

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

03 2018



— 1869 —

Samuel Bell

MÂITRE CHARCUTIER

Ruční práce žije

BELL
FOOD
GROUP



Optimisticky se dívat dopředu

Vážené kolegyně a vážení kolegové,

máme za sebou turbulentní první polovinu roku s mnoha úspěchy, ale bohužel i s neúspěchy. Nejprve pozitivita: Oblast obchodu s polotovary se vyvíjí velmi dobře také díky úspěšně probíhající akvizici společnosti Hügli. Divize Bell Německo a Bell International dokázaly pokračovat v pozitivním vývoji a zaznamenaly příznivý nárůst objemu. Výjimkou byl obchod s drůbeží v Rakousku a v Německu. Zde jsme se v první polovině roku 2018 bohužel nedostali tam, kde jsme podle svých představ chtěli být. Hlavní důvody spočívaly především ve vyšší ceně krmiv a surovin i ve stagnaci prodeje drůbežích bio produktů. Navíc uvedení do provozu nové stavby Süttag v Ampfingu vyžadovalo náklady vyšší, než jsme plánovali. Rostla také divize

Bell Švýcarsko, avšak zde ovlivnil výsledek slabší maloobchod v oblasti prodeje čerstvého masa.

V důsledku těchto faktorů skupina Bell Food Group v první polovině roku 2018 sice znovu celkově rostla, ale musela snížit svůj podnikový zisk.

Jsmo však ještě v poločase. Zjistili jsme příčiny neúspěchů a zavedli jsme

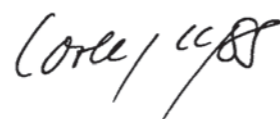
vhodná opatření. Abychom dosáhli cílů vytyčených pro druhou polovinu roku, musíme tato opatření důsledně dodržovat. Jsem přesvědčen, že se nám to společně podaří, neboť každodenně zažívám to, co potvrdil také průzkum poprvé realizovaný mezi zaměstnanci celé skupiny Bell Food Group: Máme motivované a zapálené zaměstnankyně a zaměstnance, kterým práce přináší radost.

Tomu odpovídá také bohatá nabídka našich nových výrobků ze všech divizí, kterou najdete na stránkách 23 až 25. Zejména mě přitahuje nová linka Samuel Bell, která bude spuštěna ve Švýcarsku koncem srpna. Také vzhledem k nadcházejícímu 150. výročí společnosti Bell v roce 2019 bude tato linka produkovat tradiční a vysoce kvalitní řeznické výrobky. Zůstáváme věrní titulnímu tématu tohoto časopisu: „Řemeslo žije!“

Díky tomu všemu mohu být hrdý na náš podnik a dovoluji mi to dívat se optimisticky do druhé poloviny roku 2018. Je před námi spousta práce, dejme se do toho!

Lorenz Wyss

Předseda vedení skupiny




Obsah

Ze společnosti

- 4 Dobře vyzbrojeni pro budoucnost**
V Harkebrügge nainstalovány dvě nové balicí linky
- 5 Sharing is Caring**
Program spolupráce zaměstnanců ve skupině Bell Food Group
- 6 Důležité poznatky pro budoucnost**
Průzkum mezi zaměstnanci společnosti Bell Food Group

Stručně

- 8 Ocenění společnosti Zimbo v Maďarsku**
Druhé místo v poháru sponzorů hamburského sportovního klubu HSV
Úspěšně vykopnuto
- 9 Úspěch výrobků společnými silami stoupá**
Řekli nám v rozhovoru: Sophie Lucas
Bell Food Group v zápalu mistrovství světa
Play&Win 2018

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 10 Gratulujeme a srdečně vítáme**
Učni ve skupině Bell Food Group
- 11 Zaměřeno na dorost**
Rozhovor s: Andreasem Begrém
- Přímo na místě v...
- 12 Dostáváme tak na talíři naservírované dobré menu**
Společnost Sylvain & CO se stává součástí Bell Food Group

Trvalá udržitelnost a inovace

- 14 Shromažďování, vyhodnocování, rozhodování, jednání**
řešení pro manažerské rozhodování a analytické nástroje ve skupině Bell Food Group
- 16 Všestranně využitelné plemeno s dlouhou tradicí**
Společnost Bell se angažuje v udržení simmentálského plemena
- 18 Investice s prozíravostí**
Bell Food Group podporuje holandskou společnost Mosa Meat

Titulní stránka

- 20 Ruční práce žije**
Nová produktová řada Samuel Bell 1869

Náš svět požitků

- 23 Je na stole**
Přehled novinek na startu chladného ročního období
- 26 Navzdory starým předsudkům**
Malý rádce na téma zvěřina

Můj koníček

- 28 RODINNÉ RYBAŘENÍ!**
Po práci odpočívá
Montsé Bonnardová u řeky

Výročí

- 30 Výročí**
LOOK! gratuluje jubilantům, kteří toto jubileum slaví v období od září do prosince 2018

Tak se dělá kvalita

- 32 Eden**
My Veggie Paradise

V Harkebrügge nainstalovány dvě nové balicí linky

DOBŘE VYZBROJENI PRO BUDOUCNOST

Závod Harkebrügge je vybavený pro maximální výkony v oblasti balení. Logistické a řezací centrum společnosti Bell Německo má nyní k dispozici dvě nové linky na balení šunky a dalších specialit do skládacích obalů a oválných misek. Inovativní zařízení, která vznikla nahrazením nebo přestavbou stávajících linek, umožňují dvojnásobné výrobní množství než předchozí modely.

Němečtí zákazníci milují šunku značky Abraham v praktickém skládacím balení. A žádaná jsou také oválná balení – tak zvané oválné misky – ve kterých společnost Bell Německo nabízí například nové speciality Iberico.

Protože oba druhy balení zaznamenaly v posledních letech vzrůstající objem prodeje, naráželo plátkovací centrum Harkebrügge opakovaně na své hranice. Bylo potřeba sem dostat nová zařízení, ale chybělo místo. Řešení: Byla nahrazena stávající linka pro skládací balení a linka na oválné misky byla přestavěna tak, aby odpovídala budoucím požadavkům.

„Pro skládací balení jsme vyvinuli koncept linky, která je v této podobě světovou novinkou“, říká Stefan Potgeter, který je ve společnosti Bell Německo mimo jiné odpovědný za automatizaci procesů. „Stejně jaké standardní linka se skládá z plátkovacího stroje, balicího stroje a skládacího zařízení, ale byla doplněna o inovativní součásti.“

Vysoce výkonný plátkovací stroj tak má k dispozici moderní „vkládací modul“, který automaticky mezi plátky šunky vsunuje oddělovací fólii. Společně se speciálními drapáky, které nezávisle na sobě pracují s „vkládacím modulem“, je tento plátkovací stroj v Harkebrügge první této konstrukce na světě.

K zařízení patří také moderní uchopovací robot, který pokládá porce na balicí fólii. Rozsáhlé systémy kontrolující množství na jednu porci nebo zachycující cizí předměty navíc garantují stálou kvalitu a bezpečnost výrobků.

Při přestavbě linky na oválné misky využila společnost Bell možnosti, které nabízí dnešní automatizace. Extra pro tento projekt vyvinutý uchopovací robot nyní pokládá čerstvě nařezané porce na balicí misky. Zásobník garantuje to, že může pracovat bez přestávky i tehdy, pokud se do plátkovacího stroje právě vkládá nová šunka nebo nové chorizo.

„V Harkebrügge využijeme každou volnou ruku“, říká Stefan Potgeter. „Proto je pro nás velkým plusem, že nároky na obsluhu na nové lince klesly na méně než polovinu.“ A v neposlední řadě je možné vidět také kapacity nového zařízení: Nové stroje jsou dvakrát tak výkonné než jejich předchůdci. • *mr*

Nový plátkovací stroj v Harkebrügge je první svého druhu na světě.



Program spoluúčasti zaměstnanců ve skupině Bell Food Group

Sharing is Caring

Program spoluúčasti zaměstnanců umožňuje všem zaměstnancům skupiny Bell Food Group nakoupit výhodně akcie podniku. Další období pro nákup začíná začátkem listopadu a končí 30. listopadu 2018. Skupina Bell Food Group dává zaměstnancům zdarma k dispozici akciový účet.

To se opět zopakuje v listopadu 2018. Po dobu jednoho měsíce mají zaměstnanci skupiny Bell Food Group příležitost získat akcie podniku se slevou 20 procent z aktuálního kurzu. Jedinou podmínkou je, že akcie nesmí být prodány po dobu čtyř let od data nákupu. Po uplynutí čtyřleté blokační lhůty je možné akcie prodat nebo převést na soukromý akciový účet u některé banky.

Program spoluúčasti zaměstnanců začíná 1. listopadu 2018.

Ostatní příjemné věci, které akcionářka či akcionář očekávají, platí i pro majitele zaměstnaneckých akcií. Každý rok dostávají dividendu a mají možnost se jako akcionáři zúčastnit valné hromady společnosti Bell Food Group AG. Kromě toho poskytuje společnost bezplatný účet pro zaměstnanecké akcie.

Program spoluúčasti zaměstnanců ve skupině Bell Food Group byl zaveden v roce 2001. Cílem programu je to, aby se zaměstnankyně a zaměstnanci identifikovali se skupinou Bell Food Group a aktivně se podíleli na úspěchu společnosti.

Plánujeme nový online akciový účet

Pro všechny současné a budoucí majitele zaměstnaneckých akcií plánujeme nový akciový online účet s osobním heslem. Díky novému účtu mohou zaměstnanci sami spravovat své akcie, nakupovat nové akcie v rámci programu spoluúčasti zaměstnanců a po uplynutí čtyřleté blokační lhůty s nimi volně nakládat. • *fv*



Všechny zaměstnankyně a zaměstnanci skupiny Bell Food Group budou na konci října informováni o dalším postupu při nákupu zaměstnaneckých akcií.

V případě otázek se obraťte na akciovou kancelář společnosti Bell Food Group:

Etienne Petitjean

Tel.: 0041 (0)58 326 2020

E-mail: share.registry@bellfoodgroup.com

Průzkum mezi zaměstnanci společnosti Bell Food Group

Důležité poznatky pro budoucnost



Máme k dispozici výsledky z prvního provedení průzkumu mezi všemi zaměstnanci společnosti Bell Food Group. Potěšitelná je vysoká návratnost dotazníků a v zásadě pozitivní výsledky. Zaměstnanecký průzkum také ale ukázal potenciál pro zlepšení. Na toto se zaměříme v dalších krocích.

