

# LOOK!

A Bell Food Group dolgozói újsága

04 2024



**A karriernek számos alakot ölthetnek**

BELL  
FOOD  
GROUP







## Tartalom

### Vállalati események

- 4 Egy új fejezet**  
Így folytatja a LOOK! 2025-től
- 6 Kiemelkedő fejlesztések**  
A TopX Best Practice Awards első átadása

### Címlapsztori

- 10 A karrieretek számos alakot ölthetnek**  
A Bell Food Group kreatív karriereket kínál

### Fenntarthatóság és innováció

- 16 Aki ismeri a különbséget, kevesebb hulladékot termel**  
Fogyaszthatósági dátum és minőségmegőrzési idő
- 18 Így lesznek tovább eltarthatók az élelmiszerek**  
Kezdőtől a profiig

### Ízvilágunk

- 20 A nagy ízfinálé**  
Újdonságok minden alkalomra
- 22 Más országok, más receptek**  
Ínyencség a sütőből

- 26 Max, Anna és az allergének története**  
Katasztrófamentes randevú

### Személyes

- 29 «A hús korábban vasúton érkezett»**  
Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2025 januárja és áprilisa között

### Visszajelzések és tombola

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

Online feliratkozhat a LOOK! magazin digitális változatára, vagy elolvashatja, illetve letöltheti a magazint a [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com) címen

**Impresszum** A Bell Food Group dolgozói folyóirata, évi 4 kiadás, 4/2024, 2024. december, 30. évfolyam.  
Kiadó: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Bazel, Svájc. Cím: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Bazel, Svájc. Tel. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Szerkesztőség: Sara Heiniger (sh), Vezetőség. Szerkesztőségi támogatás: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Fotók: címlap és 14. oldal, Georg Kritsch, Salzburg (Austrie); 11. oldal, Florian Moritz, Sissach (Svájc); 6-9. oldal, Eduardo Elia, Muttenz (Svájc); 23. és 24. oldal, atelierkorak ag, Riehen (Svájc). Szerkesztés: oblografik, Olten, Svájc. Képszerkesztés: Proacteam AG, Allschwil, Svájc.  
Nyomtatás: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Svájc. FSC-papírra nyomtatva.  
Címváltozások: Kérjük, forduljon az illetékes HR-részleghez vagy a személyzeti osztályhoz.

## Középpontban az ember, ma és holnap is

### Kedves Munkatársak!

A munkaerőpiac változóban van. Ezt mi is érezzük a Bell Food Groupnál. Egyre kevesebb a szakember, a munkáltatót viszont egyre újabb kihívások érik. Mindemellett a demográfiai változásokat sem szabad figyelmen kívül hagynunk. A következő néhány évben például számos kollégánk megy nyugdíjba – és már ma gondoskodnunk kell az utánpótlásról,

kézműves vállalkozásként ugyanis, amelyet kis gyártási mennyiségek és a minőségre való összpontosítás jellemez, a jövőben is az emberek szakértelmére leszünk ráutalva. Az automatizálás sokat segíthet nekünk, de soha nem fogja helyettesíteni az embereket, mert tapasztalatukkal és szenvedélyükkel ők jelentik a különbséget. Ezért továbbra is központi feladatunk a tehetségek megnyerése, támogatása és hosszú távú megtartása – akár tanulóként, akár szakemberként vagy épp vezető személyiségként.

Növekedni akarunk az alapképzés terén, megduplázva tanulóink számát. A menedzsmentműhely a közelmúltban intenzíven foglalkozott ezen cél elérésével. 2025-ben kerül majd sor az első intézkedések megvalósítására.

A tanulóidőszak után számos út áll nyitva a fiatal szakemberek előtt a szakmai továbbfejlődés irányában. A sokféle feladat, a kínálat különböző területei, illetve a Bell Food Group által összefogott, földrajzilag is változatos telephelyek számos perspektívát nyújtanak. Így olyan karrierlehetőségeket biztosítunk, amelyek olyan egyéniek, mint az őket választó emberek.

Nekem személy szerint az elmúlt hat hónap új benyomásokkal és értékes tapasztalatokkal teli időszak volt az új vezérigazgatói szerepkörömben. Már sok éve ismerem a Bell Food Groupot, és most megtapasztalhattam, milyen hatással van a kollégák elkötelezettsége vállalatunk sikerére. Új szerepemben ismét éreztem ezt a szellemiséget. Támogatásoknak és hozzájárulásokatknak köszönhetően képesek voltunk helyállni egy kihívásokkal teli piaci környezetben, és fontos irányt szabhattunk a jövőre nézve. Ezért köszönetet mondok nektek!

Az év végére pihentető és bensőséges pillanatokot kívánok szeretteitek körében – bárhogyan is töltitek ezeket a napokat. Mindenekelőtt egészséget, örömet, és az új évre sok sikert kívánok. 2025-ben együtt legyünk lendületesek és magabiztosak, és továbbra is alakítsuk sikereisen a jövőnket.

Üdvözlettel

*Marco*

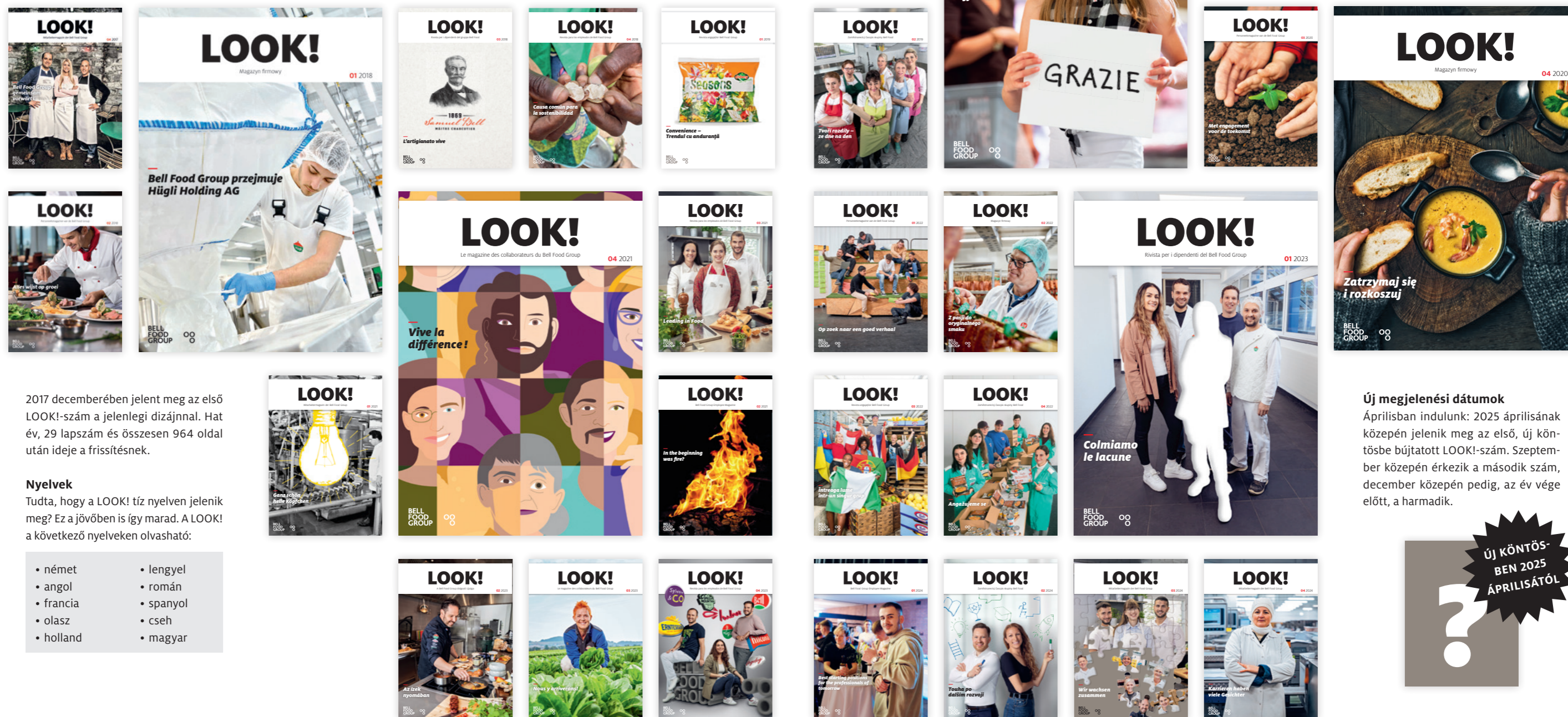
Marco Tschanz  
a Bell Food Group  
vezérigazgatója



Így folytatja a LOOK! 2025-től

# Egy új fejezet

Magazinunk frissítése a láthatáron: 2025-től új köntösben jelenik meg a LOOK! Megjelenését modernizáljuk, és még nagyobb figyelmet fordítunk a cikkek szerkesztésére. Mostantól a LOOK! évente három alkalommal jelenik majd meg, cserébe viszont minden lapszám több oldalt tartalmaz majd. • sh



2017 decemberében jelent meg az első LOOK!-szám a jelenlegi dizájnnal. Hat év, 29 lapszám és összesen 964 oldal után ideje a frissítésnek.

