

# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

01 2019



---

**Convenience –  
Trend s dlouhým dechem**

# Dobrá perspektiva pro budoucnost

## Vážené kolegyně a vážení kolegové

V uplynulém finančním roce mohla společnost Bell Food Group opět růst a zvýšit obrát a objem prodeje. Potěšitelné na tom je, že k tomu přispěly všechny divize a že k růstu nepřispěly jenom akvizice společností Hügli und Sylvain & CO, ale i operativní postupy. Obzvláště dobře se vyvíjí nová divize polotovarů.

Méně potěšitelné je, že jsme v některých divizích přesto nedosáhli očekávaných výsledků. Kromě toho jsme v celé skupině zaznamenali neuspokojivý vánoční prodej. Přestože jsme bezprostředně po nepříznivé první polovině roku zavedli a realizovali protiopatření, nebyli jsme schopni do konce roku znovu pokles výsledků dohnat. Z tohoto důvodu byl roční výsledek nižší než v předchozím roce, a nedosáhl našich očekávání. Jsme však přesvědčeni, že zavedená opatření se v letošním roce vyplatí a že v roce 2019 budeme opět růst. Dobrý obchodní výkon v lednu roku 2019 je prvním pozitivním signálem, což mi v tomto ohledu dává jistotu.

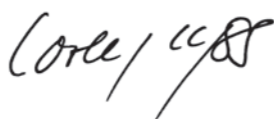
V roce 2018 byla přijata různá strategická rozhodnutí, která pomohou společnosti Bell Food Group v budoucnu dobře fungovat. Je třeba zmínit akvizice společnosti Hügli a Sylvain & CO, které divizi polotovarů opět výrazně posílily. Díky navýšení základního kapitálu v červnu 2018 má společnost Bell Food

Group také potřebné peněžní prostředky k financování akvizic a dostatečný prostor pro případné další strategické investice.

Ke změně také došlo také v organizaci společnosti. Od 1. července 2019 bude společnost Bell Food Group rozdělena do čtyř divizí – Bell Švýcarsko, Bell International, Bell Convenience (polotovary) a divize Bell Finance/Služby. Z důvodů reorganizace dojde také ke změnám ve vedení společnosti. Dosavadní CFO Marco Tschanz povede divizi Bell International. Jako nový CFO (finanční ředitel) nastupuje do naší společnosti Xavier Buro. Divizi polotovarů povede od 1. července 2019 Volker Baltes, který také nově nastupuje do naší společnosti.

Jsem přesvědčen, že úpravou struktury společnosti jsme vytvořili podmínky, které umožní společnosti Bell Food Group v následujících letech dále růst. Těší mě, vážené kolegyně a vážení kolegové, že společně s Vámi tuto výzvu můžeme přijmout a děkuji Vám za Vaši cennou podporu na cestě k vedoucímu postavení na trhu.

Lorenz Wyss  
Předseda vedení skupiny




## Obsah

### Ze společnosti

- 4 Strategický postup v náročném finančním roce**  
Roční výsledek společnosti Bell Food Group
- 5 I v budoucnu bude dobře organizována**  
Společnost Bell Food Group přizpůsobuje strukturu firmy, a proto:
- 6 Chceme o rybách vědět co nejvíce**  
Dva pracovníci společnosti Bell Seafood jsou vyškoleni na someliéry ryb
- 8 Digitální výkladní skříň společnosti Bell Food Group**  
Nové webové stránky a nové video o image společnosti – Imagefilm
- 10 Samuel Bell byl průkopníkem**  
Před 150 lety položilo řeznictví „Ochsenmetzg“ základy dnešní skupiny Bell Food Group

### Stručně

- 12 Milion bio kuřat pro společnost Bell**  
Bio líheň Lindenberg rozšiřuje své kapacity
- 13 Požitek jako z čerstvého zboží přímo z moře**  
Nový transportní systém pro společnost Bell Seafood