Na jaře 2018 byl poprvé proveden zaměstnanecký průzkum v celé společnosti Bell Food Group (bez Hügli). Odezva na dotazníky byla potěšitelná. Na průzkumu se podílelo téměř 60 procent pracovníků společnosti Bell, Hilcona a Eisberg: to je poměrně vysoká hodnota.

Zaměstnanecký průzkum se prováděl poprvé touto formou, o to více jsme potěšeni vysokým stupněm odezvy. Podle Johannese Meistera, vedoucího oddělení HR Bell Food Group, nezůstane u jednorázového provedení: „Jsme velmi potěšeni pozitivní odezvou, nový formát zjevně získal ohlas. Plánujeme tento zaměstnanecký průzkum provádět v celé skupině Bell Food každé dva roky.“

Dostatek světla – málo stínů

Výsledky průzkumu jsou v podstatě potěšitelné, ale jsou určité oblasti, kde je potenciál ke zlepšení. To dokládají výsledky průzkumu na úrovni Bell Food Group.

V dotazníku se hodnotila jak všeobecná spokojenost v práci, tak vztah k zaměstnavateli (loajalita). V obou kategoriích získala společnost Bell Food Group dobré hodnocení, přičemž vztah k zaměstnavateli byl hodnocen o něco vyšším stupněm než spokojenost v práci (viz. graf vpravo). Kromě toho byla také podrobně zmapována situace na pracovištích. Zahrnuje to řadu témat jako např. pracovní dobu, atmosféru práce, nebo mzdu a další výhody. Protože tyto oblasti ovlivňují hodnocení spokojenosti v práci a vztah k zaměstnavateli, slouží nám jako náměty pro zlepšení.

Detailní výsledky

Bližší pohled na hodnocení jednotlivých témat odhaluje, co zaměstnanci skupiny Bell Food oceňují a kde je ještě prostor pro zlepšení. Nadprůměrné byly hodnoceny oblasti „pracovní náplň“, „atmosféra v práci“, „příímí nadřízení“, „informace a komunikace“ a „povědomí o cílech společnosti“.

Oblasti jako „pracovní požadavky“ a „pracovní postupy“ dosáhly také celkem dobrého hodnocení, ale ve srovnání s výše uvedenými oblastmi byly mírně podprůměrné.

Podobný obraz je v oblasti „pracovní prostor“. Pracovní prostředky byly hodnoceny pozitivně, podmínky na pracovištích (např. světlo, vzduch, hluk, prostor) dosáhly v celé skupině Bell Food o něco horších výsledků.

Kde je světlo, jsou také stíny. Tato stará pravda platí i ve společnosti Bell Food Group. Výsledky zaměstnaneckého průzkumu ukazují, že v některých oblastech je možné ještě ledacos zlepšit.

K tomu patří oblasti jako „Pracovní doba“ a „Zlepšovací návrhy“. Zde otázka rovnováhy mezi pracovním a soukromým životem a otázka, zda společnost reaguje na zlepšovací návrhy, dosáhly podprůměrných výsledků. U tématu „Osobní rozvoj“ se ukázalo, že zaměstnanci ještě vidí potřebu zlepšení v možnostech dalšího odborného vzdělávání. Otázka, zda je zaměstnancům poskytnuto školení a další vzdělávání nezbytné pro jejich práci, byla hodnocena o něco pozitivněji.

Celkově nejvyššího hodnocení dosáhla oblast „mzda/další výhody“. Jak spravedlivá mzda, tak atraktivita sociálních a dalších výhod získaly pouze středního hodnocení.

Analýza a další postupy

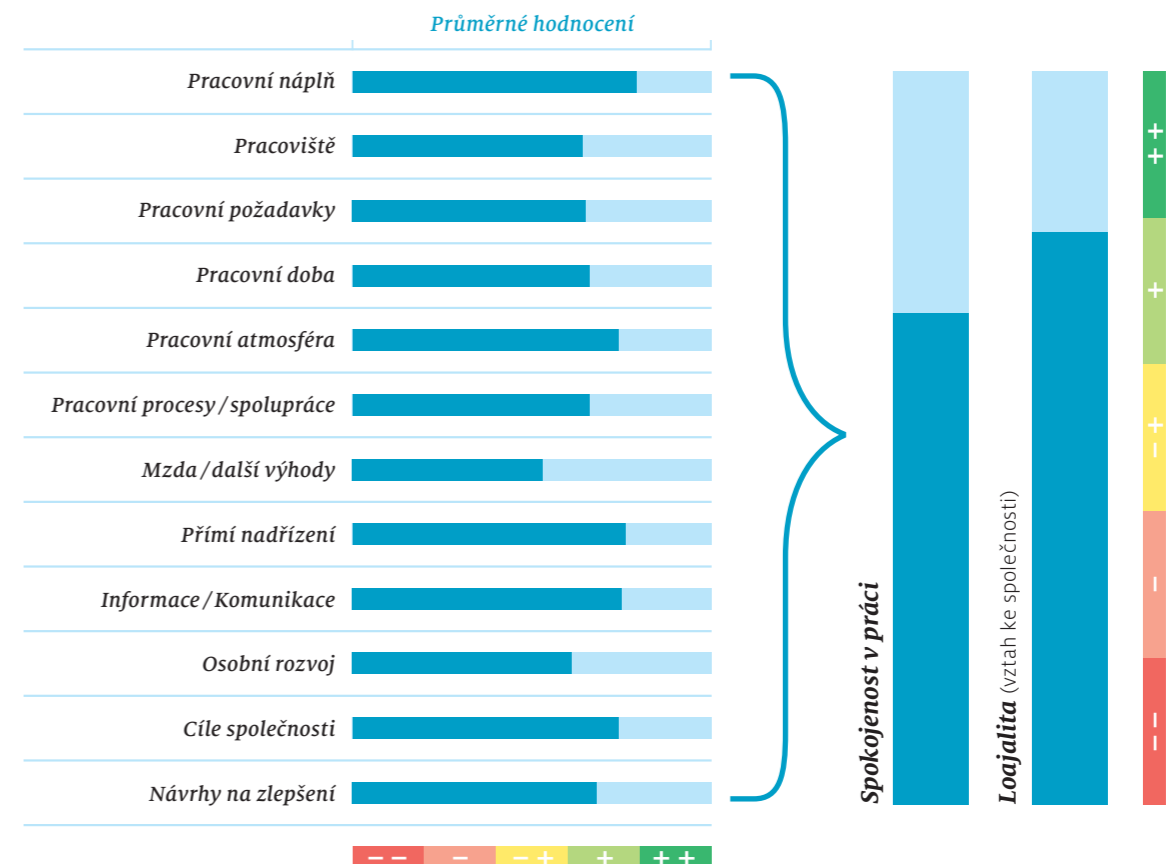
U těchto předložených výsledků se jedná o souhrn napříč celou společností Bell Food Group. U jednotlivých otázek se výsledky v různých divizích nebo organizačních oblastech mohou poměrně značně lišit od výsledků celé skupiny. Bude k tomu přihlédnuto zejména při stanovení dalších postupů.

Výsledky byly předloženy jednotlivým divizím a organizačním jednotkám do konce srpna. Ve druhém kroku se výsledky analyzují a definují se možné oblasti nápravných činností. Na základě těchto oblastí činností jsou v třetím kroku definována a zavedena nápravná opatření.

„Pro mě je důležitou součástí podnikové kultury, že nám zaměstnanci mohou poskytnout zpětnou vazbu a že tuto zpětnou vazbu společnost bere vážně“, říká Johannes Meister. V tomto smyslu se nápravná opatření zavádí na úrovni organizačních jednotek a organizačních oblastí. Jednotlivé organizační jednotky a organizační oblasti jsou průběžně informovány o aktuálním stavu implementace těchto opatření. Tím bude zajištěno, že jakákoliv opatření pro zlepšení budou zavedena tam, kde mají největší dopad. •fv

Dotazník vyplnilo téměř 60 procent všech zaměstnanců.

Výsledky tématických oblastí





Ocenění společnosti Zimbo v Maďarsku

Společnost Zimbo v Maďarsku získala titul „Spolehlivý zaměstnavatel“. Tento titul uděluje německo-maďarská obchodní komora a každoročně ho propůjčuje společnosti, která se ve vysoké míře věnuje vytváření příkladných pracovních podmínek. Na slavnostním předávání cen na valném shromáždění hospodářské komory v květnu 2018 přijala certifikát Hedvig Szakács, jednatelka společnosti Zimbo Maďarsko. Titul „Spolehlivý zaměstnavatel“ mohou obdržet podniky na základě přihlášky. Při vyhodnocování přihlášek se posuzuje sedm oblastí politiky HR. K nim patří zejména oblast odměňování, sociálních dávek, zdravotních a pracovních podmínek, vzdělávání a odborné přípravy a personálního rozvoje. • *fv*

Úspěšně vykopnuto

Druhé místo v poháru sponzorů hamburského sportovního klubu HSV

Pro společnost Bell Německo začalo velké fotbalové léto již na konci května. Při poháru sponzorů HSV nastupují fotbalisté na „posvátném trávníku“ Volksparkstadionu v Hamburku proti dalším 23 týmům.

„Tým“ v tomto roce při mistrovství světa v Rusku nedokázal přesvědčit, na celé čáře však zazářil další německý tým: Potřetí na poháru sponzorů HSV si kouzelníci ve hře s míčem společnosti Bell nakonec zajistili druhé místo.

Bojové jednotky za zářivého slunečního svitu nastupovaly na hamburském Volksparkstadionu k velkému turnaji sponzorů, kterým HSV každoročně se svými partnery uzavírá sezónu Bundesligy. Povzbuzování svými fanoušky, kteří s nimi přijeli, ukázali kolegové ze společnosti Bell již ve fázi skupin svůj skvělý cit pro míč a své odhodlání dospět dobrému konci. I ve vyřazovacím kole se hlídalo, mařily akce a vyřazovalo pod vysokým tlakem.



Během přestávek se všichni hráči a hosté mohli zdarma osvěžit a posilnit ve velkém bufetu. Společnost Bell Německo také k této akci přispěla a věnovala grilované klobásy ZIMBO.

Nakonec byl vysoce motivovaný tým ve finále poražen, ale skončil druhý za oděvní společností Wellenstein.