**Nyelvek**  
Tudta, hogy a LOOK! tíz nyelven jelenik meg? Ez a jövőben is így marad. A LOOK! a következő nyelveken olvasható:

- német
- angol
- francia
- olasz
- holland
- lengyel
- román
- spanyol
- cseh
- magyar

A LOOK! nyerte el a 2024-es SVIK-díj «aranytollát»

A Svájci Egyesület a Belső és Integrált Kommunikációért (Schweizerische Verband für interne und integrierte Kommunikation – SVIK) évente egyszer tünteti ki a vállalati kommunikációban végzett munkákat az «aranytoll» odaítélésével. Ebben az évben a LOOK! kapta meg az «aranytollat», mégpedig a «Dolgozói újságok és publikációk» kategóriában elnyert első helyért. A LOOK! mindenekelőtt a cikkek változatosságával nyűgözte le a zsűrit, amit ki is emeltek a díjátadón. A szerkesztői csapat nagyon örült ennek. A szerkesztőség nagy súlyt fektet arra, hogy a LOOK! tükrözze a Bell Food Group sokszínűségét, és a legkülönbözőbb olvasókat is megszólítsa.

**Új megjelenési dátumok**  
Áprilisban indulunk: 2025 áprilisának közepén jelenik meg az első, új köntösbe bújtatott LOOK!-szám. Szeptember közepén érkezik a második szám, december közepén pedig, az év vége előtt, a harmadik.







A TopX Best Practice Awards első átadása

## Kiemelkedő fejlesztések

Premier az idei TopX csúcstalálkozón: november elején került sor első alkalommal a TopX Best Practice Awards átadására. Elsősorban a következő kategóriák sikeres projektjeit díjazták: «Munkabiztonság», «Minőség», «Teljesítmény» és «Költségek». A díjakat a csoport vezérigazgatója, Marco Tschanz adta át. •*mr*

### A TopX központi csapata négy sikerprojektet választott ki.

A TopX folyamat egyik fontos szempontja, hogy tanuljunk mások tapasztalataiból. Ezért a csoportok a közel-múltban elkezdtek megosztani bevált gyakorlataikat a TopX-platfomra, ahol azóta már több mint 170, kövételre érdemes projekt található.

A jó ötletek eme választékából emelt ki nemrégiben a TopX központi csapata öt sikerprojektet.

«Nem volt könnyű a zsűrizés, mivel a Bell Food Group minden részében rengeteg jó példát lehet találni folyamataink továbbfejlesztésére» – ismerte be Michael Baumann, a Bell Food Group Top Excellence programjának vezetője. «Az öt díjazott projekt – a «Munkabiztonság» díjból kettőt is kiosztottunk – különösen újrahasznosíthatóságukkal tűntek ki a többi közül.»

A győztesek a 2024. november 22-én, Bázelen megrendezett TopX csúcstalálkozón vehették át a díjakat. A «Munkabiztonság», «Minőség», «Teljesítmény» és «Költségek» kategóriák díjait Marco Tschanz vezérigazgató nyújtotta át. Ezek most egy évig a győztes csoportnál maradnak, majd vándorkupaként a 2025-ös TopX csúcstalálkozón a következő nyerteshez kerülnek. Ekkor még egy ötödik díj is kiosztásra kerül majd, a központi «Újrahasznosíthatóság» elv mentén.

Michael Baumann hozzátette: «A sikeres első kör után reméljük, hogy a jövő évben tovább nő a bevált gyakorlatok száma, és így kölcsönösen egyre inkább támogathatjuk egymást a közös továbbfejlesztési folyamatban.»



# And the winners are ...



Balról jobbra: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell



Balról jobbra: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

## «Munkabiztonság» kategória

### A hát tehermentesítése

A németországi Edewechtben lévő gyártóüzem dolgozói mostantól a hátuk megerősítése nélkül mozgathatják a görgős kocsiakat A-ból B-be, és közben jobban látják a keresztirányú forgalmat is. Erre szolgál a görgős kocsiakat kiegészítő ergonomikus rúd. A dobozok görnyedve tologatása már a múlté. Ezzel a csoport, illetve Thomas Plaggenborg projektvezető a TopX keretében egy egyszerű és költséghatékony megoldást dolgozott ki, amely megelőzi mind a hátfájást, mind a munkahelyi baleseteket.

### Kevesebb veszélyes hely

A liechtensteini Hilcona Schaanban egy pilotprojekttel jelentősen megnövelte a munkabiztonságot a termelésben. A Rene Schädlich vezetésével kidolgozott TopX projekt sikerének mérlegét növeli többek között, hogy már 68 veszélyes helyet, többek között botlásveszély vagy vágott sérülések szempontjából érintett helyet sikerült felszámolni. A projekt célja emellett, hogy a dolgozókat intenzívebben érzékenyítse a kockázatokra, és így tovább csökkentse a balesetveszélyt.



«Ebben a kategóriában rögtön két díjazottunk is van. Ez megmutatja, milyen nehezen tudunk választani a számos benyújtott legjobb gyakorlat között. A díjazott projektek jól alkalmazhatók más gyárakban is, és kis ráfordítás mellett nagy hatást képesek elérni. Ez megözte a zsűrit. Nekem személy szerint az is nagyon tetszett, hogy ezek a projektek valós problémákról szölettek, és a gyakorlatban fejlesztették ki őket, hogy valódi értéktöbbletet jelentsenek dolgozóink munkabiztonsága szempontjából.»

Marc Spanuth, a «Munkabiztonság» kategória zsűrijének tagja, a Bell International TopX-koordinátora



Balról jobbra: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

## «Költségek» kategória

### Nyomatás helyett szkennelés

A Bell International harkebrüggei (Németország) telephelye megmutatja, hogyan lehet jelentősen csökkenteni a minőségbiztosítás költségeit az Ina Taute vezetésével megvalósított TopX-projekt segítségével. Ehhez a csoport mobil szkennerek alkalmazásával digitalizálta a gyártósorokon zajló anyagellenőrzést. Az eredmény: a dolgozók energiárfordítása mellett a papírfelhasználás is csökkent. Emellett a hibaarány is sokkal kisebb lett. Az eredmény számokban kifejezve: a telephely évente körülbelül 52 000 eurót takaríthat meg.



«A Bell Harkebrüggében futó projektje mindenekelőtt innovációs hatásával és a folyamatok digitalizálásával, valamint az idő- és anyagköltség-megtakarítás miatt vonta magára zsűrünk figyelmét. Emellett ily módon növekszik a dolgozói elégedettség is, ami a projektet teljes mértékben sikeres kezdeményezéssé emeli. Személy szerint nekem az tetszik a legjobban, hogy a projektfelelősök a meglévő kereteket túllépve gondolkodtak. A számos pozitív mellékhatás azt mutatja, hogy ez bőven megtérül.»

Julia Schmitz, a «Költség» kategória zsűrijének tagja és a Hügli TopX-koordinátora



Balról jobbra: Marco Tschanz, Christoph Bäbler

## «Minőség» kategória

### A Food Safety Day

Az Eisberg saját élelmiszer-biztonsági kultúrájának kiépítése és előmozdítása részeként hívta életre a «Food Safety Day» rendezvényt. A kezdetben a svájci telephelyeken nagy sikerrel bevezetett eseményt mostantól évente egyszer az Eisberg-csoport valamennyi gyártóüzemében megrendezik. Ezen a napon a dolgozók több állomáson mélyíthetik el élelmiszer-biztonsági ismereteiket játékos formában. A Michael Landenberger által vezetett projekt hatásai közé tartozik a csapatmunka erősítése, a közös tanulás öröme, illetve minden dolgozó aktív részvétele a kulturális változás előmozdítása érdekében.



