

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

02 2018



**Všechno ukazuje
na růst**

BELL
FOOD
GROUP



Obchodní oblast „Polotovary a potravinové služby“ nabízí potenciál pro růst

Vážené kolegyně a kolegové

S akvizicí společností Hügli a Sylvain & Co v první polovině roku 2018 jsme pokračovali ve strategii růstu v oblasti polotovarů. Obě akvizice optimálně doplňují náš existující sortiment polotovarů a současně nás utvrzují v našem požadavku získat podíl na trhu polotovarů, který má vysokou marži a stále roste. Vážené kolegyně a kolegové ze společnosti Hügli a Sylvain & CO, srdečně Vás vítám v Bell Food Group a těším se na naši úspěšnou spolupráci.

Pro náš sortiment polotovarů je prodejním kanálem trh potravinových služeb, který se stává stále významnějším. Vzkvétá obchod s nabídkami šitými na míru jak pro domácí potřebu, tak pro gastronomii, systémovou gastronomii a velkoodběratele. Společnosti Bell Food Group tak vzniká velký potenciál růstu, který chceme v budoucnu důsledně využívat. Proto je budování této obchodní oblasti naším jasně definovaným cílem. Přehled



Lorenz Wyss
Předseda vedení skupiny

o aktivitách a dalším plánování skupiny Bell Food v sektoru potravinářských služeb naleznete v hlavním článku na stranách 18 až 21 tohoto sešitu.

S úspěšně provedeným navýšením kapitálu začátkem června 2018 jsme položili finanční základ zdravému růstu a zajistili, že Bell Food Group bude také v budoucnu stát na pevném a zdravém finančním základu. V rámci navýšení kapitálu bylo provedeno přes 99 procent předkupních práv a byly upsány nové akcie.

Obzvláště mě těší, že se na navýšení kapitálu podílí také řada pracovníků a pracovníků Bell Food Group. Je to je výrazným znakem identifikace s naší společností a důvěry ve zvolený hlavní strategický směr. Jsem proto přesvědčen, že můžeme společně úspěšně utvářet druhou polovinu roku 2018, když společně potáhneme za jeden provaz a společně jako skupina budeme den ode dne lepší.



Obsah

Ze společnosti

- 4 Osobní údaje a jak je chránit**
Ochrana dat ve společnosti Bell Food Group
- 6 «Bez koření je jen polovina požitků!»**
V rozhovoru s CEO Lorenzem Wyssem
- 9 Kdo má na to stát se tipovacím králem?**
Tipovací hra k MS „Play&Win – Mistrovství světa v Rusku 2018“

Stručně

- 10 Moderní parkovací dům pro zaměstnance společnosti Bell**
Otevření nového parkovacího domu v Basileji
- Je to tak jednoduché!**
Nové recepty pro výrobky Bell France
- 11 Na nákupní cestě s Eisbergem**
Rozhovor: Maria José Canovas Pérezová

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 12 Zaostřeno na zdravý pracovník**
Podniková péče o zdraví u společnosti Bell Schweiz (BGB, WHM – Workplace Health Management)
- Přímo na místě v...
- 14 Čerstvost perfektně organizovaná**
Vychystávání ve společnosti Hilcona ve městě Schaan

Trvalá udržitelnost a inovace

- 16 Velké plus**
Nové programy švýcarských zdravotnických služeb

Úvodní příběh

- 18 Všechno ukazuje na růst**
Služby pro gastronomii ve skupině Bell Food Group

Můj koníček

- 22 Pán nad 35 včelstvy**
Díky své ženě se stal také Josef Wechsler ve svém volném čase včelařem

Výročí

- 24 Výročí**
LOOK! gratuluje jubilantům od června do srpna 2018

Svět našich požitků

- 26 Je čas nažhavit uhlí**
Letošní trendy v grilování
- 28 Sendvič?**
Nejlepší z grilu!
Recepty na sendviče na rožnění
- 30 Kdo se stane mistrem burgerů?**
Bell BBQ Single Masters
Nejžhavější souboj Švýcarska
Soutěž «Die Promi Griller» pořádaná společností Bell
- 31 Čerstvé pochutnání na cesty**
Novinky společnosti Hilcona pro dobře promyšlený požitek «To go»

Tak se dělá kvalita

- 32 Oceňované výrobky**
Soutěž Concours Générale Agricole ve Francii

Ochrana dat ve společnosti Bell Food Group

Osobní údaje a jak je chránit

Dne 25. května 2018 vstoupilo v platnost nové nařízení EU o ochraně dat. Ochrana se soustředí na osobní údaje. Nová regulace se týká také skupiny Bell Food Group. Ve skupině Bell Food Group se ale ochrana údajů nestala důležitým tématem teprve od 25. května.

Používání takzvaných osobních údajů, tedy údajů, pomocí kterých je možné identifikovat osoby, podléhá v EU od 25. května 2018 přísným pravidlům. Jsou považovány za údaje, které je nutné chránit mimořádným způsobem. Pravidla jsou uvedena v novém nařízení EU o ochraně osobních údajů (GDPR). Nové nařízení vstoupilo v platnost už v roce 2016, jeho plná zákonná účinnost ale začíná až po prováděcí lhůtě od 25. května 2018. Nové nařízení se týká také skupiny Bell Food Group, jak v EU, tak ve Švýcarsku.

«Ochrana údajů je ve společnosti Bell Food Group důležitým tématem a to ne až od 25. května 2018. Skupina Bell Food Group brala nakládání s osobními údaji, zvláště s údaji našich zaměstnanců a zákazníků, vždy velice vážně», potvrzuje Robert Divisek. Od začátku dubna 2018 podporuje jako vedoucí oddělení Corporate Legal v hlavním sídle v Basileji různé společnosti skupiny Bell Food Group při realizaci nového nařízení EU.

GDPR požaduje od zpracovatelů dat mimo jiné, aby zmapovali a dokumentovali procesy zpracování dat. Kromě toho je nutné informovat ty, kterých se týká zpracování osobních údajů, o jejich právech souvisejících s těmito údaji.

Robert Divisek vysvětluje, jaké úsilí takové nové nařízení pro podnik znamená: «Naši aktuální hlavní úlohou je přepracování dokumentace nebo prohlášení o ochraně údajů tak, aby odpovídaly novým předpisům.»

V prvním roce bylo proto nutné vytvořit seznam všech procesů zpracování dat ve skupině Bell Food Group a detailně je popsat. Následně byly jednotlivé procesy analyzovány s ohledem na jejich soulad s GDPR. V případě nesouladu byly v dalším kroku dokumenty přepracovány nebo došlo k přizpůsobení procesů.

Tyto změny se ale většiny zaměstnanců vůbec nedotknou. Pro zaměstnance, kteří nejsou přímo zapojeni do zpracování údajů, se jejich denní práce nijak nemění.

«Tyto změny představují především bezpečnostní síť. Jsou zárukou toho, že společnost v oblasti zpracování a zabezpečení dat splňuje současné standardy.»

Jeden bod je ale pro Roberta Diviska přesto velice důležitý: «Bez ohledu na novou evropskou směrnici: Ochrana dat ve všedním životě začíná pro všechny na pracovišti. Není to jen úkol pro IT oddělení nebo vedení společnosti, ale úkol pro všechny zaměstnance.»



Jako vedoucí oddělení Corporate Legal podporuje Robert Divisek různé společnosti skupiny Bell Food Group při realizaci nového nařízení EU.

K základním principům ochrany dat patří také tzv. kontroly přístupu, tedy například otázka, kdo může vstoupit do místností, ve kterých se zpracovávají osobní údaje a kdo má přístup k souborům s osobními údaji. Skupina Bell Food Group vytvořila pro tyto účely vysoké bezpečnostní standardy, počínaje od přístupů pomocí identifikačních karet až po koncepty oprávnění a hesel. Podstatná je ale přitom pečlivost zaměstnanců, jak s těmito bezpečnostními koncepty zacházejí.

«Vždy je nutné si ujasnit, že uplatňováním bezpečnostních konceptů nechráníme jen cizí údaje, ale i údaje vlastní», zdůrazňuje Robert Divisek. «Pokud si například poznamenám své heslo na poznámkový lísteček a přilepím ho na obrazovku, je to riziko.»

To stejné platí pro dokumenty, které leží otevřené na stole, pro obrazovku, která není uzamčená během polední přestávky, nebo pro přístupovou kartičku, kterou si během cesty domů z práce zastrčíte do kapsy od kalhot a můžete ji kdykoliv ztratit.

V tomto smyslu se ochrana údajů týká přeci jen všech zaměstnanců skupiny Bell Food Group. A je proto důležité, aby se s tímto tématem seznámili všichni zaměstnanci. • sh

V rozhovoru s CEO Lorenzem Wysem

„Bez koření je jen polovina požitků!”

S plným převzetím společnosti Hilcona v minulém roce a s akvizicí společnosti Hügli v lednu Bell Food Group výrazně posílila svou pozici v oblasti polotovarů. V rozhovoru s redakcí LOOK! generální ředitel Lorenz Wyss uvádí, jakým směrem se bude společnost v budoucnu ubírat.

Se společností Hügli se k Bell Food Group připojil velký mezinárodní hráč. Co pro Vás tato fúze znamená? Když jsem se učil, řekl jednou můj instruktor: „Bez koření má člověk jen polovinu požitků!” S tímto výrokem plně a zcela souhlasím. Hügli naplňuje ideály naší skupiny. Hodíme se k sobě nejen geograficky, ale můžeme také velmi získat v doplňkových produktových portfoliích.

Jak budou vypadat Vaše další kroky v integraci s Hügli? Integrace již probíhá v různých projektech - v popředí přitom je využití synergických potenciálů. V oblasti maloobchodu zkoušíme rozšíření nabídky o výrobky Hügli u našich stávajících zákazníků, např. u řetězce Coop. V Cash and Carry vidíme velké šance v úzké spolupráci mezi společnostmi Transgourmet a Hügli. Synergické potenciály jsme však též objevili v rámci vlastní skupiny. V budoucnu bychom chtěli stále více využívat v naší produkci sortiment Hügli, například koření a salátové dresinky. K tomu také koordinujeme naše exportní aktivity a společně zkoumáme vývoj nových trhů.