Společnost Bell Německo již třetí rok dodává na pohár sponzorů HSV „Stadion Griller“. S velkým úspěchem: V minulé sezóně prošlo grilovacími stánky na Volksparkstadionu téměř 400 000 oblíbených klobás Zimbo. • *mr*

Řekli nám v rozhovoru: Sophie Lucas

Úspěch výrobků společnými silami stoupá

Od července je Sophie Lucas z Bell Francie prezidentkou „Consortium des Salaisons d’Auvergne“. V LOOK! mluví o důležitosti tohoto sdružení a jako presidentka konsorcia též o jeho cílech.

Co je „Consortium des Salaisons d’Auvergne“? Sophie Lucas: Konsorcium je sdružení regionálních výrobců sušené šunky a vzduchem sušených salámů, chovatelů a provozovatelů jatek z oblasti Auvergne.

Spolek mj. stanoví specifikace pro solené maso a uzeniny tak, aby se zachovala tradice a dobrý ohlas těchto výrobků. Kromě toho spolek podporuje různými komunikačními prostředky povědomí o svých výrobcích jak ve Francii, tak v zahraničí. K tomu náleží podpora na POS (Point of Sale – místo prodeje) nebo na veletrzích, reklamní kampaně v TV nebo na kanálech sociálních médií.



Jaký význam má konsorcium pro Bell Francie? Výrobky z oblasti Auvergne s označením chráněné zeměpisné označení (PGI – Protected Geographical Indication) jsou pro nás velmi důležité. Například naše PGI certifikované salámy, vyztužené na úpatí sopky Auvergne, patří mezi deset nejlepších bestsellerů společnosti Bell Francie.

Jaké máte jako presidentka úkoly? Protože zastupujeme společnost z různých oblastí a všech velikostí, je mým nejdůležitějším úkolem sledovat potřeby všech členů a zajistit, aby rozhodnutí, která činíme, byla přijatelná pro všechny členy konsorcia.

Jakých cílů chcete během Vašeho presidentství dosáhnout?

Rozhodně bych chtěla přispět k podpoře úspěchu vysoce kvalitních a chutných výrobků z Auvergne na celostátní i mezinárodní úrovni. Jsem velmi hrdá na to, že mohu tyto výrobky prezentovat a ocenit práci asi 2 000 lidí v našem regionu. kteří se různými způsoby na výrobě těchto uzenin podílejí. Kromě toho se budu velmi silně angažovat v uchování, ochraně, a propagaci PGI (Protected Geographical Indication – chráněné zeměpisné označení) salámových a šunkových výrobků z oblasti Auvergne. • *mr*



Play&Win 2018

Bell Food Group v zápalu mistrovství světa

Nové jméno, nové štěstí. K Mistrovství světa ve fotbale v Rusku připravila společnost Bell Food Group pro všechny zaměstnankyně a zaměstnance opět velkou sázkařskou hru pod novým jménem Play&Win. Podnikový časopis LOOK! představuje šťastné výherkyně a výherce hlavní ceny!

Společnost Bell Food Group se mění rychlým tempem, ale jedno zůstalo i v letošním roce téměř stejné. Při příležitosti fotbalového mistrovství světa v Rusku opět vyhlásila společnost Bell Food Group dnes již téměř tradiční sázkovou soutěž. Sázková soutěž s novým jménem Play&Win měla velký úspěch. Zaregistrovalo se 1648 jednotlivců a 269 skupin – to je rekord! Účast v tomto roce se obzvláště vyplatila. Na neúspěšnějšího jednotlivce a neúspěšnější skupinu čekaly vedle zápisu do kroniky Play&Win cestovní poukazy v hodnotě až 2 000 Euro a pro nejlepší skupinu poukaz na společnou akci ve výši max. 1 200 Euro. • *fv*

Pořadí jednotlivců

1. Sebastian Block, Bell Francie, cestovní poukaz v hodnotě 2 000 Euro
2. Damian Czerczak, Bell Polsko, cestovní poukaz v hodnotě 1 500 Euro
3. Marc-Oliver Tappe, Bell Německo, cestovní poukaz v hodnotě 1 000 Euro

Pořadí skupin

1. Team de Coach, Bell Švýcarsko, poukaz na 1 200 Euro
2. MT, Hilcona Schaan, poukaz na 1 000 Euro
3. Werder Werll, Bell Německo, poukaz na 800 Euro

Učni ve skupině Bell Food Group

Gratulujeme a srdečně vítáme

V uplynulých měsících ukončilo mnoho mladých úspěšně dokončit učňovskou výuku u skupiny Bell Food Group a udělalo tak první krok do pracovního světa. Absolventkám a absolventům srdečně gratulujeme k ukončení studia. Pro jedny něco končí, pro jiné začíná něco nového. Vítáme tak také srdečně nové učně, kteří v srpnu začali svoji výuku u skupiny Bell Food Group.

Skupina Bell Food Group gratuluje k úspěšnému ukončení výuky.



Zleva doprava: Ganimet Dushku, Estefano Dias Ferreira Soares, Marco Raimondi, Emine Temel, Fernando Marchelli Quintanilla, Riccardo Calabrese, Kevin Correia. Na obrázku chybí: Alexander Blinkov, Erich Diethelm, Dino Gombar, Jasmin Kissling, Jan Parpart

Bell

Alexander Blinkov, výrobní manažer s výuč. listem, Zell
Riccardo Calabrese, odborný pracovník provozu s výuč. listem, Basilej
Kevin Correia, řezník s výuč. listem, Basilej
Estefano Dias Ferreira Soares, řezník s výuč. listem, Basilej
Erich Diethelm, obchodník s výuč. listem, Basilej
Ganimet Dushku, informatik, vývojář aplikací s výuč. listem, Basilej
Dino Gombar, řezník, s výuč. listem, Basilej
Isabell Haaks, průmyslová obchodnice, Seevetal
Jasmin Kissling, řeznice s výuč. listem, Basilej
Fernando Marchelli Quintanilla, řezník EFT, Basilej
Jan Parpart, obchodník s výuč. listem, Basilej
Lioba Peters, B. A. ekonomka a obchodnice, Seevetal
Andreas Petrow, odborný pracovník pro potravinářské technologie, Bad Wünnenberg
Marco Raimondi, obchodník s výuč. listem, Basilej
Felix Schmied, řidič strojů a zařízení, odborný směr potravinářské technologie, Suhl
Emine Temel, vedoucí zařízení s výuč. listem, Zell
Romina Waldvogel, odbornice na drůbež s výuč. listem, Zell



Zleva doprava: Marxer Caroline, Filipic Ratko, Benz Sarah, Seger Luke, Girstmair Selina. Na obrázku chybí: Luca Bon

Hilcona und Frostag

Sarah Benz, obchodnice s výuč. listem, Schaan
Luca Bont, logistika s výuč. listem, Schaan
Diego Coti, logistika s výuč. listem, Landquart
Ratko Filipic, potravinářská technologie s výuč. listem, Schaan
Selina Girstmair, potravinářská technologie s výuč. listem, Schaan
Caroline Marxer, obchodnice s výuč. listem, Schaan
Luke Seger, obchodník s výuč. listem, Schaan
Simona Tettamanti, obchodnice s výuč. listem (profil M), Landquart

Eisberg

Luana Mancini, obchodnice s výuč. listem, Gastr Star Dällikon
Lars Heidelberger, potravinářská technologie s výuč. listem, Gastro Star Dällikon

Hügli

Marco Mattes, průmyslový obchodní zástupce *
Jessica Savaglia, průmyslová obchodní zástupkyně *
Sercan Cakir, odborný informatik systémové integrace
Anne Störk, Duální studium podn. Hospodářství – Průmysl

* s dodatečnou kvalifikací «Mezinárodní management»

Vítejte ve skupině Bell Food Group

Bell Schweiz a Deutschland

Cedric Bechler, obchodník s výuč. listem, Basilej
Joshua Borer, potravinářská technologie s výuč. listem, Oensingen
Mandy Buchner, odborný pracovník pro potravinářské technologie
Niki Cardoso Da Cunha, logistik s výuč. listem, Oensingen
Aziz Ullah Eqbali, přípravný rok na zaměstnání, logistika
Susanne Gkagkani, odborný pracovník pro potravinářské technologie, Suhl
Delia Germain, odborná asistentka pro masný průmysl, Basilej
Karima Nassar Harambasic, odborný pracovník pro potravinářské technologie s výuč. listem, Oensingen
Vanessa Hoffmann, odborná pracovníce pro drůbež, s výuč. listem, Zell
Jan-Luca Huszarik, průmyslový obchodní zástupce, Seevetal
Yasin Can Ipek, řezník s výuč. listem, Basilej
Kevin Kohnert, řezník, Suhl
Alen Kozarac, mechanik výroby s výuč. listem, Zell
Maximilian Lorenz, řidič strojů a zařízení, Odborný směr potravinářská technologie, Suhl
Abdulsalam Mohamed, integrační předběžné studium řeznictví
Luca Petersen, automatik s výuč. listem, Basilej
Jérôme Schaub, řezník s výuč. listem, Basilej
Tobias Schmidt, řidič strojů a zařízení Odborný směr potravinářská technologie, Suhl
Cindy Schweng, řidič strojů a zařízení Odborný směr potravinářská technologie, Suhl
Janjira Suwanthong, obchodnice s výuč. listem, Basilej
Tobias Warnke, Duální studium podn. hospodářství/průmyslový obch. zástupce, Seevetal
Paul-Philippe Wortmann, informatik vývojář aplikací s výuč. listem, Basilej
Kevin Zbinden, řezník s výuč. listem, Basilej

Hilcona a Frostag

Stefan Braun, logistika, Schaan
Noah De Marco, obchodník, Schaan
Laurin Ehrenzeller, obchodník, Schaan
Jordan Falk, potravinářská technologie, Schaan
Mara Gomes Silva, obchodnice, Schaan
Ismet Güler, potravinářská technologie, Schaan
Kristina Ivanova, vedoucí zařízení, Schaan
Victoria Kloser, vedoucí zařízení, Schaan
Patrick Marxer, logistika, Schaan
Luisa Walsler, potravinářská technologie, Schaan

Eisberg

Visar Bajrami, obchodník s výuč. listem, Landquart

Hügli

Yannick Brake, průmyslová obchodní zástupkyně *
Adrian Christ, Duální studium Food management
Gabriel Glätsch, průmyslová obchodní zástupkyně *
Jana Lederle, průmyslová obchodní zástupkyně *
Kirstin Mattes, Duální studium Hospodářská informatika
Sven Radermacher, odborný pracovník pro potravinářské technologie
Marvin Schulte-Bäuminghaus, odborný pracovník pro potravinářské technologie
Lisa Stark, průmyslová obchodní zástupkyně *
Mareike Stump, Duální studium Food management
Theresa Zirell, odborný pracovník pro potravinářské technologie

* s dodatečnou kvalifikací «Mezinárodní hospodářský management»

Rozhovor s: Andreasem Begrém

Zaměřeno na dorost

Andreas Begré převzal ve společnosti Bell Schweiz napínavý úkol: Jako vedoucí učňovského vzdělávání koordinuje vzdělávání v technických a ekonomických oborech.



