

# LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

03 2024



**Együtt  
növekszünk**

**BELL  
FOOD  
GROUP**





## Tartalom

### Vállalati események

- 4 Vigyázat, építési terület!**  
Építkezések a Bell Food Group háza táján
- 7 Majdnem mindenki «My Bell Food Group» telepítette**  
Így segíti a my Bell Food Group az Eisberg Magyarország mindennapjait

### Ahogy a Bell Food Groupnál dolgoznak

- 8 Szívből gratulálunk**  
A sikeres vizsgához
- 11 Üdvözlét**  
A szakmában
- 12 Az aktív megszólítással elért sikerek**  
A modern toborzás lenyűgözi a pályázókat

### Címlapsztori

- 15 Együtt növekszünk**  
A Bell Food Group egyre inkább olyan, mint egy nagy család

### Fenntarthatóság és innováció

- 22 A fenntarthatóság mérhető**  
Tartjuk az irányt

### Ízvilágunk

- 24 A meleg vizes trükk**  
Szuvidálással a «special cuts» elkészítése sem boszorkányság
- 28 Az év őszi trendjei**  
Sokszínű választék hidegebb napokra

- 30 Az elégedett ügyfélből életre szóló partner lesz**  
Ügyfél-sokféleség a Bell Food Groupnál

### Személyes

- 33 «Még a dobozokat is magunk hajtogattuk»**  
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2024 októbere és decembere között

### Visszajelzések és tombola

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

## Arra összpontosítsunk, ami különlegessé tesz minket

### Kedves Munkatársak!

Az elmúlt néhány hónapban lehetőségem nyílt számos telephelyünket meglátogatni, és néhányatokkal személyesen is találkozni. Különösen nagy hatással volt rám ezeknél a találkozásoknál a motiváltságok és rendkívüli elkötelezettségetek, amiről minden nap tanúságot

### Az erősségeinket kell felhasználnunk.

tesztek. Ezt támasztják alá a legutóbbi dolgozói közvélemény-kutatásunk eredményei is. Erőteljesen azonosultok a vállalattal. Ennek a visszajelzésnek hihetetlenül örülök, és nagyon hálás vagyok érte. Mert pontosan az ilyen elégedett és elkötelezett dolgozók vetik meg az alapját közös sikereinknek, mint ti.

Most még nem dőlhetünk hátra. Célunk ugyanis az, hogy egyre jobbak legyünk, előrelépést mutathassunk fel, és a Bell Food Group jövőjét is eredményesen és biztonságosan alakítsuk.

Ehhez adottak a jó előfeltételek: a sok éves tapasztalat, az elkötelezett és hozzáértő csapat, valamint az erős ügyfélkapcsolatok. A csoporton belül kölcsönösen profitálunk a kapcsolatokból és tanulunk egymástól. Az üzleti területekre összpontosító szervezetünkkel más versenytársakhoz viszonyítva gyorsabbak és agilisabbak vagyunk, illetve nagyon közel állunk a piachoz. De ahhoz, hogy tényleg kitűnjünk a többiek közül, arra kell összpontosítanunk, ami valóban különlegessé tesz minket: a termelésben összegyűjtött szaktudásunk, a piacokkal való kapcsolatunk és tapasztalatunk a fenntarthatóság és az állatjólét terén. Ezeket az erősségein-

ket kell felhasználnunk, hogy előnyt kovácsoljunk belőlük versenytársainkkal szemben. A mi feladatunk, hogy ezt az előnyt tovább növeljük, és célzottan kihasználjuk.

Látható, hogy a befektetés megtérül: az első félévben minden területen tudtunk piaci részesedéseket nyerni. Emellett fontosnak tartom, hogy továbbra is ügyeljünk a költségekre, és csak olyan folyamatokat vezessünk be, amelyek valóban értékteremtőket jelentenek üzletünk számára. Nagy súlyt helyezek arra, hogy az egyes üzletágak elsősorban lokális megközelítést alkalmazzanak. Gyakran jobb ott megoldást keresni a kihívásokra, ahol azok jelentkeztek.

Meggyőződésem, hogy együtt még számos sikert ünnepelhetünk, és bizakodva tekintek a második félév elé. Hálásan köszönöm napi munkájukat és elkötelezettségüket. Örömmel töltene el, ha a legközelebbi telephely-látogatásaimnál sokukkal lenne lehetőségem személyesen megismerkedni.

Üdvözlettel

Marco



Marco Tschanz  
a Bell Food Group  
vezérigazgatója

Építkezések a Bell Food Group háza táján

# Vigyázat, építési terület!

A Bell Food Group befektet gyártóüzemeibe. Tények és tudnivalók a lezárult és a folyamatban lévő építési projektekről.

## Hügli Svájc Bővítés Steinachban



A Hügli Steinach telephelyén zajló bővítésnek köszönhetően felmondhattunk egy St. Gallenben már évek óta bérelt objektumot, és így most az összes dolgozónk egyazon telephelyen dolgozik. A finomfeldolgozás az új épületrésszel megfelel a minőségi és eljárási folyamatokra vonatkozó valamennyi követelménynek, illetéknéppen a legkor-

szerűbbnek mondható. A karcsúsított folyamatok lehetővé teszik a kapacitás-kiépítést, ami a finomfeldolgozott élelmiszerek iránt egyre növekvő kereslet kielégítésére szolgál. A központosításnak köszönhetően egyes szállítási utakra sincs már szükség.

**Üzembe helyezés:** 2024 végéig

**Egyébiránt:** Steinach közvetlenül a Bodeni-tó mellett található, földrajzi értelemben pedig alig valamivel a tó szintje felett fekszik. A területet minden építkezésnél először alátámasztással kell biztosítani. A munkálatok megkezdése előtt ezért 58 darab, egyenként 40 méter hosszú betonoszlopot ágyaztak a talajba. Az épület súlyát elbíró, stabil alapozáshoz oszloponként 22 tonna betont használtak fel.

## Eisberg Ausztria Marchtrenki gyártóüzem



A felső-ausztriai Marchtrenkben épült új gyártóüzem négy gyártócsarnokot foglal magába. A kényelmi termékekre specializált üzem új szintet képvisel a fenntarthatóság, a minőség és a termelésbiztonság terén: frissen felvágott

saláták, gyümölcsök és zöldségek mellett rágcsálnivalókat és svájci müzlit, illetve szárnyasból készült kényelmi termékeket is gyártanak.

**Üzembe helyezés:** 2020

**Részletesebben:** Egy friss kényelmi termékkel foglalkozó, kiemelkedően modern kompetenciaközpont 400 négyzetméteren elterülő, saját kutatási és fejlesztési részlegén fejlesztenek ki új termékeket, és keresnek fenntartható csomagolási megoldásokat. Az innováció témája mellett a regionális jelleg áll a középpontban. Az itthoni nyersanyagok lehetőleg szezonális jellegű alkalmazásával történő, helyi termelés kielégíti az itthoni termékek iránti igényeket.

## Bell Svájc

### Logisztikai központ (1), szeletelőközpont (2) és mélyhűtőközpont (3) Oensingenben



Az oensingeni Südringstrasse területén épül egy szeletelőközpont, egy teljesen automatizált magasraktáros logisztikai központ, illetve egy műszaki központ étteremmel, irodákkal és közösségi helyiségekkel. A 2023 augusztusa óta üzemelő új mélyhűtőközpont nyolc külső és belső hűtőraktárt váltott ki, felére csökkentve ezzel az eddigi CO<sub>2</sub>-kibocsátást. A friss, csomagolt termékek (kivéve a tenger gyümölcsei) kiskeres-

kedelmi szintű díjazási és komissiózási folyamatainak központja Oensingen lett. A központi telephelyre összpontosítva a rendelési időtartam tovább rövidíthető.

**Üzembe helyezés:** Az üzemek 2025 végétől működnek majd, a maximális teljesítmény elérése több lépcsőben valósul meg. A mélyhűtőközpont 2024 közepétől teljes gőzzel üzemel.

**Érdeklőség:** Mivel az új oensingeni üzemeknek köszönhetően a logisztikai folyamatok jelentősen megváltoznak az egész Bell Svájcban, most minden meglévő üzemet bevontak az átalakításba. Ezek az üzemek a jövőben nem közvetlenül az ügyfeleknek szállítanak, hanem a Südringstrasse területére. Így szükség van a belső folyamatok átalakítására, és az új logisztikai központ felé irányítására.

## Bell Svájc

### Marhavágóhid Oensingenben



Az új oensingeni marhavágóhid leváltja a mostani vágóhidat. Ott már évek óta teljes gőzzel folyik a termelés. A régi berendezés ráadásul elérte tervezett élettartamát. Az új vágóhidnak az állat-

jólét, a higiénia és a folyamatok tekintetében is Európa-szerte új szintet kell elérnie.

**Üzembe helyezés:** 2025 végéig

**Tudta?** Számos intézkedés gondoskodik arról, hogy az állatokat érő stresszt minimalizáljuk a folyamat előtt és közben. Ennek során Temple Grandin amerikai állatkutató szakértelmét hívjuk segítségül. Az állatjólétért síkra szálló neves kutató világszerte megosztja tapasztalatait a húsfeldolgozó üzemekkel. Az állatok levágás előtti megnyugtatása érdekében az új vágóhidat hűtjük, amelynek stresszoldó hatása különösen a nyári hónapokban érvényesül. A vágóhidra vezető út enyhe emelkedése biztonságérzetet ad a szarvasmarháknak. Ezenkívül nagy gondot fordítunk az épület színvilágára, a csúszásmentes padlózatra, illetve a lehetőleg megnyugtató háttérzajokra.

A korábbi építési projekkel összevetve, amelyek egyes, elszigetelt egységekben gondolkodtak, az ilyen projektek ma az egész Bell Food Group tudását és tapasztalatait kamatoztatják.



## Bell Spanyolország

### Serrano sonka gyártóüzem Fuensalidában



A Bell csoport spanyolországi növekedési stratégiájának keretein belül – amely két fő célra összpontosít: az ibériai sonka és ibériai kolbász saját termelésére, illetve a Serrano sonka gyártási kapacitásának megnövelésére – az a döntés született, hogy kibővítik a gyártóberendezéseket. A Sánchez Alcaraz márka több éve tartó, jelentős bevételnövekedése után a vállalat úgy döntött, hogy új

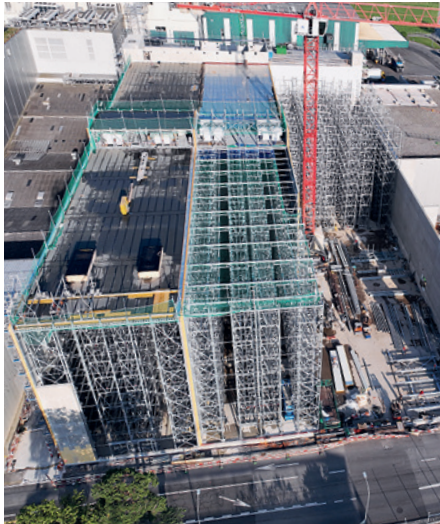
gyárakat vásárol és épít a célok elérése érdekében. 2017 áprilisában a vállalat megszerezte az Azuagában lévő Nobleza Ibérica ibériai sonka készítésére alkalmas szárítóüzemet. Még ugyanebben az évben kezdték el egy új üzem építését Fuensalidában, amelyet 2019 második negyedévében helyeztek üzembe.

**Üzembe helyezés:** 2019

**Érdeklőség:** Az új gyártóüzemben a Bell Spanyolország 26 000 négyzetméteres területen állítja elő a Serrano sonkát. A kicsontozás 32 automatizált és 10 kézi soron történik. A létesítményben ezenkívül két szeletelősor, 32 utánszózó állomás, 22 pince és 10 szárítóhelyiség található. Az éves termelési kapacitás több mint egymillió darab.