### Jak se pracuje u společnosti Bell Food Group

- 14 Společná základna**  
Nová personální strategie a organizace HR (Human Resource – lidské zdroje) u společnosti Bell Food Group
- 15 Velká síře záběru**  
Péče o talenty a jejich řízení ve společnosti Bell Food Group

### Přímo na místě v...

- 16 Průkopník ve Francii**  
Společnost Saison Polette, sídlo společnosti Bell France v Teilhède

### Titulní stránka

- 18 Trend s dlouhým dechem**  
Polotovary jsou pro společnost Bell Food Group jednou z nejdůležitějších hnacích sil růstu

### Trvalá udržitelnost a inovace

- 23 Skutečné řídicí centrum**  
Nová výpočetní střediska u společnosti Bell Food Group

### Můj koníček

- 24 Vaří si své pivo**  
Alexander Duss vytváří se svými přáteli své vlastní pivní kreace.

### Výročí

- 26 Výročí**  
LOOK! gratuluje těm pracovníkům, kteří slaví jubileum od března 2019 do května 2019

### Náš svět požitků

- 28 Oblíbené jídlo všech labužníků**  
Losos náleží celosvětově k nejvíce vyhledávaným rybám pro účely lidské spotřeby.
- 30 Ryby bez ryb, maso bez masa**  
Imitace masa a ryb pro potravinové služby

### Tak se dělá kvalita

- 32 Spolupráce s rakouským maloobchodníkem s potravinami rozšířena**  
Společnost Hubers Landhendl dodává do maloobchodního řetězce drůbež z chovu s dobrými životními podmínkami

**Impressum** Časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, vychází 4 x ročně, č. 1/2019, březen 2019, 25. Ročník.

Vydavatel: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Švýcarsko. Adresa: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Švýcarsko. Tel. +41 58 326 2257, Fax +41 58 326 2114, bell.news@bellfoodgroup.com, www.bell.ch. Redakční tým: Fabian Vetsch (fv), vedení, Sara Heiniger (sh), Jana Lazar (jl), redakční podpora: Michaela Rosenbaum (mr), Gilles Mauron (gm). Grafická podoba: obliografik, Olten, Švýcarsko. Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko. Tisk: Druckerei Riebelmann, Löhne, Německo, Werner Druck & Medien AG, Basel, Švýcarsko. Tištěno na papír FSC.

Roční výsledek společnosti Bell Food Group

## Strategický postup v náročném finančním roce

Společnost Bell Food Group mohla v náročném finančním roce 2018 opět zvýšit obrat a prodej. K tomu přispěly jak akvizice, tak operativní postup. Některé obchodní jednotky však nedosáhly očekávání, zejména v první polovině roku.



Finanční rok 2018 se vyznačuje důležitými strategickými rozhodnutími, která mají pro budoucí vývoj společnosti Bell Food Group velký význam. Akvizicemi společností Hügli a Sylvain & CO mohla společnost Bell Food Group výrazně posílit svou pozici na trhu polotovarů. V červnu 2018 společnost Bell Food Group také navýšila svůj základní kapitál o 603 milionů CHF. Získané prostředky mohly být použity pro financování nedávných akvizic, současných investičních projektů a pro další strategický růst.

### Růst objemu obratu a prodeje

V náročném finančním roce 2018 mohla společnost Bell Food Group svůj obrat vůči předchozímu roku zvýšit o 15,4 procent, na 4,1 miliard CHF. Objem prodeje stoupl o 19,6 procent, na 542,9 milionů kg. K růstu přispěly všechny divize společnosti. Zvláště potěšitelně se rozvíjela divize polotovarů, která s akvizicí společnosti Hügli, i na základě operativního postupu významně posílila.

Hlavní produkce v oblasti uzenin a masných výrobků v roce 2018 také ekologicky rostla. Ale některé obchodní jednotky zejména v první polovině roku zaostávaly za očekávanými. Díky okamžitě zave-

Divize polotovarů se v roce 2018 vyvíjela velmi dobře.



deným opatřením pro zlepšení výsledků se sice pokles v druhé polovině roku zastavil, ale nemohl pokles vyrovnat. Významnou příčinou toho byl celkově neuspokojivý vánoční prodej.

