

# LOOK!

Magazyn firmowy

04 2024



**Kariera ma  
wiele twarzy**

**BELL  
FOOD  
GROUP**





## Spis treści

Z codzienności przedsiębiorstwa

- 4 Nowy rozdział**  
LOOK! w 2025 roku wkracza w nową erę
- 6 Wyróżnione ulepszenia**  
Nagrody TopX Best Practice Awards wręczone po raz pierwszy

Artykuł z okładki

- 10 Kariera ma wiele twarzy**  
Bell Food Group otwiera ścieżki kariery

Ekologia i innowacja

- 16 Osoby, które znają różnicę, wyrzucają mniej jedzenia**  
Termin przydatności do spożycia a data minimalnej trwałości
- 18 Jak dłużej przechowywać żywność**  
Od początkującego do profesjonalisty

Nasz świat smaków

- 20 Wielki finał smaku**  
Nowości na każdą okazję
- 22 Co kraj, to obyczaj i inny przepis na pieczeń**  
Pyszności z piekarnika

- 26 Opowieść o Maxie, Annie i alergenach**  
Randka czy totalna katastrofa?

Osobisty

- 29 «Kiedyś mięso przyjeżdżało do nas pociągiem»**  
Jubileusze i emerytury od stycznia do kwietnia 2025 r.

Informacje zwrotne i loteria

- 32 Co podobało się Wam najbardziej?**  
Dzięki Waszym opiniom możecie coś wygrać!

LOOK! można też zaprenumerować, przeczytać lub pobrać online na stronie [look.bellfoodgroup.com](https://look.bellfoodgroup.com).

**Stopka redakcyjna** Magazyn dla pracowników Bell Food Group, 4 wydania w roku, nr 4/2024, grudzień 2024, 30. rocznik.  
Wydawca: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel [Bazylea], Szwajcaria. Adres: Bell Schweiz AG, Redakcja LOOK!, Skr. pocztowa 2356, 4002 Basel [Bazylea], Szwajcaria Tel. +41 58 326 2447, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Redakcja: Sara Heiniger (sh), kierownictwo. Wsparcie redakcyjne: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Zdjęcia: okładka i s. 14, Georg Kritsch, Salzburg (Austria); s. 11, Florian Moritz, Sissach (Szwajcaria); s. 6-9, Eduardo Elia, Muttentz (Szwajcaria); s. 23 i 24, atelierkorak ag, Riehen (Szwajcaria). Projekt: obliografik, Olten, Szwajcaria. Obróbka zdjęć: Proacteam AG, Allschwil, Szwajcaria.  
Wydruk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Szwajcaria. Wydrukowano na papierze posiadającym certyfikat FSC.  
Zmiany adresu: Należy zwrócić się do odpowiedniej jednostki HR lub działu kadr.

## Człowiek w centrum, dziś i jutro

**Drogie Współpracownice, drodzy Współpracownicy**

Rynek pracy się zmienia. Odczuwamy to również w Bell Food Group. Coraz trudniej jest znaleźć wykwalifikowanych pracowników, a do tego zmieniają się wymagania względem pracodawców. Musimy też pamiętać o trendach demograficznych. W nadchodzących latach, wielu naszych kolegów przejdzie na emeryturę – musimy już teraz myśleć o tym, jak tę lukę zapełnić.

Ponieważ jako firma rzemieślnicza charakteryzujemy się produkcją małych partii i koncentrujemy się na jakości, w przyszłości nadal będziemy polegać na doświadczeniu ludzi. Automatyzacja może nas wspierać, ale nigdy nie zastąpi ludzi, którzy dzięki swojemu doświadczeniu i pasji mają decydujący wpływ na to, co robimy. Dlatego też kluczowym zadaniem nadal pozostanie zachęcanie, wspieranie i zatrzymywanie cennych pracowników w firmie i to najlepiej w dłuższej perspektywie czasowej – czy to osób uczących się, specjalistów czy przyszłych liderów.

Chcemy rozszerzyć szkolenia podstawowe i podwoić liczbę praktykantów. W ubiegłym roku podczas warsztatów dla kadry zarządzającej intensywnie koncentrowaliśmy się na tym, w jaki sposób możemy osiągnąć ten cel. Pierwsze działania zostaną wdrożone już w 2025 r.

Po ukończeniu stażu młodzi specjaliści będą mieli wiele możliwości dalszego rozwoju zawodowego. Różnorodność zadań, asortymentu produktów i lokalizacji geograficznych, które oferujemy w ramach Bell Food Group, stwarza wiele perspektyw. W ten sposób powstaną ścieżki kariery, które będą dostosowane do ludzi, którzy nimi podążają.

Dla mnie osobiście ostatnie sześć miesięcy w nowej roli CEO było czasem pełnym nowych wrażeń i cennych doświadczeń. Znam Bell Food Group od wielu lat i byłem świadkiem tego, jak zaangażowanie i koleżeństwo wpływają na sukces naszej firmy. Na nowo poczułem tego ducha będąc na nowym stanowisku.

Dzięki waszemu wsparciu i zaangażowaniu byliśmy w stanie utrzymać się w trudnym otoczeniu rynkowym i wyznaczyć ważny kurs na przyszłość. Bardzo Wam za to dziękuję!

Z okazji kończącego się roku życzę Wam pełnych spokoju i odprężenia chwil spędzonych z najbliższymi – bez względu na to, jak postanowicie obchodzić ten czas. Przede wszystkim życzę Wam dużo zdrowia, szczęścia i udanego początku nowego roku. Zmierzy się razem z wyzwaniem roku 2025 pełni wigoru i pewności siebie i nadal z powodzeniem kształtujemy naszą przyszłość.

Z wyrazami szacunku

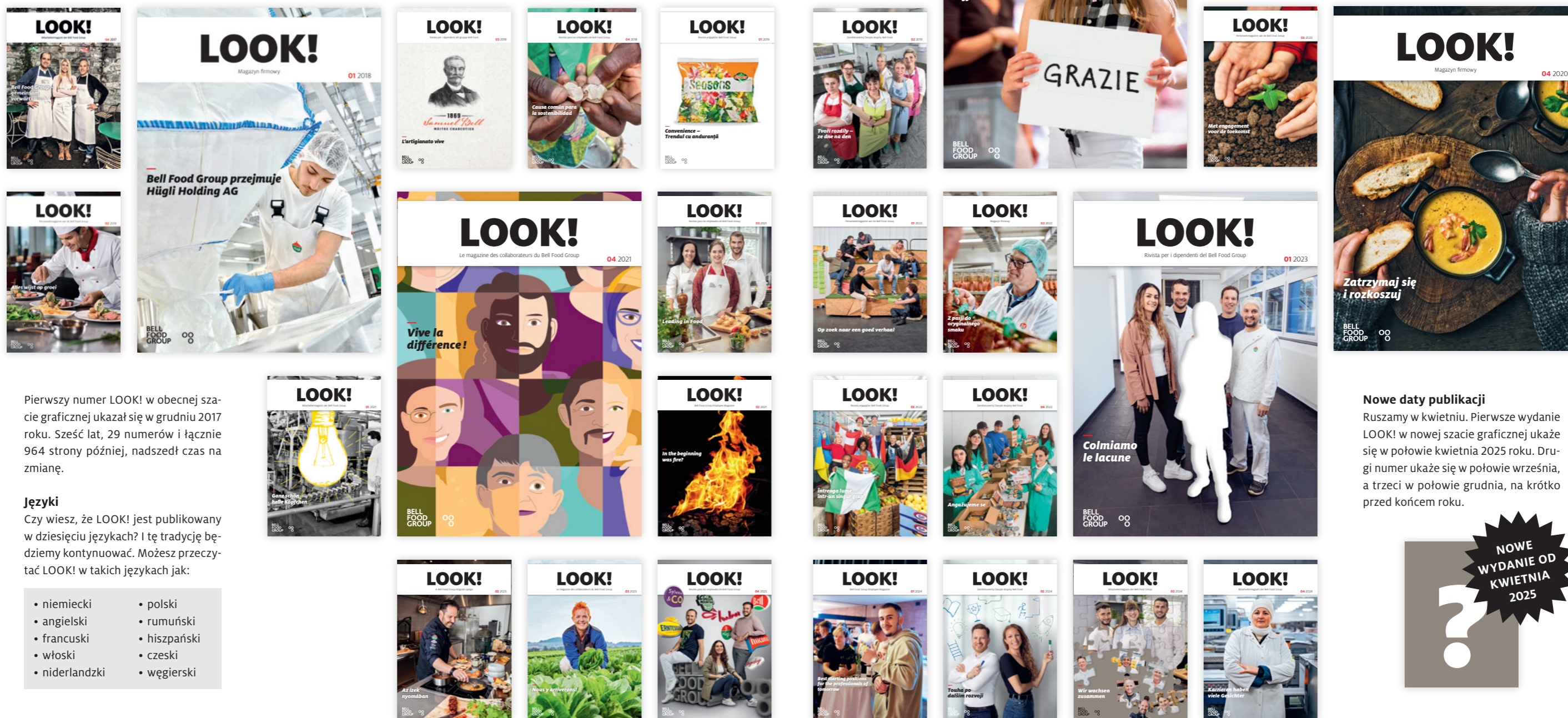
Marco Tschanz  
CEO  
w Bell Food Group



LOOK! w 2025 roku wkracza w nową erę

# Nowy rozdział

Zbliża się aktualizacja magazynu. Od 2025 roku LOOK! będzie ukazywał się w nowej odsłonie. Nie tylko szata graficzna nabierze bardziej nowoczesnego charakteru, ale również zmieni się forma publikowanych przez nas artykułów. LOOK! będzie teraz wychodził trzy razy w roku i będzie zawierał więcej stron. • sh



Pierwszy numer LOOK! w obecnej szacie graficznej ukazał się w grudniu 2017 roku. Sześć lat, 29 numerów i łącznie 964 strony później, nadszedł czas na zmianę.

