

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

04 2018



**Společná věc
pro udržitelnost**

BELL
FOOD
GROUP



Rozdíl spočívá v nás, lidech.

Vážené kolegyně a vážení kolegové,

Náročný rok, ve kterém došlo k mnoha důležitým událostem, a také se v něm objevila řada výzev, se blíží ke konci. Za výjimečně úspěšný krok společnosti Bell Food Group považuji převzetí společnosti Hügli und Sylvain & CO pod Bell Food Group, ke kterému došlo začátkem roku. Oba podniky ideálně doplňují náš současný sortiment polotovarů. Díky tomuto převzetí se obchodní oblast polotovarů dále rozrostla a činí nyní již čtvrtinu obrátu společnosti Bell Food Group. Obzvláště mě těší, že při integraci obou podniků jsme na dobré cestě a že by se mohlo realizovat mnoho synergických potenciálů.

Pro financování strategického rozvoje v obchodní oblasti polotovarů jsme v červnu tohoto roku navýšili kapitál. Společnost Bell Food Group tak mohla vygenerovat přes 600 milionů CHF nového kapitálu, který byl použit na převzetí společnosti Hügli a další investiční projekty. Díky tomuto navýšení kapitálu také stojí dnes společnost Bell Food Group na solidních finančních základech a je dobře připravena na budoucí výzvy.

Investice jsou nutné, abychom také v budoucnu mohli být úspěšní. To dokazuje i po-



hled na turbulentní rok 2018. Zatímco v oblasti polotovarů s Hilcona, Eisberg a Hügli se spolupráce dobře vyvíjela, v Německu, Polsku a Francii jsme dosáhli pokroku, Bell Švýcarsko a obchod s drůbeží v Rakousku a Německu čelili zejména v první polovině roku velkým výzvám. V této souvislosti byla okamžitě zavedena příslušná opatření, která již přinášejí své výsledky.

Proto mě zvláště těší, že jsme i v tomto náročném prostředí jako Bell Food Group zvládli dále růst. Tím nemyslím jen růst v číslech, ale zejména společný růst jako skupina. Úspěšné společné vedení různých společností a společné uvolňování synergií je přímo závislé na naší angažovanosti a vůli. Že to fungovalo, je to, vážené kolegyně a vážení kolegové, Vaše zásluha a já Vám za to srdečně děkuji. „Rozdíl spočívá v nás, lidech.“ – vzhledně jsme společný cíl pro nadcházející rok nemohli vybrat.

Přeji Vám a Vaší rodině krásné vánoční svátky, šťastný nový rok, mnoho úspěchů a především dobré zdraví v nadcházejícím roce.

Lorenz Wyss
Předseda vedení skupiny



10



12



14

Obsah

Ze společnosti

- 4 Basilej, Paříž, Amsterdam, Berlín**
Účast Bell Food Group na veletrzích
- 6 Novinky u společnosti Eisberg**
Personální a organizační změny
- 7 Objevování potenciálu a jeho další rozvíjení**
Úspěšný start řízení talentů v celé skupině.

Stručně

- 8 Přemýšlet s nadhledem, chytře vyřešit**
Učeň z Harkebrügge vyhrál stimulační cenu „Querdenker“ (za nekonvenční způsob uvažování) 2018
- 8 My lidé vidíme rozdíl, který můžeme zlepšovat.**
Náš cíl pro rok 2019
- 9 Recyklované teplo**
Nový koncept rekuperace tepla v Edewecktu

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 10 Jejich motivace strhne každého**
Bell Oensingen se věnuje vzdělávání uprchlíků
- Přímo na místě v...
- 12 Originální italské omáčky**
Hügli v Briviu, Itálie

Titulní stránka

- 14 Společná věc pro udržitelnost**
Die Bell Food Group si zakládá na zodpovědných dodavatelích

Můj koníček

- 20 Vždy se snaží o nejlepší čas**
V triatlonu jde Robert Taferner až na své hranice

Výročí

- 22 Výročí**
LOOK! ratuluje všem, kteří slaví jubileum v období od prosince 2018 do února 2019

Náš svět požitků

- 24 Oh, Ty jsi nám uvolnil vánoční čas**
Nedáme žádnou šanci stresu před svátečními dny

Tak se dělá kvalita

- 28 Nejlepší v Ženevě**
Gastro-Service Molard v Ženevě

Účast Bell Food Group na veletrzích

BASILEJ, PAŘÍŽ, AMSTERODAM, BERLÍN

Veletrhy jsou pro Bell Food Group důležitou platformou: V říjnu se v Paříži konal renomovaný veletrh potravin SIAL, kterého se také účastnila společnost Bell France. LOOK! využil příležitosti promluvit s Davidem Eliem, vedoucím korporátního marketingu a komunikace, o účasti skupiny Bell Food Group na veletrhu.



Čísla a fakta se lehce zapomenou, ale hezký zážitek zůstává dlouho v paměti.

V říjnu jste se zúčastnili veletrhu „Salon International de l'alimentation“ (SIAL) v Paříži. Co bylo těžištěm letošní veletržní účasti na SIAL?

Společnosti Bell France poskytli veletrh SIAL dobrou příležitost představit širokému mezinárodnímu odbornému publiku svou novou řadu lákavých stěžejních výrobků. Zcela nově koncipovaný stánek pod značkou Bell se stal se opravdovým poutačem a vyvolal četné pozitivní reakce.

Jsou vůbec v době internetu ještě veletrhy potřeba? Scenerie veletrhů se v uplynulých letech výrazně změnila. Některé veletrhy zcela zmizely, jiné výrazně ztratily na významu. Některé zase naopak výrazně vyrostly. Veletrhy s jasným profilem přitahují mnoho návštěvníků a nabízejí poutavou platformu pro interakci se zákazníky.

Jakou roli hrají veletrhy v marketingu společnosti Bell Food Group? Živý marketing je výkonný nástroj, který z našich služeb činí zážitek pro zákazníky. Čísla a fakta se lehce zapomenou, ale hezký zážitek zůstává dlouho v paměti. Cílený výběr a předvedení se na veletrhu hraje důležitou roli v marketingovém mixu naší skupiny.

Podle jaké koncepce se firmy skupiny Bell na veletrhu prezentují? Impuls pro účast přichází zpravidla od jedné nebo více prodejních organizací. Pokud se účastní pouze jedna společnost popř. jedna značka, je potom sama v centru pozornosti. Pokud se veletrhu účastní několik značek, pak je jejich prezentace zastřešena společností Bell Food Group.

Jak se musí organizace představit? Je určena organizační oblast, která převezme vedoucí úlohu při koncepci a realizaci vzhledu prezentace na veletrhu. Máme velké štěstí, že ve všech podnicích existuje řada odborníků v oblasti přípravy prezentací na veletrzích. Od týmu korporátního marketingu a komunikace přebíráme především úkoly řízení, koordinace a budování značky.



O něm

Jméno: Davide Elia
Pozice: Vedoucí korporátního marketingu a komunikace
U Bellu od: 1997

Kterých veletrzích se společnost Bell Food Group účastní? Existují zcela rozdílné formáty veletrhů: od velkých mezinárodních odborných veletrhů až po přehledné „domácí veletrhy“ jednoho podniku. Proto je počet předváděcích veletrhů tak vysoký. Pro rok 2019 bych jmenoval a vyzvedl v časové posloupnosti veletrh Fruitlogistica v Berlíně, Internorga v Hamburku, PUR v Salzburgu, PLMA v Amsterdamu, Anuga v Kolíně nad Rýnem a IGEHO v Basileji.

Veletrhy s jasným profilem přitahují mnoho návštěvníků.