### Investice do budoucna

Ve finančním roce 2018 se investovalo celkem 217 milionů CHF do renovace výrobní infrastruktury a do různých rozsáhlých nových stavebních projektů. Ke konci roku 2018 zřídila společnost Hügli výrobní závod ve Werkendammu (Nizozemsko), zaměřený na speciality z chlazených bylin. V rakouském Marchtrenku bude v prvním čtvrtletí roku 2019 otevřen nový provoz pro výrobu čerstvých polotovarů. Také ve Španělsku v blízkosti Madridu bude v tomto roce otevřen nový výrobní závod na výrobu Serrano-šunky. Těmito investicemi společnost Bell Food Group položila základy dalšího růstu a je velmi dobře připravena pro budoucnost. •fv

Společnost Bell Food Group přizpůsobuje strukturu firmy, a proto:

## I v budoucnu bude dobře organizována

Od 1. července 2019 přizpůsobuje společnost Bell Food Group organizační strukturu nejvyšší podnikové úrovni růstu minulých let a vedení skupiny posílí Volker Baltes a Xavier Buro.

S růstem posledních let se posunulo také rozložení váhy v rámci společnosti Bell Food Group. Divize polotovarů se stává stále důležitější a nyní tvoří přibližně čtvrtinu prodeje koncernu. Výrazně posílily také mezinárodní aktivity ve všech oblastech.

Dostatečný důvod pro to, aby společnost přizpůsobila svou strukturu novým podmínkám. Od 1. července 2019 bude nejvyšší úroveň společnosti Bell Food Group nově rozdělena do čtyř divizí – Bell Švýcarsko, Bell International, Polotovary (Convenience) a Finance/služby. Divize Bell Švýcarsko a Polotovary zůstává nezměněna. V divizi Finance/služby bude odbor IT převeden do nově vytvořené centrální oblasti. Divize Bell International a Bell Německo budou připojeny k divizi Bell International.

V divizi Bell International je stávající divize Bell International přejmenována na Bell západní/východní Evropa a zahrnuje jednotky Bell Francie, Bell Polsko a Bell Maďarsko. Vzhledem k své velikosti a nezávislému vývoji trhu bude v budoucnu společnost Hubers/Sütag tvořit svou vlastní divizi.

S reorganizací dojde také ke změnám ve vedení společnosti. Divizi Bell Švýcarsko bude dále ve spojení funkcí řídit CEO Lorenz Wyss. Dosavadní CFO (finanční ředitel) Marco Tschanz převezme vedení nově zřízené divize Bell International a centrální divize IT. Nově do společnosti Bell Food Group nastoupí Volker Baltes jako vedoucí divize polotovarů a Xavier Buro jako CFO (Chief Financial Officer – finanční ředitel).

Volker Baltes (55) má dlouholeté zkušenosti z potravinářského průmyslu a je uznávaným znal-

cem mezinárodní obchodní situace. Díky své dosavadní činnosti má velké zkušenosti v oblasti vrcholového managementu, odbytu a marketingu. V současné době je ředitelem firem Herta a Garden Gourmet v Německu. Volker Baltes převezme svou funkci od 1. července 2019.

Xavier Buro (49) má dlouholeté zkušenosti ve finančním sektoru a souvisejících služeb jako jsou fúze a akvizice. V současné době je jako člen správní rady zodpovědný za finanční oblast společnosti Transgourmet střední a východní Evropa. Xavier Buro nastoupí do podniku 1. května 2019 a od 1. července 2019 převezme funkci CFO (finanční ředitel). •fv

### Společnost Bell Food Group je nově rozdělena do čtyř divizí.

Dva pracovníci společnosti Bell Seafood jsou vyškoleni na someliéry ryb

# CHCEME O RYBÁCH VĚDĚT CO NEJVÍCE

Prostudovali mnoho knih, cvičili své smysly, dobře naslouchali, vařili a ochutnávali. Theodor Pulver und Pascal Bieth ze společnosti Bell Seafood ve Švýcarsku se již od minulého podzimu mohou nazývat someliéry ryb. Nákladné školení absolvovali v akademii Transgourmet Seafood v Bremerhavenu.