S kompletním převzetím společnosti Hilcona a spoluprací s firmou Hügli budeme v budoucnosti vytvářet zhruba čtvrtinu celkového obrátu oblasti polotovarů. Jakých cílů chce Bell Food Group dosáhnout v této oblasti? Jedním z našich strategických směrů je posílení oblasti polotovarů. Trh polotovarů se vyznačuje vysokou mírou růstu a nadprůměrnými maržemi. Vycházíme z toho, že tento vývoj bude v budoucnu pokračovat. Proto akvizicemi společností Hilcona a Hügli usilujeme o další rozšíření našeho podílu na evropském trhu polotovarů.

CoCo to znamená pro ostatní obchodní oblasti Bell Food Group? V naší strategii se přirozeně neomezujeme pouze na oblast polotovarů. Také v jiných oblastech podnikání máme ambiciózní cíle. Chceme udržet naši vedoucí úlohu v našem kmenovém sortimentu masa drůbeže, uzenin a



„Profilujeme se konstantně vysokou kvalitou výrobků a zachováním naší ruční práce.”

mořských plodů. Dále chceme rozšířit svou pozici na důležitém úseku trhu potravinových služeb s nabídkami sestavenými na míru pro naše zákazníky. To platí jak pro náš hlavní trh - Švýcarsko, tak i pro další evropské země. V neposlední řadě s mezinárodním zavedením značky Bell Professional. Tak můžeme rozšiřovat náš dosah na mezinárodních trzích a vedle našeho hlavního pilíře - Švýcarska posilovat také druhý významný pilíř.

Je téměř neuvěřitelné, co se vyvinulo z malého řeznictví v centru Basileje. V čem vidíte těžiště masných výrobků? Chceme se odlišovat trvale vysokou kvalitou výrobků a zachováním ruční výroby, abychom našim zákazníkům mohli nabízet co nejlepší chuťové zážitky. Zaměřujeme se též na širokou škálu regionálních specialit i na udržitelný způsob výroby. Cíleně proto stále modernizujeme naše výrobní zařízení. Například nová budova ve

„Musíme chtít být každý den stále lepší.“

španělské Fuensalidě nám dává příležitost dále rozšiřovat sortiment španělských uzenin. Na druhé straně také mobilizujeme podniky, které se svými kompetencemi ideálně doplňují naše portfolio.

Co je pro Vás ve Vaší každodenní práci obzvláště důležité? Nadšení pro naše výrobky a naše řemeslo spojené s vůlí učit se jeden od druhého a stávat se stále lepším. Zrovna tak odpovědné a svědomité zacházení se zdroji a s naším životním prostředím.

A co chcete věnovat zaměstnancům skupiny Bell Food za každodenní práci na této cestě? Nejcennější hodnotou pro nás jsou naše pracovnice a pracovníci. Podnik a jeho výrobky jsou vždy jen

tak dobré, jak dobří jsou pracovníci podniku. Musíme chtít být každý den stále lepší. Je přitom důležité, abychom se vzájemně respektovali a zaměřili se plně na kvalitu. Jen tak můžeme plnit vysoké nároky našich zákazníků nebo je dokonce překračovat. • sh



Tipovací hra k MS „Play&Win – Mistrovství světa v Rusku 2018“

Kdo má na to stát se tipovacím králem?

Zatímco v Rusku budou ukazovat své umění ti nejlepší světoví fotbalisté, poroste napětí i ve skupině Bell Food Group: Zapijte se do tipovací hry k MS 2018 a staňte se fotbalovým prorokem.

Vypukne to 14. června: úvodní hvizd fotbalového mistrovství světa 2018. Po celý měsíc budou v Rusku nejlepší světové týmy bojovat o fotbalovou korunu. A horečka pořádně stoupne i ve skupině Bell Food Group. Tipovací hra „Play&Win“ přenáší atmosféru MS do kanceláří, výrobních hal a kantýn.

Ten, kdo bude správně tipovat, nasbírá cenné body do interního žebříčku. Správný výsledek se přitom bude hodnotit více než rozdíl gólů nebo správný vítěz. A zkrátka neprijdou ani vášniví hráči mezi námi: Ten, kdo si správně tipne, které družstvo v daném zápase vstřelí první gól, dostane navíc dva body. Dva body se mu ale odečtou ve chvíli, kdy bude tip špatný.

Přihlásit se můžete pomocí počítače, chytrého telefonu nebo tabletu na <https://playandwin.bellfoodgroup.com>. Zúčastnit se mohou všichni zaměstnanci skupiny Bell Food Group. Můžete se zúčastnit jako jednotlivci nebo jako skupina s maximálně pěti členy.

Ten, kdo bude na konci v čele, se může těšit na skvělé ceny. Pro jednotlivé hráče na 1. až 10. místě jsou jako ceny připraveny cestovní poukázky v hodnotě až 2 000 eur. Všechny deset nejúspěšnějších skupin dostane až 1 200 eur na společný výlet.

I po spuštění máte šanci na skvělé ceny: Během čtyř týdnů proběhnou dvě dodatečná losování, při kterých bude vylosováno náhodně 50 vítězů, kteří budou odměněni dodatečnými body. Vyplatí se tedy zůstat ve hře. Registrovat se můžete od 4. června. V případě otázek jednoduše použijte integrovaný chat a během krátké doby dostanete odpověď. • sh

Tipovat, fandit a střídat body.

Link:
<https://playandwin.bellfoodgroup.com>



Otevření nového parkovacího domu v Basileji

Moderní parkovací dům pro zaměstnance společnosti Bell

V závodě v Basileji byl v polovině května otevřen nový parkovací dům. Na 19 parkovacích úrovních mají nyní zaměstnanci nově k dispozici asi 1 000 parkovacích míst.

Od 15. května je v provozu nový parkovací dům v závodě v Basileji. Parkovací dům je první budovou v areálu Neudorfstrasse, která byla realizována v rámci investičního programu «Opera». Doba výstavby činila kolem 8 měsíců a podařilo se jí dokončit podle plánů.

Kromě 1000 parkovacích míst mají zaměstnanci a vybraní další nájemci k dispozici také odstavná místa na kola a mopedy. Na deseti parkovacích místech jsou navíc nainstalovány nabíjecí stanice pro elektromobily.

Kromě moderního naváděcího systému disponuje parkovací dům navíc další speciální funkcí: Průjezd přes závoru probíhá pomocí automatického rozpoznání značky auta. • sh



Nové recepty pro výrobky Bell France

Je to tak jednoduché!

Sedm receptů společnosti Bell France se v tomto roce postará o del Grupo Eisberg a inspiraci svých konzumentů: Znamé klasické výrobky v novém podání.

Carpaccio ze sušeného masa Bündnerfleisch, závitky z auvergnskou šunkou nebo toasty se šunkou serrano – tento rok zve Bell France své zákazníky k novému objevování regionálních klasik s čerstvými recepty.

Recepty byly vyvinuty ve spolupráci s dvěma mladými kuchaři. Cílem bylo pomoci mimořádných kombinací a snadné přípravy znovu přitáhnout pozornost ke starým klasickým receptům. Současně se také dostávají do centra pozornosti výrobky, jejichž příprava nebyla vždy úplně samozřejmá nebo které jsou známé pouze v určitém regionu. To je například případ párečků Diots de Savoie.

Recepty je možné najít nejen na nové webové stránce společnosti Bell France www.bell1869.fr, ale používají se navíc také v rámci facebookové kampaně i ve spolupráci se známou francouzskou stránkou s recepty «Demotivateur Food».

V obou případech profituje Bell France z velkého dosahu. «Takové recepty nabízí ideální příležitost, jak s našimi výrobky seznámit publikum napříč regionálními hranicemi a především mladé», vysvětluje Marguerite Martinová, produktová ředitelka společnosti Bell France. «Někdy spotřebitelé potřebují trochu užitečné inspirace a to naše recepty v každém případě nabízí.» • sh

Rozhovor: Maria José Canovas Pérezová

Na nákupní cestě s Eisbergem

Španělsko je považováno za zeleninovou zahradu Evropy. Díky tomu patří tato země během zimní sezóny k nejdůležitějším dodavatelům firmy Eisberg. Už od roku 1999 existuje ve Španělsku nákupní kancelář. Od začátku roku převzala Maria José Canovas Pérezová jako Chief Purchasing Officer skupiny Eisberg a výkonná ředitelka ESSP ve Španělsku vedení pobočky. Look! se jí ptal na její nové úkoly i na význam španělských výrobků pro Eisberg.

Jste od začátku roku CPO skupiny Eisberg a jednatelkou nákupní kanceláře ESSP ve Španělsku. Jaké jsou vaše hlavní úkoly v této funkci? Maria José Canovas Pérezová: Vedu zde místní tým a jsem technickou vedoucí nákupních týmů v dalších zemích. Současně zodpovídám za realizaci nákupní strategie společnosti Eisberg. Kromě toho se já se svým týmem starám mimo jiné o to, aby dodavatelé dodržovali naše požadavky na kvalitu a bezpečnost dodávek.

Proč je Španělsko důležitým dodavatelem pro Eisberg? Regiony kolem měst Murcia, Almería, Alicante a Valencia nabízí od října do dubna jedinečné klimatické podmínky pro pěstování salátů a zeleniny podle standardů EU. Proto v zimní sezóně pochází velká část suroviny pro Eisberg právě ze Španělska. Ostatní země jako Itálie nebo Řecko sice také pěstují v zimních měsících saláty a zeleninu. Jedná se ale o menší množství a koncentrují se více na prodej ve vlastní zemi.

Pro které výrobní závody skupiny Eisberg ve Španělsku nakupujete? Dodáváme do všech výrobních závodů Eisberg a GastroStar. Hotové výrobky odsud odcházejí do celkem dvanácti zemí, ve kterých má Eisberg zastoupení. Kromě Švýcarska, Rakouska a Německa k nim patří řada východoevropských trhů.