## Hilcona

### Bővítések Schaanban



A Hilcona schaanai telephelyének bővítése további termelési területet teremt kapacitásnövelés céljából, illetve új kínálat felépítéséhez. Az üzem területén tapasztalható logisztikai javulás mellett a központi tervben további befektetések is szerepelnek a forrásfelhasználás optimalizálása érdekében. Ide tartozik egy új szennyvíz-elvezető rendszer egy fenntartható szenny-

vízkezelő berendezéssel, illetve egy napelemes berendezés. A tetőfelület intenzív zöldítése is tervben van. A napenergiát az épülettechnológiában fogják felhasználni, ahol hőszivattyús fűtés és hővisszanyerő berendezések gondoskodnak igény szerint a fűtésről vagy a hűtésről.

**Üzembe helyezés:** 2025 első féléve

**Ne feledjék:** A tetőt növényekkel borított Mäander-tetőként alakítjuk ki. Egy kanyargó lefolyás utólagos kialakításával csökkenteni fogjuk a csapadékvíz csatornarendszerbe jutását, így tehermentesítve a rendszert. A tető kiterjedt zöldítésével megőrizzük a csapadékvizet, és lassan engedjük csak ki. A növényekkel borított tető emellett jó hatással van a levegő minőségére és a biológiai sokféleségre is, illetve élőhelyet biztosít a rovarok és más állatok számára.

A fenntarthatóság szempontjából az építési területeknél elsődleges az energiahatékonyság fokozása, a hulladék-hő-potenciálok kiaknázása és a megújuló energia használata.

Így segíti a my Bell Food Group  
az Eisberg Magyarország mindennapjait

# MAJD NEM MINDENKI TELEPÍTETTE



*A my Bell Food Group alkalmazást csaknem minden telephelyen bevezették – a felhasználók 50%-a telepítette is. Az Eisberg gyáli telephelyén pedig a dolgozók több mint 90%-a! A helyi projektcsapatban dolgozó Spielmann Laura elmeséli, hogyan használják az alkalmazást a hétköznapiakban.*

## **Mi az alkalmazás többletértéke?**

Az alkalmazásnak köszönhetően kevesebb e-mailt kapunk. Ezeket most már csak a feladatokhoz használjuk. Az információkat azonban csak az alkalmazásban küldjük el – és közvetlenül látjuk, hogy hány dolgozót ért el az üzenet. Így kevesebb a papír hulladék is, ami nagy öröm a fenntarthatóság szempontjából is! Ezenkívül a felmérések jelentenek nagyszerű lehetőséget, hogy visszajelzéseket kapjunk a különböző témákról.

## **Milyen volt a helyzet az alkalmazás bevezetése előtt?**

Korábban már volt egy chatbotunk, illetve a fontos információkat e-mailben osztottuk meg egymással, vagy papíron, az üzem erre kijelölt pontján.

## **Elsősorban mire használják az alkalmazást?**

Az alkalmazásban osztjuk meg egymással a műszakok tervezetét. Ez különösen fontos a dolgozók számára. Emellett általános információkat küldünk az alkalmazáson keresztül, amelyek minden dolgozót érintenek, vagy pedig fotókat és híreket a kollégákról.

## **Hogyan a dolgozók több mint 90%-a telepítette az alkalmazást?**

Tulajdonképpen még többen is lennének. Pillanatnyilag néhány kollégánk egészségügyi okok miatt nem dolgozik, vagy GYES-en van. Ezért nincs még meg a 100% (mosolyog).

Az indulást és az első regisztrációt a nyári ünnepeinken hajtottuk végre. Akkor mindenki jelen volt, és közvetlenül tudtunk segíteni, ha valaki elakadt.



Spielmann Laura  
a Corporate Eisberg  
kommunikációs menedzsere,  
emellett több témában is  
támogatást nyújt az Eisberg  
Magyarországnak.

## **Vannak jó tanácsaik azoknak a telephelyeknek, ahol alacsonyabb a részvételi arány?**

Az információk legyenek valóban hasznosak a dolgozók szempontjából. Ezenkívül nagyon fontos a vállalatvezetés személyes jelenléte és támogatása. Ha nem használjuk az alkalmazást, akkor nem várhatjuk el azt sem, hogy a dolgozók használják.

Ezenkívül igazodnunk kell a dolgozók napi rutinjához. Bejegyzéseinket gyakran a két, 10 órai vagy 13 órai szünet egyikében tesszük közzé. A műszakváltás is jó időpont erre. A műszakokra vonatkozó információkat mindig pénteken tesszük közzé.

## **Találkoztak kihívásokkal is?**

Korábban volt már egy chatbotunk, amit szerettek a dolgozók, így először meg kellett őket győzni az új megoldásról. Ráadásul voltak olyan mobiltelefonmárkák, amelyekre nehezen lehetett az alkalmazást letölteni. Az idősebb kollégáknak pedig kicsit több támogatásra volt szükségük, mint a fiatal dolgozóknak.

## **És most hogyan tovább?**

Szívesen bevonnék több belső folyamatot is az alkalmazásba. Ebben szerencsére a dolgozók is támogatnak. Most, hogy az alkalmazás a mindennapjaik része lett, terveim szerint hamarosan kérünk tőlük egy visszajelzést, és lehetőséget biztosítunk arra is, hogy itt ötleteljenek azokról a funkciókról vagy folyamatokról, amelyeket szívesen látnának az alkalmazásba integrálva. • sh

# SZÍVBŐL GRATULÁLUNK

## A SIKERES VIZSGÁHOZ



### Hilcona

Balról jobbra: Bruna Pereira, Jennifer Külling, Valentina Blumenthal, Gian Kunz (fehér pólóban).  
Elöl: Jan Hagmann, Florin Nold, Davide Zicchillo.  
Hátul: Agon Bajrami, Juan Riveiro, Denys Tarasenko

### VALENTINA BLUMENTHAL

«Különösen a karácsonyi csomagok összeállítására emlékszem. Nagyon büszke voltam arra, hogy másoknak örömet szerezhetünk.»

### JENNIFER KÜLLING

«Az én tanácsom minden tanulónak: ügyeljenek a jó jegyekre már kezdettől! Még ha fárasztó is, de fordíts rá elég energiát, mert így a záróvizsgához érve nem kell annyira stresszelned, ha előtte már jó jegyeid voltak.»

### GIAN KUNZ

«Nagyon tetszett a hat részleg közötti sokféleség, mert rengeteg feladatot megismertem, és tapasztalatokat gyűjthettem. Különösen akkor voltam büszke, amikor megkaptam a képesítémet. Tanácsom a jövőbeni tanulónak: legyetek udvariasak, és élvezzék ezt az időszakot. Ami meglepett, hogy a képzés ideje milyen gyorsan elszaladt, és én milyen sokat tanultam.»



### Bell Németország

Balról jobbra: Cinja Janssen, Lisa Jürgensen és Maximilian Pietrass.  
Nincsenek a képen: Vanessa Bley, Fynn Noormann és Justin Schelte

### JULIA KIRN

«Az ipari és kereskedelmi ügyintézői képzés ideális belépő a szakmába. Három év alatt olyan különféle részlegeket, folyamatokat és háttereket ismertünk meg, amelyek hasznosak lesznek további szakmai karrierünkhöz.»

### CAMELIA PARASCHIVA

«A képzés a Hüglinél egy izgalmas utazás volt, értékes tapasztalatokkal. Az én tanácsom: legyetek mindig érdeklődők és nyitottak az újra, kérdezzetek aktívan és vonódjatok be mindenbe!»

### JAN HAGMANN

«Nagyon tetszett a különböző részlegek közötti változatosság, és a lehetőség, hogy teljes körűen megismerhettem a Hilcona vállalatot. Különösen emlékezetes számomra a tanulói esemény, amelynek során egy burgert kellett megalkotnunk és bemutatnunk, már csak a receptkönyv miatt is. Tanácsom a jövőbeni tanulónak: az iskolában legyetek elkötelezettek a sikeres képzés iránt.»

### LIVIA SCHWENDENER

«Tetszettek a tanulói táborok, mert erősítették a csapatszellemet, és nagyszerű élményekkel gazdagítottak bennünket. A részlegek közötti váltás is hasznos volt, mert sokat tanulhattam belőle. Különösen nagyra értékelem a részlegekben tapasztalt kedvességet és segítőkészséget.»



Eisberg Svájc  
Sara Tomic

## A távozó tanulók 2024 nyarán fejezték be a képzést

<b>Eisberg, Dällikon (CH):</b>	<b>Bell, Seevetal (DE):</b>
Sara Tomic • képesített üzletkötő	Cinja Janssen • közgazdaságtan duális képzés/ipari és kereskedelmi ügyintéző
<b>Hügli, Radolfzell (DE):</b>	Lisa Jürgensen • ipari és kereskedelmi ügyintéző
Dennis Foos • raktárgazdálkodási szakmunkás	Maximilian Pietrass • közgazdaságtan duális képzés/ipari és kereskedelmi ügyintéző
Alexander Götting • mechatronikus	<b>Hügli, Steinach (CH):</b>
Nina Heidemann • duális képzés, ipari közgazdaságtan	Fabrice Betschart • képesített üzletkötő
Julia Kirn • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal	Bleron Hebibi • képesített logisztikai szakember
Judith Künz • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal	Meltem Önel • képesített üzletkötő
Leo Meindl • mechatronikus	Silvan Schawalder • képesített élelmiszertechnikus
Camelia Paraschiva • duális képzés, ipari közgazdaságtan	Florian Thomi • képesített logisztikai szakember
Sinah Sprissler • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal	<b>Bell, Bazel (CH):</b>
Vanessa Wildschütz • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal	Fabian Bee • gazdasági informatika / Data Science
<b>Hilcona, Schaan (FL):</b>	Monica Fankhauser • irodai szakasszisztens
Valentina Blumenthal • üzletkötő	Lilian Keil • közgazdaságtan duális képzés/személyzeti menedzsment hallgató
Jan Hagmann • élelmiszertechnikus	Miguel Kestenholz • képesített alkalmazásfejlesztő informatikus
Jennifer Külling • üzletkötő	Butrint Nazifi • képesített üzletkötő
Gian Kunz • üzletkötő	<b>Bell, Oensingen (CH):</b>
Florin Nold • automatizálási szakember	Mike Allemann • képesített élelmiszeripari gyakornok
Juan Riveiro • létesítményvezető	Allan Barbosa • képesített húsipari szakember
Livia Schwendener • IT gyakornok ICT	Fawad Haidari • képesített húsipari asszisztens
Denys Tarasenko • létesítményvezető	Jana Kullacova • képesített logisztikai szakember
Davide Zicchillo • logisztikai szakember	Muhamad Muhamad • képesített gyártósor-szerelő
<b>Hilcona Taste Factory, Landquart (CH):</b>	Anna Piaseczna • képesített élelmiszeripari gyakornok
Agon Bajrami • logisztikai szakember	Christian Savoldi • képesített húsipari asszisztens
Belmin Hodzic • logisztikai szakember	Lars Scheiding • képesített gyártósor-szerelő
Bruna Pereira • élelmiszeripari gyakornok	<b>Bell, Zell (CH):</b>
<b>Bell, Harkebrügge (DE):</b>	Alessio Arieta • képesített szakács
Fynn Noormann • gépszerező	Curt Francis • képesített létesítményvezető
Justin Schelte • üzemi villanyszerelő	Abdullah Jalali • képesített létesítményüzemeltetési szakember
<b>Bell, Edeweicht (DE):</b>	Nikola Stoilov • képesített élelmiszeripari gyakornok
Vanessa Bley • élelmiszertechnológiai szakember	



**Bell Svájc**

Balról jobbra: Abdulla Jalali, Monica Fankhauser, Allan Barbosa, Lilian Keil, Mike Allemann, Fawad Haidari, Butrint Nazifi, Christian Savoldi, Alessio Arieta, Muhamad Muhamad. Nincsenek a képen: Miguel Kestenholz, Fabian Bee, Nikola Stoilov, Anna Piaseczna, Lars Scheduling, Jana Kullacova, Curt Francis

**FABRICE BETSCHART**

«A leginkább az üzemet jellemző sokféleség tetszett, mivel minden részleget meglátogathattam, és így átélhettem az ott tapasztalható változatosságot.»



