

LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

03 2024



**Creștem
împreună**

**BELL
FOOD
GROUP**





Rezumat

Din companie

- 4 Atenție, șantier!**
Activități de construcții la Bell Food Group
- 7 Aproape toți au «My Bell Food Group» instalat**
Așa ajută Grupul Bell Food în viața de zi cu zi în Eisberg Ungaria
- 8 Felicitări pentru absolvirea**
Cu succes
- 11 Bun venit**
În viața profesională
- 12 Succes cu o abordare activă**
Recrutarea modernă îi inspiră pe candidați și candidate

Munca la Bell Food Group

Articol de prima pagină

- 15 Creștem împreună**
Bell Food Group devine din ce în ce mai mult o mare familie

Durabilitate și inovație

- 22 Sustenabilitatea se poate măsura**
În curs

Lumea noastră culinară

- 24 Trucul cu APĂ caldă**
Cu tehnica sous vide puteți pregăti gustări speciale
- 28 Tendințele de toamnă ale anului**
Varietate colorată pentru zile mai răcoroase

30 Clienții mulțumiți devin parteneri pe viață

Diversitatea clienților în cadrul Grupului Bell Food

Personal

- 33 «Până și cutiile le-am pliat noi»**
Aniversări de serviciu și pensionări în perioada octombrie – decembrie 2024

Feedback și tombolă

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

Să ne concentrăm pe ceea ce ne face speciali

Dragi angajate, dragi angajați

În ultimele luni, am avut ocazia să vizitez multe dintre unitățile noastre și să vă cunosc pe unii dintre dumneavoastră personal. Ceea ce m-a impresionat în mod deosebit în timpul acestor întâlniri a fost motivația dumneavoastră și angajamentul deosebit de care dați

Trebuie să ne folosim punctele noastre forte.

dovadă zi de zi. Acest lucru este confirmat și de rezultatele ultimului nostru sondaj realizat în rândul angajaților: Vă identificați foarte puternic cu compania. Acest feedback mă face extrem de fericit și recunoscător. Pentru că tocmai acești angajați mulțumiți și dedicați ca dumneavoastră sunt bazele succesului nostru comun.

Dar nu vom sta cu mâinile în sân nici pe viitor. Obiectivul nostru este să continuăm să ne îmbunătățim, să facem progrese și să modelăm viitorul Bell Food Group cu succes și în siguranță.

Condițiile sunt favorabile pentru aceasta. Avem mulți ani de experiență, o echipă dedicată și competentă și relații puternice cu clienții. În cadrul grupului, beneficiem și învățăm unii de la alții. Datorită faptului că organizația noastră este concentrată pe domeniile de activitate, suntem mai rapizi, mai agili și foarte aproape de piață în comparație cu alți concurenți. Dar pentru a ieși cu adevărat în evidență, trebuie să ne concentrăm pe ceea ce ne face speciali: know-how-ul nostru în producție, relațiile noastre cu piețele și experiența noastră în materie de sustenabilitate și bunăstarea animalelor.

Trebuie să folosim aceste puncte forte pentru a obține un avantaj față de concurență. Depinde de noi să mărim și mai mult acest avantaj și să îl folosim într-un mod direcționat.

Se pare că efortul dă roade: În prima jumătate a anului am reușit să câștigăm cotă de piață în toate domeniile. Pentru mine este important să continui să acord atenție costurilor și să integrez doar procese care aduc cu adevărat valoare adăugată afacerii noastre. Consider esențial faptul că unitățile de afaceri individuale trebuie să își abordeze problemele cât mai local posibil. De multe ori este mai bine să abordăm provocările acolo unde apar.

Sunt convins că vom sărbători multe alte succese împreună și aștept cu încredere a doua jumătate a anului. Vă mulțumesc foarte mult pentru angajamentul și pasiunea dumneavoastră de zi cu zi. Aștept cu nerăbdare să mă întâlnesc personal cu cât mai mulți dintre dumneavoastră în timpul următoarelor mele vizite la unitățile noastre.

Pe curând



Marco Tschanz
CEO
Bell Food Group

Activități de construcții la Bell Food Group

Atenție, șantier!

Bell Food Group investește în fabricile sale de producție.

Fapte și informații interesante despre proiectele de construcții finalizate și cele în curs de desfășurare.

Hügli Elveția

Expansiune în Steinach



Datorită extinderii companiei Hügli în Steinach, s-a putut renunța la o proprietate care a fost închiriată de ani de zile în St. Gallen, iar toți angajații lucrează acum într-o singură locație. La noua locație, producția de delicatose îndeplinește toate cerințele privind calitatea și procesele de producție și poate fi de-

scrisă ca fiind de ultimă generație. Prin procesele Lean este posibilă extinderea capacității pentru a satisface cererea din ce în ce mai mare de produse delicate. Datorită centralizării, sunt eliminate rutele de transport.

Punere în funcțiune: Până la sfârșitul anului 2024

Apropo: Steinach este situat direct pe malul lacului Constanța (Bodensee) și, din punct de vedere geologic, se află doar puțin peste nivelul lacului. Zona lacului trebuie să fie mai întâi stabilizată pentru toate activitățile de construcție. Prin urmare, înainte de construcție, au fost plasați în sol 58 de piloți de beton cu o lungime de aproape 40 de metri. Pentru a crea o fundație stabilă, capabilă să suporte sarcina clădirii, s-au folosit aproximativ 22 de tone de beton per pilon.

Eisberg Austria

Fabrică de producție în Marchtrenk



Noua fabrică de producție din Marchtrenk, în Austria Superioară, este alcătuită din patru hale de producție. Unitatea, care stabilește noi standarde în ceea ce privește durabilitatea, calitatea și fiabilitatea producției, este specializată în produ-

se de conveniență: Pe lângă salate, fructe și legume proaspăt tăiate, în Marchtrenk se produc și produse tip snack-uri și creații de muesli Bircher, precum și produse de conveniență din carne de pasăre.

Punere în funcțiune: 2020

Mai exact: Centrul de competență de ultimă generație pentru produse proaspete de conveniență, cu propriul departament de cercetare și dezvoltare de 400 de metri pătrați, dezvoltă noi produse și caută soluții de ambalare durabile. Pe lângă inovație, accentul se pune în primul rând pe regionalitate. Cererea pentru produse locale este satisfăcută cu producția locală, cu utilizarea sezonieră cât mai mare a materiilor prime locale.

Bell Elveția

Centru logistic (1), centru de feliere (2) și centru de refrigerare (3) în Oensingen



Pe teritoriul din Südringstrasse din Oensingen, se construiesc un centru de feliere, un centru logistic cu un depozit complet automatizat cu rafturi înalte și un centru tehnic cu un restaurant, birouri și spații sociale. Noul centru de refrigerare, care funcționează din august 2023, înlocuiește opt depozite de refrigerare externe și interne și reduce la jumătate emisiile anterioare de CO₂. Majoritatea proceselor de etichetare și comisionare a produselor proaspe-

te ambalate (cu excepția fructelor de mare) destinate vânzării cu amănuntul sunt centralizate în Oensingen. Printr-o singură locație centrală, timpul de comandă poate fi redus și mai mult.

Punere în funcțiune: Centralele vor fi puse în funcțiune de la sfârșitul anului 2023 și apoi vor fi aduse treptat la capacitate maximă de funcționare. Centrul de refrigerare funcționează la capacitate maximă de la jumătatea anului 2024.

Remarcabil: Datorită faptului că noile unități din Oensingen vor schimba semnificativ procesele logistice pentru întreaga Bell Elveția, toate fabricile existente vor fi implicate. În viitor, acestea nu vor mai aproviziona direct clienții, ci unitatea din Südringstrasse. Prin urmare, aceste unități trebuie să își adapteze procesele interne și să le alinieze cu noul centru logistic.

Bell Elveția

Abator de bovine în Oensingen



Noul abator de bovine din Oensingen va înlocui abatorul existent. Unitatea de acolo funcționează la capacitate maximă de ani de zile. Vechiul abator a ajuns la sfârșitul duratei sale de viață planificate. În

ceea ce privește bunăstarea animalelor, igiena și procesele, noul abator va stabili noi standarde pentru întreaga Europa.

Punere în funcțiune: până la sfârșitul anului 2025

Știați că? O serie de măsuri vor asigura reducerea la minimum a stresului pentru animale, înainte și în timpul procesului de sacrificare. În acest domeniu este utilizată expertiza cercetătoarei americane Temple Grandin. Cercetătoarea renumită, care este dedicată bunăstării animalelor, își împărtășește cunoștințele cu companiile de prelucrare a cărnii din întreaga lume. Pentru a calma animalele înainte de sacrificare, noul abator este răcit, ceea ce are un efect de reducere a stresului, în special în lunile de vară. O ușoară înclinare a liniei de abatorizare dă vitelor un sentiment de siguranță. De asemenea, s-a acordat atenție și culorilor din clădire, unei podele antiderapante, iluminatului și unui zgomot ambiental cât mai redus posibil.

În comparație cu proiectele de construcție din trecut, care erau realizate în mod izolat prin unități individuale, noile proiecte beneficiază acum de cunoștințele și experiența din întregul Bell Food Group.



Bell Spania

Fabrică de producție de șuncă Serrano în Fuensalida



În cadrul strategiei de dezvoltare a Grupului Bell în Spania, care se concentrează pe două obiective principale – producția internă de șuncă și cârnați iberici și creșterea capacității de producție de șuncă Serrano – a fost luată decizia de a extinde fabricile de producție. După ani buni de creștere semnificativă a vânzărilor sub marca Sánchez Alcaraz, compania a decis să achiziționeze și să

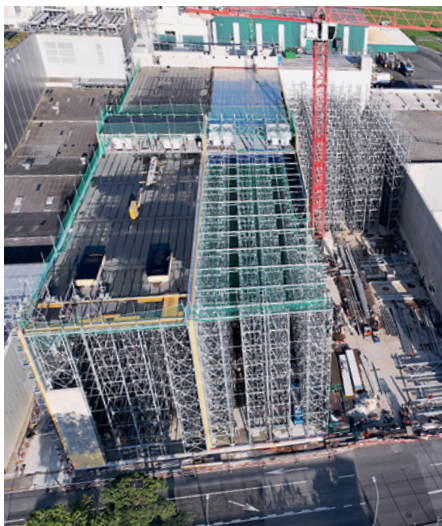
construiască noi unități pentru a atinge aceste obiective. În aprilie 2017, compania a achiziționat unitatea de uscare pentru șuncă și cârnați iberici de la Nobleza Ibérica din Azuaga. În același an, a început construcția unei noi fabrici în Fuensalida, care a fost pusă în funcțiune în al doilea trimestru al anului 2019.

Punere în funcțiune: 2019

Interesant: Bell Spania produce șuncă Serrano în noua fabrică de producție, situată pe o suprafață de 26 000 de metri pătrați. Dezosarea se face pe 32 de linii automate și 10 linii manuale. Fabrica include două linii de feliere, 32 de stații de sărare, 22 de pivnițe și 10 spații de uscare. Capacitatea anuală de producție se ridică la mai mult de 1 milion de bucăți.

Hilcona

Construcții de extindere în Schaan



Extinderea fabricii Hilcona din Schaan creează spații de producție suplimentare pentru creșterea capacității și producerea de noi game de produse. În plus față de îmbunătățirile logistice din incinta unității, planul general prevede investiții suplimentare pentru optimizarea utilizării resurselor. Aceasta include un nou concept de drenaj cu o stație de epurare a apelor reziduale durabilă

și un sistem fotovoltaic. Suprafața acoperișului va fi înverzită în mod extensiv. Energia solară va fi utilizată în clădiri, unde sistemele de încălzire cu pompe de căldură și instalațiile de recuperare a căldurii asigură încălzirea sau răcirea în funcție de necesități.

Punere în funcțiune: prima jumătate a anului 2025

Să nu uităm: Acoperișul este proiectat ca un acoperiș verde tip meandru. Prin reproducerea unui curs de râu sinuos este întârziată deversarea apei de ploaie în sistemul de canalizare, fiind ușurată sarcina asupra acestuia. Acoperișul verde extins reține apa de ploaie și o eliberează lent. În plus, acoperișul verde are un efect pozitiv asupra calității aerului și a biodiversității și oferă un habitat pentru insecte și diverse animale.