Co je úspěch na veletrhu? Když obchodní organizace dosáhla svých cílů a hladce fungovala implementace. Z marketingového hlediska, když se koncept dostal na svůj optimální stav a naše značky zanechaly dobrý a trvalý dojem. Velmi mě těší i to, že zúčastnění zaměstnanci ze všech oblastí si ještě lépe porozumí a navzájem si sebe váží. • sh

Personální a organizační změny

NOVINKY U SPOLEČNOSTI EISBERG

V nastávajícím roce dojde ve společnosti Eisberg ke změnám:

Dne 1. ledna 2019 dojde ke změně názvu švýcarské obchodní jednotky Gastro Star AG na Eisberg AG. Také ve vedení skupiny Eisberg nastanou některé změny.

Od 1. srpna přebírá André von Steiger funkci CEO. Připojuje se tak k Christianu Guggisbergovi, který se soustředí na řízení společnosti Eisberg Švýcarsko.

Nový rok u společnosti Eisberg začne s důležitými novinkami: Švýcarská jednotka Gastro Star AG převezme jméno mateřské společnosti

Od 1. ledna 2019 se společnost Gastro Star nově jmenuje Eisberg.

a od 1. ledna 2019 se bude také nazývat Eisberg AG. Švýcarský rodinný podnik Gastro Star náleží od 1. května 2016 ke společnosti Eisberg a od té

doby tvoří největší jednotku podniku. Změna názvu zdůrazňuje příslušnost ke společnosti Eisberg jako součásti podniku, který působí v celé Evropě. Společnost Eisberg patří ke strategickým značkám společnosti Bell Food Group a je vedoucím výrobcem čerstvých polotovarů v Evropě.

Od 1. srpna 2019 bude také posíleno nejvyšší vedení společnosti Eisberg. Dvojitá funkce CEO společnosti Eisberg a jednatele švýcarské společnosti Eisberg bude rozdělena na dvě samostatné funkce na plný úvazek. Správní rada společnosti Bell Food Group toto rozhodnutí přijala. Dosavadní CEO společnosti Eisberg, Christian Guggisberg, se od 1. srpna 2019 kvůli silnému růstu společnosti a z osobních důvodů vzdá svého místa a soustředí se na dosavadní pozici jednatele společnosti Eisberg



André von Steiger je od 1. srpna 2019 novým CEO společnosti Eisberg.

Christian Guggisberg se soustředí od 1. srpna 2019 na vedení společnosti Eisberg Švýcarsko.

Švýcarsko. Jeho nástupcem bude André von Steiger. Nastoupí od 1. května 2019 do podniku a své nové funkce jako CEO společnosti Eisberg se ujme od 1. srpna 2019. • fv

Úspěšný start řízení talentů v celé skupině.

Objevování potenciálu a jeho další rozvíjení

Od počátku roku zavádí společnost Bell Food Group své řízení talentů v celé skupině. V některých oblastech jednotlivé podpůrné programy již úspěšně fungují, ostatní oblasti se připravují na start na začátek roku 2019. Všichni společně sledují cíl – systematicky rozeznávat talenty mezi pracovníky a co možná nejvíce je podporovat.

Při každodenní práci se často na první pohled nezjistí, jaké schopnosti jsou v pracovníkovi skryty. Aby společnost Bell Food Group tyto schopnosti vypátrala, provedla analýzu potenciálu. Letos již vedoucí pracovníci vedli s členy týmu 7000 diskuzí, na jejichž základě mohly být sestaveny základní vývojové a kompetenční profily pracovníků.

„Po zpětnovazebních rozhovorech můžeme vyvodit první pozitivní závěr,“ říká Harry Bechler, ředitel Corporate HR ve společnosti Bell Food Group. „Ve firmách, ve kterých již byly rozhovory s pracovníky prováděny – Bell Švýcarsko, Bell Německo i Bell Španělsko, Gastro Star a Financez/Services (Finance/Služby) – jsme provedli četná potenciální hodnocení. Spolu s pracovníky nyní vytyčujeme další kroky nebo je již realizujeme, např. prostřednictvím kurzů dalšího vzdělávání, např. francouzsky mluvícího pracovníka prostřednictvím jazykového studijního pobytu v rámci pracovního úkolu v Německu.“

K tomu zodpovědní pracovníci HR pracují např. na možnostech lepšího přizpůsobení náplně kurzů potřebám dané oblasti.

Také v jiných zemích, kde má společnost Bell zastoupení, se připravují na zavedení programu vyhledávání a řízení talentů. Společnosti Huber-Gruppe, Hügli Švýcarsko a Německo, Eisberg Rakousko a Polsko, i Bell Francie a Polsko začnou s rozhovory s pracovníky v roce 2019.

Současně se u společnosti Bell Švýcarsko, kde tento program již 6 let probíhá, v různých kurzech zúčastnilov roce 2018 okolo 1'400 pracovníků – z toho 400 v kurzech vedení a v kurzech profesního po-

stupu. Jedním z nich je Lukas Zihlmann ze společnosti Bell Zell, který absolvoval kurz „LAK Logistik (logistika skladování a kompletování)/Produktion Basic (výrobní základna)“. „Mým cílem bylo rozšířit si své kompetence vedoucího,“ říká vedoucí vývoje výroby drůbeže/polotovarů. „Mnoho věcí z obsahu kurzu, např. techniky pro vedení rozhovoru nebo vypracované indikátory pro další rozvoj mého oddělení mohu nyní využít v každodenní práci.“

Skutečnost, že řízení talentů je dobře přijato, je prokázána mnoha pozitivními zpětnými vazbami a velkou angažovaností, se kterou účastníci přistupují ke svému profesnímu růstu ve společnosti Bell. „Přirozeně nás to těší a povzbuzuje v tom, abychom program plynule dále zaváděli v celé společnosti Bell Food Group.“

Look! bude nadále tento proces také v budoucnosti doprovázet a v dalších vydáních bude přinášet zprávy o zkušenostech dalších účastníků. • mr

Nyní je na programu naplánovat s kandidáty jejich další postup.

Učeň z Harkebrügge vyhrál stimulační cenu „Querdenker“ (za nekonvenční způsob uvažování) 2018

Přemýšlet s nadhledem, chytře vyřešit

S chytrým semaforovým systémem zajišťuje učeň René Thoben z Harkebrügge větší bezpečnost v expediční oblasti. Profesionální odborový svaz pro potravinářství a pohostinství ho vyznamená učňovskou stimulační cenou (Azubi-Förderpreis) „Querdenker“ pro rok 2018.



Zleva doprava: Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (bezpečnostní komisař v Bell), René Thoben (vítěz ceny), Olaf Polinski (Specialista bezpečnosti práce v Bell)

Každé dva roky německý profesní odborový svaz pro potravinářství a pohostinství vyznamenává příkladné projekty učně v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s oceněním „Querdenker“. V roce 2018 získal ocenění René Thoben, učeň-technik v posledním ročníku v budově Bell v Harkebrügge. S chytrým řešením zajistil učeň větší komunikaci a bezpečnost v expediční oblasti.

Dosud se personál expedičního oddělení a řidiči nákladních vozů domlouvali znaky klepání, což v minulosti málem způsobilo nehodu.

René Thoben si vzal tento problém za své a vyvinul systém semaforů, který jasně řídí procesy na nakládací rampě a zabraňuje vozíku opustit nakládací rampu před úplným dokončením nakládacího procesu a pokud jsou na nakládací rampě ještě pracovníci. Pan Thoben systémem samostatně navrhl, instaloval a uvedl do provozu v několika krocích – chvilový výkon! • sh



Náš cíl pro rok 2019

My lidé vidíme rozdíl, který můžeme zlepšovat.

