

LOOK!

Revista angajaților Bell Food Group

04 2024



***Carierele au
multiple fațete***

**BELL
FOOD
GROUP**





Rezumat

Din companie

- 4 Un nou capitol**
Lată cum va continua LOOK! din 2025
- 6 Îmbunătățiri excelente**
Premiile TopX Best Practice Awards, prezentate pentru prima dată

Articol de prima pagină

- 10 Carierele au multiple fațete**
Grupul Bell Food sprijină carierele creative

Durabilitate și inovație

- 16 Cei care cunosc diferența aruncă mai puțin la gunoi**
Data expirării și data durabilității minimale
- 18 Așa să vă păstrați alimentele mai mult timp**
De la începător la profesionist

Lumea noastră culinară

- 20 Marele final de gusturi**
Noutăți pentru fiecare ocazie
- 22 Alte țări, alte rețete de fripturi**
Delicii din cuptor

- 26 Povestea lui Max, Anna și alergenii**
Întâlnire sau dezastru?

Personal

- 29 «În trecut, carnea venea cu trenul»**
Aniversări de serviciu și pensionări în perioada ianuarie – aprilie 2025

Feedback și tombolă

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

Oamenii în centrul atenției, astăzi și mâine

Dragi angajați

Piața muncii este în schimbare. Acest lucru se simte și la Bell Food Group. Forța de muncă calificată este din ce în ce mai rară și, în același timp, cerințele impuse angajatorilor se schimbă. Trebuie să fim atenți și la tendințele demografice. De exemplu, mulți colegi se vor pensiona în următorii ani, așa că trebuie să începem să căutăm succesorii lor astăzi.

Fiind o întreprindere artizanală caracterizată prin loturi mici și un accent pe calitate, vom continua să ne bazăm pe competența oamenilor și în viitor. Automatizarea ne poate ajuta, dar nu va înlocui niciodată oamenii care fac diferența cu experiența și pasiunea lor. În consecință, atragerea, sprijinirea și reținerea talentelor pe termen lung, fie ca ucenici, specialiști sau viitori lideri, rămâne o sarcină majoră.

Dorim să ne dezvoltăm în formarea de bază și să dublăm numărul de ucenici. Anul trecut, atelierul de management s-a focusat intens pe modul în care putem atinge acest obiectiv. Vom implementa primele măsuri în 2025.

După încheierea uceniciei, tinerii specialiști vor avea numeroase opțiuni pentru dezvoltarea profesională ulterioară. Varietatea de activități, game de produse și locații geografice pe care le combinăm la Bell Food Group oferă numeroase perspective. În acest fel, sprijinim cariere profesionale care sunt la fel de individuale ca și persoanele care le urmează.

Pentru mine personal, ultimele șase luni în noul meu rol de CEO au fost o perioadă plină de noi impresii și experiențe valoroase. Cunoșc compania Bell Food Group de mulți ani și am observat cum angajamentul și colegialitatea caracterizează succesul grupului nostru. Am simțit din nou acest spirit în noul meu rol.

Datorită sprijinului și angajamentului dumneavoastră, am reușit să ne menținem poziția și să ne stabilim cursul pentru viitor în ciuda mediului de piață competitiv. Vă mulțumesc pentru asta!

La sfârșit de an, vă doresc o perioadă de odihnire și reflecție alături de cei dragi, indiferent de modul în care vă petreceți aceste zile. În primul rând, vă doresc sănătate, fericire și un început de an plin de succes. Să începem împreună anul 2025 cu energie și încredere și să continuăm să ne modelăm viitorul cu succes.

Pe curând



Marco Tschanz
CEO
Bell Food Group

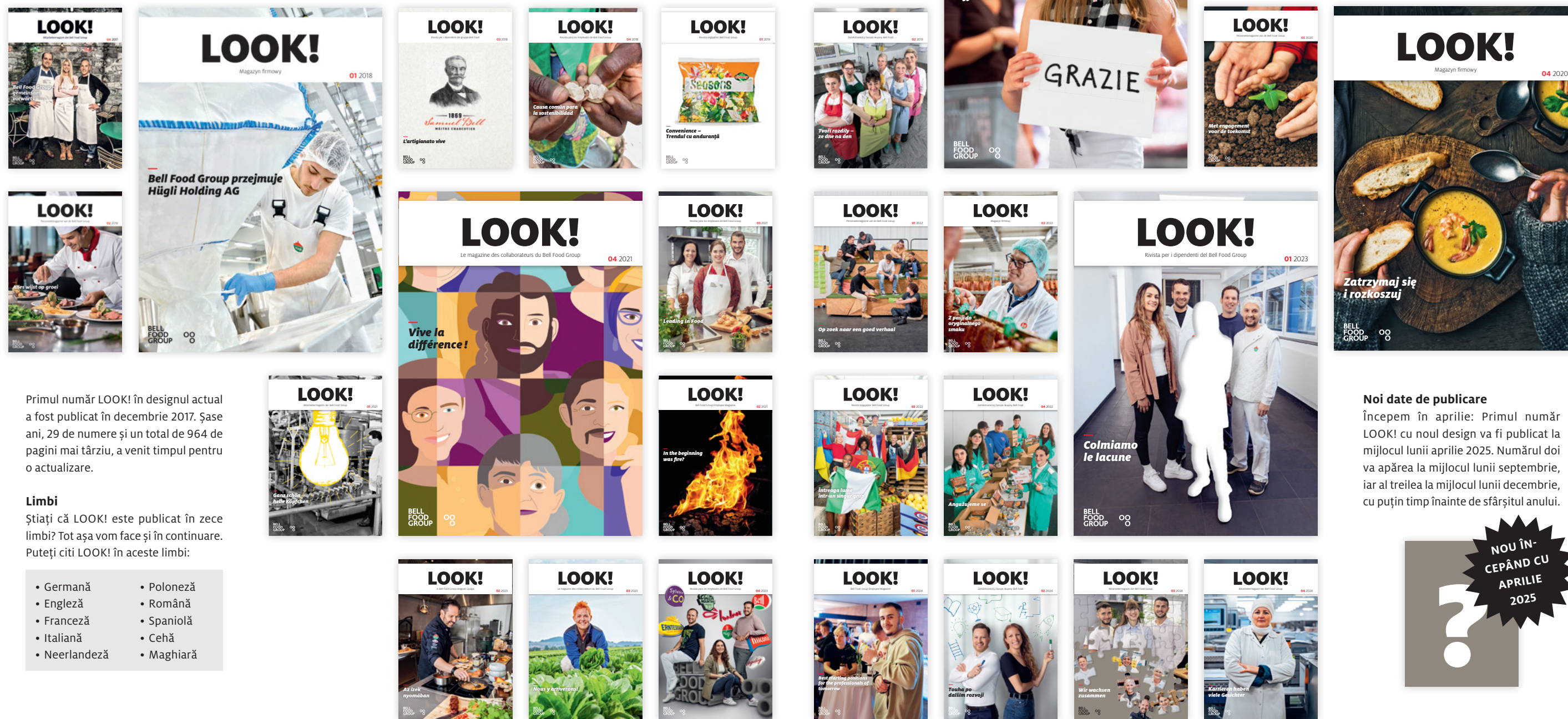
LOOK! Vă puteți abona și online și puteți citi și descărca revista la adresa look.bellfoodgroup.com

Impressum Revistă pentru angajații Bell Food Group, 4 ediții pe an, nr. 4/2024, decembrie 2024, al 30-lea an.
Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Elveția. Adresă: Bell Elveția AG, echipa editorială LOOK!, cod poștal 2356, 4002 Basel, Elveția. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
Echipa editorială: Sara Heiniger (sh), conducere. Asistență editorială: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Fotografii: Coperta și p. 14, Georg Kritz, Salzburg (Austria); p. 11, Florian Moritz, Sissach (Elveția); p. 6-9, Eduardo Elia, Muttentz (Elveția); p. 23 & 24, atelierkorak ag, Riehen (Elveția). Design: oblografik, Olten, Schweiz. Editare imagini: Proacteam AG, Allschwil, Elveția.
Tipărire: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Elveția. Tipărit pe hârtie FSC.
Schimbări de adresă: vă rugăm să luați legătura cu departamentul de resurse umane responsabil.

Lată cum va continua LOOK! din 2025

Un nou capitol

Actualizarea revistei în perspectivă: Începând cu 2025, LOOK! va apărea într-o nouă formă. Designul va fi mai modern și ne vom concentra și mai mult pe organizarea articolelor noastre. Noul LOOK! va fi publicat de trei ori pe an, dar cu mai multe pagini pe număr. • *sh*



Primul număr LOOK! în designul actual a fost publicat în decembrie 2017. Șase ani, 29 de numere și un total de 964 de pagini mai târziu, a venit timpul pentru o actualizare.