Jak zajišťujete, aby dodavatelé podniky dodržovaly vyžadované standardy? Naše osoba odpovědná za kvalitu je denně na cestách u výrobců tak, aby mohla kontrolovat kvalitu výrobků pěstovaných pro Eisberg. I já sama během sezóny neustále navštěvuji zemědělece, abych se přesvědčila o tom, že vše odpovídá našim požadavkům.

Jaké plány má nákupní kancelář ve Španělsku pro další roky? Naším cílem je stát se nákupní kancelář skupiny Eisberg, ve které se budou sbíhat všechny nitky, týkající se nákupu salátů, zeleniny a ovoce. Tím, že skupina dále roste a vyžaduje tím také větší množství surovin, získá naše pobočka zde v Aguilas v budoucnosti ještě na větším významu. • mr



Maria José Canovas Pérezová,
Chief Purchasing Officer
skupiny Eisberg a výkonná
ředitelka ESSP ve Španělsku

«Během sezóny jsem i já sama někdy mezi zemědělci.»

Podniková péče o zdraví u společnosti Bell Schweiz
(BGB, WHM – Workplace Health Management)

ZAOSTŘENO NA ZDRAVÍ PRACOVNÍKŮ



Společnost Bell Schweiz je od podzimu 2016 certifikována etiketou „Přívětivý pracovní prostor“. Tato etiketa vypovídá, že se zde zavádí široká paleta opatření na podporu zdraví zaměstnanců.

Se zavedením podnikové péče o zdraví (BGM – Betriebliches Gesundheitsmanagement) jsou nyní tato opatření systematicky strukturována, vyhodnocována a dále rozšiřována. Cílem tohoto projektu je dále zlepšovat a při zdravotních potížích poskytovat podporu v rámci podmínek pracoviště.

Úrazy, nemoci, problémy se spolupracovníky nebo nadřízenými, jakož i soukromé nebo jiné sociální problémy mohou mít vliv na zdraví pracovníků a mají negativní dopad na jejich schopnost pracovat. Důsledkem těchto problémů je stres, nespokojenost a v krajním případě pak dlouhá absence v práci, nebo dokonce úplná neschopnost pracovat.

Z tohoto důvodu společnost Bell Schweiz již dlouho prosazuje celou řadu opatření, které zvyšují zdraví a spokojenost s prací jejich pracovníků.

Cílem projektu BGM jsou zdraví a spokojení pracovníci.

K těmto opatřením patří např. i podniková fyzioterapie nebo v zimě bezplatné očkování proti chřipce. Současně se přímo na pracovišti podle potřeby provádějí konkrétní zlepšení. Pokud to je možné, zohledňují se i individuální potřeby pracovníků.

V průběhu certifikace pro etiketu „Friendly Work Space (Přívětivé pracovní prostředí)“ společnost Bell Schweiz nyní zavádí systém podnikové péče o zdraví (BGM, WHM – Workplace Health Management), ve kterém jsou tato opatření systematicky strukturována, vyhodnocována a průběžně rozšiřována.

V rámci řízení případů (Case management) je pracovníkům v těžkých životních situacích poskytována podpora. Koordinaci jednotlivých opatření zajišťuje personální oddělení (HR) společnosti Bell Schweiz AG, které tomu věnuje značné úsilí. „Naším cílem je, aby pracovníci, kteří v důsledku zdravotních, sociálních nebo jiných problémů onemocněli, mohli zůstat v pracovním procesu nebo mohli být integrováni udržitelným způsobem,“ uvádí Johannes Meister, vedoucí HR v Bell Schweiz.

Důležitým prvkem BGM je včasné odhalení zdravotních problémů a reakcí na ně nebo zjištění jiných obtíží. „Nechceme jednat teprve tehdy, když je již příliš pozdě. Proto je tak důležité, aby pracovníci za námi přišli a chtěli s námi mluvit,“ vysvětluje Julia Peyer, která jako vedoucí projektu u Bell Schweiz zodpovídá za BGM.

Pracovníci se přitom sami mohou rozhodnout, na které místo se chtějí obrátit. V rámci BGM mají k dispozici různé možnosti bezplatného poradenství. Různá kontaktní místa, která podporují pracovníky při hledání řešení, přitom dbají na důvěrné zpracování informací (viz rámeček). • fv

Včas rozeznávat problémy

Při nepříznivých pracovních situacích, zdravotních omezeních nebo v náročných soukromých situacích je důležité, abyste nás kontaktovali co nejdříve. Bell Schweiz nabízí řadu kontaktních míst, kde se vašimi problémy budou důvěrně zabývat a společně s vámi hledat řešení:

Vaši nadřízení

BGM (WHM – Workplace Health Management) je důležitou řídicí úlohou v každodenním pracovním procesu. Pokud to je možné, obraťte se se svou žádostí na svého zodpovědného vedoucího nebo na nejbližšího vyššího nadřízeného.

HR - Lidské zdroje

Vaši HR vedoucí se zájmem vyslechnou vaši žádost a podpoří vás při hledání řešení. Oddělení HR bude společně s vámi koordinovat další kroky, zprostředkuje vám kontakt s odborným pracovištěm a bude vás doprovázet při adaptaci na pracovišti nebo při dalším začlenění.

Zastoupení pracovníků Bell Schweiz

Zde můžete diskutovat o vaší situaci, např. porovnávat s podobnými situacemi, které již zastoupení pracovníků řešilo. Potom budou společně vyzkoušeny další možnosti.

Sociální služby Coop

Externí pomoc vyškolených sociálních pracovníků pro společné vytvoření nové perspektivy.

Denní nemocenské příspěvky pojišťovny/ Case management

Denní nemocenské příspěvky pojišťovny SWICA mohou podle situace při fyzických nebo psychických problémech spolu s případovými manažery (sociálními pracovníky) poskytnout podporu, hlavní úlohou zde je setrvání pracovníků v práci nebo jejich opětné zapojení do pracovního procesu. Současně se v daném čase provádí důležitá koordinace s různými dalšími zúčastněnými, jako jsou lékaři, soukromé a veřejné pojišťovny, HR a nadřízení.

Další informace a kontaktní údaje k BGM naleznete na stránce BellNet nebo na vývěsce.

Vychystávání ve společnosti Hilcona ve městě Schaan

Čerstvost perfektně organizovaná

Přijímání objednávek, sestavování zboží, nakládání na vozíky – pracovníci v oddělení vychystávání objednávek společnosti Hilcona ve Schaan mají stále plné ruce. Sedm dní v týdnu se starají o to, aby se těstoviny, saláty a jiné čerstvé výrobky dostaly přesně na čas k zákazníkům.



V týmu zákaznického oddělení Hilcona ve Schaan probíhá celý den vyřizování objednávek. Pracovníci zákaznického oddělení mají k dispozici telefon, fax, e-mail nebo elektronickou výměnu dat, krátce zvanou „EDI – Electronic Data Interchange“. Vybrat si můžete ze širokého sortimentu čerstvých pokrmů, salátů a čerstvých těstovin. A to zcela individuálně v požadovaném množství a v požadované sestavě. Měsíčně se eviduje asi 4 000 ručně zadávaných objednávek. Aby se zamezilo výskytu chyb, je v této fázi procesu vyžadována co největší pečlivost.

Následuje konkrétní zpracování objednávky v oddělení přípravy zásilek, kde pracovníci administrativy generují konkrétní sestavy objednávek. Vychystávači potom sestavují různé druhy pokrmů podle objednaného množství do boxů s vícenásobným použitím. Boxy se nakládají na vozíky a jsou připraveny na dopravu kamionem. Pokrmů jsou na cestě k zákazníkovi někdy již za dvě hodiny po objednání. S dodávkou čerstvých produktů se začíná již v brzkých odpoledních hodinách, aby byly tyto produkty připraveny na další ráno.

Vychystávání pokrmů se v hlavním sídle společnosti Hilcona v lichtenštejnském Schaan provádí již celá desetiletí. K velké změně v této oblasti došlo v roce 2013: V září převzalo toto oddělení k výrobkům Hilcona také vychystávání asi 270 nových druhů pobočky Bell v Schafisheimu. Pro tento účel byla postavena nová budova a oddělení se významně rozrostlo.

Dnes je ve Schaan zaměstnáno asi 55 pracovníků, kteří jsou schopni zákazníkům dodávat různé pokrmy podle jejich přání. Obzvláště silnou stránkou oddělení je jeho rychlost, flexibilita a mnohostrannost pracovníků. Kompletní tým je dohromady perfektně sehraný a pečuje o to, aby všechny objednávky byly pečlivě zpracovány a včas dodány.

Oddělení je dobře připraveno i na špičková období, např. v letních měsících, kdy je poptávka po salátech obzvláště vysoká. „Školíme naše pracovníky tak, aby v případě potřeby mohli přejít na jinou oblast vychystávání. Podle denního plánu také přizpůsobujeme zóny vychystávání a týmy příslušné sezóně,“ říká Fernandez Francisco Paris, vedoucí oddělení vychystávání u společnosti Hilcona ve Schaan.

Denně opouští pracoviště v Schaan v průměru 140 000 připravených pokrmů – ve zvláště náročných dnech to může být až 180 000 pokrmů. Perfektně předtřídně a dobře chlazené čerstvé produkty jsou denně téměř 20 kamiony dopravovány do distribučních center zákazníků v tuzemsku i v zahraničí. Odtud jsou dále transportovány do jednotlivých poboček, takže již následující den se nacházejí v chladicích regálech obchodů. K našim zákazníkům patří kromě švýcarského obchodu také známé řetězce supermarketů v Německu, Rakousku a v Polsku. Vychystávací oddělení společnosti Hilcona je k dispozici po šest dnů v týdnu.

Zvláštní postavení má Coop: Zakázky svého největšího zákazníky přijímá Hilcona dokonce sedm dnů v týdnu. Kromě toho vychystává Hilcona objednané produkty pro Coop již připravené pro jednotlivá místa. Tak se dostává dodávka těstovin salátů atd. na příslušné trhy již večer v den objednávky.

„S mottem ‚Jdeme do vedení‘ stavíme denně spokojenost našich zákazníků do popředí se 100% nasazením a efektivním hospodařením s našimi zdroji můžeme plnit kritéria společnosti Bell Food Group,“ říká Philipp Ender, logistik distribuce ve společnosti Hilcona. • *mr*



Fernandez Francisco Paris, vedoucí oddělení vychystávání pokrmů u společnosti Hilcona ve Schaan

Síla oddělení spočívá v rychlosti a flexibilitě.