V roce 2019 my lidé o Bell Food Group budeme vyhledávat rozdíly a jejich zlepšením tak cenným a nenahraditelným způsobem přispívat ke společné cestě k vrcholu.

Uprostřed inteligentních výrobních zařízení, samoobslužných pokladen a online bankovníctví by si člověk mohl myslet, že lidé v pracovním procesu ztrácí na významu. Ale právě v době iniciativy Industrie 4.0, kde stroje a jejich schopnosti hrají stále větší úlohu, je to stále lidský faktor, který vytváří odlišnost v detailech.

Moderní infrastruktura a vysoce kvalitní výrobky jsou předpokladem k tomu, abychom mohli plnit přání našich zákazníků. Ale pro jemné ladění, pro jazýček na váze na cestě nahoru, je stále potřeba člověk.

Cílem a heslem roku 2019 je „My lidé tvoříme odlišnosti v detailech, které můžeme zlepšovat“. Skupina Bell Food bere toto heslo v úvahu a zaměřuje se na své zaměstnance. Koneckonců je to zaujetí pro naše výrobky, dlouholeté zkušenosti, cenné know-how nebo ocenění kolegů, zaměstnanců a zákazníků, kteří dávají Bell Food Group tvář – a to dělá rozdíl. • sh

Nový koncept rekuperace tepla v Edewecktu

Recyklované teplo

U Bell Německo v Edewecktu zajistí nedávno zavedený nový systém rekuperace tepla roční úsporu energie asi 700 000 kWh. V budoucnu bude teplo pro úpravu horké vody získáváno z odpadního tepla provozních procesů – ne jako dříve, pomocí plynového hořáku.

Kde stroje a zařízení spotřebovávají energii, tam vzniká teplo. To je hlavně případ průmyslových procesů. Pokud není tzv. odpadní teplo zachyceno a smysluplně přiváděno do procesu, ztrácí se - a tím nabízí velký potenciál pro optimalizaci energetické účinnosti. Opětovné využití tepelné energie nejenže zabraňuje uvolňování tepla do životního prostředí, ale také snižuje potřebu např. plynem vyrobeného tepla. Recyklace energie je nejen ekologická, ale také má význam hospodářský.

Úvahy, které se staly skutečností při částečné modernizaci zásobovací techniky také ve společnosti Bell Německo: V rámci rozsáhlého projektu zvyšování energetické účinnosti byl v lokalitě Edewecktu uveden do provozu nový koncept rekuperace tepla.

Recyklace energie je nejen ekologická, ale má také význam hospodářský.

V prvním kroku byl podnikovým systémem řízení energie identifikován potenciál pro zlepšení. Doposud se neprováděla rekuperace tepla jak v chladicím systému, tak ve vakuových čerpadlech, i ve výrobě stlačeného vzduchu; odpadní teplo zůstávalo nevyužito. Zároveň se musela teplá voda potřebná během provozu ohřívat plynovým hořákem.

Nová koncepce předpokládá sdružování tepelné energie z dostupných zdrojů odpadního tepla a přivádění studené vody pro její ohřev a následné skladování. Získaná horká voda bude použita podle potřeby, například pro čištění v noci.

Pro sjednocení stávajících zdrojů odpadního tepla a zajištění jejich technické využitelnosti byla instalována nová zásobní nádrž s objemem cca 50 m³. Aby mohla být zásobní nádrž naplněna přímo horkou vodou z tepelných čerpadel chladicího systému a odpadního tepla kompresorů stlačeného vzduchu, bylo upraveno stávající potrubí. Nyní je k dispozici vhodný nabíjecí obvod.

S takovým systémem může být každoročně v Edewecktu ušetřeno zhruba 700 000 kWh zemního plynu, které by jinak musel být spálen pro ohřev studené vody. Aby bylo možné v budoucnu přesně sledovat a efektivně řídit všech zařízení, byla provedena přímá implementace vhodného konceptu vyhodnocení čítačů a dat. • sh



Bell Oensingen se věnuje vzdělávání uprchlíků

JEJICH MOTIVACE STRHNE KAŽDÉHO

Od srpna poprvé dva uprchlíci absolvovali jednoletý přípravný kurz v sídle Bell v Oensingenu. Tímto kurzem pomohla společnost Bell dvěma mladým mužům z Eritreje a Afghánistánu k dobrému startu pracovního života ve Švýcarsku, a současně k růstu v pracovních oblastech s klesajícím počtem žádostí o zaměstnání.

Abdulsalam Mohamed, 26 let, je ve Švýcarsku od srpna 2014. U společnosti Bell oceňuje dobrou spolupráci s kolegy, jako např. se svým školitelem Marco Burkhardtem. Jeho velkým cílem je úspěšně se vyučit řezníkem a potom najít trvalé zaměstnání.

Bell spadá také do této oblasti – to bylo vedoucímu HR skupiny Bell Food Group ihned jasné, když se dozvěděl o plánovaném pilotním projektu přípravného vzdělávání uprchlíků v kantonu Solothurn. Na jedné straně bylo jeho cílem, angažovat se v pomoci lidem, kteří museli uprchnout z války a ničení. Na druhou stranu přistěhovalectví nabízí společnosti Bell příležitost najít zájemce o přípravu pro povolání, jako je od-

borník na maso, kde počet žadatelů prudce klesá. Proto Johannes Meister sám navázal první kontakty s úřady a vytvořil vazbu s výrobním závodem v Oensingenu.

Zde Sybille Walpert, HR (personální) ředitelka lokality, převzala a spolu se zodpovědnými orgány připravila prostředí pro tuto činnost. Po několika telefonních hovorech a schůzkách byl jako vhodný kandidát pro takzvaný „Integrační přípravný kurz“ (INVOL) pro asistenta řezníka vybrán Abdulsalam Mohamed z Eritreje. Tato jednorocní nabídka duálního vzdělá-



vání je zaměřena na akceptované nebo dočasně přijaté uprchlíky ve věku od 18 do 35 let.

Aziz Ullah Eqbali z vlastní iniciativy požádal o možnost účasti ve zkušebním týdnu jako logistik. „Nejprve jsme nevěděli, zda by se také chtěl účastnit programu INVOL a vlastně jsme žádný přípravný kurz neplánovali,“ říká Daniel Winter, školitel logistiky v Oensingenu. „Protože však na nás od prvního dne působil dobrým dojmem, rozhodli jsme se ho také přijmout.“

Ukázalo se však, že azylová procedura mladého Afgance ještě nebyla uzavřena, a proto nepřicházelo v úvahu přijmout ho do integračního přípravného kurzu. „Když se o tom dozvěděl, bylo na něm vidět velké zklamání,“ říká Sybille Walpert. „Protože však byl během praxe velmi angažovaný, chtěli jsme si ho udržet. Hledali jsme tedy jiné řešení a našli ho v roce odborné přípravy, který je otevřen také žadatelům o azyl.“

Od srpna se oba přistěhovalci připravují na zahájení kurzu společně s uční ze Švýcarska. Obě strany tak z této mnohonárodnostní spolupráce získávají. Švýcaři např. pomáhají svým kolegům psát týdenní zprávy, a Abdulsalam Mohamed a Aziz Ullah Eqbali přenášejí na celou skupinu svou touhu po učení a svou motivaci.