«A «Food Safety Day» egyértelműen kiemelkedett a kategória többi projektje közül terjedelme, kidolgozottsága, és mindennekelőtt a hibamentes kultúrához való hozzájárulása tekintetében. Elsősorban az gyakorolt ránk mély benyomást, hogy a koncepció már más üzleti területekre is átszivárgott, és így széles körben hozzájárult az élelmiszer-biztonsági kultúra fejlődéséhez. Mivel én magam is részt vettem a «Food Safety Day» rendezvényen, a mindennapi példákön keresztül saját bőrömön is megtapasztalhattam az interaktív ismeretátadás pozitív hatását.»

Benjamin Stalder, a «Minőség» kategória zsűrijének tagja és a Bell Svájc TopX-koordinátora

## «Teljesítmény» kategória

### Folyamatok játékos megértése

A svájci Bell játékos megközelítéssel tette könnyebbé az alkalmazottaknak, hogy megértésük a termelés összefüggéseit, javítva ezzel a shopfloor-megbeszélések minőségét. Ebben egy golyópálya segített, amellyel a folyamatok egyes lépéseit, és azok összefüggéseit szimulálták a tréningek során. A projekt alkalmazhatóságának egyetemességét Benjamin Stalder vezetésével éppen közvetlenül bizonyítja a csoport: a képzésekre már a Bell Food Group nyolc telephelyén sor került.



«A «Teljesítmény» kategóriában a 44 bevált gyakorlat különféle témákhoz és tartalmakhoz Bell-projekt lett a nyertes. A csoport megmutatta, hogy nézhetnek ki a kreatív és eredeti tréningek shopfloor-megbeszélésekhez. Egy témához kapcsolódó képzés kiváló. Véleményem szerint azonban elengedhetetlen, hogy valamit megtapasztaljunk a gyakorlatban is, így megértve a mögöttes rejlő értelmet. Ez motivál, és javítja a teljesítményt is. Ráadásul ez a bevált gyakorlatokat bemutató példa az alapos kidolgozásnak köszönhetően egyszerűen másolható más gyárakban is.»

Klaus Machtlinger, a «Teljesítmény» kategória zsűrijének tagja és az Eisberg TopX-koordinátora



A Bell Food Group kreatív karriereket kínál

# A karrierek számos alakot ölthetnek

A szakmai előmenetel a Bell Food Groupnál számos irányt vehet. Ez az irány pedig nem feltétlenül egyenes. A dolgozók karrierje gyakran egészen másfelé ível, mint amit eredetileg terveztek. Ezt a rugalmasságot az illetékesek nagyra értékelik, és számos további ajánlattal ösztönzik a továbbfejlődést. •*mr*

Az egyszer megtanult szakmát a nyugdíjazásig folytatni, és csak szükség esetén menni továbbképzésre – ez a korábban általános gyakorlat ma már nem felel meg a korszellemnek. Sok ember

## A vállalatok egyre több lehetőséget biztosítanak a belső változásokra.

inkább rugalmasságot, illetve rendszeres időközönként új kihívásokat keres a munkájában. Ehhez viszont még néhány évvel ezelőtt is gyakran munkáltatót kellett váltani. De ezen a téren is megújulás történt: a vállalatok időközben egyre inkább keresik a belső változások lehetőségét, hogy a jó munkaerőt megtartsák a cégen belül.

A Bell Food Groupnál nem számítanak újdonságnak az olyan karrierek, amelyek a hentesképzéstől vezető pozíciókig ívelnek. Az elmúlt években még sokszínűbbek lettek az innovatív és egyedi karrierekhez vezető lehetőségek.

«A személyes fejlődést célzó programunkkal támogatjuk az élethosszig tartó tanulást, ami dolgozóink szakmai továbbfejlődésének alapja» – hangsúlyozza Frank Wermter, a Bell Food Group személyzetfejlesztési részlegének vezetője. «Az olyan ajánlatokkal, mint a Sales

Academy, a HR Business Partner képzés vagy a menedzsment- és vezetőségi program, megteremtjük annak előfeltételeit, hogy az embereket egyedi fejlődési ajánlatokkal kísérjük végig szakmai életútjukon.»

Ennek egyik fontos új eleme a szakmai karrier, mindazokat célozva, akik szakmai szempontból fejlődni kívánnak, de nem feltétlenül látják magukat vezetői pozícióban. Ők így egy személyre szabott továbbképzési kínálat segítségével folyamatosan szakmailag továbbfejlődhetnek.

Emellett pedig vannak még mindazok, akik szakmai előmenetelük során másik ágazatot is választanak, és új feladatokba vagy szerepkörökbe nőnek bele.

«Mi a Bell Food Groupnál nyitottak vagyunk a szokatlan váltásokra. Ez egy fontos pont, ami nagyon vonzóvá tesz minket mint munkáltatót» – mondja Frank Wermter. «Célünk, hogy végzőseinket hosszú távon vállalatunkhoz kössük. Pontosan úgy, mint korábban: a képzési időtől a nyugdíjig, de korszerű módon, rugalmas megoldásokkal és izgalmas karrierlehetőségekkel.»



«A TopX vezetése az egyik legmenőbb munka a Bell Food Groupnál.»

### Magánéletében

Név: Alexander Duss  
Üzletág: Bell  
Telephely: Zell, Svájc  
A Bellhez érkezett: 2016

Alexander Duss

## A kispadról a pálya közepére

Megragadott lehetőségek és szerencsés véletlenek – mindkettő befolyásolta Alexander Duss karrierjét a Bell Food Groupnál. 2016-ban a Bell Svájc zelli telephelyén kezdett dolgozni a folyamatmérnöki részleg vezetőjeként.

Ott kapta azt a megbízást, hogy dolgozzon ki egy általános koncepciót az egész csoport fejlesztési folyamatára. «Miután külső partnerünkkel kidolgoztam a koncepciót, belekezdhettem a kivitelezésbe» – meséli Alexander Duss.

2020 júniusában így a TopX az ő vezetésével indult útjára. «A mai napig úgy látom, hogy a TopX vezetése az egyik legmenőbb munka a teljes Bell Food Groupon belül» – mondja. «Egyrészt tényleg lehetősége van az embernek valamit megmozgatni, másrészt széles hálózatot tud kiépíteni, és sok üzemre lesz rálátása. Így rövid idő alatt rengeteg tapasztalatot lehet

gyűjteni. Ezért csak ajánlani tudom a TopX programmal való foglalkozást mindenkinek, aki tovább akar lépni a Bell Food Group berkein belül.»

A pozíció iránti lelkesedése ellenére spon-tán módon mondott igent, amikor ajánlatot kapott, hogy hét hónapra átveheti a termelés irányítását Marchtrenkben.

A felesége támogatta elhatározását – még úgy is, hogy csak kevéssel ezután tudták meg, hogy az Ausztriában töltött idő vége felé első alkalommal lesznek szülők.

«Marchtrenkben tulajdonképpen a kispadról a pálya közepére kerültem. Miután éveket a folyamatoptimalizálással foglalkoztam, most először vettem át egy termelési terület fejelemi irányítását» – fejtegeti. «Ott igazán sokat tanultam.»

Tudás és tapasztalatok, amelyeket már több mint egy éve kamatoztat a Bell Svájc zelli telephelyén, a szárnyasüzem vezetőjeként. Középtávon itt is látja a jövőjét, mert például a következő évek növekvő mennyiségi kihívásainak való megfeleléshez idő kell.

## A jövőjét középtávon a zelli szárnyasüzem vezetésében látja.



Tatjana Stauss

## Örömmel a személyzeti részlegen

Tatjana Stauss már korán eldöntötte, hogy pszichológiát szeretne tanulni, de hogy a tanulmányai hová vezetnek majd, az régóta nyitott kérdés volt. Különböző gyakorlati tapasztalatok segítettek hozzá, hogy könnyebb legyen a döntés.

Először sportpszichológiával foglalkozott Berlinben a Hertha BSC-nél, majd egy gyermek- és ifjúsági klinika terápiás részlegen tevékenykedett. Emellett egy gazdasági gyakornoki állásnak kellett teljessé tennie a képet, ezt pedig a Hügli személyzeti részlegénél találta meg.

### Egyre több klasszikus pszichológiai terület tartozik a munkájához.

«Ez pont a koronavírus időszakára esett, így teljes munkaidős gyakornokként egyszerre tudtam tanulni és dolgozni is» – magyarázza Tatjana Stauss. «Visszatekintve hihetetlen örömmel tölt el ez a fejlődés.»