**Języki**  
Czy wiesz, że LOOK! jest publikowany w dziesięciu językach? I tę tradycję będziemy kontynuować. Możesz przeczytać LOOK! w takich językach jak:

- niemiecki
- angielski
- francuski
- włoski
- niderlandzki
- polski
- rumuński
- hiszpański
- czeski
- węgierski

## LOOK! zdobywa «Złote Pióro» w konkursie SVIK Awards 2024

Raz w roku Szwajcarskie Stowarzyszenie Komunikacji Wewnętrznej i Zintegrowanej (SVIK) honoruje pracę w zakresie komunikacji korporacyjnej nagrodą «Złote Pióro». W tym roku LOOK! otrzymał «Złote Pióro» i zajął pierwsze miejsce w kategorii «Magazyny i publikacje dla pracowników». LOOK! zachwycił jury podczas tegorocznej edycji konkursu różnorodnością swoich artykułów. To szczególnie ucieszyło nasz zespół redakcyjny. Przywiązujemy dużą wagę do tego, aby LOOK! odzwierciedlał różnorodność Bell Food Group i przemawiał do zróżnicowanego grona czytelników.



**Nowe daty publikacji**  
Ruszamy w kwietniu. Pierwsze wydanie LOOK! w nowej szacie graficznej ukaże się w połowie kwietnia 2025 roku. Drugi numer ukaże się w połowie września, a trzeci w połowie grudnia, na krótko przed końcem roku.





Nagrody TopX Best Practice Awards wręczone po raz pierwszy

# Wyróżnione ulepszenia

Premiera podczas tegorocznego TopX Summit: pod koniec listopada po raz pierwszy wręczono nagrody TopX Best Practice Awards. Zwycięskie projekty zostały wyróżnione w następujących kategoriach «Bezpieczeństwo pracy», «Jakość», «Wydajność» i «Koszty». Nagrody wręczył CEO Marco Tschanz. • mr

## Główny zespół TopX wybrał cztery zwycięskie projekty.

Kluczowym punktem w procesie TopX jest uczenie się od innych. Z tego względu zespoły zaczęły od niedawna dzielić się swoimi najlepszymi praktykami na nowej platformie TopX. Obecnie można tam znaleźć ponad 170 projektów przedstawiających różnego rodzaju ulepszenia, które śmiało można zaimplementować w swoich organizacjach.

Główny zespół TopX wybrał spośród nich pięć najlepszych projektów.

«Zasiadanie w jury nie było dla nas łatwym zadaniem, ponieważ w całej Grupie Bell Food wdrożono bardzo wiele ciekawych rozwiązań, które usprawniają nasze procesy», relacjonuje Michael Baumann, szef programu Top Excellence w Bell Food Group. «Pięć nagrodzonych projektów – w tym dwukrotnie przyznaliśmy nagrodę w kategorii «Bezpieczeń-

stwo pracy». Szczególnie zaimponowały nam pomysły o wysokim poziomie ich ponownego wykorzystania.»

Zwycięzcy zostali uhonorowani podczas TopX Summit 22 listopada 2024 r. w Bazylei. CEO Marco Tschanz wręczył nagrody w kategoriach «Bezpieczeństwo pracy», «Jakość», «Wydajność» i «Koszty». Puchary przechodnie pozostaną w zwycięskich drużynach przez rok, a następnie zostaną przekazane kolejnym zespołom podczas TopX Summit 2025. Do tego dojdzie piąta nagroda, uhonorowanie wszystkich kategorii, czyli «Możliwość ponownego wykorzystania» zastosowanych działań.

Michael Baumann powiedział: «Po udanej pierwszej rundzie mamy nadzieję, że liczba dobrych praktyk będzie nadal rosła w nadchodzącym roku i że będziemy mogli wspierać się nawzajem w naszym wspólnym procesie doskonalenia.»

# And the winners are ...



Od lewej do prawej: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

## Kategoria «Wydajność»

### Łatwe zrozumienie procesów

Dzięki zastosowaniu podejścia opartego na zabawie firma Bell w Szwajcarii zwiększyła świadomość pracowników w temacie wzajemnych powiązań w produkcji, a tym samym podniosła jakość spotkań na hali produkcyjnej. Do symulacji poszczególnych etapów procesu i ich wzajemnych powiązań w sesjach szkoleniowych wykorzystano tor kulkowy (marble run). Projekt realizowany przez Benjamin Staldera udało się przenieść z powodzeniem na inne obszary. Szkolenia z wykorzystaniem toru kulkowego odbyły się już w trzech jednostkach biznesowych w ośmiu lokalizacjach Bell Food Group.



«W kategorii «Wydajność» projekt Bell wyłonił zwycięzcę spośród 44 zgłoszonych dobrych praktyk dotyczących różnych tematów i treści. Zespół pokazał, jak mogą wyglądać kreatywne i oryginalne sesje szkoleniowe na hali produkcyjnej. Szkolenia tematyczne są dobre.

Moim zdaniem kluczowe jest doświadczenie czegoś w praktyce, a tym samym zrozumienie stojącego za tym znaczenia. To motywuje i poprawia wyniki. Ponadto, ten przykład dobrej praktyki może być łatwo przeniesiony na inne zakłady, dzięki jego szczegółowemu opracowaniu.»

Klaus Machtlinger, członek jury w kategorii «Wydajność» i koordynator TopX, Eisberg



Od lewej do prawej: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

## Kategoria «Bezpieczeństwo pracy»

### Ulga dla pleców

Pracownicy zakładu produkcyjnego w Edewecht w Niemczech mogą teraz przemieszczać wózki transportowe z punktu A do punktu B bez nadwyrężania pleców, a jednocześnie mają lepszy widok na ruch poprzeczny. Jest to możliwe dzięki dodaniu do wózków transportowych drążków zwiększających ich ergonomię. Schylenie się w celu popchnięcia kartonów należy już do przeszłości. Zespół kierowany przez kierownika projektu Thomasa Plaggenborga opracował więc proste i opłacalne rozwiązanie w ramach programu TopX, które zapobiega zarówno problemom z kręgosłupem, jak i wypadkom przy pracy.

### Mniej niebezpiecznych miejsc

Hilcona w Schaan w Liechtensteinie znacznie zwiększyła bezpieczeństwo pracy w produkcji dzięki projektowi pilotażowemu. Jednym z sukcesów projektu TopX pod kierownictwem Rene Schädlicha jest to, że aż 68 potencjalnych niebezpiecznych miejsc zostało wyeliminowanych. Chodzi o miejsca, w których może dojść do potknięcia się lub obszary, które sprzyjają różnego rodzaju skałeczeniom. Projekt ma również na celu zwiększenie świadomości pracowników na temat zagrożeń, a tym samym dalsze zmniejszenie ryzyka wypadków.



«Mamy dwóch zwycięzców w tej kategorii. To pokazuje, jak trudno było nam wybrać spośród wielu zgłoszonych praktyk. Nagrodzone projekty można łatwo dostosować do różnych warunków i uzyskać świetny efekt przy niewielkim wysiłku. To przekonało jury. To, co przemawia do mnie osobiście, to fakt, że projekty te zostały opracowane na podstawie rzeczywistych problemów w praktyce i że zapewniają prawdziwą wartość dodaną dla bezpieczeństwa pracy naszych pracowników.»

co przemawia do mnie osobiście, to fakt, że projekty te zostały opracowane na podstawie rzeczywistych problemów w praktyce i że zapewniają prawdziwą wartość dodaną dla bezpieczeństwa pracy naszych pracowników.»

Marc Spanuth, członek jury w kategorii «Bezpieczeństwo pracy» i koordynator TopX, Bell International



Od lewej do prawej: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

## Kategoria «Koszty»

### Skanowanie zamiast drukowania

Zakład Bell International w Harkebrügge w Niemczech pokazuje, jak można znacznie obniżyć koszty dzięki projektowi TopX pod kierownictwem Iny Taute. Aby to osiągnąć, zespół zdigitalizował kontrolę materiałów na liniach przy użyciu mobilnych skanerów. Wynik: obciążenie pracowników zostało zmniejszone, podobnie jak zużycie papieru. Znacząco spadł również wskaźnik błędów. Wynik w liczbach: zakład może zaoszczędzić około 52 000 euro rocznie.



«Projekt Bell w Harkebrügge wyróżnił się na tle innych, szczególnie ze względu na jego innowacyjność w zakresie cyfryzacji procesów oraz oszczędności czasu i kosztów materiałów. Jednocześnie zwiększyło się zadowolenie pracowników, dzięki czemu projekt mógł zakończyć się jeszcze większym sukcesem. Szczególnie podobał mi się fakt, że osoby odpowiedzialne za projekt myślały nieszablonowo. Wiele pozytywnych efektów ubocznych pokazuje, że program Extra jest wart zachodu.»

Julia Schmitz, członek jury w kategorii «Koszty» i koordynatorka TopX, Hügli



Od lewej do prawej: Marco Tschanz, Christoph Bähler

## Kategoria «Jakość»

### Food Safety Day

W ramach budowania i promowania własnej kultury bezpieczeństwa żywności, firma Eisberg zorganizowała «Food Safety Day». Wydarzenie to, zapoczątkowane w szwajcarskich zakładach, odniosło taki sukces, że będzie się teraz odbywać raz w roku we wszystkich zakładach produkcyjnych Grupy Eisberg. Podczas tego dnia pracownicy mogli pogłębić swoją wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności. Efekty projektu, prowadzonego przez Michaela Landenbergera, obejmują wzmocnienie pracy zespołowej, czerpanie radości ze wspólnej nauki i aktywne uczestnictwo wszystkich osób w celu promowania zmian kulturowych.



««Food Safety Day» wyraźnie wyróżnił się na tle innych projektów w tej kategorii pod względem zakresu, dopracowania, a przede wszystkim podejściu w myśl zasady «zero defektów». Szczególne wrażenie wywarł na nas fakt, że koncepcja ta trafiła już do innych obszarów

biznesowych, wnosząc tym samym szeroki wkład w rozwój kultury bezpieczeństwa żywności. Ponieważ sam uczestniczyłem w Food Safety Day, mogłem z pierwszej ręki doświadczyć pozytywnego efektu wynikającego z interaktywnego przekazywania wiedzy z wykorzystaniem przykładów z życia codziennego.»