Nové programy švýcarských zdravotnických služeb

Velké plus

V roce 2016 uvedlo švýcarské odvětví zpracování prasat do života projekt „Zdravotní programy Vepřové plus“, podnět k řešení trvale udržitelného snížení antibiotik v produkci prasat. V dubnu 2018 byl díky financování rozběhu proveden důležitý krok k dlouhodobé realizaci – vhodná chvíle, jak projekt trochu lépe osvětlit.

Zdravotní programy podporují zdraví zvířat a kvalitní péči.

Téma snížení antibiotik se ve švýcarském odvětví zpracování prasat řeší už delší dobu. Už více než čtyři roky se celý zpracovatelský řetězec, včetně zpracování prasat, zabývá tímto tématem a hledá přístupy a řešení dlouhodobého snížení antibiotik.

Aby se takový projekt postavil na nohy, musí celé odvětví táhnout za jeden provaz a musí se aktivně podílet; od chovatelů a krmičů před obchod s dobytkem, zákazníky jatek a masny až po koncové obchodníky, vědu a úřady.

Snahy, které nesou své ovoce: Díky projektu „Zdravotní programy Vepřové plus“ se odvětví zpracování prasat začíná tématem zabývat. Středem pozornosti jsou obě služby pro zdraví vepřového Suisag-SGF a Qualiporc a jejich příslušné zdravotní programy „SuisSano“ a „qualiporc Safety Plus“. Těmito programy chce celé odvětví nejen bojovat proti vytváření rezistence u užitkových zvířat, ale současně chce i posílit obraz švýcarského vepřového masa.

Základem projektu je dlouhodobé a komplexní zjišťování všech důležitých dat: Kdo se zaměří na snížení antibiotik, musí nejen analyzovat data z ošetření, ale musí také zohlednit vývoj výkonnostních a zdravotních dat. Zjišťují se nejen konkrétní data o zdraví zvířat, ale také výkonnostní data, jako například počet porozených selat.

V dubnu 2017 byl konečně vytvořen základ pro bezvadné a plošné zjišťování dat: „elektronický ošetřovací deník (EBJ)“ – elektronický systém zjišťování, do kterého mohou chovatelé a krmiči zanášet data pomocí aplikace.

Výrobci, kteří se chtějí zapojit do jednoho ze dvou zdravotních programů Plus, se zavazují, že budou do ošetřovatelského deníku pravidelně zanášet zdravotní a výkonnostní data.

Takto zjištěné ukazatele nabízí základnu pro cílené, specifické poradenství prostřednictvím zdravotnických služeb pro daný podnik. Výrobci na základě toho dostanou nejen pravidelně vypočtené vyhodnocení ke svým vlastním podnikům, ale vidí také srovnání s jinými účastníky zdravotních programů Plus.

1. dubna 2018 bylo zahájeno financování rozběhu pro výrobce, další milník projektu. V rámci podpůrného systému získají chovatelé a krmiči do roku 2021 na každé odstavené sele nebo poražené prase příplatek 1 CHF. Příplatky

financuje fond, spravovaný odvětvovým svazem Proviande, do kterého přispívají zpracovatelé, jako je společnost Bell. Odvětví tím chce na jedné straně pokrýt část vícenákladů producentů vepřového v kvalitě Plus a na druhé straně se chce postarat co možná nejrychleji o vysoké zapojení.

Do roku 2020 by se podle osob odpovědných za projekt mělo na jednom z obou zdravotních programů podílet 95 procent všech švýcarských producentů prasat. • sh

Ošetřovatelský deník zajišťuje kompletní zjišťování dat.



Foto: SUISAG



Služby pro gastronomii ve skupině Bell Food Group

VŠECHNO UKAZUJE NA RŮST

Stravování mimo domov je v celé Evropě na vzestupu. Rostoucí trh, který má stále větší význam také pro skupinu Bell Food Group. Už roky má společnost ve svém portfoliu různé nabídky pro své zákazníky z oblasti stravovacích služeb. Převzetím společnosti Hügli posílil Bell ještě více svoji pozici v tomto segmentu.

At už je to v jídelně, v kavárně na stojáka nebo v restauraci – jídlo mimo vlastní čtyři stěny patří k modernímu životu. A pro mnoho lidí stále častěji. Díky tomu představuje trh stravování mimo domov slibný potenciál pro potravinářský průmysl.

Společnost Bell také sleduje aktuální trendy v oblasti výživy.

To platí i pro skupinu Bell Food Group. Ve všech našich divizích, od Bell Schweiz, Deutschland und International přes společnost Hilcona až po Eisberg, je naše skupina aktivní a poskytuje různé nabídky v oblasti stravovacích služeb. Budování této ekonomické oblasti je jasně definovaným cílem v rámci naší podnikové strategie. „To, že posílujeme v oblasti stravovacích služeb, je rozhodující pro náš budoucí úspěch“, vysvětluje Marcel Allemann, vedoucí prodeje pro stravovací

služby a průmysl společnosti Bell ve Švýcarsku. „Proto jsme například v prodeji začali vytvářet správné struktury tak, abychom v této oblasti mohli ještě lépe obstát.“

Důležitým strategickým partnerem v sektoru stravovacích služeb je pro nás společnost Transgourmet. Jako druhý největší poskytovatel služeb pro cash & carry segment a rozvážkové služby zásobuje tato společnost gastronomické podniky a velká stravovací zařízení širokým sortimentem potravin. Od roku 2011 patří Transgourmet do skupiny Coop a je také silně propojený se společností Bell. V Německu, Francii a Švýcarsku už oba partneři úzce spolupracují. V těchto zemích má společnost Transgourmet ve své nabídce řadu výrobků společnosti Bell.

Ofenzíva v sektoru stravovacích služeb s produkty Bell Professional

S novou nabídkou Bell Professional cílí Bell na další zlepšování výrobků a služeb, které by co nejvíce usnadnily všední den našim zákazníkům. Zahrnuje vysoce kvalitní uzenářské výrobky a polotovary, které se nyní poprvé prodávají v Německu, Francii a Polsku pod značkou Bell. Nabídka se z velké části skládá z výrobků, které byly dosud na jednotlivých trzích vedeny pod místními etablovanými značkami.

Nový jednotný vzhled balení s logem společnosti Bell zprostředkovává vysoké nároky celé řady. Kromě toho hned na první pohled poskytuje všechna důležitá fakta, jako je počet porcí nebo plátků, doba a možnosti přípravy i druh zvířete. Tyto údaje jsou pro zákazníka skutečnou přidanou hodnotou. A to, jak při nákupu, tak při využití výrobků.

Společnost Bell Deutschland zavedla novou nabídku úspěšně od května. Více než stovka existujícího zboží značek Abraham, Hoppe a Zimbo přešla už pod označení Bell Professional a byla přizpůsobena speciálním potřebám profesionálních uživatelů. Sortiment bude ještě dále doplňován novým zbožím tak, aby byla nabídka co nejpestřejší. Společnost Bell Deutschland současně posílila svůj prodejní tým v oblasti stravovacích služeb tak, aby se mohla ještě intenzivněji postarat o své zákazníky v oblastech gastronomie a hotelnictví, rychlého občerstvení a občerstvení na cestách, podnikového stravování a velkoobchodu.

Společnost navíc rozsáhlou komunikační kampaní upozornila širokou cílovou skupinu na novou silnou značku v segmentu stravovacích služeb. Vybrané zboží tak například už od dubna neslo nálepky s upozorněním na přechod na značku Bell Professional. O další komunikační podporu se postaraly inzeráty v odborných časopisech, prodejních letáčích, vlastní landing

page a v neposlední řadě také obchodní zástupci při osobních rozhovorech se zákazníky.

„Stoprocentní orientace na zákazníky je také poselstvím kampaně vyvinuté pro Bell Professional v Německu. Souhrnně to zdůrazňuje heslo ‚Food & Service made for you.‘ Profesionálové z celého trhu venkovních stravování a velkoobchodu mají těžit z bohatosti výrobků a služeb, které Bell Professional nabízí,“ vysvětluje Vivian Tiemann, marketingová manažerka pro stravovací služby a export ve společnosti Bell Deutschland.

Odkaz

www.bellprofessional.de



4 otázky pro... Daniela Stillera



Daniel Stiller pracuje ve firmě Vogeley, dceřiné společnosti firmy Hügli, jako obchodní zástupce odpovědný za zákazníky v oblasti stravovacích služeb.

Daniel Stiller je den co den u zákazníků dceřiné společnosti Hügli firmy Vogeley z oblasti stravovacích služeb. V rozhovoru pro Look! vypráví, jak je pro jeho práci důležitá spolehlivost a flexibilita.

Pane Stillere, jak jste se stal obchodním zástupcem firmy Vogeley? Daniel Stiller: Začal jsem u společnosti Vogeley v roce 2004 během studia obchodní školy. Moji učitelé už tenkrát velice rychle poznali, že se hodím na přímý kontakt se zákazníky. Byl jsem tedy už ve druhém roce vyslán jako obchodní zástupce. Nejdříve jsem v celém Německu zaskakoval jako zástup za nemocné kolegy. Později jsem dostal

svou vlastní oblastí na hranici mezi západním Westfálskem a Dolním Saskem, kde působím až dodnes.

Jak vypadá váš běžný pracovní den? Svoji obříždku začínám kolem sedmé hodiny. Během dne pak navštívím devět až deset zákazníků v restauracích, nemocnicích, domovech pro seniory nebo podnikových stravovacích provozech, se kterými jsem si většinou před čtyřmi týdny dohodl schůzku. Často se stává, že mě někdo spontánně poprosí, abych se za ním zastavil, protože potřebujete speciální radu nebo nové zboží. Kromě stávajících zákazníků denně navštívím také tři až čtyři potencionální nové zákazníky, abych je přesvědčil o naší nabídce. Po skončení cestování na mě čeká práce v kanceláři. Musím do systému zadat objednávky, zdokumentovat, koho jsem kde navštívil, odpovědět na e-maily a tak dále.