«Nestačí zlepšovat působení navenek.»

Jaké jsou vaše nejdůležitější úkoly jako vedoucího učňovského vzdělávání?

Andreas Begré: Starám se především o tom, aby se náš systém vzdělávání dále rozvíjel. Vidím se jako spojovací článek mezi interními aktéry ve společnosti Bell a externími místy, jako jsou školy, profesní svazy, vysoké školy nebo kantony. Kromě toho se také mimo jiné věnuji možnostem dalšího vzdělávání pro ty, co ukončí výuku.

Proč je nově vytvořená pozice pro Bell tak důležitá? Masný průmysl nyní stojí před velkými výzvami. Potřebujeme profesionální koncept vzdělávání, abychom mohli pro absolventy zatraktivnit naše technické a ekonomické pozice v oblasti výroby. Takový koncept nevznikne jen tak náhodou. Je potřeba někdo, kdo to celé koordinuje a spolupracuje s různými institucemi.

Jak chcete přispět k tomu, aby byla společnost Bell ještě atraktivnější pro absolventy škol? Díky mým dlouholetým zkušenostem v tomto oboru – kromě jiného na pozici zástupce vedoucího profesního vzdělávání u společnosti Coop – vím, jak je důležité zlepšovat nejen působení navenek, ale také vnitřně profesionalizovat naše vzdělávání. Když veřejnost uvidí, jak společnost Bell vzdělává mladé lidi a co jim během výuky nabízí, můžeme společně posílit image firmy, která poskytuje kvalitní vzdělávání. Z mého pohledu má společnost Bell ty nejlepší předpoklady stát se špičkovým vzdělávacím podnikem ve Švýcarsku. • mr

Společnost Sylvain & CO se stává součástí Bell Food Group

Dostáváme tak na talíři naservírované dobré menu

Ať už má nabízet zákazníkům ty nejlepší saláty, zeleninu a ovoce, nebo motivovat vlastní zaměstnance – pro společnost Sylvain & CO jsou její zaměstnanci na prvním místě. S tímto přístupem podnik, který od dubna 2018 patří ke společnosti Eisberg, dokonale zapadá do společnosti Bell Food Group.

Již před 80 lety bylo přání dalšího rozvoje významným hnacím mechanismem podniku.

Programem společnosti Sylvain & CO je činit vše pro to, aby lidé pravidelně a s chutí konzumovali vysoce kvalitní a zdravé ovoce, zeleninu a saláty. Aby se to podařilo, zjednodušila švýcarská společnost se sídlem v obci Essert-sous-Champvent (kanton Vaud) dostupnost důležitých vitamínů díky smlouvám s dodavateli. Ať už ke konzumaci připravené saláty, očištěná a nakrájená zelenina nebo hotové ovocné poháry s jogurtem a dalšími přísadami – s nabídkou společnosti Sylvain & CO je uvědomělá výživa snadná.

Již dědeček dnešního jednatele společnosti se ve čtyřicátých letech minulého století specializoval na pěstování zeleniny. Touha po dalším rozvoji již motivovala i jeho a tak vznikla první chladicí místnost, aby bylo možné výrobky déle uchovávat čerstvé, a poprvé se začaly prodávat brambory a mrkev balené v síťce.

Téměř o 60 let později převzal vedení Sylvain Agassis. Ten se také projevil jako pravý pěstitel zeleniny s inovačními nápady a rodinný pod-

nik tak získal nové impulzy. K modernizaci, kterou ve svých 26 letech zahájil, patřila mimo jiné výstavba nového závodu, který přiléhá k existujícímu závodu v Essert-sous-Champvent, což umožnilo zavést průmyslové výrobní procesy.

Také udržitelnost rozvoje měla pro Sylvain Agassise od začátku velký význam. „Jsem přesvědčen o tom, že zodpovědné chování je možné dokonale spojit s podnikatelským úspěchem,“ vysvětluje. „Naším cílem je uvést do souladu současné potřeby a stravovací návyky zákazníků s respektem k přírodě a lidem.“ Tento požadavek společnost uplatňuje např. tím, že se svými dodavateli uzavírá smlouvy o udržitelnosti. Před 10 lety společnost přebudovala svá vlastní pole na bio pěstitelství, následně bylo toto pěstitelství mimo jiné certifikováno náročnou bio pečeti Demeter.

Zvláštní pozornost v sortimentu si zasluhuje bio mladý listový salát. Nejprve se zde sklízí pouze stonky a mladé listy. Zbytek rostliny se ponechává, aby ještě znovu vyrazil. Specializací na tuto metodu se společnosti otevřela pravá mezera na trhu. Velmi úspěšné jsou také „bio koše“ – předplacené služby pro firemní zákazníky, kteří nejlepším ovocem z bio pěstitelství chtějí udělat něco dobrého pro své pracovníky.



180členný tým je důležitým pilířem podniku.



Důležitým pilířem společnosti je 180členný vysoce motivovaný tým, protože i přes vysokou míru mechanizace je stále ještě zapotřebí pečlivé manuální práce. „Naše společnost by neexistovala bez lidí, kteří vytvářejí <& co>, tedy bez našich zaměstnanců,“ říká Sylvain Agassis. Jsou věrní svému zaměstnavateli a spolehliví, což potvrzuje dlouhodobá příslušnost k podniku a nízká míra fluktuace.

Se skupinou Sylvain & CO může společnost Bell Food Group přivítat nového člena, který se společností sdílí stejné hodnoty. „Společnosti Sylvain & CO a Eisberg se velmi dobře doplňují. Společnost přináší do našich mezinárodních obchodů mnoho zkušeností, inovací a nové myšlenky,“ říká Christian Guggisberg, generál-

ní ředitel společnosti Eisberg, a Sylvain Agassis dodává: „To, že patříme ke společnosti Eisberg a tím k mezinárodnímu podniku Bell Food Group, nám zajišťuje budoucnost a umožňuje nám rozvíjet naši strategii, nabízet vysoce kvalitní výrobky a tím pokračovat v růstu.“ • *mr*



Řešení pro manažerské rozhodování a analytické nástroje ve skupině Bell Food Group

SHROMAŽĎOVÁNÍ, VYHODNOCOVÁNÍ, ROZHODOVÁNÍ, JEDNÁNÍ

Dennodenně generujeme ohromné množství dat. Tato data skrývají cenné informace, které mohou být důležitým příspěvkem k úspěchu podniku. Ve skupině Bell Food Group pečuje tým Valéryho Thomase v rámci „Business Intelligence“ o to, aby tyto informace byly zpřístupněny.

Předvídání zítřejších událostí prostřednictvím analýzy dat již dávno není hubdou budoucnosti. To dokazuje např. předpověď dopravních kalamit od Google Maps, která je již dnes velmi pozoruhodná. Vše, co je k tomu potřeba, je velké množství dat.

V naší každodenní práci používáme programy jako SAP nebo CSB, které nepřetržitě plníme informacemi. Současně ve znamení iniciativy Průmysl 4.0 vybavujeme stále více přístrojů komunikačními senzory od Smart Watch přes vozidla až k výrobním zařízením. Dennodenně generujeme obrovské množství dat – získáváme tak cenné informace, které mohou hrát rozho-

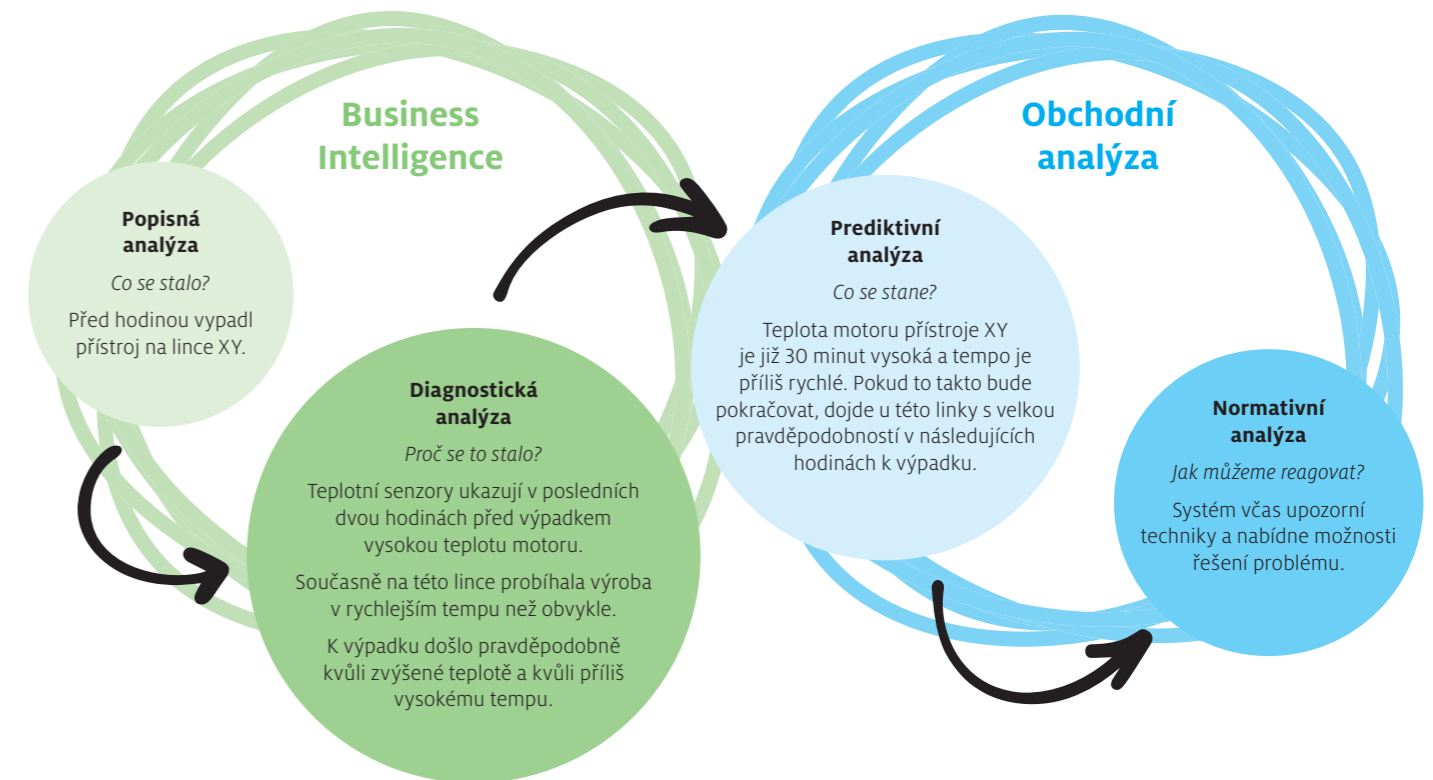
dující roli v úspěchu podniku. Abychom se však dostali k informacím, musí být data nejprve shromážděna, zpracována a vyhodnocena.