Limbi
Știați că LOOK! este publicat în zece limbi? Tot așa vom face și în continuare. Puteți citi LOOK! în aceste limbi:

- Germană
- Engleză
- Franceză
- Italiană
- Neerlandeză
- Poloneză
- Română
- Spaniolă
- Cehă
- Maghiară

LOOK! câștigă premiul «Pana de Aur» la SVIK-Awards în 2024

O dată pe an, Asociația elvețiană pentru comunicare internă și integrată (SVIK) onorează activitatea în domeniul comunicării corporative cu premiul «Pana de Aur». În acest an, LOOK! a câștigat «Pana de Aur» și a ocupat primul loc la categoria «Reviste și publicații pentru angajați». LOOK! a impresionat în special prin varietatea articolelor sale, a lăudat juriul la ceremonia de decernare a premiilor. Echipa editorială a fost deosebit de încântată de acest premiu. Echipa editorială acordă o mare importanță asigurării faptului că LOOK! reflectă diversitatea companiei Bell Food Group și se adresează unui public divers.

Noi date de publicare
Începem în aprilie: Primul număr LOOK! cu noul design va fi publicat la mijlocul lunii aprilie 2025. Numărul doi va apărea la mijlocul lunii septembrie, iar al treilea la mijlocul lunii decembrie, cu puțin timp înainte de sfârșitul anului.





Premiile TopX Best Practice Awards, prezentate pentru prima dată

Îmbunătățiri excelente

Premieră la summitul TopX din acest an: Premiile TopX Best Practice Awards au fost prezentate pentru prima dată la sfârșitul lunii noiembrie. Au fost premiate proiectele deosebit de reușite în următoarele categorii «Siguranță la locul de muncă», «Calitate», «Performanță» și «Costuri». Premiile au fost prezentate de către Marco Tschanz, CEO al Bell Food Group. • *mr*

Un aspect esențial în procesul TopX este învățarea din experiența celorlalți. Prin urmare, echipele au început recent să își împărtășească cele mai bune practici pe noua platformă TopX. Peste 170 de proiecte de imitat pot fi găsite acum acolo.

Echipa specială TopX a selectat patru proiecte de succes.

Din această gamă de idei bune, echipa specială TopX a selectat recent cinci proiecte de succes.

«Munca juriului nu a fost deloc ușoară, deoarece avem acum atât de multe exemple excelente la nivelul întregului Bell Food Group care ne îmbunătățesc procesele», spune Michael Baumann, directorul programului Top Excellence în cadrul Bell Food Group. «Cele cinci proiecte premiate – premiul pentru «Siguranță la locul de muncă» a fost acordat pentru două proiecte – ne-au impresionat în special nivelul lor ridicat de reutilizare.»

Câștigătorii au fost premiați la summitul TopX din 22 noiembrie 2024 la Basel. Premiile în categoriile «Siguranță la locul de muncă», «Calitate», «Performanță» și «Costuri» au fost prezentate de către Marco Tschanz, CEO al Bell Food Group. Acestea vor rămâne la echipele câștigătoare timp de un an și vor fi transmise următoarei echipe ca un trofeu itinerant la summitul TopX din 2025. În plus, va fi acordat și un premiu în categoria supremă: «Reutilizabilitate».

Michael Baumann spune: «După prima rundă de succes, sperăm că numărul de bune practici va continua să crească în anul următor și că ne vom putea sprijini reciproc din ce în ce mai mult în cadrul procesului nostru comun de îmbunătățire.»

And the winners are ...



D.s.l.d: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

Categoria «Performanță»

Înțelegerea ușoară a proceselor

Printr-o abordare jucăușă, Bell în Elveția a îmbunătățit înțelegerea de către angajați a interrelațiilor din producție și, astfel, a crescut calitatea meeting-urilor în zona de producție. Pentru simularea etapelor individuale ale procesului și a interrelațiilor dintre acestea în cadrul cursurilor de formare a fost utilizat un traseu cu bile. Transferabilitatea proiectului condus de către Benjamin Stalder a fost demonstrată în mod direct: Aceste cursuri de formare au avut deja loc în trei unități de activitate din opt locații al Bell Food Group.



«La categoria «Performanță» proiectul câștigător a ieșit din 44 de bune practici pe diverse teme și conținuturi. Echipa a demonstrat cât de creative și originale pot fi cursurile de formare pe tema meeting-urilor în zona de producție. Formarea pe o anumită temă este un lucru bun.

Să experimentezi ceva în practică și să înțelegi astfel sensul din spatele său, în opinia mea, este esențial. Acest lucru stimulează motivația și îmbunătățește performanța. În plus, acest exemplu de bună practică poate fi imitat cu ușurință de către alte unități de producție datorită elaborării sale detaliate.»

Klaus Machtlinger, membru al juriului în categoria «Performanță» și coordonator TopX, Eisberg



D.s.l.d: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

Categoria «Siguranță la locul de muncă»

Relief pentru spate

Angajații din fabrica de producție din Edewecht, Germania, pot mișca acum cărucioarele de transport din punctul A în punctul B fără să-și forțeze spatele și, în același timp, au o vizibilitate mai bună asupra traficului. Acest lucru este asigurat prin adăugarea a așa-numitelor bare ergonomice la cărucioare. Nu mai este necesară împingerea cutiilor într-o poziție aplecată. Echipa condusă de managerul de proiect Thomas Plaggenborg a dezvoltat astfel o soluție simplă și ieftină ca parte a programului TopX, care elimină problemele de spate, și previne accidentele de muncă.

Mai puține puncte periculoase

Hilcona din Schaan, Liechtenstein, a crescut semnificativ siguranța la locul de muncă în producție printr-un proiect pilot. Unul dintre succesele proiectului TopX condus de Rene Schädlich este faptul că au fost deja eliminate 68 de puncte periculoase, cum ar fi zonele cu pericol de împiedicare sau zonele în care ar putea apărea tăieturi. În plus, proiectul își propune să conștientizeze mai bine angajații cu privire la riscuri și astfel să reducă și mai mult riscul de accidente.



«Avem doi câștigători la această categorie. Acest lucru arată cât de dificil ne-a fost să alegem din numeroasele bune practici prezentate. Proiectele premiate pot fi ușor adaptate în alte unități de producție și au un efect mare cu puțin efort. Acest lucru a convins juriul. Ceea ce îmi place mie personal este că aceste proiecte au fost dezvoltate pe baza unor probleme reale și că oferă o valoare adăugată reală pentru siguranța la locul de muncă pentru angajații noștri.»

Marc Spanuth, membru al juriului în categoria «Siguranță la locul de muncă» și coordonator TopX, Bell International



D.s.l.d: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

Categoria «Costuri»

Scanate în loc de tipărite

Cu proiectul său TopX sub conducerea lui Ina Taute, Unitatea Bell International din Harkebrügge, Germania, a arătat cum pot fi reduce semnificativ costurile pentru asigurarea calității. Pentru a realiza acest lucru, echipa a digitalizat testarea materialelor pe linii folosind scanere mobile. Rezultatele: Volumul de muncă al angajaților a fost redus, la fel ca și consumul de hârtie. A scăzut semnificativ și rata de eroare. Rezultatul în cifre: Unitatea poate economisi aproximativ 52.000 de euro pe an.



«Proiectul Bell din Harkebrügge a ieșit în evidență pentru juriu datorită capacității sale inovatoare în digitalizarea proceselor și a economiilor în timp și costuri materiale. În același timp, acest lucru crește și satisfacția angajaților, rezultând într-un proiect de succes. Personal, îmi place în mod deosebit faptul că cei responsabili pentru proiect au gândit în afara cutiei. Faptul că acest plus merită, este demonstrat de multe efecte secundare pozitive.»

Julia Schmitz, membru al juriului în categoria «Costuri» și coordonator TopX, Hügli



D.s.l.d: Marco Tschanz, Christoph Bähler

Categoria «Calitate»

Ziua siguranței alimentare

Ca parte a dezvoltării și promovării propriei culturi a siguranței alimentare, Eisberg a lansat «Ziua siguranței alimentare». Lansat inițial cu mare succes la unitățile elvețiene, acest eveniment va avea acum loc o dată pe an la toate unitățile de producție ale grupului Eisberg. În această zi, angajații își pot aprofunda în mod jucăuș cunoștințele despre siguranța alimentară, în mai multe stații. Printre efectele proiectului, condus de Michael Landenberger, se numără consolidarea muncii în echipă, plăcerea de a învăța împreună și participarea activă a tuturor colegilor pentru a promova schimbarea culturală.