**Hügli Németország**

Balról jobbra: Leo Meindl, Alexander Götting, Julia Kirn, Judith Künz, Sinah Sprissler, Vanessa Wildschütz



**Hügli Németország**

Balról jobbra: Camelia Paraschiva, Nina Heidemann

**SINAH SPRISLER**

«A képzési idő alatt olyan különleges élményekben volt részem, mint például a tanulói rendezvény, a külföldi tartózkodás, vagy az Outward Bound (csapatépítő utazás). A Hüglinek, és számos kiváló embernek köszönhetően megismerhettem egy egész vállalatot, projekteket vezethettem, és fejlődhettem mind szakmailag, mind személyiségemben. Az idő mintha elrepült volna, és nagyra értékelem az összes tapasztalatot, minden tanulást és az új barátságokat.»

**JUDITH KÜNZ**

«Büszke vagyok a képzés alatt tapasztalt fejlődésünkre, különösen ami a külföldi tartózkodást illeti, amelynek köszönhetően szakmailag és személyesen fejlődhettem. Tanácsom a jövőbeni tanulóknak: legyetek nyitottak az új tapasztalatokra és feladatokra. A kíváncsiság és a tanulásra való hajlandóság döntő a fejlődésetek szempontjából.»



**Hügli Svájc**

Balról jobbra: Bleron Hebibi, Silvan Schwalder, Florian Thomi, Fabrice Betschart, Meltem Önel

**MELTEM ÖNEL**

«A jövőbeni tanulóknak azt tanácsolnám, hogy ne stresszeljenek. A Hüglinél mindent megtanultam, amire szükségem lesz a munka világába belépve.»

**FLORIAN THOMI**

«A tanulókkal nagyon jól bántak, a munka sosem jelentett túlságos nyomást, a munkahelyi légkör pedig kiváló volt. Örömmel töltött el, ha önállóan dolgozhattam, és nagyra értékelem a szakma sokoldalúságát.»

**ÜDVÖZLET A SZAKMÁBAN**

**Az új tanulók**

2024 nyarán kezdték meg képzésüket

<b>Eisberg, Dällikon (CH):</b>	<b>Hügli, Steinach (CH):</b>
<b>Msukwa Joel</b> • képesített élelmiszeripari gyakornok	<b>Mattia Altavilla</b> • képesített élelmiszertechnikus
<b>Veseli Leonit</b> • képesített logisztikai szakember	<b>Ruben Barros Ruben</b> • képesített logisztikai szakember
<b>Hajo Rohin</b> • képesített üzletkötő	<b>Dominic Meier</b> • képesített élelmiszertechnikus
<b>Hügli, Radolfzell (DE):</b>	<b>Felipe Salguero</b> • képesített üzletkötő
<b>Mohammad Alabassi</b> • gép- és létesítményvezető	<b>Alea Sherifi</b> • képesített üzletkötő
<b>Ariane Dosch</b> • foodmanagement/közgazdaságtan duális képzés	<b>Bell, Bazel (CH):</b>
<b>Malina Egle</b> • ipari közgazdaságtan duális képzés	<b>Ege Aksin</b> • képesített automatizálási szakember
<b>Antonio Grassi</b> • gép- és létesítményvezető	<b>Leo Balaszkeskul</b> • képesített gyártósorszerelő
<b>Leonie Grunick</b> • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal	<b>Mathys Buser</b> • képesített automatizálási szakember
<b>Lea Kaletta</b> • közgazdaságtan/személyzeti menedzsment duális képzés	<b>Csilla Demenscu</b> • képesített élelmiszertechnikus
<b>Paul Kuschminder</b> • ipari és kereskedelmi ügyintéző nemzetközi gazdaságmenedzsment kiegészítő szakiránnyal	<b>Jeremias Ender</b> • közgazdaságtan/személyzeti menedzsment hallgató
<b>Yannis Kutscher</b> • rendszerintegrációs szakinformatikus	<b>Samira Hasler</b> • képesített üzletkötő, szolgáltatás és adminisztráció
<b>Mia Thoma</b> • duális képzés, ipari közgazdaságtan	<b>Brian Kihara</b> • képesített alkalmazásfejlesztő informatikus
<b>Hilcona, Schaan (FL):</b>	<b>David Leon</b> • Brülisauer, képesített üzletkötő, szolgáltatás és adminisztráció
<b>Tazio Jeremia Althaus</b> • logisztikai szakember	<b>Samuel Pischel</b> • képesített gyártósorszerelő
<b>Mirjam Andenmatten</b> • élelmiszertechnikus	<b>Florian Rickenbacher</b> • képesített húsipari szakember
<b>Boronkay Katalin Ágnes</b> • élelmiszertechnikus	<b>Arianit Selimi</b> • képesített alkalmazásfejlesztő informatikus
<b>Simon Elia Congiu</b> • üzletkötő	<b>Artur Steer</b> • Data Science hallható & AI
<b>Matteo Julian Gstöhl</b> • üzletkötő	<b>Szabó Bertalan</b> • képesített ICT szakember
<b>Leon Michael Idler</b> • logisztikai szakember	<b>Sheila Theurer</b> • képesített húsipari asszisztens)
<b>Nicole Magisano</b> • üzletkötő	<b>Borja Troncoso</b> • képesített húsipari szakember
<b>William Munksgaard</b> • ICT informatikus	<b>Sebastian Wittlin</b> • képesített automatizálási szakember
<b>Nando Antonio Potenza</b> • ICT informatikus	<b>Bell, Zell (CH):</b>
<b>Vaia Potolidis</b> • élelmiszertechnikus	<b>Fynn Bracher</b> • képesített szakács
<b>Hassan Sas</b> • élelmiszeripari gyakornok)	<b>Bell, Oensingen (CH):</b>
<b>Hilcona Taste Factory, Landquart (CH):</b>	<b>Deniz Biret</b> • képesített gyártósorszerelő
<b>Elion Mecinaj</b> • logisztikai szakember	<b>Roni Dakaj</b> • képesített gyártósorszerelő
<b>Abraham Weldedaniel</b> • logisztikai szakember	<b>David Gyga</b> • képesített húsipari szakember
<b>Bell, Harkebrügge (DE):</b>	<b>Oliver Husi</b> • képesített húsipari szakember
<b>Jonas Fey</b> • raktárlogisztikai szakmunkás	<b>Arvanit Krasniqi</b> • képesített gyártósorszerelő
<b>Lucas Poppen</b> • üzemi villanyszerelő	<b>Kylie Rodrigues Maías</b> • képesített élelmiszeripari gyakornok
<b>Daria Sulima</b> • üzemi villanyszerelő	<b>Mayooran Mahendran</b> • képesített húsipari szakember
<b>Bell, Seevetal (DE):</b>	<b>Florian Nussbaum</b> • képesített húsipari szakember
<b>Gabriel Michaelis</b> • ipari és kereskedelmi ügyintéző	<b>Luca Ulber</b> • képesített logisztikai szakember
<b>Thorben Nühse</b> • ipari és kereskedelmi ügyintéző	<b>Geiser, Schlieren (CH):</b>
<b>Finn Schmidtke</b> • közgazdaságtan/ipari és kereskedelmi ügyintéző duális képzés	<b>Kosta Meyer</b> • képesített húsipari szakember
	<b>Sasa Trisic</b> • képesített húsipari szakember

A modern toborzás lenyűgözi a pályázókat

# Az aktív megszólítással elért sikerek

A Bell Food Group a még jobb toborzási eljárás kialakításának érdekében új útra lépett: az «active sourcing» útjára, ami a pályázók közvetlen megszólítását jelenti. Horváth Mária 2023 februárja óta építi a részleget. A LOOK! interjújában elmeséli, mit is jelent a toborzás eme modern módja.



Horváth Mária,  
Talent Acquisition  
Manager a  
Bell Food Group  
bázeli telephelyén

### Mit értetek «active sourcing» alatt?

Az «active sourcing» a megfelelő pályázók megtalálásának modern módja. Eközben aktívan keressük az adott pozícióra megfelelő embereket, és közvetlenül szólítjuk meg őket, különböző csatornákon keresztül. Korábban egyszerűen kiírtunk egy állást, és vártuk, hogy valaki jelentkezzen. Ez talán tíz évvel ezelőtt még jól működött. Ma azonban más a helyzet a munkaerőpiacon. Sokkal több az állásajánlat, mint a rendelkezésre álló munkaerő. Aki tehát munkát keres, az gyakran több ajánlat közül is válogathat. Mi azért vagyunk, hogy a lehetséges szakembereket meggyőzzük, hogy válasszák a mi vállalatunkat.

«Ma már más a munkaerőpiaci helyzet.»

### Hogyan zajlik a pályázók keresése?

Először megkapjuk a feltételeket valamelyik HR- vagy szakrészlegtől, aki új állást akar betölteni. Ezután nekilátunk a keresésnek. Egyik fontos forrásunk a LinkedIn szakmai közösségi platform, amelynek csak német nyelvterületről több, mint 24 millió felhasználója van. A platform szűrőinek segítségével képességek, tapasztalatok és telephelyek alapján korlátozhatjuk a potenciális szakemberek körét, igényeinknek megfelelően. A hálózat üzenetküldő funkcióján keresztül ezután írunk azoknak a személyeknek, akiket megfelelőnek tartunk. Megírjuk nekik, hogy szeretnénk beszélni velük egy izgalmas pozícióról a Bell Food Group vállalatánál. Érdeklődés esetén telefonon is felvesszük a kapcsolatot, amelynek során kiderül, hogy a megkeresett illető alkalmas lenne-e az adott állásra. Ha tehát minden előremutatóan működik, a továbbiak a toborzási eljárás keretében zajlanak.



### Vagyis az elejétől kezdve megmondjátok, hogy melyik vállalatról van szó?

Igen, pontosan. Ez pedig igazán jól veszi ki magát. Az embereket lenyűgözi, hogy közvetlenül az őket kereső vállalattól kapják a megszólítást, és nem egy ügynökségtől. Néhányan előre megmondják nekünk, hogy nem kívánnak ügynökségekkel együttműködni. Ilyen esetekben belső részlegként egyértelműen előnyben vagyunk. Nem szabad elfelejtenünk, hogy a megszólítottak legtöbbször még nem is tudja, hogy je-

lentkezni szeretne. Tehát először fel kell ébresztenünk bennük a motivációt a váltásra. Ezért nagyon sok marketingtevékenységet folytatunk állásaink és vállalatunk népszerűsítésére.

### Néhány év elteltével már meg lehet becsülni, mennyire sikeres nálatok ez a közvetlen, aktív megközelítés?

A sikerek aránya kiemelkedően magas. Több mint 60 állást töltöttünk be sikerrel, amit csoportunk átvett, ebből 19-et az «active sourcing» megközelítéssel. Ezzel több százezer svájci frankot spóroltunk meg a fejtámasztások költségein. A fennmaradó pozíciók betöltése is si-

«A sikerek aránya igen nagy.»