Akkor még nem tudta, hogy tanulmányai után ugyanitt szakmai perspektíva is várja

majd. De pontosan így történt – mi több, zökkenőmentesen: «2021. november 30-án adtam le a diplomamunkámat, és másnap állandó munkaviszonnyal kezdtem a Hüglinél.»

A feladataihoz szükséges megoldások egy részét kezdetben a Learning-by-Doing elv alapján találta meg. Emellett elvégzett egy gazdasági és alkotmányjogi képzést is, hogy otthonosan mozogjon a személyzeti ügyek és a munkaszerződések világában.

Munkaköre azóta jelentősen megváltozott és kibővült. Így ma az egészségügy és a személyi fejlődés mellett egyre inkább hozzá tartoznak a pszichológia klasszikus területei is.

«Többek között a tanulóinknak és a duális képzés résztvevőinek tartott workshopokon tudok sok mindent felhasználni a tanulmányaimból» – magyarázza.

Az is izgalmas volt, amikor fél évvel a Hüglihez való belépése után egy gyermek- és ifjúsági klinikától kapott állásajánlatot.

«Gondolkodtam egy keveset, de hamar rájöttem, hogy kitarok a döntésem mellett, és inkább itt maradok» – mondja. «Itt ugyanis nagyon jól érzem magam mind a csapat tagjaként, mint a feladataim szempontjából.»

«A tanulóknak és a duális képzés résztvevőinek tartott workshopokon sok mindent tudok felhasználni a tanulmányaimból.»

### Magánéletében

Név: Tatjana Stauss  
Üzletág: Hügli  
Telephely: Radolfzell, Németország  
A Hüglihez érkezett: 2021 (állandó munkaviszony)

## Praktikus tippek mindazoknak, akik váltani akarnak



Kihez forduljak váltási igényemmel?

A megfelelő kapcsolattartók ilyen esetben a közvetlen felettesek, a személyzeti részleg dolgozói, vagy más, bizalmi személy a vállalatban belül. Aki már tudja, hogy milyen irányban szeretne váltani a közeljövőben, annak lehetőleg mielőbb fel kell vetnie a témát, például egy dolgozói megbeszélés során. Nemsokára lehetőség lesz arra is, hogy egy kérdőív segítségével előzetesen felmérjük a kívánásokat és célokat a megbeszélésre való felkészülés érdekében.

Ha váltási igényt fogalmazok meg, akkor már konkrét elképzelésekkel kell rendelkezniem?

Saját kezdeményezés nélkül ez nem megy. Aki váltani akar, annak már megfelelő ötletekkel kell jelentkeznie a kapcsolattartójánál. Lehet, hogy valaki már hallott egy üres állásról, ami érdekelné, vagy jó kapcsolatai vannak egy olyan terület vezetőjével, ahová váltani szeretne. Minél jobban felkészül valaki, annál konstruktívabbak lesznek ezek a beszélgetések.

Mi történt ezután?

Ha a váltásra való igény találkozik a szabad helyekkel, akkor először ellenőrzik a pályázó alkalmasságát. Emellett beszélgetést folytatnak az új terület vezetőségével is. Bizonyos esetekben szükség lehet továbbképzésre is a váltás előtt, vagy röviddel azután.



Frank Wermter,  
személyzetfejlesztési vezető, Bell Food Group

Frank Wermter a Bell Food Group szakértői közé tartozik, ha az emberek szakmai előmenetelét kell egyengetni, akár váltások lehetővé tételével is. Az év eleje óta vezeti a Bell Food Group személyzetfejlesztési részlegét, ahol csapatával olyan koncepciókat dolgoz ki, amelyek a dolgozókat az egész csoporton belül támogatják és ösztönzik karrierjük során. Saját sikertörténete a Bell Food Groupnál 2019-be indult, az Eisberg Csoport dallikoni telephelyének személyzeti vezetőjeként.





«Tudnunk kell, mit akarunk, ha jó szakmai előmenetelt akarunk felépíteni.»

#### Magánéletében

Név: Elena Oroszi  
Üzletág: Hubers  
Telephely: Pfaffstätt, Ausztria  
A Hubershez érkezett: 2007

Elena Oroszi

## Mindig egy lépéssel előre

Amit Elena Oroszi csinál, azt szívvel-lélekkel csinálja. Ez így volt 2007-ben is, amikor dolgozni kezdett a Hubersnél, és így van ma is, amikor a csomagolási részleg vezetője ugyanott.

Elena Oroszi 17 évvel ezelőtt érkezett Romániából Ausztriába, hogy segítsen a nővéreinek, akinek épp akkor született gyermeke.

### Ismerősöktől hallott a Hubersnél lévő betöltetlen állásokról.

Ismerősök révén hallott a Hubersnél lévő betöltetlen állásokról, pályázott, és dolgozni kezdett a szárnyasvágóhídon.

Már rövidebb idő után gyártósor-vezető lett a csomagolási részlegen, majd előlépett műszakvezetővé. «Akkor a főnököm ajánlotta fel ezt a feladatkört. Először bizonytalan voltam, hogy elvál-

jaljam-e, mert alig beszéltem még németül» – meséli Elena Oroszi. «Azt kérdezte tőlem: «El tudod olvasni ezt a tervet?», én pedig azt feleltem: «Igen.» Erre azt mondta: «Akkor nyugodtan lehetsz műszakvezető is.»»

Azóta persze sokat javult a némettudása. Akkoriban még csak egy «Hallo»-RA futotta, most már ő segít más kelet-európai kollégáinak, ha megértési nehézségeik támadnak.

A csomagolás területén végzett munkája 15 év elteltével is nagy örömet okoz neki. «Eredetileg nem akartam ilyen sokáig Ausztriában maradni» – magyarázza. «De jól élek itt, és szeretem, amit csinálok.»

Az, hogy a Hubersnél mindig megtehető a következő lépést, nagy elkötelezettségének, illetve több vezető támogatásának köszönhető.

A hasonló helyzetben lévőknek azt szokta mondani: «Tudnunk kell, hogy mit akarunk, és késznek kell lennünk megdolgozni érte, akkor fokozatosan felépíthetünk egy kiváló karriert.»

Marcus Bornschein

## Saját kezdeményezés nélkül nem megy

Marcus Bornschein eredetileg 2008-ban érkezett a Bellhez, ahol eredeti szakmájának megfelelően hentesként dolgozott. Hat évet töltött így a bázeli hentesárurészlegen, majd a főzni való kolbászok részlegének vezetőjeként.

Emellett szabadidejében elvégzett egy üzemgazdász BA-képzést is. «Ekkor támadt fel bennem a jogi témák iránti érdeklődés» – meséli. Ez az érdeklődés pedig, üzemgazdasági végzettségével társulva, 2014-ben egy egészen új irányt szabott szakmai pályafutásának. A Bell Food Group központi minőségirányításában átvette az élelmiszerekre vonatkozó jogtisztázások és nyilatkozatok területét.

Ekkor kellett beleásnia magát az SAP világába. «Számos különféle képzést látogattam, többek között élelmiszerjogi képzéseket is. Ugyanakkor sokat tanultam saját erőmből is, hogy gyorsabban haladjak, vagy mert nem volt éppen megfelelő képzés» – magyarázza.

Ebben az időszakban zajlott az új svájci élelmiszeripari törvény előkészítése is, amely azután 2017-ben lépett életbe. Ő volt az egyik a Bell két alkalmazottja közül, aki az iparág képviselőjeként ült az asztalnál a törvénytervezet kidolgozása során.

«2018-ban jött nálam az újabb nagy váltás: noha az első megkezdésénél őszintén szólva még egyáltalán nem tudtam elképzelni ezt magamról, az informatikai részleg tanácsadója lettem» – meséli. «Ebben döntő szerepet játszott, hogy a hentesként szerzett ismereteimre is igény volt a pozícióban.»

Marcus Bornschein ma az SAP Consulting vezetője az anyaggyártáskódás és a gyártástervezés területén – és a mai napig a nagyfokú kezdeményezőkézséget tartja a sikeres karrier egyik kulcstényezőjének.

Ezért kimondottan jó ötletnek tartja, hogy a Bell Food Groupnál még belső váltás esetén is aktívan kell pályázni az új pozíciókra. Saját tapasztalatból tudja ugyanis: «Nagyon intenzíven kell gondolkodni a következő lépésen, és tudatosan kell dönteni a változás mellett.»