«Proiectul «Food Safety Day – Ziua Siguranței Alimentare» s-a detașat în mod clar de celelalte proiecte din această categorie prin amploarea, prin elaborarea și, mai ales, prin contribuția sa la cultura cu zero defecte. Ne-a impresionat deosebit faptul că acest concept s-a răspândit deja și în alte unități de activitate, aducând astfel o contribuție importantă la dezvoltarea culturii siguranței alimentare. Întrucât am participat și eu la «Ziua siguranței alimentare», am putut experimenta efectul pozitiv al transferului interactiv de cunoștințe la prima mână, folosind exemple din viața de zi cu zi.»

Benjamin Stalder, membru al juriului în categoria în categoria «Calitate» și coordonator TopX, Bell Elveția

Grupul Bell Food sprijină carierele creative

Cariererele au multiple fațete

Când vine vorba de progresul în carieră, la Grupul Bell Food se deschid multe drumuri. Și acestea nu merg întotdeauna drept. De multe ori, angajații o iau în alte direcții decât cele pe care porniseră inițial. O flexibilitate pe care persoanele reponsabile o salută și astfel promovează enumerate oferte pentru o dezvoltare ulterioară. • *mr*

Companiile oferă din ce în ce mai multe oportunități de schimbare internă.

Practicarea profesiei învățate până la vârsta de pensionare și continuarea educației doar dacă este necesar – ceea ce înainte era o practică obișnuită, nu mai corespunde spiritului vremurilor. Mai degrabă, mulți oameni își doresc flexibilitate în locul de muncă și noi provocări la

intervale regulate. Acum câțiva ani, de multe ori pentru aceasta era nevoie să schimbe angajatorul. Dar și aici a avut loc o schimbare: Companiile oferă acum din ce în ce mai mult posibilitatea schimbărilor interne pentru a păstra angajații buni pe termen lung.

La Grupul Bell Food carierele care pleacă de la formarea de măcelar și până la poziții de conducere, de exemplu, nu sunt o noutate. Iar în ultimii ani posibilitățile de a urma cariere inovatoare și individuale s-au înmulțit în mod vizibil.

«Prin programele noastre de dezvoltare a personalului, promovăm învățarea pe tot parcursul vieții, piatra de temelie pentru dezvoltarea profesională a angajaților noștri», declară Frank Wermter, șeful departamentului de dezvoltare a personalului din cadrul Grupului Bell Food.

«Cu oferte precum Academia de vânzări, programul de formare HR Business Partner sau programele noastre de management și leadership, creăm condițiile necesare pentru a sprijini oamenii pe parcursul carierei lor cu oportunități individuale de dezvoltare.»

O nouă componentă importantă este cariera specializată, care se adresează tuturor celor care doresc să progreseze profesional, dar nu se văd neapărat într-o poziție de conducere. Aceștia își pot dezvolta continuu competențele profesionale prin intermediul unui program personalizat de formare continuă.

Apoi sunt cei care iau o altă turnură în carieră și se dezvoltă în noi sarcini sau roluri.

«Noi, aici, la Grupul Bell Food, suntem de asemenea foarte deschiși la schimbări mai neobișnuite. Acesta este un aspect important al atractivității noastre ca angajator», spune Frank Wermter. «Scopul nostru este de a ne păstra angajații pe termen lung. Așa cum era pe vremuri: de la cursurile de formare până la pensionare, dar într-o manieră modernă, cu soluții flexibile pentru cariere interesante.»



Despre persoană

Nume: Alexander Duller
 Domeniu de activitate: Bell
 Locație: Zell, Elveția
 La Bell din: 2016

Alexander Duller

De la linia de margine la terenul de joc

Oportunități de care a profitat și coincidențe fericite – ambele au influențat cariera lui Alexander Duss la Grupul Bell Food. El s-a alăturat echipei Bell Elveția în 2016 în calitate de șef al departamentului de inginerie a proceselor la sediul din Zell.

În perioada petrecută acolo, a primit sarcina de a dezvolta un concept pentru un proces general de îmbunătățire pentru grup. «După ce am dezvoltat conceptul împreună cu partenerul nostru extern, mi s-a permis să conduc și implementarea», povestește Alexander Duss.

În iunie 2020, TopX a fost lansat cu el la conducere. «Până în ziua de azi, cred că gestionarea TopX este una dintre cele mai interesante slujbe din întregul Bell Food Group», spune el. «Pe de o parte, poți face cu adevărat diferența, iar pe de altă parte, îți poți construi o rețea largă și poți vedea interiorul multor companii. Acest lucru vă permite să dobândiți multă ex-

periență într-un interval scurt de timp. Așa că nu pot decât să vă sfătuiesc să vă familiarizați cu TopX dacă doriți să avansați în Grupul Bell Food.»

În ciuda entuziasmului său pentru această poziție, el a acceptat spontan când i s-a oferit oportunitatea de a prelua conducerea producției în Marchtrenk pentru șapte luni.

Soția sa l-a încurajat în această decizie – chiar și atunci când au aflat la scurt timp după aceea că vor deveni părinți pentru prima dată la sfârșitul perioadei petrecute în Austria.

«În Marchtrenk, am pășit practic de pe linia de margine în teren. După ce am lucrat ani de zile la optimizarea proceselor, am preluat pentru prima dată gestionarea disciplinară a unei zone de producție», povestește el. «Acolo am învățat foarte mult.»

Cunoștințe și experiență cu care contribuie acum de peste un an în calitate de șef al operațiunilor cu păsări la Bell Elveția din Zell. Acesta este, de asemenea, domeniul în care își vede viitorul pe termen mediu, deoarece va fi nevoie de timp pentru a îndeplini cerințele de creștere a volumelor în următorii ani, de exemplu.

El își vede viitorul pe termen mediu în gestionarea fermei de păsări din Zell.

Tatjana Stauss Fericită la Resurse Umane

Tatjana Stauss a știut de la o vârstă fragedă că vrea să studieze psihologia, dar pentru o lungă perioadă de timp nu a fost clar unde o vor duce studiile sale. Diverse stagii de practică au avut drept scop să o ajute să ia o decizie mai ușoară.

Prima dată a făcut cunoștință cu psihologia sportivă la Hertha BSC din Berlin și apoi a lucrat în departamentul de terapie al unei clinici de pediatrie și tineret. Un stagiu în lumea afacerilor trebuia, de asemenea, să completeze imaginea. Ea a găsit acest lucru în departamentul de resurse umane de la Hügli.

Din ce în ce mai multe domenii clasice din psihologie fac parte din domeniul ei.

«A fost în perioada coronavirusului și am avut ocazia să lucrez ca stagiară cu normă întreagă și să studiez în același timp», explică Tatjana Stauss. «Privind în urmă, sunt incredibil de fericită de această evoluție.»

La acel moment, nu și-a dat seama că va avea perspective de carieră aici și după ab-

solvire. Dar exact asta s-a întâmplat – fără probleme: «Mi-am predat teza de masterat pe 30 noiembrie 2021 și am început să lucrez la Hügli chiar a doua zi.»

În primele zile, ea a elaborat multe soluții pentru sarcinile sale, conform principiului învățării prin practică. Pentru a fi pregătită pentru elementele de bază din domeniul resurselor umane, cum ar fi contractele de muncă, ea a urmat și un curs de formare în domeniul dreptului societăților comerciale și al dreptului constituțional.

De atunci, atribuțiile sale s-au schimbat și s-au extins. Așa că astăzi, alături de sectorul sănătății și dezvoltarea resurselor umane, sunt din ce în ce mai incluse și domeniile clasice din psihologie.

«Printre altele, pot contribui cu multe informații din studiile mele în cadrul atelierelor cu stagiarii și studenții noștri duali», spune ea.

Lucrurile au devenit din nou interesante când, la șase luni după ce și-a început cariera la Hügli, a primit o ofertă de muncă de la clinica de pediatrie și tineret.

«M-am gândit la asta doar pentru scurt timp, dar mi-am dat seama repede că îmi mențin decizia și că vreau să rămân aici», spune ea.

«Pentru că mă simt foarte bine atât în echipa mea, cât și cu sarcinile mele.»

«Pot contribui cu informații din studiile mele în cadrul atelierelor cu stagiarii și studenții duali», spune ea.