Din punct de vedere al sustenabilității, activitățile de construcție se concentrează pe creșterea eficienței energetice, utilizarea potențialului de căldură reziduală și utilizarea energiilor regenerabile.

Așa ajută Grupul Bell Food în viața de zi cu zi în Eisberg Ungaria

APROAPE TOȚI AU INSTALAT



Aplicația my Bell Food Group a fost lansată în aproape toate locațiile – au instalat-o aproximativ 50 % dintre utilizatori. La locația Eisberg din Gyál, Ungaria, procentul este de peste 90 % din angajați. Laura Spielmann din echipa locală de proiect ne povestește cum folosesc ei aplicația în viața de zi cu zi.

Ce aduce în plus această aplicație?

Datorită aplicației, avem mai puține email-uri. Pe acestea le folosim doar pentru sarcini. Acum trimitem informațiile doar prin intermediul aplicației – și putem vedea direct câți angajați sunt contactați prin intermediul acesteia. Astfel avem, de asemenea, mai puțină birocrație, ceea ce ne convine din perspectiva sustenabilității! În plus, sondajele sunt o modalitate excelentă de a primi feedback pe diverse teme.

Cum era situația înainte de introducerea aplicației?

Aveam deja un chatbot și distribuim informațiile importante prin e-mail și pe hârtie într-o zonă special desemnată în cadrul companiei.

Pentru ce este utilizată în principal aplicația?

Distribuim planificările noastre de ture prin intermediul aplicației. Acest lucru este deosebit de important pentru angajați. De asemenea, prin intermediul aplicației distribuim informații generale care privesc pe toți angajații sau fotografiile și mesaje de la colegi.

Cum se face că peste 90% din angajați au instalat aplicația?

De fapt, ar fi mai mulți. Unii colegi sunt în prezent absenți pentru perioade mai lungi din cauza bolii sau a concediului de maternitate. Acesta este motivul pentru care nu avem încă 100% (zâmbeste).

Am organizat lansarea și prima înregistrare în timpul serbării noastre de vară. Acest lucru a însemnat că toată lumea a fost la fața locului și am putut să ajutăm direct dacă cineva a avut probleme.



Laura Spielmann lucrează ca manager de marketing și comunicații pentru Compania Eisberg și asemenea, sprijină Eisberg Ungaria pe diverse teme.

Aveți vreun sfat pentru locațiile cu o rată de activare mai mică?

Informațiile trebuie să fie cu adevărat utile pentru angajați. În plus, o prezență personală și sprijinul din partea conducerii companiei sunt foarte importante. Dacă noi nu folosim aplicația, nu ne putem aștepta ca angajații să o folosească.

De asemenea, trebuie să ne orientăm către rutina zilnică a angajaților. Adesea ne publicăm articolele în timpul celor două pauze de la ora 10 și 13. Momentul schimbării turelor este, de asemenea, un moment bun. Întotdeauna publicăm vineri informațiile despre ture.

Au existat și provocări?

Aveam deja un chatbot care plăcea angajaților și a trebuit să îi convingem de noua soluție. De asemenea, au existat mărci de telefoane mobile pentru care a fost mai dificil să descărcăm aplicația. Iar persoanele în vârstă aveau nevoie de ceva mai mult sprijin decât angajații tineri.

Ce se va întâmpla de acum?

Aș dori să integrez mai multe procese interne în aplicație. Din fericire, pentru asta avem sprijinul angajaților noștri. Acum că aplicația a devenit parte din viața lor de zi cu zi, intenționez să le cer feedback în curând și va exista, de asemenea, posibilitatea de a colecta aici idei pentru funcții sau procese pe care ar dori să le vadă integrate. • sh

FELICITĂRI PENTRU ABSOLVIREA

CU SUCCES



Hilcona

De la stânga la dreapta: Bruna Pereira, Jennifer Külling, Valentina Blumenthal, Gian Kunz (tricou alb). În față: Jan Hagmann, Florin Nold, Davide Zicchillo. În spate: Agon Bajrami, Juan Riveiro, Denys Tarasenko

VALENTINA BLUMENTHAL

«Îmi amintesc în special de campania cu pachetele de Crăciun. Am fost mândru să văd că am reușit să aducem bucurie altor oameni.»



Bell Germania

De la stânga la dreapta: Cinja Janssen, Lisa Jürgensen și Maximilian Pietrass. Nu se află în fotografie: Vanessa Bley, Fynn Noormann și Justin Schelte

JULIA KIRN

«Formarea ca asistentă administrativă industrială îmi oferă un start ideal în carieră. În cei trei ani, am învățat despre diferite departamente, procese și detalii, ceea ce este valoros pentru carierele noastre viitoare.»

JENNIFER KÜLLING

«Sfatul meu pentru noii ucenici: Notele preliminare sunt cruciale. Chiar dacă este dificil, fii atent la școală, pentru că atunci când vine vorba de absolvire, vei fi mai puțin stresat dacă ai deja note bune.»

GIAN KUNZ

«Mi-a plăcut varietatea în cele șase departamente, deoarece am cunoscut multe sarcini și am acumulat experiență. Am fost deosebit de mândru când mi-am primit Certificatul federal de competență (EFZ). Sfatul meu pentru viitorii ucenici: Fiți politicoși și bucurați-vă de perioadă. Am fost surprins să văd cât de repede a trecut formarea și cât de multe am învățat.»

CAMELIA PARASCHIVA

«Formarea la Hügli a fost o călătorie interesantă, plină de experiențe valoroase. Sfatul meu. Fiți întotdeauna interesați și deschiși la idei noi, puneți întrebări în mod activ și implicați-vă!»

JAN HAGMANN

«Mi-a plăcut în special varietatea diferitelor divizii și șansa de a cunoaște foarte bine firma Hilcona. Îmi amintesc în mod deosebit de evenimentul pentru cursanți, unde a trebuit să creăm și să prezentăm un burger, în special datorită cărții cu rețete. Sfatul meu pentru viitorii ucenici: Pentru o ucenicie de succes, rămâneți dedicați în școală.»

LIVIA SCHWENDENER

«Mi-au plăcut taberele de ucenici pentru că ne-au întărit spiritul de echipă și am avut experiențe grozave. Au fost valoroase și activitățile în diferite departamente, deoarece am putut să învăț multe. Am apreciat în mod deosebit amabilitatea și atitudinea suportivă a departamentelor.»



Eisberg Elveția
Sara Tomic

Ucenicii care au terminat

Ei și-au încheiat ucenicia în vara anului 2024

Eisberg, Dällikon (CH):	Bell, Seevetal (DE):
Sara Tomic • Specialist în sectorul comercial EFZ	Cinja Janssen • Studii duale Administrarea afacerilor industrie/ Specialist în comerțul industrial
Hügli, Radolfzell (DE):	Lisa Jürgensen • Specialist în comerțul industrial,
Dennis Foos • Specialist în logistică de depozit	Maximilian Pietrass • Studii duale Administrarea afacerilor industrie/Specialist în comerțul industrial
Alexander Götting • Mecatronist	Hügli, Steinach (CH):
Nina Heidemann • Studii duale Administrarea afacerilor industrie	Fabrice Betschart • Specialist în sectorul comercial EFZ
Julia Kirn • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional	Bleron Hebibi • Logistician EFZ
Judith Künz • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional	Meltem Önel • Specialist în sectorul comercial EFZ
Leo Meindl • Mecatronist	Silvan Schawalder • Tehnician în domeniul alimentar EFZ
Camelia Paraschiva • Studii duale Administrarea afacerilor industrie	Florian Thomi • Logistician EFZ
Sinah Sprissler • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional	Bell, Basel (CH):
Vanessa Wildschütz • Specialist în comerțul industrial cu calificarea suplimentară management economic internațional	Fabian Bee • Specialist IT economic Data Science,
Hilcona, Schaan (FL):	Monica Fankhauser • Asistent de birou EBA
Valentina Blumenthal • Specialist în sectorul comercial	Lilian Keil • Student Administrarea afacerilor Managementul resurselor umane
Jan Hagmann • Tehnician în domeniul alimentar	Miguel Kestenholtz • Informatician Dezvoltator de aplicații EFZ
Jennifer Külling • Specialist în sectorul comercial	Butrint Nazifi • Specialist în sectorul comercial EFZ
Gian Kunz • Specialist în sectorul comercial	Bell, Oensingen (CH):
Florin Nold • Tehnician în domeniul automatizărilor	Mike Allemann • Practician mecanic Certificat profesional federal (EBA)
Juan Riveiro • Operator de instalații	Allan Barbosa • Specialist în domeniul cărnii EFZ
Livia Schwendener • Practicant IT în domeniul tehnologiei	Fawad Haidari • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA
Denys Tarasenko • Operator de instalații	Jana Kullacova • Logistician EFZ,
Davide Zicchillo • Logistică	Muhamad Muhamad • Mecanic de producție EFZ,
Hilcona Taste Factory, Landquart (CH):	Anna Piaseczna • Practician în domeniul alimentar EBA
Agon Bajrami • Logistician	Christian Savoldi • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA
Belmin Hodzic • Logistician	Lars Scheduling • Mecanic de producție EFZ
Bruna Pereira • Practician în domeniul alimentar	Bell, Zell (CH):
Bell, Harkebrügge (DE):	Alessio Arieta • Bucătar EFZ
Fynn Noormann • Mecanic industrial	Curt Francis • Operator de instalații EFZ
Justin Schelte • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare	Abdullah Jalali • Specialist în întreținerea clădirilor EBA
Bell, Edewecht (DE):	Nikola Stoilov • Practician în domeniul alimentar EBA
Vanessa Bley • Specialist în domeniul tehnicii alimentare	



Bell Elveția

De la stânga la dreapta: Abdulla Jalali, Monica Fankhauser, Allan Barbosa, Lilian Keil, Mike Allemann, Fawad Haidari, Butrint Nazifi, Christian Savoldi, Alessio Arieta, Muhamad Muhamad. Nu se află în fotografie: Miguel Kestenholz, Fabian Bee, Nikola Stoilov, Anna Piaseczna, Lars Scheduling, Jana Kullacova, Curt Francis

FABRICE BETSCHART

«Cel mai mult mi-a plăcut diversitatea din companie, deoarece am vizitat toate departamentele și astfel am experimentat o mare varietate de lucruri.»



Hügli Germania

De la stânga la dreapta: Leo Meindl, Alexander Götting, Julia Kirn, Judith Künz, Sinah Sprissler, Vanessa Wildschütz



Hügli Germania

De la stânga la dreapta: Camelia Paraschiva, Nina Heidemann

SINAH SPRISLER

«Perioada mea de ucenicie a fost caracterizată de experiențe extraordinare, cum ar fi evenimentul pentru cursanți, șederea mea în străinătate și excursia de team-building Outward Bound. Datorită firmei Hügli și a multor oameni speciali, am putut să cunosc o întreagă companie, să gestionez proiecte și să mă dezvolt atât personal, cât și profesional. Timpul a zburat foarte repede și apreciez cu adevărat fiecare experiență, fiecare lucru învățat și noile prietenii.»

JUDITH KÜNZ

«Sunt mândru de dezvoltarea noastră în timpul uceniciei, în special de perioada petrecută în străinătate, care mi-a permis să mă dezvolt profesional și personal. Sfatul meu pentru viitorii ucenici: Fiți deschiși la experiențe și activități noi. Curiozitatea și dorința de a învăța sunt cruciale pentru dezvoltarea voastră.»



Hügli Elveția

De la stânga la dreapta: Bleron Hebibi, Silvan Schawwalder, Florian Thomi, Fabrice Betschart, Meltem Önel

MELTEM ÖNEL

«I-aș sfătui pe viitorii ucenici să nu se streseze. La Hügli, am învățat tot ce aveam nevoie pentru intrarea mea în cariera profesională.»