**A jogi kérdések iránti érdeklődése új irányt adott a karrierjének.**



«Sokat tanultam saját erőmből is, hogy gyorsabban haladjak.»

#### Magánéletében

Név: Marcus Bornschein  
Üzletág: Bell Food Group  
Telephely: Bazel, Svájc  
A Bellhez érkezett: 2008



Fogyaszthatósági dátum és minőségmegőrzési idő

# Aki ismeri a különbséget, kevesebb hulladékot termel

Tonnaszámra dobunk élelmiszert a szemétkosárba. Pedig ezek gyakran még fogyaszthatók lennének. Aki hisz az érzékszerveinek, az csökkentheti az élelmiszer-pazarlást. Ilyen esetben fontos különbséget tenni a fogyaszthatósági dátum és a minőségmegőrzési idő között.

## A hőmérséklet, fény és páratartalom befolyásolhatja az eltarthatóságot.

Abban a kérdésben nincs konszenzus, hogy a kenyert bádogdobozban kell-e tárolni. Ahogyan egy németországi nyugdíjas megmutatta, sok minden szól mellette, legalábbis ami az eltarthatóságot illeti. Vidéki házában a pincéjében, az egyik sarokban talált néhány poros, de jól záródó konzervdobozt. A belsőjükben pedig egyenként fél kiló fekete kenyeret, a matricán szereplő ígéret szerint «különösen alapos védelemmel a radioaktív csapadék ellen». A hírek szerint a hidegháború időszakából, az 1960-as évekből származó kenyér «igazán finom» volt. A megtaláló illő módon megosztotta a kenyeret barátaival, tükörtojással tálalva.

A kenyér akkor a legjobb, ha frissen érzékeljük a péktől. Ellentétben azonban pl. a hússal és hallal, amelyeken a fogyaszthatósági dátum idő szerepel, a kenyér veszélytelenül fogyasztható akkor is, ha már rég megkeményedett. Szakszerű tárolás mellett a sót, cukrot és mézet is éveken keresztül lehet fogyasztani. A hőmérséklet, a fény és a páratartalom azonban befolyásolhatja az összes élelmiszer eltarthatóságát.

## A gyártó felelőssége

Csomagolt élelmiszer esetén törvényi előírás a minőségmegőrzési idő («minőségét megőrzi») vagy a fogyaszthatósági dátum («fogyasztható») feltüntetése. A minőségmegőrzési idővel felcímkézett termékek színe, szaga és állaga nem változhat meg a rájuk nyomtatott időpontig. Mindazonáltal ezen dátum után is fogyaszthatók maradnak, amennyiben az ízük vagy szaguk nem mond ennek ellent. A fogyaszthatósági dátum könnyen romlandó élelmiszereknél van előírva, amelyeket kötelező hűteni. A gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a megadott időpontig megőrzi kifogástalan minőségét, és megfelel az élelmiszer-biztonsági előírásoknak. Ennek ellenőrzésére pl. érzékszervi,

mikrobiológiai és vegyi paramétereiket kell megvizsgálni a tárolás során. Ezek alapján történik a dátumozás. A gyártó kizárólagos felelőssége a fogyaszthatósági dátum ill. a minőségmegőrzési idő megállapítása saját termékei esetében. Garantálnia kell, hogy az élelmiszer a határidőn belül megőrzi jellegzetes tulajdonságait, és nem lesz káros az egészségre.

## Nyitott szemmel, mindig az orrunk után

Annak érdekében, hogy a felhasználhatóság megfeleljen a megadott dátumnak, a fogyasztónak mindig a megadott feltételeknek megfelelően kell tárolnia a terméket. Ez különösen érvényes a romlandó élelmisze-

rekre, mint a hús, a hal, a tej és a tejszín. Ezeknél a termékeknél fontos a hűtési lánc fenntartása. Ha túllépték a fogyaszthatósági dátumot, a terméket kötelező ártalmatlanítani. Tipp: Ha a csomagolt termékeket -18 Celsius-fokon lefagyasztják, akkor még kb. három hónapig fogyaszthatók. Fontos tudni: kiolvasztás után a lehető leghamarabb fel kell használni.

A minőségmegőrzési idővel ellátott élelmiszereknél a fogyasztók nagyobb szabadságot élveznek. Ezeket az élelmiszereket általában a lejárat dátum után egy darabig még problémamentesen el lehet fogyasztani. Aki bízik saját érzékszerveiben, csökkenti az élelmiszer-pazarlást. A termék kinézete kifogástalan? A szaga az elvártnak megfelelő? Mi a helyzet az ízével? Csak akkor kell kidobni az élelmiszert, ha kellemetlen változások észlelhetők a külsőt, szagot, állagot és ízt érintően. • *ap*

**Aki bízik saját érzékszerveiben, csökkenti az élelmiszer-pazarlást.**



Kezdőtől a profiig

## Így lesznek tovább eltarthatók az élelmiszerek

Aki friss termékeket vásárol, megfelelően tárolja és bízik a látásában, szaglásában és ízérzékelésében, az máris kíméli a környezetet.

### 1. SZINT



**Kezdő:**  
Alapok a helyes tároláshoz

Általánosságban érvényes a következő: inkább vásároljon frissen, mint hogy túl sokat elraktározzon. Az új tartályok hátra kerüljenek a polcon. Így automatikusan a régebbi árukat használja fel előbb. Ellenőrizze rendszeresen a minőségmegőrzési időket. A bontott csomagolások tartalmát a legjobb, ha jól záró üveg-, fém- vagy műanyagedényekben tárolja. Konzervek és üvegek esetében ügyeljen arra, hogy a fedél ne türemkedjen ki. Ez annak a jele, hogy egyes baktériumok az étel megromlását okozták, ami elfogyasztás esetén súlyos mérgezést okozhat, így ezeket azonnal ártalmatlanítani kell.



### Haladó: A hűtőszekrény helyes berendezése

A hűtőszekrény javasolt hőmérséklete 5 Celsius-fok. Fontos, hogy ne pakolja tele a hűtőszekrényt. Az élelmiszerek emellett nem érhetnek a hátfalhoz sem. A legtöbb készüléket öt részre oszthatjuk: minél lejjebb van valami, annál alacsonyabb a hőmérséklet. A legfelső részen a sok cukrot, zsírt vagy savat tartalmazó ételek, pl. a lekvárok, mártások és befőttek helyezkednek el. A középső polc ideális a főtt ételeknek, illetve mindannak, amit felbontás után hűtve kell tárolni. A sajtok és tejtermékek is itt vannak a legjobb helyen. Közvetlenül ez alá, a legalsó polcra kerüljenek a húsok, a hal, a szárnyasok és a tenger gyümölcsei. A legalul található zöldségtároló fiók neve elég egyértelmű, de a gyümölcsök is ott kaphatnak helyet. A készülék legmelegebb része az ajtó. Itt a tojás, vaj, mustár, paradicsompüré és a kész mártások tárolhatók, valamint a gyümölcslevek és a tej, mivel ezek úgymint hamar elfognak.

### Profi: Fagyasztás minőségromlás nélkül ❄️

A fagyasztóban való tárolás során fontos, hogy az élelmiszereket légmentesen, pl. műanyag- vagy üvegtartályokba csomagoljuk. A fagyasztóban fennáll a túlfagyasztás veszélye. Az oxigénnel való érintkezés miatt kis jégkristályok keletkezhetnek, a fagyasztott étel pedig kiszáradhat. Ez rossz hatással van az élelmiszer ízére, és a legpuhább hús is rágóssá válhat tőle. Noha számos dolog lefagyasztható, és az élelmiszerek eltarthatósága három-hat hónapra növelhető, van néhány kivétel. A magas víztartalmú zöldségek és gyümölcsök, például a szőlő, az uborka vagy a nyers paradicsom, kásásak lesznek kiolvasztás után. A fokhagyma elveszíti az ízét, a nyers burgonya pedig édeskés és lisztes lesz. A tejtermékek, például a joghurt és a túró, kicsapódhatnak. Tipp: Ha a fagyasztó hűtőszálait vastag jégréteg borítja, akkor ideje leolvasztani a készüléket. Ez növeli a hűtő hatást, és csökkenti az áramfogyasztást.