Despre persoană

Nume: Tatjana Stauss
Domeniu de activitate: Hügli
Locație: Radolfzell, Germania
La Hügli din: 2021 (angajat permanent)

Sfaturi practice pentru toți cei care doresc să se schimbe



La cine să mă adresez cu dorința mea de schimbare?

Persoanele potrivite de contactat sunt managerii direcți, angajații din departamentele de resurse umane sau o altă persoană de încredere din cadrul companiei.

Orice persoană care știe deja că dorește să se schimbe în viitorul apropiat ar trebui să discute despre aceasta cât mai devreme posibil, de exemplu în cadrul unei evaluări a angajatului. În viitorul apropiat, va fi, de asemenea, posibil să se întrebe despre aceste dorințe și obiective în avans, folosind un chestionar pentru a pregăti discuțiile.

Ar trebui să am deja idei concrete atunci când îmi exprim dorința de a schimba?

Fără inițiativă proprie nu se poate. Dacă doriți să faceți o schimbare, trebuie să vă adresați cu idei adecvate persoanei de contact. Poate că știți deja de un post vacant care v-ar interesa sau ați avut contacte cu superiorii dintr-un domeniu în care ați dori să vă schimbați. Cu cât sunteți mai bine pregătiți, cu atât discuțiile vor fi mai constructive.

Ce se întâmplă după aceasta?

În cazul în care candidatul dorește să fie transferat și se întâmplă să fie un post vacant, se verifică mai întâi aptitudinea candidatului. Există, de asemenea, discuții cu managerul din noul domeniu. În unele cazuri, este necesară și o formare suplimentară înainte sau la scurt timp după schimbare.



Frank Wermter, șeful departamentului de dezvoltare a resurselor umane la Grupul Bell Food

Frank Wermter este unul dintre experții Bell Food Group atunci când vine vorba de facilitarea parcursului profesional al angajaților și de facilitarea schimbării. De la începutul anului, el este șeful departamentului de dezvoltare a resurselor umane din cadrul Bell Food Group și lucrează cu echipa sa pentru a dezvolta concepte care să sprijine și să promoveze angajații din cadrul grupului pe parcursul carierei lor. Cariera sa în cadrul Bell Food Group a început în martie 2019 în calitate de șef al departamentului de resurse umane la sediul Eisberg Group din Dällikon.



Despre persoană

Nume: Elena Oroszi
 Domeniu de activitate: Hubers
 Locație: Pfaffstätt, Austria
 La Hubers din: 2007

Elena Oroszi
Încă un pas înainte

Ceea ce face Elena Oroszi, face cu toată inima. Așa a fost când a început să lucreze la Hubers în 2007 și așa este și astăzi, în calitate de șef al departamentului de ambalaje.

Elena Oroszi a venit din România în Austria în urmă cu 17 ani pentru a-și ajuta sora, care tocmai născuse. A auzit despre posturile vacante de la Hubers prin intermediul unor cunoștințe, a aplicat și a început să lucreze ca lucrător la ferma avicolă.

A auzit despre posturile vacante de la Hubers prin intermediul unor cunoștințe.

Deja la scurt timp după aceea, s-a mutat la departamentul de ambalare ca manager de linie și apoi a devenit maistru. «Șeful meu mi-a sugerat această sarcină la momentul respectiv. La început nu eram sigură dacă ar trebui să o fac, pentru că

nu știam germană», povestește Elena Oroszi. «M-a întreat: «Puteți să citiți acest plan?», și eu i-am spus: «Da.» Și el a adăugat: «Atunci poți să fii și maistru.»»

De atunci, cunoștințele sale de limba germană s-au îmbunătățit considerabil. Deși la început putea să spună doar «Salut» sagen, acum îi ajută pe alți colegi din Europa de Est atunci când au probleme de comunicare.

Chiar și după 15 ani, ea încă se bucură de munca sa în domeniul ambalajelor. «Inițial, nu am vrut să rămân în Austria pentru atât de mult timp», explică ea. «Dar am o viață bună în Austria și îmi place ceea ce fac.»

Faptul că a fost întotdeauna capabilă să facă pasul următor la Hubers se datorează angajamentului său deosebit și susținerii mai multor superiori.

Celor în situații similare ea le transmite: «Trebuie să știți ce vă doriți și să fiți pregătiți să munciți pentru asta, apoi vă puteți construi treptat o carieră bună.»

Marcus Bornschein
Fără inițiativă proprie nu se poate

Marcus Bornschein s-a alăturat de fapt companiei Bell în 2008 pentru a reveni la profesia sa inițială de măcelar. A petrecut șase ani în carmangeria din Basel, cel mai recent ca șef al departamentului de cârnați fierți.

De asemenea, în timpul liber, a absolvit o diplomă de licență în administrarea afacerilor. «Mi-am descoperit marele meu interes pentru subiectele juridice», povestește el. Iar acest interes, combinat cu diploma sa în domeniul afacerilor, urma să dea carierei sale o direcție complet nouă în 2014. El a preluat domeniul clarificărilor juridice și al declarațiilor privind produsele alimentare în cadrul managementului central al calității al Bell Food Group.

Acum era timpul să se familiarizeze cu SAP. «Am urmat diverse cursuri, inclusiv unul privind legislația alimentară. Dar, de asemenea, am învățat multe pe cont propriu pentru a avansa mai repede sau pentru că nu existau cursuri de formare adecvate», explică el.

În această perioadă au avut loc, de asemenea, pregătiri pentru noua legislație alimentară din Elveția, care a intrat în vigoare în 2017. Fiind unul dintre cei doi angajați ai Bell, el a stat la masă ca reprezentant al industriei în timpul elaborării acestei legi.

«Următoarea schimbare importantă pentru mine a venit în 2018: Deși sincer nu mi-am putut imagina deloc acest lucru când am fost întreat prima dată, am trecut la IT ca și consultant», povestește el. «Factorul decisiv a fost că și cunoștințele mele de măcelar erau solicitate pentru acest post.»

Până în prezent – Marcus Bornschein este acum șeful departamentului de consultanță SAP în domeniul gestionării materialelor și al planificării producției – un grad ridicat de inițiativă este unul dintre factorii cheie pentru o carieră de succes.

De aceea, consideră că este bine că trebuie să aplici în mod activ la Bell Food Group, chiar și atunci când îți schimbi locul de muncă la nivel intern. Pentru că știe din propria sa experiență: «Trebuie să te gândești atât de intens la următorul pas și să iei o decizie conștientă în favoarea schimbării.»

Interesul său pentru problemele juridice a dus cariera sa într-o nouă direcție.



Despre persoană

Nume: Marcus Bornschein
 Domeniu de activitate: Grupul Bell Food
 Locație: Basel, Elveția
 La Bell din: 2008

Data expirării și data durabilității minimale

Cei care cunosc diferența aruncă mai puțin la gunoi

Tone de alimente ajung la gunoi. Adesea, acestea ar fi încă comestibile. Cei care au încredere în propriile simțuri, pot evita risipa alimentară. Este important să cunoaștem diferența între data expirării și data durabilității minimale.

Temperatura, lumina și umiditatea pot afecta durabilitatea.

Întrebarea dacă pâinea se poate păstra într-o cutie de tablă este discutabilă. Dar, după cum a demonstrat un pensionar din Germania, există argumente în favoarea acestui lucru, cel puțin din punctul de vedere al durabilității. Într-un colț al pivniței casei sale de la țară a găsit câteva cutii pline de praf, dar bine închise. Conținut: 500 de grame de pâine neagră fiecare. Cu «protecție deosebită împotriva precipitațiilor radioactive», după cum promite eticheta. Potrivit relatărilor din presă, pâinea din perioada Războiului Rece de la începutul anilor 1960 încă avea un gust «foarte delicios». Așa cum se cuvine, pensionarul a împărțit-o cu prietenii. A servit-o cu ouă ochi.

Pâinea proaspătă de la brutărie are cel mai bun gust. Spre deosebire de ex. de carne și pește, care sunt etichetate cu data de expirare, pâinea poate fi consumată chiar dacă s-a întărit de mult. Sarea, zahărul și mierea, la rândul lor, pot fi păstrate ani de zile dacă sunt depozitate în mod corespunzător. Cu toate acestea, temperatura, lumina și umiditatea pot afecta durabilitatea tuturor alimentelor.