FLORIAN THOMI

«Ucenicii au fost tratați foarte bine, presiunea în timpul muncii nu a fost niciodată prea mare, iar atmosfera de lucru a fost excelentă. Mi-a plăcut să lucrez independent și apreciez diversitatea acestui loc de muncă.»

BUN VENIT ÎN VIAȚA PROFESIONALĂ

Noii ucenici

Ei și-au început ucenicia în vara anului 2024

Eisberg, Dällikon (CH):
Msukwa Joel • Practician în domeniul alimentar EBA
Veseli Leonit • Logistician EFZ
Hajo Rohin • Specialist în sectorul comercial EFZ
Hügli, Radolfzell (DE):
Mohammad Alabassi • Operator de mașini și instalații
Ariane Dosch • Studii duale Administrarea afacerilor Managementul alimentelor
Malina Egle • Studii duale Administrarea afacerilor industrie
Antonio Grassi • Operator de mașini și instalații
Leonie Grunick • Specialist în comerțul industrial cu calificare suplimentară management economic internațional
Lea Kaletta • Studii duale Administrarea afacerilor Managementul resurselor umane
Paul Kuschminder • Specialist în comerțul industrial cu calificarea suplimentară management economic internațional
Yannis Kutscher • Informatician specializat în domeniul integrării sistemelor
Mia Thoma • Studii duale Administrarea afacerilor industrie
Hilcona, Schaan (FL):
Tazio Jeremia Althaus • Logistică,
Mirjam Andenmatten • Tehnician în domeniul alimentar
Katalin Agnes Boronkay • Tehnician în domeniul alimentar
Simon Elia Congiu • Specialist în sectorul comercial
Matteo Julian Gstöhl • Specialist în sectorul comercial
Leon Michael Idler • Logistică
Nicole Magisano • Specialist în sectorul comercial,
William Munksgaard • Informatician în domeniul tehnologiei
Nando Antonio Potenza • Informatician în domeniul tehnologiei
Vaia Potolidis • Tehnician în domeniul alimentar
Hassan Sas • Practician în domeniul alimentar
Hilcona Taste Factory, Landquart (CH):
Elion Mecinaj • Logistică
Abraham Weldedaniel • Logistică
Bell, Harkebrügge (DE):
Jonas Fey • Specialist în logistică de depozit
Lucas Poppen • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare
Daria Sulima • Tehnician electronist pentru tehnologia de operare
Bell, Seevetal (DE):
Gabriel Michaelis • Specialist în comerțul industrial
Thorben Nühse • Specialist în comerțul industrial
Finn Schmidtke • Studii duale Administrarea afacerilor/ Specialist în comerțul industrial

Hügli, Steinach (CH):
Mattia Altavilla • Tehnician în domeniul alimentar EFZ
Ruben Barros Ruben • Logistica EFZ
Dominic Meier • Tehnician în domeniul alimentar EFZ
Felipe Salguero • Specialist în sectorul comercial EFZ
Alea Sherif • Specialist în sectorul comercial EFZ
Bell, Basel (CH):
Ege Aksin • Tehnician în domeniul automatizărilor EFZ
Leo Balaszkeskul • Mecanic de producție EFZ
Mathys Buser • Tehnician în domeniul automatizărilor EFZ
Csilla Demenscu • Tehnician în domeniul alimentar EFZ
Jeremias Ender • Student Administrarea afacerilor Managementul resurselor umane
Samira Hasler • Specialist în sectorul comercial EFZ Servicii și administrare
Brian Kihara • Informatician EFZ Dezvoltator de aplicații
David Leon • Brülisauer, Specialist în sectorul comercial EFZ Servicii și administrare
Samuel Pischel • Mecanic de producție EFZ
Florian Rickenbacher • Fleischfachmann EFZ
Arianit Selimi • Informatician EFZ Dezvoltator de aplicații
Artur Steer • Student Data Science & și IA
Bertalan Szabo • Specialist în domeniul TIC EFZ
Sheila Theurer • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA
Borja Troncoso • Specialist în domeniul cărnii EFZ
Sebastian Wittlin • Tehnician în domeniul automatizărilor EFZ
Fynn Bracher • Bucătar EFZ
Bell, Oensingen (CH):
Deniz Biret • Mecanic de producție EFZ,
Roni Dakaj • Mecanic de producție EFZ
David Gygax • Specialist în domeniul cărnii EFZ
Oliver Husi • Specialist în domeniul cărnii EFZ
Arvanit Krasniqi • Mecanic de producție EFZ
Kylie Rodrigues Maías • Practician în domeniul alimentar EBA
Mayooran Mahendran • Asistent specializat în domeniul cărnii EBA
Florian Nussbaum • Specialist în domeniul cărnii EFZ
Luca Ulber • Logistician EFZ
Geiser, Schlieren (CH):
Kosta Meyer • Specialist în domeniul cărnii EFZ
Sasa Trisic • Specialist în domeniul cărnii EFZ

Recrutarea modernă îi inspiră pe candidați și candidate

Succes cu o abordare activă

Pentru a-și îmbunătăți recrutarea, Bell Food Group a adoptat o nouă abordare: «sourcing-ul activ», adică abordarea activă a candidaților potriviți. Maria Horvath a început dezvoltarea departamentului în februarie 2023. În interviul dat pentru LOOK!, ea explică ce se află în spatele acestui mod modern de recrutare.



Maria Horvath,
Talent Acquisition
Manager la
Bell Food Group
din Basel

Ce înțelegi prin «sourcing activ»?

«Sourcing-ul activ» este soluția modernă de a găsi candidați potriviți. Căutăm în mod activ persoanele potrivite pentru un post și le abordăm direct prin diferite canale. În trecut, pur și simplu anunțai un post și așteptai ca cineva să te contacteze. Acest lucru poate că a funcționat bine în urmă cu zece ani. Astăzi, însă, situația de pe piața muncii este diferită. Există mult mai multe joburi vacante decât numărul forței de muncă calificate disponibile. Prin urmare, persoanele în căutarea unui loc de muncă deseori pot alege între mai multe oferte. Suntem aici pentru a inspira potențialii profesioniști pentru compania noastră.

«Astăzi, situația de pe piața muncii este diferită.»

Cum funcționează căutarea de candidați?

În prima fază, ajunge la noi solicitarea de la un departament de resurse umane sau de specialitate care dorește să ocupe un post vacant. Apoi începem căutarea. O sursă importantă pentru noi este LinkedIn, rețeaua socială pentru profesioniști, care are peste 24 de milioane de utilizatori numai în regiunea Germania-Austria-Elveția (DACH). Filtrele platformei ne ajută să reducem numărul potențialilor profesioniști în funcție de competențe, experiență și locație, așa cum avem nevoie de ei. Apoi, prin funcția de mesagerie a rețelei scriem persoanelor pe care le considerăm potrivite. Le anunțăm că am dori să discutăm cu ei despre un post interesant la Bell Food Group. Dacă sunt interesați, urmează o convorbire telefonică, în timpul căruia devine rapid clar dacă persoana cu care vorbim ar putea fi potrivită pentru respectiva poziție. Dacă totul merge bine, va începe procesul de recrutare ulterioară.



Deci le spunei din start despre ce companie este vorba?

Da, așa e. Și asta este foarte bine primit. Oamenilor le place că sunt abordați direct de companie și nu de o agenție. Unii ne spun de la început că nu doresc să lucreze cu agenții. Fiind un departament intern, avem cu siguranță un mare avantaj aici. Este important să menționăm că majoritatea persoanelor pe care le abordăm nici măcar nu știu deocamdată dacă vor să aplice. Așadar, trebuie să trezim în continuare motivația pentru o schimbare. Acesta este motivul

pentru care facem mult marketing pentru joburile noastre și pentru compania noastră.

După un an și jumătate, puteți estima deja cât de reușită este această abordare activă pentru compania dvs.?

Rata de succes este foarte mare. Am ocupat cu succes mai mult de 60 de posturi preluate de echipa noastră, 19 dintre acestea prin «sourcing activ». Astfel am reușit să economisim câteva sute de mii de franci din costurile de recrutare de personal. Am reușit să închidem posturile rămase cu la fel de mult succes cu anunțurile noastre pasive de locuri de muncă.

«Rata de succes este foarte mare.»

Nu doar dublat, ci triplat din februarie 2023: Pietro Calvagna (stânga) și Cédric Martin sunt membrii echipei Maria Horvath, ambii în calitate de Talent Acquisition Specialist.

«În prezent, planificăm relansarea site-ului nostru de cariere.»

Provocările în timpul căutării apar, de exemplu, în domeniul SAP sau la locații din zone mai puțin atractive. O dată ni s-a cerut să găsim pe cineva direct în termen de o săptămână, ceea ce am reușit să facem. În medie, așa-numitul «time to hire», adică timpul între începerea căutării și acceptare, este de aproximativ zece săptămâni. Cred că

unul dintre factorii noștri de succes este abordarea modernă și foarte personalizată. La căutare, de exemplu, am trecut complet la formula de adresare "tu". Am primit foarte multe reacții pozitive pentru acest lucru.

În ce domenii sunteți activi?

Anul trecut, am început cu «sourcing-ul activ» pentru IT. Acest lucru a avut mare succes și am reușit să ocupăm multe posturi, în special pe piața elvețiană. Între timp, echipa noastră a ajuns acum la trei persoane: Cédric Martin se concentrează pe recrutarea pentru producție și tehnologie, și este alături de noi din aprilie 2023. În mai a venit Pietro Calvagna, și el se concentrează pe IT și resurse umane. În prezent, ne limităm abordarea de «sourcing activ» la țările vorbitoare de limbă germană. Dar cu siguranță avem încă mult potențial și sperăm că vom putea utiliza sinergiile și în alte domenii.

Compania noastră Bell Food Group a primit încă o dată premiul Best Recruiters. Ce înseamnă acest premiu pentru dumneavoastră?

Suntem foarte mândri că am câștigat și în acest an. Printre altele, folosim și acest în anunțurile noastre de recrutare. Obiectivul nostru este să ajungem în Top 10 în clasamentul general pentru Elveția și Liechtenstein. Din acest motiv, lucrăm împreună cu experții de la Best Recruiters și primim sfaturi cu privire la ceea ce putem face și mai bine. De exemplu, considerăm că site-ul nostru de cariere are în continuare potențial. În acest scop, planificăm o relansare cu un aspect mai modern, cu mai multe imagini și materiale video. De asemenea, dorim să comunicăm mai clar modul în care lucrăm și să arătăm cum combinăm alimentele gustoase de înaltă calitate, procesele de producție de ultimă generație și un stil de conducere abordabil cu ierarhii plate într-un grup internațional. În prezent, lucrăm la acest lucru. • *mr*

Încă o dată printre cele mai bune

Bell Food Group a primit premiul Best Recruiters pentru a treia oară în această primăvară. Compania a câștigat premiul de aur la categoria producția de alimente și bunuri de consum. În clasamentul general pentru Elveția și Liechtenstein, Bell Food Group a ocupat locul 17, urcând nouă poziții față de anul precedent.

Best Recruiters testează din 2010 metodele de recrutare ale angajatorilor de top din regiunea DACH și publică cel mai cuprinzător studiu științific de recrutare din lumea vorbitoare de limbă germană. În anul universitar 2023/2024, echipa de experți a colectat date privind peste 320 de criterii legate de procesul de aplicare.



Döne Bal, Finn Kröling și Margarita Steg de la departamentul de HR la Bell Schweiz au primit premiul de aur pentru Best Recruiters în clasamentul general al producătorilor de alimente și bunuri de consum din Elveția și Liechtenstein în aprilie 2024.



Bell Food Group devine din ce în ce mai mult o mare familie

Creștem împreună

Șase domenii de activitate, 15 țări, 65 de locații și peste 13 000 de angajați. Dacă Bell Food Group ar fi un puzzle, ar fi o mulțime de piese de asamblat. Frumusețea acestui lucru: acest puzzle este un proiect comun, în care toată lumea contribuie la asamblarea părților. Nu trebuie să cautăm mult timp pentru a găsi exemple bune în acest sens. • *mr*

Obiectivul: Din aceste multe părți individuale să iasă un întreg mare.