„Pro nás je nyní nejdůležitější, aby tito dva úspěšně ukončili přípravný kurz a příští rok začali s řádnou výukou,“ říká Sybille Walper. Ná-

znaky pro to jsou dobré – i ve školní oblasti, kde se oba mohou pyšnit dobrými známkami. To poskytuje pečovateli o ně také důvod k úsměvu: Ze svých prvních známek byl Aziz Ullah Eqbali velmi smutný. Při pokusu ho utěšit, že to není nic zlého také někdy dostat horší známku, se ukázalo, že dostal známku 5,5. Takže polovina známky pod švýcarským špičkovým hodnocením. Ale pro ambiciózního 21letého mladíka byla jen známka 6 skutečně dobrá. • *mr*

Aziz Ullah Eqbali, 21 let, přišel do Švýcarska koncem roku 2015. Líbí se mu vše, co má něco společného s logistikou. Do budoucna si přeje být úspěšný ve svém povolání a vybudovat si život ve své nové vlasti. V tom mu mezi jinými pomáhá jeho školitel Daniel Winter.



Z mnohonárodnostní spolupráce získávají obě strany.

Vzdělávací kurz 2019 – nábor probíhá již nyní

Náborové řízení pro zahájení kurzu v srpnu 2019 již probíhá. Záměci nalezou všechny relevantní informace na stránkách kariéry na webové stránce společnosti Bell Food Group pod heslem Grundbildung Future@Bell.

Odkaz:
www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/vorteile/



Vše začalo se žampiony

Továrna v Briviu má zvláštní historii. Byla založena v roce 1983 pěstitelem žampionů, který jednoho dne nemohl prodat celý nákladní vůz žampionů. Aby se žampiony nezkažily, rozhodl se je nařezat a uvařit v octě. Tak mohl žampiony vložené do oleje prodávat ve skle. A měl s tím úspěch! Zrušil svou farmu a založil první výrobní linku pro konzervovanou zeleninu uloženou v oleji, pak druhou pro zeleninu na grilu a v devadesátých letech třetí linku pro výrobu krémů a rajčatových omáček. V roce 2007 byl podnik prodán společností Hügli, v letech 2012 až 2014 byl kompletně restrukturován před tím, než ho v roce 2018 převzala společnost Bell Food Group.

Hügli v Briviu, Itálie

Originální italské omáčky

Společnost Hügli sídlící v severní Itálii u jezera Como je dobře známá svou průmyslovou výrobou italských specialit. Setkání s jednatelem společnosti Concetto Auditorem.

Továrna Ali-Big v Briviu je jednou z devíti potravinářských továren společnosti Hügli. Společnost Hügli byla začátkem roku 2018 převzata společností i Bell Food Group. Brivio

„Ve vlasti dobré kuchyně přirozeně výroba potravin podporuje její image.“

se tak stalo prvním standardním výrobním místem skupiny Bell na italském poloostrově. „Je to velmi praktické,“ říká 42letý Concetto Auditore. Od roku 2009 je jednatelem

společnosti Ali-Big. „Jsme uprostřed Evropy, 50 km od Milána (I) a Chiassa (CH), v blízkosti našich nejdůležitějších dodavatelů surovin pro olej a rajčata. Ve vlasti dobré kuchyně přirozeně výroba potravin podporuje její image.“

52 zaměstnanců zpracovává denně asi 50 000 kg surovin a dva týmy v této práci pokračují příští den od 6 do 13 hodin. Vyrábí se zde omáčky z rajčat, etnické omáčky (tikka masala, kari), bílé omáčky, polévky, krémy a italské pesto à l'italienne, pomazánky, polévky a omáčky v různých obalech, jako jsou hrnečky, konzervy nebo sáčky.

„Máme vynikající know-how při výrobě našich rajčatových omáček ve skle. Jsem ale také pyšný na naše bílé

omáčky a naše pomazánky. Dobré výsledky jsou podmíněny náročnými recepturami, pro které je nutné perfektně ovládat inovativní technologie.“

Továrna v Briviu vlastní dvě výrobní linky, jedna vyrábí pro maloobchod, na druhé se vyrábí speciality. Na první lince se vyrábí pasterizované přípravy ve skle podle jednoduchých receptů jako tomatové omáčky nebo pesto. „Tato kontinuální výrobní linka má k dispozici pasterizátor pro plnění za tepla,“ vysvětluje jednatel společnosti, který v roce 2006 zahájil svou kariéru v Briviu jako zaměstnanec kontroly kvality. Díky druhé lince může továrna vyrábět pasterizované a sterilizované přípravy se složitými procesy, které kombinují technologie, jako je homogenizace nebo rotační tepelné zpracování. Jsou k dispozici různé druhy balení. „Tato linka je přerušovaná a je pomalejší než první. Ale s touto linkou můžeme krýt mezery na trhu, kde jsou větší marže.“

Továrna v Briviu je certifikována jako ekologická a udržuje kvalitu podle dvou mezinárodních norem kvality (BRC a IFS), každý rok probíhá neohlášený audit. „V posledních dvou letech jsme získali nejvyšší skóre.“ Bravo Brivio!

Concetto Auditore a jeho společníci chtějí rozšířit svou nabídku balených výrobků z hlediska maximální trvanlivosti a vyvinout nové výrobky, které jsou založe-



ny nejen na dnešním tepelném zpracování, ale také na procesech, které splňují nejvyšší hygienické požadavky a obsahují chladicí řetězec. „Tyto dva projekty jsou pro nás sice obtížné a jsou velkou výzvou, ale také velmi povzbuzující. Získáváme nové znalosti, zkušenosti a vybavení, se kterým v rámci našeho procesu růstu zahájíme další etapu.“

Vítáme všechny zaměstnance společnosti Brivio v Bell Food Group! • gm

Die Bell Food Group si zakládá na zodpovědných dodavatelích

Společná věc pro udržitelnost

Společnost Bell Food Group má nejvyšší standardy trvale udržitelného rozvoje nejen pro své vlastní aktivity. Pro společnost je též důležité, aby její dodavatelé měli v této záležitosti stejný názor. Dodavatelé musí splňovat minimální požadavky stanovené společností Bell Food Group. U některých výrobců se ale tento požadavek prosazuje výrazně přísněji.

„Společnost Hügli používá pro své bujónové kostky trvanlivé bio bambucké máslo z afrického státu Burkina Faso.“

Dbát na dobré životní podmínky lidí, zvířat a přírody, úsporu vody a energie nebo zamezovat odpadům – tato opatření pro udržitelnost rozvoje jsou v mnoha oblastech v posledních letech stále důležitější. Pro společnost Bell Food Group je důležité vytvořit celý hodnotový řetězec trvale udržitelný – a to ve všech zemích, ve kterých je společnost Bell aktivní.

Proto také pečlivě vybírá své dodavatele a kontroluje, na jakých principech pracují. Určité požadavky musí splňovat všichni výrobci, kteří zásobují společnost Bell Food Group zbožím. Pro nákup je stanoven „Seznam nepovolených nákupů a případně prodejů – Don'ts-Liste,“ kde je uvedeno zboží, které společnost Bell Food Group zásadně nenakupuje, případně neprodává. Patří k nim produkty kriticky ohrožených druhů, které nejsou z druhově přizpůsobených chovů nebo ty, které byly získány způsobem působícím zvířeti trápení jako jsou vejce z klecových chovů nebo živí humři. „Požadavky uvedené v tomto seznamu byly vybrány tak, aby poskytovaly ochranu celé společnosti Bell Food Group a snížily riziko, že bude zodpovědné za protiprávní jednání,“ vysvětluje Marlene Kutzenbergerová, projektová manažerka pro trvalou udržitelnost společnosti u společnosti Bell.

Z toho také vychází cíle, které si společnost Bell Food Group vytyčuje pro další roky. Jako příklad můžeme uvést palmový olej, který je v médiích a veřejnosti silně kritizován. Pokud tento olej nemůže být nahrazen jiným tukem, musí mít alespoň certifikát RSPO v celém rozsahu, který znamená udržitelnou kultivaci a omezené poškození životního prostředí. Kromě skupinových cílů byly definovány cíle jednotlivých zemí pro každou oblast podniku, byly přítomny zohledněny příslušné rámcové podmínky.