Responsabilitatea producătorului

Pentru alimentele ambalate, legea stipulează că trebuie specificată data durabilității minimale («a se consuma de preferință înainte de») sau data expirării («expiră la data de»). Culoarea, mirosul și consistența produselor cu data durabilității minimale nu trebuie să se modifice înainte de data tipărită pe acestea. Cu toate acestea, ele sunt comestibile, atâta timp cât mirosul și gustul nu contrazic acest lucru. Data expirării este prescrisă pentru alimentele ușor perisabile care trebuie în mod obligatoriu refrigerate. Producătorul trebuie să garanteze că produsul său prezintă o calitate excelentă și că siguranța alimentară este garantată până la data specificată. Pentru a determina acest lucru, acesta poate

măsura, de exemplu, parametrii senzoriali, microbiologici și chimici în timpul depozitării. Acest lucru este utilizat pentru datarea produsului. Producătorul este singurul responsabil pentru stabilirea datei expirării sau a datei durabilității minime pentru produsele sale. Acesta trebuie să garanteze că produsul alimentar își păstrează proprietățile specifice în termenul respectiv și nu este dăunător sănătății.

Ochii deschiși și aveți mereu încredere în nasul dumneavoastră

Pentru a se asigura că termenul de valabilitate corespunde datei specificate, consumatorul trebuie să păstreze produsele în condițiile indicate. Acest lucru este valabil în special pentru produsele ușor peri-

sabile, precum carnea, peștele, laptele și smântâna. Pentru aceste produse, este importantă respectarea lanțului frigorific. În cazul în care data expirării a fost depășită, produsul trebuie aruncat imediat. Sfat: În cazul în care produsele ambalate sunt congelate la -18 grade Celsius, acestea pot fi consumate până la aproximativ trei luni mai târziu. Important: a se consuma rapid după dezghețare.

În cazul produselor alimentare cu data durabilității minimale, consumatorul are mai multă libertate de decizie. De obicei, aceste alimente pot fi consumate fără ezitare pentru o perioadă de timp după expirarea perioadei indicate. Cei care au încredere în propriile simțuri evită risipa de alimente. Produsul arată impecabil? Are mirosul așteptat? Ce spune testul de gust? Numai dacă se observă modificări neplăcute în ceea ce privește aspectul, mirosul, textura sau gustul, alimentele trebuie cu siguranță aruncate. • ap

Cei care au încredere în propriile simțuri evită risipa de alimente.

De la începător la profesionist

Așa să vă păstrați alimentele mai mult timp

Când cumpărați produse proaspete, dacă păstrați alimentele în mod corect și dacă vă bazați pe ochi, nas și gust, puteți să vă păstrați bugetul și să protejați mediul.

NIVELUL 1



Începător: Informații generale privind depozitarea corectă

Regula generală: Mai bine cumpărați produse proaspete în loc să aveți prea multe în stoc. Noile provizii trebuie puse în spate pe raft. Astfel veți consuma mai întâi produsele mai vechi. Verificați ocazional datele durabilității minimale. Cel mai bine e să turnați conținutul ambalajelor rupte în recipiente etanșe din sticlă, metal sau plastic. În cazul conservelor și borcanelor, asigurați-vă că fundul sau capacul nu sunt curbate spre exterior. Acesta este un semn al produselor afectate de bacterii, care pot provoca intoxicații grave dacă sunt consumate și trebuie aruncate imediat.



Avansat:

Organizarea corectă a frigiderului

Temperatura recomandată a frigiderului este de 5 grade Celsius. Este important să nu umpleți prea mult frigiderul. Alimentele să nu atingă spatele frigiderului. Majoritatea aparatelor pot fi clasificate în cinci domenii: Cu cât coborâm mai jos, cu atât temperatura este mai scăzută. În partea de sus se păstrează produsele cu mult zahăr, grăsimi sau acizi, de ex. marmeladă, sosuri și alimente în borcane. În compartimentul din mijloc se păstrează mâncărurile gătite în prealabil, precum și orice produse care trebuie păstrate la rece după deschidere. Brânza și produsele lactate pot fi păstrate aici. Carnea, peștele, carnea de pasăre și fructele de mare trebuie așezate în compartimentul de jos. Compartimentul pentru legume de jos poartă numele acesta din motive evidente, dar și fructele pot fi păstrate acolo. Ușa este unul dintre cele mai calde locuri din frigider. Acolo se pot păstra ouăle, untul, muștarul, pasta de tomate și sosurile gata preparate. Dar și sucurile și laptele, care se consumă rapid.

NIVELUL 2

Profesional: Congelare fără pierderi de calitate ❄️

În cazul depozitării în compartimentul frigorific, este important ca produsele alimentare să fie ambalate ermetic, de exemplu, în recipiente din plastic sau sticlă. Există riscul așa-numitei arsuri prin congelare. Contactul cu oxigenul poate produce mici cristale de gheață și poate usca alimentele congelate. Acest lucru afectează gustul și face ca și cea mai fragedă carne să devină tare. Chiar dacă multe produse pot fi congelate și durabilitatea prelungită cu trei până la șase luni, există și excepții. Fructele și legumele care conțin multă apă, precum strugurii, castraveții și roșiile crude, devin moi atunci când sunt decongelate. Usturoiul își pierde aroma, iar cartofii cruzi au un gust dulce și devin moi. Produsele lactate, precum iaurtul și brânza proaspătă, pot deveni sfărâncioase. Sfat: Când barele de răcire ale congelatorului sunt acoperite gros cu gheață, este timpul să îl dezghețați. Astfel creșteți capacitatea de răcire și reduceți consumul de energie.

NIVELUL 3

Noutăți pentru fiecare ocazie

Marele final de gusturi



Bell Elveția

Calitate BIO pentru sărbători

Cu șunca «Bio Quick Mini Rolls Schinkli» un clasic popular vine acum și în versiunea bio pe mesele festive elvețiene. Cu acest produs, Bell din Elveția a adăugat o altă șuncă la gama Quick pentru prepararea ușoară în bain-marie.



Bell Elveția

Cutie de Crăciun cu Salametti

Pentru toți cei care caută cadoul perfect pentru o invitație la o cină înainte de Crăciun, Bell Elveția vă oferă de la mijlocul lunii decembrie Cutia cu Salametti. Cutia cadou elegantă conține «Salametti nature» și noul produs cu piper «Salametti cu piper», care au fost dezvoltate special pentru această campanie. Ambele produse sunt preparate din cea mai bună carne elvețiană și apoi uscate lent la aer.



Tutto Gusto

Pesto-uri și creme pentru un gust de Italia

Chiar la timp pentru începerea sezonului de Crăciun, bucătăresele și bucătarii se pot inspira din cinci noi pesto-uri și zece noi creme de la marca Tutto Gusto de la Hügli, pentru creații italiene noi. Fie că este vorba de clasicul «Pesto alla Genovese» pe bază de busuioc sau de delicata «Crema di Porcini» cu hribi, toate produsele noi conțin cele mai bune ingrediente și sunt preparate în conformitate cu rețetele tradiționale pentru o aromă autentică.



Cher-Mignon

Cadouri din cantonul Valais

Cher-Mignon își invită clienții din Elveția să ofere cadou de sărbători delicatose originale din Valais. Cutia de Crăciun conține cinci specialități tradiționale de preparate din carne și cârnați de la Cher-Mignon și o cutie cadou elegantă cu o etichetă ușor de îndepărtat.



Hilcona

Doă tipuri de paste făinoase fine

Varietatea sezonieră «Ravioli Trüffel» cu trufe de vară, ricotta și brânză tare este acum adăugată la gama de paste originale de la Hilcona până în martie 2025. Super cremoase și noi în gamă sunt pastele «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» cu mozzarella din lapte de bivoliță, roșii și busuioc. Cu umpluturile lor delicioase și aluatul foarte subțire, aceste varietăți de paste au gustul pastelor preparate manual.



Vogeley

Deserturi de o clasă aparte

Pentru finalul dulce al meniului festiv, noua gamă «Origin» de la Vogeley combină materii prime din regiuni de origine renumite cu o abordare sustenabilă. Clienții serviciilor alimentare ale mărcii Hügli pot alege din patru produse: «Origin Mousse au Chocolat» impresionează prin aroma intensă de cacao din Africa Centrală, în timp ce «Origin Gianduja-Mousse» își datorează gustul aparte al faimoaselor alune Tonda Gentile din Piemont, certificate IGP. Fisticul verde strălucitor care dă gustul și culoarea produsului «Origin Mousse Pistazie» provine tot din Italia. Sosul desert cu vanilie «Origin Dessertsauce Vanille» conține vanilie Bourbon adevărată din Madagascar și are o aromă deosebită.