Benjamin Stalder, członek jury w kategorii «Jakość» i koordynator TopX, Bell Szwajcaria

Bell Food Group otwiera ścieżki kariery

# Kariera ma wiele twarzy

W Bell Food Group można wybrać wiele ścieżek kariery. A te czasami bywają kręte. Pracownicy niejednokrotnie obierają inny kierunek w swojej karierze niż pierwotnie planowali. Taka elastyczność jest obecnie pozytywnie postrzegana na rynku pracy i możliwa do zrealizowania m.in. dzięki licznym ofertom dalszego rozwoju. • *mr*

## Firmy coraz częściej oferują możliwość zmian wewnętrznych.

Praca w wyuczonym zawodzie aż do osiągnięcia wieku emerytalnego i podejmowanie dalszych szkoleń tylko w razie zaistnienia takiej potrzeby – kiedyś była to standardowa praktyka, która obecnie nie ma już racji bytu. Wiele osób oczekuje raczej elastyczności w pracy i nowych wyzwań w regularnych odstępach czasu. Jeszcze kilka lat temu często wymagało to zmiany pracodawcy. Ale i w tej materii nastąpiła zmiana. Firmy coraz częściej oferują możliwość awansów wewnętrznych, aby zatrzymać dobrych pracowników jak najdłużej w swoich strukturach.

W Bell Food Group ścieżki kariery, od szkolenia rzeźników po stanowiska kierownicze, nie są niczym nowym. Jednak możliwości innowacyjnej i zindywidualizowanej kariery stały się w ostatnich latach znacznie bardziej różnicowane.

«Dzięki naszym programom rozwoju zawodowego promujemy uczenie się przez całe życie, co z kolei jest podstawą rozwoju zawodowego naszych pracowników», mówi Frank Wermter, dyrektor ds. rozwoju zawodowego

w Bell Food Group. «Dzięki takim inicjatywom jak Akademia Sprzedaży, szkolenia HR Business Partner czy naszym programom z zarządzania i leadowania, tworzymy warunki do wspierania ludzi na ich ścieżce kariery i umożliwiamy im indywidualny rozwój.»

Nowym i jednocześnie niezwykle ważnym elementem jest kariera specjalistyczna, która skierowana jest do wszystkich tych, którzy chcą rozwijać się zawodowo, ale niekoniecznie widzą siebie na stanowisku kierowniczym. Mogą oni stale rozwijać swoje umiejętności zawodowe dzięki dostosowanemu do ich potrzeb programowi kształcenia ustawicznego.

Niektórzy zaś obierają inną ścieżkę kariery i rozwijają się w kierunku nowych zadań lub ról.

«W Bell Food Group jesteśmy również otwarci na bardziej nietypowe zmiany. To ważny aspekt naszej atrakcyjności jako pracodawcy», mówi Frank Wermter. «Naszym celem jest zatrzymanie naszych pracowników w naszej firmie. Tak jak to było kiedyś: od stażu do emerytury, ale w nowoczesny sposób, z elastycznymi rozwiązaniami dla ekscytujących karier.»



«Kierowanie programem TopX to jedno z najfajniejszych zadań w całej Bell Food Group.»

## O osobie

Imię i nazwisko: Alexander Duss  
Obszar działalności: Bell  
Lokalizacja: Zell, Szwajcaria  
Pracuje w Bell od: 2016

## Alexander Duss Z linii bocznej na murawę boiska

Wykorzystane okazje i szczęśliwe zbiegi okoliczności – oba te czynniki wpłynęły na ścieżkę kariery Alexandra Dussa w Bell Food Group. Dołączył do Bell Szwajcaria w 2016 roku jako kierownik działu inżynierii procesowej w zakładzie w Zell.

W tym czasie powierzono mu zadanie opracowania koncepcji ogólnego procesu doskonalenia działalności Grupy. «Po tym, jak opracowałem koncepcję z naszym zewnętrznym partnerem, pozwolono mi również zająć się jej wdrożeniem», mówi Alexander Duss.

W czerwcu 2020 r. uruchomiono program TopX na czele którego stanął właśnie Alexander Duss. «Do dziś uważam, że kierowanie programem TopX to jedno z najfajniejszych zadań w całej Bell Food Group», mówi. «Z jednej strony masz realny wpływ na zmiany, a z drugiej możesz zbudować szeroką sieć kontaktów i zajrzeć do wielu zakładów. Pozwala to na zdobycie dużego doświadczenia w dość krótkim cza-

sie. Więc jeśli ktoś szuka możliwości rozwoju i awansu w Bell Food Group, powinien zapoznać się z programem TopX.»

Pomimo całego swojego entuzjazmu związanego z tym stanowiskiem Alexander Duss spontanicznie zgodził się na przejście zarządzania produkcją w Marchtrenk na siedem miesięcy.

Jego żona wspierała go w tej decyzji – nawet wtedy, gdy wkrótce potem dowiedzieli się, że po raz pierwszy zostaną rodzicami pod koniec jego pobytu Austrii.

«W Marchtrenk praktycznie wszedłem na murawę boiska z linii bocznej. Po latach pracy nad optymalizacją procesów po raz pierwszy przejąłem dyscyplinarne zarządzanie obszarem produkcyjnym», relacjonuje. «Wiele się tam nauczyłem.»

Zdobył wiedzę i doświadczenie, które wykorzystuje od ponad roku jako szef zakładu drobiarskiego Bell Szwajcaria w Zell. Alexander Duss widzi tam swoją zawodową przyszłość, i czeka go całkiem długi przystanek, ponieważ spełnienie wymagań dotyczących zwiększenia wolumenów w nadchodzących latach zajmie trochę czasu.

**Dlatego swoją najbliższą przyszłość wiąże z zarządzaniem zakładem drobiarskim w Zell.**

Tatjana Stauss

## Szczęśliwa w HR

Tatjana Stauss od najmłodszych lat wiedziała, że chce studiować psychologię, ale przez długi czas nie było jasne, dokąd ją to zaprowadzi.

### Coraz więcej klasycznych dziedzin psychologii wpisuje się w jej codzienną pracę w HR.

Różnego rodzaju staże i zawodowe aktywności ułatwiły jej podjęcie ostatecznej decyzji.

Po raz pierwszy zasmakowała psychologii sportu w Hertha BSC w Berlinie, a następnie pracowała w oddziale terapeutycznym kliniki pediatrycznej i młodzieżowej. Kropką nad i był staż w świecie biznesu. W końcu znalazła to, czego szukała w dziale HR w Hügli.

«To było w czasie pandemii. Miałam okazję pracować jako pełnoetatowa stażystka i jednocześnie studiować», wyjaśnia Tatjana Stauss. «Patrząc wstecz, jestem niesamowicie szczęśliwa z takiego obrotu sprawy.»

W tamtym czasie nie zdawała sobie sprawy, że od razu po studiach otworzą się przed nią takie perspektywy zawodowe. Ale tak właśnie się stało – zupełnie płynnie. «Obroniłam pracę

magisterską 30 listopada 2021 r. i już następnego dnia rozpoczęłam pracę w Hügli.»

Na początku swojej pracy opracowała wiele rozwiązań dla powierzonych jej zadań zgodnie z zasadą uczenia się przez działanie. Aby jeszcze lepiej wykonywać swoje obowiązki jako specjalistka ds. HR, ukończyła również szkolenie z zakresu prawa spółek i prawa konstytucyjnego, co jej się przydało m.in. przy zawieraniu umów o pracę z przyszłymi kandydatami i kandydatkami.

Od tego czasu jej kompetencje zmieniły się i rozszerzyły. Obecnie jej obowiązki obejmują w coraz większym stopniu tradycyjne dziedziny psychologii, takie jak opieka zdrowotna i rozwój personelu.

«Między innymi, mogę wykorzystać wiedzę ze swoich studiów podczas warsztatów z naszymi stażystami i studentami», mówi.

Wszystko stało się jeszcze bardziej ekscytujące, gdy Tatjana Stauss sześć miesięcy po rozpoczęciu kariery w Hügli otrzymała ofertę pracy z kliniki pediatrycznej i młodzieżowej.

«Nie ukrywam, że rozważałam tę decyzję, ale tylko przez chwilę, bo szybko zdałam sobie sprawę, że chcę tu zostać» mówi. «Czuję się bardzo komfortowo zarówno w moim zespole, jak i z moimi zadaniami.»

«Mogę wykorzystać wiedzę ze swoich studiów podczas warsztatów z naszymi stażystami i studentami.»

#### O osobie

Imię i nazwisko: Tatjana Stauss  
Obszar działalności: Hügli  
Lokalizacja: Radolfzell, Niemcy  
Pracuje w Hügli od: 2021 (pracownik zatrudniony na stałe)

## Praktyczne wskazówki dla każdego, kto chce coś zmienić w swojej karierze



Do kogo mogę się zwrócić z moją chęcią zmiany?

Odpowiednimi osobami do kontaktu są bezpośredni menedżerowie, pracownicy działów HR lub inne zaufane osoby w firmie. Każdy, kto już wie, że chce zmienić swoją ścieżkę kariery w najbliższej przyszłości, powinien poruszyć tę kwestię jak najwcześniej, na przykład podczas oceny pracowniczej. W niedalekiej przyszłości możliwe będzie również wcześniejsze uzyskanie informacji na temat planów zawodowych i celów za pomocą kwestionariusza przygotowanego do rozmowy.

Czy powinienem/powinnam mieć już konkretne pomysły, kiedy wyrażam chęć zmiany?

Bez Twojej inicjatywy trudno będzie nam odpowiednio zareagować. Jeśli chcesz dokonać zmiany, powinieneś/powinnaś zwrócić się do osoby kontaktowej już z jakimiś konkretnymi pomysłami. Być może wiesz o jakimś wakacie, który by Cię interesował lub miałeś/miałaś kontakt z przełożonymi w obszarze, do którego chciałybyś/chciałabyś się przenieść. Im lepiej się przygotujesz, tym bardziej konstruktywne będą dyskusje.

Co potem?

Jeśli osoba ubiegająca się o przeniesienie i wolne stanowisko pokrywają się, najpierw weryfikuje się, czy dana osoba ma szansę sprawdzić się w nowej roli. Prowadzone są również rozmowy z kierownikami poszczególnych działów. W niektórych przypadkach konieczne jest również dalsze szkolenie przed zmianą lub wkrótce po niej.



Frank Wermter, dyrektor ds. rozwoju zasobów ludzkich, Bell Food Group

Frank Wermter jest jednym z ekspertów Bell Food Group, jeśli chodzi o kształtowanie ścieżek kariery i ułatwianie zmian. Od początku roku pełni funkcję dyrektora ds. rozwoju zasobów ludzkich w Bell Food Group i wraz ze swoim zespołem opracowuje koncepcje wspierania i promowania pracowników w całej Grupie w trakcie ich kariery. Jego własna kariera w Bell Food Group rozpoczęła się w marcu 2019 r. na stanowisku kierownika działu HR w zakładzie Eisberg Group w Dällikon.