În ultimii ani, au existat multe premiere în grupul de întreprinderi pe care îl numim astăzi Bell Food Group. Primii membri noi din afara Elveției, intrarea în segmentul produselor de conveniență, prima apariție comună la târguri, înființarea centrelor de competență intragru și primele locații, care au fost lansate cu TopX. Și lista ar putea fi continuată cu nenumărate alte premiere.

Odată cu aceste premiere au avut loc și primele întâlniri între persoane care nici măcar nu se cunoșteau sau care se întâlniseră anterior doar în calitate de clienți, furnizori sau concurenți.

Obiectivul a fost clar de la început: Din aceste multe părți individuale să iasă un întreg mare. Un grup cu valori comune, în care să se formeze rețele și sinergiile să fie utilizate în mod eficient. O familie care nu numai că ar trebui să crească împreună, ci și să se dezvolte împreună.

În prezent, multe mâini lucrează la asamblarea acestui puzzle. Proiectele la nivel de grup, precum și cooperarea între domeniile de activitate sau departamentele individuale contribuie la acest lucru. LOOK! a compilat câteva dintre acestea.





Hügli Food Industry Când toată lumea câștigă

Fuziunea cu Hügli în 2018 a oferit membrilor Bell Food Group o sursă internă de dressinguri pentru salate, arome și sosuri prin divizia Food Industry.

O situație nouă care, la început, a pus ambele părți în fața unei game variate de provocări. Unitățile de activitate urmau să renunțe la relațiile de lungă durată cu furnizorii în favoarea noului membru al grupului, iar experții din divizia Food Industry de la Hügli nu știau la ce să se aștepte în ceea ce privește cantitățile sau procesele de dezvoltare a produselor.

«Gheața a trebuit să fie spartă mai întâi», spune Francesco Poerio, șeful departamentului de marketing la divizia Food Industry de la Hügli. «Dar cu toții ne-am dat seama rapid ce valoare adăugată ne oferă apartenența la un grup.»

Ceea ce a început cu primele întâlniri și schimbul de liste de produse s-a dezvoltat acum într-o colaborare cuprinzătoare între echipa de Food Industry de la Hügli și unitățile de activitate ale Bell Food Group.

«Totul a început cu schimbul de liste de produse.»



Francesco Poerio, șeful departamentului de marketing la divizia Food Industry de la Hügli

Astfel, Hilcona primește dressinguri, sosuri pentru sandvișuri și fulgi de muesli de la compania-soră. Hügli a achiziționat chiar și o linie de umplere de ambalaje de tip stick pentru a furniza companiei Eisberg sosuri pentru salate în porții.

Unitățile de activitate beneficiază de standardele culinare înalte, de orientarea puternică către client și de numeroasele idei la modă pe care colegii din divizia Food Industry le prezintă în cadrul întâlnirilor regulate de inovare.

«În schimb, expertiza pe care o obținem prin cooperarea strânsă este foarte valoroasă pentru noi. Ne sunt oferite informații profunde despre procesele de producție care ne sunt refuzate de clienții terți», explică Ana Argudo, Key Account Manager la divizia Food Industry de la Hügli.

Pentru ea și Francesco Poerio, un lucru este cert: Prin proiectele comune și schimbul intens de informații, părțile au devenit din ce în ce mai apropiate în ultimii ani, astfel încât s-a dezvoltat sentimentul de apartenență la o mare familie.

Organizația de export Prezență internațională împreună

Coordonarea activităților, schimbul de informații și stabilirea de contacte. Acesta este un scurt rezumat al sarcinilor organizației de export.

Compus din câte un membru din fiecare divizie de export al unităților de afaceri ale Bell Food Group, aceasta se ocupă cu optimizarea activității internaționale a grupului în ultimii cinci ani.

Membrii echipei se întâlnesc de trei până la patru ori pe an, fizic sau virtual, pentru a discuta despre evoluția afacerilor din ultimele luni, despre situația actuală a pieței sau despre subiecte noi.

«Dar vorbim și la telefon din când în când. Deoarece ne cunoaștem foarte bine, știm deja care colegi ne pot ajuta și cu ce probleme», spune Daniel Böhny, șeful diviziei Bell Europa de Vest/Est și al organizației de export. «Este important să știm că acționăm ca deschizători de uși unii pentru alții. Fiecare unitate conduce apoi negocierile separat. Dar ajută faptul că suntem cu toții parte dintr-un grup mare.»

Exemplul târgului alimentar SIAL din Shanghai de la sfârșitul lunii mai a acestui an arată cât de strâns s-au conectat în rețea diviziile individuale prin intermediul acestui centru de coordonare: Fiind o companie cu o puternică activitate de export, Bell Franța a fost reprezentată la târg cu un stand, dar nu fără a informa în prealabil celelalte unități de activitate și fără a se oferi să includă ofertele lor în discuțiile cu clienții.



Daniel Böhny, șeful diviziei de export internațional la Bell

Eisberg în Austria și Polonia Rezolvarea problemelor prin canale oficiale scurte

Ce să facem atunci când construcția unei noi linii de salate este în plină desfășurare, iar clientul solicită o dată de lansare mai devreme pentru un nou bol de salată inovator? Unitatea Eisberg din Marchtrenk a găsit un răspuns la această întrebare în această primăvară, împreună cu colegii din Polonia.

Fără ezitare, directorul general Bartosz Brzoza i-a promis colegului său austriac Franco Mühlgrabner sprijinul echipei sale. Astfel, unitatea din Legnica a preluat producția salatei BBQ Mix 500 g pentru marele retailer german REWE de la mijlocul lunii aprilie până la sfârșitul lunii mai.

«Franco Mühlgrabner a informat în mod firesc compania REWE cu privire la relocarea pe termen scurt a producției în Polonia», explică Dominik Reichinger, director de vânzări pentru produse proaspete de conveniență la Eisberg Austria. «Dar totul a decurs atât de bine încât clientul nu a observat nimic.»

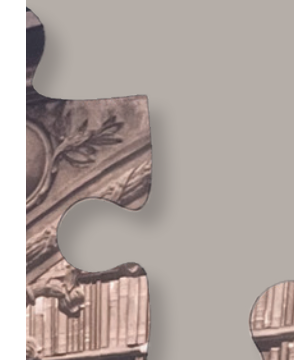
Chiar dacă astfel de situații apar foarte rar, Eisberg este bine pregătită pentru ele: De două ori pe an, de exemplu, unitatea din Marchtrenk din Austria și unitatea din Gyál din Ungaria se pregătesc pentru situații neprevăzute prin preluarea reciprocă a unor articole în producție ca parte a planificării măsurilor de urgență.

«Situația reală din primăvară ne-a arătat cât de bine funcționează munca în echipă în grupul nostru», spune Dominik Reichinger.





«Ei primesc bazele de care au nevoie pentru viitoarele lor cariere.»



Anuga

«Pe atunci, eram încă un alt «Bell»»

În 2013, fostul grup Bell s-a prezentat pentru prima dată împreună la târgul Anuga din Köln. Stephan Holst, directorul diviziei de marketing la Bell Germania, a fost responsabil de eveniment la acea vreme, își amintește.

Ce a fost special la prima apariție comună a Grupului Bell la un târg?

Pe atunci, eram un alt «Bell», cu un accent clar pe produse din carne și cârnați. Am prezentat mărcile de produse Bell, Abraham, ZIMBO, Mōssieur Polette și Hoppe. Echipa standului nostru a venit din toate țările în care Bell a fost prezent la acea vreme, iar unii dintre colegii noștri actuali au venit în calitate de clienți, cum ar fi Christian Guggisberg, care era responsabil de achiziții la Coop la acea vreme și care este acum șeful Eisberg Elveția.

Au existat diferențe între pregătiri?

Ca și în anii precedenți cu Abraham, colega mea Annett Illig și cu mine am fost responsabile pentru organizare în 2013. Cu toate acestea, a fost, desigur, nevoie de ceva mai multă coor-

donare. A fost prima dată când am lucrat împreună cu Davide Elia și Nicole Schaad de la sediul central al companiei Bell, care ne-au furnizat, printre altele, acoperișul pentru standul cu sloganul «Calitatea conectează – mărcile Grupului Bell» din Basel. Din fericire, de la primul târg împreună și până în prezent, lucrurile au mers întotdeauna fără probleme mari. Cu toate acestea, îmi amintesc încă un mic incident: Deoarece o ușă nu mai putea fi deschisă, șeful meu de atunci și un client important au rămas blocați temporar în sala de ședințe a standului.

Cum au evoluat până acum conceptul de stand și colaborarea?

Standul s-a schimbat considerabil de-a lungul anilor și a devenit din ce în ce mai atractiv, cu stații de gătit live și degustări. Și s-a dezvoltat și colaborarea grozavă cu toți cei implicați. După mai multe proiecte comune din ultimii ani, echipele de târg din diferitele unități ale Bell Food Group se simt acum aproape ca membrii unei familii.

«Aparițiile comune la târguri au decurs până acum fără probleme.»



Stephan Holst, director marketing la Bell Germania

**Dezvoltarea personalului
Atelierul de management**

Pentru a promova și interconecta managerii, începând cu 2022, Bell Food Group se bazează, printre altele, pe atelierul de management.

«Am început acest program pentru că am dorit să oferim managerilor noștri juniori perspective reale pentru dezvoltarea lor ulterioară în cadrul companiei noastre, în vremuri de penurie de forță de muncă calificată», spune Endrik Dallmann, director HR la Bell Food Group.

Am început deja cu al doilea grup de zece în această primăvară. Ca și predecesorii lor, ei petrec un an și jumătate învățând instrumentele necesare ale meseriei pentru următorii pași din cariera lor.

În plus față de cursurile pentru toți membrii grupului, aceasta include și elemente individuale, cum ar fi coaching-ul sau mentoratul. Programul include și întâlniri cu manageri din cadrul Bell Food Group, care oferă membrilor informații despre activitatea lor de zi cu zi.

La început, atelierul de management respectiv primește o activitate de proiect de la conducerea grupului. Primul grup a dezvoltat cu succes un concept pentru un program «Diversitate și incluziune», cu accent pe promovarea femeilor în funcții de conducere. Programul a fost pus în aplicare cu succes. Cel de-al doilea

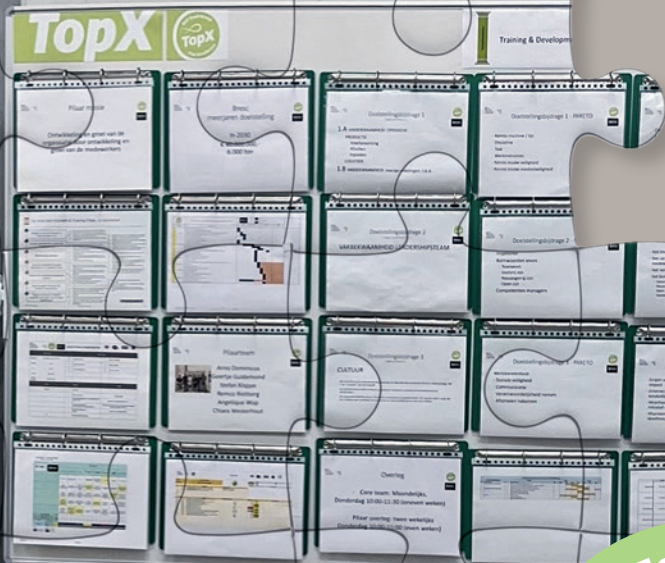
grup analizează în prezent modul în care Bell Food Group poate dubla numărul ucenicilor și al studenților din sisteme duale până în 2026.

«Am ales în mod deliberat întrebări provocatoare la care este important să răspundă compania Bell Food Group. În plus, aceste subiecte oferă participanților vizibilitate în management, de exemplu prin prezentarea rezultatelor proiectului în cadrul summitului de management», explică Endrik Dallmann. «Un alt factor foarte important în cadrul atelierului de management este crearea de rețele între participanți, ceea ce promovează dezvoltarea comună ulterioară în cadrul companiei noastre.»

