

# LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

01 2024



***Cele mai bune poziții  
de start pentru  
profesioniștii de mâine***

BELL  
FOOD  
GROUP





## Rezumat

### Din companie

- 4 «M-am bucurat cu adevărat de fiecare zi»**  
Interviu cu CEO Lorenz Wyss

### Munca la Bell Food Group

- 8 Un meniu de învățare pentru distribuție și vânzări**  
Sales Academy: primul program complet de formare profesională

- 11 Sondaj de opinie în rândul angajaților 2024**  
21 mai – 18 iunie

### Articol de prima pagină

- 12 Cele mai bune poziții de start pentru profesioniștii de mâine**  
Formarea profesională ca investiție în viitor

### Durabilitate și inovație

- 18 Fiecare picătură contează**  
Utilizarea durabilă a apei

### Lumea noastră culinară

- 22 Este ceva de care să fi mândru**  
Frumos aranjată, mâncarea are un gust și mai bun
- 26 Iată cât de colorată va fi primăvara**  
De la fructat la crocant, totul este inclus

### Personal

- 29 «Lucrez alături de sora mea încă din prima zi»**  
Aniversări de serviciu și pensionări în perioada aprilie – iunie 2024

### Feedback și tombolă

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



LOOK! Vă puteți abona și online și puteți citi și descărca revista la adresa [look.bellfoodgroup.com](https://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe an, nr. 1/2024, aprilie 2024, al 30-lea an.  
Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Elveția. Adresă: Bell Elveția AG, echipa editorială LOOK!, cod poștal 2356, 4002 Basel, Elveția. Tel. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Echipa editorială: Sara Heiniger (sh), conducere. Asistență editorială: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Fotografii: Stefan Schmidlin Fotografie, Basel (CH), pag. 4–7; atelierkorak ag, Riehen (CH), pag. 22–25.  
Design: oblografik, Olten, Schweiz. Editare imagini: Proacteam AG, Allschwil, Elveția. Tipărire: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Elveția.  
Tipărit pe hârtie FSC. Schimbări de adresă: vă rugăm să luați legătura cu departamentul de resurse umane responsabil.

Imaginea de pe copertă îi prezintă pe Moritz Höft (fundal stânga) și Ihsan Mamuti (prim-plan), doi studenți la DHBW (Universitatea cooperativă de stat din Baden-Württemberg) în domeniul economiei întreprinderii, specializarea Informatică economică și managementul aplicațiilor la Bell Food Group din Basel. Fotografia a fost făcută la evenimentul pentru ucenici din 2023, în timpul evenimentului din prima seară, un concert al trupei No Caps.

## Condiții de afirmare

### Dragi angajați

Mi-am început cariera în urmă cu aproape 50 de ani cu o ucenicie ca măcelar într-o măcelărie din Arlesheim (CH), localitatea unde am crescut. Am optat pentru această ucenicie în primul rând datorită oamenilor din cadrul companiei și mai puțin pentru că eram concentrat asupra profesiei. Conducerea companiei era de top, cu nivel personal foarte ridicat și autentic, onest și corect. M-am simțit foarte bine în acest mediu familial. În plus, șeful meu m-a încurajat și, de asemenea, a avut încredere în mine: În cel de-al doilea an de ucenicie, coordonatorul departamentului de mezeluri a fost concediat – iar mie mi s-a permis să preiau conducerea după ce șeful meu a apreciat: «Poți s-o faci!» Acest lucru m-a marcat. Faptul că mi s-a permis să fiu eu însumi atunci, că nu a trebuit să mă prefac și că puteam să arăt de ce sunt în stare, a fost un adevărat dar pentru mine! Dragi angajați, trebuie să le oferim acest cadou și ucenicilor noștri.



În calitate de companie care își desfășoară activitatea în domeniul procesării de alimente, ne bazăm pe specialiști bine pregătiți, care cunosc industria și activitatea noastră – fie că este vorba despre tehnologie, producție, logistică, IT sau administrație. Acesta este motivul pentru care Bell Food

Group și-a stabilit obiectivul de a dubla numărul de ucenici până în 2026. Pentru a atinge acest obiectiv, nu trebuie să ne diferențiem doar prin produsele noastre, ci și să fim în prima linie în materie de formare și să le oferim ucenicilor noștri un program unic de instruire profesională.

Bineînțeles, condițiile-cadru la care lucrăm în prezent sunt importante în acest sens, după cum puteți citi în editorialul nostru. Dar este vorba și despre modul în care abordăm tinerii. Este de datoria noastră să îi ascultăm, să le răspundem și să le fim alături.

Întotdeauna mă deranjează când aud oameni care se supără din cauza «tinerilor». Cu toții am fost tineri cândva. Tinerii de astăzi sunt diferiți de cei de acum zece ani - iar cei de peste cinci ani vor fi la rândul lor diferiți. Și asta este bine și corect. Pentru că această diversitate este o îmbogățire pentru compania noastră. Este o adevărată plăcere să poți transmite tinerilor pasiunea pentru o profesie și o meserie, să îi motivezi și să vezi cum înfloresc și ne modelează compania cu ideile și angajamentul lor. Mai ales atunci când aceștia decid să rămână în cadrul companiei după ce își finalizează formarea. Nu pentru că este cea mai ușoară alegere, ci pentru că le place această profesie și se simt ca acasă alături de noi. Dacă putem realiza acest lucru, atunci fiecare ucenic reprezintă o investiție în viitorul nostru.

La Bell Food Group, avem premise unice pentru acest lucru: Grație diversității din cadrul grupului nostru și a legăturii cu compania-mamă Coop, putem oferi tinerilor noștri perspective la care eu am putut doar visa după ucenicia mea. Dacă aș fi avut șansa de a acumula experiență în Spania, în nordul Germaniei sau în Franța după ucenicie, aș fi pornit la drum fără nicio ezitare!

Lorenz Wyss  
Președinte al Comitetului executiv al grupului

**Este treaba noastră să manifestăm deschidere față de ei și să le fim alături.**

Interviu cu CEO Lorenz Wyss

# «M-am bucurat cu adevărat de fiecare zi»

În luna iunie, Lorenz Wyss se va retrage din funcția de CEO după 13 ani și va preda ștafeta successorului său. Într-un interviu pentru LOOK!, interlocutorul nostru vorbește despre cum s-a schimbat Bell Food Group începând cu anul 2011, despre aspectele cărora va trebui să le facă față în viitor și care este motivul pentru care el nu își va petrece cu siguranță timpul pur și simplu îmbătrânind. • sh

## **Care sunt motivele dumneavoastră deosebite de mândrie de la preluarea funcției de CEO în anul 2011?**

Mândru? De faptul că mi s-a permis să rămân atât de mult timp în funcție și că nu am fost trimis la plimbare. (râde) Nu, lăsând gluma la o parte. Sunt mândru de modul în care grupul nostru s-a dezvoltat în această perioadă. Am crescut. În special în sectorul Convenience, unde jucăm acum un rol de lider, fără a neglija activitatea noastră principală de carne și mezeluri – dimpotrivă. Ne-am sporit profitabilitatea, am câștigat cotă de piață și ne-am intensificat și concentrat activitatea – iar succesul nostru ne dă dreptate. Strategiile noastre funcționează. Aceasta este o bază bună pe care successorul meu, Marco Tschanz, să construiască viitorul.

## **Care este realizarea dumneavoastră principală din ultimii 13 ani?**

Realizarea mea principală este că mă trezesc sănătos dimineața. Pentru că atunci am

șansa de a face o schimbare în fiecare zi și de a îmbunătăți ceva. (se gândește) Poate că este o coincidență frumoasă faptul că cifra 13 a fost întotdeauna numărul meu norocos. În acest sens, punctul meu culminant ar fi faptul că am reușit să petrec acești 13 ani la Bell Food Group. Într-o industrie de care mă simt foarte legat și cu oameni care îmi sunt aproape de suflet și alături de care mă bucur să lucrez în fiecare zi. Nu am regretat nici măcar o zi decizia din anul 2011 de a accepta această poziție în cadrul Bell Food Group.

## **Ce s-a schimbat de atunci?**

Cred că este vorba despre cultură. Când am început aici, oamenii încă fumau în birouri și beau vin la masa de prânz. Am schimbat aceste lucruri. Cred că am dezvoltat o cultură cu care mă pot identifica mai bine. Suntem mai cinstiți, mai consecvenți, mai autentici și mai receptivi la oameni. Dar lucrurile esențiale au rămas, de fapt, la fel: O companie grozavă și angajați minunați.



## **Și cum v-ați schimbat?**

Cu siguranță am învățat multe. După ce mi-am început activitatea într-o companie mică, am ajuns să cunosc destul de bine afacerea de retail în perioada petrecută la Coop. Ulterior am trecut la producția industrială în cadrul Bell Food Group. În prezent dispun de cunoștințe foarte bune cu privire la întregul proces. Cu siguranță că aș dori să le pun la dispoziție și în viitor. Cel puțin acesta este planul.

## **Un cuvânt-cheie bun. Ce urmează pentru dumneavoastră în viitor?**

În prezent îmi amenajez garajul pentru motociclete. Încă de la vârsta de 18 ani merg cu motocicleta împreună cu un grup de prieteni și căutam de mult timp un loc unde să ne întâlnim.

Eu însumi locuiesc în Basel. Dar în Arlesheim (o suburbie a orașului Basel; nota redacției), unde am copilărit, am identificat în prezent, prin acest garaj, un loc de întâlnire excelent pentru noi patru. În prezent mai lipsește doar frigiderul. Am cumpărat deja berea! (râde) Mai avem nevoie de grătar de mare capacitate și atunci chiar voi fi gata de drum. Nu pot să stau acasă tot timpul! De aceea mai am câteva lucruri de făcut. Hobby-urile și sportul, de exemplu. În mod suplimentar, cu siguranță că aș dori să-mi pun la dispoziție cunoștințele și experiența în branșă, dacă este nevoie. Poate în cadrul unei fundații, ca să pot oferi și eu ceva înapoi.