«Musisz wiedzieć, czego chcesz, aby zbudować dobrą ścieżkę kariery.»

#### O osobie

Imię i nazwisko: Elena Oroszi  
Obszar działalności: Hubers  
Lokalizacja: Pfaffstätt, Austria  
Pracuje w Hubers od: 2007

Elena Oroszi

### Zawsze o krok do przodu

To, co robi Elena Oroszi, robi z całego serca. Tak było, gdy rozpoczęła pracę w Hubers w 2007 roku i tak jest do dziś, gdy jest szefową działu opakowań.

Elena Oroszi przyjechała do Austrii z Rumunii 17 lat temu, aby pomóc swojej siostrze, która właśnie urodziła dziecko. Dowiedziała się o wakatach w Hubers od znajomych, złożyła podanie i rozpoczęła pracę jako pracownik fermy drobiu.

#### O wakacie w Hubers dowiedziała się od znajomych.

Wkrótce potem przeniosła się do działu pakowania jako kierownik linii, a następnie została brygadystką. «Mój szef zasugerował mi ten awans. Na początku nie byłam pewna, czy powinnam się zgodzić, ponieważ prawie nie znałam niemiec-

kiego», mówi Elena Oroszi. «Zapytał mnie: <Czy umiesz przeczytać ten plan?>, i odpowiedziałam: <Tak.> Następnie on powiedział: <W takim razie możesz być również brygadystką.>»

Od tego czasu jej znajomość języka niemieckiego znacznie się poprawiła. Chociaż na początku była w stanie powiedzieć tylko «Cześć», teraz pomaga innym kolegom z Europy Wschodniej, gdy mają problemy z komunikacją.

Nawet po 15 latach nadal bardzo lubi swoją pracę w branży opakowań. «Początkowo nie planowałam zostać w Austrii tak długo», wyjaśnia. «Ale mam dobre życie w Austrii i kocham to, co robię.»

Fakt, że zawsze była w stanie zrobić kolejny krok w Hubers, zawdzięcza swojemu wielkiemu zaangażowaniu i wsparciu kilku przełożonych.

Ludziom w podobnej sytuacji, mówi: «Trzeba wiedzieć, czego się chce i być gotowym na to, by na to zapracować, a następnie stopniowo budować dla siebie dobrą ścieżkę kariery.»

Marcus Bornschein

### Bez własnej inicjatywy trudno będzie coś zrobić

Marcus Bornschein dołączył do Bell w 2008 roku, aby powrócić do swojego pierwotnego zawodu rzeźnika. Spędził sześć lat w zakładzie wędliniarskim w Bazylei, ostatnio jako szef działu kiełbas gotowanych.

W wolnym czasie ukończył również studia licencjackie w zakresie administracji biznesowej. «Odkryłem swoje wielkie zainteresowanie tematami prawnymi», relacjonuje. I to zainteresowanie, w połączeniu z jego wykształceniem biznesowym, nadało jego karierze zupełnie nowy kierunek w 2014 roku. Przejął obszar zagadnień prawnych i deklaracji środków spożywczych w centralnym zarządzaniu jakością w Bell Food Group.

Potem nadszedł czas, aby zaznajomić się z SAP. «Uczęszczałem na różne kursy, w tym jeden dotyczący prawa żywnościowego. Ale wielu rzeczy nauczyłem się również sam, żeby szybciej dojść do celu lub dlatego, że nie było odpowiednich kursów szkoleniowych», wyjaśnia.

W tym czasie trwały również przygotowania do wprowadzenia nowych przepisów dotyczących żywności w Szwajcarii, które weszły w życie w 2017 roku. Jako jeden z dwóch pracowników Bell Marcus Bornschein zasiadał przy stole jako przedstawiciel branży podczas opracowywania tej ustawy.

«Kolejna duża zmiana nastąpiła w 2018 roku: Chociaż szczerze mówiąc, nie wyobrażałem sobie tego, kiedy po raz pierwszy mnie o to zapytano, przeszedłem do IT jako konsultant», relacjonuje. «Decydującym czynnikiem było to, że moja wiedza jako rzeźnika była również pożądana na tym stanowisku.»

Do dziś – Marcus Bornschein jest szefem działu konsultingu SAP w obszarze zarządzania materiałami i planowania produkcji – wysoki stopień inicjatywy własnej jest jednym z kluczowych czynników udanej kariery.

Dlatego uważa, że proaktywna postawa także podczas wewnętrznych rekrutacji w Bell Food Group jest niezbędna. Z własnego doświadczenia wie, że: «zawsze trzeba myśleć o następnym kroku i każda decyzja na rzecz zmiany musi być świadoma.»

*Jego zainteresowanie kwestiami prawnymi skierowało jego karierę na nowe tory.*



«Wykonałem wiele pracy na własną rękę, aby móc szybciej awansować.»

#### O osobie

Imię i nazwisko: Marcus Bornschein  
Obszar działalności: Bell Food Group  
Lokalizacja: Bazylea, Szwajcaria  
Pracuje w Bell od: 2008



Termin przydatności do spożycia  
a data minimalnej trwałości

## Osoby, które znają różnicę, wyrzucają mniej jedzenia

Tony żywności lądują w koszu. A część jedzenia nadawałaby się jeszcze do spożycia. Jeśli zaufasz własnym zmysłom, unikniesz marnowania żywności. Ważne jest, aby rozróżniać datę przydatności do spożycia i datę minimalnej trwałości.

### Temperatura, światło i wilgoć mogą wpływać na okres trwałości żywności.

Kwestia, czy chleb może być przechowywany w puszcze, pozostaje nadal dyskusyjna. Ale jak udowodnił pewien emeryt z Niemiec, wiele przemawia za takim rozwiązaniem, przynajmniej jeśli chodzi o jego trwałość. W kącie piwnicy swojego domku na wsi znalazł kilka zakurzonych, ale dobrze zamkniętych puszek. Zawartość: po 500 gramów ciemnego pieczywa. I jak głosi etykieta takie opakowanie zapewnia «szczególnie dobrą ochronę przed opadem radioaktywnym». Według doniesień medialnych, chleb z czasów zimnej wojny z początku lat 60. smakuje nadal «naprawdę pysznie». Dlatego znalazca «chlebowego odkrycia» podzielił się nim z przyjaciółmi. Podał go z jajkiem sadzonym.

Ale wszyscy wiemy, że pieczywo najlepiej smakuje świeże, prosto od piekarza. W odróżnieniu od na przykład mięsa i ryb, które są oznaczone datą przydatności do spożycia, chleb można bezpiecznie spożywać nawet, jeśli dawno już stwardniał. Z drugiej strony, sól, cukier i miód mogą być przechowywane przez lata, jeśli są odpowiednio zabezpieczone. Temperatura, światło i wilgotność otoczenia mogą wpływać na okres przydatności do spożycia wszystkich produktów spożywczych.

### Odpowiedzialność producenta

W przypadku pakowanej żywności prawo stanowi, że należy określić datę minimalnej trwałości («najlepiej spożyć przed») lub datę przydatności do spożycia («należy spożyć do»). Kolor, zapach i konsystencja produktów z datą minimalnej trwałości nie może ulec zmianie przed upływem terminu wskazanego na opakowaniu. Oznacza to również, że są zdane do spożycia także po upływie tej daty, aż do momentu pogorszenia się parametrów organoleptycznych takich jak smak i zapach. Datę przydatności do spożycia określa się z kolei dla łatwo psujących się produktów spożywczych, które muszą być przechowywane w lodówce. Producent musi zagwarantować, że jego produkt jest doskonałej jakości, oraz, że zostanie bezpieczny dla zdrowia do

momentu wskazanego przez niego w formie daty przydatności do spożycia. Przykładowo, dla jej określenia może przeprowadzać pomiary parametrów sensorycznych, mikrobiologicznych i chemicznych podczas przechowywania. I na ich podstawie potem zdefiniować najbardziej optymalną datę przydatności do spożycia. Wyłącznie producent ponosi odpowiedzialność za ustalenie daty przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości dla swoich produktów. Musi zagwarantować, że żywność zachowa swoje specyficzne właściwości w określonym czasie i nie będzie szkodliwa dla zdrowia.

### Zaufaj swojemu zmysłowi wzroku i węchu

Aby zapewnić trwałość produktu do momentu wskazanego przez producenta, konsument musi przecho-

wywać produkty w określonych warunkach. Dotyczy to w szczególności towarów łatwo psujących się, takich jak mięso, ryby, mleko i śmietana. W przypadku tego typu produktów ważne jest również zachowanie łańcucha chłodniczego. Jeśli wydrukowana data przydatności do spożycia minęła, produkt należy koniecznie zutylizować. Rada: jeśli zapakowane produkty zostaną zamrożone w temperaturze -18 stopni Celsjusza, mogą zostać spożyte w ciągu kolejnych trzech miesięcy. Ważne: należy je spożyć zaraz po rozmrożeniu.

Konsumenci mają więcej swobody, jeśli chodzi o żywność z podaną datą minimalnej trwałości. Żywność ta może być zwykle spożywana również przez pewien czas po upływie określonej na opakowaniu daty. Jeśli ufasz własnym zmysłom, unikniesz marnowania żywności. Czy wygląd produktu nie wzbudza zastrzeżeń? Czy pachnie jak powinien? Jakie są wrażenia po spróbowaniu? Dopiero w momencie zauważenia nieprzyjemnych zmian w wyglądzie, zapachu, konsystencji lub smaku, żywność nadaje się do utylizacji. • *ap*

**Jeśli ufasz własnym zmysłom, unikniesz marnowania żywności.**

Od początkującego do profesjonalisty

## Jak dłużej przechowywać żywność

Kupowanie świeżych produktów, odpowiednie przechowywanie żywności i poleganie na swoim wzroku, węchu i poczuciu smaku sprzyja budżetowi i środowisku.