Jak ovlivňuje změna klimatu rybaření? Na jaká kritéria kvality se musíte při nákupu ryb zaměřit? A jak nejlépe z filetů lososa odstranit kosti? Na tyto a mnoho dalších

## Studijní plán zahrnoval mnoho tematických oblastí týkajících se ryb.

otázek kolem ryb a všeho nyní Theodor Pulver, vedoucí nákupu společnosti Seafood, a Pascal Bieth, odborný poradce téže společnosti, dokážou podat mnohem více informací. Dva zaměstnanci společnosti Bell ve Švýcarsku se nedávno stali someliéry ryb, diplomy získali od obchodní a průmyslové komory, asociace německých podnikatelských společností, která se mimo jiné věnuje školení a dalšímu vzdělávání v přidružených odvětvích.

„Oba jsme chtěli prohloubit své stávající odborné znalosti a dokázat to uznávaným diplomem,“ uvádí Theodor Pulver a Pascal Bieth dodává: „Pro mě jako manažera výcviku pro prodejce produktů Seafood u společností Coop a Transgourmet bylo například obzvlášť důležité komplexní teoretické školení o udržitelnosti rybářství.“

Na kurz, který je prvním a jediným svého druhu v německy mluvícím světě, dojížděli oba minulý podzim do Bremerhavenu do akademie Transgourmet Seafood. Tento kurz zde společnost Transgourmet Německo otevřela, protože příslušní



Pascal Bieth (vlevo) při správném přiřazování škály barevných řádků. Cvičením se účastníci kurzu naučí, jak správně rozpoznat, klasifikovat a popsat barvy.

Theodor Pulver (vpravo) při tréninku paměti na vůně s vonnými kapkami.

lidé se již dlouho ptali, proč existují jen someliéři pro víno, maso, vodu nebo sýr, ale ne pro ryby.

Aby společnost Transgourmet uvedla svou myšlenku do života, jako stoupenec časopisu „FischMagazin“ přijala poskytovatele výzkumných služeb společnosti „ttz Bremerhaven“ a Brémské obchodní komory a jako partnera také „Evropský námořní a rybářský fond Evropské unie (EMFF)“. První skupina ukončila odborné vzdělání v roce 2017 jako certifikovaní experti na ryby.

Theodor Pulver a Pascal Bieth zahájili školení v září minulého roku. V jedenácti školicích modulech výcviku získali spolu s dalšími 24 účastníky z celé řady průmyslových odvětví komplexní pohled na zvláštnosti ryb jako potravin. Důraz byl kladen na znalosti o produktech, na smyslové vnímání ryb a na kontrolu a posuzování jejich kvality.

Osnova školení pokrývala širokou škálu témat, od historie rybolovu přes jeho strukturu k akvakultuře nebo nadměrnému rybolovu v mořích až po správné skladování nebo výživové vlastnosti ryb. Teoretické moduly byly doplněny například částí věnovanou smyslovému vnímání, kde se prověřovala schopnost čichových a chuťových receptorů, bylo doplněno i společné vaření, kde se jednalo o ruční dovednosti, např. otevírání ústřic. A protože dobré nápoje jsou součástí dobrého jídla, v posledním modulu se účastníci dozvěděli, které víno se k danému druhu ryby nejlépe hodí.

Mezi dvěma školicími cykly pak na kolegy čekaly učebnice. „Studijní podklady, které jsme museli zpracovat, zahrnovaly přibližně 1 200 stran,“ říká Theodor

Pulver. „To je poměrně hodně látky, kterou jsme se museli naučit v krátké době při práci na plný úvazek.“

V polovině listopadu oba ukončili druhý týden kurzu a úspěšně složili zkoušky z obou částí kurzu. „Od prvního okamžiku jsme byli schopni v práci uplatňovat to, co jsme se naučili: Pascal Bieth například při svých školeních a já při nákupu mořských plodů pro společnost Bell,“ sděluje Theodor Pulver.