Společnost Bell Food Group také sleduje pracovní podmínky u dodavatelů, – to platí především pro nákup surovin ze zamoří. „Výrobci z takzvaných <vysoce rizikových zemí> musí prokázat, že dodržují určité sociální normy,“ říká Marlene Kutzenbergerová. „Tím např. vylučujeme, že naši dodavatelé zaměstnávají děti nebo neplatí zaměstnance.“

Společnost Bell Food Group však nejen vytváří rámec pro spolupráci se svými producenty. Často podporuje podniky také při realizaci trvale udržitelných cílů. Tak společnost Bell ve Švýcarsku zavádí integrovanou výrobu drůbeže, kde smluvní výrobci jsou pověřeni zavedením zodpovědného chovu zvířat. Začíná to otázkami týkajícími se výstavby stájí, hygieny a krmení přes péči o brojlery až k očkování v mateřských firmách dvěma veterináři zdravotní služby Bell Švýcarsko. Podobný program pro pěstitele zeleniny nabízí také společnost Hilcona. Mezi jiným si partneři také mohou půjčit speciální stroje na sklizeň určitých druhů zeleniny. Navíc společnost Hilcona dbá na nejkratší možný způsob dodávek pro přepravu do svých výrobních závodů.

Přes mnoho úspěšně provedených opatření nabízí téma trvalé udržitelnosti stále velký potenciál. Prostor pro zlepšení je např. v oblasti balení. Vedle cíle stanoveného společností Bell Food Group pro snížení spotřeby obalového materiálu mohou producenti také přispět k další optimalizaci a tím snižovat množství odpadů. • *mr*

Možnosti pro zlepšení se také nacházejí v oblasti balení.

Čísla a fakta

(Stav roku 2017)

57 %

Ryby a mořské plody u společnosti Bell pocházejí z trvale udržitelných zdrojů.

99 %

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina od společnosti Hilcona jsou certifikovány přinejmenším podle standardu GlobalGAP

100 %

Drůbež (vlastní porážky) ze společnosti Bell Švýcarsko pochází z přinejmenším ze zvláště ke zvířatům šetrného stájového chovu.



Bio-bambucké máslo z africké Burkina Faso pro společnost Hügli

Máslovník africký, též zvaný strom karité roste v Africe v pásmu severně od rovníku. Také Burkina Faso, jedna z nejchudších zemí světa, leží v tomto pásmu příznivém pro máslovník africký. Zde dvě skupiny žen „ABPJF“ a „Ragussi“ zpracovávají pro společnost Hügli semena mohutného stromu na bio-bambucké máslo.

Tento specialista na polotovary používá bambucké máslo od roku 2013 na bujónové kostky své značky Natur Compagnie, Erntesege und Cenovis. Tímto způsobem společnost Hügli nejenže zamezuje použití kritizovaného palmové-

ho oleje, ale také podporuje ženy, které dostávají rozumnou odměnu, mají fixní objemy odběru, a mohou tak zlepšit životní podmínky své a svých rodin. V pěti letech od zahájení spolupráce se množství odebraného bambuckého másla zvýšilo na dnešních 120 tun ročně, přibližně se ztrojnásobilo.

Protože poptávka po výrobcích bez palmového oleje dále roste, našla společnost Hügli další udržitelný zdroj organického bambuckého másla ve skupině výrobců v Ghaně.



Brambory od biopionýrů pro společnost Hilcona

Již v osmdesátých letech, kdy bylo ekologické zemědělství v Evropě ještě v plenkách, začal Richard Schierscher hospodařit na své farmě biologicky a dynamicky. Stal se tak jedním z biopionýrů v Lichtenštejnsku. Mezitím farmu převzal jeho syn Samuel. Ale na přísných pravidlech pěstování se nic nezměnilo. Zřekl se v celém pěstitelství mimo jiné herbicidů a syntetických chemických pesticidů. Protože jsou tyto zásady pečlivě dodržovány, obdržela firma certifikáty Demeter a Bio-Suisse.

Firma Hilcona staví také na vysoce kvalitní zelenině, která na Auhofu vyrůstá již více než 20 let. Například podnik každoročně vypěstuje přibližně 60 tun ekologických brambor na ekologické smažené výrobky podniku.

Richard Schierscher patří k bio-pionýrům v Lichtenštejnsku



CO₂ –neutrální teplo pro zeleninu a salát pro společnost Eisberg

Díky chytré spolupráci se sousední spalovnou vyhřívá společnost Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG své skleníky bez použití fosilních paliv. Skleníky na zeleninu a saláty se rozkládají na čtyřech hektarech půdy ve švýcarském městě Hinwil, mají teplotu nastavenou přesně na potřebu zeleniny nebo salátu. Tím společnost ušetří

Bratři Meierovi ušetří asi dva miliony litrů topného oleje ročně.

asi dva miliony litrů topného oleje ročně.

K zákazníkům tohoto inovativního vstřícnému podniku patří také společnost Eisberg. Již více než 20 let společnost spolupracuje s bratry Meierovými a nakupuje od nich například různé saláty, květák a cukety. Aspekty trvale udržitelného pěstování zeleniny patří k pravidelným tématům rozhovorů mezi oběma partnery během osobních návštěv farmy a během smluvních jednání.

Králíčí maso z chovu přizpůsobeného charakteru zvířat pro společnost Bell.

Aby bylo možné králíky pěstovat způsobem co nejvíce přizpůsobeným potřebám druhu, vyvinula společnost trvale udržitelný systém chovu. Zvířata žijí pohromadě v malých skupinách v prostorných výbězích. Hodně sena a slámy a individuální možnosti úniku z dohledu ostatních zajišťují, že zvířata mohou žít svým přirozeným způsobem a cítit se zcela spokojeně. Za tento způsob chovu byl tento dodavatel společnosti Bell před dvěma lety v Berlíně vyznamenán cenou „Good Rabbit Award“.

Společnost Bell Švýcarsko již téměř 20 let nakupuje králíčí maso od firmy Kani Swiss, které se výhradně prodává společnosti Coop. V té době, kdy to pro majitele Felixe Nāfa byla vedlejší činnost, se vzhledem ke stoupajícím odběrovým množstvím do popředí zájmu dostávalo vytváření dobrých životních podmínek pro zvířata. Když se společnost Coop v roce 2008 rozhodla odebírat králíčí maso jen ze Švýcarska, rozšířil Felix Nāf svůj závod a vyvinul metodu hromadného chovu odpovídající druhu zvířat.

Dnes chovatel se svými partnerskými provozy dodává společnosti Bell týdně až 3000 králíků z vlastních jatek. A stále pokračuje ve zlepšování trvalé udržitelnosti: V současné době pracuje na vyvinutí tržního přístupu k vedlejším produktům jako jsou kosti, žaludky a kůže.





V triatlonu jde Robert Taferner až na své hranice

VŽDY SE SNAŽÍ O NEJLEPŠÍ ČAS

Při svém koníčku dokazuje, že vystačí s dechem jak ve vodě, tak na zemi. Technik ze společnosti Hubers Landhendl věnuje svůj volný čas triatlonu. A to velmi úspěšně: Při mistrovství světa v Jižní Africe v trojboji (plavání, jízda na kole a běh) obsadil ve své věkové skupině 25. místo.