### POZIOM 1



#### Początkujący: Ogólne informacje na temat prawidłowego przechowywania

Generalnie obowiązuje zasada: kupuj świeże produkty, zamiast robić duże zapasy. Układaj nowo kupione produkty za tymi, które masz już na półce. W ten sposób najpierw zużyjesz te, które mają krótszą datę minimalnej trwałości. Od czasu do czasu rób przegląd półek i sprawdzaj daty minimalnej trwałości. Najlepiej jest przelać lub przesypać zawartość otwartego już opakowania do szczelnie zamkniętych pojemników wykonanych ze szkła, metalu lub plastiku. W przypadku konserw i słoików należy upewnić się, że dno lub pokrywka nie są wygięte na zewnątrz. Jest to oznaka produktów zepsutych przez bakterie, które mogą prowadzić do poważnego zatrucia w przypadku spożycia i powinny być natychmiast wyrzucone.



#### Zaawansowany: Właściwa organizacja lodówki

Zalecana temperatura w lodówce to 5 stopni Celsjusza. Ważne jest, aby nie przepełniać lodówki. Żywność nie powinna również dotykać tylnej ściany. Większość urządzeń można podzielić na pięć obszarów: im niżej, tym niższa temperatura. Na samej górze umieszcza się produkty z dużą ilością cukru, tłuszczu lub kwasu, np. dżemy, sosy i przetwory. Środkowa półka jest idealna na wstępnie ugotowane potrawy i wszystko, co musi być przechowywane w chłodnym miejscu po otwarciu. Można tu również przechowywać wszelkiego rodzaju sery i produkty mleczne. Bezpośrednio poniżej, na dolnej półce, należy umieścić mięso, ryby, drób i owoce morza. Szuflada na warzywa na dole ma swoją nazwę z oczywistych powodów, ale możesz tam również trzymać owoce. Drzwi lodówki to jedno z najcieplejszych miejsc. Można tam przechowywać jajka, masło, musztardę, koncentrat pomidorowy i gotowe sosy. Ale także soki i mleko, które powinny być szybko spożyte.

#### Profesjonalista: Mrożenie bez utraty jakości

Podczas przechowywania żywności w komorze zamrażarki ważne jest, aby zapakować ją hermetycznie, np. w plastikowe lub szklane pojemniki. Istnieje ryzyko powstania tzw. oparzeliny mrozowej. Kontakt z tlenem może spowodować powstanie małych kryształków lodu i wysuszenie zamrożonej żywności. Ma to negatywny wpływ na smak i sprawia, że nawet najdelikatniejsze mięso staje się twarde. Chociaż wiele rzeczy można zamrozić, a ich okres trwałości wydłużyć o trzy do sześciu miesięcy, istnieją wyjątki. Owoce i warzywa zawierające dużo wody, takie jak winogrona, ogórki i surowe pomidory, stają się papkowate po rozmrożeniu. Czosnek traci smak, a surowe ziemniaki stają się słodkie i rozmiękłe. Produkty mleczne, takie jak jogurt i serek śmietankowy, również mogą się rozwarstwiać. Rada: gdy listwy chłodzące zamrażarki są grubo pokryte lodem, nadszedł czas na rozmrażanie. Pozwala to zwiększyć efekt chłodzenia i zmniejszyć zużycie energii.

### POZIOM 2

### POZIOM 3

Nowości na każdą okazję

# Wielki finał smaku



## Bell Szwajcaria Ekologiczna jakość na święta

Dzięki «Bio Quick Mini Rollschinkli» popularny klasyk może gościć na szwajcarskich świątecznych stołach również w wersji ekologicznej. Szwajcarska firma Bell dodała zatem kolejny ciekawy produkt do swojej gamy produktów Quick przeznaczonych do łatwego przygotowania w kąpieli wodnej.



## Bell Szwajcaria Świąteczny box z Salametti

Dla każdego, kto szuka idealnego prezentu z okazji bożonarodzeniowego spotkania, w Bell Szwajcaria od połowy grudnia będzie w sprzedaży świąteczny box z Salametti. Stylowe pudełko upominkowe zawiera «Salametti nature» i nowe «Salametti z pieprzem», które zostały opracowane specjalnie na potrzeby tej akcji. Oba produkty są wytwarzane z najlepszego szwajcarskiego mięsa, a następnie powoli suszone na powietrzu.



## Tutto Gusto Pesto i kremy, by poczuć smak Włoch

W samą porę na rozpoczęcie sezonu świątecznych przyjęć, szefowie kuchni mogą zainspirować się pięcioma nowymi pesto i dziesięcioma nowymi kremami marki Tutto Gusto firmy Hügli, które pomogą im stworzyć nowe włoskie kulinarne przeżycia. Zarówno klasyczne «Pesto alla Genovese» na bazie bazylii, jak i delikatna «Crema di Porcini» z borowikami – wszystkie nowe propozycje są wytwarzane z najlepszych składników i zgodnie z tradycyjnymi recepturami, zapewniając przy tym daniom autentyczny smak.



## Cher-Mignon Prezenty z regionu Valais

Cher-Mignon zachęca swoich klientów i klientki ze Szwajcarii do podarowania na święta swoim bliskim oryginalnych przysmaków z Valais. Świąteczny box zawiera pięć tradycyjnych wędlin i kiełbas od Cher-Mignon, a poza tym jest zapakowany w eleganckie pudełko upominkowe z łatwą do usunięcia etykietą.



## Eisberg Austria Szybka kuchnia dla miłośników Azji

Czas na coś azjatyckiego. Eisberg Austria wzbogacił swoją ofertę o trzy rameny oraz cztery ciepłe posiłki, które można kupić w sieci niemieckich supermarketów. Wegańskie, z kurczakiem lub wołowiną – wszystkie nowe propozycje wystarczy tylko podgrzać i gotowe. Przygotowanie trwa mgnienie oka. Produkty zostały wprowadzone na rynek pod marką Eisberg w wesołej szacie graficznej «Colour Your Life Design», która ma na celu pokazać klientom i klientom, że zbilansowana dieta może wiązać się także ze świetną zabawą.



## Hilcona Dwa rodzaje lekko oprószonego mąką makaronu

Sezonowa odmiana «Ravioli truflowe» z letnimi trufkami, ricottą i twardym serem do marca 2025 roku będzie częścią oryginalnej oferty makaronów Hilcona. W ofercie pojawi się super kremowe «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» z mozzarellą z mleka bawolego, pomidorami i bazylią. Dzięki pysznym dodatkom i wyjątkowo cienkiemu, lekko oprószonemu mąką ciastu, te odmiany makaronu smakują jak ręcznie robione.



## Vogeley Desery będące klasą samą w sobie

Aby słodko zakończyć świąteczne menu, nowa linia «Origin» firmy Vogeley łączy surowce z renomowanych regionów pochodzenia ze zrównoważonym podejściem. Klienci gastronomiczni marki Hügli mogą wybierać spośród czterech smaków: «Origin Mousse au Chocolat» zachwyca intensywnym smakiem kakao z Afryki Środkowej, podczas gdy «Origin Gianduja Mousse» zawdzięcza swój wyjątkowy smak słynnym na całym świecie, certyfikowanym przez I.G.P. orzechom laskowym Tonda Gentile z Piemontu. Jasnozielone pistacje, które nadają «Origin Mousse Pistachio» smak i kolor, również pochodzą z Włoch. Feerię smaków dostarczy również «Origin Dessert Sauce Vanilla» z prawdziwą wanilią Bourbon z Madagaskaru.



## Eisberg Węgry Pink Mix podnosi świadomość na temat raka piersi

To już czwarty raz, kiedy Eisberg Węgry za sprawą miksu sałatkowego Pink Mix angażuje się w październiku w Miesiąc Świadomości Raka Piersi. Od każdej sprzedanej paczki w okresie trwania kampanii zostanie przekazana darowizna na rzecz organizacji, która wspiera zarówno zapobieganie, jak i osoby dotknięte chorobą. Dzięki środkom przekazanym w poprzednim roku stowarzyszenie wsparło zakup sprzętu diagnostycznego dla węgierskich szpitali.



## Eisberg Szwajcaria Owoce i sałatki na zimną porę roku

Eisberg Szwajcaria dba o to, aby podczas świątecznej uczyty nie zabrakło również witamin. «Zimowa mieszanka owoców» zachęca do świadomego podjadania, a «Sezonowa sałatka z boćwiną» to szybki i łatwy sposób na przygotowanie chrupiącego dodatku.



## Eisberg Węgry Oleje smakowe do sałatek

Trzy nowe oleje sałatkowe zapakowane w praktyczne saszetki sprawiają, że delectowanie się sałatkami staje się jeszcze łatwiejsze dla klientek i klientów mieszkających w Europie Wschodniej. «Prażone pestki dyni», «Orzech laskowy i pistacja» oraz «Limonka» zawierają wiele cennych składników odżywczych, a przy tym intensywnie aromatyzują danie.

*Szukasz wyjątkowego prezentu? Chcesz zrobić szybki obiad podczas trwającej przedświątecznej gorączki przygotowań? A może potrzebujesz inspiracji do stworzenia świątecznego menu? Po raz kolejny nasz zespół pomyślał o wszystkich. Od świątecznych boxów po makarony i chrupiące sałatki, wszystko z myślą o tym, aby przetrwać burzliwy koniec roku. • mr*

Pyszności z piekarnika

# Co kraj, to obyczaj i inny przepis na pieczeń

Pieczenie są tak samo częścią europejskiej tradycji kulinarnej, jak i marynaty do mięs. Chrupiąca, soczysta, aromatyczna. Pieczeń stała się symbolem prawdziwej gościnności. Przemierzyliśmy kulinarną mapę wzdłuż i wszerz, i oto przedstawimy pięć wybitnych pieczeni z różnych zakątków świata. Jeśli teraz z niecierpliwością rozgrzewasz piekarnik, pamiętaj: niezależnie od tego, czy jest to pieczeń wołowa, jagnięca czy wieprzowa, jakość mięsa ma kluczowe znaczenie, jeśli chcesz, aby danie było smaczne i soczyste. • *ap*



## Pot Roast – pieczeń, która przepłynęła Atlantyk

Myśląc o USA wyobrażamy sobie często hamburgery, hot dogi i nuggetsy, co jest ogromnym uproszczeniem. Historia kraju stworzonego niejako przez imigrantów znajduje odzwierciedlenie w kuchni charakteryzującej się różnorodnością kultur. Pot Roast jest również częścią tej eklektycznej tradycji kulinarnej. W przypadku amerykańskiej pieczeni wołowej mięso jest najpierw obsmażane, a następnie powoli pieczone w piekarniku wraz z warzywami i przyprawami, takimi jak czosnek, cebula, tymianek i pieprz. Wszystkie składniki

umieszcza się w brytfannie lub garnku do duszenia («pot»), stąd nazwa. Nawiasem mówiąc, sztuka duszenia została przywieziona do Stanów przez Europejczyków w XIX wieku. Pot Roast stała się szczególnie popularna podczas Wielkiego Kryzysu w latach 30. ubiegłego stulecia. Ponieważ po pierwsze składniki były łatwe do zdobycia, a po drugie nie były one zbyt drogie. Powolne duszenie sprawia, że nawet najtwardsze mięso staje się delikatne jak masło. Obecnie Pot Roast przygotowuje się często w niedziele i święta. Szczególną popularnością potrawa ta cieszy się w chłodniejsze miesiące roku. Ale nie tylko.