S tak dobrou přípravou již tyto dva čerstvě vyškolené someliéry nemohou nikdy zaskočit náročné otázky kolegů, zákazníků nebo účastníků kurzů. • mr

**Kurz je jedinečným svého druhu v německy mluvících zemích.**



Nové webové stránky a nové video o image společnosti – Imagefilm

# Digitální výkladní skříň společnosti Bell Food Group

Společnost Bell Food Group přepracovala svůj podnikový web [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com) a image přizpůsobila identitě společnosti Bell Food Group. Kromě toho byla struktura obsahu stránek upravena tak, aby nové webové stránky vyhovovaly jako firemní stránky všem podnikům společnosti Bell Food Group. Současně bylo uveřejněno nové interaktivní video o image společnosti.

V digitálním věku znamenají smartphone, tablety a PC mnohem více než pouhé každodenní elektronické pomůcky. Vyvinuly se v nástroje používané ve všech oblastech života, bez nichž by byl profesionální a soukromý život pro většinu lidí téměř nezvládnutelný. Digitální přítomnost na internetu je pro vnější subjekty často prvním kontaktním bodem. Rozhodujícím faktorem je, jak je společnost vnímána, jak poskytuje důležitá čísla, fakta nebo informace a jak je společnost aktivní. Zrovna tak má zásadní význam, aby se společnost jako je Bell Food Group ukazovala v digitální výkladní skříni – internetu – ze své nejlepší stránky.

V této souvislosti využila společnost Bell Food Group posledních několik měsíců k tomu, aby provedla revitalizaci dvou nejdůležitějších digitálních kanálů s webovými stránkami společnosti a s interaktivními videi.

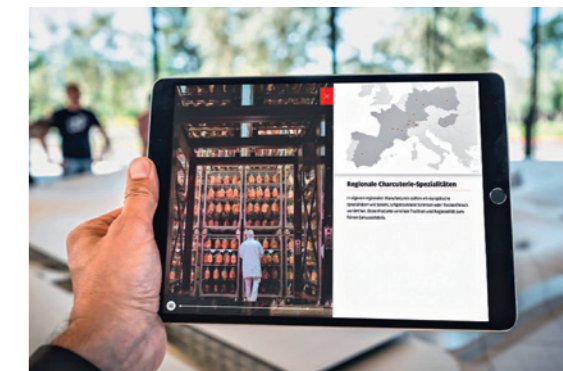
## Společenské změny vyžadují přizpůsobení médií

Pro zavedení nových webových stránek společnosti je několik důvodů. Od roku 2017 společnost Bell Food Group zastřešuje společnosti Bell, Eisberg a Hilcona. Začátkem roku 2018 se připojila také společnost Hügli. Současně byla pro Bell Food Group vytvořena identita společnosti s novým logem.

K tomu společnost v posledních letech prošla značnými změnami. S akvizicí společností Eisberg, Hilcona a Hügli se během pěti let počet zaměstnanců Bell Food Group téměř zdvojnásobil. Společnost se stala mezinárodní a výrokové portfolio v oblasti polotovarů získalo nové a silné pilíře. Z těchto důvodů bylo nyní načase webové stránky společnosti Bell Food Group modernizovat a přizpůsobit je novým okolnostem.

## Jedny webové stránky pro celou společnost Bell Food Group

V první řadě šlo o technickou aktualizaci webových stránek společnosti Bell Food Group a přizpůsobení jejich image novému designu Bell Food Group. Současně byla přepracována struktura stránek a jejich obsah byl nově rozčleněn. Webové stránky [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com) nyní představují všechny společnosti Bell Food Group. Společnosti Bell, Eisberg, Hilcona und Hügli mají svou vlastní část s informacemi o společnosti, s krátkými dějinami společnosti a s kontakty a odkazy na přísluš-



Nové interaktivní video o image společnosti je vyrobeno pro digitální použití.

