.



Kicsírázó trendek

Aprócskák, de friss színükkel az aktuális kulináris trendek favoritjának számítanak. Az ehető növénykékről van szó, amelyeket egyszerűen csíráknak szoktunk nevezni.

A zöld, piros és sárga különféle árnyalataiban tündöklő és sokfajta levélformában megjelenő csírák a szépen elrendezett tányérok tetejére szórva felteszik a pontot az i-re. Emellett fontos, hogy az étel ízét is kihangsúlyozzák.

A szabály: a kesernyős csírák halakhoz és húskélekhez passzolnak. A diós ízű csírák a zöldeges fogások aromáját teszik erőteljesebbé. De akár desszertekhez is használhatunk csírákat, csak az édesebb fajtákból.

Az ehető hajtások különféle zöldegfélékből és más növényekből, például babból, lilakáposztából, napraforgóból vagy hajdinából hőveszthetők. Ha valaki nem talál megfelelőt az áruházakban, magának is termeszthet. A magok néhány nap alatt kicsíráznak, akár az ablakpárkányon is. Kezdeknek különösen a borsó, a káposztafélék és a retek hajtása ajánlott.



Tapasztalt szakácsként és a Bresc kulináris tanácsadójaként Jeroen de Zwart az aktuális étkezési trendek szakértője.

Becsavarodva

Előfordult már, hogy spagettivel vagy linguinivel viaskodott, ami az edénytől a tányérig vezető úton nem mutatott hajlandóságot az együttműködésre? Két segédeszközzel, ami minden konyhában hozzáférhető, ezek a tésztaügyi bonyodalmak egy pillanat alatt megoldhatók: kanállal és villával.

A villával először ki kell venni a kívánt adagot az edényből, majd lassan feltekerni a kanálon forgatva. Ezután óvatosan átemelhető a tekercs a tányérra. Ez a módszer alkalmas a vízszintesen és függőlegesen felkért tésztákhoz is.

A legjobban nagy evőeszközökkel sikerülnek a tészta-tekercek, mondjuk egy hús-villával és egy spicckanállal. No persze: egy kis gyakorlás mindenkire ráfér. De ugyan kit zavarja, ha a gyakorláshoz hetente többször is spagettit kell főznünk – és ennünk?



A tészta-tekerckeléshez nagyobb evőeszközök javasoltak.





A megfelelő alátét

Lapos vagy mély, fehér vagy színes, kerek vagy szögletes, egyforma vagy sokféle? Az étkészletnél a személyes ízlés dönti el, hogy mi kerül az asztalra.

Itt is érvényes azonban, ami a divatban: nem minden étkezéshez illik minden tányér. Aki tehát szépen szeretné tálalni a menüt, annak gondosan kell hozzá kiválasztania az étkészletet is. Ugyanaz az étel ugyanis különféle «alátétekkel» teljesen eltérően mutat.

Az edények színtrendjei közé tartoznak a pasztell- és a földszínek.

Egy példa a levesek világából: ha hagyományos megjelenést akarunk a levesnek, akkor egy sötét színű kerámiaedény a megfelelő. Elegáns külső esetén viszont egy fehér levesestányér a célszerű, finom porcelánból.

A fehér vitathatatlanul klasszikus az edényeknél, amivel nem lehet melléfogni. Az aktuális színtrendek közé tartoznak emellett a pasztell- és földszínek. A húseleket jelenleg szívesen szervírozzák fa- vagy márványlapon az ősi és rusztikus megjelenés érdekében.

Az ovális és szögletes tányérok az ételek hosszanti elrendezésének trendjét támogatják. A mélyebb tányérok például a salátákat vagy tésztaételeket teszik látványossá.

Az étkészlet darabjainak kiválasztásánál fontos az is, hogy illeszkedjenek az adagok méretéhez. Az alapszabály a következő: a lapos- vagy mélytányérokat mindig csak kétharmadukig szabad megtölteni.

Jó tudni, ha esetleg új étkészlet vásárlása áll a küszöbön: a kék árnyalatokkal vigyázni kell, mert csak kevés élelmiszer mutat rajta jól.