Umieść wszystkie składniki w brytfannie lub naczyniu do duszenia («pot»).



## Porchetta – uczta z udziałem ziół i aromatów

Porchetta to absolutnie tradycyjne danie. Nawet w czasach starożytnych Rzymianie przygotowywali swoją wieprzowinę w podobny sposób. Porchetta składa się zazwyczaj z kawałka schabu wieprzowego owiniętego kawałkiem boczku wieprzowego wraz ze słoniną, tworząc w ten sposób roladę. Marynata zazwyczaj składa się z ziół, takich jak rozmaryn i szaflwia, koper włoski i czosnek. Aby pieczeń mogła przejść smakami, niezbędny jest odpowiednio długi

czas pieczenia. Danie piecze się powoli w piekarniku lub na otwartym ogniu. Pochodzące z regionu Lacjum i Rzymu danie stało się klasykiem kuchni włoskiej. Obecnie każdy region Włoch ma swój własny przepis. Porchetta jest często podawana jako street food, w bułkach lub w formie antipasti. Połączenie chrupiącej skórki i soczystego mięsa sprawia, że jest to ulubione danie zarówno mieszkańców, jak i turystów.



### Kleftiko – grecko-cypryjskie święto złodziei

Kleftiko to gulasz z jagnięciny, który w Grecji często przygotowany jest również z mięsa koziego. Według cypryjskiej legendy, jego początki sięgają XIX wieku, a jego nazwa pochodzi od Klepten, co oznacza złodziei. Powstańcy postawili sobie za cel wyzwolenie Grecji spod panowania osmańskiego. Aby pozostać niewykrytymi w walce o wolność, dusili godzinami w dziurach w ziemi swoje tupy, czyli mięso skradzionych jagniąt i kóz. Im dłużej, tym intensywniejsze stawały się doznania smakowe. Co

ciekawe, nie zdradził ich ani dym, ani smakowity aromat. Tradycyjnie stosowane przyprawy i zioła to pieprz, bazylia, oregano, papryka, rozmaryn, cebula i czosnek. Zamarynowany i pokrojony w kostkę udziec jagnięcy należy zawinąć w papier do pieczenia razem z ziemniakami, pomidorami i fetą. Powolne pieczenie w piekarniku sprawia, że mięso jest cudownie delikatne. Jako dodatek idealnie sprawdzi się sałatka grecka lub chrupiące ziemniaki.



### Filet Wellington – marzenie w panierce z ciasta

Prawdziwy klasyk kuchni francuskiej, choć odbyło się już wiele dyskusji na temat tego, kto tak naprawdę wymyślił przepis na filet wołowy pieczony w cieście francuskim. Historia o tym, że pewien Szwajcar stworzył go w 1930 roku na międzynarodową wystawę kulinarną w Zurychu, zapewne jest jedynie tylko legendą. Bo bardziej prawdopodobne wydaje się to, że jest to odmiana starszego francuskiego dania Filet de bœuf en croûte. W klasycznym przepisie filet wołowy jest pokryty posiekanymi pieczarkami i następnie upieczony w cieście francuskim. Popularnymi dodatkami podawanymi

razem z tym daniem są glazurowane marchewki i chrupiące ziemniaki. Danie można dostosować do własnych preferencji smakowych i przygotowywać na niemal nieskończoną liczbę sposobów. W wersji wegetariańskiej nadzie nie może składać się np. z grzybów, szpinaku i orzechów włoskich. Nawet ktoś doskonale komponuje się z ciastem francuskim. Z dowolnym nadzieniem: dziś Filet Wellington jest popularnym daniem w wielu krajach i jest podawany podczas różnych uroczystości.



Danie można modyfikować na wiele sposobów.



### Sauerbraten – słodko-kwaśny specjał

Obecnie wołowina jest pierwszym wyborem, jeśli chodzi o przygotowanie pieczeni sauerbraten, chociaż regionalnie używa się do tego dania koniny. Aby nadać mięsu charakterystyczny kwaśny smak, powinno ono leżakować w marynacie przez dwa lub trzy dni. Zazwyczaj przygotowuje się ją z czerwonego wina lub octu winnego (lub obu), cebuli, marchwi, porów lub selera, liści laurowych, jagód jałowca, goździków i ziaren pieprzu, z dodatkiem odrobiny cukru i soli. Następnie sauerbraten

należy krótko obsmażyć i umieścić w piekarniku. Historia sauerbraten sięga aż średniowiecza. W czasach, gdy nie było lodówek, mięso można było dłużej utrzymać w świeżości, marynując je w occie lub winie. Pieczeń sauerbraten stała się narodowym daniem w Niemczech. Od Nadrenii na zachodzie po Saksonię na wschodzie kraju: każdy region stosuje swoje własne sztuczki, które nadają potrawie wyjątkowy smak. Tradycyjnymi dodatkami towarzyszącymi temu daniu są czerwona kapusta i kluski. Uzyskanie balansu pomiędzy kwasowością a słodyczą stanowi w tym przypadku gwarancję sukcesu kulinarnego.



Randka czy totalna katastrofa?

# Opowieść o Maxie, Annie i alergenach

Max postanawia zaimponować Annie, przygotowując w domu romantyczną kolację. W końcu w myśl starego przysłowia: przez żołądek do serca. Pomożesz Maxowi wybrać odpowiednie menu? Fajnie, gdyby tym razem randka zakończyła się sukcesem, a nie jak poprzednio wizytą na ostrym dyżurze. *•sh*



Max ma motyle w brzuchu. Mnóstwo motyli. Powodem takiego stanu jest Anna. Kilka dni temu poszedł z nią po pracy na drinka, po tym jak wymienili się numerami na przyjęciu urodzinowym wspólnego znajomego. Od tamtej pory nie może przestać myśleć o Annie.

### Krępujące wspomnienie

Teraz Max stoi w kuchni i wrywa sobie włosy z głowy. Pod wpływem impulsu zaprosił Annę na kolację do swojego domu. Zamierza sam coś ugotować, ale zupełnie zapomniał, jaką katastrofą zakończyła się jego ostatnia randka, podczas której coś gotował. Na samą myśl o tym, co się wtedy wydarzyło, ma ochotę zapaść się pod ziemię ze wstydu. Skąd miał wiedzieć, że przyprawa do sałatek zawierała również seler, na który jego wybranka była uczulona? Max nie miał oczywiście nic przeciwko dzięki i szalonej nocy, ale nie myślał, że «szalona» w tym przypadku oznacza wizytę na pogotowiu i zastrzyk z adrenaliny.



### Akcja sprzątanie

Dlatego tym razem Max nie chce ryzykować. Zanim nawet pomyśli o gotowaniu, jego kuchnia musi być wolna od jakichkolwiek alergenów. Zadanie jednak nie należy do najłatwiejszych – jest wiele składników, które wydają mu się zupełnie nieszkodliwe, a które mogą się okazać zabójcze.

**Tu właśnie wkraczasz Ty! Pomożesz Maxowi znaleźć wszystkie alergeny?**

Znajdź 14 alergenów, które muszą być wskazane na opakowaniu, jeśli wchodzi w skład produktu lub mogą się w nim znaleźć.



**Jeśli miałeś/aś okazję wziąć udział w Food Safety Day w swojej firmie, to zadanie powinno to być dla Ciebie bułką z masłem. 😊**

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

Rozwiązanie znajdziesz na następnej stronie.

### Staranny dobór menu

Po dokładnym posprzątaniu Max bierze głęboki oddech. Największa przeszkoda została pokonana. Czas na podjęcie kolejnej decyzji. Co powinien ugotować dla Anny? Max przegląda notatki na swoim smartfonie, gdzie regularnie zapisuje przepisy, które go zaciękały. Max ma szczęście i znajduje trzy przepisy, które mu się podobają.

### Jakie z dań Ty poleciałbyś/ poleciałabyś Maxowi, aby ugotował Annie? Pamiętaj, że nie może zawierać alergenów.

Po długim namyśle Max decyduje się na grillowane warzywa z sosem cytrynowo-ziółowym i batatami. Poza tym, że będzie pysznie i kolorowo na talerzu, jest to również najbezpieczniejszy wybór, jeśli chodzi o alergeny.

Kiedy kilka godzin później dzwonek do drzwi, Max jest bardziej podekscytowany niż kiedykolwiek wcześniej. Rzuca uważne spojrzenie na stół, który starannie nakrył. Przygotował nawet serwetki, które podarowała mu matka, gdy wprowadzał się cztery lata temu do tego mieszkania. Czy powinien wyciągnąć świecę, aby dodać trochę romantyzmu? Nie. Max poprawia włosy w lustrze w przedpokoju i idzie do drzwi. Po tym, jak zadał sobie tyle trudu z jedzeniem, nie chce ryzykować, że wieczór zamiast na SOR-ze zakończy się interwencją straży pożarnej...

### Grillowane warzywa z sosem cytrynowo-ziółowym i chrupiącymi batatami

To danie jest proste i kolorowe. Cytrynowo-ziółowy dressing dodaje pikantnej nuty, a chrupiące bataty zapewniają chrupiącą słodycz. Max ma nadzieję, że uda mu się zapunktować u Anny.

### Świeży makaron z pesto bazyliowym i filetem z dorsza

Max uwielbia włoską kuchnię. Ręcznie robiony makaron ze świeżym pesto bazyliowym i filetem z dorsza nie tylko pachnie niezmiernie, ale pozwoli również zabrać Annę w kulinarną podróż do Włoch.