Co máte při návštěvách zákazníků v kufru? Kufr mého auta je plný informačních materiálů. Kromě produktových katalogů k nim patří letáky na speciální akce, jako je aktuální k MS ve fotbale, nebo k speciálním nabídkám, jako je třeba vysoce kalorická doplňková výživa pro seniory CuraPlus. Abych mohl pracovníkům v gastronomii představit

lákové výrobky, které ještě neznají, mám s sebou na ochutnání skoro každý den různé výrobky, jako je např. hotová pěna nebo bujón. To si připravuji předtím sám doma. Určitá náklonost k potravinám a vaření tak nějak patří k mému povolání.

Co jsou z vašeho pohledu největší výhody, které firma Vogeley nabízí svým zákazníkům z oblasti stravovacích služeb? Jednak jsou to vysoce kvalitní výrobky se zaručeným úspěchem i koncepty k určitým sezónním příležitostem a pro speciální cílové skupiny. Potom je to také přímý prodej a jeho velká blízkost k jednotlivým gastronomickým podnikům. Navštívím své zákazníky podle velikosti každé čtyři až osm týdnů a jsem pro ně samozřejmě i mezi tím vždy k dispozici. Pro mé kontaktní osoby je mimořádně důležité, že v oznámený čas stojím před jejich dveřmi, a neruším tak jejich pracovní procesy. Nebo řečeno krátce: Dodržování termínů a spolehlivost jsou alfou a omegou mé práce.

I v segmentu gastronomických služeb nyní platí: společně na špici.

Trhy, jako je Polsko, Rumunsko a krátce také Rakousko, se budují.

Pro budoucí růst v této oblasti je nutné nadále tlačit na spolupráci. „Naším dlouhodobým cílem je, aby společnost Bell vyráběla masové a uzenářské výrobky pro gastronomické provozy a Transgourmet je prodával“, vysvětluje Marcel Allemann.

Kromě prodeje masa a uzenářských výrobků přes společnost Transgourmet dodává divize stravovacích služeb společnosti Bell Schweiz mimo jiné i sama do velkých restauračních a uzenářských řetězců. Recept na úspěch: Vynikající výrobky ve spojení s nejlepším servisem. K tomu se přidává skutečnost, že Bell svým zákazníkům dodává stále stejně kvalitní výrobky.

„Gastronomové se mohou spolehnout na to, že například v případě čerstvého masa dostanou vždy stejné plátky a velikost. To jim pomůže při přípravě i při kalkulaci pokrmů. Kromě toho se také přizpůsobujeme individuálním přáním zákazníků a dodáváme jim přesně ty výrobky, které potřebují“, říká Marcel Allemann.

Bell je vždy v blízkosti svých zákazníků a má přehled o aktuálních trendech v oblasti výživy. Ať už se jedná o hovězí maso nebo masné výrobky se štitkem šetrného nebo biologického chovu zvířat nabízí švýcarští specialisté pro gastronomické služby výrobky, které splní jakékoliv nároky. Současně bodují krátkými dodacími lhůtami. Vše, co zákazníci objednájí do 16 hodin, jim doručíme čerstvé druhý den



Důležitým strategickým
partnerem je
firma Transgourmet.

Bell & McDonald's: Dobrá spolupráce už více než 40 let

ráno. A jako spolehlivý dodavatel zajišťuje toto oddělení také to, aby požadované zboží bylo dostupné i během špičky. Ne nadarmo poráží společnost Bell nejvíce dobytka ve Švýcarsku.

Maso a uzenářské výrobky už dávno nejsou jedinou obchodní výšečí skupiny Bell Food Group. Také v oblasti polotovarů se skupina stává stále více a více velkým mezinárodním hráčem. Rozhodujícím způsobem k tomu přispěla i spojení se společnostmi Hilcona a Eisberg. Díky sortimentu a výrobkům, které jsou dokonale odladěny pro stravovací služby a velké odběratele, jsou obě divize také aktivní na celoevropském trhu gastronomických služeb.

Před krátkou dobou navíc segment polotovarů prošel dalším posílením: díky převzetí společnosti Hügli začátkem roku patří do rodiny Bell další podnik s rozsáhlou nabídkou polotovarů pro velké zákazníky z oblasti gastronomie.

Nabídka značek Hügli, Supro a Vogeley je od předkrmu až po dezert přizpůsobena potřebám šéfkuchařů. Společnosti přitom v případě všech tří značek klade velký důraz na kulinářství a kreativitu. Zkušenosti prodejní experti se navíc starají o to, aby zákazníci měli vždy dobrý pocit, že se jim dostane rady. Nabídka a firemní filosofie se skvěle hodí ke skupině Bell Food Group. Nyní to platí i pro segment stravovacích služeb: společně na špici. • mr

Už je to nějakou dobu, kdy Heinz Verna v roce 1976 při vstupu firmy McDonald's přivezl osobně do Ženevy na trh první burgerové placky pro Big Mac. Už tenkrát přesvědčil dodavatel masa Grieder firmu McDonald's, že je kompetentní, schopný a inovativní partner, se kterým je možné společně růst. Mezitím se firma Grieder spojila se společností Bell a z jedné restaurace McDonald's jich je 167 v celém Švýcarsku. Nezměnilo se nasazení Heinze Verny, který ještě dnes pracuje pro společnost Bell v Oensingen, ani vysoká kvalita hovězího masa v burgerech McDonald's.

„Velice si ceníme dlouholetého partnerství se společností Bell. Vyznačuje se přímým a úzkým kontaktem, vysokou otevřeností a maximálním pochopením pro kvalitu“, říká Deborah Murith, která je odpovědná za komunikaci ve společnosti McDonald's Schweiz.

V uplynulém roce zpracovala společnost Bell 4 450 tun hovězího masa pro McDonald's Schweiz, 70 procent z toho pochází z venkovních chovů. Tento standard zajišťuje to, že zvířata mají pravidelně volný výběh do přírody. Masové placky se vyrábí z čisté svaloviny

z přední čtvrtiny hovězího dobytka. Následně každý burger prochází ve společnosti Bell přísným procesem kvality s 80 kontrolními kritérii.

„Pro McDonald's Schweiz jsou od prvních okamžiků důležité domácí suroviny“, říká Deborah Murith. „Chceme našim hostům při každé návštěvě nabídnout chutné a radostné okamžiky a k tomu patří zážitek našich hostů v restauracích i vysoce kvalitní suroviny v našich výrobcích. Máme proto velmi vysoké nároky na naše dodavatele a těší nás odpovídající aktivita společnosti Bell.“

A s firmou McDonald's nespolupracují úzce jen švýcarští experti firmy Bell na stravovací služby. Také firma Eisberg a její dceřiná společnost Gastro Star patří k dlouholetým dodavatelům společnosti. Kromě Švýcarska dodávají specialisté na čerstvé zboží křupavé saláty do Bic Maců a dalších do restaurací v Německu, Rakousku a dalších šesti evropských zemí.





Medonosné včely

Lidé využívají medonosné včely již několik tisíc let. Po hovězím a vepřovém dobytku jsou včely považovány za třetí nejužitečnější hospodářské zvíře, protože opylují většinu užitkových rostlin. Předpoklad k tomu, aby mohlo růst ovoce, zelenina a jiné potraviny. Navíc jsou včely dodavatelem dalších oblíbených produktů, především medu, ale také včelího vosku nebo propolisu, který je mimo jiné považován za protizánětlivý.

V závislosti na druhu a sezóně má jedno včelstvo od 10 000 až přes 70 000 včel. Vedle královny, která jako jediná klade vajíčka, tvoří společenství především dělnice. Od dubna do června rostou trubci, jejichž jedinou úlohou je oplodnit královnu.



Ačkoliv se před návštěvou svých včel od hlavy až k patě chrání, přece jen ho čas od času popíchnají. Konec konců platí, že „tmavé včely“ jsou spíše bodavý druh. „Bodnutí jsou ale neškodná. Doposud jsem neměl žádnou špatnou zkušenost,“ říká včelař. Však také přesně ví, na co musí dávat pozor: Zejména, když se včely cítí ohroženy, nebo když je špatné počasí, měli byste být ve střehu. • mr

„V našem regionu jsou pro chov včel dobré podmínky.“



O jeho osobě

Jméno: Josef Wechsler
U společnosti Bell pracuje jako:
 Vedoucí týmu chovné stanice živočišné výroby v Zellu
Od roku: 1997
Věk: 54



Jsou malé, srstnaté a slyší na zvučné jméno „Apis mellifera mellifera“. Již tchán Josefa Wechslera choval tento druh, nazývaný také „tmavé včely“. Předal své nadšení pro pracovitý hmyz své dceři a potom jejímu muži. „Moje paní má tohoto koníčka již dlouho,“ říká vedoucí chovné stanice živočišné výroby společnosti Bell v Zellu. „Jednou mě to také popadlo, a tak jsem se i já stal včelařem.“

To bylo před dvanácti lety a nyní mají Wechslerovi 35 včelstev, každé s 35 000 až 40 000 včelami. Jejich domovem je venkov u Luzernu, kde mají úly umístěny ve třech včelínech. Zde včely sbírají nektar a pyl především z ovocných stromů a na jaře tak pomáhají s jejich opylováním. Navíc na přilehlých loukách rostou pampelišky a další květiny, na které včely mohou létat v teplé roční sezóně. „V našem regionu mají včely dobré podmínky, protože zde farmáři tolik nepostřikují pesticidy a nesekají louky tak často,“ vysvětluje Josef Wechsler.

Jednou až dvakrát týdně navštěvuje včelař své úly a pozoruje, zda se včelám vede dobře. Dává také pozor, co se v okolí úlů děje. „K mému koníčku patří, že se pohybují hodně v přírodě a například na jaře pozorně sleduji, co již kvete,“ vypravuje Josef Wechsler.

Zatímco od jara do podzimu včely v okolí nacházejí spoustu potravy, musí v chladném zimním období čerpat ze svých zásob. Pokud jim to nestačí, přikrmuje je Josef Wechsler přes zimu cukerným roztokem. Na jaře před dobou květu dostávají také speciální těsto z práškového cukru, které jim pro nadcházející sezónu dodává sílu.