Mutatós összhatás

Röviddel a tálalás előtt kerül össze, ami összetartozik. Ehhez pedig elleshetünk egyet s más a profi szakácsoktól. Ha egy steaknek például inkább könnyű és filigrán hatást kell elérnie, akkor vékony szeletekre lehet vágni. Ha viszont rusztikusabban kell mutatnia, akkor a steak maradjon egészben, és «késsel a hátában» kerüljön az asztalra.

A mártásokra érvényes ezenkívül, hogy mindenképp a ropogós kéreggel készült ételek mellé vagy alá kerüljenek. Ez egyrészt jobban mutat, másrészt megmarad a ropogós állag. A szószokat, mint például a serpenyőben sültetekhez járó chimichurrit viszont a húsról lehet önteni.

A mártás nem kívánatos kifröccsenése elkerülhető, ha egy kistányért tartunk a kanál alá, amíg az el nem éri a kívánt pozíciót a tányér fölött. A kiöntővel ellátott edényekből a leves zökkenőmentesen áttölthető a tálba.

A szándékos lötyintésekhez szükség van egy kis bátorságra.

Most viszont nagyon trendi a folyékony összetevőkkel való megöntözés a laza külső eléréséhez. Ehhez már szükség van egy kis bátorságra, ha a szósz magasabbról akarjuk a tányérra lötyinteni. Az eredmény viszont klasszissal jobb, mintha túlságosan bátortalanul fognánk az alkotáshoz. • mr



Van itt minden, a gyümölcsöstől a ropogósig

Ilyen tarka lesz a tavasz

Egy pár roppanós falatka piknikezés közben, ebédre egy laktató tál saláta, egy ízletes sonka a barátokkal előételnek, az olasznál pedig vacsorára egy trofie tésztás pesto – milyen szép is lenne, ha a Bell Food Group összes országából érkező újdonságokat kipróbálhatnánk. A LOOK! segítségével legalább egy pillantást vethetünk rájuk. • *mr*



A Besc új pestóival a legkülönbözőbb fogások «ízlelesen» tálalhatók.

Bresc

Hatszor olaszosabb íz

A Besc március elejétől kínálja food service-ügyfeleinek a «Caponata», «Gremolata», «Aglie e Peperoncino», «Pesto all'Arrabiata», «Pesto alla Genovese» és «Vegan Pesto» elnevezésű ihletforrásait. A friss szavakkal és pestókkal a Hügli márkája kulináris utazásra hív Liguriától Szicíliáig, miközben segít a szakácsoknak időt spórolni.



Bell Svájc

Bündner-specialítások modern csomagolásban

A Bell Svájc most négy kiváló minőségű Bündner-klasszikust mutat be ráhajtott csomagolásban: «Trockenfleisch», «Bündnerfleisch», «Hobelfleisch» és «Bündner Rohschinken». Így a három nemzetközi nyerssonka mellett már Bündner-specialítások is kaphatók a praktikus, visszazárható csomagolásban.



Abraham

Egy leheletnyi sonka

A Bell Németország két nemzetközi sonkaspecialitással bővíti az Abraham márka leheletfinom kínálatát (*leheletfinom* = hajszálvékonyra vágott szeletek). A Bell Franciaország által gyártott «Savoyer Schinken» és az olasz «Prosciutto Crudo» hagyományosan a csonton hagyva érlelődik, és több hónapra keresztül szárad a levegőn.



Bell Franciaország

Francia-olasz találkozó

A Bell Franciaország április óta kínál még nagyobb változatosságot az előételek vagy a piknikfogások terén az új «Jambon enrobé» specialításokkal. Mindkét, pestós vagy paradicsomos-bazsalikomós fűszerkeveréggel borított sonka aromája fantasztikusan ínycsiklandozó.



hubers: snack it – love it

Snackbe szerelmesedve

A hubers: snack it – love it új saját márkájával az Eisberg Ausztria két újdonságot vett fel kínálatába: a «Chicken Nuggets Pizza Style» és a «Tortilla Nuggets» termékeket. A két innovatív falatka izgalmas háromszög alakban érkezik, ropogós panírral, fogyasztásuk mártogatva vagy önmagában is ajánlott.