2023 februárjától nemcsak megduplázódott, de meg is háromszorozódott a létszám: Pietro Calvagna (balra) és Cédric Martin is Talent Acquisition Specialist pozícióban erősíti Horváth Mária csapatát.



keres volt passzív álláshirdetéseink követésével.

A keresés során különösen az SAP területén, illetve a kevésbé vonzó elhelyezkedésű telephelyeken jelentkeznek kihívások. Kaptunk már azonban olyan sürgős kérést is, hogy egy héten belül találjunk valakit egy állásra, ami sikerült is. Az úgynevezett «time to hire», vagyis a keresés

«Éppen most tervezzük karrier-weboldalunk újraindítását.»

kezdetétől a belegegyezésig eltelt idő átlagosan körülbelül tíz hét. Úgy gondolom, a sikertényezők egyike nálunk a modern, és nagyon személyes megszólítás. A keresés során például mindannyian tegezésre váltottunk. Nagyon sok pozitív visszajelzést kapunk ezzel kapcsolatban.

**Mely területek számára dolgoztok?**

Múlt évben az informatikai részlegnek kezdtük el az «active sourcing» eljárás alkalmazását. Nagyon sikeres volt, és számos állást tudtunk így betölteni, elsősorban itt, a svájci piacon. Eközben csoportunk három személyesre bővült: 2023 áprilisában csatlakozott Cédric Martin, aki a termelési és műszaki toborzásra összpontosít. Májusban követte őt Pietro Calvagna, aki az IT és a HR területére koncentrálni. Jelenleg csak a német nyelvterületre korlátozzuk «active sourcing»-tevékenységünket. Biztosan sok potenciál rejtőzik bennünk, és a jövőben remélhetőleg más területeken is használhatjuk szinergiáinkat.

**A Bell Food Group ismét elnyerte a Best Recruiters Award díjat. Mit jelent nektek ez a kitüntetés?**

Nagyon büszkék vagyunk, hogy idén is elértük az ágazati győzelmet. Ezt többek között álláshirdetéseinkben is felhasználjuk. Célunk, hogy az összesített értékelésben Svájc és Liechtenstein top tízes csoportjába kerüljünk. Ennek érdekében együttműködünk a Best Recruiters szakértőivel is, akik tippeket adnak nekünk, hogyan lehetünk még jobbak. Karrier-weboldalunkban például még látunk további potenciált, ezért azt tervezzük, hogy modern megjelenéssel újraindítjuk, így például több kép- és videóanyaggal. Erőteljesebben akarjuk kommunikálni azt is, hogy hogyan dolgozunk, és meg kívánjuk mutatni, hogyan kapcsoljuk össze a kiváló minőségű élelmiszerek élvezetét, a legmodernebb termelési eljárásokat és az átlátható hierarchiával működő megközelíthető vezetési stílust egy nemzetközi csoportban. Jelen pillanatban is ezen dolgozunk. • mr

## Ismét a legjobbak között

Idén év elején a Bell Food Group már harmadszor nyerte el a Best Recruiters Award díjat. A vállalat lett az élelmiszer- és fogyasztásicikk-gyártás kategóriagyőztese, és ezzel elnyerte az aranyérmét. Az összesített értékelésben Svájc és Liechtenstein tekintetében a 17. helyezést nyerte el, és ezzel kilenc helyet javított a tavalyi évhez képest.

A Best Recruiters 2010 óta teszteli a német nyelvterület legnagyobb szolgáltatóinak toborzási intézkedéseit, és a legátfontosabb tudományos toborzási tanulmányt teszi közzé erre a területre vonatkozóan. A tanulmányozott 2023–2024-es évben a szakértői csapat 320 kritériumot határozott meg a pályázási folyamatra vonatkozóan.



Döne Bal, Finn Kröling és Margarita Steg, a Bell Svájc HR-részlegéről, 2024 áprilisában vették át a Best Recruiters aranyérmét élelmiszer- és fogyasztásicikk-gyártás kategóriában, Svájc és Liechtenstein tekintetében.



A Bell Food Group egyre inkább olyan, mint egy nagy család

# Együtt növekszünk

Hat üzletág, 15 ország, 65 telephely és több mint 13 000 dolgozó – ha a Bell Food Group egy puzzle lenne, rengeteg részből állna. Ami a legszebb ebben: ez a puzzle egy közösségi projekt, amelynek során mindenki hozzájárul ahhoz, hogy a részek összekapcsolódjanak. Erre nagyon sok jó példát találunk. •*mr*

**A cél: a sok apró darabból összeálljon az egyetlen nagy egész.**

Az elmúlt években sok első alkalom fordult elő a vállalat életében, amelyet ma Bell Food Groupnak nevezünk. Az első, Svájcban kívüli tagok, belépés a kényelmi termékek piacára, az első közös megjelenés egy vásáron, a csoportokon átívelő kompetenciaközpontok megalapítása, vagy az első telephelyek, ahol elindították a TopX-et. És ezt a listát még számtalan más premierrel egészíthetnénk ki, például az első találkozásokkal olyan

emberek között, akik nem is ismerték egymást, vagy akik korábban csak mint ügyfelek, beszállítók vagy versenytársak találkoztak.

A cél már a kezdettől egyértelmű volt: ebből a sok apró részből egy nagy egésznek kell összeállnia. Egy csoportnak közös értékekkel, amelyen belül hálózatok épülnek ki, és hatékonyan használják ki a szinergiákat. Egy olyan családnak, amely nemcsak együtt nő, de össze is nőhet.

Ma számosan dolgoznak azon, hogy ezt a puzzle-t egyre jobban összerakják. Ehhez hozzájárulnak az egész csoportra kiterjedő projektek, illetve az egyes üzletágak és részlegek közötti együttműködés. A LOOK! összegyűjtött ezek közül néhányat.



Hügli Food Industry

**Ami mindenki számára előnyös**

A Hüglivel való 2018-as fúzió után a Bell Food Group tagjainak a Food Industry területtel végre belső forrása lett salátaöntetekhez, ízesítőkhöz és szószokhoz.

Ez egy új helyzet volt, amely először mindkét oldalt különböző kihívások elé állította. Az üzletágaknak hosszú évek óta meglévő beszállítói kapcsolatokat kellett feladniuk az új csoporttag kedvéért, és a Hügli Food Industry-szakértői nem tudták, hogy például a mennyiségek vagy a termékfejlesztési folyamatok tekintetében mit várhatnak.

«Először meg kellett törnie a jégnek» – mondja Francesco Poerio, a Hügli Marketing Food Industry vezetője. «De hamar rájött mindenki, hogy milyen értéktöbbletet jelent számunkra, ha egy csoporthoz tartozunk.»

Ami az indító megbeszélésekkel és a terméklisták cseréjével kezdődött, mára átfogó együttműködés alakult a Hügli Food Industry-csoportjai és a Bell Food Group üzletágai között.

«Terméklisták cserélgetésével kezdődött.»



Francesco Poerio,  
a Hügli Marketing  
Food Industry vezetője

Így testvérvállalata többek között öntetekkel, szendvicsszószokkal és müzlipelyekkel látja el a Hülconát. Az Eisberg külön adagolt salátaöntetekkel való ellátását a Hügli egy függőleges betöltőberendezéssel oldotta meg.

Az üzletágak élvezhetik a komoly kulináris igényekből származó előnyöket, az erőteljes ügyfélorientáltságot, és a számos trendi ötletet, amelyeket a Food Industry dolgozói mutatnak be nekik a rendszeres innovációs megbeszéléseken.

«Cserébe nagyon értékes számunkra a szoros együttműködésből származó szakértelem. Ilyenkor betekintést nyerünk a gyártási folyamatokba, amire külső ügyfeleknél nincs lehetőségünk» – hangsúlyozza Ana Argudo, a Hügli Food Industry Key Account Managere.

Francesco Poerio és ő is megállapítja: a közös projektekkel és az intenzív kommunikációval a résztvevők az elmúlt években egyre közelebb kerültek egymáshoz, így már az az érzés alakult ki bennük, mintha egy nagy családhoz tartoznának.

Az exportszervezet

**Közös nemzetközi fellépés**

Tevékenységek koordinálása, információk megosztása és kapcsolatok kiépítése – így lehetne röviden összefoglalni az exportszervezet feladatait.

Az elmúlt öt évben a csoport nemzetközi üzleti tevékenységének optimalizálásáért egy olyan bizottság volt felelős, amelynek tagjai a Bell Food Group üzleti egységeinek exportrészeleiből érkeztek.

A tagok évente három-négy alkalommal találkoznak személyesen vagy virtuálisan, hogy az elmúlt hónapok üzleti fejleményeiről, az aktuális piaci eseményekről vagy új témákról beszéljessenek.

«Időnként azért felkapjuk a telefont is. Mivel már jól ismerjük egymást, tudjuk, hogy milyen kérdésnél melyik kollégánkhoz fordulhatunk» – magyarázza Daniel Böhny, a Bell nyugat-/kelet-európai részlegének, illetve az exportszervezésnek a vezetője. «Itt fontos tudni, hogy mindkét oldal csak kapcsolatteremtőként működik. A tárgyalásokat azután minden egység maga folytatja. Az azonban sokat segít, hogy mindannyian egy nagy csoport tagjai vagyunk.»

Az idén május végén, Sanghajban megrendezésre kerülő SIAL élelmiszeripari vásár példája is jól mutatja, mennyire szoros hálózatot alkotnak ezek az üzletágak a koordinációs állomásnak köszönhetően: a Bell Franciaország vállalatként erős exportüzletét egy standdal képviselte – előbb azonban tájékoztatta erről a többi üzletágot is, és felajánlotta nekik, hogy az ő kínálatukat is belefoglalja az ügyfelekkel folytatott beszélgetésekbe.



Daniel Böhny,  
a Bell International  
Export vezetője

Az Eisberg Ausztriában és Lengyelországban

**Problémamegoldás a rövid szolgálati úton**

Mit tegyünk, ha épp egy új saláta-gyártósor összeállításán dolgozunk gőzerővel, de az ügyfél kérésére egy új, innovatív salátástálat már korábbi indulási időponttal kellene gyártani? Erre a kérdésre a marchtrenki Eisberg-telephely idén év elején a lengyelországi kollégákkal közösen talált megoldást.

Bartosz Brzoza üzletvezető hamarosan egész csapata támogatásáról biztosította osztrák kollégáját, Franco Mühlgrabnert. Így a legncai telephely átvállalta a BBQ Mix 500g salátástál gyártását a németországi kiskereskedelmi lánc, a REWE számára április közepétől május végéig.

«Franco Mühlgrabner természetesen tájékoztatta a REWE vállalatot a termelés átmeneti kiszervezéséről» – nyugtat meg Dominik Reichinger, az Eisberg Ausztria friss kényelmi termékek gyártásának vezetője. «De minden olyan zökkenőmentesen zajlott, hogy az ügyfél semmit nem érzékelt belőle.»

Noha ilyen estek nagyon ritkán fordulnak elő, az Eisberg kiválóan felkészült rájuk: Az ausztriai Marchtrenkben és a gyáli telephelyen például évente kétszer a vészhelyzeti koncepció keretében elpróbálják a kölcsönös kontingenciát egyes termékek gyártásának átvállalásával.

«Az év elején felmerült tényleges helyzet megmutatta, hogy milyen jól működik csoportunkban a csapatmunka» – jelenti ki Dominik Reichinger.





Anuga

### «Akkoriban még egy másik «Bell» voltunk»

**2013-ban jelent meg először az akkori Bell csoport közösen, a kölni Anuga vásáron. Stephan Holst, a Bell Németország marketingrészlegének vezetője, aki akkoriban a megjelenésért felelt, most visszaemlékszik az eseményre.**

#### Mi volt különleges a Bell Csoport első közös megjelenésében egy vásáron?

Akkoriban még egy másik «Bell» voltunk, amely egyértelműen a hús- és kolbászárakra koncentrált. Ekkor a Bell, Abraham, ZIMBO, Mõssieur Polette és Hoppe márkákat mutattuk be. A standnál az akkori Bell-országok mindegyikéből volt legalább egy ember, és néhány mostani kollégánkkal már akkor találkoztunk ügyfélként, például Christian Guggisberggel, aki akkoriban a Coop beszerzési felelõse volt, ma pedig az Eisberg Svájc vezetője.