Josef Wechsler nechává včelám a jejich potomkům dostačující potravu ve voštinách, pilné sběračky mu za to dodávají každý rok lahodný květový a lesní med. „Kolik ho je, je mezi námi včelaři dobře udržované tajemství,“ říká s úsměvem pracovník společnosti Bell. Jeho „Luthertálský med“ je v každém případě oblíben jak u přátel a známých, tak v podnicích v regionu, které tento ušlechtilý med používají např. jako dárek pro své zákazníky.

Díky své ženě se stal také Josef Wechsler ve svém volném čase včelařem

PÁN NAD 35 včelstvy

Nejméně jednou v týdnu si Josef Wechsler oblékne ochranný oblek a včelařskou kuklu a jde za svými chráněnci. Tento včelař ze záliby se spolu se svou ženou stará o více než milion včel. Ty létají na venkově v oblasti Luzernu z květu na květ a mimo jiné pečují také o to, aby hospodáři měli dobrou úrodu ovoce.

Výročí

LOOK! gratuluje jubilantům od června do srpna 2018

Bell Schweiz

20 let v pracovním poměru

Andre Anker, 1. června, Bell, Oensingen
Saban Kerimi, 1. června, Bell, Basilej
Maria de Fatima Marques de Oliveira, 1. června, Bell, Zell
Lingathas Thangavelayutham, 2. června, Bell, Zell
Ramazan Dervisovski, 10. června, Bell, Zell
Maria Fernandes, 15. června, Bell, Zell
Mark Ransi, 15. června, Bell, Oensingen
Frédéric Karth, 29. června, Bell, Cheseaux
Yannick Henaph, 1. července, Bell, Basilej
Uthayakumar Kanagasingam, 1. července, Bell, Zell

Sarathadevi Jayarajan, 2. června, Bell, Zell
Sasa Filipovic, 13. června, Bell, Oensingen
Micha Roth, 13. července, Bell, Basilej
Michaela Wüthrich, 14. července, Bell, Basilej
Bernard Gillmann, 20. července, Bell, Basilej
Lud Marleku, 20. července, Bell, Zell
Renate Griner, 1. srpna, Bell, Basilej
Joseph Koenig, 1. srpna, Bell, Basilej
Christophe Wassermann, 3. srpna, Bell, Basilej
Sandra Böhm, 7. srpna, Bell, Basilej
Christian Foltz, 10. srpna, Bell, Basilej
Landrit Ibrahim, 31. srpna, Bell, Oensingen

25 let v pracovním poměru

Veysel Cicek, 1. června, Bell, Basilej
Thierry Girardin, 1. června, Bell, Cheseaux
Isabel Sofia Azevedo Saraiva Da Silva, 14. června, Bell, Zell
Denise Bieli, 16. června, Bell, Oensingen
Martin Lujic, 1. července, Bell, Zell
Marcel Jordi, 5. července, Bell, Zell
Dominique Bornèque, 19. července, Bell, Oensingen
Fabienne Donelli, 19. července, Bell, Basilej

30 let v pracovním poměru

Lulzim Shabiji, 6. června, Bell, Basilej
Alain Ziegler, 21. června, Bell, Basilej
Peter Kunimuench, 1. července, Bell, Basilej
José-Manuel Seabra, 11. července, Bell, Basilej
Simone Hertrich, 12. července, Bell, Basilej
Walter Arnold, 1. srpna, Bell, Zell
Dominique Firmin, 1. srpna, Bell, Basilej
Doris Ignaczak, 1. srpna, Bell, Basilej
Christian Peter, 8. srpna, Bell, Basilej
Thierry Viron, 8. srpna, Bell, Basilej

45 let v pracovním poměru

François Jaegly, 2. července, Bell, Basilej

Předčasné odchody do důchodu (dodatek)

Jean-Jacques Frantz, 31. března, Bell, Basilej
Dominique Stehlin, 31. března, Bell, Basilej
Hasan Uenlutepe, 30. dubna, Bell, Basilej
Pascal Musch, 31. května, Bell, Basilej

Předčasné odchody do důchodu

Mahi Balaj, 30. června, Bell, Oensingen
Lothar Magnus, 30. června, Bell, Basilej
Hans-Jörg Hochuli, 31. června, Bell, Oensingen
Bahri Nebihi, 31. června, Bell, Oensingen
Zef Palushaj, 31. srpna, Bell, Zell

Odchody do důchodu

Victor Montes, 30. června, Bell, Oensingen
Berta Hodel, 31. července, Bell, Zell
Roland Ichtters, 31. července, Bell, Basilej
Sadik Menes, 31. července, Bell, Basilej

Úmrtí

Isabelle Strohmeier, 2. února, Bell, Basilej
Benno Schär, 13. února, Bell, Zell
Marcel Imboden, 21. února, Bell, Oensingen

Eisberg

20 let v pracovním poměru

Marek Bagiński, 1. června, Eisberg Polsko, Lengnica
Mirivete Miftaraj-Sopi, 17. června, Eisberg, Dänikon
Julio Martinez, 1. července, Gastrostar, Dällikon

25 let v pracovním poměru

Silvana Vella-Tufo, 17. června, Gastrostar, Dällikon

40 let v pracovním poměru

Alberto Joaquim Guerreiro, 1. června, Gastrostar, Dällikon

Odchody do důchodu

Eugenia Bordei, 1. června, Eisberg Rumunsko, Pantelimon, Ilfov

Hilcona

20 let v pracovním poměru

Anton Krasniqi, 1. června, Hilcona, Schaan
Carlos Carvalho Miranda, 1. července, Hilcona, Schaan
Belinda Caser, 13. července, Hilcona, Schaan
Ana Sofia Duarte Mendes, 28. července, Hilcona, Schaan
Alexander Gugele, 1. srpna, Hilcona, Schaan
Thomas Walser, 1. srpna, Hilcona, Schaan

25 let v pracovním poměru

Manuel Fernandez Pereira, 1. června, Hilcona, Schaan
Nathalie Ory, 16. August, Hilcona Gourmet, Orbe

30 let v pracovním poměru

Peter Keckeis, 20. června, Hilcona, Schaan

Bell Deutschland

V letáku výročí v německém Bell Deutschland došlo v posledním vydání k chybě. Prosíme proto o prominutí. Z tohoto důvodu byla opravená výročí uvedena v tomto vydání ještě jednou. • **Redakce LOOK!**

20 let v pracovním poměru

Carola Ress, 2. března, Bell, Suhl
Rita de Vries, 16. března, Bell, Harkebrügge
Tanja Heselmeyer, 23. března, Bell, Harkebrügge
Luise Just, 1. dubna, Bell, Börger
Torsten Kühlers, 1. dubna, Bell, Harkebrügge
Waldemar Wernergold, 15. dubna, Bell, Bad Wünnenberg
Alex Reisich, 1. května, Bell, Börger
Holger Materne, 11. května, Bell, Harkebrügge
Alexander Steinhauer, 18. května, Bell, Edewecht
Woldemar Falkenberg, 25. května, Bell, Bad Wünnenberg
Jens Krämer, 15. června, Bell, Suhl
Olga Stoll, 1. srpna, Bell, Harkebrügge
Emma Bertram, 1. srpna, Bell, Harkebrügge
Tatjana Schulz, 1. srpna, Bell, Börger

Bell International

20 let v pracovním poměru (dodatek)

Miklós Fodor, 1. května, Bell Maďarsko, Perbál
Zoltán Fodor, 1. května, Bell Maďarsko, Perbál
István Kovács, 1. května, Bell Maďarsko, Perbál
Árpád Nagy, 1. května, Bell Maďarsko, Perbál
Imre Molnár, 4. května, Bell Maďarsko, Perbál

20 let v pracovním poměru

Paula Winkler, 1. června, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Alexander von Bothmer, 1. července, Hügli Německo, Radolfzell
Reiner Brodersen, 1. července, Hügli Německo, Radolfzell
Roman Konrad, 13. července, Hügli Švýcarsko, Steinach
Martin Krutzler, 19. července, Hügli Rakousko, Hard
Christelle Blanchard, 1. srpna, Bell Francie, Val de Lyon
Kerry Dipple, 10. srpna, Hügli Anglie, Redditch
Montserrat Bonnard, 22. srpna, Bell Francie, Val de Lyon

25 let v pracovním poměru

Petra Teubner, 5. dubna, Bell, Suhl
Waldemar Quast, 13. dubna, Bell, Bad Wünnenberg
Ines Hegler, 27. dubna, Bell, Suhl
Olga Herner, 5. května, Bell, Harkebrügge
Elisabeth Remche, 5. května, Bell, Harkebrügge
Viktor Remche, 5. května, Bell, Harkebrügge
Ferzan Agirman, 10. května, Bell, Harkebrügge
Werner Jungsthöfel, 17. května, Bell, Harkebrügge
Petra Schlegel, 17. května, Bell, Suhl
Martina Krebs, 24. května, Bell, Suhl
Petra Schmidt, 24. května, Bell, Suhl
Frank Büchner, 14. června, Bell, Suhl
Martina Schulz, 1. července, Bell, Seevetal

25 let v pracovním poměru

Gerhard Gann, 1. června, Frisch Express, Pfaffstätt
Alexander Walter, 1. června, Hügli Německo, Radolfzell
Cornelia Bentele, 28. června, Hügli Rakousko, Hard
Cornelia Winterle, 5. července, Hügli Německo, Radolfzell
Veronika Borowicz, 20. července, Hügli Německo, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero, 27. července, Hügli Německo, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer, 1. srpna, Hügli Österreich, Hard
Susanne Zimmermann, 3. srpna, Hügli Německo, Radolfzell

30 let v pracovním poměru

Helmut Eden, 5. dubna, Bell, Edewecht
Gerhard Köller, 8. dubna, Bell, Harkebrügge

35 let v pracovním poměru

Monika Bieling, 5. dubna, Bell, Börger
Ewald Brinkmann, 5. dubna, Bell, Edewecht
Alfred Czomera, 6. června, Bell, Edewecht

30 let v pracovním poměru

Robert Pichler, 1. června, Frisch Express, Pfaffstätt
Karin Konold, 1. července, Hügli Německo, Langenhaslach
Nicolás Montoya Domínguez, 1. července, Hügli Španělsko, La Vall d'Uixó
Debbie Newmann, 11. července, Hügli Anglie, Redditch
Jean-Jacques Ott, 1. srpna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Marie-Cecile Ligeon, 8. srpna, Bell Francie, Maison de Savoie

40 let v pracovním poměru

Barbara Schiaffo, 20. července, Hügli Německo, Radolfzell

Odchody do důchodu

Vlasta Staňková, 10. srpna, Hügli Česká republika, Zásmyky

Letošní trendy v grilování

JE ČAS NAŽHAVIT UHLÍ

Blázen do masa? Milovník zeleniny? Během letošního léta si přijdou obě strany na své. Zelenina je trendem letošní grilovací sezóny, ať už jako křupavá příloha nebo přímo jako součást párečků a burgerů. Hned několikrát to dokazují novinky ze skupiny Bell Food Group, které tak poskytnou ještě lepší chuť a energii.