Ve skupině Bell Food Group je tento úkol svěřen oddělení Business Intelligence (BI), pod vedením Valéryho Thomase. „Naše práce spočívá v analýze velkého množství neznámých dat, výpočtu ukazatelů výkonu, přípravě zpráv nebo vytváření dashboardů,“ říká Valéry Thomas. Business Intelligence vyvíjí řešení ke shromáždění dat z různých interních i externích zdrojů, připravuje je a zpřístupňuje je k analýze. Naším náročným úkolem je přitom sladit mnoho různých systémů a různého softwaru používaného ve skupině Bell Food Group.

V rámci projektu „Elixir“ má zavedení stejnojmenné platformy pomoci tuto situaci napravit. Od počátku roku 2018 pracuje tým Business Intelligence na platformě přesahující skupiny, aby podpořil skupinu Bell Food Group na její cestě k digitalizaci.

Čtyři stupně analýzy dat

na příkladu výrobního výpadku



Jednotlivé dílčí projekty již byly spuštěny: Společnost Bell Švýcarsko od června roku 2018 testuje takzvanou „prodejní kostku“; platformu, ve které se sbíhají data zákazníků, obrat z prodeje a informace z řízení produktů a ze SAP (Systeme, Anwendungen, Produkte). U společnosti Bell Německo bude od roku 2019 testováno srovnatelné řešení. Business Intelligence se však neomezuje pouze na prodej. Pro španělský závod Azuaga vypracovává tým Valéryho Thomase BI řešení pro výrobní analýzu, např. ztráty vody během procesu zrání iberské šunky.

„Naším cílem je získat z dat poznatky,“ říká Valéry Tomas. „Data ze systémů mají sloužit jako podklad pro organizační a především strategická firemní rozhodnutí.“

Aktuálně se pětičlenný tým zabývá shromážděním a harmonizací všech potřebných dat ve skupině Bell Food Group. Jakmile bude tato základna vytvořena, mohla by skupina Bell Food Group dokonce postoupit dál, tvrdí Valéry

Thomas: „Díky analýze a dalšímu vývoji Business Intelligence analyzujeme nejen to, co se stalo, ale proč se to stalo. Protože se z dat učíme, mohli bychom předvídat budoucí události a již předem na ně reagovat – tak bychom mohli na základě předpovědi počasí, obratu minulého roku, informací o volných dnech nebo trendů výrobků vytvářet mnohem přesnější plány výroby.“ • sh

Společnost Bell se angažuje v udržení simmentálského plemene

Všestranně využitelné plemeno s dlouhou tradicí

Robustní, nenáročná a odolná – jako plemeno s dvojitým užitkem, jsou simmentálské krávy darem přírody: Jsou součástí polopřírodního, ke zdrojům a zvířatům šetrného švýcarského zemědělství. Díky zapojení ve spolku Verein Original Simmentaler (Spolek pro ochranu a propagaci čistého simmentálského chovu) společnost Bell významně přispívá k udržení tohoto tradičního plemene.

Všestranný druh hospodářských zvířat: Simmentálský skot ze Švýcarska. Jako tradiční dvoužitkové plemeno poskytuje nejen nejjemnější mléko, ale také šťavnaté a vysoce kvalitní maso. To činí simmentálské plemeno unikátní a odlišuje ho od jiných, specializovaných masných nebo mléčných, tzv. výkonných plemen. Simmentálské krávy charakterizuje především to, že produkují vysoce kvalitní mléko a maso i za těžkých podmínek základního krmiva. Jsou známé také svou nenáročností a zdravou a robustní konstitucí. Proto jsou simmentálské krávy dvakrát cennější.

Simmentálské krávy jsou tradiční plemeno s dvojitým užitkem.

Simmentálský skot jako úspěch exportu

Tyto jejich vynikající vlastnosti – zejména nízká náchylnost k nemocem – znamenaly, že již ve středověku si chovatelé z Německa nebo Rakouska všimli simmentálského strakatého plemene. V roce 1930 začal skutečný exportní boom. Jako exportní produkt získaly krávy světovou slávu. Pro oblíbenost v křížení s jinými plemeny se zvířata brzy vyskytovala na všech kontinentech. Dnes patří simmentálské krávy k nejvýznamnějším kvalitním plemenům. Na celém světě by mělo existovat až 50 milionů zvířat. Simmentálský čistý chov, jak je známý ze Švýcarska, je však jedinečný. Přesvědčení stoupenci čistého chovu proto v roce 1978 založili «švýcarské sdružení k udržení a podpoře čistého simmentálského strakatého plemene». Tím značnou měrou přispěli k dalšímu vývoji a zlepšování chovu simmentálského plemene ve Švýcarsku.

Vysoce výkonné vs. s dvojitým užitkem

V kontrastu k celosvětovému úspěchu zavedení umělé inseminace a křížením s červeným holsteinským plemenem došlo ve Švýcarsku k rychlému poklesu čistokrevného simmentálského plemene. Klasické simmentálské plemeno s vynikajícími původními vlastnostmi jako plemeno dvojitě užitku je tak ve Švýcarsku stále více pod nátlakem. Od padesátých let v důsledku specializace zemědělství buď na maso, nebo mléko se stav simmentálského strakatého plemene razantně snižuje. Křížením s importovanými plemeny a zaměřením na vysoce výkonná plemena dochází k tomu, že simmentálské plemeno s dvojitým užitkem čím dál tím více zaostává.

Díky snahám některých nadšených farmářů a chovatelů, kteří jsou odhodláni zachovat čistokrevné simmentálské plemeno, je ve Švýcarsku ještě přibližně 38 000 čistokrevných simmentálských krav a skotu.



Chov simmentálského plemene představuje udržitelné a ke zdrojům šetrné zemědělství.

Renesance ve Švýcarsku

V důsledku poklesu cen mléka a měnících se požadavků zákazníků vyvstala otázka trvalé udržitelnosti a zájmu o polopřírodní a ke zdrojům šetrné švýcarské zemědělství, uvedla Federální rada v odpovídajícím dokumentu v roce 2017. Jako nenáročná plemeno s dvojitým užitkem splňuje simmentálské strakaté plemeno tyto požadavky ideálním způsobem.

V roce 2017 se devět švýcarských farmářů spojilo s cílem zdvojnásobit ve Švýcarsku stav simmentálského plemene. Výrobky pocházející ze simmentálského strakatého plemene budou označovány certifikovanou značkou „Original Simmentaler“ (na mléku Premium a na masných výrobcích). V srpnu 2018 založili spolek „Verein Original Simmentaler“. Společnost Bell se rozhodla podpořit iniciativu zemědělců a aktivně se na marketingu a zpracování produktů simmentálského chovu podílet. • sh



Bell Food Group podporuje holandskou společnost Mosa Meat

INVESTICE S PROZÍRAVOSTÍ

V červenci se společnost Bell Food Group zúčastnila zahájení činnosti holandské společnosti Mosa Meat, přední světové společnosti zabývající se výrobou kultivovaného hovězího masa. Během několika let by mohla být vytvořena alternativa pro ty spotřebitele, kteří z etických důvodů odmítají konzumaci masa.



Co bylo před deseti lety jen těžko představitelné, je dnes skutečností: Pomocí nově vyvinutého procesu je nyní možné vyrábět kultivované maso, aniž by bylo nutné porážet zvíře. Metoda spočívá v tom, že se biopsií zvířeti odeberou některé kmenové buňky, které následně v laboratoři rostou na svalovou tkáň. Proces růstu je v podstatě totožný s normálním růstem svalů zvířete, kromě toho, že u kultivovaného masa tento proces probíhá mimo zvíře, v laboratoři.

Z tohoto důvodu se kultivované maso strukturovává a složením neliší od konvenčního masa.

Na vedoucím místě ve výzkumu a výrobě hovězího masa je holandská společnost Mosa Meat. Společnost Bell Food Group v červenci 2018 oznámila, že do rozvíjející se společnosti investuje přibližně 2 miliony Euro. Pro společnost Bell Food Group je to investice s budoucností, říká finanční ředitel společnosti Marco Tschanz: „Pro nás je kultivované maso alterna-



Společnost Mosa Meat chce uvést kultivované maso na trh.

tivou pro ty spotřebitele, kteří z etických důvodů odmítají konzumovat maso. Tato technologie také nabízí možnost pokrýt udržitelným způsobem stále stoupající poptávku po masu.“

S investicí do společnosti Mosa Meat si Bell Food Group zajišťuje včasný přístup k zajímavému alternativnímu způsobu výroby masa. Jako jeden z předních zpracovatelů masa v Evropě společnost Bell Food navíc se svým know-how podporuje v této oblasti vývoj a výzkum.

V budoucnu by kultivované maso mohlo být dodatkovou alternativou ke konvenční produkci masa. Podmínky pro to jsou v každém případě slibné. Profesor Mark Post, spoluzakladatel a ředitel výzkumu společnosti Mosa Meat, představil v roce 2013 v Londýně první hovězí burger z kultivovaného masa na světě. V té době náklady na jeho výrobu činily přibližně 325 000 USD.

Díky dalšímu vývoji výrobního procesu se společnost Mosa Meat již od této cenové úrovně daleko posunula. Ale stále je výroba kultivovaného hovězího masa velmi náročná a drahá. Z tohoto důvodu se v příštích letech zaměří společnost Mosa Meat na vývoj výrobního procesu kultivovaného hovězího masa ve větším množství a za rozumnou cenu. Jejím cílem je do roku 2021 moci nabízet burger přibližně za cenu 10 CHF. • sh



Jak se kultivované maso vyrábí?