Atelierul de management este un bun exemplu al modului în care formarea profesională continuă consolidează coeziunea în cadrul Bell Food Group. Dar, desigur, nu acesta este singurul. «De mai mulți ani, oferim programe de formare profesională continuă în cadrul cărora noi și departamentul de dezvoltare a personalului al Bell Food Group ne asigurăm în mod deliberat că colegii din diferite unități de activitate și locații se pot întâlni, pot face schimb de idei și se pot interconecta», spune Endrik Dallmann.



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



TopX Utilizarea cunoștințelor altor persoane

Unul dintre exemplele excelente ale modului în care Bell Food Group se dezvoltă împreună este programul TopX. Toate unitățile cu peste 50 de angajați sunt deja integrate în proces și lucrează împreună la nivel general.

Acest lucru este avantajos și pentru noii veniți, cum ar fi compania Geiser în Schlieren. Echipa furnizorului de produse din carne pentru industria de catering a luat startul abia în martie a acestui an, dar lucrează deja din greu pentru a-și atinge obiectivul.

«Din experiența noastră, știm că unitățile care sunt adăugate recent obțin rezultate foarte rapid, deoarece beneficiază de standardele care au fost deja stabilite», spune Michael Baumann, șeful Programului Top-Excellence la Bell Food Group. «Standardele includ, printre altele, vizualizările și structura meetingurilor în cadrul gestionării activităților în zona de producție, care pot fi adoptate individual de către unitățile recent adăugate.»

Următorul pas este integrarea programului în fabricile cu un număr mai mic de angajați. Unitatea spaniolă din Casarrubios del Monte va fi prima în acest sens.



Michael Baumann, șeful Programului Top-Excellence de la Bell Food Group

Un concept mai simplu este în curs de dezvoltare pentru această unitate și pentru alte unități mai mici, care va asigura, printre altele, că persoanele responsabile să nu fie supraîncărcate. La unitățile mai mici, o persoană îndeplinește adesea mai multe funcții.

Cu noua platformă TopX, cei implicați dispun de un instrument pentru schimbul de exemple de bune practici și documente în special. «Ne asigurăm că acolo sunt postate informații care pot fi reutilizate de alte persoane din comunitate», explică Michael Baumann. «Acest lucru oferă unităților avantaje enorme în activitatea lor principală și, în același timp, ne apropiem și mai mult prin intermediul acestei platforme.»

O altă noutate în programul TopX este ceremonia de decernare a premiilor din cadrul summitului din noiembrie. Sunt premiate proiectele de succes în categoriile siguranță la locul de muncă, calitate, performanță și costuri. În plus, categoria reutilizării este disciplina principală, deoarece TopX înseamnă să-i ajuți pe ceilalți cu propriile proiecte și să promovezi activ abordarea de grup. Un alt stimulente pentru a continua să lucrăm împreună la procesul de dezvoltare continuă al Bell Food Group.

Bresc Utilizarea experiențelor din grup cu TopX

După ce echipa companiei Bresc a lucrat la dezvoltarea continuă în domeniul operațional încă din 2020, a lansat Top X în 2022. Directorul unității Arno Dominicus și expertul TopX John Bosch prezintă experiențele lor legate de program.

«Metodologia TopX s-a dovedit rapid a fi mai completă decât conceptul nostru inițial. Prin integrarea unor domenii precum achizițiile, resursele umane, vânzările și dezvoltarea produselor, TopX depășește activitățile pur operaționale, ceea ce consolidează colaborarea interdivizională.

Schimbul de cunoștințe este foarte important pentru noi. Din acest motiv, suntem în permanență în căutare de exemple bune din practică și observăm că această nevoie există și în rândul altor colegi. Suntem norocoși că există deja mulți colegi cu experiență în cadrul grupului și încercăm să folosim această experiență cât mai bine posibil.

Pe lângă întâlnirile de la summitul anual Top X de la Basel, am avut și câteva oportunități de schimb direct de cunoștințe la fața locului. De exemplu, am vizitat deja unitatea Bell din Zell, Elveția. Acolo ne-a plăcut procesul lor optimizat de producție și am acumulat cunoștințe în domeniul tratării apei. În cadrul vizitelor la unitățile Hilcona din Schaan și Landquart, unde, printre altele, am cunoscut o metodă rapidă KAIZEN, pe care am introdus-o ulterior cu succes în compania noastră.

În plus, comunitatea TopX la Hügli are și propria sa platformă de schimb de cunoștințe, care ne permite să ne contactăm mai ușor ca grup și să ne ajutăm reciproc. Acest lucru a condus la o bună cooperare și la un schimb ușor de informații.

Concluzia noastră: Există deja o mulțime de cunoștințe și experiență la Bell Food Group, ceea ce ne oferă posibilitatea de a continua să ne îmbunătățim și să inovăm.»

Arno Dominicus, directorul unității, și John Bosch, expert TopX



Arno Dominicus, directorul unității Bresc



John Bosch, expert TopX

Campionatul Jack Daniel's Împreună la olimpiada de BBQ

Atunci când se adună peste 40 000 de vizitatori în orașul Lynchburg din statul american Tennessee, înseamnă că este din nou timpul pentru «Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue», una dintre cele mai renumite competiții de BBQ din lume. În octombrie la «The Jack» va fi acolo și echipa «Bell's 1869 BBQ Team Switzerland» de la Bell Food Group, cu expertiză în carne și grătar.

Ideea participării în acest an a venit de la Philipp Glauser, șeful consilierilor culinari la Hügli și Davide Elia, șeful de marketing și comunicare corporativă la Bell Food Group. «Am stat împreună la un târg și ne-am amintit că ne-am cunoscut la «The Jack» în 2015. Am fost de acord că ar trebui să o facem din nou», spune Davide Elia. «Dacă avem suficienți specialiști calificați la Bell Food Group, atunci ar trebui să facem acest lucru.»

Și acum așa se întâmplă: Echipa alcătuită din Philipp Glauser de la Hügli și Jeroen de Zwart de la Bresc, precum și Lorenz Wyss și Jan Schemmer de la Bell Elveția, ajutați de experții BBQ externi Ueli Bernold, cunoscut sub numele de Grill-Ueli, și Peter Spöndli, va participa la competiția din anul acesta.

«Toți cei implicați au fost super entuziasmați timp de câteva săptămâni, deoarece participăm pentru a câștiga», spune Philipp Glauser cu o sclipire în ochi. «Credem că avem șanse foarte bune la categoria «Cook's Choice», în care concurăm cu o rețetă numită Zürcher Geschnetzelten.»

Pentru a se asigura că toate celelalte feluri de mâncare sunt gătite la perfecție, am avut mai multe întâlniri în prealabil pentru a planifica totul meticolos. Pentru că pe 11 și 12 octombrie, formația «Bell's 1869 BBQ Team Switzerland» va avea nevoie de cea mai bună muncă în echipă.

Apropo: Echipa va posta noutăți în timpul călătoriei lor în SUA în aplicația My Bell Food Group. Astfel, toți colegii de la Bell Food Group pot fi cu ei online.



În curs

Sustenabilitatea se poate măsura

Când pe etichetă scrie sustenabilitate, nu sunt departe nici cuvintele frumoase. Dar sustenabilitatea se poate măsura negru pe alb. Trei indicatori-cheie care exemplifică ce se măsoară și unde se află Grupul Bell Food la acest moment. • ap

Pentru ca sustenabilitatea să devină tangibilă, indicatorii-cheie joacă un rol central. Aceștia reprezintă un indicator măsurabil și rezultă din obiectivele derivate din Strategia de durabilitate 2022-2026. La Grupul Bell Food, sustenabilitatea este înregistrată și măsurată folosind mai mult de 50 de indicatori-cheie. Fiecare indicator este

legat de un obiectiv. Obiectivele măsurabile permit o evaluare obiectivă care nu este influențată de judecata personală a unei persoane. De asemenea, poate fi utilizat pentru a determina progresul în termeni concreți.

Un număr mare de angajați din diferitele unități ale societăților Grupului Bell Food sunt responsabili pentru raportarea periodică a diferiților indicatori-cheie. Acești angajați lucrează în domenii precum controlul, producția, vânzările și achizițiile. Datele sunt înregistrate și colectate la nivel central înainte de a fi prelucrate în numeroase analize și rapoarte și de a servi drept bază de informare pentru părțile interesate interne și externe.

Dar cum poate fi măsurată sustenabilitatea în acțiunile unei companii precum Grupul Bell Food și descrisă în cifre concrete? Folosind exemplul a trei indicatori-cheie, vom arăta ce obiectiv este urmărit, ce măsuri sunt luate pentru atingerea acestuia și ce provocări trebuie abordate.

Grupul Bell Food măsoară mai mult de 50 de indicatori de sustenabilitate.

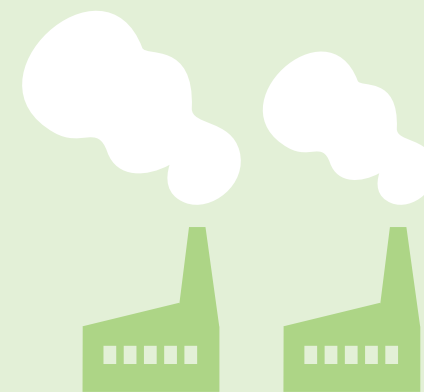
Angajamentul personal față de sustenabilitate

Dacă vă arde capul de la atâtea cifre, respirați adânc și luați puțin aer proaspăt. Adesea uităm că și acțiunile presupuse mici, care nu pot fi măsurate în cifre, au un efect pozitiv. Acestea pot fi, de exemplu, mersul la serviciu cu bicicleta, utilizarea moderată a apei sau un birou fără hârtie. Inițiativele personale practic nu au limite și, per total, există un potențial mare în lucrurile presupuse mici pe care fiecare le poate utiliza pentru a-și face acțiunile la locul de muncă și în jurul acestuia mai sustenabile.

Reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră

Grupul Bell Food își va reduce propriile emisii de gaze cu efect de seră și cele provenite din energia achiziționată cu 21% până în 2026. Obiectivul de reducere anuală este de 4,2% și a fost ratat la limită în 2023, cu o reducere de 3,6%. Trecerea de la combustibilii fosili la energia regenerabilă este un factor-cheie în atingerea obiectivului.

În prezent, 29 de centrale solare sunt în faza de planificare sau au fost deja construite. Pompele de căldură de înaltă presiune, care înlocuiesc încălzitoarele cu ulei existente pentru producerea de apă caldă în producție, sunt unul dintre numeroasele exemple ale modului în care emisiile de CO₂ pot fi reduse prin măsuri de eficiență. Și utilizarea căldurii reziduale din sistemele de refrigerare sau utilizarea unor sisteme de producție noi, mai eficiente, pot contribui în mod semnificativ la reducerea emisiilor.



Situția în 2023: 9,58% **Obiectivul până în 2026: 21%**

mai puține emisii de CO₂ directe și indirecte (din energie achiziționată).

Mai multe etichete de certificare pentru bunăstarea animalelor

Etichetele sprijină achizițiile și indică valoarea adăugată. Pentru animale, acest lucru înseamnă condiții mai bune de adăpostire, de exemplu mai mult spațiu, mișcare sau mai multă lumină naturală. Etichetele creează încredere. Pentru a-i face pe consumatori să aibă încredere într-o etichetă, un organism independent trebuie să verifice dacă fermele respectă directivele corespunzătoare privind etichetarea.

Situția în 2023:

34,78%

Obiectivul până în 2026:

37%

din materiile prime de origine animală sunt certificate cu etichete privind bunăstarea animalelor.



Situția în 2023: 0,27% **Obiectivul până în 2026: <1%**

Risipă alimentară pentru produse care au fost deja fabricate și ambalate. În anul 2023 obiectivul a fost atins.

Mai puține deșuri alimentare la produsele gata de vânzare

Orice aliment care ajunge la coșul de gunoi este prea mult. Deși majoritatea pierderilor au loc în lanțul valoric din aval și la consumatori, risipa alimentară apare și atunci când alimentele au fost deja produse și ambalate, dar nu au fost puse în vânzare din diverse motive. Motivele pot fi erorile de planificare, supraproducția, dar și excesul de stocuri sau o eroare în procesul de producție sau ambalare.