## **În prezent îmi amenajez garajul pentru motociclete.**



### **Oamenii noștri sunt pe mâini bune cu Marco.**

#### **Ce așteptați cu cel mai mare interes?**

Să mă trezesc sănătos dimineața. Întotdeauna îmi spun: Dacă ești sănătos, atunci poți face orice. Ceea ce eu cu siguranță nu voi face: Să mănânc un croasant la ora 9, să citesc ziarul și să mă uit cum îmbătrânesc. Chiar nu sunt făcut pentru așa ceva!

#### **Ce doriți să faceți în schimb?**

Cu siguranță voi călători. De exemplu, voi merge pe motocicletă în SUA. Poate că voi călători în Normandia pe data de 6 iunie, de Ziua Z. Întotdeauna am fost pasionat de istorie, iar faptul că am timp să o descopăr la fața locului este un adevărat cadou pentru mine. Am încă multe idei și vise. Trăiesc pentru a le transpune în realitate. Dacă voi reuși să fac tot ce mi-am propus este o altă întrebare. (râde)

Dar cu siguranță voi avea timp și pentru cei din jurul meu. Am o familie minunată, prieteni deosebiți. Îi voi vizita. În septembrie, de exemplu, sunt invitat la o nuntă în Bologna. Îmi pot face timp pentru acest lucru în prezent. Voi călători în Italia fără să fiu în grabă și mă voi opri de fiecare dată când voi dori. Aștept cu nerăbdare acest lucru. Partenera mea mi-a transmis deja: «O să stai acasă toată ziua după ce ieși la pensie?» «Bineînțeles că nu!», am spus eu, iar ea a replicat: «Este un lucru bun!» (râde)

Ei bine, chiar trebuie să spun: Acești 13 ani au fost o perioadă foarte frumoasă. Au trecut mult prea repede, dar m-am bucurat cu adevărat de fiecare zi. Și n-aș vrea să pierd nici măcar o oră.

#### **Ce veți regreta?**

Pe voi. Pe voi, ca oameni. Când ești în jurul unor oameni pe care îi plăci și cu care te simți bine în fiecare zi, îți va lipsi acest lucru.

## 2011–2024

De când Lorenz Wyss s-a alăturat companiei Bell Food Group în calitate de CEO în anul 2011, grupul de companii a continuat să se dezvolte. Vânzările au crescut de la 2,5 miliarde de franci elvețieni la peste 5 miliarde de franci elvețieni. Numărul de angajați a crescut de peste două ori.

#### **Internaționalizarea și extinderea activității de bază**

Preluarea companiei Hubers și investiții în extinderea fabricilor (Zell, Niepołomice) sau în clădiri noi (Fuensalida)

#### **Extinderea pilonului Convenience**

Achiziționarea companiilor Hilcona, Gastrostar/Eisberg/Sylvain & CO și Hügli, precum și noua clădire din Marchtrenk și intrarea pe piața de Convenience din Austria

#### **Investiții în performanță**

Modernizare și extindere în Oensingen și plan de dezvoltare a fabricilor din Schaan și Steinach

#### **Ce ați dori să le transmiteți acestor oameni, echipei Bell Food Group?**

Este foarte simplu: Îmi place de voi. Rămâneți așa cum sunteți.

#### **Ce doriți să transmiteți succesurului dumneavoastră?**

Nu vreau să transmit nicio înțelepciune profundă. Mă bucur că va veni cineva căruia îi pot da pur și simplu cheile și să am încredere că totul va merge bine. Sunt recunoscător pentru acest lucru. Marco va face o treabă bună. Angajații de la Bell Food Group sunt pe mâini bune cu el.

#### **Și, nu în ultimul rând: Cu ce mâncare veți începe următorul capitol?**

Cu un cârnat de vițel de St. Gallen, bineînțeles. Cu un cârnat de vițel de St. Gallen, bineînțeles. Am cumpărat deja berea și încă aștept frigiderul pentru garaj! (râde) În acest frigider va exista întotdeauna un cârnat de vițel St. Gallen, precum și bere și apă minerală – acestea nu trebuie să lipsească! De fapt, nu am nevoie de mai mult. • sh

Sales Academy: primul program complet de formare profesională

# Un meniu de învățare pentru distribuție și vânzări

Primul program de învățare la nivel de grup al Bell Food Group începe în luna mai. Acesta se adresează angajaților din domeniul vânzărilor și al distribuției și îi va însoți pe parcursul carierei lor timp de mai mulți ani. Noua Sales Academy a fost dezvoltată în strânsă colaborare între Centrul de Competență în Vânzări și departamentul de Dezvoltare a Resurselor Umane.

Primul grup de formare din cadrul noii Academy Sales se va întâlni la Zürich în luna mai pentru «aperitivul» din «MyLearning Menu». Noul program de formare a primit această denumire în concordanță cu valoarea Grupului Bell Food, «Ne place savoarea».

În consecință, a existat deja un «Apéro» virtual înainte de acest prim eveniment organizat cu prezență fizică. Acesta va fi urmat de «felul principal», «felul intermedi-

ar» și «desertul». La fel ca un meniu într-un restaurant, acest meniu de învățare a fost pregătit cu atenție în avans.

«Centrul de Competență pentru vânzări s-a adresat departamentului de resurse umane cu solicitarea de a dezvolta un program de formare specific și global pentru vânzări și distribuție», explică Selina Weber, specialist în resurse umane pentru dezvoltarea personalului la Bell Food Group.

Prin această idee, Centrul de Competență pentru vânzări urmărește și alte obiective importante pe lângă formarea aprofundată a angajaților săi. Pe de o parte, evenimentele organizate cu prezență fizică între grupuri sunt menite să promoveze formarea unei rețele și utilizarea sinergiilor. În al doilea rând, un astfel de program reprezintă, de asemenea,

**A avut loc un «Apéro» virtual înainte de primul eveniment cu prezență fizică.**



«În timpul fazei de pregătire, a fost deosebit de interesant să realizăm analiza nevoilor și să identificăm diferitele grupuri de părți interesate din fiecare companie de vânzări, precum și diferitele așteptări și cerințe. Cred că am reușit foarte bine acest lucru. În general, programul de formare nu este doar un instrument valoros pentru dezvoltarea ulterioară a angajaților noștri actuali, ci și o ofertă atractivă pentru potențialii candidați.»

**Roland Ferraro, coordonatorul departamentului de vânzări/managementul produselor la Bell Elveția**

## Apéro

Meniul începe pentru toată lumea cu un studiu individual virtual despre organizarea muncii.



## Aperitiv

Pentru al doilea curs, în meniu se află comunicarea și aspectul.



## Felul principal

Pentru felul principal, se servesc elementele de bază ale distribuției și vânzărilor.



## Felul intermediar

Meniul de formare continuă cu specificități pentru fiecare domeniu profesional în parte.



**Cele trei meniuri de formare ale Sales Academy sunt adaptate fiecare la nevoile specifice ale domeniilor profesionale.**



## Desert

Desertul decide dacă veți continua cu o carieră de specialist sau de manager.



«Inițial, obiectivul meu a fost crearea unui program comun de formare în domeniul vânzării – ceea ce am obținut în final este un întreg program de formare pentru trei grupuri țintă diferite. Foarte bine, vă adresez mulțumirile mele călduroase! Scopul este de a sprijini angajații tineri în dezvoltarea lor și, în același timp, de a le oferi și «experților» posibilitatea de a se menține în formă și de a lucra asupra lor prin cursuri de perfecționare specifice. Formarea este esențială pentru a avansa ca organizație, pentru a ne implementa cu succes strategiile și pentru a înregistra un câștig la nivelul pieței.»

Simone Brosy, coordonatoarea departamentului de vânzări cu amănuntul în sectorul alimentar, Hilcona

un motiv atractiv pentru candidați de a opta pentru Bell Food Group.

În prima etapă, echipa de dezvoltare s-a confruntat cu sarcina de a concentra diferitele nevoi din toate zonele și țările din regiunea DACH pentru a dezvolta un program care

«Am primit un program complet pentru trei grupuri țintă.»

să fie potrivit pentru toată lumea. Pentru a proceda în acest sens, a identificat mai întâi punctele comune pentru responsabilii pentru vânzările interne, managementul conturilor cheie și vânzările externe și a definit criteriile care sunt necesare pentru ca angajații din aceste domenii să stăpânească cu succes situațiile de lucru.

«Pe baza acestor rezultate, am putut să dezvoltăm conținutul și să

elaborăm astfel cursurile pentru aceste grupuri», explică Selina Weber. «Este foarte important să folosim acest program pentru a sprijini oamenii în dezvoltarea lor pe termen lung – cu alte cuvinte, în mod ideal, pe parcursul mai multor ani din cariera lor.»

În consecință, programul, care se adresează întregii echipe de vânzări și distribuție, începe cu organizarea muncii. Urmează apoi subiecte legate de abordarea clienților și elementele de bază ale vânzării și distribuției. Ulterior, programul se concentrează pe subiecte specifice pentru grupul respectiv. La «desert» se decide ulterior dacă trebuie să se pună accentul pe o carieră de specialist sau de manager.

«Cu ajutorul cursurilor de formare de bază pentru poziții de specialist sau de management, continuăm să dezvoltăm programul de formare standardizat, iar persoanele primesc sprijin suplimentar în funcție de nevoile lor», susține Selina Weber.



«Cu noul concept de formare, urmărim obiectivul de a stăpâni mai bine provocările zilnice din vânzări, de a ne îmbunătăți abilitățile existente și de a ne familiariza cu noi abordări. Și, deoarece numeroase subiecte de bază sunt similare în afacerile noastre și în țările noastre, merită să ne unim forțele. Numeroase idei existau deja și a trebuit să aducem împreună diferite elemente. Sesiunile comune de formare ne vor ajuta acum să trăim conceptul de grup, să învățăm din experiențele colegilor noștri și să creăm rețele între unități.»

Marc Tissot, CCO B2B al grupului Hügli.