**Nové masové kreace
dodávající energii od
Bell Schweiz.**

Pestrá trojka na grilovací večer

Spinach Cottage Sausage, Beetroot Sausage and Beetroot Burger – to jsou názvy nových výrobků z mletého masa od společnosti Bell Schweiz. V těchto energetických balíčcích se k tomu nejlepšímu masu ještě přidají super zdravé doplňky, díky kterým jsou tyto tři novinky nejen skvělé chutné,

ale dodávají navíc mimořádně mnoho živin. Kromě vepřového masa tak párky Spinach Cottage Sausage obsahují sýr cottage, zelenou kapustu a špenát. V případě párek Beetroot Sausage je to kromě hovězího masa také červená řepa. A výrobek Beetroot Burger spojuje hovězí maso s cizrnou a rovněž s červenou řepou. U této nové řady, která byla v dubnu zavedena do švýcarských supermarketů, dostanete zdarma navíc zdařilý vzhled: Zelený párek? Červený burger? Dokonalé pro všechny fanoušky grilování, kteří to mají rádi pestré.



Křupavý zážitek pro ty, kdo se rozhodují na poslední chvíli

Má si na večerní grilování každý donést své suroviny? Gastro Star se díky nové salátové kolekci postará o to, aby došlo i na vitamíny. Společně se známou švýcarskou značkou potravin Betty Bossi vyvinuli salátoví specialisté pět chutných produktů, které jsou od dubna k dostání v prodejnách Coop ve Švýcarsku a Lichtenštejnsku: „Cottage Cheese & Chicken“, „Asian Salad“, „Greek Style Salad“, „Couscous Oriental“ a „Vegi Bowl“. Kromě pestré směsi salátů a zeleniny obsahují jednotlivé misky také dochucovací přísady, jako je sýr nebo kuřecí proužky i vhodný dresink. Díky tomu se dá během okamžiku vykouzlit křupavá příloha na grilovací párty, ale i lehký oběd na polední pauzu.

Velké jeviště pro malé párečky

Společnost Bell Francie využívá grilovací sezónu pro rozšíření regionálních specialit po celé Francii. Párečky „Mini Diots BBQ“ jsou malou verzí oblíbených savojských vařených párek „Diot“. Zákazníci ve Francii mohou volit ze čtyř letně kořeněných verzí: s bylinkami, s francouzským pepřem espelette a jako mix s přírodní variantou, uzené, se zelím i s pórkem a špenátem. Párkové kuličky se jednoduše napíchnou na dodané dřevěné hůlky. Ti, co preferují pestrost, mohou napíchnout hned několik druhů a třeba také další suroviny, jako je cibule nebo paprika. 15 až 20 minut na roštu a mini párečky z Alp se stanou hvězdami letního grilování.



To nejlepší z dvou světů

Kombinace kuchyní funguje i při grilování. Například když se nejlepší francouzské hovězí maso dostane do americké burgerové housky. Společnost Bell Deutschland pojmenovala svoji novinku ze zvláště jemného a aromatického masa z francouzského charolaiského skotu „Le French Burger“. Mleté maso je přitom ve francouzském stylu „steak haché“ dodáváno bez koření a ve volném tvaru. V Německu se tato exkluzivní specialita z mrazáku prodává od dubna pod značkou Gourmet naturel. Pokud se křupavě ugriluje a naskládá společně s plátky anglické slaniny, sýrem, omáčkou a salátem mezi kusy housky, stane se z tohoto burgeru neskutečný multikulturní zážitek.

Více kořeněně to už nejde

Mezi novinkami na grilování pro gastronomické provozovny a koncové spotřebitele se Hügli postará o mimořádnou porci chuti během grilovací sezóny. Řada „Stein's Best“ byla vyvinuta kuchaři pro kuchaře a skládá se z pestrých grilovacích omáček, trendy grilovacích koření a rafinovaných zvyrazňovačů chuti, které se rozpustí v tekutině a vstříkují se injekcí přímo do masa. Pro šéfkuchaře u domácího grilu nabízí Hügli od dubna navíc jako akci u jednoho z velkých německých prodejců sortiment hotových výrobků na marinády a dipy. Směs koření na marinády se promíchá s olejem, na dipy budete navíc potřebovat přírodní jogurt, creme fraiche nebo smetanu. Ať už jste profesionální nebo amatérský kuchař, díky oběma novinkám od Hügli nestojí kreativní grilovací sezóně už nic v cestě. • mr





Recepty na sendviče na rožnění

SENDVIČ? Nejlepší z grilu!

*Rychlé, jednoduché a s možností mnoha obměn – LOOK!
představuje inspirace na sendviče pro gril. Srdečně doporučujeme
vyzkoušet i vaše vlastní nápady!*

John Montagu byl na rozdíl od svého šlechtického titulu „4. hrabě ze Sandwiche“ považován spíše za chudáka. Finančně neměl na různých ustláno a neustále pracoval, aby se uživil. Na jídlo měl velmi málo času, proto si doma vložil zbytky jídla (nejlépe hovězí maso) mezi dva plátky chleba, aby s jídlem neztratil mnoho času. Kdyby věděl, že jeho jméno se jednoho dne stane světově proslulým – sice by to nebyla akutní pomoc, ale snad alespoň slabá útěcha.

Zcela jistě ale: Kdyby měl John Montagu svůj vlastní gril, nepřipravoval by si v neděli svůj oblíbený pokrm z plněných plátků chleba, ale náruživě by griloval, neboť také pro sendviče platí: Na pokrmech z grilu si lépe pochutnáte.

Proto vám představujeme dvě chutné sendvičové inspirace pro gril. A i když jsou velmi odlišné, oba recepty mají jedno společné: Sendviče jsou mimořádně chutné! • *Michael Martin, vydavatel časopisu GRILL&CHILL*

Telecí vysoký roštěnec v minibagetě s tatarskou omáčkou a papričkami Peppadew

Zní to velmi odvážně, ale ve skutečnosti tomu tak není. Na jednu osobu je potřeba

- 1 minibageta (čerstvá nebo dopékaná)
- 2 tenké telecí steaky z vysokého roštěnce (asi po 75 g)
- Marináda (3 polévkové lžíce olivového oleje, provensálské bylinky, trochu hořčice)
- 4 polévkové lžíce tatarské omáčky
- 6 papriček Peppadew (divoká pikantní paprika, ze sklenic)
- 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla
- Kadeřavá petržel pro dekoraci

Přísady pro marinádu smícháme, vložíme do ní malé steaky a ponecháme marinovat asi 30 minut. Bagety pangol rozřízneme a vnitřní strany potřeme rozpuštěným máslem. Roztrháme petržel na větší kousky, papričky Peppadew nakrájíme na kousky. Grilujeme malé steaky při teplotě asi 200 °C po dobu 1 minuty po každé straně; bagety po vnitřní straně na grilu opečeme. Vnitřní stranu dolní poloviny bagety potřeme dvěma polévkovými lžícemi tatarské omáčky, steaky osolíme, položíme na spodní stranu bagety a obložíme petrželkou a proužky papriček Peppadew. Také vnitřní stranu horní části bagety potřeme tatarskou omáčkou, položíme na maso a bagetu v polovině rozřízneme.

O zvláštní chuťový výraz se v tomto sendviči postarají papričky Peppadews. Plody divoké papričky jsou při kousnutí křupavé, mají krátkou pálivou ostrost a sladkou chuť, jsou skutečným zážitkem pro chuťové nervy a na pohled pastvou pro oči. Hodí se nejen do salátů, raclette (sýrové pokrmy) a na pizzu, ale perfektně také do sendvičů.



Pita chléb s orientálním kuřecím masem a pyré

Obzvláště aromatický sendvič.
Na jednu osobu je potřeba

- 1 pita chléb
- 1 filet z kuřecích prsíček (bez vnitřního prsa), napříč rozříznutý
- Marináda (3 polévkové lžíce slunečnicového oleje, směs koření Ras-el-Hanout, semena koriandru a zelený pepř, nahrubo rozdrčené)
- 4 polévkové lžíce přírodního pyré (z cizny a/nebo variace s červenou řepou, k dostání ve speciálních obchodech)
- 2 polévkové lžíce přírodního jogurtu
- Citronová šťáva
- Duca (směs koření; jde to ale také bez ní)
- 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla
- Sůl, červený pepř
- Čili omáčka (např. značka Baergfeuer)
- Zelený koriandr

Složky marinády smícháme a poloviny kuřecích prsou potom ponecháme v marinádě 30 minut. Pita chléb napříč rozřízneme a potřeme rozpuštěným máslem. Poloviny kuřecích prsíček grilujeme při teplotě asi 185 °C asi 4 minuty po každé straně a zatím uložíme do tepla; poloviny chleba po vnitřní straně lehce na grilu opečeme. Potom po vnitřní straně horní poloviny chleba rozetřeme 2 polévkové lžíce pyré a navrch položíme maso. Jogurt lehce osolíme, okořeníme citronovou šťávou, červeným pepřem a případně kořením Duca a čili omáčkou, takto okořeněným jogurtem potřeme kuřecí prsa, přidáme nařezaný koriandr. Pyré natřeme také na vnitřní stranu horní poloviny chleba, sendvič přiklopíme a rozkrojíme na polovinu.