Aceasta înseamnă că bunurile nu pot fi vândute și trebuie să fie predate în altă parte, donate sau, în cel mai rău caz, chiar eliminate. Grupul Bell Food și-a stabilit obiectivul de a reduce proporția de alimente nevândute produse la mai puțin de 1% până în 2026, obiectiv pe care l-a atins deja în 2023, cu o proporție de deșuri alimentare de 0,27%. Invers, aceasta înseamnă că mai mult de 99% din produsele fabricate sunt vândute. Această proporție de deșuri alimentare urmează să fie menținută în anii următori.

Cu tehnica sous vide puteți pregăti gustări speciale

TRUCUL CU APĂ CALDĂ

«Pregătiți un <flank steak> (bavetă mică) sau gătiți obraz de bou? Sigur că nu vă va ieși bine!» Oricine dorește să aibă mai multă încredere în sine atunci când prepară carne ar trebui să încerce tehnica sous vide. Cu această variantă de gătit la temperatură scăzută, chiar și bucătarii neexperimentați pot obține bucăți moi de carne cu arome intense. • *mr*

Prepararea alimentelor «sous vide», adică «sub vid», nu este un trend nou. Bucătarul francez George Pralus a preparat mâncăruri gătite lent în apă caldă în ambalaje etanșe încă în anii 1970

și, prin urmare, este considerat părintele acestei tehnici.

Și bucătarii amatori au descoperit această tehnică pentru ei înșiși.

Rafinată din ce în ce mai mult, tehnica aceasta a devenit din ce în ce mai populară în ultimii ani, în special pentru prepararea cărnii. Și bucătarii amatori au descoperit această tehnică pentru ei înșiși.

Nu e de mirare, deoarece nu există aproape niciun alt proces de gătit care să păstreze aroma atât de autentică și intensă. Aromele suplimentare sunt oferite de condimente, ierburi și alți purtători de arome. Carnea devine deosebit de fragedă și se păstrează mai mulți nutrienți decât în cazul altor tehnici de gătit.

Acest lucru se datorează faptului că gătitul sous vide implică aducerea lentă a alimentelor la temperatura internă dorită într-o baie de apă la temperaturi scăzute. Temperaturile nu depășesc de obicei 100 de grade. Timpul de gătit este adesea de câteva ore.

Prin baia de apă, căldura acționează foarte direct și uniform asupra cărnii, peștelui, legumelor și fructelor. Dacă se doresc arome prăjite și cruste crocante, alimentele sunt prăjite, pregătite pe grătar sau caramelizate scurt și rapid după încheierea procesului sous vide.

Există accesorii practice de bucătărie, cum ar fi aparatele de sigilat în vid și aparatele de gătit sous vide, atât pentru ambalarea ermetică a alimentelor, cât și pentru băi de apă la temperatură constantă. Dar tehnica poate fi încercată și fără echipament suplimentar. LOOK! a adunat câteva sfaturi practice.

DE LA PIEPTUL DE VITĂ PÂNĂ LA MORCOVI

În plus față de fripturile rapide, cum ar fi steakul, tehnica sous vide este ideală pentru toate bucățile cu un conținut ridicat de collagen, cum ar fi obrazul de bou sau pieptul de vită. Acest lucru se datorează faptului că timpul lung de gătit permite collagenului dur să se transforme în gelatină cremoasă, care face carnea succulentă și fragedă.

De asemenea, tehnica sous vide este metoda perfectă pentru toate tăieturile speciale pe care altfel nu ați îndrăzni să le încercați de teama că mâncarea iese prea tare.

Legumele și fructele precum morcovii, sfecla roșie sau broccoli, precum și prunele, piersicile sau căpșunile sunt potrivite pentru gătitul sous vide. Astfel puteți crea experiențe gustative complete noi, deoarece cu această tehnică nicio aromă nu este spălată de apă.

ÎN PUNGĂ CU EI!

Primul pas în gătitul sous vide este sigilarea în vid a alimentelor. Dacă nu doriți să cumpărați un dispozitiv special pentru aceasta, puteți folosi și o pungă de plastic cu fermoar. În acest caz, sigilați punga la aproximativ un centimetru și puneți-o cu grijă într-o oală mare cu apă. Odată ce aerul a ieșit complet din cauza presiunii apei, fermoarul poate fi închis. Este important să vă asigurați că punga aleasă este sigură pentru alimente și rezistentă la căldură.

AROME SUPLIMENTARE

Gătitul sous vide este ideal și pentru aromatizarea cărnii cu condimente și ierburi. De fapt, puteți pune în pungă orice este folosit pentru condimentare într-o bucătărie normală.

Dar, atenție: Asezonați puțin mai atent, deoarece aromele sunt mult mai stabile cu această tehnică. La multe rețete, se adaugă și puțin ulei sau unt.

Sfat:

Mulți măcelari sau raioane de carne din magazinele cu amănuntul sunt echipate cu aparate de vidare și pot sigila bucata dorită direct când o cumpărați.

Și mașinile de bucătărie cu funcție de gătit pot fi utilizate pentru gătitul sous vide.

MUNCA ÎN ECHIPĂ ÎNTRE OALĂ ȘI TERMOMETRU

Tehnica sous vide constă în aducerea alimentelor la temperatura internă dorită. În acest scop, pe piață sunt disponibile dispozitive cum ar fi aparatele sau stickurile gătit sous vide. Tehnica funcționează și cu echipamente disponibile în majoritatea bucătăriilor: un vas mare de gătit, un termometru pentru carne și un cuptor cu funcție de convecție.

Apa este încălzită la temperatura dorită în oală. Și cuptorul este preîncălzit la această temperatură. Apoi se pune punga cu alimente în apă, astfel încât să fie complet acoperită de aceasta. Dacă punga plutește, puteți pune o greutate pe ea.

Sfat:

Mașinile de bucătărie cu funcție de gătit pot fi utilizate pentru gătitul sous vide. Acestea pot menține apa la temperatura dorită.

niciun rău. Dacă aveți un termometru de bucătărie fără fir cu o aplicație, îl puteți sigila în vid împreună cu carnea.

Astfel puteți supraveghea întotdeauna temperatura internă. Temperatura apei poate fi verificată din când în când și cu un termometru convențional.

NU DUREAZĂ PEA MULT

Timpul de gătit și temperaturile pentru tehnica sous vide depind de factori precum tipul de carne, tăietura și mărimea bucății. Regula de bază este că apa trebuie să aibă întotdeauna temperatura internă dorită, astfel încât carnea să fie încălzită încet la această temperatură.

Informații în acest sens pot fi găsite pe internet pentru aproape fiecare tip de carne. Un alt avantaj major al tehnicii: Odată ce carnea a ajuns la temperatura internă dorită, este aproape imposibil să fie prea făcută. Metoda este potrivită și pentru pregătirea meniurilor: Carnea rămâne pur și simplu în apa caldă până când toate felurile sunt gata.

SFATUL NOSTRU PENTRU O GĂTIRE UȘOARĂ: MUȘCHI DIAFRAGMATIC SOUS VIDE

Ingrediente

1 mușchi diafragmatic (aprox. 600 g)
1 cățel de usturoi
2 crenguțe de rozmarin
puțin unt sau ulei de măsline
1 vârf de cuțit de sare

Cum se prepară: Carnea se taie în două de-a lungul tendonului central, îndepărtând complet tendonul central. Se freacă cele două bucăți de carne cu cățelul de usturoi zdrobit, apoi se azonează cu puțină sare, se pun în pungă împreună cu grăsimea și rozmarinul și se sigilează în vid. Carnea va deveni deosebit de aromată dacă este marinată peste noapte în frigider.

Se încălzește o cratiță cu apă la o temperatură cuprinsă între 47 și 58 de grade, în funcție de gradul de fierbere dorit pentru steakuri (mai scăzută pentru crud, mai ridicată pentru mediu). Puneți punga în cratiță și gătiți carnea în cuptor la temperatura potrivită timp de aproximativ șase ore. În funcție de echipamentul de bucătărie, se pot folosi și aparate sous vide sau mașini de gătit cu aburi pentru aceste faze de gătit.

La sfârșit, se scot bucățile de carne, se usucă cu hârtie de bucătărie și se prăjesc puțin pe toate părțile la foc mare. Se lasă să se odihnească puțin pentru ca zeama de carne să se redistribuie și apoi se servește.

UN FINAL FIERBINTE

După gătit alimentele se pregătesc pe grătar, prin prăjire, coacere sau caramelizare. Majoritatea bucăților vidate necesită încă un finisaj de frigere, care creează arome savuroase prăjite sau o crustă crocantă. Orice metodă care poate genera căldură ridicată este potrivită pentru aceasta.

Dacă înainte aveți timp, acum factorul esențial este viteza. Carnea se prăjește foarte puțin, astfel încât să nu fie prea făcută. Tamponați carnea puțin cu hârtie de bucătărie în prealabil, astfel încât suprafața să fie bine uscată.

Sfat:

Sucul de carne care s-a format în pungă, cu aroma sa la fel de intensă, poate fi o bază excelentă pentru un sos potrivit.



Varietate colorată pentru zile mai răcoase

Tendențele de toamnă ale anului

În timp ce burgerii smash vegani cuceresc domeniul gastronomiei, raclette-ul se confruntă cu o renaștere cu noi ingrediente. Și, desigur, salatele și fructele rămân surse apreciate de vitamine în lunile mai reci ale anului. O dietă variată nu se demodează niciodată. • *mr*

Bell Schweiz Măncăruri și distracție la cabană

Bell își invită clienții din Elveția să se întâlnească cu familia sau prietenii în jurul unei raclette. Noile «cervelin», «chipolatas» și «burgeri» din «ediția raclette» oferă o diversitate culinară direct de la grătarul de masă. Noul «Cordon Bleu» dovedește că brânza raclette nu este un succes doar ca topping, ci și ca umplutură.



Bell Schweiz Un mic deliciu crocant

Pe cei cărora le place carnea crocantă la exterior și suculentă la interior îi așteaptă cu nerăbdare încă două produse noi de la Bell Schweiz în această toamnă. Cu «Pork Nuggets», compania oferă acum o versiune crocantă a acestei gustări populare făcută din cea mai bună carne elvețiană de porc. Mini burgerii impresionează cu combinația lor de cea mai bună carne de vită elvețiană și un pane savuros. La fel de grozav la un bufet de petrecere sau pur și simplu ca o gustare: noile «cevapi», ușor picanți, cu jalapeño fructat și cheddar cremos.

The Green Mountain Zero carne – cu adevărat smashed

Cu «burgerul smashed pe bază de plante», The Green Mountain le oferă clienților săi un nou produs vegan în meniu. În timpul preparării, chifteaua se presează pe placa fierbinte. Datorită suprafeței mai mari se creează o crustă caramelizată și un gust intens. Cu adevărat delicios!



Eisberg Österreich Fructe oriunde te uiți

Eisberg Österreich adaugă culoare comerțului cu amănuntul: Cele trei noi boluri de fructe «Ananas», «Mango» și «Green Mix» sunt prezentate în galben, portocaliu și verde, pentru a se potrivi cu conținutul lor. Totul pregătit, așa că tot ce trebuie să faceți este să vă luați porția suplimentară de vitamine colorate.



Eisberg Schweiz Mai mult decât doar o salată

Fie pentru un grătar de toamnă sau un picnic în pădure – noul bol de salată «Dovleac și brânză de capră» este un acompaniament proaspăt și hrănitor pentru multe activități. Pe lângă dovleacul plăcintat prăjit și brânza cremoasă de capră, strugurii suculenți și dulci adaugă o notă specială acestei salate.

Hügli Concentrați-vă, vă rog!

Hügli oferă clienților săi din domeniul serviciilor alimentare mai mult spațiu pentru creativitate cu patru noi bulioane concentrate realizate din supă fiartă. «Bulionul de vită», «Bulionul de pui», «Bulionul de legume» și «Bulionul de pește» sunt deja în vânzare în regiunea Germania-Austria-Elveția și urmează să fie lansate în celelalte țări în care Hügli își vinde produsele.