Eisberg Austria

Mâncăruri rapide pentru fanii Asiei

Să mâncăm ca în Asia: Eisberg Austria a adăugat trei supe ramen și patru feluri de mâncare caldă la gama sa pentru un supermarket german. Fie că sunt vegane, cu carne de pui sau de vită, produsele noi trebuie doar încălzite și pot fi preparate în cel mai scurt timp. Produsele au fost lansate sub marca Eisberg în cadrul campaniei vesele intitulată «Colour Your Life Design», care arată clienților că o dietă echilibrată poate fi foarte distractivă.



Eisberg Ungaria

Pink Mix atrage atenția asupra cancerului la sân

Aceasta este a patra oară când Eisberg Ungaria se implică în Luna de conștientizare cu privire la cancerul de sân, în octombrie, cu amestecul de salate Pink Mix. Cu fiecare pungă cumpărată în timpul campaniei, cumpărătorii fac o donație către o organizație care sprijină atât prevenirea, cât și persoanele afectate. Cu donația colectată în anul precedent, asociația a sprijinit achiziționarea de echipamente de diagnostic pentru spitalele din Ungaria.



Eisberg Elveția

Fruite și salată pentru sezonul rece

Eisberg Elveția se asigură că vitaminele nu sunt neglijate în timpul sărbătorilor: Mixul de fructe «Früchte-Wintermix» vă invită la o gustare conștientă, în timp ce cu salata cu mangold «Saisonsalat mit Mangold» puteți pregăti rapid și ușor o garnitură proaspătă și crocantă.



Eisberg Ungaria

Uleiuri aromate pentru salate

Trei noi uleiuri pentru salate în pliculețe practice fac ca savurarea salatei să fie și mai delicată pentru clienții din Europa de Est. Produsele «Geröstete Kürbiskerne» (Semințe de dovleac prăjite), «Haselnuss und Pistazie» (Alune și fistic) și «Limette» conțin mulți nutrienți valoroși și au gustul intens al ingredientelor utilizate.

Căutați un cadou special? O mâncare rapidă pentru perioada agitată de dinainte de Crăciun? Sau o inspirație pentru meniul festiv? Responsabilul pentru dezvoltarea produselor s-a gândit din nou la toată lumea. Și astfel, oferta nouă include totul de la cutia cu specialități la paste umplute și salate crocante, pentru un sfârșit de an reușit. • mr

Delicii din cuptor

Alte țări, alte rețete de fripturi

Fripturile fac parte din tradiția culinară europeană, la fel ca și marinadele pentru carne. Crocant, suculent, picant: Friptura reprezintă ospitalitatea adevărată. Hai să aruncăm o privire în jurul lumii și să prezentăm cinci specialități de friptură. Dacă preîncălziți cuptorul, rețineți acest lucru: Fie că e friptură de vită, de miel sau de porc, calitatea cărnii este esențială pentru ca aceasta să devină gustoasă și suculentă. Dacă investiți puțin timp, veți fi răsplătit cu mai mult gust. • ap



Pot Roast – friptura trece peste Atlantic

Când vine vorba de mâncărurile americane, nu există numai hamburgeri, hot-dogs și chicken nuggets. Istoria țării plină de imigranți se reflectă într-o bucătărie influențată de diverse culturi. Tradiția culinară variată include și pot roast-ul sau friptura înăbușită. La friptura înăbușită americană, carnea este fiartă, apoi gătită încet în cuptor, cu legume și condimente precum usturoi, ceapă, cimbru și piper. Toate ingredientele sunt puse într-o cratiță («pot»), de aici vine

și numele. Acest fel de gătit a fost adus în țară de europeni în secolul al XIX-lea. Friptura înăbușită a devenit deosebit de populară în timpul Marii Depresiuni din anii 1930. Ingredientele sunt ușor de obținut și accesibile. Înăbușirea lentă face chiar și cea mai tare carne să devină foarte fragedă. Astăzi, friptura înăbușită este adesea preparată duminica sau de sărbători, mai ales în anotimpurile mai reci, dar nu numai.

Toate ingredientele sunt puse în «pot» (cratiță).



Porchetta – un festin de ierburi și arome

Porchetta este un fel absolut tradițional. Deja din antichitate, românii își pregăteau carnea de porc într-un mod similar. De obicei, un porchetta constă dintr-o bucată de pulpă de porc învelită într-o bucată de burtă cu șorici și legată într-un rulo. Marinada este alcătuită din ierburi precum rozmarin și salvie, fenicul și usturoi. Pentru a se găti corespunzător, dați fripturii suficient timp. Rulada

este gătită încet în cuptor sau pe foc deschis. Acest fel a devenit un clasic al bucătăriei italiene din regiunea Lazio și Roma. Astăzi, fiecare regiune din țară are propria sa rețetă. Porchetta este adesea servită ca street food, în chifle sau ca parte a platourilor antipasti. Combinația de piele crocantă și carne suculentă îi face un fel favorit atât între localnici, cât și pentru turiști.



Kleftiko – friptură cu legume în stil greco-cipriot

Kleftiko este o friptură de miel, care este deseori preparată și din carne de capră în Grecia. Conform legendei cipriote, originile fripturii provin din secolul al XIX-lea de la klefti, care înseamnă răzvrățiți. Răzvrățiții și-au propus să elibereze Grecia de sub dominația otomană. Pentru ca fumul să nu-i dea de gol, ei își găteau carnea mieilor și caprelor furate ore întregi în gropi astupate cu pământ. Cu cât o găteau mai lung, cu atât mai intens devenea gustul

fripturii. Nici fumul, nici mirosul delicios nu îi dădea de gol. Condimentele și ierburile tradiționale includ piper, busuioc, oregano, paprika, rozmarin, ceapă și usturoi. Pulpa de miel marinată și tăiată cubulețe poate fi învelită în hârtie de copt împreună cu cartofi, roșii și brânză feta. Gătirea lentă în cuptor face carnea să devină foarte fragedă. O salată grecească sau cartofi crocanți pot fi garnitura ideală.



Beef Wellington – un vis în aluat foietaj

Un adevărat clasic al bucătăriei franceze, deși este discutabil cine a inventat friptura de vită învelită în rulada din aluat foietaj. Povestea conform căreia un elvețian a creat-o în 1930 pentru o expoziție internațională de gastronomie din Zurich este mai degrabă o legendă. Este mai probabil să fie o variație a felului de mâncare francez mai vechi numit «Filet de vită în crustă». La rețeta clasică, mușchiul de vită este învelit cu ciuperci tocate și gătit în aluat foietaj. Garniturile populare includ morcovi glazu-

rați și cartofi crocanți. Felul de mâncare poate fi adaptat la preferințe în moduri aproape infinite. La o versiune vegetariană, umplutura poate consta din ciuperci, spanac și nuci. Chiar și somonul poate avea un gust fantastic într-un înveliș de aluat pufos. Indiferent de umplutură: astăzi fileul Wellington este un fel de mâncare popular în multe țări și este servit la ocazii festive.



Mâncarea poate fi adaptată în moduri aproape infinite.



Sauerbraten – specialitate dulce și acrișoară

Astăzi, carnea de vită este prima alegere pentru acest fel de friptură, deși carnea de cal este, de asemenea, utilizată în mod tradițional la nivel regional. Pentru a conferi cărnii gustul acrișor caracteristic, aceasta trebuie să stea în marinată timp de două sau trei zile. Marinata se prepară de obicei din vin roșu sau oțet de vin roșu (sau ambele), ceapă, morcovi, praz sau țelină, frunze de dafin, boabe de ienupăr, cuișoare și boabe de piper și puțin zahăr

și sare. După o scurtă prăjire, carnea se introduce în cuptor la foc mic. Istoria acestui fel de mâncare datează din Evul Mediu. Deoarece nu exista refrigerare, carnea putea fi păstrată proaspătă mai mult timp prin marinarea în oțet sau vin. Friptura aceasta a devenit mâncare națională în Germania. Din Renania în vest până în Saxonia în estul țării: Fiecare regiune are propriile sale rețete pentru a da mâncării o aromă specială. Varza roșie și găluștele sunt garniturile tradiționale. Dacă aciditatea și dulceața sunt în echilibru, rețeta este reușită.



Întâlnire sau dezastru?