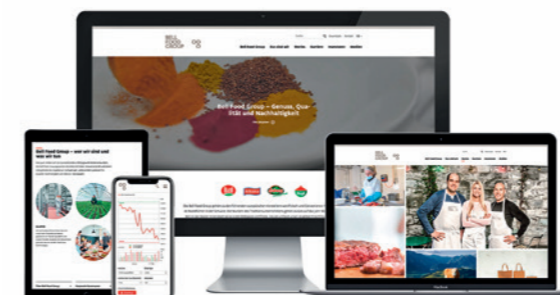
né stránky značky. V budoucnosti budou také oznámení o volných pracovních místech pro všechny společnosti a všechny země viditelná pouze na stránkách Bell Food Group. Samostatné webové stránky společnosti Eisberg, Hilcona und Hügli nadále existují. Od nynějška se však podle vzoru webových stránek společnosti Bell bude jejich obsah soustředit na výrobky a tržní výkony.

Další novinka se zabývá tématem „realizovat nápady“. Webové stránky skupiny nově obsahují sekci „Příběhy“. Zde je možné nalézt základní a doplňkové informace o životě ve společnosti, zprávy, inovace a další novinky ze společnosti. Zájemci tak mají možnost se online ponořit do světa společnosti Bell Food Group.

## Interaktivní video o image společnosti (Imagefilm).

Společnost se vydává novou cestou i v tomto videu, které je na stránkách Bell Food Group k dispozici od 13. února 2019. Ve skutečnosti se jedná o pět jednotlivých filmů, které jsou založeny na vlastní online platformě a jsou určeny pro digitální použití. Velkou předností přitom je: V on-line verzi videa jsou prvky interaktivního obsahu, po kliknutí na ně může uživatel získat další informace o různých tématech. Navíc mohou být tyto filmy staženy přirozeně i bez interaktivního obsahu a používány jako dříve, jako filmové soubory pro prezentace nebo pro jiné účely. • fv

Odkaz  
[www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com)



Digitální přítomnost (přítomnost na internetu) je pro mnohé zákazníky prvním kontaktním bodem se společností.

Před 150 lety položilo řeznictví „Ochsenmetzg“  
základy dnešní skupiny Bell Food Group

# SAMUEL BELL BYL PRŮKOPNÍKEM

29. března 1869 se správnou intuicí otevřel Samuel Bell-Roth  
na Streitgasse první „svobodné“ řeznictví ve městě.  
To byl začátek impozantní historie firmy, která v roce 2019  
slaví 150. výročí svého založení.



Den otevření řeznictví byl zcela neobyčejný. 29. března 1869 bylo zrovna velikonoční pondělí – a k Samuelovi Bell-Rothovi do jeho nově získané nemovitosti přicházeli první zákazníci jeho řeznictví „Ochsenmetzg“. Samuel Bell-Roth provozoval jedno z prvních „svobodných“ řeznictví v centru města, neboť do té doby byla všechna řeznictví organizována v tzv. „Scholen“ – masových bankách s pevným rozdělováním. V Bellově řeznictví byla spojena jatka a prodej, ale kvůli rychlému růstu města a s ním

spojené demolici starých městských hradeb v roce 1859 se město Basilej rozhodlo v roce 1868 na Elsässerstrasse u brány Sv. Jana postavit městská jatka a ukončit provoz vždy nehygienicky nezávadných postupů porážky v centru města.

Samuel Bell-Roth, který již jako jeho pradědeček, dědeček a otec provozoval na Weissen Gasse „Neue Schol“ – masovou banku, byl známý jako předseda společnosti E.E. cechu řezníků, kterým již tehdy byl a zůstal až do své smrti v roce 1920, využil šanci, a získal dům „Zum unteren Bachen“. Tato volba nebyla náhodná. Umístění v bezprostřední blízkosti Barfüsserplatz nebylo jen v centru města, ale díky blíz-

kosti „Neuen Schol“ umožnilo i další péči o dosavadní zákazníky. Zde také jedinečným způsobem před 150 lety začala historie dnes největšího švýcarského zpracovatele masa.