Na rozdíl od konvenčního masa nevzniká kultivované maso růstem zvířete, ale tkáňovým inženýrstvím v laboratoři. Za tímto účelem se ze svalů zvířete, například z skotu, pod anestézií odebírají biopsií kmenové buňky.

Za růst buněk zodpovídá bioreaktor tak, jak je tomu v případě výroby jiných potravin jako je pivo nebo sýr. Tímto způsobem se buňky rozmnožují zrovna tak, jako by se nacházely ve zvířeti. Z jednoho vzorku tak vzniknou triliony buněk. V dalším kroku se z těchto buněk vyvinou svalové buňky. Ty dále rostou a v průběhu času vytváří svalové prameny. Konečný výrobek nelze pod mikroskopem rozlišit od konvenčního hovězího mletého masa. Ze vzorků jediného skotu lze získat 800 milionů svalových pramenů, které stačí k výrobě 80 000 burgerů Big Mac.



NOVÁ PRODUKTOVÁ ŘADA SAMUEL BELL 1869

RUČNÍ PRÁCE ŽIJE

V potravinářském průmyslu se stále mluví o moderních výrobních zařízeních a iniciativě Industrie 4.0 s procesy řízenými počítačem. Ale ve výrobě potravin je stále ještě rozhodující stará dobrá ruční práce. LOOK! se vydává po stopách ruční práce u společnosti Bell a představuje novou produktovou řadu Samuel Bell 1869, která oslavuje ruční práci obnovou věhlasu klasických řezníků.

Přes všechny novinky zůstala tomuto podniku jeho vysoká devíza – ruční práce.

Na začátku byla ruční práce. Když Samuel Bell téměř před 150 lety otevřel řeznictví v Basileji ve starém městě, téměř všechny práce se prováděly ručně. V té době ještě existovalo jen málo strojů, které by Samuelovi Bellovi a jeho zaměstnancům usnadnily těžkou tělesnou práci. To vše se ale změnilo na přelomu století. V prvních letech druhé poloviny 19. století společnost Bell začala zavádět industrializaci. Technický pokrok byl v té době tak razantní, jako v dějinách nikdy předtím. Samuel Bell věděl, jak tohoto pokroku využít ve svůj prospěch. On a jeho následovníci se totiž vyznačovali notnou dávkou smyslu pro obchod a inovativním duchem. K tomu přibývaly pobočky po pobočce, nejdříve v Basileji, potom v celém Švýcarsku. Hlavní sídlo v Basileji bylo přeloženo do nových, větších prostorů a bylo vybaveno v té době nejnovějším technickým zařízením. Tak se z malého řeznictví v Basileji stal na přelomu století největší masný a uzenářský podnik ve Švýcarsku.

Přes všechny novinky zůstala tomuto podniku jeho vysoká devíza – ruční práce. Výrobky společnosti Bell byly vždy právě tak dobré jako řemeslná dovednost řezníků, kteří je vyrobili. Tomu je tak i dnes, kdy e výrobní proces podporován moderním zařízením. Avšak žádný počítač, žádný stroj není schopen sám vyrobit tradiční masové a klobásové speciality. Bell Würstli, Aussteller, Quick Schüfeli – to vše jsou ikonické výrobky společnosti

Prosciutto Gran Gusto: klasická šunka

Podle jména spíše novější, na italském „Prosciutto cotto“ založená varianta, ale vzhledem k výrobnímu postupu to je pravá švýcarská klasika s velkým podílem ruční řeznické práce. Pro Gran Gusto se používají pouze ty nejkvalitnější kusy vepřové šunky v kvalitě Naturafarm: rohový kus a spodní šál. Kusy masa jsou ručně naloženy do domácky vyrobeného láku z vody soli a koření. Potom se Gran Gusto lisuje do charakteristického kulatého tvaru a pomalu a šetrně se nechá vařit po mnoho hodin. Šunka tak zůstane pěkně šfavnatá a získá neporovnatelně jemnou strukturu.



Bell Würstli: součást historie společnosti

Bell Würstli je zcela klasický výrobek ze sortimentu Bell. Žádný jiný výrobek nemá tak dlouhou historii a není tak úzce svázán se společností Bell jako tento. Bell Würstli byl uveden na trh 10. března 1924 stylově na „Morgenstreich“, zahájení basilejského festivalu Fasnacht. Touto ranní ránou v roce 1848 zahajoval festival dědeček zakladatele společnosti Samuela Bella. Stejně jako tehdy je dnes Bell Würstli vyroben z koření, vepřového masa a hovězího masa ve střevech hovězího dobytka druhu Zebu a je uzený na bukovém dřevu. Je tak pevnější na kousnutí a je více kořeněný než podobně vyráběné Wiener Würstchen. Pro novou řadu „Samuel Bell 1869“ byl recept revidován a byly vypuštěny zesilovače chuti a přídavné látky.



Bell ve Švýcarsku a výsledky tradiční ruční řeznické práce, ale stále spojené s průkopnickým duchem a inovativní silou. Díky růstu společnosti Bell byla výzva již tehdy velmi podobná výzvě dnešní: Jak dosáhneme toho, vyrábět vysoce kvalitní řemeslné výrobky v požadovaném množství, aniž bychom snížili kvalitu a chuť?

K nadcházejícímu 150. výročí v příštím roce společnost Bell tuto výzvu bezpodmínečně přijala. Společnost se rozhodla oslavit rukodělné dědictví od Samuela Bella vlastní produktovou řadou. V nové produktové řadě Samuel Bell 1869 jsou na trh nově uvedeny obzvláště delikátní klasické výrobky řeznického umění.

Ze široké škály tradičních uzenářských specialit společnosti Bell bylo pro produktovou řadu Samuel Bell vybráno 16 výrobků. Všechny tyto výrobky mají dlouhou tradici, Samuel Bell by ještě dnes na ně mohl být pyšný. Výrobky jsou rozděleny do kategorií „průkopnické úspěchy“, „rukodělné umění“ a „řeznická klasika“.

K průkopnickým úspěchům patří vlastní inovativní vývoj společnosti Bell jako jsou výrobky Bell Würstli nebo Aussteller, které jsou úzce spjaty s historií společnosti Bell. Výrobky kategorie rukodělné umění vyžadují při výrobě spoustu zkušeností a řemeslné šikovnosti, těm-



Ruční řeznická práce ve společnosti Bell

Velký důraz na ruční řeznickou práci se klade nejen u společnosti Bell ve Švýcarsku. Společnost Bell vyrábí v mnoha regionálních výrobních závodech po celé Evropě celou řadu uzenářských specialit, které ještě dnes vyžadují spoustu tradiční ruční řeznické práce. LOOK! představuje jen malý, neúplný výběr produktů:

Jambon sec de Savoie (Francie):

Jambon sec de Savoie se vyrábí v Virieu-le-Grand v Rhône-Alpen. Syrová zrající šunka je ručně nasolená, mořená a zraje nejméně 10 měsíců.

Jamón Ibérico (Španělsko):

Mamón Ibérico patří k nejkvalitnějším uzenářským výrobkům na světě. Maso pochází z iberijských vepřů, kteří žijí polodivoce v dubových hájích a živí se přírodní potravou jako jsou žaludy, tráva a bylinky. V našem výrobním závodě v Azuaga zraje syrová šunka až 24 měsíců.

Švarcvaldská šunka (Německo):

Tuto pro region typickou specialitu vyrábíme v Schiltachu, ve středním Švarcvaldu. Po suchém prosypání domácími připravovanou směsí koření a následném uložení do slaného nálevu se šunka v kouřové komoře udí studeným kouřem z domácích jehličnatých stromů.

„Calador“ společnosti Bell zjišťuje, zda syrová šunka dosáhla požadovaného stupně zralosti.

to vlastnostem společnost stále přikládá velký význam. K nim patří různé ručně vyráběné vařené šunky a vysoce kvalitní studené masové řezy. U řeznické klasiky se vše točí kolem tradičních chutných specialit ze starých časů jako jsou různé krevní a játrové klobásy, vepřové klobásy nebo hovězí líčka.

V recepturách produktové řady Samuel Bell byl rovněž dodržován přístup „Zpět ke kořenům“. Kde to je možné, nejsou používány žádné přísady a konzervační látky. A samozřejmě, co je velmi důležité: U všech výrobků hraje také dnes velkou roli ruční řeznická práce. Je tak zajištěno, že výrobky jsou také dnes stále ve stejné kvalitě jako v malém řeznictví.

Téma tradice a ruční práce také má důležitou roli v designu balení. Výrobky řady Samuel-Bell mají vlastní nezaměnitelný vzhled, kterým se odlišují od ostatního sortimentu. Obal je zcela v béžové barvě a jako osvědčení o kvalitě vynikající ruční řeznické práce je na něm portrét a podpis Samuela Bella.

Nová produktová řada je rovněž podporována různými komunikačními aktivitami. Pro spuštění reklamních akcí byl vyroben TV spot, který diváky emocionální cestou v čase přenesl z dneška do let založení společnosti Bell. •fv

Přehled novinek na startu chladného ročního období

Je na stole

Po velkém letním horku, které mnohým snížilo apetit, mají teď milovníci jídla co dohánět. Je jen dobře, že produktoví vývojáři společnosti Bell se v mezidobí skutečně činili. Magazín Look! v tomto vydání představuje nejdůležitější novinky jednotlivých divizí pro chladné roční období.

Hügli

Bezproblémová snídaně

Kdo má doma nové müsli značky Hügli, může začít den zázrakem. Druhy „Omega Wunder“, „Venus Wunder“ a „Ballaststoff Wunder“ jsou naladěny na různé stravovací potřeby. Značka „Venus Wunder“ se jako první potravina orientuje na ženy v přechodu.



Tak chutnají Vánoce

Dceřiná společnost Hügli firma Vogeley má v nabídce díky „Edelmousse Lebkuchen“ speciální vánoční novinku pro své zákazníky v oblasti cateringových služeb. Jedná se o aktuální špičkový výrobek, který firma Vogeley nabízí ve znovu použitelné vánoční krabičce. Na její motiv čekají s napětím každý rok stálí zákazníci z oblasti gastronomie a veřejného stravování.