### Warzywa z patelni z chrupiącym tofu i pikantnym sosem

Danie jest lekkie, kolorowe i potwierdza, że Max ma także talent do nowoczesnej, zdrowej kuchni. Chrupiące kostki tofu i pikantny sos z pewnością zachwyciłyby Annę. Ciekawe, czy lubi wegańskie dania?

**Rozwiązanie:** Najbezpieczniejszym wyborem w przypadku alergików są grillowane warzywa z dressingiem cytrynowo-ziółowym i chrupiącymi batatami. Danie to jest bezglutenowe i nie zawiera mleka, orzechów ani soi. Jeśli dressing ma prosty skład – sok z cytryny, zioła i oliwa z oliwek – takie danie ma niską zawartość alergenów.

Z kolei świeży makaron z pesto bazyliowym i filetem z dorsza zawiera gluten i ryby, a tradycyjne pesto często jest na bazie produktów mlecznych i orzechów. Warzywa z patelni z chrupiącym tofu są także ryzykowne, ponieważ tofu zawiera soję.

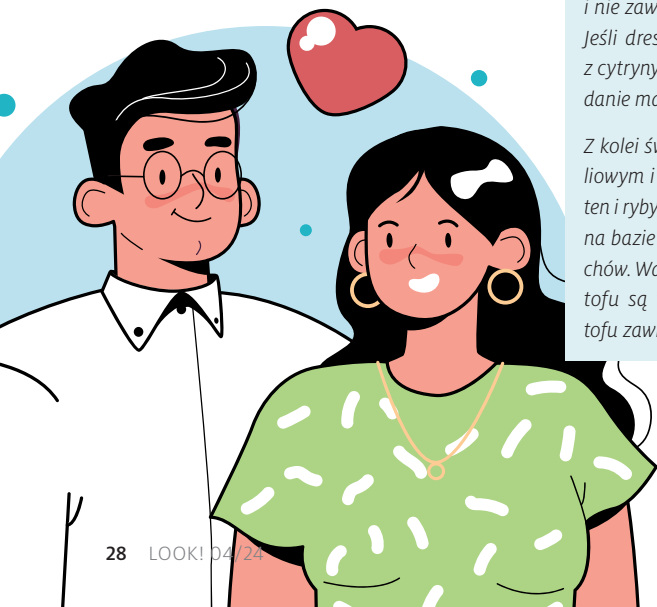
### Alergeny

-  jajko
-  orzeszki ziemne
-  ryba
-  gluten (lub zboża zawierające gluten, takie jak pszenica, orkisz, owies, żyto)
-  skorupiaki
-  łubin
-  mleko (laktoza)
-  gorczyca
-  orzechy (np. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia)
-  seler
-  sezam
-  soja
-  siarczyny i dwutlenek siarki jak w winie lub suszonych owocach
-  mięczaki

### Rozwiązanie

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

W wykreślanie umieściliśmy również kilka słów, które nie są deklarowanymi alergenami: truskawka, kurczak, marchewka, ziemniak i ryż.



Jubileusze i emerytury od stycznia do kwietnia 2025 r.

## «Kiedyś mięso przyjeżdżało do nas pociągiem»



**45 lat pracy**  
Hansjörg Mathys

**Stanowisko:** Pracownik wewnętrznej obsługi sprzedaży – Mięso świeże

**Jednostka:** Bell Szwajcaria

**Zakład:** Oensingen

### **Jak do tego doszło, że zaczął Pan pracę w Bell 45 lat temu?**

Podczas mojej praktyki zawodowej jako rzeźnik w Biel, otrzymałem list z informacją, że Born AG poszukuje pracowników. Mój ówczesny mistrz chciał mnie zatrzymać, ale praca w Born, znacznie większej firmie zatrudniającej około 50 pracowników i posiadającej własną rzeźnię, była dla mnie bardziej interesująca. Firma Grieder AG, która stała się nowym właścicielem zakładu w Born dołączyła później do Bell Food Group, a ja jestem jej częścią od prawie 45 lat.

### **Czy jest zatem jeszcze coś w Pana codziennej pracy, co nie zmieniło się przez te wszystkie lata?**

Do dziś nasz zespół sprzedażowy dobrze się dogaduje i wszyscy podążamy w tym samym kierunku. Z niektórymi kolegami pracuję od ponad 40 lat. Ponadto, klient jest nadal naszym najwyższym priorytetem.

### **A co się zmieniło od tamtego czasu?**

Na przykład, kiedyś transportowaliśmy towary pojazdami własnej floty i byliśmy w stanie dostarczyć coś tego samego dnia, jeśli klient zapomniał o czymś podczas składania zamówienia. Dziś nie jest to już takie proste. Ekscytujące było również to, że w latach 80. mięso przyjeżdżało do Biel pociągiem i potem dostarczaliśmy je do Bazylei. Dodatkowe tory znajdowały się bezpośrednio przy rzeźni, a wagony były chłodzone elektrycznie.

### **Jakie doświadczenie z Pana kariery na zawsze pozostanie w Pana pamięci?**

Zdarzało się, że nasz szef przychodził do nas o jedenastej w piątek i mówił: «Przyszło mięso z Oensingen. Kto może przyjść jutro?» Nigdy nie miał problemów ze znalezieniem dodatkowych rąk do pracy – między innymi dlatego, że za nadgodziny płacono dodatkowo 120 franków. Nasze spotkania bożonarodzeniowe w Oensingen, na których spotykała się cała firma, też z pewnością zapamiętam.

### **Co najbardziej lubi Pan w swojej obecnej pracy?**

Miło jest widzieć, że nasi młodszy i starsi koledzy dobrze się dogadują i potrafią ze sobą współpracować. I co mnie również cieszy. Przez prawie 45 lat nigdy nie musiałem czekać na swoje wynagrodzenie. Pieniądze zawsze wpływały na konto na czas. A nie jest to taka oczywista sprawa, jakby mogło się wydawać.



Osobisty
----------

## 20 lat pracy

<b>Jozsef Pecz</b> • 19 kwietnia, Sütag, Ampfing <i>(dodano)</i>
<b>Laszlo Pecz</b> • 19 kwietnia, Sütag, Ampfing <i>(dodano)</i>
<b>Péter Lakatos</b> • 27 września, Hügli, Budapeszt <i>(dodano)</i>
<b>Attila Mátyus</b> • 27 września, Hügli, Budapeszt <i>(dodano)</i>
<b>Melinda Csanádiné Vajas</b> • 1 października, Hügli, Budapeszt <i>(dodano)</i>
<b>László Cservenák</b> • 15 listopada, Hügli, Budapeszt <i>(dodano)</i>
<b>László Ludányi</b> • 20 grudnia, Hügli, Budapeszt <i>(dodano)</i>
<b>René Graf</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Christoph Hins</b> • 1 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Marc Pittino</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Sasho Gjorgiev</b> • 1 stycznia, Hilcona, Schaan
<b>Sara Scheidegger</b> • 1 stycznia, Geiser, Schlieren
<b>Sonia Marina Madrugo Duarte Das Neves</b> • 1 stycznia, Hilcona, Schaan
<b>János Pomázi</b> • 2 stycznia, Hügli, Budapeszt
<b>Benjamin Hoffmann</b> • 3 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Veronika Šlesingerová</b> • 21 stycznia, Hügli Food s.r.o., Zásmyky
<b>Andrea Ruggeri</b> • 1 lutego, Hilcona, Schaan
<b>Mihael Gaspar</b> • 14 lutego, Hilcona, Schaan
<b>Martin Böhler</b> • 1 marca, Hügli, Radolfzell
<b>Bruno Miguel Costa Pinto</b> • 1 marca, Hilcona, Schaan
<b>David Larue</b> • 1 marca, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Sandra Marisa Santana Gomes</b> • 1 marca, Eisberg, Dällikon
<b>Felix Schläfli</b> • 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Markus Zech</b> • 1 marca, Hügli, Radolfzell
<b>Phet Meier-Saengthong</b> • 14 marca, Eisberg, Dällikon
<b>Riad Rouami</b> • 14 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Marcela Cikánová</b> • 21 marca, Hügli Food s.r.o., Zásmyky
<b>Gjorgji Cvetanov</b> • 22 marca, Bell Szwajcaria, Cheseaux
<b>Mike Blasius</b> • 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Renato Brizzi</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Sandra Hugentobler</b> • 1 kwietnia, Hügli Szwajcaria, Steinach
<b>Nesib Jusic</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Mireille Chataing</b> • 4 kwietnia, Bell Francja, Teilhède
<b>Amdije Bilali</b> • 9 kwietnia, Eisberg, Dällikon
<b>Alban Barreau</b> • 18 kwietnia, Eisberg, Essert-sous-Champvent

## 25 lat pracy

<b>Sonja Züger</b> • 1 października, Hilcona, Schaan <i>(dodano)</i>
<b>Thomas Abt</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Olaf Flügger</b> • 1 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Emina Kaya</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Marco Leuenberger</b> • 1 stycznia, Geiser, Schlieren
<b>Mustafa Ibric</b> • 1 stycznia, Geiser, Schlieren
<b>Roland Siegl</b> • 1 stycznia, Hilcona, Schaan
<b>Etienne Seingier</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Ulrike Sulger</b> • 1 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Claudia Waterkamp</b> • 1 stycznia, Bell Niemcy, Edewecht
<b>Roland Zehnder</b> • 1 stycznia, Eisberg, Dällikon
<b>Francisco Fernandes Terrao</b> • 3 stycznia, Geiser, Schlieren
<b>Wolfgang Kunz</b> • 4 stycznia, Bell Niemcy, Schiltach
<b>Hartmut Schmidt</b> • 4 stycznia, Bell Niemcy, Seevetal