Řeznická dynastie Bellů již ale vznikla již s přistěhováním Laurence Bella. Laurenz Bell přišel z Lotrinska v roce 1713 a usadil se v tehdejší předměstí Basileje Kleinhüningen, kde později získal hostinec „zur Krone“. Od roku 1803 působili Bellové již i přímo ve městě Basileji. Oba bratři Johann

Jacob Bell a Johann Rudolf Bell již v Basileji zdómácněli a mohli tak poprvé převzít masovou banku v „Neuen Schol“. Jak bylo v té době obvyklé, majetek se předával po generaci až k Samuelovi Bellovi-Rothovi, jehož obraz s jeho zářivě bílou řeznickou zástěrou je nyní na vývěsním štítu jeho řeznictví „Ochsenmetzg“. Jeho zboží je prvotřídní a zákazníci vysoce oceňované. Je pochopitelné, že také tři synové Samuela Bell-Rotha – Eduard, Samuel a Rudolf – se vyučili řeznickému řemeslu. Eduard převzal v roce 1893 první filiálku firmy Bell ve Spalenbergu, Rudolf se specializoval na klobásy a v roce 1897 otevřel v řeznictví „Ochsenmetzg“ obchod s uzeninami, a Samuel byl jednoznačně obchodním motorem.

Při založení kolektivní společnosti „Samuel Bell a synové“ 1. srpna 1899 byli i přes zapojení otce v každém případě hlavní silou synové. Založení společnosti bylo také podníceno plánovaným rozšířením, které bylo umožněno koupí nemovitostí ve Streitgasse a Weissen Gasse a přemístěním prodejního podniku na protější nároží. Rodinu Bellů by nyní bylo již těžké zabrzdit. V roce 1906 otevřeli „Central-Hallen“, první nákupní centrum v Basileji a ve Švýcarsku, s různými specializovanými obchody, které umožňovaly centralizovaný a kompaktní nákup na jednom místě.

11. července 1907 byla společnost „Samuel Bell Söhne AG“ se základním kapitálem 500 000 CHF zaregistrována v Obchodním rejstříku. Do této společnosti vplynulo tradiční řeznictví „Ochsenmetzg“, prodejní transakce z Central Hallen a tehdy existujících filiálek ve Spalenbergu, v Rheingasse a v Schützenmattstrasse. Založení AG bylo provedeno v souvislosti s plánovaným získáním stavebního pozemku na Elsässerstrasse pro výstavbu nové továrny, která byla dne 26. října 1908 otevřena s 65 pracovníky. „Otec zakladatel“ a řezník Samuel Bell-Baur, který se po smrti své první ženy podruhé oženil, se

Filiálka řeznictví „Ochsenmetzg“  
na Spalenbergu v Basileji  
okolo roku 1890.



Nová továrna společnosti Bell  
s chladiřenským skladem a koňským  
povozem kolem roku 1913.



Při založení firmy  
„Samuel Bell a synové“  
byli hnací silou tři synové  
Samuela Bella.

v této akciové společnosti podílel ještě 20 % akcií, v lednu 1908 však tento podíl prodal a s konečnou platností se z podniku svých synů stáhl. • Basilejský historik Daniel Schaub zpracoval pro 150. jubileum společnosti její dějiny.

Bio líheň Lindenberg rozšiřuje své kapacity

# Milion bio kuřat pro společnost Bell

Bio kuře je u švýcarských zákazníků velmi oblíbené. Aby Bio líheň Lindenberg v Schongau uspokojila rostoucí poptávku, rozšířila a modernizovala svůj provoz. Při výstavbě nových výrobních zařízení poskytla společnost Bell svému dlouholetému dodavateli odbornou podporu. Od ledna se zde může líhnout ještě více bio kuřat.