#### Voltak-e különbségek az elõkészületekben?

Mint a korábbi években is, az Abrahamnál 2013-ban is Annett Illig kolléganõm és én voltunk felelõsek az egész szervezésért. Természete-

sen valamivel több egyeztetésre volt szükség. Akkor dolgoztunk elõször együtt Davide Eliával és Nicole Schaaddal a Bell központjából, akik többek között a stand tetejét hozták Bázeltól, «A minõség összekõt – a Bell Csoport márkái» felirattal. Az elsõ közös vásártól a mai napig szerencsére minden viszonylag zökkenõmentesen zajlott. Egy kis kockázatra azonban így is emlékszem: mivel egy ajtó egyszerűen nem nyílt ki, a fõnököm és egy fontos vásárló rövid idõre bezárva maradt a stand tárgyalószobájában.

#### Hogyan fejlõdött a stand koncepciója és az együttmûködés mostanáig?

A stand az évek során jelentõs változásokon ment keresztül, az élõben zajló fõzésekkel és a kóstolókkal pedig egyre vonzóbb lett. És még ha az összes résztvevõvel a kezdetektõl fogva nagyszerû volt is az együttmûködés, mégis érezhetõ a továbbfejlõdés. Az elmúlt évek több közös projektje után a Bell Food Group különbözõ részlegeibõl érkezõ vásári csapatának tagjai csaknem egy család tagjainak érzik magukat.

«A vásárokon való közös megjelenések mostanáig mindig zökkenõmentesek voltak.»



Stephan Holst,  
marketing-részlegvezető,  
Bell Németország

Személyzetfejlesztés

### A menedzsmentmûhely

Vezetõink támogatása és összekapcsolása érdekében a Bell Food Group 2022 óta többek között használja a menedzsmentmûhelyet is.

«Azért hívtuk életre ezt a programot, mert vezető-utánpótlásainknak a szakemberhiány idején is valódi továbbfejlõdési perspektívát akarunk nyújtani a vállalaton belül» – magyarázza Endrik Dallmann, a Bell Food Group HR-részlegének vezetője.

Az év elején már a második, tíz fõ csoport indult. Mint az elõzõ csoport tagjai, õk ki másfél év alatt kapják meg a szakmai eszközöket karrierjük következõ lépéséhez.

Ez a tanfolyamok mellett a csoport minden tagja számára egyéni elemeket, így egy coach vagy mentor támogatását is jelenti. A programban szerepel a Bell Food Group menedzsereivel való találkozás is, akik betekintést adnak a tagoknak mindennapjaikba.

Induláskor az aktuális menedzsmentmûhely emellett egy projekt megbízást is kap a csoport vezetõségétõl. Az elsõ csoport sikeresen dolgozott ki egy «Diversity and Inclusion» programot, amely elsõsorban a nõk vezetõ pozícióba kerülését támogatta. A programot idõközben sikeresen meg is valósítottuk. A második csoport most azzal a kérdéssel foglalkozik, hogy a Bell Food Group hogyan tudná 2026-ig megduplázni tanoncai és a duális képzésben tanuló hallgatói számát.

«Megkapják a szakmai eszközöket karrierjük következõ lépéséhez.»

«Tudatosan választottunk ilyen, nagy kihívást jelentõ kérdéseket, amelyek megválaszolása fontos a Bell Food Group számára. A témák ráadásul láthatóvá teszik a résztvevõket a menedzsmentben, többek között a projekteredmények bemutatásakor a menedzsment-csúcstalálkozón» – hangsúlyozza Endrik Dallmann. «Nagyon fontos tényezõ a menedzsmentmûhely esetében, de a résztvevõk egymás közötti kapcsolatrendszerének kialakulásában is, hogy elõsegíti a vállalatban belüli a további közös növekedést.»

A menedzsmentmûhely jó példa arra, hogy a továbbképzés hogyan erõsíti az összetartást a Bell Food Group berkein belül – de természetesen nem ez az egyetlen ilyen. «Már évek óta léteznek továbbképzési lehetõségek, amelyeket a Bell Food Group személyzetfejlesztésével tudatosan arra használunk, hogy a különbözõ üzletágokban és telephelyeken dolgozó kollégák találkozzanak, beszélgesse- nek és kapcsolatokat létesítsenek» – mondja Endrik Dallmann.



Balról jobbra: Katrin Beutelschiess,  
Kolja Stolze, Aleksandra Rowicka,  
Tim Loitzenbauer, Noémi Lageder-Wieser,  
Sybille Rausis-Ceré, Marie-Sophie Regueiro,  
Sandra Virginia Wohlwend

TopX



TopX

## Mások tudásának kiaknázása

A közös növekedés egyik legjobb példája a Bell Food Group esetében a TopX program. A folyamat már az összes, 50 főnél többet számláló üzemet magában foglalja.

Ez pedig hasznos az újak, például a schliereni Geiser számára is. A gasztronómiai felhasználású hústermékeket kínáló vállalat csapata idén márciusban csatlakozott a programhoz, de teljes erőbedobással dolgozik a mérőföldkövek elérésén.

«Tapasztalatból tudjuk, hogy a most csatlakozó telephelyek nagyon gyorsan elérik céljaikat, mivel profitálnak a már lefektetett standardokból» – fejtegeti Michael Baumann, a Bell Food Group Top Excellence programjának vezetője. «A standardokhoz tartozik például a vizualizáció vagy a shopfloor-menedzsmenthez kapcsolódó megbeszélésstruktúra, amelyeket az új üzemek egy az egyben átvehetnek.»

Következő lépésként a programot bevezetik a kisebb létszámú üzemekben is. A pilotprojekt a spanyolországi Casarrubios del Monte üzemében lesz. Számukra, illetve a többi kis telephely számára egy leegyszerűsített kon-



Michael Baumann,  
a Bell Food Group Top Excellence  
programjának vezetője

ceptiót dolgozunk ki, amelynek célja többek között, hogy a felelősök ne legyenek túlterhelve. Ezekben a helyeken ugyanis egy személy gyakran több feladatot is ellát.

Az új TopX-plattformmal a résztvevőknek ezentúl van egy eszközük arra is, hogy dokumentumokat osszanak meg egymással, vagy példákat a legjobb gyakorlatokra. «Ügyelünk arra, hogy ott mindenekelőtt olyan információkat osszanak meg, amelyek a közösség többi tagjának is hasznosak lehetnek» – világít rá Michael Baumann. «Ez hatalmas előnyt jelent a központi üzletágnak, egy szerszám pedig inkább együtt növekszünk a platformnak köszönhetően.»

További újdonság a TopX keretében a novemberi csúcstalálkozón rendezett díjátadó. A jutalmakat a munkabiztonság, minőség, teljesítmény és költségek kategóriában legsikeresebb projektek kapják. Ehhez jön még az alapelvként meghatározott újrahasznosíthatóság kategóriája, mivel a TopX célja, hogy saját projektjeinkkel másoknak is segítsünk, és aktívan támogassuk a csoport gondolkodását. Ez tehát további ösztönzést nyújt a Bell Food Group folyamatos fejlődésén való közös munka folytatására.

Bresc

## A csoport TopX-tapasztalatainak optimális kihasználása

Miután a Bresc csapata már 2020 óta foglalkozott az operatív terület folyamatos fejlesztésével, 2022-ben elindult náluk a Top X. Arno Dominicus telephelyvezető és John Bosch TopX-szakértő most megosztják a programmal kapcsolatos tapasztalataikat.

«A TopX-módszertanról hamar kiderült, hogy alaposabb, mint eredeti koncepciónk. Olyan területeket is bevontunk, mint a beszerzés, a HR, a forgalmazás vagy a termékfejlesztés, így a TopX nem csak az operatív üzletágot célozza, ami erősíti a részlegeken átívelő együttműködést.

A tudástranszfer nálunk nagyon fontos. Ezért mindig a gyakorlatból keresünk jó példákat, és látjuk, hogy ez az igény fennáll más kollégáknál is. Szerencsénkre a csoporton belül már sok tapasztalt ember van, mi pedig megpróbáljuk ezeket a tapasztalatokat optimálisan kihasználni.

Az éves bázeli Top X csúcstalálkozón kívül már több alkalmunk is nyílt közvetlen, helyi jellegű tapasztalatcserére. Így például már meglátogattuk a Bell svájci telephelyét Zellben. Ott nagyszerű betekintést nyerhettünk az optimalizált termelési folyamatokba, és új ismeretekre tettünk szert a vízkezelés területén is. A schaani és landquarti Hilcona-telephelyeken többek között egy gyors KAIZEN-metódust is megismerhettünk, amelyet azután sikeresen bevezettünk magunknál is.

Ezenkívül a Hügli TopX Community rendelkezik egy saját tapasztalatcseré-plattformmal is, amely lehetővé teszi, hogy csoportként jobban elérhetőek legyünk, és kölcsönösen segíthessük egymást. Ez kiváló együttműködést és tapasztalatcserét eredményezett.

Összegezve: A Bell Food Group már most nagyon sok tudással és tapasztalattal rendelkezik, ami lehetőséget nyújt nekünk a további fejlődésre és megújulásra.»

Arno Dominicus, telephelyvezető és John Bosch, TopX-szakértő



Arno Dominicus,  
telephelyvezető, Bresc



John Bosch,  
TopX-szakértő

Jack Daniel's bajnokságok

## Együtt a BBQ-olimpián

Ha az USA Tennessee államának Lynchburg nevű kisvárosában több mint 40 000 látogató tolong, akkor ez csak a «Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue» rendezvénye lehet, amely a világ egyik legnevesebb BBQ-versenye. Idén októberben a «The Jack» résztvevői: a «Bell's 1869 BBQ Team Switzerland» a Bell Food Group koncentrált húsipari és grillezési tapasztalataival.

Az idei részvétel ötlete Philipp Glauser, a Hügli Head of Culinary Advisora, és Davide Elia, a Bell Food Group Corporate Marketing & Communication vezetője fejből pattant ki. «Együtt dolgoztunk egy vásári standnál, amikor eszünkbe jutott, hogy 2015-ben a «The Jack» eseményen találkoztunk. Azonnal egyetértettünk: ezt még egyszer meg kellene csinálnunk» – meséli Davide Elia. «Ha jelentkezik elég, képzett szakember a Bell Food Grouptól, akkor megcsináljuk.»

És így is lett: Philipp Glauser a Hüglitől és Jeroen de Zwart a Bresctől, illetve Lorenz Wyss és Jan Schemmer, a Bell Svájc dolgozó, Ueli Bernold (népszerű nevén Grill-Ueli) és Peter Spöndli külső BBQ-szakértők támogatásával tökéletes összejárával készülnek a versenyre.

«Már hetek óta minden résztvevő nagyon izgatott» – kacint egyet Philipp Glauser. «Különösen jók az esélyeink a «Cook's Choice» kategóriában, ahol egy zürichi «Geschnetzeltes» büvöli majd el a zsűrit.»

Annak érdekében, hogy minden fogás kiválóan sikerüljön, már most tartottak néhány értekezletet, hogy mindent előre megtervezzenek. Mert október 11-én és 12-én a «Bell's 1869 BBQ Team Switzerland» a legjobb csapatjárával lehet csak eredményes.