Salám jako v krásné Itálii

Díky salámům Originale a Spianata se do švýcarských obchodů dostaly dva italské originály. Oba jsou vyrobeny podle původních receptur pocházejících z jejich vlasti. Salám Spianata, kterému dal jméno jeho plochý tvar, je navíc zjemněný ovocným merlotem a zraje dvanáct týdnů s ušlechtilou plísní.

Zázračné slavnosti s Bell Cuisine

Od poloviny listopadu se řada Bell Cuisine díky svému kuřeti z pece opět postará o slavnostní atmosféru. Pečené kuře s česnekem a kořením je už hotové a kořeněné a je nutné ho jen během necelé hodiny dopéct do zlatova a do křupava.



Svačinky bohaté na bílkoviny

Dvě nové tyčinky s vysokým obsahem proteinů od nyníška nesmí chybět v žádné sportovní tašce švýcarských zákazníků. Kuřecí tyčinka je vyrobená z nejlepšího švýcarského kuřecího masa a tyčinka z hovězího masa angus beef se připravuje z masa oblíbeného hovězího plemene angus a pro zjemnění obsahuje ještě sušené maso.



Pomalou vařeně se zaručeným úspěchem

Dlouhé a pomalé pečení masa při nízké teplotě je trendem současnosti. Pokud to musí být rychlejší, přichází na scénu Bell se dvěma pomalu vařenými výrobky: „Pork Hock“ z vepřového kolene a „Beef Cheeks“, česky „hovězí líčka“ ohřejete rychle a snadno na grilu nebo v troubě.



Méně námahy pro zákazníky z oblasti gastronomie

Díky výrobkům „Pulled Pork“ a „Pulled Beef“ má Bell od poloviny října poprvé ve své profesionální nabídce také oba tyto populární výrobky. Skvělá podpora pro všechny zákazníky z oblasti gastronomie, kteří chtějí tyto oblíbené pokrmy zařadit do svého jídelníčku a nechtějí je sami náročně připravovat.



Karbanátky jako od maminky

Křupavé karbanátky z vysoce kvalitních surovin, které vypadají a chutnají jako domácí. Umožnila to investice společnosti Bell Německo do výklopného pečicího zařízení. Tyto speciální karbanátky se přitom smaží v taveninové železné pánvi. V oblasti gastronomických služeb jsou k dostání už dva druhy. V listopadu se tento koncept rozšíří i do maloobchodu.

Úspěšná speciální velikost

Díky akci, která vyvolala velkou pozornost, zažívají jitrnice „Du darfst“ v diskontních prodejnách nový vzestup. Zákazníci dostanou ve speciální velikosti s objemem 125 gramů vždy zdarma 25 procent „jemné jitrnice s telecím masem“, „jitrnice s jablky a cibulí“ a „jitrnice s pažitkou a kuřecím“.



Dobrá kombinace

Nové talíře od společnosti Bell Francie jsou dokonalým spojením šunky, salámu a sýra. Tento výrobek, který spojuje tři v jednom, nabízíme ve třech atraktivních druzích a hodí se především jako jednoduchá chuťovka k aperitivu. Pro tak zvané „Pauses Gourmandes“, tedy „labužnické pauzy“, je novinka k dispozici ve dvou malých variantách vždy s jedním druhým salámu a sýra.



Vyhrejte s pářečky „Diots“

Od září zdobí logo společnosti Bell také pářečky „Diots de Savoie“. Abychom podpořili změnu značky těchto savojských pářeček, vylosuje společnost Bell v loterii tři týdenní lyžařské dovolené pro čtyři osoby. Dva chutné recepty s pářečky „Diots“ teď také najdete na nové stránce www.bell1869.fr. • mr



Malý rádce na téma zvěřina

NAVZDORY STARÝM PŘEDSUDKŮM

Při pomyšlení na zvěřinu ještě dnes mnoho lidí ohrnuje nos – a to naprosto neoprávněně! Protože zvěřina je nejen chutná a rozmanitá, ale na rozdíl od jiných druhů masa se jedná o konzumaci ekologického a šetrného masa. LOOK! odstraní staré předsudky.

Předsudky vůči zvěřině, masu ze srn, divočáků, jelenů atd., se neústupně drží: chuť je silná, maso je nakažené a příprava složitá.

Tyto mýty jsou ale pozůstatkem starých časů, kdy ještě ne v každé domácnosti měli ledničku nebo mrazák. Tehdy se divočina neskladovala v chladu a jedla se i poté, co už vlastně nebyla požitelná. Aby bylo maso chutné, je nutné ho předem odpovídajícím způsobem marinovat, naložit a tepelně upravit. Silná a intenzivní vůně tedy není typickou chutí zvěřiny, jak se často předpokládá, ale je to důsledek neodborného skladování masa.

Stejně jako jiné druhy masa dnes zvěřina v Evropě podléhá těm nejpřísnějším kontrolám. Maso dozrává v chladicích místnostech a zpracovává se za hygienických podmínek. Silně zapáchající a zdraví škodlivá zvěřina tedy patří minulosti.

Trvale udržitelný produkt přírody

Lovná zvěř žije, jak už naznačuje jméno, ve volné přírodě. Život na svobodě, růst bez stresů i přírodní a pestrá strava dělají masa lovné zvěře něco mimořádného.

Zvěřina je mimořádně ekologická a zdravá.

Navzdory všem předsudkům je proto zvěřina nejen mimořádně křehká a chutná, ale také zdravá. Z výživového hlediska předčí v mnoha bodech konvenčně vyráběné maso užitkových zvířat. Díky malému obsahu tuků a velkému obsahu bílkovin, vitamínů a živin poskytuje zvěřina kromě řady minerálních látek také životně důležité nenasycené omega 3 mastné kyseliny.

Volná příroda nebo chov za mřížemi

Při nákupu zvěřiny je třeba dbát především na původ. Světový fond na ochranu přírody ve svém rádci pro orientaci při nákupu masa doporučuje „zvěřinu z ekologického, regulovaného lovu v rámci EU“.

Aby se zamezilo závislosti na úspěchu lovu, vyvinuly se v mnoha zemích formy chovu divokých zvířat na farmách. V takovém případě se jedná o zemědělský užitkový chov, který nemá s lovem nic společného. Kulinařsky ztrácí zvěřina chovaná na farmách díky potravě ovlivňované lidmi svoji typickou chuť, ale co se týká kvality, nezaostává za masem volně žijících zvířat.

To platí i pro balenou nebo mraženou divočinu. Protože zvěřina podléhá určitým časům hájení, není možné ji porážet na objednávku. Je proto často nevyhnutelné zvěřinu zamrazit tak, aby byla ve správný čas v obchodě.



Zvěřina nijak nezaostává za masem užitkových zvířat.

Nejen stará klasika

V kuchyni jsou známé především klasické pokrmy ze zvěřiny jako pečeně, ragú, pepřová omáčka a guláš. Dnes se ale zvěřina připravuje jako běžné hovězí nebo vepřové maso. Nepotřebuje žádné speciální metody na koření a přípravu a grilovaná zvěřina je právě tak chutná jako dušená nebo pečená. Moderní jídlo, jako je trhané maso, lze připravit stejně dobře jako pokrmy tradiční kuchyně.

I přes svou rozmanitost zvěřina hravě udrží krok s masem z běžných užitkových zvířat: Nabídka sahá od jelenů, srnců a divokých zvířat přes kamzíky a zajíce až po opeřence, jako jsou kachny, bažanti, koroptve, křepelky a holubi. Sortiment společnosti Bell Schweiz v oblasti zvěřiny obsahuje kolem 260 položek.

Přesto je zvěřina stále ještě na okraji pozornosti – a to zcela neprávem. Toho, kdo klade důraz na vyváženou a rozmanitou stavu, musí zvěřina dokonale uspokojit. • sh

Po práci odpočívá Montsé Bonnandová u řeky

RODINNÉ RYBAŘENÍ!

Montsé Bonnandová je už pět let vášnivou rybářkou. Tento sport provozuje u rybníků a řek v rodné Francii spolu se svým mužem a svými dvěma syny.



Montsé s metr dlouhým sumcem

O jeho osobě

Jméno: Montsé Bonnandová
Činnost ve společnosti Bell:
Výroba, Val de Lyon SAS
Od roku: 1997
Věk: 44

Po své práci na výrobní lince se Montsé – její pravé jméno je Montserrat, ale „nikdo kromě vedení mi tak neříká“ – vydává s mužem a dětmi rybařit. „Vezmeme auto, zabalíme rybářské pruty a jedeme! Po práci nám to prospěje,“ říká ta, která se označuje za extrémně hektickou. Rybaření a příroda jí pomáhají vypnout.

Před pěti lety chtěl její muž Thierry přivést k rybaření oba syny Milanna a Lorise (11 a 10 let). „Už jako dítě chodil rybařit se svým otcem. Chtěl to proto ukázat svým dětem. Tak jsem si řekla: Proč ne i mně?“ Ryby zaujaly a z Milanna a Lorise se stali vášniví rybáři: „Na začátku sezóny se podílí na závodech v chytání pstruhů. Jejich knihovničky jsou plné pohárů!“, říká hrdá matka.

Dnes se rodina své společné vášni věnuje minimálně jeden den v týdnu nebo o víkendech. I prázdniny jsou spojené s rybařením: „Toto léto jsme jeli na jeden týden do Vendée. V kempu byli jen rybáři. Chytili jsme okounka pstruhového.“ Okounek pstruhový, někdy též zvaný černý okoun, patří stejně jako štika, candát, sumec nebo okoun k dravým rybám. Tyto ryby hledají Bonnandovi u vod.