### 2. SZINT

### 3. SZINT



Újdonságok minden alkalomra

# A nagy ízfinálé



**Bell Svájci**  
Bio minőség az  
ünnepnapokra

A «Bio Quick Mini Rollschinkli» egy kedvelt klasszikus, amely most bio változatban is a svájci ünnepi asztalokra kerülhet. A Bell így újabb nagyszerű, vízfürdőben egyszerűen készíthető termékkel bővíti gyorsétel-választékát Svájcban.



**Bell Svájci**  
Salamettis ünnepi doboz

Mindazoknak, akik illő ajándékot keresnek a karácsony előtti meghívásokhoz, a Bell Svájci december közepétől kínálja a salametti-dobozt. A stílusos ajándékdobozban «Salametti nature» és új «Salametti mit Pfeffer» termékek találhatóak, utóbbit kifejezetten erre az akcióra fejlesztették ki. Mindkét fajta a legjobb svájci húsból készült, levegőn történő, lassú szárítással.



**Tutto Gusto**  
Pestók és mártások  
az olasz ízvilágért

Pontosan a karácsonyi szezonra időzítve meríthetnek ihletet a szakácsok öt új pesto és tíz új mártás ízéből új olasz kreációikhoz a Hügli Tutto Gusto márkájának köszönhetően. Legyen az akár klasszikus, bazsalikomalapú «Pesto alla Genovese» vagy nemes, vargányás «Crema di Porcini» – mindegyik újdonság a legjobb hozzávalókból, hagyományos receptekkel készül az autentikus ízek biztosításához.



**Cher-Mignon**  
Ajándékok Wallis kantonból

Cher-Mignon arra hívja svájci vásárlóit, hogy eredeti, wallisi ézekek ajándékozzanak az ünnepnapokon. A karácsonyi dobozban Cher-Mignon öt hagyományos hentesáru- és kolbászspecialitása rejtőzik, külseje pedig mutatós karácsonyi csomagolás, könnyen leválasztható matricával.



**Hilcona**  
Kétféle, finoman lisztes tészta

2025 márciusáig szezonális ajándékként a nyári szarvasgombát, ricottát és keménysajtot tartalmazó «Ravioli Trüffel» egészíti ki a Hilcona Pasta Originale választékát. A szuperkrémes és az alapknál újajónságának számító «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» bivalytejes mozzarellával, paradicsommal és bazsalikommal készül. Ízletes töltelékkel és rendkívül vékony, finoman lisztezett tésztaikkal a két új termék a házi ézekek ídezi.



**Vogeley**  
Exkluzív desszertek

Az ünnepi menü édes lezárásához a Vogeley «Origin» termékcsaládjá nagy nevű régiókból származó nyersanyagokat kombinál fenntartható megközelítéssel. A Hügli-márka foodservice-vásárlói négy fajta közül választhatnak: az «Origin Mousse au Chocolat» intenzív kakaóaromáját Közép-Afrikából hozza, az «Origin Gianduja-Mousse» egyedi ízet a világhírű, I.G.P.-minősítésű piemonti Tonda Gentile magyórónak köszönheti. Az «Origin Mousse Pistazie» ízet és színét adó élénkzöld pistácia szintén Olaszországból származik. Kiemelkedő ízelményt nyújt az «Origin Dessertsauce Vanille» is, valódi madagaszkári Bourbon vaníliával.



**Eisberg Ausztria**  
Gyorsételek Ázsia-rajongóknak

Keletre tekintve: az Eisberg Ausztria három új rament és négy új meleg egytálételt vett fel kínálatába egy német szupermarket vásárlói részére. Vegán, csirkés vagy marhahúsos változatban – mindegyik újdonság melegítésre kész termékként pillanatok alatt elkészíthető. A termékeket a «Colour Your Life Design» Eisberg márka részeként vezettük be, ami megmutatja a vásárlóknak, hogy a kiegyensúlyozott táplálkozás lehet vidám is.



**Eisberg Magyarország**  
A Pink Mix a mellrák problémájára hívja fel a figyelmet

Az Eisberg Magyarország immár negyedik alkalommal kötelezi el magát a mellrák elleni küzdelem hónapjában, októberben a Pink Mix salátacsomaggal. A kampány ideje alatt eladott minden egyes tasak után ismét egy olyan szervezet kap adományt, amely támogatja a mellrákprevenciót és az érintetteket. Az előző évi adománnyal az egyesület diagnosztikai eszközök beszerzését támogatta magyarországi kórházak számára.



**Eisberg Svájci**  
Zöldség és gyümölcs  
a hideg évszakra

Az Eisberg Svájci gondoskodik róla, hogy az ünnepi lakomák közben se maradjunk vitaminok nélkül: A «Früchte-Wintermix» tudatos csemegezésre hív, a «Saisonsalat mit Mangold» pedig gyorsan és könnyen elkészíthető, ropogósan friss köretet kínál.



**Eisberg Magyarország**  
Ízletes olajok salátákhoz

Három új, praktikus, tasakos salátaolaj teszi még egyszerűbbé a saláta élvezetét a kelet-európai vásárlók számára. A «Geröstete Kürbiskerne», «Haselnuss und Pistazie» és «Limette» termékek számos értékes tápanyagot tartalmaznak, és intenzíven ídezik a felhasznált összetevők ízet.

*Különleges ajándékot keres? Egy gyors fogást a karácsony előtti zaklatott időszakra? Vagy ihletet merítene az ünnepi menühöz? A termékfejlesztésen dolgozó felelősök ismét gondoltak mindenkire. A különlegességeinket kínáló doboz ezért a töltött tésztától a roppanós salátáig mindent tartalmaz az év sikeres lezárásához. • mr*



Ínyencség a sütőből

# Más országok, más receptek

A sült húsok úgy hozzátartoznak a tradicionális európai konyhához, mint a mártás a húshoz. Ropogós, szaftos, fűszeres: a sült hús az élő vendégszeretet része. Most végigpillantunk a nagyvilágon, és bemutatunk öt sült hús-specialitást. Aki már most örömmel melegíti elő a sültöt, gondoljon arra: akár marha-, akár bárány- vagy sertéssültről van szó, a hús minősége döntő a lédús végeredmény szempontjából. Aki pedig nem sajnálja az idejét, az hangsúlyosabb ízeket kap jutalmul. • *ap*



## Pot roast – a sült hús átkel az Atlanti-óceánon

Aki az Egyesült Államokkal kapcsolatban csak a hamburgerre, hot dogra és csibefalatokra gondol, az mérföldekre van az igazságtól. Az Újvilág ezen országának történetét ugyanis a legkiválóbban a különféle kultúrák által befolyásolt konyha tükrözi. A változatos kulináris tradíciók közé tartozik a pot roast is. Az amerikai marhasültnél a húst először megpirítják, majd zöldségekkel és fűszerekkel, például fokhagymával, hagymával, kakukkfűvel és borssal együtt készítik lassan a sütőben. Ehhez az

összes hozzávalót egy sütőedénybe van vasfazékba («pot») teszik, innen kapta az étel a nevét is. A sütőben párolás művészetét az európaiak már a 19. században átvitték az óceán túlsópartjára. A pot roast népszerűsége az 1930-as évek gazdasági világválsága során nőtt meg igazán. A hozzávalók könnyen beszerezhetőek és olcsók. A lassú sütésnek köszönhetően még a legszívósabb hús is vajpuha lesz. Manapság a pot roast a vasárnapok vagy ünnepnapok gyakori kísérője, nem kizárólag, de gyakran az év hidegebb időszakában.

Az összes hozzávaló a «pot»-ba (sütőedénybe vagy vasfazékba) kerül.



## Porchetta – a zöldfűszerek és aromák ünnepe

A porchetta egy abszolút hagyományos fogás. Már az ókori rómaiak is hasonló módon készítették a sertéshúst. A porchetta leggyakrabban egy darab sertéskaraj, amelyet bőrös sertésdagadóba göngyölnek, és összekötöznek. A páclé jellemzően zöldfűszerekből áll, például rozmaringból és zsályából, valamint édesköményből és fokhagymából. Ahhoz, hogy a húst igazán jól átjárják az ízek, sok időre

van szükség. Ezután a sütőben lassan, nyílt lángon megsütik. Az étel Latiumból és Róma környékéről kiszabadulva az olasz konyha egyik klasszikusává nőtte ki magát. Manapság minden régióknak saját receptje van. A porchettát gyakran kínálják street foodként, zsemlelében vagy antipasti-tálak részeként. A ropogós bőr és a szaftos hús kombinációja miatt nemcsak a helyi lakosok, de a turisták kedvence is.