Eisberg Magyarország

Salátával jóllakni

Az Eisberg Magyarország három szín pompás salátavariációval kezdi az évet: «Thunfisch & Bulgur», «Schinken & Ei» és «Huhn & Pesto». Mindhárom fajta a leveles salátát kombinálja egy fehérjehordozóval és egy elteltető körettel. Így a Ready-to-eat trió optimális alapot jelent a kiegyensúlyozott táplálkozáshoz.



Eisberg Ausztria

Változatosság az ebédszünetben

Egy nagy ausztriai kereskedelmi lánc saját márkájának beszállítójaként kínálja az Eisberg már február óta két új salátaváltozatát: a «Rainbow Bowl» édesburgonya, cékla és káposztasaláta tarka keveréke, a «Quinoa Nuss Bowl» pedig quinoát kombinál zöldegekkel és diófélékkel. Ugyanekkor került a hűtőpultokba a «Hummus-Hamshuka Wrap» – a lepénybe tekert marhahús a kedvelt csicszeriborsó-feltéttel érkezik.



Eisberg Svájc

Vitaminok vagonszámra

Az Eisberg Svájc ebben az évben hat különféle gyümölcskehelylyel hozza meg vásárlói kedvét a vitaminokhoz. Az «Orange & Traube» kehelytől a «Melone & Erdbeere» változatig minden gyümölcsrajongó megtalálja a neki legmegfelelőbb keveréket. Aki pedig a salátaklubba tartozik, az szívesen fogja választani a két új tálalt, amelyek ropogós leveles saláta mellett egy kevés krumplisalátát is tartalmaznak.



Hilcona

Finoman lisztezve, mint házilag

A Hilcona Originale kínálatát április óta az új «Ravioli Bolognese» egészíti ki a kiskereskedelmi láncokban. Különlegessége: rendkívül vékony tészta szaftos bolognai töltelékkel, kiváló minőségű marhahúsból. Az új Hilcona Originale szezonális terméke még nagyobb változatosságot hoz a tányérra: az áprilistól augusztusig kapható «Mezzelune Lachs» ASC füstölt lazacból készült töltelékét ricotta és mascarpone teszi krémessé.



Hilcona

Újdonságok a legkomolyabb gasztronómiai igényekhez

A Hilcona év eleje óta kínál svájci food service-ügyfeleinek néhány salátaújdonságot. A kiemelt termékekhez tartozik az «Asiatische Tofusalat mit Rüebli und Edamame». Az ehhez használt tofu landquarti saját «tofuerei»-unkban készül. Emellett a Hilcona Bio Cuisine címkés termékei közül az új «Bio-Lasagne» is gondoskodik a liechtensteini polgárok bioélelmiszerekkel való jobb ellátottságáról. A termék a legkiválóbb bio minőségű, friss hozzávalókból készül, és pillanatok alatt tálalható.



The Green Mountain

Vegán rántothús-alternatívák

Az Hilcona The Green Mountain elnevezésű startupjának új «Hot N Cold Schnitzel» terméke tisztán növényi alternatívát kínál a food service-ügyfeleknek a példaként szolgáló, hagyományos hússal szemben. A menneieien ropogós rántott szelet mélyhűtve kerül az üzletekbe. Kiolvadás után közvetlenül elkészíthető és tálalható, akár hidegen, akár melegen.



Hügli

Időtakarékosság felső fokon

A gasztronómia a Hügli új, koncentrátum formájában március óta elérhető alapveveivel komoly támogatást kapott a konyhai hétköznapokhoz. A «Rinderfond», «Geflügelfond», «Fischfond» és «Gemüsefond» kíméletes módon, a legjobb hozzávalókból készülnek. Koncentrált aromájával számos étel tehető ízletesebbé egy pillanat alatt.



Bell a legkisebbeknek

A Bell lengyelországi célközönségénél mostanában a «Mancs Őrjárat» tarthat számít a legnagyobb figyelemre. A kedvelt «Mancs Őrjárat» rajzfilmsorozattal együttműködve a kollégák kidolgoztak néhány újdonságot.

A «Mancs Őrjárat» a világszerte legismertebb rajzfilmsorozat az óvodás korú gyermekek körében. Az állati hősök kalandjai Lengyelországban is nagyon népszerűek. Ebből kiindulva a helyi Bell csapata a produkcióval együttműködésben rögtön két licenctermeget is piacra dobott Lengyelországban.