Egyébiránt: a csapat az Egyesült Államokba utazva az újdonságokat mindig közzéteszi majd a My Bell Food Group alkalmazásban. Így a Bell Food Group összes dolgozója velük lehet virtuálisan.



Tartjuk az irányt

# A fenntarthatóság mérhető

Ahol a jelszó a fenntarthatóság, ott a legtöbbször nem spórolnak a szép szavakkal. De a fenntarthatóság feketén-fehéren mérhető. Három mutatószám, amely kiválóan példázza, hogy hol tart ma a Bell Food Group. • *ap*

Ha a fenntarthatóságot megfoghatóvá akarjuk tenni, akkor a mutatószámok központi szerephez jutnak. Mérhető mennyiséget írunk le, és azokból a célokból származtathatók, amelyeket a 2022–2026-os fenntarthatósági stratégiában tűztünk ki. A Bell Food Groupnál a fenntarthatóságot több mint 50 mutatószámmal rögzítjük

és mérjük. Minden mérőszám egy célhoz kapcsolódik. A mérhető célok objektív kiértékelést tesznek lehetővé, amit nem befolyásol valaki személyes megítélése. Mindemellett az előrehaladást is lehet mérni a segítségével.

A Bell Food Group vállalat legkülönbözőbb üzletágainak számos dolgozója felel a különböző mutatószámokról rendszeresen készülő jelentésekért. Ezek a kollégák többek között a controlling, a termelés, az értékesítés és a beszerzés területén dolgoznak. Az adatokat központilag gyűjtik és tárolják, mielőtt feldolgozzák számos elemzés és jelentés formájában, illetve mielőtt belső és külső érdekcsoportok információi alapként felhasználják azokat.

De mégis hogyan lehet a fenntarthatóságot mérni és konkrét számokkal leírni egy olyan vállalat cselekedetein keresztül, mint a Bell Food Group? Három mutatószám példájával illusztráljuk, hogy mely célt követünk, milyen intézkedéseket hozunk meg ennek eléréséhez, illetve milyen kihívásokkal kell szembenéznünk.

**A Bell Food Group több mint 50 fenntarthatósági mutatószámot mér.**

## Személyes elköteleződés a fenntarthatóság iránt

Akinek csak úgy zsong a feje a sok számtól, az vesz egy nagy levegőt, és kimegy a friss levegőre. Azt viszont gyakran elfelejtjük, hogy a parányi, számokban nem mérhető cselekedeteknek is van pozitív hatásuk. Ez megjelenhet például a munkába vezető úton, amelyet kerékpárral teszünk meg, a víztakarékosságban, vagy egy papírintes irodában. A személyes kezdeményezéseknek szinte semmi nem szabhat határt, a végösszeg pedig a nagy potenciállal bíró apróságokban van, amelyeket mindannyian alkalmazhatunk, hogy cselekedeteinket a munkahelyen és azon kívül is fenntarthatóbban alakítsuk.

## Az üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentése

2026-ig a Bell Food Group saját, illetve megvásárolt energiából származó üvegházhatásúgáz-kibocsátását 21%-kal csökkenti. Az éves csökkentési cél 4,2%, amelyet 2023-ban 3,6%-os csökkenéssel épp hogy nem értünk el. A fosszilis energiahordozókról a megújuló energiára való átállás a cél elérésének kulcstényezője.

Jelen pillanatban 29 naperőmű áll tervezés alatt, vagy épült meg. A termelésben eddig használt olajfűtést kiváltó nagy nyomású hőszivattyúk használata csak egy példa a számos közül arra, hogy a CO<sub>2</sub>-kibocsátás hatékonysági intézkedésekkel is csökkenthető. A hűtőberendezések leadott hőjének használata, vagy az új, hatékonyabb gyártóberendezések alkalmazása is jelentősen hozzájárulhat a károsanyag-kibocsátások csökkenéséhez.



**2023-as állapot: 9,58%**      **2026-ra kitűzött cél: 21%-kal**

kevesebb közvetlen és közvetett (vásárolt energiából származó) CO<sub>2</sub>-kibocsátás.

## Több címketanúsítvány az állatjólét számára

A címkék segítenek a vásárlásnál, és rámutatnak az érték-többletre. Az állatok szempontjából ez jobb tartási körülményeket jelent, például nagyobb helyet, kifutót, vagy több napfényt. A címkék bizalmat gerjesztenek. Ahhoz, hogy a vásárlók megbízhatónak tartsanak egy címkét, független ellenőrző bizottságnak kell igazolnia a mezőgazdasági vállalkozások vonatkozó címkézési iránymutatásainak betartását.

**2023-as állapot:**

**34,78%**

**2026-ra kitűzött cél:**

**37%**

az állati eredetű nyersanyagokból állatjóléti címkével van ellátva.



**2023-as állapot: 0,27%**      **2026-ra kitűzött cél: <1%**

Élelmiszer-pazarlás a már legyártott és becsomagolt termékeknel. 2023-ban elértük a célt.

## Kevesebb élelmiszer-pazarlás az értékesítésre kész termékekkel

Minden élelmiszer, ami a kukában landol, eggyel több a kelletnél. Noha a veszteségek nagy része az értéketermelési lánc későbbi szakaszában és a fogyasztóknál keletkezik, ott is előfordul élelmiszer-pazarlás, ahol az élelmiszert már előállították és becsomagolták, de különféle okokból még nem került ki az értékesítés helyszínére. Ennek oka lehet a hibás tervezés, a túltermelés vagy a túl hosszú tárolás, illetve a gyártási vagy csomagolási folyamat során bekövetkezett hiba.

Ez oda vezet, hogy az áru eladhatatlanná válik, és máshol kell értékesíteni, adományozni, vagy legrosszabb esetben akár ártalmatlanítani. A Bell Food Group azt a célt tűzte ki maga elé, hogy a megtermelt, de nem értékesített élelmiszer arányát 2026-ra 1% alá csökkentse, amit 2023-ban 0,27%-os élelmiszer-veszteségi aránnyal el is ért. Megfordítva ez annyit jelent, hogy a legyártott termékek 99%-a kikerül az értékesítésbe. Az élelmiszer-pazarlás ilyen jó arányát a következő években is fenn kívánjuk tartani.

A Bell Food Group elkötelezett amellett, hogy folyamatosan bővítse állati és növényi eredetű, címkés termékeinek választékát, amelyek bizonyítottan rendelkeznek hozzáadott értékkel. Itt az egyik kihívást az jelenti, hogy a vásárlókkal közölni kell, miért jogos a magasabb ár. A beszerzés terén a Bell azt a célt tűzte ki maga elé, hogy 2026-ra az összes állati eredetű nyersanyag 37%-át állatjóléti címke jelölje. 2023-ban a címkével jelölt termékek aránya már 34,78% volt.

Szuvidálással a «special cuts» elkészítése sem boszorkányság

# A MELEG VIZES TRÜKK

«Flank steaket kisütni, vagy épp ökörpecsenyét pirítani? Valami biztosan nem fog sikerülni!» Aki nagyobb önbizalomra vágyik a húsok elkészítése során, az próbálja ki a suvidálást, mert az alacsony hőmérsékletű párolás ezen metódusánál a gyakorlatlanabb szakácsok is puha hússzeleteket készíthetnek, intenzívebb ízzel. • *mr*

Az ételek «sous vide» vagyis magyarul «vákuum alatt» való elkészítése nem új trend. George Pralus francia szakács már az 1970-es években főzött lassan meleg vízben légmentesen becsomagolt élelmiszereket, tehát őt tekinthetjük a módszer atyjának.

Már a hobbiszakácsok is felfedezték maguknak a suvidálást.

A metódus egyre tovább finomítva az elmúlt években elsősorban a húselekek elkészítésénél lett népszerű a gasztronómiában. De a hobbiszakácsok is már rég felfedezték maguknak ezt az eljárást.

Nem is véletlenül, mivel szinte nincs olyan főzési folyamat, amelynél ennyire hiteles és intenzív maradna az íz. A további aromákról a fűszerek, zöldfűszerek és más ízesítők gondoskodnak. A hús emellett különösen puha lesz, és több tápanyag marad benne, mint más főzési technikák esetén.

Ez mind annak köszönhető, hogy a suvidálás folyamán az élelmiszert vízfürdőben, alacsony hőfokon és lassan juttatják el a kívánt maghőmérsékletig. A hőmérsékletek eközben általában nem lépik túl a 100 fokot. A főzési idő gyakran néhány óráig is eltart.

A vízfürdő miatt a hő közvetlenül és egyenletesen hat a húsrá, halra, vagy zöldségre, gyümölcsre is. Ha pörzsaromára és ropogós kéregre vágyik, akkor a suvidálás végén röviden és gyorsan pirítsa meg, grillezze vagy karamellizálja az ételt.

Az ételek légmentes lezárásához és a folyamatosan egyenletes hőmérsékletű vízfürdőhöz is léteznek praktikus konyhai segédeszközök, például vákuumozó és suvidáló. A módszert azonban kiegészítő berendezések nélkül is ki lehet próbálni. A LOOK! összegyűjtött ehhez néhány tippet.



## A MARHASZEGYTŐL A SÁRGARÉPÁIG

A serpenyőben sülték, például a sztekek mellett nagyon alkalmas a suvidálás minden olyan hús elkészítéséhez is, amelynek magas a kollagéntartalma, mint például az ökörpofa vagy a marhaszegy. A hosszú főzési idő alatt ugyanis a kemény kollagén krémes zselatinná alakul, ami lédússá és puhává teszi a húst.

Ezért a suvidálás tökéletes módszer a «special cuts» elkészítéséhez is, amelyeknél különösen szeretnénk elkerülni a rágós végeredményt.

Szuvidálásra kiválóan alkalmasak ezenkívül a zöldségek és gyümölcsök is, mint például a sárgarépa, a cékla vagy a brokkoli, illetve a szilva, az őszibarack vagy az eper. Ezekkel egészen új ízelvények érhetők el, mivel így a víz nem mossa ki az ételből az aromákat.

## TASAKBA VELE

A suvidálás első lépése az élelmiszer vákuumozása. Aki nem akar magának rögtön egy speciális készüléket vásárolni, az használhat visszazárható műanyag tasakot is. Ehhez a tasakot körülbelül egy centi híján bezárjuk, és óvatosan behelyezzük egy nagy fazék vízbe. Amint a víznyomás miatt a levegő teljesen elszívárgott, lezárhatjuk a tasakot. A tasak kiválasztásánál ügyelni kell annak élelmiszerrel való használhatóságára és hőállóságára.

### Tipp:

Sok hentesnél vagy kiskereskedelmi húsrészlegen is van vákuumozó, ahol a kívánt darabot közvetlenül megvásárláskor légmentesen lezárják nekünk.

## ÍGY KERÜLNEK A TOVÁBBI AROMÁK AZ ÉTELBE

Szuvidálás során kiválóan aromatizálhatjuk például a húst fűszerek és zöldfűszerek hozzáadásával. Tulajdonképpen bármi bekerülhet a tasakba, amit a hétköznapiokon is használunk fűszerezésre a konyhában.

Mindazonáltal figyelem: összességében valamivel körültekintőbben fűszerezzünk, mivel az aromák ennél az eljárásnál sokkal stabilabbak. Számos receptnél egy kis olaj vagy vaj hozzáadására is szükség van.

A főzőfunkcióval rendelkező konyhai gépekkel is lehet szuvidálni.

#### FAZÉK ÉS HŐMÉRŐ CSAPATMUNKÁBAN

A szuvidálási folyamat során az ételt a kívánt maghőmérsékletre melegítjük. Ehhez kaphatók olyan készülékek, mint a szuvidáló készülék vagy a szuvidáló rúd, de azokkal az eszközökkel is működik, amelyek a legtöbb konyhában úgyszólamint megtalálhatók: egy nagy fazékkal, egy hűthőmérővel és egy légkeverős sütővel.