Povestea lui Max, Anna și alergenii

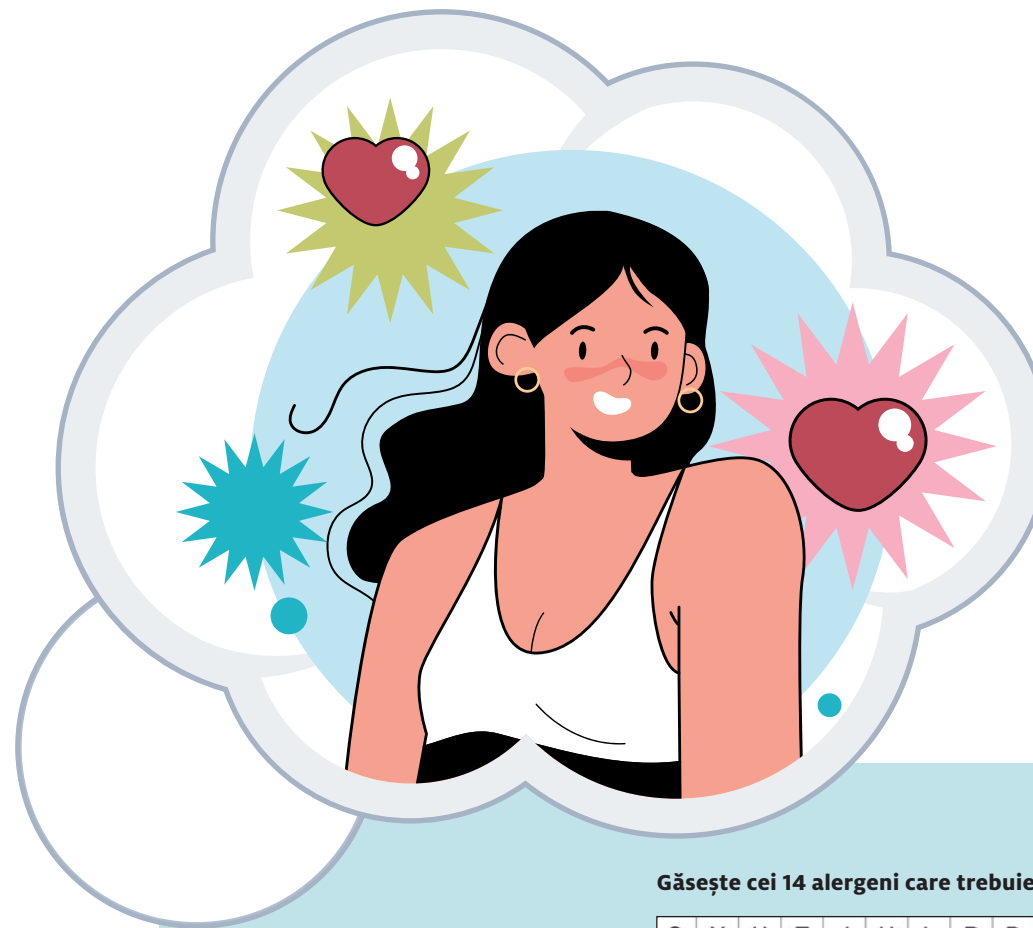
Max vrea să o impresioneze pe Anna cu o cină gătită chiar de el. La urma urmei, dragostea trece prin stomac. Îl poți ajuta pe Max să aleagă meniul potrivit? Întâlnirea ar trebui să fie un adevărat succes, și să nu sfârșească din nou la urgență... •sh



Max are fluturi în stomac. Foarte mulți fluturi. Și asta din cauza Annei. Cu câteva zile în urmă, s-a întâlnit cu ea la o băutură după serviciu, după ce au făcut schimb de numere la petrecerea de ziua unei prietene comune. De atunci, Max nu a mai putut să și-o scoată pe Anna din cap.

O amintire neplăcută

Acum, Max e în bucătărie și își smulge părul din cap. Din pură aroganță, o invitase pe Anna la el acasă pentru această seară pentru a găti pentru ea, dar uitase complet ce dezastru a fost ultima dată când a invitat pe cineva la cină. Gândul la acea cină încă îl face să vrea să se bage în pământ de rușine. De unde să fi știut că invitata lui era alergică la țelina din condimentul pentru salată? O noapte de nebunii i-ar fi plăcut lui Max, dar cu siguranță nu și-ar fi închipuit că noaptea se termină la urgențe cu o injecție cu adrenalină.



Marea operațiune de curățare

Din acest motiv, Max nu vrea să își asume niciun risc de data aceasta. Dar înainte să se gândească măcar la gătit, din bucătăria lui trebuie să dispară toți alergenii. Dar sarcina este imensă, atât de multe ingrediente care par complet inofensive pentru el ar putea fi periculoase.

Aici intervii tu! Îl poți ajuta pe Max să găsească toți alergenii?

Găsește cei 14 alergeni care trebuie declarați în mod obligatoriu



Dacă ai participat vreodată la un eveniment de Ziua Siguranței Alimentare la firma ta, acest lucru ar trebui să fie ușor pentru tine. 😊

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

Rezolvarea se găsește pe pagina următoare.

Alegerea atentă a meniului

După curățarea amănunțită, Max se liniștește. Cel mai mare obstacol a fost depășit. Dar deja a apărut următoarea decizie: ce să gătească de fapt pentru Anna? Max aruncă o privire la notițele de pe smartphone-ul său, unde salvează în mod regulat rețetele care îl interesează. El are noroc și găsește trei rețete care îl plac.

Ce fel de mâncare i-ai recomanda lui Max dacă ar vrea să îi gătească Annei o masă fără alergeni?

După o cântărire atentă, Max alege legume la grătar cu dresing de lămâie și ierburi și cartofi dulci. Nu numai că este un fel delicios și colorat, dar este și cea mai sigură alegere în ceea ce privește alergeni.

Și când sună soneria, câteva ore mai târziu, Max este agitat cum nu a mai fost de mult timp. El aruncă o ultimă privire atentă la masa pe care a aranjat-o cu grijă. A pus chiar și șervețelele pe masă pe care i le-a dat mama lui când s-a mutat în urmă cu patru ani. Oare să pună și niște lumânări pentru o atmosferă și mai romantică? Nu. Max își aranjează părul în oglinda din hol și se duce spre ușă. După ce s-a chinuit atât de mult cu mâncarea, nu vrea să riște ca seara să se încheie cu pompierii în loc de internare la urgențe...

Legume la grătar cu dresing de lămâie și ierburi și cartofi dulci.

Acest meniu este simplu și plin de culoare. Dresingul cu lămâie și ierburi adaugă o notă acidulată, iar cartofii dulci o dulceață crocantă. Max speră să o dea gata pe Anna.

Paste proaspete cu pesto de busuioc și file de cod

Lui Max îi place mâncarea italiană. Pastele făcute manual cu pesto proaspăt de busuioc și file de cod proaspăt nu numai că miroso minunat, dar o pot duce pe Anna într-o călătorie culinară în Italia.















Legume la tigaie cu tofu crocant și sos picant

Acest fel de mâncare este ușor, colorat și arată că Max are un fler pentru bucătăria modernă, sănătoasă. Cuburile crocante de tofu și sosul picant cu siguranță o vor impresiona pe Anna. Oare îi place mâncarea vegană?

Rezolvare: Cea mai sigură alegere pentru un meniu fără alergeni sunt legumele la grătar cu dresing de lămâie și ierburi și cartofi dulci crocanți. Este fără gluten și nu conține lapte, nuci sau soia. Dacă dresingul este simplu – cu suc de lămâie, ierburi și ulei de măsline – acest fel nu va conține alergeni.

Pastele proaspete cu pesto de busuioc și file de cod, pe de altă parte, conțin gluten și pește, iar un pesto tradițional conține adesea produse lactate și nuci. Și felul cu legume la tigaie cu tofu crocant este riscant, deoarece tofu conține soia.

Alergeni

-  Ou
-  Arahide
-  Pește
-  Gluten (respectiv cereale care conțin gluten, cum ar fi grâu, speltă, ovăz, secară)
-  Crustacee
-  Lupin
-  Lapte (lactoză)
-  Muștar
-  Fructe cu coajă lemnoasă (de ex. migdale, alune, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland)
-  Țelină
-  Susan
-  Soia
-  Sulfiți și dioxid de sulf ca în vin sau în fructele uscate
-  Moluște

Rezolvare

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

În jocul cu cuvinte încrucișate sunt ascunși niște termeni care nu sunt alergeni de declarat: Căpșuni, pui, morcovi, cartofi și orez.

Aniversări de serviciu și pensionări în perioada ianuarie – aprilie 2025

«În trecut, carnea venea cu trenul»



45 ani vechime în muncă

Hansjörg Mathys

Funcție: Administrator vânzări interne de carne proaspătă

Unitate: Bell Elveția

Locație: Oensingen

Cum de ați candidați pentru un loc de muncă la Bell în urmă cu 45 de ani?