### Kleftiko – a görög–ciprusi betyáros fogás

A kleftiko egy bárányhúsból készült egytálétel, amelyet időnként kecskehúsból is elkészítenek. A receptet egy 19. századi ciprusi legenda szerint a klephten, azaz rablók néven emlegetett szabadságharcosok találták ki. Az ellenállók célja az volt, hogy Görögországot felszabadítsák az oszmán uralom alól. Annak érdekében, hogy a szabadságharc ideje alatt ne fedezzék fel őket, a felkelők a lopott bárányok és kecskék húsát órákon keresztül párolták földbe vájt lyukakban. Minél tovább tart

a párolás, annál intenzívebb lesz az ízélmény. Eközben sem a füst, sem a finom illatok nem árulták el őket. A hagyományosan használt fűszerek közé tartozik a bors, a bazsalikom, az oregánó, a paprika, a rozmarin, a hagyma és a fokhagyma. A bepácolt és felkockázott báránycomb burgonyával, paradicsommal és fetával együtt sütőpapírba csomagoljuk. A lassú párolás a sütőben csodálatosan puhává varázsolja a húst. Köretnek görög salátát vagy ropogós krumplit kínálhatunk.



### Wellington-bélszín – tésztába burkolt álm

A francia konyha nagy klasszikusa, amelynél mind a mai napig vitatják, hogy ki találta fel a leveles tésztába tekert marhabélszínt. Azt a történetet, mely szerint az 1930-as években egy svájci szakács kreálta a receptet egy zürichi konyhaművészeti kiállításra, legendának tekinthetjük. Valószínűbb, hogy egy korábbi francia recept, a filet de boeuf en croûte továbbgondolásáról van szó. A klasszikus receptben a bélszínt felaprított csiperkébe hengergetik, és leveles tésztában kisütik. Kedvelt köret hozzá

a glasszírozott sárgarépa és a ropogós burgonya. Ezt a fogást szinte végtelenül hozzá lehet igazítani az egyéni ízléshez. Vegetáriánus változatánál a töltelék állhat például gombából, spenótból és dióból. A lazac is csodálatosan finom leveles tésztában sütv. Bármilyen töltelékkel készül is: a Wellington-bélszín ma is kedvelt fogás számos országban, ahol ünnepi alkalmakkor kerül az asztalra.



**Az ételt szinte végtelenül hozzá lehet igazítani az ízléshez.**



### Sauerbraten – édes-savanyú specialitás

Manapság elsősorban marhahúsból készül a Sauerbraten, noha regionálisan néhol még a hagyományos lóhúsból készítik. A hús úgy kapja meg jellegzetes, savanykás ízét, hogy két-három napon keresztül ázik a páclében. Ez hagyományosan vörösborból vagy vörösborecetből (esetleg mindkettőből), hagymából, sárgarépából, póréhagymából vagy zellerből, babérlevélből, borókabogyóból, szegfűszegből és borsikafűből, valamint kevés cukorból és sóból tevődik össze. A húst kissé

lepírítva azután alacsony hőfokon helyezik a sütőbe. A Sauerbraten története a középkorig nyúlik vissza. Amikor még nem volt hűtési lehetőség, a húst ecetben vagy borban pácolva tartották hosszabb ideig frissen. A Sauerbraten Németország nemzeti eledelévé nőtte ki magát. A Rajnától Szászországig, az ország nyugati végétől a keleti végéig: minden régióknak megvannak a maga trükkjei, amivel különlegessé teszik saját elkészítési módjukat. Hagyományosan lilakáposztával és gombóccal tálalják. Ha a savanyú és az édes egyensúlyban marad, a recept biztos siker.





Katasztrófamentes randevú

# Max, Anna és az allergének története

Max egy saját készítésű ebéddel akarja meglepni Annát. Hiszen, mint tudjuk, az ember szívéhez a gyomrán át vezet az út. Tud segíteni Maxnek a megfelelő menü összeállításában? Egy igazi álomrandinak kell lennie – és nem lenne jó megint a sürgősségin kikötni... *•sh*



Maxnek pillangók táncolnak a gyomrában. Rengeteg pillangó. Ennek oka pedig Anna névre hallgat. Néhány napja munka után megittak egy italt, miután egy közös barátjuk születésnapján találkoztak, és telefonszámot cseréltek. Anna azóta ki sem megy a fejéből.

### Kellemetlen emlékek

Max most a konyhája közepén áll, és nagyban fő a feje. Hatalmas önbizalommal hívta meg magához Annát erre az estére – és közben teljesen megfeledkezett róla, micsoda katasztrófába torkollott a legutóbbi közös vacsora is. Ha eszébe jut, legszívesebben még mindig a föld alá süllyedne a szégyentől. De ugyan honnan az ördögből tudhatta volna, hogy a salátafűszer zellert is tartalmaz, amire szíve választotta allergiás? Egy vad éjszaka ellen Maxnek nem lett volna kifogása – de az elképzelései között ez biztosan nem a sürgősségi osztályon végződött volna egy adrenalininjekcióval.



### A nagy tisztogatási hadművelet

Max ezért most semmilyen kockázatot nem akar vállalni. Mielőtt egyáltalán hozzáfekszene a főzéshez, biztosítania kell, hogy a konyhája allergénmentes legyen. A feladat azonban hatalmas – rengeteg hozzávaló, ami neki ártalmatlannak tűnik, problematikus lehet.

**Itt következik Ön! Tudna segíteni Maxnek, hogy megtalálja az összes allergént?**

Keresse meg mind a 14 feltüntetendő allergént

A	P	L	H	Y	K	T	A	H	U	V	N	I	L	M
I	I	H	C	H	D	X	E	X	P	S	E	D	S	F
V	S	M	S	D	Y	V	F	Y	U	P	G	D	Z	Q
P	U	R	I	U	V	D	R	F	H	S	C	I	Ó	G
G	L	W	L	V	R	E	Y	Ö	A	Á	S	Ó	J	Q
M	F	G	L	H	I	R	L	L	T	R	I	F	A	Y
B	I	L	A	P	Z	O	P	D	E	G	R	É	I	O
U	T	U	G	R	S	J	V	I	S	A	K	L	T	G
R	O	T	F	Á	V	T	S	M	T	R	E	É	E	Z
G	K	É	Ü	K	C	E	Z	O	?	É	V	K	J	E
O	U	N	R	F	L	P	E	G	E	P	N	H	A	L
N	F	C	T	É	B	E	Z	Y	K	A	R	N	V	L
Y	B	W	Q	L	H	R	Á	O	R	X	Q	I	Z	E
A	I	B	Y	É	V	B	M	R	M	U	S	T	Á	R
R	W	Z	F	K	B	H	B	Ó	O	Z	F	N	S	G



**Ha már részt vett egy Food Safety Day rendezvényen saját üzemeiben, akkor ez Önnek gyerekjáték. 😊**

A megoldást a következő oldalon találja.



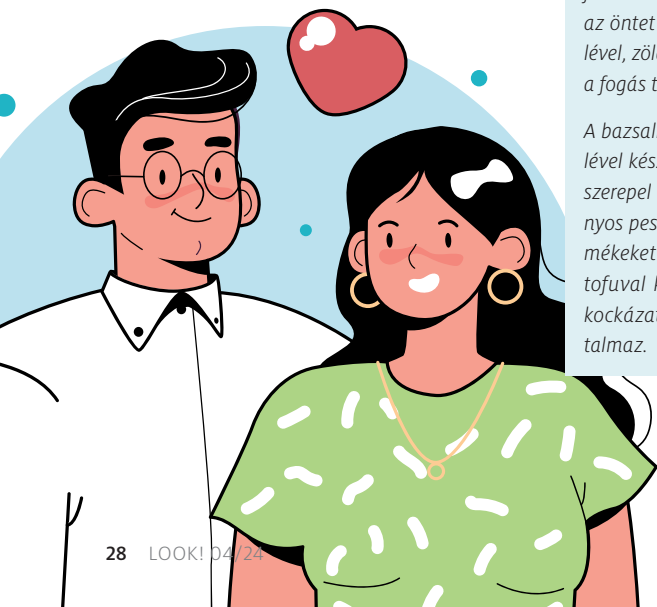
### Gondos menüválasztás

Az alapos takarítás után Max mély lélegzetet vesz. A legnagyobb akadályt leküzdötte. De máris itt a következő kérdés: végül is mit főzzön Annának? Max rápillant a telefonjába írt jegyzetekre, ahová rendszeresen menti azokat a recepteket, amelyeket ki akar próbálni. Maxnek szerencséje van, és talál három receptet is, ami ígéretesnek tűnik.