Cu toate acestea, nevoile individuale ale participanților sunt luate în considerare și în fazele inițiale ale programului. De exemplu, este posibil să se alăture programului în momente diferite, în funcție de experiență, iar viteza de absolvire

«Într-o companie, oamenii și colaborarea lor eficientă globală se numără printre factorii de succes. Posibilitatea de a realiza un schimb de idei cu colegii noștri consolidează identificarea cu grupul nostru, ceea ce poate fi foarte motivant pentru participanți. De asemenea, abordările de bune practici pot fi discutate și implementate la nivelul întregului grup. Aceasta pentru că ne permite să ne diferențiem de alte companii, să generăm avantaje competitive și să ne creștem profilul. În mod suplimentar, Sales Academy este, de asemenea, un punct în plus la recrutarea de personal extern.»

Martin E. Schygulla, președinte al consiliului de administrație, director al diviziei Bell Germania și Spania

a Academiei de Vânzări depinde, de asemenea, de fiecare individ în parte.

Cu Academia de vânzări, Centrul de Competență pentru vânzări și departamentul de dezvoltare a personalului au lansat primul program de formare generală al Bell Food Group. Și poate că lucrurile nu se vor opri aici. Urmând acest exemplu, alte domenii de lucru care au, de asemenea, nevoie de concepte de formare la nivelul întregului grup, își pot concepe propriile programe împreună cu departamentul de dezvoltare a personalului. • mr

BELL FOOD GROUP



**Sondaj de opinie în rândul angajaților 2024**  
21 mai – 18 iunie

**Sondajul va fi efectuat online.** Veți primi o scrisoare de invitație sau o invitație digitală pe adresa dumneavoastră de e-mail pusă la dispoziție de firma dumneavoastră (din motive de protecție a datelor numai în Elveția și Liechtenstein). **Sondajul poate fi completat în următoarele limbi:** germană, franceză, engleză, spaniolă, italiană, olandeză, maghiară, poloneză, română, bosniacă, croată, sârbă, slovacă, portugheză, turcă, tamilă, ucraineană, cehă, bulgară și singaleză.

Members of Bell Food Group



**Anonimatul:** Sondajul este realizat de Empiricon. Empiricon garantează confidențialitatea totală în ceea ce privește prelucrarea datelor dumneavoastră personale. Pe parcursul evaluării, se asigură că nu este posibilă formularea de concluzii cu privire la identitatea persoanelor individuale. Datele vor fi analizate doar în formă sintetică și în raport cu grupuri de cel puțin 5 respondenți. Înregistrările de date individuale nu sunt accesibile în niciun moment Grupului Bell Food.



Formarea profesională ca investiție în viitor

# Cele mai bune poziții de start pentru profesioniștii de mâine

O formare profesională atractivă asigură lucrătorii calificați de mâine. Numărul de locuri prevăzute pentru ucenici din cadrul Bell Food Group urmează să se dubleze până în 2026. Accentul este pus pe domeniile tehnologiei, producției și logisticii.

**În calitate de companie, oferirea unei formări profesionale solide reprezintă o prioritate absolută.**

În calitate de companie, oferirea unei formări profesionale solide reprezintă o prioritate absolută. «Conducerea grupului Bell Food Group sprijină pe deplin programul de formare profesională al companiei», afirmă Endrik Dallmann, coordonatorul departamentului de resurse umane al Bell Food Group. Împreună cu echipa sa, el este responsabil pentru cei peste 12 000 de angajați din 16 țări europene, inclusiv pentru aproximativ 160 de persoane, majoritatea tineri, care urmează în prezent cursuri de formare profesională în producție, logistică, tehnologie, IT sau administrație. Endrik Dallmann, care și-a început el însuși cariera în urmă cu 30 de ani cu un program de formare profesională în cadrul companiei ca angajat în sectorul industrial la Hügli Germania, simte cum s-au schimbat așteptările viitorilor profesioniști și cum s-au modificat cerințele față de companiile care oferă

formare profesională în ultimele decenii. «Îmi dau seama de acest lucru chiar de la sursă, atunci când vorbesc cu propriii mei copii.» Aceștia au între 20 și 25 de ani și, prin urmare, fac parte din Generația Z, grupul de tineri pe care dorim să îi inspirăm pentru a-i determina să participe în prezent la formarea profesională. «Nu este întotdeauna ușor să înțelegi pe deplin așteptările Generației Z, cu atât mai puțin să le îndeplinești, dar suntem pe drumul cel bun», susține cu încredere Endrik Dallmann. «Ceea ce îmi doresc din ce în ce mai mult tinerii de astăzi de la cariera lor este ca munca lor să aibă un sens, chiar și în timpul formării profesionale. Acest aspect este legat de dorința de a beneficia de un grad ridicat de autodeterminare.» Pentru a satisface această nevoie, este important să se creeze pentru angajați un cadru în care aceștia să se poată dezvolta în munca lor.

**Crearea de rețele consolidează cooperarea**  
Una dintre sarcinile unei bune companii care oferă servicii de formare profesională este de a asculta nevoile cursanților și de a-i sprijini și a le oferi forța necesară pe parcurs. Acest lucru include, de asemenea, crearea de rețele între ucenici. «În cadrul unei întâlniri care are loc o dată la doi ani, ucenicii din diferite companii și profesii se cunosc personal și au ocazia de a colabora în cadrul unor ateliere de lucru», menționează Endrik Dallmann. Acest lucru a dus la crearea unei rețele sociale proprii, care facilitează dialogul chiar și după ce tinerii profesioniști au

formare profesională în ultimele decenii. «Îmi dau seama de acest lucru chiar de la sursă, atunci când vorbesc cu propriii mei copii.» Aceștia au între 20 și 25 de ani și, prin urmare, fac parte din Generația Z, grupul de tineri pe care dorim să îi inspirăm pentru a-i determina să participe în prezent la formarea profesională. «Nu este întotdeauna ușor să înțelegi pe deplin așteptările Generației Z, cu atât mai puțin să le îndeplinești, dar suntem pe drumul cel bun», susține cu încredere Endrik Dallmann. «Ceea ce îmi doresc din ce în ce mai mult tinerii de astăzi de la cariera lor este ca munca lor să aibă un sens, chiar și în timpul formării profesionale. Acest aspect este legat de dorința de a beneficia de un grad ridicat de autodeterminare.» Pentru a satisface această nevoie, este important să se creeze pentru angajați un cadru în care aceștia să se poată dezvolta în munca lor.



## Marea întâlnire

**Când sosește din nou momentul pentru evenimentul ucenicilor, peste 100 de tineri din patru țări călătoresc pentru a se bucura de provocările reciproce și a se distra împreună.**

La evenimentul pentru ucenici al Bell Food Group, ucenici din Germania, Austria și Elveția se întâlnesc o dată la doi ani pentru a realiza împreună un proiect, a învăța unii de la alții și, nu în ultimul rând, a petrece împreună un timp de neuitat. Aproximativ 130 de participanți și 20 de însoțitori au luat parte la ultima ediție, care, la fel ca în anii precedenți, a avut loc la Magglingen, mai sus de orașul Biel din cantonul Berna. În cadrul provocării «The Burger

Factory», un total de 24 de grupuri au fost provocate să creeze propria rețetă de burger care să lase gura apă membrilor juriului. Echipa câștigătoare a impresionat prin măiestria sa îngrijită și cu o prezentare deosebit de gustoasă. Pe lângă voucherele de călătorie pe care le-au câștigat, campionii burgerilor trebuie să fi fost deosebit de încântați să își găsească propria rețetă într-o carte de bucate concepută și tipărită în mod profesionist.

Un mix colorat cu tricouri asortate: Bell în roșu, Eisberg în verde, Hilcona în albastru și Hügli în alb. În roz, echipa Crea, care a însoțit evenimentul cu o imagine și o fotografie, iar în negru, însoțitorii.

## Plecarea în străinătate cu beneficii

Pe parcursul unui sejur în străinătate, ucenicii au ocazia să pătrundă în lumi noi și ajung să se familiarizeze în mod direct cu diferențele și asemănările dintre diferitele companii.

O țară nouă, o limbă diferită, o cultură interesantă: Atunci când ucenicii decid să petreacă o lună în străinătate în timpul stagiului de ucenicie, îi așteaptă o perioadă interesantă. Fie că este vorba despre un tehnician mecatronist sau despre un specialist în domeniul economiei industriale: Primul pas este adoptarea deciziei asupra unei locații. În calitate de grup de companii care își desfășoară activitatea în întreaga Europă, Bell Food Group are multe de oferit, iar alegerea destinației poate fi ușor comparată cu un catalog de vacanță. Cu toate acestea: Vacanțele arată diferit. La urma urmei, tineri pot da o mână de ajutor de îndată ce ajung la compania aleasă. Nu numai că sunt întâmpinați de o nouă echipă, dar au ocazia să cunoască chiar de la sur-să funcționarea internă a unei companii diferite și



sunt implicați încă din prima zi. În afară de muncă, există, desigur, timp pentru a cunoaște mai bine țara și oamenii săi, pentru a vizita locuri interesante și pentru a-și perfecționa cunoștințele lingvistice. O experiență valoroasă nu numai pentru viitoarea carieră, ci și pentru viață.

În stream-ul creat pentru ucenici în cadrul aplicației pentru angajați my Bell Food Group, ucenicii au relatat despre sejururile lor cu scopul aprofundării cunoștințelor lingvistice.

revenit de mult timp la companiile lor pentru a-și continua activitățile profesionale.

### Două centre de formare, un model de succes

Transformările demografice înseamnă că, în următorii ani, un număr peste medie de profesioniști vor părăsi companiile și se vor pensiona în

### Până în 2026 sunt planificate în total 300 de stagii de ucenicie.

mod binemeritat. Bell Food Group ia diverse măsuri pentru a face față acestei situații. Printre acestea se numără efortul de a crește semnificativ numărul de locuri destinate ucenicilor până în anul 2026. Obiectivul este de a oferi un total de

300 de locuri de instruire pentru ucenici, în special în Elveția, Germania și Austria. Cu alte cuvinte, în acele țări în care se mizează pe avantajele sistemului de formare profesională duală. Sistemul dual se axează pe formarea simultană în cadrul companiei și într-o școală profesională. În lupta împotriva deficitului de forță de muncă calificată, acest tip de formare profesională servește drept model la nivel mondial. «O altă opțiune interesantă este reprezentată de programul de studiu dual, care combină studiul la o universitate de științe aplicate cu formarea în cadrul companiei și care este deja utilizat cu succes în special în Germania. Studiul și munca practică alternează la fiecare 3 luni», explică Endrik Dallmann.