Premiat de «Lebensmittel Zeitung»
(Revista alimentelor)

Abraham este o marcă de top 2024

Vești bune pentru Abraham:
Brandul a fost numit «Mărcă de Top 2024»
pentru prima dată de către revista
«Lebensmittel Zeitung».



Institutul de cercetare de piață CPS GfK a analizat preferințele clienților germani pentru revista «Lebensmittel Zeitung» utilizând un panel de consumatori la scară largă. Au fost analizate criteriile precum evoluția vânzărilor și numărul de cumpărători pentru aproximativ 5000 de mărci de produse. Rezultatul: Abraham a câștigat aproximativ 885 000 de noi cumpărători anul trecut, producând o creștere de 12%.

Douăsprezece procente mai mulți cumpărători pentru Abraham

Faptul că Abraham este una dintre «Mărcile de Top 2024» se vede începând cu luna iulie și pe ambalajele pliabile, care poartă acum însemnul premiului pe partea din față. Deoarece astfel de însemne atrag atenția, aceste produse atrag și mai mulți clienți noi. • *mr*

Diversitatea clienților în cadrul Grupului Bell Food

Clienții mulțumiți devin parteneri pe viață

De la întâlniri cu celebrități până la un parc de agrement: Clienții Grupului Bell Food sunt la fel de diverși și inovatori ca și produsele furnizate lor. O mică selecție din marea varietate de clienți. • ap

Eisberg în Austria, Polonia, România, Elveția și Ungaria

McDonald's – restaurantul de familie cu istorie

La sfârșitul anilor 1970, când existau doar câteva companii precum Eisberg, angajații din restaurante rupeau salata cu propriile lor mâini. Din motive de siguranță alimentară și trasabilitate, precum și din cauza efortului pe care îl presupune pentru personalul restaurantului, McDonald's a început să comande salata pre-tăiată de la Eisberg. Astăzi, oricine comandă un burger în Elveția, Polonia, Austria, Ungaria, România sau Moldova mănâncă frunze crocante de salată de la compania Eisberg.

Este un aspect foarte important pentru McDonald's ca clientul să aibă aceeași experiență de fiecare dată când vizitează restaurantul. Deoarece este vorba de un produs care crește în aer liber, angajații companiei Eisberg trebuie să lucreze cu deosebită atenție pentru a se asigura că produsele finale au întotdeauna aceeași calitate și aromă la fiecare livrare.

«Mă face întotdeauna puțin mândru când cumpăr un burger într-o țară pe care o aprovizionăm. Chiar dacă proporția de salată iceberg pe un Big Mac nu este atât de mare, un Big Mac fără salată iceberg nu este un Big Mac!», spune Ronni Diepstraten.



Eisberg în România

Kaufland – unul dintre cele mai importante lanțuri de magazine din Europa

Retailerul german Kaufland a deschis primul său magazin în România în 2005. În prezent, compania are aproximativ 180 de supermarketuri în țară și este una dintre cele mai relevante branduri de retail din Europa, cu peste 1500 de magazine. Nicoleta Scarlat, Sales & Marketing Manager la Eisberg în România, spune: «De-a lungul anilor, Kaufland s-a dovedit a fi unul dintre clienții noștri de top 3 și unul dintre cei mai deschiși la noutăți și dezvoltare.» Supermarketurile din România și Moldova oferă întreaga gamă de produse Eisberg, cum ar fi amestecurile de salate, bolurile de salată, salatele nespălate și sosurile.

Nicoleta Scarlat vede provocările pentru companie în primul rând în infrastructura românească și în disponibilitatea materiilor prime. «Cu toate acestea, rata noastră de succes de peste 90% ne face foarte mândri», spune ea și este mulțumită de colaborarea de lungă durată cu Kaufland. «Furnizăm pentru Kaufland în România încă din prima zi, iar pentru noi compania este adevărata definiție a unui partener.»



Bell în Germania

Sansibar – probabil cel mai faimos restaurant de pe insula Sylt

Sansibar și insula Sylt din Marea Nordului sunt pur și simplu de nedespărțit. Locul de întâlnire al celebrităților este numit și «cea mai nordică cabană de schi din Germania» datorită aspectului său simplu. Cu aproximativ 410 locuri – în interior și în exterior – Sansibar este probabil cel mai cunoscut restaurant de pe Sylt, o insulă cu plaje lungi și o natură impresionantă.

Colaborare de succes de mai bine de 15 ani

Colaborarea dintre Bell Germania și cunoscutul restaurant s-a dovedit de mai bine de 15 ani. Atmosfera rustică și confortabilă a restaurantului, meniul și priveliștea fantastică la Marea Nordului au făcut din acest loc o destinație populară nu numai pentru celebrități. În mijlocul dunelor, restaurantul Sansibar oferă un amestec incomparabil de pub și restaurant sofisticat. Șunca țărănească și șunca Katschinken, precum și șunca spaniolă Iberico de la Bell nu sunt consumate doar de cei bogați și celebri, ci și de toți gurmanzii din lume pe ceea ce este probabil cea mai frumoasă insulă din Germania.



Bell în Elveția

Turneul ATP Swiss Indoors – elita mondială de tenis

Cei mai buni jucători de tenis din lume se întâlnesc în fiecare toamnă la Swiss Indoors în Basel. Acesta este al treilea cel mai mare turneu în sală din lume și atrage un public internațional în orașul de pe Rin. Produsele Bell, precum și cele de la Hilcona și Hügli ajung la spectacolul de tenis prin intermediul companiei Transgourmet. «Aceasta este o ocazie foarte specială pentru noi. Din lunga colaborare s-au născut prietenii. Facem tot ce ne stă în putință pentru ca spectatorii să se simtă confortabil», declară Marcel Allemann, șeful de vânzări pentru servicii alimentare și industrie.

Produse precum cârnați, hot dog, carne pulled pork, tartine și diverse ingrediente pentru sandvișuri sunt livrate diferitelor unități de catering ale evenimentului major de sport. «Prin urmare, este foarte posibil ca și jucătorii de tenis să se poată bucura de produsele noastre», spune Micha Roth, manager de proiect Marketing Services. Una dintre cele mai mari provocări este faptul că grătarele nu sunt permise în sală. «Bratwurst-ul nostru preparat pe grătar în prealabil este doar încălzit la eveniment, dar trebuie să aibă gustul proaspăt de pe grătar», spune Marcel Allemann. Cifrele ne arată că produsele noastre au un gust este bun. Anul trecut, aproximativ 7500 de cârnați Bell au fost serviți vizitatorilor, colaboratorilor și, cine știe, uneia sau două legende ale tenisului la Swiss Indoors. Este bine de știut: Bell nu numai că servește mâncăruri gustoase, dar a fost și încă este partenerul oficial al competiției Swiss Indoors încă de la primul turneu din 1970.



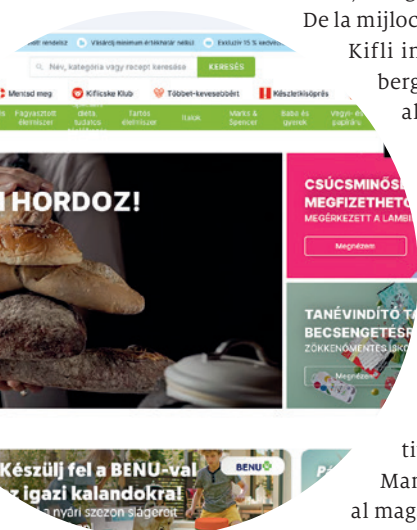
Eisberg în Ungaria
**Kifli – magazinul
 online din Ungaria pentru
 prospețime și calitate**

Kifli.hu magazinul online de produse alimentare nr. 1 din Ungaria și și-a stabilit obiectivul de a livra calitate și prospețime la ușa clienților săi. Înființată în 2019, compania oferă o selecție largă de aproximativ 14000 de produse.

De la mijlocul anului 2020, gama magazinului Kifli include și numeroase produse Eisberg. «Cele mai bine vândute produse

ale noastre sunt cele din segmentul premium – frunze baby spălate, amestec bio de frunze baby, salată iceberg feliată și amestecurile noastre de salate cu porție dublă de calitate premium. Bolul de salată Chicken Caesar de la Eisberg este unul dintre cele mai bine vândute produse, iar recent am introdus uleiurile de salată Eisberg și amestecurile gata de gătit», spune Gábor Györy, Key Account Manager. Depozitul mare de expediere al magazinului Kifli din Budapesta gestionează aproximativ 5000 de livrări pe zi.

Gábor Györy menționează că criteriile de control peste medie sunt o provocare pentru Eisberg atunci când vine vorba de calitatea produselor. În anumite sezoane, când condițiile meteorologice extreme au un impact mai mare asupra calității materiilor prime, sunt necesare măsuri suplimentare pentru a îndeplini aceste criterii, echipele de calitate de pe ambele părți lucrând în strânsă colaborare.



Hügli în Austria
**Lagardère Travel Retail
 Austria – însoțitorul
 de călătorie cu bun gust**

Obiectivul companiei Lagardère Travel Retail este de a crea o experiență de cumpărături de neuitat pentru călători în aeroporturi. În Austria, Lagardère Travel Retail Austria este specializată în sectorul de catering. Compania este prezentă în cele mai importante aeroporturi și gări din țară, în Viena, Graz, Salzburg și Innsbruck, cu 33 de puncte de vânzare și aproximativ 480 de angajați.

Hügli și-a intensificat continuu cooperarea în Austria în ultimii ani. Sunt furnizate din ce în ce mai mult produsele firmei Bresc și produse de bază, care contribuie în mod esențial la simplificarea proceselor din bucătărie și asigură astfel rezultate optime pentru clientul final. «Pe lângă outleturile din aeroport, aprovizionăm și restaurantele de personal și multe altele», spune Wolfgang Eder, Key Account Manager la Hügli.



Hügli în Germania

**Europa-Park – experiența timpului liber
 cu potențial de dependență**

Cel mai mare parc tematic din Germania, Europa-Park din Rust, a fost votat de mai multe ori cel mai bun parc de distracții din lume. În fiecare an, parcul atrage peste șase milioane de vizitatori, în special din Germania, Franța și Elveția. Și pentru a începe distracția în mod plăcut, există acolo și o mulțime de restaurante diferite.

În fiecare an, la Europa-Park se servesc 1,6 milioane de burgeri, se prădesc 600 de tone de cartofi prăjiți, se condimentează 52 de tone de sos bolognese și se coc 378.000 de felii de pizza. Hügli și produsele sale



EUROPA PARK

Bresc asigură de cinci ani aromele distincte ale rețetelor. Acestea sunt utilizate în departamentul de catering al parcului de distracții pentru diverse amestecuri și mâncăruri și contribuie astfel la experiența de neuitat de la Europa-Park. «În prezent, degustăm noile noastre concentrate de bulioane și noile produse Glace de Viande, Demi-Glace și Brasato al Barbera», spune Jean Philippe Yannic, director de vânzări B2B Food Service, reprezentant în Germania, despre parteneriatul dintre Europa-Park și Hügli.

Aniversări de serviciu și pensionări în perioada octombrie – decembrie 2024

«Până și cutiile le-am pliat noi»

40 ani vechime în muncă

Benno Eggenschwiler

Funcție: fost director financiar, responsabil-șef cu informațiile, acum responsabil IT

Unitate: Eisberg

Locație: Dällikon



Nadine Groell

Funcție: Angajat pentru pregătirea comenzilor

Unitate: Bell Elveția

Locație: Basel



Eva Mayer

Funcție: Operator de mașini în departamentul de ambalare a cutiilor

Unitate: Inter-Planing (Hügli)

Locație: Langenhaslach

Cum ați ajuns să candidați pentru un loc de muncă la angajatorul dvs. acum 40 de ani?