<b>Wolfgang Walter</b> • 4 stycznia, Bell Niemcy, Edewecht
<b>Adelino Jorge Velho da Rocha</b> • 8 stycznia, Eisberg, Essert-sous-Champvent
<b>Arif Baloglu</b> • 10 stycznia, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
<b>Thierry Maurin</b> • 10 stycznia, Szwajcaria, Cher-Mignon
<b>Izabela Ryszka</b> • 13 stycznia, Eisberg, Legnica
<b>Sonia Khoulafane</b> • 17 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Sandrine Roesch</b> • 17 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Lumturije Morina-Berisha</b> • 21 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Mahmut Hadzic</b> • 26 stycznia, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Paulo Terrao</b> • 27 stycznia, Geiser, Schlieren
<b>Christian Voelkl</b> • 1 lutego, Hilcona, Schaan
<b>Roger Schaub</b> • 1 lutego, Geiser, Schlieren
<b>Sevgi Cetingöz</b> • 14 lutego, Hügli, Radolfzell
<b>Yves Studer</b> • 14 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Katie Martin</b> • 15 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Bejsada Sehic</b> • 26 lutego, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Hasa Suljic</b> • 26 lutego, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Adamah Djagoue</b> • 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Arnaud Fleurigeon</b> • 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Winfried Keller</b> • 1 marca, Hügli, Radolfzell
<b>Zekine Tasdelen</b> • 1 marca, Bell Niemcy, Harkebrügge
<b>Martina Traub</b> • 1 marca, Hügli, Radolfzell
<b>Muniba Nukic</b> • 9 marca, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Christian Guggisberg</b> • 13 marca, Bell Szwajcaria, Dällikon
<b>Fadime Aslan</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva</b> • 1 kwietnia, Eisberg, Dällikon
<b>Roland Litzler</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Ludovic Pasquini</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Makfire Sadikaj</b> • 1 kwietnia, Eisberg, Dällikon
<b>Raffaele Gagliardi</b> • 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Frederic Rivoire</b> • 3 kwietnia, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise
<b>Michael Ruber</b> • 17 kwietnia, Hilcona, Schaan
<b>Rolf Renz</b> • 17 kwietnia, Bell Niemcy, Schiltach
<b>Evelyne Thizy</b> • 25 kwietnia, Bell Francja, Saint-Symphorien-sur-Coise
<b>Waldemar Korb</b> • 3 czerwca, Bell Niemcy, Harkebrügge

## 30 lat pracy

<b>Heinrich Beer</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Guy Betzinger</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Thorsten Mitze</b> • 1 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Martin Wehrle</b> • 2 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Manuel Riveiro Romero</b> • 7 stycznia, Hilcona, Schaan
<b>Maria Nair Pires Dias</b> • 23 stycznia, Bell Szwajcaria, Cheseaux
<b>Karin Wohlert</b> • 23 stycznia, Hügli, Radolfzell
<b>Andreas Maisch</b> • 1 lutego, Hügli, Radolfzell
<b>Sabine Kölzsch</b> • 7 lutego, Hügli, Radolfzell
<b>Ramona Balossi</b> • 8 lutego, Ali Big, Brivio
<b>Maja Böhler</b> • 15 lutego, Hügli, Radolfzell
<b>Erhan Kahraman</b> • 16 lutego, Hügli, Radolfzell
<b>Heike Lettau</b> • 1 marca, Hügli, Radolfzell
<b>Gunabalasingam Sinniah</b> • 2 marca, Bell Szwajcaria, Zell
<b>Jürgen Heichele</b> • 13 marca, Hügli, Radolfzell
<b>Romina Zürcher</b> • 22 marca, Hügli Szwajcaria, Steinach

<b>Manuel Castro Fialho</b> • 27 marca, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Eva Dan</b> • 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Irene Hinz</b> • 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Beate Sailer</b> • 3 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Franz Fellmann</b> • 18 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Huseyin Temel</b> • 18 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Petra Schwolow</b> • 3 czerwca, Bell Niemcy, Harkebrügge

## 35 lat pracy

<b>Yves Brendlé</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Jose Manuel Rodrigues</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Zell
<b>Huguette Ruchty</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Doris Schulte</b> • 1 stycznia, Bell Niemcy, Haselünne
<b>Klaus Sommer</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Roland Wermelinger</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Zell
<b>Walter Kegel</b> • 2 stycznia, Bell Niemcy, Edewecht
<b>Urs Schwegler</b> • 23 stycznia, Bell Szwajcaria, Zell
<b>Christophe Benrad</b> • 1 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Manuel Rego Oliveira</b> • 1 marca, Eisberg, Dällikon
<b>Jean-Claude Senn</b> • 1 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Eric Manceau</b> • 12 marca, Bell Francja, Teilhède
<b>Andreas Pasqualini</b> • 1 kwietnia, Hilcona, Schaan
<b>Josef Brunner</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Zell
<b>Christophe Glasser</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Frank-Michael Hins</b> • 1 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Robert Reber</b> • 1 kwietnia, Hügli Szwajcaria, Steinach
<b>Hélène Stackler</b> • 1 kwietnia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Annemarie Kroiss</b> • 2 kwietnia, Hügli, Radolfzell
<b>Marco Ghidini</b> • 24 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Jürgen Blancke</b> • 3 maja, Bell Niemcy, Harkebrügge

## 40 lat pracy

<b>Anke Kleemann</b> • 1 stycznia, Bell Niemcy, Harkebrügge
<b>Slavisa Stojanovic</b> • 24 stycznia, Hügli Szwajcaria, Steinach
<b>Christian Lerch</b> • 1 marca, Hilcona, Schaan
<b>Domenico Repetto</b> • 19 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen

## 45 lat pracy

<b>Hansjörg Mathys</b> • 14 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
--

## Wcześniejsza emerytura

<b>Kees van Eck</b> • 31 października, Besc, Werkendam <i>(dodano)</i>
<b>Doris Ignaczak</b> • 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Philippe Lieby</b> • 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Erich Willi</b> • 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Churwalden
<b>Urs Graf</b> • 28 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Philippe Lejal</b> • 28 lutego, Bell Szwajcaria, Bazylea

<b>Thomas Bodenmann</b> • 28 lutego, Hügli Szwajcaria, Steinach
<b>Christine Schlatter</b> • 31 marca, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Herbert Krucker</b> • 31 marca Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Markus Marolf</b> • 30 kwietnia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Philippe Martin-Burdet</b> • 30 kwietnia, Bell Szwajcaria, Cheseaux

## Emerytura

<b>Jaroslav Konopáč</b> • 13 września, Hügli Food s.r.o., Zásmyky <i>(dodano)</i>
<b>Pascal Furling</b> • 30 września, Bell Szwajcaria, Bazylea <i>(dodano)</i>
<b>Jean-Luc Groell</b> • 31 października, Bell Szwajcaria, Bazylea <i>(dodano)</i>
<b>Vildan Tutzschke</b> • 31 października, Hügli, Radolfzell <i>(dodano)</i>
<b>Ildefonso Panzeri</b> • 31 października, Ali Big, Brivio <i>(dodano)</i>
<b>Hubert Bringel</b> • 30 listopada, Bell Szwajcaria, Bazylea <i>(dodano)</i>
<b>Guy Jordan</b> • 30 listopada, Bell Szwajcaria, Bazylea <i>(dodano)</i>
<b>Engelbert Luger</b> • 30 listopada, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(dodano)</i>
<b>Vskra Pasoska</b> • 30 listopada, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(dodano)</i>
<b>Josefa Alvarez Garcia</b> • 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell <i>(dodano)</i>
<b>Anton George Antonipillai</b> • 31 grudnia, Bell Szwajcaria, Zell <i>(dodano)</i>
<b>Udo App</b> • 31 grudnia, Hügli, Radolfzell <i>(dodano)</i>
<b>Kornelia Reith</b> • 31 grudnia, Hügli, Radolfzell <i>(dodano)</i>
<b>Oliviero Quarto</b> • 31 grudnia, Ali Big, Brivio <i>(dodano)</i>
<b>Zahia Goudjil</b> • 1 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Eric Loigerot</b> • 2 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Jean-Luc Rasser</b> • 3 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Roland Thiaville</b> • 4 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Monika Ritz</b> • 5 stycznia, Geiser, Schlieren
<b>Manfred Muckel</b> • 14 stycznia, Eisberg, Dällikon
<b>Houmad Ait Baoune</b> • 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Sadi Aslan</b> • 31 stycznia, Bell Szwajcaria, Bazylea
<b>Jürgen Reichert</b> • 31 stycznia, Hügli Szwajcaria, Steinach
<b>Hermann Mittag</b> • 6 lutego, Eisberg, Dällikon
<b>Ernst Bachmann</b> • 28 lutego, Bell Szwajcaria, Oensingen
<b>Manuel Carapinha Gomes</b> • 28 lutego, Hilcona AG, Schaan
<b>Philippe Perrier</b> • 31 marca, Bell Szwajcaria, Cheseaux
<b>Michael Landenberger</b> • 7 kwietnia, Eisberg, Dänikon
<b>Etanaka Germaine Bombampete</b> • 26 kwietnia, Eisberg, Dällikon
<b>Roger Schaub</b> • 30 kwietnia, Geiser, Schlieren

## Żegnamy

<b>Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze</b> • 2 września, Hilcona, Schaan
<b>Sergio Miguel Marques Mendes</b> • 3 września, Hilcona, Schaan
<b>Rosaria Leppert</b> • 12 września, Geiser, Schlieren
<b>Walter Toedtli</b> • 18 września, Hilcona, Schaan
<b>Johan Gottardi</b> • 19 września, Bell Szwajcaria, Bazylea

Składamy wyrazy współczucia rodzinie i bliskim.

# Co podobało się Wam najbardziej?



## **Dzięki Waszym opiniom możecie coś wygrać!**

Magazyn LOOK! powinien być dla Was przyjemną lekturą! Dlatego opieramy się na Waszych odpowiedziach. W ten sposób możemy na bieżąco ulepszać LOOK! i dbać o to, że każde wydanie będzie Wam smakować od nowa. W związku z tym interesuje nas: co w tym wydaniu LOOK! podobało się Wam najbardziej? Czy był to konkretny artykuł? Czy przemówiło do Was szczególnie jakieś zdjęcie? A może w pamięć zapadł Wam po prostu konkretny cytat? **Podzielcie się tym z nami i wypełnijcie formularz, do którego dostęp można uzyskać poprzez kod QR.**

**W podziękowaniu za Wasze odpowiedzi spośród wszystkich odpowiedzi wylosujemy 10 bonów na zakupy, każdy o wartości 70 euro.**

**Podzielcie się swoimi opiniami (kod QR) do 04 kwietnia 2025 r., aby wziąć udział w losowaniu.**

Ze zwycięzcami skontaktujemy się bezpośrednio. Nie udzielamy informacji telefonicznej ani korespondencyjnej na temat wyników losowania. Jedna osoba może wysłać wyłącznie jedną odpowiedź.