### Dublarea numărului de locuri de formare:

#### Atelierul de management dezvoltă un concept

Răspunsurile la întrebarea privind modul în care poate fi atins acest obiectiv ambițios sunt în prezent elaborate de un grup de lucru. În cadrul așa-numitului atelier de ma-

## Măcelăria rămâne în sat

În atmosfera de familie a unei mici măcelării sătești, puteți învăța meseria de la zero. Un lucru bun nu doar pentru măcelarii în devenire, ci și pentru o întreagă regiune.

După aproape 40 de ani, măcelăria Stübi din Matzendorf, nu departe de locul unde se află Bell din Oensingen, era pe punctul de a se închide. Domnul și doamna Stübi, proprietarii mult iubitei măcelării din sat, urmau să se pensioneze și, prin urmare, căutau un succesor. După cum s-a dovedit, nu a fost un demers ușor. Întrucât exista de mai mulți ani o colaborare de succes cu Bell în domeniul formării profesionale, soarta măcelăriei din sat era, de asemenea, foarte importantă pentru responsabilii de la Bell, care au încercat să găsească o soluție pentru a asigura viitorul afacerii. Fosta măcelărie Stübi se numește acum Thaler-Metzg și va fi folosită de acum înainte exclusiv ca centru de formare pentru Bell Elveția. Sub îndrumarea de specialitate a fostului ucenic de la Stübi și a actualului administrator, Michael Saner, măcelării în devenire de la Bell învață meseria de specialist în domeniul mezelăriei în măcelăria din sat. Acest lucru are marele avantaj că ei vor fi familiarizați cu întregul spectru de prelucrare și rafinare a cărnii după absolvirea uceniciei. Rețete-

le originale premiate ale familiei Stübi sunt păstrate, iar populația locală poate continua să se bucure de faptul că are propria carmangerie în imediata apropiere de casă. O afacere în care o nouă generație nu numai că învață meșteșugul tradițional, dar care se concentrează, de asemenea, pe carnea produsă în mod durabil în regiune și care continuă să fie sinonimă cu cea mai bună calitate.



thaler-metzg.ch/ausbildung/



## Continuarea dezvoltării în locul stagnării

Ucenicii nu ar trebui doar să învețe meseria în mod corespunzător și să se bucure de aprecierea pentru munca lor, ci și să fie menținuți în companie grație unor condiții de lucru avansate și a unei remunerații echitabile.



Andreas Begré, coordonatorul departamentului de formare profesională la Bell în Elveția

Formarea profesională este o prioritate ridicată în cadrul Bell Food Group. Compania nu își dorește nimic altceva decât să se numere printre cei mai buni în acest domeniu. În acest sens, ar trebui să fie atrași și cei mai buni ucenici. Pentru a atinge acest obiectiv ambițios, este important să se poată asigura infrastructura necesară și să se pună la dispoziție un conținut de formare adecvat. «Facem următorul pas», susține Andreas Begré, coordonatorul departamentului de formare profesională al Bell Elveția atunci când descrie măsurile adoptate pentru

a face formarea profesională și mai atractivă în cadrul Bell Food Group. «În cadrul unei evaluări a situației actuale, înregistrăm situația actuală și identificăm, în baza analizei actuale, încotro ar trebui să ne îndreptăm.» Pe lângă conținutul specific al formării profesionale, condițiile de angajare reprezentative, de asemenea, o problemă care este abordată în mod constant. Alături de condițiile de lucru avansate, este inclusă și remunerație adaptată vremurilor și echitabilă pentru viitorii specialiști.



## Ce spun ucenicii despre alegerea carierei lor



**Juan Riveiro, în al 3-lea an de ucenicie ca operator de instalație la Hilcona în Schaan:**  
«Mi-ar plăcea să rămân la Hilcona și să îmi continui formarea. Lucrez în companie de trei ani și mă descurc puțin în toate domeniile. Consider că voi putea ulterior să ofer sprijin de calitate pentru Hilcona prin cunoștințele mele.»



**Alessio Arieta, în al 3-lea an de ucenicie ca bucătar la Bell în Zell:**  
«Am reușit în prezent să îmi completez ucenicia ca bucătar EFZ la Bell în Zell, care a durat aproape trei ani. Îmi place în mod deosebit să lucrez la Bell, deoarece întotdeauna ai ocazia să cunoști oameni noi și să explorezi tu însuși locuri noi. În cadrul acestei companii, te afli într-un mediu foarte instructiv și ești sprijinit acolo unde este necesar. Am avut o experiență extraordinară în cei aproape trei ani petrecuți la Bell și am învățat foarte multe. Nu doar în ceea ce privește munca mea, ci și pentru viață.»



**Fabio Dalla Valle, în primul său an de ucenicie ca tehnolog de produse alimentare la Hilcona în Schaan:**  
«Ceea ce îmi place cel mai mult este varietatea din timpul uceniciei și sunt, de asemenea, foarte mulțumit de salariul meu. Cred că cel mai important lucru la ucenicia mea este că îmi face plăcere. De asemenea, aș dori să îmi continui studiile după ucenicie, iar Hilcona face acest lucru posibil. Pentru viitor, sper să îmi finalizez cu succes ucenicia și să rămân sănătos.»



**Gian Kunz, în al 3-lea an de ucenicie în calitate de lucrător comercial la Hilcona în Schaan:**  
«Toate departamentele variate pe care am ocazia să le descopăr pe parcursul uceniciei mele de trei ani sunt foarte interesante. Există ceva nou de învățat în fiecare departament, fie că este vorba de ceva nou despre Hilcona sau chiar despre întregul Bell Food Group. Există o echipă genială care lucrează în fiecare departament. Îmi place în mod deosebit independența în activitatea mea.»



**Denys Tarasenko, în al 3-lea an de instruire ca operator de instalație la Hilcona din Schaan:**  
«Îmi place munca mea: Program variat, angajați prietenoși, program de lucru atractiv și nici nu trebuie să îți speli hainele de lucru acasă.»



**Navina Nek, în primul an de ucenicie în calitate de specialistă în domeniul comercial la Hilcona în Schaan:**  
«În cadrul uceniciei mele ca specialistă în domeniul comercial, mi-am asumat până acum numeroase sarcini variate și am ajuns să cunosc două departamente. Îmi plac foarte mult sarcinile variate, cum ar fi întocmirea facturilor, verificarea certificatelor și asigurarea de asistență la chioșcul intern. Îmi plac, de asemenea, diversele proiecte pe care le realizez împreună cu ceilalți ucenici, cum ar fi împachetarea cadourilor de Crăciun sau zilele de cunoaștere, elemente pe care le consider sunt excelente pentru consolidarea echipei. Când mi-am ales compania de formare, a fost important pentru mine să fie o firmă deschisă și interesantă, cu o atmosferă prietenoasă. Hilcona m-a atras în mod deosebit grație producției de alimente și a diferitelor sarcini din spatele acesteia. În ceea ce privește viitorul meu, sper să-mi finalizez cu succes stagiul de ucenicie, urmat de un bacalaureat profesional.»



**Almina Bosnic, în al 2-lea an de formare profesională în calitate de specialist în domeniul comercial la Bell în Basel:**

«Stagiul meu de ucenic pentru meseria de specialist în domeniul comercial la Bell este extrem de variat, deoarece îmi oferă o perspectivă asupra diferitelor departamente ale unei companii. Am avut ocazia să vizitez personal trei departamente (administrare IT și informare, contabilitate și achiziții de fructe de mare) și sunt foarte mulțumită de acest lucru. Cu această schimbare semestrială a departamentelor, este disponibilă o oportunitate deosebită pentru a învăța ceva nou în fiecare zi și pentru a-mi dezvoltă abilitățile. În plus, noi, ucenicii, suntem motivați cu bonusuri, ceea ce, în opinia mea, ne stimulează și performanțele în cadrul companiei și la școală.»



**Sara Tomic, în al 3-lea an de ucenicie ca specialist în domeniul comercial la Eisberg în Dällikon:**

«Când am ales Eisberg ca firmă de formare profesională, atmosfera de lucru plăcută a fost deosebit de importantă pentru mine. Relația bună cu colegii mei confirmă acest lucru. Atât independența, cât și munca în echipă sunt importante în activitatea mea, motiv pentru care am optat pentru ucenicia în sectorul comercial. Obiectivul meu este să finalizez cu succes stagiul de ucenicie în vară și apoi să îmi continui formarea.»



## Centre de competență pentru profesioniștii de mâine

**În cadrul atelierelor de formare, cunoștințele și experiența meseriilor sunt puse în comun și transmise viitorilor profesioniști. Avantajul este că vă puteți concentra pe deplin asupra formării, departe de presiunea producției și de alte influențe externe.**

În atelierelor de formare de la Bell Elveția, fiecare detaliu este adaptat la cerințele și nevoile tinerilor cursanți. În timp ce atelierul din Basel, destinat viitorilor măcelari, există de mulți ani, un atelier mai nou este organizat în Oensingen de aproximativ doi ani. Și acolo, meseria de măcelar este predată de către formatorii vocaționali într-un cadru special creat și transmisă următoarei generații de profesioniști. În luna septembrie a anului trecut, a fost inaugurat primul atelier de formare tehnică după o perioadă de

construcție de patru luni. Infrastructura nou creată oferă în prezent celor șapte ucenici mediul ideal în care se pot familiariza cu diverse sarcini pe drumul lor spre a deveni mecanici de producție sau tehnicieni de automatizare. Infrastructura nou creată oferă în prezent celor șapte ucenici mediul ideal pentru a se concentra nestingheriți asupra diferitelor sarcini pe drumul lor spre a deveni mecanici de producție sau tehnicieni de automatizare și pentru a deprinde conținutul de instruire într-un mediu liniștit și protejat.