Mivel az újdonságok célcsoportja a gyermekek, ezért a termékfejlesztésnél dolgozó kollégák különösen ügyeltek az összetevők megfelelő arányára. A «Salami» így a klasszikus receptúrához képest 40 százalékkal kevesebb zsírt tartalmaz, míg a «Schinken Wiener» hústartalma 90 százalékos, az olyan adalékanyagokat pedig, mint a színezőanyagok és a foszfát, teljesen elhagyták. A «Mancs Őrjárat»-rajongók szülei tehát nyugodt lelkiismerettel helyezhetik az újdonságokat a bevásárlókosarukba.



Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2024 áprilisa és júniusa között

«Az első naptól kezdve a testvérem mellett dolgoztam»



Yvonne Bautista

40 szolgálati év

Beosztás: üzemi dolgozó

Vállalat: Bell Svájc

Telephely: Zell



Hogyan jelentkezett ez előtt 40 évvel a Bell Svájc vállalatához? A testvérem, Beatrix Imer javasolta. A Bell zelli részlege akkor még «SEG-Poulets AG» névre hallgatott.

Mi változott meg leginkább az elmúlt 40 évben?

A digitalizálódás! A papírról a számítógépes rögzítésre való átállás. Akkoriban még csak három ember volt az irodában (szerk. megj.: az ügyintézőknél). Ma már nem is tudom, hányan vannak ott!

Van olyasmi egy munkanapja során, ami egyáltalán nem változott meg az évek alatt? Igen, már az első naptól kezdve együtt dolgozom a testvéremmel (nevet). Na ezt csinálja utánam valaki!

Vállalati karrierének melyik élménye maradt meg leginkább emlékezetében? Talán a madárinfluenza az 1990-es években. Akkoriban besegítettünk a takarítóknak is, a WC-k meg az öltözők takarításá-

ban, mert nagyon lecsökkent a csirkehús iránti kereslet. Meg természetesen a 2020-as év a koronavírussal. De voltak pozitív pillanatok is, mint a mostani jubileum, ami nagyon jó emlékként marad meg.

Mi jelenti a legnagyobb örömet munkája során? Ez nem egy futószalag mel-

letti munka, minden nap más. Nagyon hálás vagyok ezért. Régóta végzem a munkámat, már életem része.

Yvonne Bautista (balra) és Beatrix Imer (jobbra), mindketten 40 éve* a Bellnél. A testvérek már 40 éve dolgoznak együtt a szállítványozási részlegen Zellben.

* Beatrix Imer 2024 februárjában ünnepelte 40 éves jubileumát a zelli Bellnél (lásd a LOOK! 2023/4. kiadása).

Személyes

20 szolgálati év

Maria Schlegel • szeptember 1., Sütag, Ampfing <i>(kiegészítés)</i>
Tomáš Starý • november 1., Hügli Food s.r.o., Zásmuky <i>(kiegészítés)</i>
Natalia Bomatgireev • március 16., Sütag, Ampfing <i>(kiegészítés)</i>
Sadi Aslan • április 1., Bell Svájc, Bazel
Hasan Canatar • április 1., Geiser AG, Geiser
Albino Di Persio • április 1., Bell Svájc, Bazel
Denis Gerber • április 1., Bell Svájc, Bazel
Sedina Hairlahovic • április 1., Hilcona, Schaan
Andreas Hubacher • április 1., Bell Svájc, Oensingen
Georg Kirchmaier • április 1., Sütag, Ampfing
Arnaud Montmasson • április 1., Bell Svájc, Cheseaux
José Horacio Oliveira Marinho • április 1., Hilcona, Schaan
Julien Pegeot • április 1., Bell Svájc, Bazel
Alena Trtíková • április 1., Hügli Food s.r.o., Zásmuky
Dana Krososková • április 2., Hügli Food s.r.o., Zásmuky
Kimete Rama • április 3., Hilcona Taste Factory, Landquart
Monike Ceni • április 5., Bell Svájc, Zell
Benard Musaj • április 5., Bell Svájc, Zell
Sadika Sahinovic • április 13., Hilcona Taste Factory, Landquart
Patrick Vogel • április 13., Bell Svájc, Zell
Zumreta Kozomara • április 15., Hilcona Taste Factory, Landquart
Stember Emöke • április 16., Inter-Planing, Langenhaslach
Alice Bruggmann • május 1., Hilcona, Schaan
Daniela Hodel • május 1., Bell Svájc, Bazel
Danilo Nerat • május 1., Hilcona, Schaan
Kamalandiran Shanmugalingam • május 1., Bell Svájc, Oensingen
Sooriyakumar Suntharalingam • május 1., Bell Svájc, Zell
Peter Urban • május 1., Hilcona, Schaan
Lars Menzel • május 10., Hügli, Radolfzell
Hamid Aherchane • május 15., Bell Svájc, Cheseaux
Marco Ragonesi • május 15., Hilcona, Schaan
Jens Burmeister • május 17., Bell Németország, Harkebrügge
Florina Popa • május 17., Bell Svájc, Bazel
Satkunadevi Thavarajah • május 17., Bell Svájc, Bazel
Alexandre Bihl • június 1., Bell Svájc, Bazel
Andre Filip De Jesus Lourenco • június 1., Hilcona, Schaan
Kurdistane Douski • június 1., Hilcona Gourmet, Orbe
Jaspal Gill • június 1., Hilcona, Schaan
Turan Isin • június 1., Eisberg, Dällikon
Emilia Kamukotelo • június 1., Hilcona Gourmet, Orbe