Montsé nejraději chytá štika. „Protože je to dravec. Číhá na své oběti a je velice rychlá.“ Ještě na udici bojuje o svůj život. „Někdy to trvá 10 až 20 minut, než ji dostanu ven. Pokud se jedná o velkou štika, přijde mi na pomoc můj muž.“ Až doteď vytáhla na zem štiky kratší než jeden metr. „Nevzdávám se, jednou chytnu velkou rybu.“ Metrový sumec a půlkilový okoun se jednou zakousli. „To už je pěkný začátek!“

Odkud vlastně víte, kde jsou ryby? „Z vyprávění. Rozkřikne se, ve které řece nebo rybníku jsou ryby. My se tam poté vydáme. Pozorujeme vodu. Když se pohybuje, víme, že tam jsou ryby.“ Montsé hází svoji udici a návnadu někdy celé hodiny, aniž by se chytila jediná ryba. To chce trpělivost. „Ale je to součást hry.“ A když ji má na udici, hodí ji zpět do vody. „Už jsme snědli příliš mnoho ryb. Někdy jsme domů ročně donesli až 70 ryb. To je dobrý úlovek, ale moje děti už nechtějí jíst ryby. Kromě smažených rybích prstů.“

Před nějakou dobou začali v Auvergne s jedním instruktorem s muškařením. „To je napínavé. A také velice pěkné.“ Lorise, mladšího syna, tento druh rybaření zjevně baví: „Má

pohyb v krvi. Když se na něj člověk dívá, má pocit, že je to profík.“

Montsé nejraději rybaří u přehrad. „Je to sportovnější. Pokud je nízký stav vody, musíte jít až k vodě. Je to jakýsi druh turistického rybaření, protože jste stále v pohybu.“ Chtěla by rybařit i u moře? „Ne, z toho mám velký strach. U nás je přece tolik krásných řek a potoků.“ • sh

Montsé se svým synem Lorise (10 let) a štikami

Rodina: Thierry, Lorise, Milann a Montsé Bonnandovi



Výročí

LOOK! gratuluje jubilantům, kteří své výročí slaví v období od září do prosince 2018

Bell Švýcarsko

20 let v pracovním poměru

Gilbert Keller, 1. září, Bell, Basel
Anton Bichsel, 1. září, Bell, Oensingen
Frédéric Judas, 1. září, Bell, Oensingen
Sladana Pavlovic, 1. září, Bell, Basel
Daniel Lang, 1. září, Bell, Basel
Carmen Ihrke-Gebhardt, 7. září, Bell, Basel
Bozica Gavrilovic-Tadic, 21. září, Bell, Oensingen
Mira Ilic, 22. září, Bell, Cheseaux
Andre Sungu, 1. října, Bell, Basel
Sven Keck, 1. listopadu, Bell, Basilea
Leonard Lleshi, 30. listopadu, Bell, Zell

25 let v pracovním poměru

Adrian Hofer, 1. října, Bell, Oensingen
Daniel Casagrande, 15. listopadu, Bell, Basilea
Martine Bret, 15. listopadu, Bell, Basilea
Herminio Das Neves, 22. listopadu, Bell, Cheseaux

30 let v pracovním poměru

Nathalie Gillet, 1. září, Bell, Basilea
Genevieve Ott, 1. září, Bell, Basilea
Bernard Sester, 1. září, Bell, Basilea
Thomas Denne, 1. září, Bell, Basilea
Jean-Luc Groell, 3. září, Bell, Basilea
Vinka Gasic, 3. září, Bell, Zell
Eric Blumert, 3. září, Bell, Basilea
Christophe Boesch, 18. října, Bell, Basilea
Ueli Gerber, 1. listopadu, Bell, Zell
Ulrich Minder, 1. listopadu, Bell, Zell

35 let v pracovním poměru

Willi Eggenberger, 1. října, Bell, Gossau

40 let v pracovním poměru

Philippe Thiebauld, 18. září, Bell, Basilea
Annemarie Lüscher, 24. října, Bell, Zell

Předčasné odchody do důchodu

Denis Calbat, 31. srpna, Bell, Basel (*dodatek*)
Bernard Muller, 31. srpna, Bell, Basel (*dodatek*)
Moulay Haidara, 30. září, Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, 30. září, Bell, Oensingen
Herbert Fischer, 31. října, Bell, Zell

Odchody do důchodu

Giovanni Lavorrante, 31. srpna, Bell, Basel (*dodatek*)
Paula Fischer, 30. listopadu, Bell, Zell

Hilcona

20 let v pracovním poměru

Jose Augusto Chaves de Sousa, 1. října, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 1. října, Hilcona, Schaan
Agostinho Marques Do Amaral, 1. října, Hilcona, Schaan
Michael Pueringer, 1. října, Hilcona, Schaan
Walter Riedmann, 1. října, Hilcona, Schaan
Juerg Schwengeler, 1. října, Hilcona, Schaan
Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt, 14. října, Hilcona, Schaan
Katrin Cavegn-Brunhart, 1. listopadu, Hilcona, Schaan
Norbert Lampert, 1. listopadu, Hilcona, Schaan
Olivia Machado Rebelo, 1. listopadu, Hilcona, Schaan
Reinhard Pointner, 1. listopadu, Hilcona, Schaan
Karin Schwenninger, 17. listopadu, Hilcona, Schaan

30 let v pracovním poměru

Pashalis Potolidis, 23. října, Hilcona, Schaan
Willi Koller, 14. listopadu, Hilcona, Schaan

Odchody do důchodu

Melitta Dietrich, 30. června, Hilcona, Schaan
Günther Friesenegger, 31. října, Hilcona, Schaan

Bell Německo

20 let v pracovním poměru

Bernd Tennagels, 1. července, Bell, Seevatal (*dodatek*)
Theodor Wessels, 10. září, Bell, Edewecht
Andrea Menge, 15. září, Bell, Bad Wünnenberg
Andreas Altevers, 1. října, Bell, Börger
Sergej Pawlow, 19. října, Bell, Harkebrügge

25 let v pracovním poměru

Pavel Sarantscha, 28. července, Bell, Harkebrügge (*dodatek*)
Katharina Resch, 9. září, Bell, Harkebrügge
Werner Rensen, 15. září, Bell, Börger

30 let v pracovním poměru

Mathias Marks, 22. června, Bell, Harkebrügge (*dodatek*)
Erika Kruse, 9. září, Bell, Harkebrügge

35 let v pracovním poměru

Hermann Lüken, 14. listopadu, Bell, Edewecht

Eisberg

20 let v pracovním poměru

Eleonora Manova, 21. září, Gastrostar, Dällikon
Mary Masila Sinnarasa, 1. listopadu, Gastrostar, Dällikon
Burhan Güven, 16. listopadu, Gastrostar, Dällikon

Odchody do důchodu

Elias Genita Fialho, 30. září, Gastrostar, Dällikon

Bell International

20 let v pracovním poměru

Nicole Böger, 1. září, Hügli Německo, Radolfzell
Margit Bortoli, 1. září, Hügli Německo, Radolfzell
Monika Zeminová, 1. září, Hügli Česká republika, Zásmyky
Nathalie Bonnier, 28. září, Bell Francie, Val de Lyon
René Kuratle, 1. října, Hügli Švýcarsko, Steinach

25 let v pracovním poměru

Christian Schädler, 1. září, Hügli Německo, Radolfzell
Volker Kerssenfischer, 2. září, Hügli Německo, Radolfzell
Dagmar Skoupá, 26. října, Hügli Česká republika, Zásmyky
Thomas Freitag, 22. listopadu, Vogeley, Radolfzell
Tomislav Trajkovic, 29. listopadu, Hügli Švýcarsko, St. Gallen

30 let v pracovním poměru

Horst Schüler, 12. září, Hügli Německo, Radolfzell
Elwira Seitz, 11. listopadu, Hügli Německo, Radolfzell
Albert Kathan, 21. listopadu, Hügli Rakousko, Hard

Odchody do důchodu

Theresia Hattinger, 1. října, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Aktuální nabídku práce
 najdete na stránkách:
bellfoodgroup.com/karriere

Nejstarší vegetariánská značka světa

Eden

My Veggie Paradise

Značka Eden My Veggie Paradise od června 2018 obohacuje vegetariánský sortiment maloobchodů s potravinami a obchodů specializovaných na biopotraviny v Německu, Rakousku a ve Švýcarsku. Tato značka uvedla na trh 17 druhů potravin ve čtyřech produktových skupinách: jsou to exotická potravinová řada pro dobrodružství v kuchyni HAPPY BOWL, teplé a studené polévky do hrnku SOUP QUICKYS, výrobky s lahodnou chutí VEGGIE WURST a husté vývary pro chvíle požitku LÖFFEL ZEIT.

Historie značky Eden začíná v roce 1893 v Berlíně. Společnost přesvědčených vegetariánů hledá způsob života blízky přírodě a odvádí pionýrskou práci, aby do života lidí vnesla více vegetariánské inspirace. Tuto značku získala v roce 2015 společnost Hügli a při příležitosti 125. výročí značky Eden Veggie Paradise představila její novou generaci s novým designem. Vnesla tak impulzy berlínských zakladatelů této značky do současnosti a do našeho prostředí.

Značka Eden připravila v Německu cestu k úspěchu vegetariánské stravy a po desetiletí představuje tu nejlepší kvalitu. Také pro dnešní cílovou skupinu značky Eden, již institut Sinus označuje jako „adaptivně-pragmatickou“, je kvalita nejdůležitějším kritériem. Zejména dbají na tyto tři kvalitativní znaky:

Biokvalita

Cílová skupina značky Eden klade důraz na biokvalitu. Identifikuje se se zdravým, uvědomělým a udržitelným způsobem života a je si velmi vědoma trendů. Pro tuto cílovou skupinu se výrobky stávají zajímavé, jakmile jsou ekologicky certifikovány (bio), představují současné trendy koncepce stravování nebo slouží k příležitostem přizpůsobeným jejímu životnímu stylu. Skupina Eden Bio



Značka Eden již po desetiletí představuje nejlepší kvalitu.

s živočišnou chutí bez masa a bez zbytečných přísad. V produktové skupině Eden LÖFFEL ZEIT znamená: „Co je na lžici, je lahodné, tedy do toho“.

HAPPY BOWLS činí Bowl trend z USA snadno dostupným, skupina Eden SOUP QUICKYS jsou zeleninové posilovače na cesty, které chutnají jak teplé, tak studené.

Záruka chuti

Zrovna tak důležitou známkou kvality této cílové skupiny je chuť. Značka bio je důležitá, ale zákazníci si výrobek koupí znovu, jen když se mohou přesvědčit o jeho chuti. Směrnice pro vývoj výrobků Eden proto obsahují požadavek na „100% yummy“ (báječný). Tato záruka chuti je dodávána na obalu. U produktů Eden „VEGGIE WURST“, např.

BEISS REIN Veggie Wienern, je na pečeti uvedeno WELL DONE – lahodné,

Vegetariánská kvalita

Cílová skupina Eden My Veggie Paradise často zkouší nové věci a také se ráda vegetariánsky stravuje. Jako nejstarší vegetariánská značka na světě je Eden skutečným zdrojem inspirace pro všechny, kteří chtějí do svého každodenního života snadno integrovat více vegetariánské stravy. • sh