Noul atelier de formare tehnică de la Bell din Basel oferă spațiu pentru șapte ucenici care se instruiesc în calitate de mecanici de producție sau tehnicieni de automatizare.

nagement, o echipă internațională de colegi lucrează la un concept care va sta la baza dublării numărului de locuri de formare profesională ca parte a propriului potențial de dezvoltare în acest program de formare continuă. «Actualul atelier de management este format

**«Pentru viitor este planificat un program în limba engleză.»**

din opt femei și doi bărbați. Aceștia sunt angajați din diferite domenii de activitate și domenii de specialitate și ne bucurăm că echipa este caracterizată de un nivel ridicat de diversitate», explică Endrik Dallmann. Cei zece membri ai atelierului au un lucru în comun: Toți vorbesc limba germană. «Pentru viitor este planificat un program în limba engleză. În

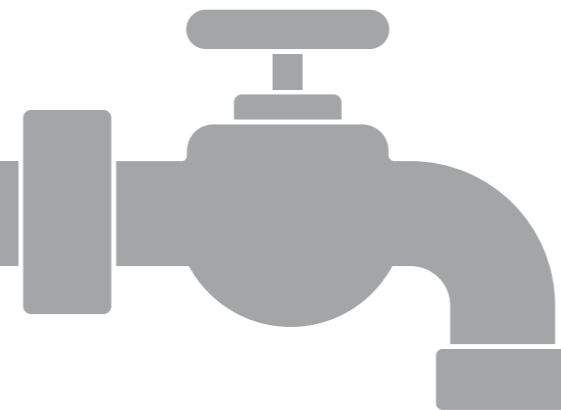
acest mod, programul va fi disponibil și colegilor noștri vorbitori de limba engleză.»

**Formarea și continuarea activității în cadrul companiei**  
Factorul decisiv pentru un succes durabil în depășirea penuriei de forță de muncă calificată va fi capacitatea de a-i păstra în companie pe angajații nou-formați. Pe lângă dorința de a avea un sens prin munca proprie desfășurată, viitorii profesioniști doresc să contribuie cu propriile idei și să fie creativi. Nevoia de siguranță a locului de muncă se află, de asemenea, în fruntea listei de priorități. O întreagă serie de provocări pe care o companie pregătită pentru viitor trebuie să le abordeze chiar astăzi și să nu le amâne pe mâine. Bell Food Group este conștient că succesul companiei depinde de expertiza și motivația angajaților săi. Scopul este de a crea cel mai bun program de formare profesională posibil, ale cărui roade ar trebui să fie considerate, de asemenea, o contribuție importantă la responsabilitatea socială. • ap

Utilizarea durabilă a apei

# FIECARE PICĂTURĂ CONTEAZĂ

Apa dulce este o resursă valoroasă. În timp ce cererea de apă este în continuă creștere, poluarea apei înregistrează, de asemenea, o intensificare, ceea ce reduce rezervele de apă la nivel mondial. LOOK! prezintă contribuția asigurată de Bell Food Group pentru a proteja această resursă importantă.



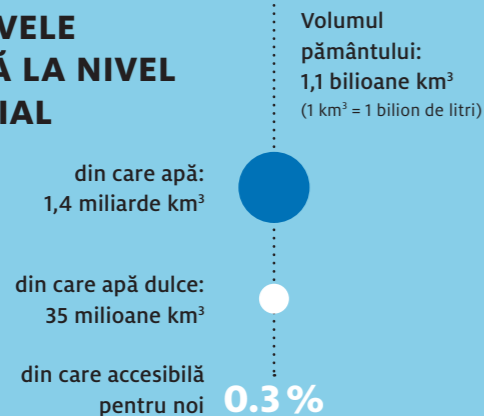
## CIRCUITUL APEI



Doar 2,5% din rezervele de apă ale lumii sunt apă dulce.



## REZERVELE DE APĂ LA NIVEL MONDIAL



Aproximativ două treimi din suprafața Pământului sunt acoperite de apă. Cea mai mare parte a acesteia este reprezentată de apa sărată. Apa dulce, pe de altă parte, reprezintă doar 2,5% din rezervele de apă ale lumii. Iar oamenii pot folosi în mod efectiv doar 0,3% din această cantitate, de exemplu sub formă de apă potabilă sau pentru irigarea câmpurilor. Restul apei dulci se găsește în ghețarii arctici și antarctici sau în adâncurile solului sub formă de apă freatică.

### O resursă limitată

Chiar dacă cantitatea totală de apă din lume nu poate fi epuizată din cauza ciclului apei, cantitatea de apă utilizabilă este foarte limitată. În cazul în care cererea depășește volumul resurselor naturale disponibile, apa dulce va fi disponibilă doar limitat. O treime din cele mai mari sisteme de ape din pânza freatică de la nivel mondial sunt deja amenințate, iar peste patru miliarde de oameni trăiesc în țări cu grave penurii de apă sau cu deficit de apă. Pe lângă țările din Africa Centrală și de Nord, Mexic, China și Europa de Sud sunt, de asemenea, afectate.

### Valoare adăugată pentru oameni și natură

Ecosistemele noastre depind, de asemenea, de o cantitate suficientă de apă dulce. Râurile și câmpiile lor inundabile, precum și lacurile și mlaștinile se numără printre cele mai bogate ecosisteme din punct de vedere al speciilor. De asemenea, acestea stochează, filtrează și purifică apa potabilă.

Apa dulce are, de asemenea, o contribuție importantă la reglarea climei, de exemplu prin legarea metanului și a carbonului – ambele substanțe contribuind la încălzirea globală.

### Ecosistemele noastre depind, de asemenea, de o cantitate suficientă de apă dulce.

### Mai mulți nutrienți, mai puțin oxigen

Cu toate acestea, tocmai această abilitate poate afecta apa potabilă: Dacă apa dulce stochează prea mulți nutrienți, pierde oxigen. Această situație conduce, la rândul său, la creșterea cantității de alge și plante acvatice. Acest proces este cunoscut sub numele de eutrofizare și înseamnă moartea unui număr mare de specii acvatice pe termen lung, deoarece calitatea apei se deteriorează.

Există numeroase cauze, dar, în majoritatea situațiilor, oamenii sunt parțial responsabili: apele reziduale netratate, nutrienții precum azotul și fosforul care se găsesc în îngrășăminte sau în hrana pentru pești accelerează procesul.

În agricultura ecologică, utilizarea îngrășămintelor și a pesticidelor este, prin urmare, strict reglementată pentru a proteja apele subterane.

### Și cum procedează Bell Food Group?

Producția de alimente depinde de o cantitate suficientă de apă dulce. Fie că este vorba despre irigarea câmpurilor sau despre spălarea cărnii, fructelor, legumelor și salatelor, precum și de curățarea mașinilor, echipamentelor și a halei de producție. Ca parte a industriei alimentare, Bell Food Group este conștient de importanța producției alimentare durabile. Numai utilizarea atentă a resurselor

## CARE SUNT MĂSURILE ADOPTATE DE BELL FOOD GROUP



### Reducerea consumului de apă prin intermediul irigației prin picurare

100% din produsele pe care Eisberg le achiziționează de la furnizorii din Europa provin de pe câmpuri prevăzute cu un sistem de irigare prin picurare. Această metodă precisă de irigare livrează cantități mici și controlate de apă direct la rădăcinile plantelor. Această metodă nu numai că este economică în comparație cu sistemele de irigare convenționale, dar promovează și o creștere sănătoasă a plantelor.



### Apă de ploaie pentru răcire

Acoperișul plat al noului centru de congelare din Oensingen este folosit pentru a colecta apa de ploaie. Apa de ploaie este colectată pe o suprafață de 200 m<sup>2</sup> și canalizată într-un rezervor de apă de ploaie, de unde este folosită pentru răcirea unităților de răcire sau pentru a elibera în mediul înconjurător excesul de căldură reziduală de la sistemul de refrigerare cu amoniac prin evaporare prin acoperiș.



### Refolosirea apei de răcire

În Pfaffstätt, Hubers folosește apa pentru a proteja de supraîncălzire sistemele de ambalare, dintre care unele funcționează la temperaturi ridicate. Începând cu 2023, această apă nu mai este evacuată în canalele de scurgere, ci este utilizată pentru a spăla în prealabil containerele pentru animale vii. Acest demers economisește aprox. 80.000 de litri de apă pe zi.



### Detectarea scurgerilor de apă

Abatorul din Basel folosește un sistem de monitorizare a scurgerilor începând cu anul 2023. Pe timp de noapte, când nu se folosește apă, un sistem monitorizează vibrațiile pentru a detecta din timp eventualele scurgeri. Lipsa fluxului de apă înseamnă lipsa vibrațiilor, în timp ce apariția acestora poate indica o potențială scurgere.

# -25%

### Reducerea cantității de ape reziduale

La Ali-Big din Brivio, curățarea producției umede (de exemplu sosul de roșii) implică un consum foarte ridicat de apă. Cu ajutorul diferitelor măsuri, cum ar fi analizele de consum, instrumente de curățare fără apă și instruirea angajaților, consumul de apă per cantitate de produs finit a fost redus cu 25%. Acest lucru a îmbunătățit, de asemenea, calitatea apelor reziduale, astfel încât valorile limită prevăzute la nivel local pot fi respectate în prezent.

### Tratarea prealabilă a apelor reziduale

În funcție de proces, apele reziduale din instalațiile de producție sunt poluate în grade diferite. Dacă este foarte contaminată, apa trebuie să fie pretratată înainte de a intra în sistemul de canalizare. Abatoarele, în special, prezintă o încărcătură ridicată de ape reziduale, motiv pentru care sunt adoptate diferite măsuri pentru a pretrata apele reziduale. De exemplu, materialele solide se acumulează în apă sunt filtrate și transformate în energie într-o instalație de biogaz.