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

Aktuális állásajánlataink:

bellfoodgroup.com/karriere

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

Frrok Krasniqi • június 1., Bell Svájc, Zell
Abderrahim Ligassi • június 1., Bell Svájc, Oensingen
Mirsada Salihovic • június 1., Hilcona Gourmet, Orbe
Thomas Stigger • június 1., Hilcona, Schaan
Amer Bajramoski • június 6., Eisberg, Dällikon
Bruno Hiltbrand • június 7., Bell Svájc, Bazel
Katharina Reichinger • június 15., Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Josefa Alvarez Garcia • június 21., Bell Svájc, Zell
Sritharan Nanie • június 21., Bell Svájc, Zell
Josef Fersterer • június 22., Frisch Express, Pfaffstätt

25 szolgálati év

Richard Bailey • április 1, Huegli UK, Redditch
Wolfgang Janitschek • április 1., Hilcona, Schaan
Jorge Goncalo Monteiro Pereira • április 1., Hilcona, Schaan
Birgit Nowak-Scholand • április 1., Hügli, Radolfzell
Viktor Pfannenstiel • április 1., Bell Németország, Edewecht
Mihill Komani • április 6., Bell Svájc, Zell
Baskaran Navaratnasingam • április 6., Bell Svájc, Zell
Heinz Pfister • április 6., Bell Svájc, Zell
Ahila Veerakathy • április 6., Bell Svájc, Bazel
Didier Buschenrieder • április 12., Bell Svájc, Bazel
Alex Filin • április 28., HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Henrique Fernandes Pereira • május 1., Hilcona, Schaan
Ali Kamouche • május 1., Bell Svájc, Bazel

Svetislav Njezic • május 1., Hilcona, Schaan
Domingos Teixeira Pacheco • május 1., Hilcona, Schaan
Vijayarajah Veerasingam • május 2., Bell Svájc, Bazel
Gabriel Soares • május 3., Hügli Svájc, Steinach
Fatiha Janin • május 10., Bell Svájc, Cheseaux
Patrick Hug • május 17., Bell Svájc, Bazel
File Simonay • május 17., Bell Svájc, Zell
Shenasi Aslani • május 19., Bell Svájc, Zell
Grit Berger • június 1., Hügli, Radolfzell
Maurice Bruce • június 1., Hügli, Radolfzell
Franz Büchler • június 1., Geiser, Schlieren
Klaus-Jürgen Grebien • június 1., Hügli, Ausztria
Markus Kauschinger • június 1., Bell Svájc, Bazel
Fredy Kunz • június 1., Hilcona, Schaan
Fatma Suicmez • június 1., Hilcona, Schaan
Christophe Briand • június 7., Bell Svájc, Bazel
Cristina Maria Soeiro Gomes Oliveira • június 14., Eisberg, Dällikon
Adriana Sowislo • június 29., Hügli, Radolfzell