### Melyik fogást ajánlaná Maxnek, ha allergénmentes menüt akar összeállítani Anna részére?

Alapos mérlegelés után Max a grillezett zöldség mellett dönt, citromos-zöldfűszeres mártással és édesburgonyával. Ez nemcsak finom és szín pompás fogás, de a legbiztonságosabb választás allergének szempontjából.

Max már rég nem érzett olyan izgalmat, mint amikor pár órával később megszólal a csengő. Vet egy gyors, vizsgálódó pillantást a gondosan megterített asztalra. Még a szalvétákat is elővette, amit az édesanyjától kapott négy éve, amikor ideköltözött. Hozzon még esetleg gyertyákat, hogy romantikusabb legyen a hangulat? Nem. Max az előszobátükörbe pillantva megigazítja a haját, és a bejárati ajtóhoz lép. Ha már ennyi fáradtsággal készítette ezt az ételt, semmiképpen sem szeretné kockáztatni, hogy ez az este a mentők helyett ezúttal a tűzoltók társaságában érjen véget...



### Grillezett zöldség citromos-zöldfűszeres öntettel és ropogós édesburgonyával

Ez a menü egyszerű, de szín pompás. A citromos-zöldfűszeres mártás egyedi ízt ad, a ropogós édesburgonya pedig roppanós édességet kölcsönöz neki. Max reméli, hogy elnyeri Anna tetszését.

### Friss tészta bazsalikomos pestóval és tőkehalfilével

Max szereti az olasz konyhát. A házi készítésű tészta friss, bazsalikomos pestóval és friss tőkehalfilével nemcsak csodásan illatozik, hanem a segítségével egy kulináris utazásra is vihetné Annát Olaszországba.

### Serpenyős zöldség ropogós tofuval és pikáns szósszal

Ez a fogás könnyű, színes, és a modern, egészséges konyha érzetét kelti Maxben. A ropogós tofukockák és az ízletes szósz biztosan nagy hatással lenne Annára. Vajon szereti a vegán ételeket?

**Megoldás:** A legbiztosabb választás egy allergénmentes menüre a grillezett zöldség citromos-zöldfűszeres öntettel és ropogós édesburgonyával. Ez gluténmentes, és sem tejet, sem dióféléket vagy szóját nem tartalmaz. Ha az öntet is egyszerű marad – citromlével, zöldfűszerekkel és olívaolajjal –, a fogás teljesen allergénmentes.

A bazsalikomos pestóval és tőkehalfilével készült friss tésztában azonban szerepel glutén és hal is, a hagyományos pesto ráadásul tartalmaz tejtermékeket és dióféléket is. A ropogós tofuval készült serpenyős zöldség is kockázatos, mivel a tofu szóját tartalmaz.

### Allergének

- Tojás
- Földimogyoró
- Hal
- Glutén (pl. gluténtartalmú gabonafélék, mint a búza, tönkölybúza, zab, rozs)
- Rákfélék
- Csillagfűrt
- Tej (laktóz)
- Mustár
- Diófélék (pl. mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadamiadió és Queensland-dió)
- Zeller
- Szezám
- Szója
- Szulfitok és kén-dioxid (pl. borban vagy szárított gyümölcsben)
- Puhatestűek

### Megoldás

A	P	L	H	Y	K	T	A	H	U	V	N	I	L	M
I	I	H	C	H	D	X	E	X	P	S	E	D	S	F
V	S	M	S	D	Y	V	F	Y	U	P	G	D	Z	Q
P	U	R	I	U	V	D	R	F	H	S	C	I	O	G
G	L	W	L	V	R	E	Y	Ó	A	Á	S	Ó	J	Q
M	F	G	L	H	I	R	L	L	T	R	I	F	A	Y
B	I	L	A	P	Z	O	P	D	E	G	R	É	I	O
U	T	U	G	R	S	J	V	I	S	A	K	L	T	G
R	O	T	F	A	V	T	S	M	T	R	E	É	E	Z
G	K	É	Ü	K	C	E	Z	O	?	É	V	K	J	E
O	U	N	R	F	L	P	E	G	E	P	N	H	A	L
N	F	C	T	É	B	E	Z	Y	K	A	R	N	V	L
Y	B	W	Q	L	H	R	Á	O	R	X	Q	I	Z	E
A	I	B	Y	É	V	B	M	R	M	U	S	T	Á	R
R	W	Z	F	K	B	H	B	Ó	O	Z	F	N	S	G

A szókeresőben elrejtettünk néhány olyan fogalmat is, amelyek nem feltüntetendő allergének: eper, tyúk, sárgarépa, burgonya és rizs.



Szolgálati jubileumok és nyugdíjazások 2025 januárja és áprilisa között

## «A hús korábban vasúton érkezett»



**45 szolgálati év**  
Hansjörg Mathys

**Beosztás:** belső értékesítési ügyintéző, friss hús

**Egység:** Bell Svájc

**Telephely:** Oensingen

### **Hogyan jelentkezett ezelőtt 45 évvel a Bell vállalathoz?**

Amíg Bielben végeztem a húsipari képzést, kaptam egy levelet, hogy a bieli Born AG hentest keres. Az akkori tanárom szívesen vette volna, ha maradok, de engem jobban érdekelt a munka a Bornnál, ami jóval nagyobb üzem volt, vagy 50 dolgozóval és saját mézsárszékkal. A Born utódvállalata, a Grieder AG később a Bell Food Group csoport üzeme lett, így én már csaknem 45 éve hozzájuk tartozom.

### **Van olyasmi egy munkanapja során, ami ugyanolyan maradt az évek alatt?**

Az értékesítési csapatban mind a mai napig jól együtt tudunk működni, és közös erőfeszítéssel érünk célt. Néhány kollégámmal már több mint 40 éve dolgozom együtt. Ezenkívül még mindig a vásárló a legfontosabb nekünk.

### **És mi változott meg?**

Korábban például magunk szállítottuk az árut, a saját kocsinkkal, és még aznap pótolni tudtuk, ha a vásárló valamit elfelejtett a megrendelésnél. Ez ma már nem ilyen egyszerű. Az is izgalmas volt, amikor az 1980-as években Bielben a húst vasúti úton kaptuk, illetve szállítottuk tovább Bazelbe. Erre a célra voltak extra sínek közvetlenül a mézsárszéknél, illetve elektromos hűtésű vagonok.

### **Karrierének melyik élménye maradt meg leginkább emlékezetében?**

Korábban előfordult, hogy pénteken odajött hozzánk a főnök, és azt mondta: «Rengeteg munkánk érkezett Oensingenből. Ki tud bejönni holnap?» Soha nem volt gond, hogy elég embert találjon – már csak azért sem, mert az ilyen alkalmakért 120 frankos díjat fizettek. Szép alkalmak voltak ezeken kívül az oensingeni karácsonyi ünnepek is, amikor az egész üzem összejött.

### **Mi jelenti a legnagyobb örömet munkája során?**

Öröm látni, hogy nálunk jól megértik egymást az idősebb és fiatalabb dolgozók is, és jól együtt tudnak működni. És még egy remek dolog: a csaknem 45 év alatt soha nem kellett várnom a fizetésemre. Mindig pontosan megérkezett a számlámra. Ez nem magától értetődő.







# 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 jobbra tehetjük a LOOK! folyóiratot, és gondoskodhatunk arról, hogy minden rész az újdonság erejével hasson. Ezért érdekelne bennünket: Mi tetszett Önnek a legjobban ebben a LOOK!-számban? Egy bizonyos cikk? Volt-e olyan fotó, ami különösen megragadta Önt? Vagy egyszerűen csak egy idézet maradt meg az emlékezetében? **Ossza meg velünk meglátásait, és töltsse ki a QR-kódra kattintva elérhető űrlapot.**

**Visszajelzésüket 10 darab, egyenként 70,- euró értékű vásárlási utalvány kisorsolásával szeretnénk megköszönni.**

**Küldje el visszajelzését (QR-kód) 2025. április 04-ig, hogy részt vehessen a sorsoláson.**

A nyerteseket közvetlenül értesítjük. A sorsolásról sem írásban, sem telefonon nem áll módunkban felvilágosítást adni. Többszörös jelentkezéseket nem fogadunk el.