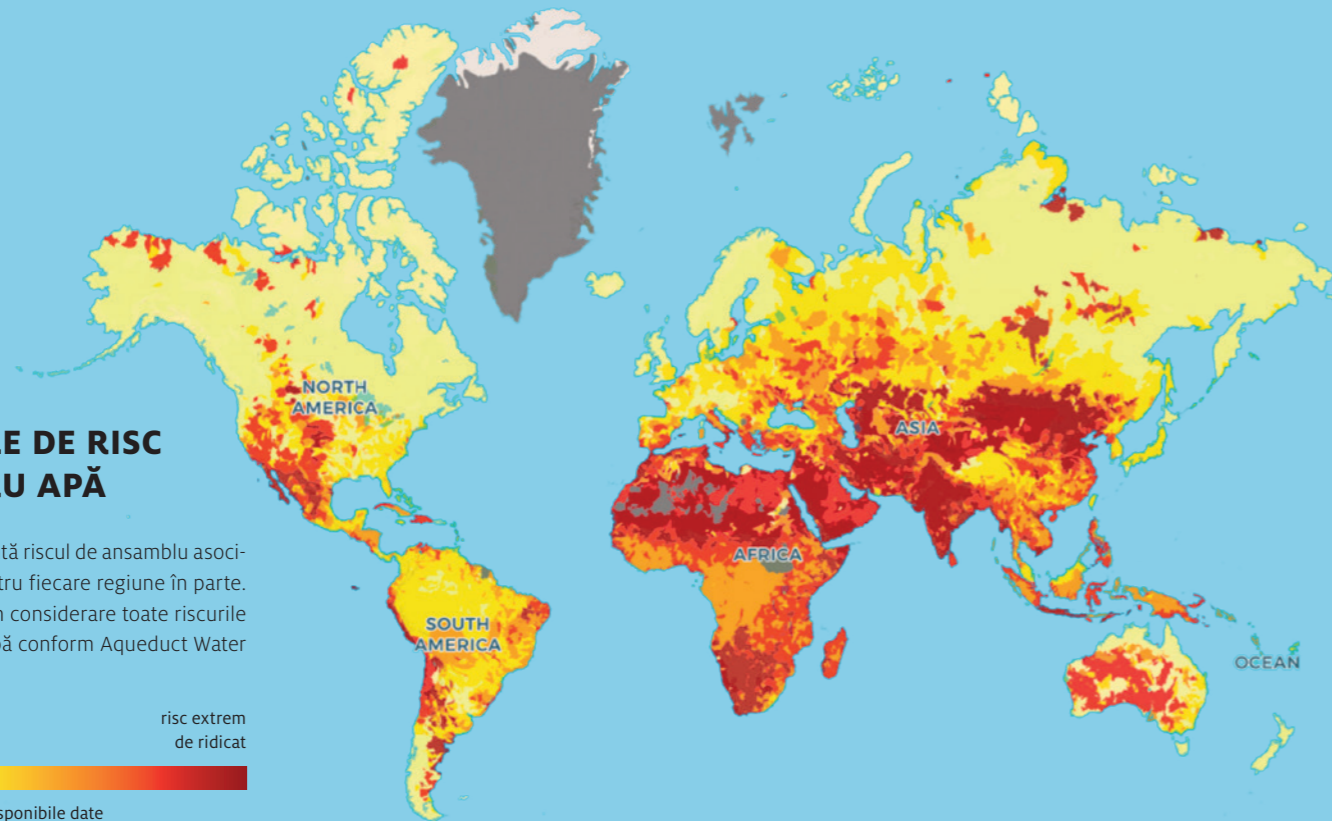
### O privire către viitor: purificarea apei prin ultrafiltrare

Este nevoie de multă apă proaspătă pentru a curăța salata. Prin urmare, Eisberg caută soluții pentru a trata această apă în vederea reutilizării. O opțiune care este testată în prezent este purificarea apei cu ajutorul ultrafiltrării. Aceasta filtrează cele mai mici particule. Cu toate acestea, această metodă nu funcționează pentru substanțele dizolvate, cum ar fi aminoacizii, motiv pentru care nu s-a găsit încă o soluție. Prin urmare, Eisberg nu poate evalua în prezent dacă această metodă este viabilă din punct de vedere economic.



## ZONELE DE RISC PENTRU APĂ

Harta prezintă riscul de ansamblu asociat apei, pentru fiecare regiune în parte. Sunt luate în considerare toate riscurile legate de apă conform Aqueduct Water Risk Atlas.



limitate, cum ar fi apa, poate asigura bazele întregii industrii pe termen lung. Prin urmare, Bell Food Group se angajează în mod activ în favoarea unor practici durabile de consum de apă pentru a menține calitatea și cantitatea acestei resurse importante pe termen lung, atât în cadrul propriilor operațiuni, cât și de-a lungul lanțului de aprovizionare.

Grupul Bell Food își propune să își scadă consumul de apă dulce cu zece procente până în 2026. În fabricile din zonele cu deficit de apă, acesta urmează chiar să fie înjumătățit.

O măsură cheie pentru atingerea acestui obiectiv este reprezentată de instituirea unui sistem de monitorizare cuprinzător: Sistemul de gestionare a energiei E3m este în prezent implementat în toate unitățile Bell Food Group. Pe lângă căldură și energie, și consumul de apă este măsurat pentru fiecare locație. Grupul Bell Food Group utilizează Aqueduct Water Risk Atlas pentru a identifica zonele de risc pentru apă, în vederea elaborării de măsuri pentru locațiile afectate. În prezent, există, de

asemenea, planuri pentru a calcula amprenta de apă a celor mai importante produse.

Cu toate acestea, majoritatea măsurilor nu sunt adoptate la nivelul Bell Food Group, ci în cadrul unităților de afaceri și în locațiile individuale, după cum arată diverse exemple. • sh

**Grupul Bell Food își propune să își scadă consumul de apă dulce cu zece procente până în 2026.**

Mai multe informații la adresa  
Aqueduct Water Risk Atlas:  
[www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas](http://www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas)



Frumos aranjată, mâncarea are un gust și mai bun.

# Este ceva de care să fii mândru

Gătit cu dragoste ore întregi, dar felul de mâncare nu arată bine în farfurie. Pentru toți cei care s-au confruntat cu această problemă, iată câteva sfaturi profesionale de la consilierul culinar din cadrul Besc, Jeroen de Zwart. Totul ușor de pus în aplicare – pentru un efect remarcabil.



## Tendința în plină expansiune

Sunt mici, au o culoare proaspătă și sunt în prezent unul dintre trendurile culinare. Vorbim despre germenii comestibili, cunoscuți și sub numele de microgreens sau pur și simplu creson.

Ca garnitură, în diferite nuanțe de verde, roșu sau galben și cu diferite forme de frunze, acestea reprezintă cireașa de pe tort pe farfuriile cu felurile de mâncare frumos prezentate. În același timp, acestea ar trebui să pună în valoare și aroma felului de mâncare.

Se aplică în acest context următoarele aspecte: microgreens cu o aromă acidă se potrivesc bine cu carnea și peștele. Germenii cu o aromă de nucă oferă un plus de savoare pentru mâncărurile cu legume. Iar germenii pot fi folosiți chiar și pentru deserturi. În acest caz, cel mai bine este să folosiți soiuri cu aromă dulce.

Germenii comestibili sunt crescuți din semințele diferitelor legume și ale altor plante, cum ar fi fasolea, varza roșie, floarea-soarelui sau hrișca. Dacă nu găsiți asocierea potrivită în supermarket, îi puteți cultiva și singuri. Semințele germinează în doar câteva zile pe pervazul ferestrei, de exemplu. Mazărea, soiurile de varză și ridichile reprezintă o alegere perfectă pentru începători.



În calitate de bucătar calificat și consilier culinar la Besc, Jeroen de Zwart este specializat în cele mai recente tendințe alimentare.

## Complet răsucit

V-ați luptat vreodată cu spaghete sau linguine care și-au arătat latura rebelă pe drumul de la oală la farfurie? Există două ajutoare în fiecare bucătărie care pot fi folosite pentru a face ordine la servirea pastelor: lingura și furculița.

În primul rând, folosiți furculița pentru a scoate porția dorită din oală și înfășurați-o treptat pe lingură. Ulterior, glisați cu atenție pe farfurie alimentele rulate. Această metodă este potrivită atât pentru un turnuleț rulat, cât și pentru o spirală orizontală.

Rulourile de paste se servesc cel mai bine cu tacâmuri mari, cum ar fi o furculiță pentru carne și o lingură de servire. Recunosc: este posibil să fie nevoie de puțină practică înainte de a vă deprinde. Dar pe cine ar deranja să gătească – și să mănânce – spaghete de mai multe ori pe săptămână în scopul antrenamentului?

**Pentru rulourile de paste se recomandă tacâmuri mari.**





#### Baza potrivită

Plată sau adâncă, albă sau colorată, pătrată sau rotundă, toate dintr-o singură serie sau un amestec colorat? Când vine vorba despre veselă, gustul personal decide ce ajunge pe masă.

#### Tonurile pastelate și pământii se numără printre tendințele cromatice în materie de veselă.

Dar, ca și în cazul modei, același lucru se aplică și în acest caz: Nu orice farfurie se potrivește cu orice masă. Așadar, dacă doriți să vă prezentați atractiv meniul pregătit, trebuie să vă alegeți cu atenție și vesela. Puteți obține rezultate foarte diferite cu unul și același fel de mâncare folosind «baze» diferite.

Să ne referim, de exemplu, la supă: un bol de gresie de culoare închisă reprezintă alegerea ideală pentru o prezentare tradițională. Dacă este nevoie de un aspect mai elegant, se poate opta pentru o farfurie de supă albă din porțelan subțire.

Oricum, albul este culoarea clasică a veselii și nu puteți da greș cu aceasta. Tendințele

actuale în materie de culori includ, de asemenea, tonurile pastelate și pământii. Pentru felurile de mâncare pe bază de carne, în prezent se bucură de popularitate și farfuriile care imită un bloc de lemn sau de marmură – pentru o prezentare originală și consistentă.