30 szolgálati év

Thomas Stay • április 1., Hügli, Radolfzell
Hueseyin Goelgeli • április 25., Bell Svájc, Bazel
Ton Krasniqi • május 2., Bell Svájc, Zell
Tatjana Konnow • május 9., Bell Németország, Harkebrügge
Guido Bühlmann • június 1., Geiser, Schlieren
Slobodan Gjorevski • június 1., Hilcona Gourmet, Orbe

35 szolgálati év

Andrea Ost • április 1., Inter-Planing, Langenhaslach
Alois Müller • április 3., Bell Svájc, Bazel
Andreas Schwefel • április 3., Hügli, Radolfzell
Xhevahire Shala • április 3., Bell Svájc, Zell
Manuela Muster • április 17., Hilcona, Schaan
Juan Alfonso Perez Poblador • április 20., Bell Spanyolország, Casarrubios del Monte
Jeannine Glasser • május 1., Bell Svájc, Bazel
Brigitte Jauch • május 1., Hügli, Radolfzell
Markus Scheiben • május 1., Bell Svájc, Gossau
Holger Eberle • május 2., Hügli, Radolfzell
Andrea Frässle • május 2., Hügli, Radolfzell
Selviye Thaqi-Ramadani • május 16., Bell Svájc, Oensingen
Géraldine Adler • június 1., Bell Svájc, Bazel
Norbert Heine • június 1., Hügli, Radolfzell
Frédéric Bernaz • június 12., Bell Svájc, Cheseaux

40 szolgálati év

Gertrudes da Conceicao Lanita Paulino Justo Munoz • április 1., Eisberg, Dällikon
Yvonne Bautista • május 7., Bell Svájc, Zell
Manuel Kräutler • június 4., Inter-Planing, Langenhaslach
Hans Aregger • június 12., Bell Svájc, Oensingen

Korai nyugdíjazás

Ivo Martinovic • január 31., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Saiyut Niyomdee • január 31., Bell Svájc, Oensingen <i>(kiegészítés)</i>
Marie-Chantal Gracyasz • február 29., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Anna Schumann • február 29., Bell Svájc, Bazel <i>(kiegészítés)</i>
Jean-Marie Andrey • március 31., Bell Svájc, Cheseaux <i>(kiegészítés)</i>
Maria Schlegel • április 1., Sütag, Ampfing
Marietta Bickel • április 30., Hilcona, Schaan
Manuel Figueroa • április 30., Hilcona, Schaan
Wolfgang Krause • április 30., Bell Svájc, Bazel
Mario Kuschny • április 30., Hilcona, Schaan
Neila Nussbaumer von Arb • június 30., Bell Svájc, Oensingen
Urs Uebelhard • június 30., Bell Svájc, Oensingen

Nyugdíjazás

Maria Lugojan • december 31., Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(kiegészítés)</i>
Antalne Rizmajer • december 31., Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(kiegészítés)</i>
Beata Paździor • január 25., Bell Lengyelország, Niepołomice <i>(kiegészítés)</i>
Barbara Machaj • január 29., Bell Lengyelország, Niepołomice <i>(kiegészítés)</i>
Jerzy Krzysica • január 30., Bell Lengyelország, Niepołomice <i>(kiegészítés)</i>
Dieter Fromm • január 31., Frisch Express, Pfaffstätt <i>(kiegészítés)</i>
Norbert Hofer • január 31., Frisch Express, Pfaffstätt <i>(kiegészítés)</i>
Uygun Selami • február 29., Hügli, Radolfzell <i>(kiegészítés)</i>
Olga Termer • február 29., Hügli, Radolfzell <i>(kiegészítés)</i>
Manuela Muster • április 30., Hilcona, Schaan
Lucio Torzi • április 30., Bell Svájc, Bazel
Christophe Waldy • április 30., Bell Svájc, Oensingen
Marlis Büchli • május 31., Hügli Svájc, Steinach
Max Knoblauch • május 31., Geiser, Schlieren
Renate Schulze • május 31., Bell Svájc, Bazel
Martin Büttiker • június 30., Bell Svájc, Oensingen
Lorenz Wyss • június 30., Bell Svájc, Bazel

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

A Bell Food Group 2017. márciusi reklámapyasa

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. június 28-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.