A vizet ehhez a fazékban a kívánt hőmérsékletre hevítjük. A sütőt ugyanerre a hőmérsékletre melegítjük elő. Ezután az étel a tasakban a vízbe kerül, amíg az teljesen körül nem veszi. Ha felemelkedik a felszínre, tehet rá valamilyen súlyt.

Most a lezárt fazekat tegye a sütőbe. Ne aggódjon, ha a sütőben csak tízes

lépésközzel állítható be a hőmérséklet: néhány fokkal több vagy kevesebb nem igazán számít. Ha alkalmazással összekapcsolt sütőhőmérője van, azt a hússal együtt vákuumozhatja is.

Így mindig szem előtt tarthatja a maghőmérsékletet. A vízhőmérséklet másként időről időre ellenőrizhető egy hagyományos hőmérővel is.

#### TULAJDONKÉPPEN NINCS OLYAN, HOGY TÚL SOKÁIG

A szuvidálási eljárás főzési idői és hőmérsékletei olyan tényezőktől függenek, mint a hús fajtája és része, illetve a darab mérete. Alapvetően a víznek mindig a kívánt maghőmérsékleten kellene maradnia, hogy a hús lassan felmelegedhessen erre a hőmérsékletre.

Az interneten megtalálhatók az adatok csaknem minden részhez. Most következik a módszer egy további nagy előnye: ha a hús egyszer elérte a maghőmérsékletet, onnantól gyakorlatilag nem főzhető túl. Ez a módszer ezért különösen alkalmas menük készítésére: a hús az étel elkészültéig a meleg vízben marad.

### EGYSZERŰ DE NAGYSZERŰ TIPPÜNK: SOVÁNY DAGADÓ SZUVIDÁLVA

Hozzávalók  
1 sovány dagadó (kb. 600 g)  
1 gerezd fokhagyma  
2 ág rozmaring  
némi vaj vagy olívaolaj  
1 csipet só

Elkészítés: A húst vágja ketté a középső ín mentén, és távolítsa el teljesen az inat. A két hússzeletet dörzsölje be az összenyomott fokhagymával, egy kevés sóval ízesítse, majd a zsírral, illetve a rozmaringgal együtt tegye a tasakba, és vákuumozza. Különösen aromás lesz, ha egész éjszaka a hűtőszekrényben pácoldódik.

Egy vízzel teli edényt melegítsen 47–58 fokra (rare hús esetén alacsonyabb, medium esetén magasabb hőmérsékletre). Helyezze bele a vákuumtasakot, majd a sütőben megfelelő hőmérsékleten körülbelül hat órán át főzze. A konyha felszereltségétől függően ezekhez a lépésekhez természetesen használhat szuvidáló vagy gőzpároló készüléket.

Végül vegye ki a hússzeleteket, itassa le róluk a nedvességet konyhai papírtörkövel, majd magas hőfokon minden oldalát rövid ideig pirítsa meg. Pihentesse kicsit, hogy a húslé ismét eloszoljon benne, majd tálalja.

#### A FORRÓ FINÁLÉ

Főzés után a grillezésen, sütésen vagy karamellizáláson van a sor. A legtöbb ételmiszernél ugyanis még szükség van némi sercegő utómunkálatokra, amelynek során mennyei pörzsaromák vagy ropogós kéreg képződik. Erre alkalmas bármilyen módszer, amely erős hőt termel.

Eddig rengeteg volt az időnk, de most gyorsaságra van szükség, mivel a húst tényleg csak nagyon röviden szabad megpirítani, hogy ne süljön túl. A legjobb, ha előtte kicsit leitatja róla a nedvességet konyhai papírtörkövel, hogy a felület szép száraz legyen.

#### Tipp:

A tasakban képződött húslé szintén intenzív ízével tökéletes alapja lehet egy hozzá illő mártásnak.





Sokszínű választék hidegebb napokra

# Az év őszi trendjei

Míg a vegán smash burgerek meghódítják a gasztronómia világát, a raclette új hozzávalókkal kezd új életet. A saláták és gyümölcsök természetesen az év hűvösebb időszakában is keresett vitaminforrások. A változatos étkezés pedig soha nem jön ki a divatból. • *mr*

## Bell Svájc Terítve a hűtőben!

A Bell meghívja svájci vásárlóit, hogy családjukkal vagy barátaikkal üljék körül a raclette-grillezőt. A «Raclette Edition» új «Cervelini», «Chipolatas» és «Burger» termékei változatosságot hoznak az asztali grillezés világába. Az új «Cordon Bleu» pedig bizonyítja, hogy a raclette sajt nemcsak feltétként, hanem tölteléként is megállja a helyét.



## Bell Svájc Roppantul finom

Aki kívül ropogósan, belül pedig szaftosan szereti, az a Bell Svájc két újdonságnak is örülhet idén ősszel. A «Pork Nuggets» a közkedvelt csemege legfinomabb svájci sertéshúsból készült változata. A miniburgerek a legjobb svájci marhahús és egy fűszeres bunda kombinációjával bűvölnek el. Egyformán remek a svédasztalon vagy egy kis nassoláshoz: az új, enyhén csípős «Cevapcici» lényegesen paprikával és krémes cheddar sajttal.

## The Green Mountain Zéró hús – igazán smashed

«Plant-based Smash Burger» termékével a The Green Mountain egy új vegán ételcsodát kínál food service-partnerei menüjéhez. A húspogácsákat az elkészítés során forró sütőlapon kell ellapítani. A nagyobb érintkezési felületnek köszönhetően karamellizált kéreg alakul ki, az íz pedig intenzívebb lesz. Igazán finom!



## Eisberg Ausztria Gyümölcsöző kapcsolat

Az Eisberg Ausztria szintet visz a kiskereskedésekbe: az «Ananas», «Mango» és «Green Mix» gyümölcs-saláták tartalmuknak megfelelően sárga, narancs és zöld színben pompáznak, teljesen előkészítve, hogy azonnal hozzáláthassunk az extra adag színes vitamin elfogyasztásához.



## Eisberg Svájc Több mint saláta

Akár őszi BBQ, akár erdei piknik – az új «Kürbis & Ziegenkäse» salátától friss, laktató kísérője számos tevékenységnek. A salátakreáció különlegességét a pirított pézsmatök és a krémes kecskesajt mellett az édes és lédús szőlő adja.

## Hügli Koncentráljon, kérem!

A Hügli négy új, tartósított erőlevesből készült, koncentrátum formájában elérhető alaplevél nagyobb teret enged food service-ügyfelei kreativitásának. A «Marha alaplé», «Szárnyas alaplé», «Zöltség alaplé» és «Hal alaplé» a német nyelvterületen már kapható, de hamarosan a Hügli többi forgalmazási országában is bekerül az üzletekbe.



## A «Lebensmittel Zeitung» kitüntetésével az Abraham 2024 top-márkája

Jó hírek az Abraham háza táján: a márka először nyerte el a «Lebensmittel Zeitung» «Top-Marke 2024» díját.



Nagyszabású fogyasztói panelje segítségével a CPS GfK piackutató intézet a «Lebensmittel Zeitung» megbízásából görcső alá vette a németországi vásárlók ízlését. Ehhez több mint 5000 termékmárkánál vizsgáltak olyan kritériumokat, mint a forgalom alakulása és a vásárlók száma. Az eredmény: az Abraham az elmúlt évben bő 885 000 új vásárlóra tett szert, ami tizenkét százalékos növekedésnek felel meg.

## Tizenkét százalékkal több vásárló az Abrahamnál

Július óta a hajtogatott csomagolásokon is megjelent a kitüntetés, ami jelzi, hogy az Abraham a «Top-Marken 2024» klub tagja lett. Mivel az ilyen pecsétek felhívják a figyelmet a termékre, a vásárlók számának további növekedése várható. • *mr*

Ügyfél-sokféleség a Bell Food Groupnál

## Az elégedett ügyfélből életre szóló partner lesz

A hírességekkel való találkozótól a szabadidőparkokig: a Bell Food Group ügyfelei pont olyan sokoldalúak és innovatívak, mint a termékek, amelyeket nyújtunk nekik. Lássunk egy kis ízelítőt ebből a sokféleségből. • ap

Az Eisberg Ausztriában, Lengyelországban, Romániában, Svájcban és Magyarországon

### McDonald's – a nagy múltú családi étterem

Az 1970-es évek végén, amikor még csak kevés, az Eisberghez hasonló vállalat létezett, az éttermek dolgozói maguk vágták össze a salátákat. Élelmiszer-biztonsági és visszakövethetőségi okokból, illetve az éttermi dolgozók energiaráfordításának csökkentésére a McDonald's éttermeiben elkezdték a salátákat az Eisbergtől rendelni. Aki ma Svájcban, Lengyelországban, Ausztriában, Magyarországon, Romániában vagy Moldovában egy hamburgert rendel, annak az Eisberg salátalevelei ropognak a fogai alatt.

A McDonald's számára nagyon fontos, hogy a vásárló minden étteremlátogatás alkalmával ugyanazt az élményt kapja. Mivel egy olyan termékről van szó, ami a szabadban növekszik, az Eisberg dolgozóinak különösen gondosan kell dolgozniuk, hogy biztosítsák a végtermék azonos minőségét és ízét minden szállítmánynál.

«Mindig érzek némi büszkeséget, amikor olyan országban vásárolok hamburgert, ahová mi szállítunk. Még ha az Eisberg nem is olyan nagy részt adja a Big Macnek, a Big Mac az Eisberg nélkül akkor sem lenne Big Mac!» – mondja Ronni Diepstraten.



Az Eisberg Romániában

### Kaufland – Európa egyik vezető kiskereskedelmi lánc

A németországi Kaufland kiskereskedelmi vállalat 2005-ben nyitotta meg első fióküzletét Romániában. Ma nagyjából 180 szupermarkettel képviselteti magát az országban, Európa-szerte pedig több mint 1500 fióküzletével a legrelevánsabb kiskereskedelmi márkák közé tartozik. Nicoleta Scarlet, a romániai Eisberg Sales & Marketing Managere szerint: «Az évek során a Kaufland egyike lett a három legfontosabb ügyfelünknek, illetve legnyitottabb ügyfelünk lett az újdonságok és fejlesztések szempontjából.» A romániai és moldovai szupermarketek az Eisberg teljes termékválasztékát forgalmazzák, beleértve a salátakeverékeket, a salátatálakat, a nem mosott salátákat és az önteteket.

A vállalat előtt álló kihívásokat Nicoleta Scarlet mindenekelőtt a romániai infrastruktúrában, illetve a nyersanyagok rendelkezésre állásában látja. «90 százalékos feletti sikerhányadunk büszkévé tesz» – mondja, és örömmel gondol vissza a több éves együttműködésükre a Kauflanddal. «Az első naptól kezdve mi vagyunk a romániai Kaufland beszállítói, és a vállalat számunkra a partner valódi definícióját adja.»



A Bell Németországban

### A Sansibar – Sylt szigetének legismertebb étterme

Az északi-tengeri Sylt sziget és a Sansibar egyszerűen összetartozik. A hírességekkel való találkozók helyszínét jellegzetesen helyi külseje miatt «Németország legészakibb hüttéjének» is nevezik. 410 ülőhelyével – kint és bent – a Sansibar a legismertebb étterem Sylten – azon a szigeten, amely hosszan elnyúló partokkal és lenyűgöző természeti szépséggel vár.