Bell BBQ Single Masters

Kdo se stane mistrem burgerů?

V tomto roce se u akce Bell BBQ Masters točí všechno kolem burgerů. Předběžná vylučovací kola jsou již v plném proudu. Vítěz bude vybrán začátkem září a může se těšit na cestu do USA.

Kdo vytvoří vítězný burger? Tuto otázku si porotci v předběžných vylučovacích kolech u Bell BBQ Single Masters od konce dubna kladou znovu a znovu. Motto v tomto roce zní „Barbeque pro kreativní grilery“. Úloha pro osoby ucházející se o titul „Mistr burgerů“: Připravit burger s oblohou z přichystaného nákupního koše. Hlavní složku – mleté maso – si mohou účastníci vybrat mezi bio hovězím nebo bio vepřovým masem společnosti Bell.

Pokud byste se chtěli připojit, stačí přijít na příslušná předběžná vylučovací kola a ukázat své dovednosti u mřížky. Jako malou pobídku obdrží každý účastník mimo jiné lis na burgery. Kromě toho i na diváky čekají atraktivní ceny. Vedle dobrot od společnosti Bell nebo třeba oblíbené osušce se vzorem slaniny také grily Weber.

Finále se bude konat společně se švýcarským mistrovstvím pro-

fesionálních a amatérských týmů 1. a 2. září na akci beef.ch ve městě Wil. Na tuto akci jsou také srdečně zváni příznivci grilování z řad pracovníků společnosti Bell. Favorité předběžných kol znovu zkouší zaujmout porotu svými burgerovými nápady. Na konci soutěže nemá vítěz na stupni vítězů v rukou pouze zlatou klobásu, ale s doprovodem také podnikne „grilovací“ cestu do USA.

Soutěže Bell BBQ Single Masters se v tomto roce konají již po šesté. Jako současný sponzor přejímá společnost Bell zodpovědnost za sérii soutěží také v roce 2018. Společnost tak opět ukazuje, že její angažovanost v oblasti grilování dalece přesahuje nabídku BBQ produktů. • mr

Odkaz:
www.bbq-singlemasters.ch

„Soutěž Die Promi Griller“ pořádaná společností Bell

Nejžhavější souboj Švýcarska

Nyní jsou opět statisíce Švýcarů ve čtvrtek večer přitahovány k televizním obrazovkám. Důvod: Na švýcarském kanále Sat.1 běží další série soutěže „Die Promi Griller“.

Dva prominentní grileři, krabice ingrediencí, gril a hodina času. Také v šesté sérii kultovního vysílání „Die Promi Griller“ platí pravidla známá z předchozích let. Noví jsou přirozeně prominentní grileři, kteří spolu soupeří, aby na konci jako trofej získali zlatý cervelát (vuřt). Ke slavné společnosti tentokrát patří kromě jiných i popový zpěvák Trauffer zpívající v dialektu, lyžařská legenda Brigitte Oertli a burleská umělkyně Zoe Scarlett. Jejich cíl: Překonat soupeře a přesvědčit porotu o svých schopnostech u grilovacích kleští.

A také v tomto triu je v letošním roce nové obsazení: U porotního stolu nyní sedí známá kuchařka, autorka kuchařských knih a majitelka restaurace Meta Hildebrand. Spolu s etablovanými porotci, legendárním bobovým jezdcem Hausi Leuteneggerem a stylovou poradkyní Clifford Lilley uděluje hvězdám body za grilové kreace. Zpět ve hře je také odborník na grilování Freddy Camerer, který účastníkům pomáhá v nesnázích, když se něco nepovede, a je v každém duelu jednu minutu k dispozici jako poradce a pomocník.

„Tato série soutěže je pro nás důležitou doprovodnou akcí k naší grilovací kampani,“ říká Micha Roth, vedoucí projektu marketingových služeb u společnosti Bell. „Vzdálení od klasické reklamy tak získáme velké televizní publikum, které se zajímá o téma grilování.“

Nová série „Die Promi Griller“ začíná koncem června. Do konce srpna bude možné sledovat celkem devět pokračování vždy ve čtvrtek v 19:55 na švýcarském kanále Sat.1. • mr



Odkaz:
www.diepromigriller.ch

Novinky společnosti Hilcona pro dobře promyšlený požitek „To Go“

Čerstvé pochutnání na cesty

Stále více lidí se stravuje mimo dům a stále více přitom dbá na čerstvost, vysokou kvalitu a zdravé ingredience. Trendy, které společnost Hilcona inspirovaly k vytvoření nových lákavých produktů. S produkty „Hilcona Plus“ nyní ve Švýcarsku existuje sortiment čerstvých produktů pro zdravé a chytré pochutnání na cestách. V Německu podporuje nová řada společnosti Hilcona „To Go“ současný životní styl atraktivními produkty Ready-to-eat- a Ready-to-heat z chladicích regálů.

Vysoce kvalitní potraviny, které podporují promyšlenou stravu a současně zcela nekomplikovaně v kanceláři nebo ve volném čase zahánějí hlad a žízeň, jsou velice žádané. Odborníci na čerstvé produkty zavedli ve Švýcarsku v řadě „Hilcona Plus“ nový sortiment, který odpovídá přesně tomuto aktivnímu životnímu stylu konzumentů.

Řada „Hilcona Water“ je inovací v řadě „Hilcona Plus“. Za tímto názvem se skrývá kombinace neperlivé vody, čerstvého ovoce a bylinek. S řadou „Hilcona Water“ přináší společnost Hilcona novou generaci čerstvosti do nápojových regálů, tyto nápoje se odlišují od klasických osvěžujících nápojů. Čtyři druhy – zcela bez cukru a kalorií – jsou k dispozici v chladicích regálech mnoha kiosků, železničních a čerpacích stanic od začátku června. Je tak postaráno o pochutnání a osvěžení na cestách.

Spotřebitelé s uvědoměným přístupem k výživě si stále více přejí produkty s vysokým obsahem proteinu. Sendvič „High Protein“ s vysokým obsahem bílkovin, saláty s tuňákem nebo kuřetem a müsli s quinoou nabízejí v každé denní době malou svačinku s extra porcí bílkovin.

Čerstvé sendviče a balené svačiny se „Superfood“ – superpotravinami, jako je červená řepa, bobule goji a chia semínka, se vždy a všude postarají o „wow efekt“. Od



kuřecího masa po sýr existuje lákavý sortiment, který se svým obsahem výživných látek zajistí dodatečnou energii.

Řada společnosti Hilcona „To Go“ láká od května německé zákazníky na pochutnání bez kompromisů. Nový čerstvý sortiment sestává pouze z produktů Ready-to-eat, které bez další přípravy díky přibalenému příboru „Göffels“ – kombinace vidličky a lžice, mohou být ihned konzumovány. Milovníci zdravého jídla mají ke snídani nebo svačině na vybranou mezi různými těstovinami, saláty, asijskými salátovými kreacemi a variantami müsli. Dává-li někdo přednost teplému jídlu, přichází ke slovu oblast pokrmů Ready-to-eat. Pokrm z těstovin s omáčkou, zeleninou a – podle druhu – z masa

se připravují v mikrovlnné troubě nebo na pánvi s ručním obracením. Typické pro společnost Hilcona: Kompletní sortiment se vyznačuje čerstvými, křupavými přílohami a neobsahuje ani zvýrazňovače chuti, ani konzervační látky nebo přídavná aromata. Balení, které připomíná ruční výrobu, navíc přináší originalnost a autenticitu, kterou mnoho spotřebitelů v sektoru polotovarů hledá. • mr



Čerstvé pochutnání „jako dělané doma“ je plně v současném trendu.

Soutěž Concours Générale Agricole ve Francii

Oceňované výrobky

Francouzská zemědělská komora každý rok na renomované soutěži Concours Générale Agricole v Paříži oceňuje vysoce kvalitní francouzské výrobky. Od roku 2015 si společnost Bell France odvezla každý rok domů alespoň jednu medaili – potvrzuje to vysokou kvalitu a dobrou chuť výrobků Bell France.

Na soutěži Concours Générale Agricole 2018 společnost Bell France opět potvrdila vynikající kvalitu svých výrobků a to hned dvakrát: párkům «Saucisson sec de Savoie recette à l'ancienne» udělila odborná porota bronzovou medaili a šunka «Jambon sec supérieur de Savoie» byla dokonce oceněna zlatem.

Není to poprvé, kdy jsou na soutěži Concours Générale Agricole 2018 oceněny výrobky Bell France. Od roku 2015 dostává každý rok minimálně jeden výrobek žádané ocenění francouzské zemědělské komory, které je prestižním vyznamenáním.

«Jsme velice pyšní na to, že máme každý rok oceňované výrobky», vysvětluje Margurite Martinová, produktová manažerka společnosti Bell France. «Svědčí to o vynikající kvalitě našich výrobků a vysokém standardu naší výroby.»

Oceněné výrobky smí po celý rok nosit medaili na svém balení. Zlatá, stříbrná nebo bronzová pečeť s du-

bovým listem nabízí spotřebitelům cennou orientaci. Ročně spotřebuje více než 50 procent francouzských obyvatel alespoň jeden výrobek, který byl oceněn na soutěži Concours Générale Agricole.

«Medaile také hrají důležitou roli v maloobchodě», uvádí Marquerite Martinová. «Jsou důležitým kritériem, které nás odlišuje od konkurence. Při účasti proto klademe důraz na výrobky, které jsou pro nás strategicky důležité.»

Na soutěži Concours Générale Agricole se každý rok oceňují zemědělsky vyráběné potraviny v 26 kategoriích. Výrobky musí splnit řadu kritérií, aby byly do soutěže připuštěny. V popředí jsou přítomnosti a dovednosti, vyjádřené francouzským «savoir faire», a francouzský původ.

Výrobky se testují prostřednictvím neohlášených návštěv zástupců regionální zemědělské komory ve výrobě. Nakonec výrobky degustuje asi 5000členná odborná porota. • sh



Medaile potvrzují vynikající kvalitu výrobků.