O něm

Jméno: Robert Taferner

Činnost u společnosti Hubers

Landhendl: Technik

U společnosti Hubers od roku: 2001

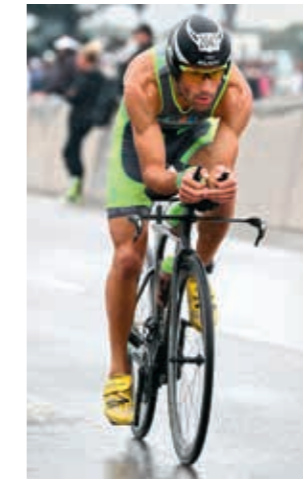
Věk: 38

Vždy byl velmi sportovně založen. Od dětství hrál dnes 38letý Robert Taferner fotbal a předváděl na hřišti svou enormní energii při běhu. Přes svou vášeň pro travní sporty si uvědomoval, že se stoupajícím věkem se také zvyšuje riziko zranění. A právě v té době, byl v roce 2013 v okruhu jeho známých založen Spolek triatlonu. Takže vyměnil kopačky, chrániče holeně a míč za běžecké boty, plavky a jízdu na kole.

Od té doby se u něho všechno točí kolem trojboje. Trénuje denně – někdy i dvakrát – přizpůsobuje svou stravu tomuto režimu a vždy znovu testuje své hranice. A disciplína nese své ovoce. Rychle mohl stupňovat své výkony a ve svém sportu se usídlil v horní části amatérského pole. Jeho náplní je nyní střední triatlon, při kterém se vždy musí uplatit 1,9 km, ujet 90 km na kole a uběhnout 21 km.

Jak dobře tuto vyčerpávající kombinaci zvládá, dokázal v uplynulém září při světovém mistrovství v Jižní Africe. Jeho stanovený cíl byl překonat svůj osobní rekord. Nejprve se ponořil do vln zálivu Nelsona Mandely před přístavem Port Elizabeth. Potom následovalo přesednutí na kolo a následně dal ještě vše své oblíbené disciplíně – běhu.

„Již sama cesta do Jižní Afriky byla pro mě velmi zvláštním zážitkem,“ říká Robert Taferner. „A v této scénérii se měřit s nejlepšími závodníky na světě byl úžasný pocit.“ Na konci



byl výsledek odpovídající abicióznímu atletovi: S časem 4 hodiny a 24 minut ustanovil v soutěži svůj osobní rekord a mezi 3600 závodníky se umístil na 176. místě, z toho čtvrtý nejlepší v Rakousku.

Bez ohledu na to, kdy Robert Taferner jde na start, drží mu tři lidé palce. Jeho žena Bettina, také zaměstnankyně společnosti Hubers Landhendl, a jeho dva synové Leon a Vincent. „Moje žena mě podporuje, kde jen může, a oba chlapci neznají nic jiného, než že hodně trénuji. Když např. v domácí posilovně sedím za říditky kola, jsou často u toho.“

Bettina Taferner je sama dobrou běžkyní, nedávno také přinesla úspěch jejich společnému zaměstnavateli: Při podnikovém běhu v Salcburku se připojila ke svému manželovi a svému kolegovi Hermannu Gregerovi. A také výkon tohoto týmu byl korunován úspěchem: Trio si mezi 160 týmy zajistilo celkové vítězství.

Ale Robert Taferner není tím, kdo by odpovídal na vavřínech. Další cíle jsou již vytyčeny. Patří k nim dlouhodobý trénink jako příprava na běhy velké vzdálenosti (42 km, maraton), na získání titulu tzv. Ironmana. Pro tuto soutěž, která je označována jako nejtvrdší na světě, se musí závodník vyrovnat s dvojnásobnou vzdáleností ve všech třech disciplínách. • mr

V Jižní Africe ustanovil Robert Taferner svůj osobní rekord.

Triatlon

První soutěž, která byla oficiálně nazvaná „Triathlon“, byla v roce 1974 – Triatlon Mission Bay v San Diegu. Triatlon se stal známým o čtyři roky později s prvním Ironmanem na Havaji, který z ostrovního státu v Tichém oceánu učinil Mekku triatlonu. Prémiového závodu se zúčastnilo pouze 15 závodníků, z toho jich dosáhlo cíle dvanáct. Mezi nimi jako nejrychlejší z Američanů byl Gordon Haller, který se v historii stal prvním „Ironmanem“. Zatímco on potřeboval ve své době 11:46 hodin pro plavání, jízdu na kole a dálkový běh, současný rekord německého závodníka Patricka Langeho na Havaji je 7:52 hodin. Kromě mnoha triatlonových soutěží, které se konají po celém světě, je tento sport od roku 2000 také olympijským sportem.

Výročí

LOOK! ratuluje všem, kteří slaví jubileum v období od prosince 2018 do února 2019

Bell Švýcarsko

20 let v pracovním poměru

Dominique Gabriel, 1. prosince, Bell, Basilej
Mickael Inacio, 1. prosince, Bell, Basilej
Laurent Schifferle, 1. prosince, Bell, Basilej
Fatmire Dakaj, 10. prosince, Bell, Oensingen
Lec Mirakaj, 16. prosince, Bell, Zell
Jean-Claude Truffa, 21. prosince, Bell, Cheseaux
Philipp Allemann, 1. ledna, Bell, Basilej
Catherine Baumann, 1. ledna, Bell, Basilej
Hans Bellwald, 1. ledna, Bell, Oensingen
Jean-Marc Keller, 1. ledna, Bell, Basilej
Marc Levrat, 4. ledna, Bell, Cheseaux
Nurten Selmani, 4. ledna, Bell, Zell
Agim Gjoka, 18. ledna, Bell, Zell
Jean-Paul Ott, 1. února, Bell, Basilej
Diogjen Krasniqi, 8. února, Bell, Zell
Mark Williams, 8. února, Bell, Cheseaux

25 let v pracovním poměru

Pascal Musch, 1. prosince, Bell, Basilej
Andreas Bühler, 1. ledna, Bell, Zell
Othmar Dubach, 1. ledna, Bell, Zell
Heinrich Niederklopfer, 1. ledna, Bell, Churwalden
Hanspeter Treichler, 1. ledna, Bell, Churwalden
Annelies Schneider, 1. února, Bell, Oensingen
Hansruedi Schneider, 1. února, Bell, Oensingen

30 let v pracovním poměru

Thavarajah Ponnampalam, 1. prosince, Bell, Basilej
Philippe Diemunsch, 18. prosince, Bell, Basilej
Renate Schulze, 1. ledna, Bell, Basilej
Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira,
 2. ledna, Bell, Cher-Mignon
Yves-Alain Rey, 1. února, Bell, Basilej
Dominique Wolf, 1. února, Bell, Basilej
Claude Rizzo, 6. února, Bell, Basilej

35 let v pracovním poměru

Samuel Müller, 2. prosince, Bell, Basilej
Max Von Euw, 1. ledna, Bell, Zell
Beatrix Imer, 1. února, Bell, Zell

Předčasné odchody do důchodu

Markus Gilli, 30. listopadu, Bell, Oensingen (*dodatečně*)
Guy Pommier, 30. listopadu, Bell, Cheseaux (*dodatečně*)
Fernande Bissel, 31. prosince, Bell, Basilej
Francois Jaegli, 31. prosince, Bell, Basilej
René Metzger, 31. prosince, Bell, Basilej
Aimé Moser, 31. prosince, Bell, Basilej
Michel Mullerseck, 31. prosince, Bell, Basilej
Bernard Schmitter, 31. prosince, Bell, Basilej
Serge Stegmüller, 31. prosince, Bell, Basilej
Sandirase Thambo, 31. prosince, Bell, Basilej
Philippe Thiebauld, 31. prosince, Bell, Basilej
Christine Zahn, 31. prosince, Bell, Basilej
Monique Constantin Rumo, 31. prosince, Bell, Cher-Mignon
Orlando Barberis, 31. prosince, Bell, Oensingen
Toma Bosancic, 31. prosince, Bell, Oensingen
Beat Grossmann, 31. prosince, Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, 31. prosince, Bell, Oensingen
Heinz Verna, 31. prosince, Bell, Oensingen
Dragoljub Vrtic, 31. prosince, Bell, Oensingen
Kandasamy Ganeshalingam, 31. ledna, Bell, Zell