Bevált együttműködés több mint 15 éve

A Bell Németország és a neves étterem közötti együttműködés több mint 15 éve működik. Az étterem eredeti és kellemes hangulata, a kulináris kínálat, valamint az

Északi-tengerre nyíló csodálatos panoráma miatt a hely nem csak a hírességek körében közkedvelt. A Sansibar a dűnék között a fogadó és a luxusétterem egyedülálló keverékével várja vendégeit. Katenschinken és parasztszónka, illetve spanyol Iberico-szónka a Bell kínálatából – nemcsak a szépek és gazdagok, hanem a világ minden ínyencének szájában landolnak Németország talán legszébb szigetén.



A Bell Svájcban

### Swiss Indoors ATP-torna – a világ elitje a teniszpályán

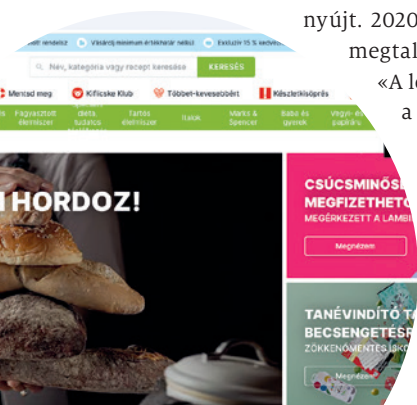
A bázeli Swiss Indoors alkalmából találkozhatnak minden ősszel a világ legjobb teniszezői. Ez a világ harmadik legnagyobb fedett pályás tornája, amely nemzetközi közönséget vonz a Rajna-parti városba. A Bell, a Hilcona és a Hügli termékei a Transgourmet közvetítésével találnak utat a teniszmeccsek közönségéhez. «Számunkra ez egy igazán különleges alkalom. A hosszas együttműködésből barátságok is születtek. Mindent megteszünk, hogy a nézők jól érezzék magukat» – mondja Marcel Allemann, a food service- és ipari értékesítés vezetője.

Olyan termékeket szállítunk a nagy esemény különféle catering-területeire, mint a sült kolbász, a hotdog, a pulled pork, a canapé és a különféle szendvics-hozzávalók. «Így mindenképpen előfordulhat, hogy a teniszezők is élvezhetik termékeinket» – tájékoztat Micha Roth, Marketing Services projektvezető. Az egyik nagy kihívást az a körülmény jelenti, hogy a csarnokban nem szabad grillezni. «Előre grillezett kolbászsunkat az eseményen csak felmelegítik, de olyan ízt kell elérnie, mintha frissen kerülne le a grillről» – mondja Marcel Allemann. Ha az íz megfelelő, az jól látható a számokon. Így például a tavalyi Swiss Indoors folyamán 7500 Bell-kolbászt szolgáltak fel a vendégeknek, a személyzetnek, és – ki tudja? – talán egyik-másik teniszlegendának is. Jó tudni: a Bell nemcsak ízletes falatokat kínál, de az első, 1970-es torna óta a mai napig a Swiss Indoors partnere.



Az Eisberg Magyarországon  
**Kifli – Magyarország legnagyobb  
 ételmszer-kereskedője a frissesség  
 és a minőség jegyében**

A Kifli.hu Magyarország vezető online ételmszeráruháza, amely céljaul tűzte ki, hogy vásárlói ajtajáig szállítja a minőséget és a frissességet. A 2019-ben alapított vállalat csaknem 14 000 termékből álló, bőséges kínálatot nyújt. 2020 közepétől a Kifli választékában megtalálható számos Eisberg-termék is.



«A legnagyobb árbevételű termékeink a prémium szegmensbe tartoznak – mosott bébispenót és -salátalevelek, bio bébispenót- és -salátakeverék, felvágott jégsaláta, illetve prémium dupla adagos salátakeverékeink. Chicken Caesar Eisberg-salátástálunk a legtöbbet eladott termékeink közé tartozik, de nemrégiben bevezettük Eisberg-salátaolajainkat és konyhakész keverékeinket is» – tájékoztat Györy Gábor Key Account Manager. A Kifli budapesti nagy raktárából naponta legalább 5000 kiszállítást bonyolítanak le.

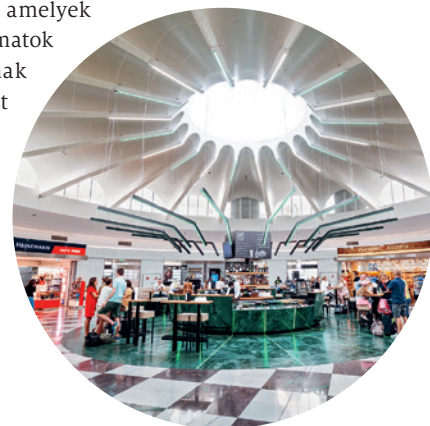
Az Eisberg számára Györy Gábor szerint a termékminőségre vonatkozó, az átlagosnál magasabb ellenőrzési kritériumok jelentenek kihívást. Az év egyes szakaszaiban, amikor a szélsőséges időjárási körülmények erősebben befolyásolják a nyersanyagok minőségét, kiegészítő intézkedéseket kell hozni a kritériumoknak való megfeleléshez, ahol mindkét fél minőségügyi csoportjának szorosan együtt kell működnie.

A Hügli Ausztriában

**Lagardère Travel Retail Austria –  
 útitárs jó ízléssel**

A Lagardère Travel Retail célja, hogy felejthetetlen vásárlói élményt nyújtson a repülőtereken megforduló utasok számára. Ausztriában a Lagardère Travel Retail Austria a gasztronómiára specializálódott. Az ország legfontosabb repülőterein a vállalat Bécsben, Grazban, Salzburgban és Innsbruckban 33 üzlethelyiséggel és 480 dolgozóval képviselteti magát.

A Hügli Ausztria az elmúlt években folyamatosan erősítette a velük való együttműködést. Nagyobb mennyiségben érkeznek a friss Bresc-termékek, illetve olyan alaptermékek, amelyek elsősorban a konyhai folyamatok leegyszerűsítéséhez járulnak hozzá, optimális eredményt biztosítva ezzel a végfelhasználóknak. «A reptéri outletek mellett személyzeti étkezdéknek és másoknak is szállítunk» – magyarázza Wolfgang Eder, a Hügli Key Account Managere.



A Hügli Németországban

**Europa-Park – szabadidős élmény  
 függőségi potenciállal**

Németország legnagyobb szabadidőparkját, a rusti Europa-Parkot már többször is a világ legjobb vidámparkjának választották. Minden évben több mint hatmillió látogatót vonz, különösen Németországból, Franciaországból és Svájcából. A szórakozásba belefáradt emberek pedig számos különféle étteremben gyűjthetnek új erőt.

Az Europa-Parkban minden évben 1,6 millió hamburgert szolgálnak fel, 600 tonna sült krumplít készítenek, 52 tonna bolognaiszószt fűszereznek be, és 378 000 pizzaszületet sütnék. A kiváló ízről már öt



**EUROPA PARK**

éve a Hügli, és az általa forgalmazott Bresc-termékek gondoskodnak. Ezeket a vidámpark vendéglátóipari egységeiben különféle receptekben és ételekben használják fel, ezzel járulva hozzá az Europa-Parkban szerzett felejthetetlen élményhez. «Pillanatnyilag új alaplé-koncentrátumaink, illetve az új Glace de Viande, Demi-Glace és Brasato al

Barbera termékeink kóstoltatását végezzük» – mondja az Europa-Park és a Hügli közötti partnerségről Jean Philippe Yannic, a B2B Food Service németországi külképviseletének értékesítési vezetője.

Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2024 októbere és decembere között

## «Még a dobozokat is magunk hajtogattuk»

### 40 szolgálati év

*Benno Eggenschwiler*

**Beosztás:** korábban CFO, CIO, ma IT-megbízott

**Egység:** Eisberg

**Telephely:** Dällikon



*Nadine Groell*

**Beosztás:** szállítmányozási dolgozó

**Egység:** Bell Svájc

**Telephely:** Bazel



*Eva Mayer*

**Beosztás:** gépvezető a doboz-csomagolási osztályon

**Egység:** Inter-Planing (Hügli)

**Telephely:** Langenhaslach

### Hogyan történt, hogy 40 évvel ezelőtt ennél a munkáltatónál pályáztak meg egy állást?

**Nadine Groell:** Egy «étalière» (hentesáru-eladói) képzést végeztem Franciaországban. Szomszédaim, akik mindketten a Bellnél dolgoztak, azt tanácsolták, hogy jelentkezzem én is a Bellhez, így lettem a bázeli «Centralhalle» eladója. Amikor a leányvállalatokat eladták, a főnököm a gyártás területén ajánlott nekem állást.

**Benno Eggenschwiler:** Ismertem az akkori tulajdonos fiát, aki megkérdezett, hogy segítenék-e neki a kis termelői vállalat első számítógépes rendszerének bevezetésében. Ebből finanszíroztam a tanulmányaimat. Soha nem kellett állásra pályáznom. A számítógépek első alkalommal való bevezetése nagyon érdekelt, sőt, kifejezett szenvedélyem volt.

### Mi változott meg leginkább az elmúlt 40 évben?

**Eva Mayer:** Korábban sokkal több dolgot csináltunk kézzel. A betöltést, csomagolást, címkézést, sőt, még a dobozokat is mi hajtogattuk. Mára a legtöbb feladatot átvették a robotok. A munkánk most főként ellenőrzésből, felügyeletből és dokumentálásból áll. Régebben egy levesnél is két kész keveréket kevertünk össze, és úgy töltöttük be. Ma már nincs szükség erre, csak a kész keverékek betöltését végezzük.

### Mi maradt ugyanolyan az évek során?

**Benno Eggenschwiler:** A napi nyomás egy ultra-friss árukat gyártó üzemben pontosan ugyanolyan, az időablakok szinte semmit nem változtak. A ma sokat emlegetett szakemberhiány sem új dolog, tulajdonképpen sosem volt elegendő szakember. Mindig arra kényszerültünk, hogy a saját üzemünkben képezzük ki őket.

**Eva Mayer:** A tisztaság és a higiénia iránti igények nálunk mindig nagyon magasak voltak. Míg azonban régen a gépek összes alkatrészét kézzel kellett megtisztítanunk, ma már van egy ipari mosogató-gépünk, ami nagyban megkönnyíti a munkánkat.

### Vannak olyanok, akikkel különösen szívesen dolgoztak együtt?

**Eva Mayer:** Noha mindketten ugyanonnan származunk, igazán csak itt ismertem meg Bauer asszonyt, a kolléganőmet. 38 éven keresztül dolgoztunk együtt, és nagyon jó barátok lettünk. Ő tavaly nyugdíjba ment, de rendszeresen beszélünk telefonon, vagy találkozunk egy közös séta erejéig, és olyankor elmesélem neki, mi újság az üzemben.

### Milyen élmény maradt igazán emlékezetes az Önök számára?

**Nadine Groell:** A Bell 150 éves jubileumára a friss-hús-részleg látogatást szervezett a mülhauseni Cité du Train vasúti múzeumba, tárlatvezetéssel és vacsorával. Még most is jól emlékszem rá. Az egész üzem ott volt!

### Mi jelenti a legnagyobb örömet munkájuk során?

**Nadine Groell:** Büszke vagyok rá, hogy a Bell része lehetek. Ez egy komoly és fenntartható vállalat, amely biztonságos munkahelyet nyújt, immáron 40 éve.

### Mit mondanának útravalóul fiatalabb kollégáknak?

**Benno Eggenschwiler:** Használjanak ki minden lehetőséget a továbbképzésekre. A most kitanult szakmájuk sokat fog változni a nyugdíjig. Fektesenek az egészségükbe. Ha van rá lehetőség, csökkentsék a munkába vezető utat – a megtakarított idő és költség az övék marad.

A három jubilálással készített teljes interjúk néhány héten belül megjelennek a my Bell Food Group oldalán.



# 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 érdekelné 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. december 13-áig, 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.