Nadine Groell: Am absolvit un curs de «étalière» (vânzătoare de produse din carmangerie) în Franța. Vecinii mei, care lucrau amândoi la Bell, m-au sfătuit să aplic pentru un loc de muncă la Bell și am fost angajată ca vânzătoare în «Hala centrală» din Basel. Când au fost vândute filialele, șeful meu mi-a propus un job în producție.

Benno Eggenschwiler: Îl cunoșteam pe fiul proprietarului de la acea vreme, care m-a întrebat dacă aș vrea să ajut la introducerea primului sistem informatic în mica firmă de producție. Astfel mi-am finanțat studiile. Nu a trebuit să candidez niciodată. Introducerea calculatoarelor pe un teren viran m-a atras și a fost exact pasiunea mea.

Ce s-a schimbat cel mai mult în cei 40 de ani?

Eva Mayer: Înainte multe se făceau manual: Am umplut, ambalat, etichetat și până și cutiile le-am pliat noi. Acum preiau roboții cele mai multe sarcini. Acum munca noastră constă mai ales din verificare, supervizare și documentare. În trecut, obișnuiam, de asemenea, să combinăm două amestecuri gata preparate împreună pentru o supă și abia apoi le îmbuteliam. Acum nu mai amestecăm nimic și doar umplem amestecurile gata făcute.

Ce a rămas neschimbat în toți acești ani?

Benno Eggenschwiler: Presiunea zilnică a producției foarte proaspete a rămas exact aceeași, intervalele de timp s-au schimbat foarte puțin. Deficitul de forță de muncă calificată de care se vorbește atât de mult a existat dintotdeauna, de fapt, niciodată nu au existat destui lucrători calificați. Întotdeauna am fost obligați să îi formăm noi înșine în propria noastră companie.

Eva Mayer: Exigența pentru curățenie și igienă a fost întotdeauna foarte importantă pentru noi. Dar, în timp ce înainte curățam manual toate piesele mașinii, acum avem o mașină de spălat vase industrială care ne ușurează mult munca.

Există persoane cu care ați lucrat în mod special?

Eva Mayer: Deși suntem amândouă din același loc, am ajuns să o cunosc cu adevărat pe colega mea, doamna Bauer, abia aici. Am lucrat împreună 38 de ani și astfel ne-am împrietenit. Ea a ieșit la pensie anul trecut, dar vorbim la telefon în mod regulat sau ne întâlnim la o plimbare, iar apoi îi povestesc ce este nou la serviciu.

Ce experiență vă veți aminti întotdeauna?

Nadine Groell: La aniversarea de 150 de ani de Bell, locația de carne proaspătă a organizat o excursie la Cité du Train din Mulhouse, cu o vizită și o cină. Încă îmi mai amintesc bine de asta. Toată fabrica a fost prezentă!

Ce vă place cel mai mult acum la activitatea dumneavoastră?

Nadine Groell: Sunt mândră că fac parte din Bell. Este o companie serioasă și sustenabilă care mi-a oferit siguranța locului de muncă timp de 40 de ani.

Ce sfat le-ai da colegilor tăi mai tineri?

Benno Eggenschwiler: Profitați de fiecare ocazie pentru a vă perfecționa. Meseria pe care ați învățat-o se va schimba până la pensie. Investiți în sănătatea dumneavoastră. Când aveți ocazia, reduceți drumul spre locul de muncă – timpul și costurile economisite vă aparțin întotdeauna.

Interviurile complete cu cele două sărbătorite și cu sărbătoritul vor fi publicate în săptămânile următoare pe my Bell Food Group.

Personal

20 ani vechime în muncă

Jochim Beck
Nelly Berthon • 1 octombrie, Bell Franța, Teilhède
Daniel Böhny • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Mohan Ratnasabapathy • 1 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
Nuriye Sancak • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Pensri Turakit Beck-Turakit • 1 octombrie, Eisberg, Dällikon
Gordana Stein • 4 octombrie, Hügli, Radolfzell
Sonja Züger • 4 octombrie, Hilcona, Schaan
Isaac Umado • 5 octombrie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Andreas Grossmann • 11 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
Roger Peier • 11 octombrie, Bell Elveția, Basel
Alain Drummer • 25 octombrie, Bell Elveția, Basel
Houmad Ait Baoune • 1 noiembrie, Bell Elveția, Oensingen
Ricardo Filipe Dos Santos Brito Bento • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Angelo Manuel Ferreira de Azevedo • 1 noiembrie, Bell Elveția, Cheseaux
Almiro Hauser • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Thorsten Hoffmann • 1 noiembrie, Hügli, Radolfzell
Touria Lamhamdi • 1 noiembrie, Eisberg, Dällikon
Milena Milekic • 1 noiembrie, Eisberg, Dällikon
Srdjan Jovic • 3 noiembrie, Frisch Express, Pfaffstätt
Haris Kadic • 4 noiembrie, Geiser, Geiser
Domingos Agostinho Ferreira Ribeiro • 15 noiembrie, Sylvain & Co, Essert-sous-champvent
Carmen Luisa Gomes da Silva • 15 noiembrie, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Jean-Julien Simler • 15 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Anna Górecka- Łabądz • 30 noiembrie, Bell Polonia, Niepołomice
Senad Causevic • 1 decembrie, Hilcona, Schaan
Werner Hirt • 1 decembrie, Hilcona, Schaan
Boujemaa Homaïd • 1 decembrie, Bell Elveția, Oensingen
Biago Natoli • 1 decembrie, Hilcona Gourmet, Orbe
Christian Schmid • 1 decembrie, Hilcona, Schaan
Marc Stampfli • 1 decembrie, Bell Elveția, Oensingen
Adam Kobsik • 6 decembrie, Hügli, Radolfzell
Gabriele Rebert • 8 decembrie, Hügli, Radolfzell
Gloria Milic-Marinkovic • 20 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux
Damien Simet • 20 decembrie, Bell Elveția, Basel
Veysi Kahraman • 27 decembrie, Hügli, Radolfzell
Maciej Banasiak • 31 decembrie, Bell Polonia, Sopot
Anna Eichwald • 1 octombrie, Bell Germania, Edewecht
Michael Kerbstadt • 18 octombrie, Bell Germania, Harkebrügge
Christina Sievers • 15 noiembrie, Bell Germania, Edewecht
Larissa Eirich • 1 octombrie, Bell Germania, Harkebrügge
Wilfried Kramer • 1 octombrie, Bell Germania, Edewecht

25 ani vechime în muncă

Juan Alonso Mouzo • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Arsim Asani • 1 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
Ceryani Can • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Abraham Ess • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Angelika Koch • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Andreas Krenn • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Oemer Suicmez • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Rajiny Thiyagarajah • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Philippe Collonge • 4 octombrie, Bell Elveția, Cher-Mignon
Christine Messmer • 4 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
Ursula Bachmann • 1 noiembrie, Geiser, Geiser
Susanne Bochsler • 1 noiembrie, Eisberg, Dällikon
Elvira Meyer • 1 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Jean-Pierre Mougin • 1 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Ulrike Studer • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Ali Tedik • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Albert Gotzmann • 1 noiembrie, Hügli, Radolfzell
Harald Baumann • 15 noiembrie, Bell Elveția, Oensingen
Wolfgang Mayer • 15 noiembrie, Inter-Planing, Langenhaslach
Pilar Perez • 16 noiembrie, Geiser, Geiser
Dragoslav Ivanovic • 22 noiembrie, Bell Elveția, Cheseaux
Martine Blonde • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
Genita Fialho Elias • 1 decembrie, Eisberg, Dällikon
Michael Peier • 1 decembrie, Bell Elveția, Basel
René Ruedisser • 1 decembrie, Hilcona, Schaan
Ove Masekowsky • 3 decembrie, Hügli, Radolfzell
Ines Eggenschwiler • 6 decembrie, Eisberg, Dällikon
Reto Kaufmann • 13 decembrie, Bell Elveția, Zell

30 ani vechime în muncă

Christian Haenggi • 1 octombrie, Bell Elveția, Cher-Mignon
Aferdita Mehmeti-Avdiu • 1 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
Marilia Teixeira Carvalho • 1 octombrie, Hilcona, Schaan
Borce Stojanoski • 3 octombrie, Bell Elveția, Basel
Gabriele Sander • 10 octombrie, Hügli, Radolfzell
Maria Marques Mendes • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Peter Schmidheiny • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Norbert Hajesch • 8 noiembrie, Hügli, Radolfzell
Fritz Ohrmann • 1 decembrie, Hügli, Radolfzell
Wolfram Perle • 1 decembrie, Hilcona, Schaan
Fatima Ajanovic • 5 decembrie, Bell Elveția, Basel
Andreas Röben • 10 octombrie, Bell Germania, Edewecht
Gennadi Konnow • 2 noiembrie, Bell Germania, Edewecht

35 ani vechime în muncă

Andreas Hurni • 16 octombrie, Bell Elveția, Oensingen
Monika Hiller • 23 octombrie, Inter-Planing, Langenhaslach
Thomas Müller • 30 octombrie, Bell Elveția, Zell
Bianca Eisler • 1 noiembrie, Hilcona, Schaan
Mario Ramseier • 2 noiembrie, Bell Elveția, Oensingen
Bertrand Kaiser • 13 noiembrie, Bell Elveția, Basel

Benno Eggenschwiler • 1 octombrie, Eisberg, Dällikon
Jean-Luc Rasser • 1 octombrie, Bell Elveția, Basel
Nadine Groell • 8 octombrie, Bell Elveția, Basel
Eva Mayer • 5 noiembrie, Inter-Planing, Langenhaslach

Oferte de muncă actuale găsiți aici: bellfoodgroup.com/kariere

Nota editorilor:
În ultimul număr, am menționat Marchtrenk ca sediu pentru cei patru sărbătoriți austrieci de la Hügli. Nu este corect. Sediul Hügli din Austria este situat în Hard. Marchtrenk este o locație a companiei Eisberg.

Pensionări anticipate

Nathalie Gillet • 31 august, Bell Elveția, Basel <i>(supliment)</i>
Thayananthan Nagalingam • 31 august, Bell Elveția, Zell <i>(supliment)</i>
Javier De La Cierva Galnares • 23 octombrie, Bell Spania, Fuensalida
Juan Salguero Iglesias • 24 octombrie, Bell Spania, Casarrubios del Monte
Bernadette Sylvianne Jacqueline Mouget Gaume • 31 octombrie, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Simone Hertrich • 30 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Beat Mühlethaler • 30 noiembrie, Bell Elveția, Oensingen
Urs Uebelhard • 31 decembrie, Bell Elveția, Oensingen

Manfred Fischer • 30 iunie, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(supliment)</i>
Gerhard Kranawendtner • 30 iunie, Eisberg, Marchtrenk <i>(supliment)</i>
Mario Römer • 30 Juni, Hügli, Radolfzell <i>(supliment)</i>
Rosa Roïder • 31 iulie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(supliment)</i>
Heinz Franz Costa • 30 septembrie, Frisch Express, Pfaffstätt
Suzèle Firmin • 31 octombrie, Bell Elveția, Basel
Maria-Rosa Perito-Centrella , 31 octombrie, Hilcona Taste Factory, Landquart
Tatjana Langer • 1 noiembrie, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing
Beatriz Cornuz • 30 noiembrie, Hilcona Taste Factory, Landquart
Matuta Guy-Guy Matandi • 30 noiembrie, Bell Elveția, Basel
Susanne Zeiss • 30 noiembrie, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Marc-André Bähler • 31 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux
Tama Demele • 31 decembrie, Bell Franța, Virieu-le-Grand
Michel Okkes Kilinc • 31 decembrie, Bell Elveția, Cheseaux
Gabriele Meier • 31 decembrie, Hügli, Radolfzell
Renate Schulze • 31 decembrie, Bell Elveția, Basel
Vera Zeller-Irskic • 31 decembrie, Hügli, Radolfzell

Christophe Luquet • 28 mai, Bell Franța, Saint-Symphorien-sur-Coise
Thomas Jonke • 20 iunie, Hilcona, Schaan
Kevin Beller • 3 August, Hügli, Radolfzell

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

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 continuu 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 13 decembrie 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.