Úmrtí

Thierry Girardin 4. listopadu, Bell, Cheseaux (*dodatečně*)

Bell Německo

20 let v pracovním poměru

Hermann Kuhl, 1. prosince, Bell, Edewecht
Susanne Kluge, 8. února, Bell, Edewecht

Bell International

40 let v pracovním poměru

Te Vang, 16. ledna, Bell Francie St. André

Odchody do důchodu

Damaschin Morodan, 30. listopadu, Hubers Landhendl,
 Pfaffstätt (*dodatečně*)
Josef Bernroider, 31. prosince, Frisch Express, Pfaffstätt
Véronique Dvvar, 31. prosince, Bell Francie, Salaison Polette

Hilcona

25 let v pracovním poměru

Anna Selinschek, 17. ledna, Hilcona, Schaan
Manuel Carapinha Gomes, 1. ledna, Hilcona, Schaan
Ueli Giger, 1. února, Hilcona, Schaan

30 let v pracovním poměru

Gerhard Mally, 10. ledna, Hilcona, Schaan

35 let v pracovním poměru

Michael Mayenknecht, 1. února, Hilcona, Schaan

Odchody do důchodu

Carlos Carvalho Miranda, 31. ledna, Hilcona, Schaan
Alfred Kaufmann, 28. února, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 28. února, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 let v pracovním poměru

Kornel Eggenschwiler, 1. ledna, Eisberg, Dällikon
Palmira Perpetua Martins Pombas, 16. ledna, Eisberg, Villigen
Mehmet-Ali Cosku, 22. února, Eisberg, Dällikon

Odchody do důchodu

Joaquim Reimao da Costa, 31. prosince, Sylvain & CO,
 Essert-s-Champvent
Tony Boutellier, 31. ledna, Eisberg, Dällikon
José Inacio Guerreiro, 31. ledna, Eisberg, Dällikon

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

Hügli

20 let v pracovním poměru

Helena Haziraj-Gerein, 5. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Hannes Sieberer, 11. ledna, Hügli Rakousko, Hard
Matthias Aldenhoff, 1. února, Hügli Německo, Radolfzell
Andrea Unger, 1. února, Hügli Německo, Radolfzell
Egli Hartwig, 8. února, Hügli Švýcarsko, Steinach
Jasmin Iriskic, 15. února, Hügli Německo, Radolfzell

25 let v pracovním poměru

Gudrun Ogriseck, 6. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Olga Walter, 6. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Sandra Fischer, 1. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Manuela Gommeringer-Heinzler, 1. ledna, Hügli Německo,
 Radolfzell
Čuchal Jaroslav, 1. února, Hügli Česká republika, Zásmyky
Hans-Peter Siegel, 1. února, Hügli Německo, Radolfzell

30 let v pracovním poměru

Konrad Stöckle, 2. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Georg Stöckle, 31. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Kadriye Keskin, 1. února, Hügli Německo, Radolfzell
Samuel Schär, 1. února, Hügli Švýcarsko, Steinach

35 let v pracovním poměru

Reiner Köttel, 1. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Marianne Schmid, 1. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Udo Schwall, 1. února, Hügli Německo, Radolfzell

Odchody do důchodu

Christoph Klein, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Peter Sander, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Hans-Jürgen Wiedemann, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell

Nedáme žádnou šanci stresu před svátečními dny

Ó, Ty jsi nám uvolnil vánoční čas

Vánoční svátky, vánoční dárky, vánoční menu – to jsou jen tři klíčová slova, kvůli kterým se ale v poslední době častěji zapotíme. Redakce LOOK! zjistila, že vánočnímu stresu se dá předejít, a přináší několik tipů a čtyři skvělé recepty ze všech oblastí výroby společnosti Bell Food Group – pro odpočinkové sváteční dny.

Po náročném konci roku touží větší na lidi po několika dnech klidného rozjímání. Ale přesto často dochází na poslední chvíli ke shonu. Balíčky musí být zabaleny a nákupy provedeny. I byt by měl zářit čistotou a být slavnostně vyzdoben.

Kdo to udělá pětkrát, získá drahocenný čas.

A přitom existuje několik triků, aby slavnostní přípravy byly trochu klidnější. Zatěžujícímu papírovému maratonu krátce před nadílkou se dá zamezit, když si necháme dárky pro své nejmilejší zabalit hned v obchodě. Také úklid domu se ukazuje jako obyčejný zloděj času. Nabízí se zde otázka, zda skutečně i ty nejzazší

kouty musí být vyčištěny, aby se zde hosté cítili dobře. Když jich pět vynecháte, získáte cenné hodiny.

Beztak všechny oči vidí jen vánoční výzdobu. Abychom předešli nepříjemným překvapením na poslední chvíli, měli bychom včas zkontrolovat funkčnost a úplnost světelných řetězů a ozdob na vánoční stromček. Pokud slavíte vánoce s malými dětmi nebo se živými domácími mazlíčky, dřevěné nebo plstěné figurky místo filigránových skleněných koulí jsou pro zavěšení na vánoční stromek mnohem vhodnější. Šetří to nervy – i v případě, kdyby se stromek kácel.

Nesporným vrcholem dne je pro mnohé vánoční menu. Na všechny, kteří předvánoční čas nechtějí nastavovat nočními směnami, se nevztahuje přísloví: „Mnoho kuchařů zkazí kaši!“. Mnohý host rád přinese nějaký chod, aby ulehčil kuchaře. Přinášíme čtyři návrhy redakce LOOK! na menu. I v redakci chceme vše snadno zvládnout. Přejeme Vám uvolněné sváteční dny! • *mr*

Vánoční menu à la Bell Food Group

(Pro čtyři osoby)

Předkrm

Marinovaný losos v omáčce s medem, hořčicí a koprem

1 sáček Betty Bossy „Sternenzauber“ (hvězdné kouzlo) nebo jiný míchaný salát
200 g Marinovaný losos v jemných plátcích
1 velká červená cibule
12 kaparových bobulí
½ cibule
½ citronu
4 pol. lžičce olivového oleje
½ čajové lžičky zeleninového bujónu
1 čajová lžička hruborozná hořčice
1 pol. lžičce medu
3 pol. lžičce kopru, jemně nasekaného
cukr
sůl a pepř

Půlku citronu vymačkáme do salátové misky. Přidáme sůl, cukr a pepř a dobře promícháme, dokud se sůl nerozpustí. Potom přidáme bujón a znovu promícháme. Dále lehce vmícháme hořčici a med. Nakonec přidáme olivový olej a dobře promícháme.

Červenou cibuli nakrájíme na jemné kroužky. Odstraníme stopky kaparových bobulí a bobule rozpůlíme. Salát vložíme na talíře a přidáme lososa. Přelijeme polévkovou lžící dressingu. Ozdobíme rozpůlenými kaparovými bobulemi a koprem.