În timpul uceniciei mele ca măcelar în Biel, am primit o scrisoare care spunea că firma Born AG din Biel caută măcelari. Meșterul meu de atunci ar fi vrut să mă păstreze, dar munca la Born, o firmă mult mai mare cu vreo 50 de angajați și propriul abator, era mai interesantă pentru mine. Firma succesoare a lui Born, Grieder AG, a devenit ulterior membru din grupul Bell Food, iar eu fac parte din acesta de aproape 45 de ani.

Există ceva în munca dvs. de zi cu zi care a rămas la fel de-a lungul anilor?

Până în prezent, noi, echipa de vânzări, ne înțelegem foarte bine unul pe celălalt și tragem cu toții în aceeași direcție. Cu unii dintre colegi lucrez împreună de mai bine de 40 de ani. În plus, clientul este în continuare prioritatea noastră principală.

Și ce s-a schimbat?

În trecut, de exemplu, transportam mărfurile chiar noi, în propriile noastre vehicule, și puteam livra ceva în aceeași zi dacă clientul uitase ceva la comandă. Acest lucru nu mai este atât de simplu astăzi. A fost interesant și faptul că în anii 1980 primeam carnea cu trenul în Biel și după aceea o livram la Basel. Existau și șine suplimentare direct la abator și vagoane răcite electric.

De ce experiențe din cariera dumneavoastră vă amintiți în mod deosebit?

Se întâmpla ca șeful nostru să vină la noi vineri la ora unsprezece și să ne spună: «Avem mult de lucru în Oensingen. Cine poate veni mâine?» Nu a avut niciodată probleme în a găsi destui oameni. În parte pentru că plătea 120 de franci în plus pentru aceste misiuni. Evenimente minunate au fost și petrecerile noastre de Crăciun din Oensingen, unde se aduna întreaga companie.

Ce vă place cel mai mult la activitatea dumneavoastră de acum?

Este plăcut să vezi cum colegii noștri mai tineri și mai în vârstă se înțeleg bine și lucrează bine împreună. Și încă un lucru care mă bucură: În aproape 45 de ani, nu mi-am primit niciodată salariul cu întârziere. Bani au fost mereu la timp în cont. Acesta nu este un lucru firesc.

Personal

20 ani vechime în muncă

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

25 ani vechime în muncă

Sonja Züger • 1. octombrie, Hilcona, Schaan <i>(supliment)</i>
Thomas Abt • 1. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Olaf Flügger • 1. ianuarie, Hügli, Radolfzell
Emina Kaya • 1. ianuarie, Bell Elveția, Oensingen
Marco Leuenberger • 1. ianuarie, Geiser, Schlieren
Mustafa Ibric • 1. ianuarie, Geiser, Schlieren
Roland Siegl • 1. ianuarie, Hilcona, Schaan
Etienne Seingier • 1. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Ulrike Sulger • 1. ianuarie, Hügli, Radolfzell
Claudia Waterkamp • 1. ianuarie, Bell Germania, Edewecht
Roland Zehnder • 1. ianuarie, Eisberg, Dällikon
Francisco Fernandes Terraο • 3. ianuarie, Geiser, Schlieren
Wolfgang Kunz • 4. ianuarie, Bell Germania, Schiltach
Hartmut Schmidt • 4. ianuarie, Bell Germania, Seevetal

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

30 ani vechime în muncă

Heinrich Beer • 1. ianuarie, Bell Elveția, Oensingen
Guy Betzinger • 1. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Thorsten Mitze • 1. ianuarie, Hügli, Radolfzell
Martin Wehrle • 2. ianuarie, Hügli, Radolfzell
Manuel Riveiro Romero • 7. ianuarie, Hilcona, Schaan
Maria Nair Pires Dias • 23. ianuarie, Bell Elveția, Cheseaux
Karin Wohlert • 23. ianuarie, Hügli, Radolfzell
Andreas Maisch • 1. februarie, Hügli, Radolfzell
Sabine Kölzsch • 7. februarie, Hügli, Radolfzell
Ramona Balossi • 8. februarie, Ali Big, Brivio
Maja Böhler • 15. februarie, Hügli, Radolfzell
Erhan Kahraman • 16. februarie, Hügli, Radolfzell
Heike Lettau • 1. martie, Hügli, Radolfzell
Gunabalasingam Sinniah • 2. martie, Bell Elveția, Zell
Jürgen Heichele • 13. martie, Hügli, Radolfzell
Romina Zürcher • 22. martie, Hügli Elveția, Steinach

Manuel Castro Fialho • 27. martie, Hilcona Gourmet, Orbe
Eva Dan • 3. aprilie, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz • 3. aprilie, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer • 3. aprilie, Hügli, Radolfzell
Franz Fellmann • 18. aprilie, Bell Schweiz, Basel
Huseyin Temel • 18. aprilie, Bell Schweiz, Basel
Petra Schwolow • 3. iunie, Bell Germania, Harkebrügge

35 ani vechime în muncă

Yves Brendlé • 1. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Jose Manuel Rodrigues • 1. ianuarie, Bell Elveția, Zell
Huguette Ruchty • 1. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Doris Schulte • 1. ianuarie, Bell Germania, Haselünne
Klaus Sommer • 1. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Roland Wermelinger • 1. ianuarie, Bell Elveția, Zell
Walter Kegel • 2. ianuarie, Bell Germania, Edewecht
Urs Schwegler • 23. ianuarie, Bell Elveția, Zell
Christophe Benrad • 1. februarie, Bell Elveția, Basel
Manuel Rego Oliveira • 1. martie, Eisberg, Dällikon
Jean-Claude Senn • 1. martie, Bell Elveția, Basel
Eric Manceau • 12. martie, Bell Franța, Teilhède
Andreas Pasqualini • 1. aprilie, Hilcona, Schaan
Josef Brunner • 1. aprilie, Bell Elveția, Zell
Christophe Glasser • 1. aprilie, Bell Schweiz, Basel
Frank-Michael Hins • 1. aprilie, Hügli, Radolfzell
Robert Reber • 1. aprilie, Hügli Elveția, Steinach
Hélène Stackler • 1. aprilie, Bell Schweiz, Basel
Annemarie Kroiss • 2. aprilie, Hügli, Radolfzell
Marco Ghidini • 24. aprilie, Bell Elveția, Oensingen
Jürgen Blancke • 3. mai, Bell Germania, Harkebrügge

40 ani vechime în muncă

Anke Kleemann • 1. ianuarie, Bell G, Harkebrügge
Slavisa Stojanovic • 24. ianuarie, Hügli Elveția, Steinach
Christian Lerch • 1. martie, Hilcona, Schaan
Domenico Repetto • 19. aprilie, Bell Elveția, Oensingen

45 ani vechime în muncă

Hansjörg Mathys • 14. aprilie, Bell Elveția, Oensingen

Pensionări anticipate

Kees van Eck • 31. octombrie, Besc, Werkendam <i>(supliment)</i>
Doris Ignaczak • 31. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Philippe Lieby • 31. ianuarie, Bell Elveția, Basel
Erich Willi • 31. ianuarie, Bell Elveția, Churwalden
Urs Graf • 28. februarie, Bell Elveția, Basel
Philippe Lejal • 28. februarie, Bell Elveția, Basel

Thomas Bodenmann • 28. februarie, Hügli Elveția, Steinach
Christine Schlatter • 31. martie, Bell Elveția, Basel
Herbert Krucker • 31. martie, Bell Elveția, Oensingen
Markus Marolf • 30. aprilie, Bell Elveția, Oensingen
Philippe Martin-Burdet • 30. aprilie, Bell Elveția, Cheseaux

Pensionări

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

Ne luăm rămas bun

Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze • 2. septembrie, Hilcona, Schaan
Sergio Miguel Marques Mendes • 3. septembrie, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert • 12. septembrie, Geiser, Schlieren
Walter Toedtli • 18. septembrie, Hilcona, Schaan
Johan Gottardi • 19. septembrie, Bell Elveția, Basel

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

Ce v-a plăcut cel mai mult?



Puteți câștiga oferind feedback-ul dumneavoastră!

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

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

Pentru a participa la tragerea la sorți, trimiteți-ne feedback-ul dumneavoastră (cod QR) până la data de 4 aprilie 2025. Câștigătorii vor fi anunțați direct. Nu se vor oferi informații despre tragerea la sorți telefonic sau prin corespondență. Participările multiple nu vor fi luate în considerare.