Farfuriile ovale sau dreptunghiulare susțin, de asemenea, tendința de aranjare alungită a alimentelor în farfurie. De exemplu, bolurile mai adânci fac ca salatele și mâncărurile cu paste să atragă toate privirile.

La alegerea veselii este important, de asemenea, ca aceasta să fie adaptată în funcție de mărimea porțiilor. Ca regulă generală, farfuriile sau bolurile ar trebui să fie pline doar două treimi.

Este bine de știut dacă sunteți pe cale să cumpărați veselă nouă: Aveți grijă cu nuanțele de albastru, deoarece nu fac ca multe alimente să arate la fel de bine.

#### Finisajul perfect

Chiar înainte de servire, adunați ceea ce trebuie să fie împreună. Puteți învăța câte ceva de la bucătarii profesioniști. De exemplu, dacă doriți ca o friptură să arate mai degrabă ușor și delicat, o puteți tăia în felii subțiri. Dacă, pe de altă parte, doriți ca felul de mâncare să aibă un efect mai grosier, lăsați friptura întreagă și serviți-o cu «cuțitul în spate».

În cazul sosurilor, este de asemenea de preferat să le așezați lângă sau sub orice aliment cu o crustă crocantă. Pe de o parte, acest lucru arată mai bine și, pe de altă parte, menține consistența crocantă. Pe de altă parte, sosurile, cum ar fi chimichurri, pot fi aplicate pe carne, dacă aceasta a fost prăjită pentru scurt timp.

Stropii nedoriti de sos pot fi evitați ținând o farfurie mică sub lingură până când aceasta ajunge în poziția corespunzătoare deasupra farfuriei. Supele curg ușor dintr-un recipient cu gură de vărsare în castron.

#### Este nevoie de puțin curaj pentru a stropi intenționat.

Cu toate acestea, există, de asemenea, o tendință de a vărsa în mod deliberat ingrediente lichide pentru a obține un aspect lejer. În acest scop este nevoie de ceva curaj, de exemplu atunci când sosul se împrăștie pe farfurie de la o înălțime mare. Dar rezultatul este mult mai bun decât dacă sunteți prea timid. • *mr*



De la fructat la crocant, totul este inclus

# Iată cât de colorată va fi primăvara

Câteva gustări crocante la un picnic, un bol de salată sățioasă pentru prânz, șuncă sățioasă pentru un aperitiv cu prietenii și trofie cu pesto pentru cină la un restaurant italian – ce bine ar fi dacă toată lumea ar putea încerca noile produse din toate țările Bell Food Group. Dar în LOOK! puteți cel puțin să aruncați o privire asupra acestora. • *mr*



Cu noile sosuri pesto de la Bresc, mâncărurile pot fi servite «pline de savoare».

## Bresc

### Aromă italiană autentică în 6 variațiuni

De la începutul lunii martie, Bresc și-a inspirat clienții din domeniul serviciilor de alimentație publică cu noile «Caponata», «Gremolata», «Aglio e Peperoncino», «Pesto all'Arrabbiata», «Pesto alla Genovese» și cu «Pesto vegan». Cu noile sosuri și pesto proaspete, marca Hügli îi poartă pe bucătari într-o călătorie culinară din Liguria până în Sicilia și îi ajută să economisească timp.



## Bell Elveția

### Specialități din Graubünden în ambalaje moderne

Bell Elveția prezintă acum patru produse clasice de calitate superioară, originare din cantonul Grisunilor, în ambalaje pliate: «Trockenfleisch» (carne uscată), «Bündnerfleisch» (carne specifică din cantonul Grisunilor), «Hobelfleisch» (carne tăiată) și «Bündner Rohschinken» (jamboane crude din cantonul Grisunilor). Pe lângă cele trei jamboane crude internaționale, specialitățile din cantonul Grisunilor sunt disponibile în prezent și în ambalaje practice, resigilabile.



## Abraham

### O notă de șuncă

Cu două noi specialități internaționale de șuncă, Bell Germania extinde gama Hauchschnitt (*Hauchschnitt* = felii tăiate foarte subțiri) marca Abraham. «Șunca de Savoia» produsă de Bell Franța și «Prosciutto Crudo» italian sunt maturate în mod tradițional pe os și uscate la aer timp de mai multe luni.



## Bell Franța

### Franța întâlnește Italia

Începând cu luna aprilie, Bell Franța adaugă varietate la aperitive sau picnicuri cu noile sale specialități «Jambon enrobé». Cu un strat picant de pesto sau de roșii și busuioc, ambele noi jamboane se remarcă printr-o aromă savuroasă și delicioasă.



## hubers: snack it – love it

### Gustări de care să vă îndrăgostiți

Sub noua marcă proprie hubers: snack it – love it, Eisberg Austria deține două produse noi în gama sa: «Chicken Nuggets Pizza Style» și «Tortilla Nuggets». Ambele inovații din categoria finger food în formă triunghiulară atrăgătoare dispun de un înveliș crocant și pot fi consumate cu sau fără sos.



## Eisberg Ungaria

### Salate sățioase

Eisberg Ungaria dă startul primăverii cu trei variante colorate de salate: «Ton & bulgur», «Șuncă & ou», precum și «Pasăre și pesto». Toate cele trei varietăți combină salatele cu frunze cu o sursă de proteine și o garnitură sățioasă. Prin urmare, trio-ul gata de consum oferă baza ideală pentru mese echilibrate.



## Eisberg Austria

### Varietate pentru pauza de masă

Începând cu luna februarie, Eisberg furnizează cele două noi sortimente de salate «Rainbow Bowl», un amestec colorat cu cartofi dulci, sfeclă roșie și salată de varză, și «Quinoa Nut Bowl», care combină quinoa cu legume și nuci, pentru marca proprie a unui mare lanț de magazine austriac. În același timp, «Hummus Hamshuka Wrap» – o lipie cu carne de vită și popularul produs tartinabil din năut – a fost, de asemenea, adăugat la secțiunea de articole refrigerate.



## Eisberg Elveția

### Vitamine variate

În acest an, echipa Eisberg Elveția le deschide apetitul clienților săi pentru vitamine cu șase cupe de fructe diferite. De la «Portocale & struguri» la «Pepene & căpșuni», este disponibil un amestec potrivit pentru toți fanii fructelor. Iar dacă sunteți mai degrabă adeptul salatelor, optați pentru unul dintre cele două noi boluri, care conțin salate cu frunze crocante și o mică porție de salată de cartofi.



**Hilcona****Presărat cu făină fină, asemenea produselor realizate manual**

Noii «Ravioli Bolognese» au fost adăugați la gama de produse originale Hilcona din retail începând cu luna aprilie. Aspectul special: aluat de paste extra-subțire cu o umplutură succulentă de tip Bolognese, preparată cu carne de vită de calitate superioară. Noul concept de articole de sezon Hilcona-Originale aduce, de asemenea, și mai multă varietate în farfurie. «Mezzelune Somon», cu o umplutură cremoasă de somon afumat ASC cu ricotta și mascarpone va fi primul produs care va fi servit din aprilie până în august.

**Hilcona****Inovații pentru cele mai înalte cerințe de catering**

Începând din această primăvară, Hilcona oferă clienților săi din domeniul serviciilor de alimentație din Elveția o serie de produse noi în domeniul salatelor. Unul dintre cele mai importante este «Salata asiatică de tofu cu morcovi și edamame». Tofu provine de la propria «fabrică de tofu» a companiei din Landquart. De asemenea, Liechtensteiner asigură mai multă calitate ecologică în farfurii cu noua «Lasagne biologică» sub eticheta Hilcona Bio Cuisine. Aceasta este realizată din ingrediente proaspete de cea mai bună calitate ecologică și poate fi preparată în cel mai scurt timp.

**The Green Mountain****Alternativă vegană la schnitzel**

Noul «Hot N Cold Schnitzel» de la start-up-ul Hilcona, The Green Mountain, oferă clienților serviciilor de alimentație o alternativă pur vegetală la produsele tradiționale cu carne adevărată. Șnițelul savuros și crocant este livrat congelat. Acesta poate fi preparat și servit imediat după decongelare într-o varietate de moduri, atât cald cât și rece.

**Hügli****Pentru economii efective de timp**

Începând cu finalul lunii martie, noile bulioane concentrate de la Hügli oferă un sprijin suplimentar pentru comerțul de catering în cadrul activității zilnice din bucătărie. «Bulionul de vită», «Bulionul de pasăre», «Bulionul de pește» și «Bulionul de legume» sunt fierte delicat din cele mai bune ingrediente. Cu aroma lor concentrată, o mare varietate de feluri de mâncare poate fi rafinată în cel mai scurt timp.

**Bell pentru cei mici**

Recent, «ajutoarele cu patru lăbuțe» au atras atenția grupului țintă tânăr cu privire la marca Bell în Polonia. Colegii noștri au dezvoltat două produse noi special pentru cooperarea cu popularul serial de desene animate «Paw Patrol».

«Paw Patrol» este unul dintre cele mai cunoscute seriale de desene animate din lume pentru copiii preșcolari. Aventurile eroilor din lumea animalelor sunt foarte populare și în Polonia. Un motiv justificat pentru echipa locală Bell să coopereze cu producătorii și să lanseze două produse licențiate în Polonia.

Deoarece noile produse sunt destinate copiilor, colegii noștri au acordat o atenție deosebită compoziției ingredientelor în timpul dezvoltării produsului. De exemplu, «Salami» conține cu 40 la sută mai puține grăsimi decât rețeta clasică, iar «șunca vieneză» are un conținut de carne de 90 la sută și se renunță la folosirea de aditivi precum coloranți sau fosfați. Părinții fanilor seriei «Paw Patrol» pot, prin urmare, să pună noile produse în coșul de cumpărături cu conștiința împăcată.



Aniversări de serviciu și pensionări în perioada aprilie – iunie 2024

## «Lucrez alături de sora mea încă din prima zi»



**Yvonne Bautista**  
40 de ani de vechime

**Funcție:** Personal de exploatare  
**Companie:** Bell Elveția  
**Locație:** Zell



### **Cum s-a întâmplat ca în urmă cu 40 de ani să aplicați pentru un loc de muncă la Bell în Elveția?**

Prin intermediul surorii mele, Beatrix Imer. Pe atunci, filiala Bell din localitatea Zell se numea încă «SEG-Poulets AG».