První hlavní jídlo
Morchel Tofu Quiche
(slaný sýrový koláč se smržem)

1 porce listového těsta
(pro dortovou formu Ø 26 – 28 cm)
50 g másla
1 cibule
100 g pastináku
200 g mangoldu (stonky a listy oddělíme)
100 g hlávkové kapusty
100 g vařených smržů
200 g tofu
40 g nasekané petrželky
200 g jemného sýra ementálského typu
(milder Greyzer)
2 vejce
130 ml mléka
sůl, pepř, muškátový oříšek,
koření na hruškový chléb

Do tukem vymazané dortové formy vložíme listové těsto, na více místech několikrát vidličkou propícháme, přikryjeme pečícím papírem a zatížíme suchým hráškem. Pečeme při 180 °C asi 15 minut bez otevírání. Mezitím si očistíme zeleninu a nakrájíme na malé kostičky, tofu nakrájíme na trochu větší kostky. Cibuli zpěníme na másle, potom přidáme pastinák, stopky mangoldu, kapustu a také zpěníme. Přidáme zbývající přísady kromě sýra Greyzer a okořeníme solí, pepřem, muškátovým oříškem a kořením na hruškový chléb. Necháme trochu vychladit a potom vmícháme sýr. Náplň rozetřeme na těsto. Rozkverláme vajíčko s mlékem, okořeníme solí a pepřem a nalijeme na náplň koláče. Nakonec koláč dopečeme při 170 °C asi 25 minut. Pokud používáte kombinovanou parní troubu, můžete 20 % páry přidat.

Druhé hlavní jídlo
Vepřový krk s brusinkovou
madeirskou omáčkou

1 porce Bell vepřového krku pro rychlou přípravu
(Bell Quick Schweinehals)
1 pol. lžice másla
4 pol. lžice madeirského vína
1 pol. lžice brusinek
1 pol. lžice hořčice
muškátový oříšek, koriandr, sůl, pepř

Sáček s Bell vepřovým krkem pro rychlou přípravu vložíme do horké, ale ne vařící vody a maso necháme asi 45 minut táhnout. Maso vyjmeme a necháme dobře okapat.

Madeirské víno, brusinky, hořčice a koření dobře promícháme. Trochu marinády dáme stranou jako omáčku a zbytkem potřeme maso. Potom maso vložíme do máslem vymazaného pekáče a v předehřáté troubě zapékáme po dobu 20 minut. Během této doby maso jednou obrátíme a několikrát potíráme marinádou. Nakonec odloženou marinádu lehce zahřejeme a s ní na talíř vložíme plátky masa.

Jako příloha se k tomuto jídlu hodí fazole a bramborové plátky opečené v troubě.

Tip: Místo Bell Quick vepřového krku můžete použít také čerstvý vepřový krk. Toto maso je od řezníků uloženo ve vakuu a metodou Sous Vide-vařené ve vodní lázni při 50 – 60 °C několik hodin. Doba vaření je závislá na velikosti kusu masa, nejlepší je zeptat se řezníků.



Vánoční menu může
být takto pohodlné.

Dezert
Parfait s lískovými ořechy
a pěnou Maroni

30 g základu pro parfait
80 ml mléka
30 g lískových oříšků
15 g tmavé čokoládové polevy
25 ml šlehačky

pro pěnu Maroni
200 g Maroni-pyré
20 g vanilkového cukru
100 ml mléka
400 ml šlehačky

Pro ozdobu
50 ml šťávy z granátového jablka
1 pol. lžice cukru
jádra granátového jablka

4 formy na parfait vypláchneme studenou vodou a vyložíme průhlednou folií. Lískové ořechy orestujeme v troubě, uložíme na odkapávací mřížku a dobře protřepeme, aby slupky odpadly. Potom ořechy na hrubo nasekáme. Polevu nastrouháme na syrovém struhadle na hobliny a šlehačku do tuha vyšleháme. Smícháme parfaitový prášek s mlékem a šleháme ve šlehači na nejvyšší stupni otáček asi 4 minuty, dokud směs není krémová. Potom vmícháme nasekané ořechy a nastrouhanou polevu. Nakonec pomalu ode dna promícháváme se šlehačkou a hmotu plníme do forem. V mrazničce necháme několik hodin nebo přes noc mrazit.

Přísady pro pěnu Maroni promícháme a propasírujeme přes síto. Hmotu vložíme do dávkovače šlehačky a naplníme malé sklenice. Jestliže nemáme dávkovač, krém jemně šlehačímí metlami nebo kverlačkou napěníme a plníme zdobícím sáčkem.



Šťávu z granátového jablka krátce povaříme s cukrem a podáváme s jádry na deserním talíři jako zrcadlo. Parfaity vyklopíme z formy a upravíme na talíři s pěnou Maroni.

Tip: Místo základu pro parfait si můžete parfait také vyrobit sami. K tomu svařte 100 g cukru s vodou na sirup. Vložte do šlehače 4 vaječné žloutky a sirup a ve vodní lázni vyšlehejte do hustého krému. Potom vložíme do ledové vody, studenou šlehačku ušleháme a 330 ml tuhé šlehačky, lískových oříšků a polevy zamícháme a zmrazíme, jak je popsáno výše.

Gastro-Service Molard v Ženevě

Nejlepší v Ženevě

V dubnu 2018 převzala společnost Bell Food Group ženevskou společnost gastronomických služeb Gastro-Service Molard. Podnik je známý svým dobře vyzrálým masem a nabízí na míru připravené porce masa pro nejlepší švýcarské restaurace.

Ve společnosti Gastro-Service Molard se týdně zpracovává 10 000 kg masa, místní vyhlášené kvality což je zároveň podpora místních rolníků a z ekologických důvodů je toto maso převážně švýcarského původu. Co vytváří dobrou pověst tohoto řeznictví založeného v roce 1921? Cíle kvality tvoří tato čtyři slova: Chuť, bezpečnost, zdraví a služby.

Pokud jde o chuť, maso zraje na kostech v chladné komoře po dobu čtyř až pěti týdnů (hovězí), jeden týden až deset dní (telecí, vepřové a jehněčí). Při této tradiční technice se uvolňuje z masa voda, rozvíjí se chuť a maso se stává jemnější.

Zákazníci si mohou maso kdykoliv objednat. Objednávky ze záznamníku, faxu a e-mailu jsou zpracovávány od rána od 2:30 hod. „Naši řezníci začínají pracovat ve čtyři ráno,“ vysvětluje Gilles Charrière, obchodní ředitel. „Jsme schopni vyplnit všechna přání: Řezání, vážení a příprava kusů masa tak, aby byly přímo připraveny ke kuchyňské přípravě. 80 % masa, které odtud vychází, prochází rukama našich řezníků.“

Chuť, bezpečnost, zdraví a služby



Vlevo: Jérémy Billod, vedoucí výroby, vpravo: Gilles Charrière, vedoucí prodeje.



Objednávky jsou vyřizovány a rozváženy v Ženevě třikrát denně šesti vozidly a jednou týdně do oblasti Ženevského jezera. Při větších vzdálenostech společnost využívá soukromou speciální doručovací službu.

S ohledem na zdraví a bezpečnost byly při zařizování prostorů v roce 2011 převzaty všeobecné požadavky pro pracovní prostory společnosti Bell. Šatna a různé zóny označené barevnými kódy jsou odděleny otočnými dveřmi, kterými lze projít pouze při dezinfekci rukou a nohou.

O zpětnou sledovanost masa se stará výrobní ředitel Jérémy Billod. To vše probíhá ve třech rovinách: Vyhledávání podle výrobců, vyhledávání podle zpracovatelů masa a vyhledávání podle expedičních míst různých partií. Poslední proces je v očích podniku ten nejdůležitější: „Když se vyskytne problém, můžeme příslušnou objednávku odvolat.“

Kuchaři nejlepších restaurací nedělají chybu, když důvěřují společnosti Gastro-Service Molard. Společnost Bell Food Group také ne. • gm