**Ce s-a schimbat cel mai mult în 40 de ani?** Digitalizarea! De la activitatea cu hârtie la calculator. Pe atunci, în birou erau doar trei persoane (Obs. din partea redacției: în administrație). Astăzi nici nu știu câte persoane sunt!

**Există, totuși, ceva în activitatea dumneavoastră de zi cu zi care a rămas neschimbat în toți acești ani?** Da, lucrez alături de sora mea încă din prima zi (râde). Cineva ar trebui să mă copieze!

**Ce experiență din cariera dumneavoastră în cadrul companiei vă va rămâne întotdeauna în memorie?** Cred că teama de gripa aviară din anii 1990.

Ajutam la curățenie și curățăm WC-urile și vestiarele din când în când, pentru că cererea de carne de pui era foarte scăzută. Și apoi, bineînțeles, a venit anul 2020 cu coronavirusul. Voi avea, de asemenea, amintiri plăcute ale momentelor pozitive precum această aniversare.

**Ce vă place cel mai mult acum la activitatea dumneavoastră?** Îmi place că nu este precum lucrul pe linia de asamblare, fiecare zi este diferită. Sunt foarte recunoscătoare pentru asta. Îmi fac meseria de atât de mult timp, încât face parte din mine.

Yvonne Bautista (stânga) și Beatrix Imer (dreapta), amândouă la Bell de 40 de ani\*. Cele două surori lucrează împreună în departamentul de ridicare a comenzilor din Zell de 40 de ani.

\* Beatrix Imer și-a sărbătorit ce-a de-a 40-a aniversare la filiala Bell din localitatea Zell în februarie 2024 (ediția LOOK! 4/2023).



Personal
<span></span>
<span></span>
<span></span>
<span></span>
<span></span>
<span></span>
<span></span>

## 20 de ani de vechime

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

Maria Schlegel în 2005

Puteți găsi oferta actuală de locuri de muncă la: bellfoodgroup.com/kariere

<b>Frrok Krasniqi</b> • 1 iunie, Bell Elveția, Zell
<b>Abderrahim Ligassi</b> • 1 iunie, Bell Elveția, Oensingen
<b>Mirsada Salihovic</b> • 1 iunie, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Thomas Stigger</b> • 1 iunie, Hilcona, Schaan
<b>Amer Bajramoski</b> • 6 iunie, Eisberg, Dällikon
<b>Bruno Hiltbrand</b> • 7 iunie, Bell Elveția, Basel
<b>Katharina Reichinger</b> • 15 iunie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
<b>Josefa Alvarez Garcia</b> • 21 iunie, Bell Elveția, Zell
<b>Sritharan Nanie</b> • 21 iunie, Bell Elveția, Zell
<b>Josef Fersterer</b> • 22 iunie, Frisch Express, Pfaffstätt

## 25 de ani de vechime

<b>Richard Bailey</b> • 1 aprilie, Huegli UK, Redditch
<b>Wolfgang Janitschek</b> • 1 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Jorge Goncalo Monteiro Pereira</b> • 1 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Birgit Nowak-Scholand</b> • 1 aprilie, Hügli, Radolfzell
<b>Viktor Pfannenstiel</b> • 1 aprilie, Bell Germania, Edewecht
<b>Mihill Komani</b> • 6 aprilie, Bell Elveția, Zell
<b>Baskaran Navaratnasingam</b> • 6 aprilie, Bell Elveția, Zell
<b>Heinz Pfister</b> • 6 aprilie, Bell Elveția, Zell
<b>Ahila Veerakathy</b> • 6 aprilie, Bell Elveția, Basel
<b>Didier Buschenrieder</b> • 12 aprilie, Bell Elveția, Basel
<b>Alex Filin</b> • 28 aprilie, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
<b>Henrique Fernandes Pereira</b> • 1 mai, Hilcona, Schaan
<b>Ali Kamouche</b> • 1 mai, Bell Elveția, Basel

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

### 30 de ani de vechime

<b>Thomas Stay</b> • 1 aprilie, Hügli, Radolfzell
<b>Huseyin Goelgeli</b> • 25 aprilie, Bell Elveția, Basel
<b>Ton Krasniqi</b> • 2 mai, Bell Elveția, Zell
<b>Tatjana Konnow</b> • 9 mai, Bell Germania, Harkebrügge
<b>Guido Bühlmann</b> • 1 iunie, Geiser, Schlieren
<b>Slobodan Gjorevski</b> • 1 iunie, Hilcona Gourmet, Orbe

### 35 de ani de vechime

<b>Andrea Ost</b> • 1 aprilie, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>Alois Müller</b> • 3 aprilie, Bell Elveția, Basel
<b>Andreas Schwefel</b> • 3 aprilie, Hügli, Radolfzell
<b>Xhevahire Shala</b> • 3 aprilie, Bell Elveția, Zell
<b>Manuela Muster</b> • 17 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Juan Alfonso Perez Poblador</b> • 20 aprilie, Bell Spania, Casarrubios del Monte
<b>Jeannine Glasser</b> • 1 mai, Bell Elveția, Basel
<b>Brigitte Jauch</b> • 1 mai, Hügli, Radolfzell
<b>Markus Scheiben</b> • 1 mai, Bell Elveția, Gossau
<b>Holger Eberle</b> • 2 mai, Hügli, Radolfzell
<b>Andrea Frässle</b> • 2 mai, Hügli, Radolfzell
<b>Selviqe Thaqi-Ramadani</b> • 16 mai, Bell Elveția, Oensingen
<b>Géraldine Adler</b> • 1 iunie, Bell Elveția, Basel
<b>Norbert Heine</b> • 1 iunie, Hügli, Radolfzell
<b>Frédéric Bernaz</b> • 12 iunie, Bell Elveția, Cheseaux

Gertrudes da Conceicao Lanita Paulino Justo Munoz

### 40 de ani de vechime

<b>Gertrudes da Conceicao Lanita Paulino Justo Munoz</b> • 1 aprilie, Eisberg, Dällikon
<b>Yvonne Bautista</b> • 7 mai, Bell Elveția, Zell
<b>Manuel Kräutler</b> • 4 iunie, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>Hans Aregger</b> • 12 iunie, Bell Elveția, Oensingen

### Pensionări anticipate

<b>Ivo Martinovic</b> • 31 ianuarie, Bell Elveția, Basel <i>(completare)</i>
<b>Saiyut Niyomdee</b> • 31 ianuarie, Bell Elveția, Oensingen <i>(completare)</i>
<b>Marie-Chantal Gracyasz</b> • 29 februarie, Bell Elveția, Basel <i>(completare)</i>
<b>Anna Schumann</b> • 29 februarie, Bell Elveția, Basel <i>(completare)</i>
<b>Jean-Marie Andrey</b> • 31 martie, Bell Elveția, Cheseaux <i>(completare)</i>
<b>Maria Schlegel</b> • 1 aprilie, Sütag, Ampfing
<b>Marietta Bickel</b> • 30 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Manuel Figueroa</b> • 30 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Wolfgang Krause</b> • 30 aprilie, Bell Elveția, Basel
<b>Mario Kuschny</b> • 30 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Neila Nussbaumer von Arb</b> • 30 iunie, Bell Elveția, Oensingen
<b>Urs Uebelhard</b> • 30 iunie, Bell Elveția, Oensingen

Ivo Martinovic

### Pensionări

<b>Maria Lugojan</b> • 31 decembrie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(completare)</i>
<b>Antalne Rizmajer</b> • 31 decembrie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(completare)</i>
<b>Beata Paździor</b> • 25 ianuarie, Bell Polonia, Niepołomice <i>(completare)</i>
<b>Barbara Machaj</b> • 29 ianuarie, Bell Polonia, Niepołomice <i>(completare)</i>
<b>Jerzy Krzysica</b> • 30 ianuarie, Bell Polonia, Niepołomice <i>(completare)</i>
<b>Dieter Fromm</b> • 31 ianuarie, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(completare)</i>
<b>Norbert Hofer</b> • 31 ianuarie, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(completare)</i>
<b>Uygun Selami</b> • 29 februarie, Hügli, Radolfzell <i>(completare)</i>
<b>Olga Termer</b> • 29 februarie, Hügli, Radolfzell <i>(completare)</i>
<b>Manuela Muster</b> • 30 aprilie, Hilcona, Schaan
<b>Lucio Torzi</b> • 30 aprilie, Bell Elveția, Basel
<b>Christophe Waldy</b> • 30 aprilie, Bell Elveția, Oensingen
<b>Marlis Büchli</b> • 31 mai, Hügli Elveția, Steinach
<b>Max Knoblauch</b> • 31 mai, Geiser, Schlieren
<b>Renate Schulze</b> • 31 mai, Bell Elveția, Basel
<b>Martin Büttiker</b> • 30 iunie, Bell Elveția, Oensingen
<b>Lorenz Wyss</b> • 30 iunie, Bell Elveția, Basel

Heiko Schittek în 2005

### Ne luăm rămas bun

<b>Heiko Schittek</b> • 9 decembrie, Hügli, Radolfzell
<b>Emin Abazi</b> • 9 februarie, Bell Elveția, Basel

Dorim să ne exprimăm condoleanțele noastre

Dorim să ne exprimăm condoleanțele noastre

Dorim să ne exprimăm condoleanțele noastre

Dorim să ne exprimăm condoleanțele noastre

# Ce v-a plăcut cel mai mult?



## **Puteți câștiga oferind feedback-ul dumneavoastră!**

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

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

**Pentru a participa la tragerea la sorți, trimiteți-ne feedback-ul dumneavoastră (cod QR) până la data de 28 iunie 2024. Câștigătorii vor fi anunțați direct. Nu se vor oferi informații despre tragerea la sorți telefonic sau prin corespondență. Participările multiple nu vor fi luate în considerare.**