Aby kuřecí maso mohlo nést bio pečeť, musí již vejce, ze kterého se kuře vylíhlo, splňovat přísné ekologické normy. Ekologická líheň Lindenberg je jednou ze dvou provozů ve Švýcarsku, z nichž pochází bio vejce. Společnost úzce spolupracuje se společností Bell v rámci „integrovane výroby drůbeže“. Tímto systémem spo-

lečnost Bell zajišťuje, že při chovu drůbeže jsou všechny procesy postupně dokonale koordinovány.

„Bio líheň Lindenberg patří od svého založení v dubnu 2009 k našim dodavatelům,“ říká Christoph Schatzmann, vedoucí oddělení trvalé udržitelnosti ve společnosti Bell a současně člen správní rady líhne. „V rámci rozšiřování výroby jsme přispěli svým know-how v oblasti ekologické produkce drůbeže a pomohli tak společnosti zvýšit kapacity a trvalou udržitelnost.“



Nové výrobní prostory líhne odpovídají nejnovějšímu stavu techniky. Pro zajištění optimálních podmínek líhnutí byly nainstalovány nejmodernější líhne a systémy topení a větrání. Tato pokládací a krmná linka umožňuje nyní vylíhnutí asi 3,5 milionu vajec a je možné kapacitu provozu kdykoliv rozšířit. V tomto roce se očekává, že do drůbežářských podniků společnosti Bell bude na chov drůbeže dodáno asi milion kuřat.

První kuřata v novém zařízení spatřila denní světlo koncem ledna. Od dodávky vajec až do vyklubání prvních kuřat uplyne obvykle kolem 21 dnů. Jednotlivé kroky v této době jsou přesně definovány a jsou pečlivě sledovány odborníky Bio líhne Lindenberg. Vejce se nejprve dezinfikují

## Nové výrobní prostory odpovídají nejnovějšímu stavu techniky.

a potom se uloží do předlíhne, kde je optimální teplota, vlhkost a obsah CO<sub>2</sub> – tedy optimální podmínky. Vejce, která se chystají k vyklubání kuřat, se přemístí do dolíhne, kde následuje poslední fáze líhnutí až k vyklubání kuřat.

Následně chov zvířat přebírají ekologičtí chovatelé drůbeže. Také zde se jedná o společnosti, které v rámci „integrovane výroby“ úzce souvisejí se společností Bell.

„Stále více zákazníků ve Švýcarsku oceňuje maso, které bylo vyrobeno v souladu s kritérii udržitelnosti a zvířatům příznivých životních podmínek,“ říká Christoph Schatzmann. „Proto se prodej bio kuřat vyvíjí velmi potěšujícím způsobem: V posledních letech jsme mohli zaznamenat nárůst prodeje v řádu desítek procent.“ • mr



Nový transportní systém pro společnost Bell Seafood

## Požitek jako z čerstvého zboží přímo z moře

Při stálém vyhledávání, jak dále zvyšovat kvalitu výroby, zavedla nedávno společnost Bell jednotky „Serve the Sea Units“ – inovativní transportní kontejnery na živé mušle.

Velké modré tanky jsou nejnovějším tajemstvím ještě větší čerstvosti mušlí ze společnosti Bell. Od ledna nasadila společnost Bell Seafood tak zvané jednotky „Serve the Sea Units“, zkráceně SSU. V těchto kontejnerech plavou mušle až do dodávky do společnosti Bell v okysličené vodě – v prostředí, které je vytvořeno na základě jejich přírodního prostředí.

„Po několika měsících intenzivní spolupráce s našim výrobcem jsme hrdí na dosažené výsledky a nyní můžeme našim zákazníkům nabízet výrobek optimalizovaný z několika hledisek,“ uvádí Leonardo Sabella, nákupčí oddělení Seafood u společnosti Bell ve Švýcarsku. „Rozhodující je lepší kvalita a čerstvost, ale také výrazně delší možnosti skladování, které zajišťují flexibilitu v nejvyšší míře.“

V jedné jednotce SSU se nachází 14 na sobě ležících košů, které mohou pojmout až 50 kg mušlí. Optimální podmínky uvnitř tanků zajišťuje filtrační a vodní cirkulační systém a integrovaná kontrola obsahu kyslíku.

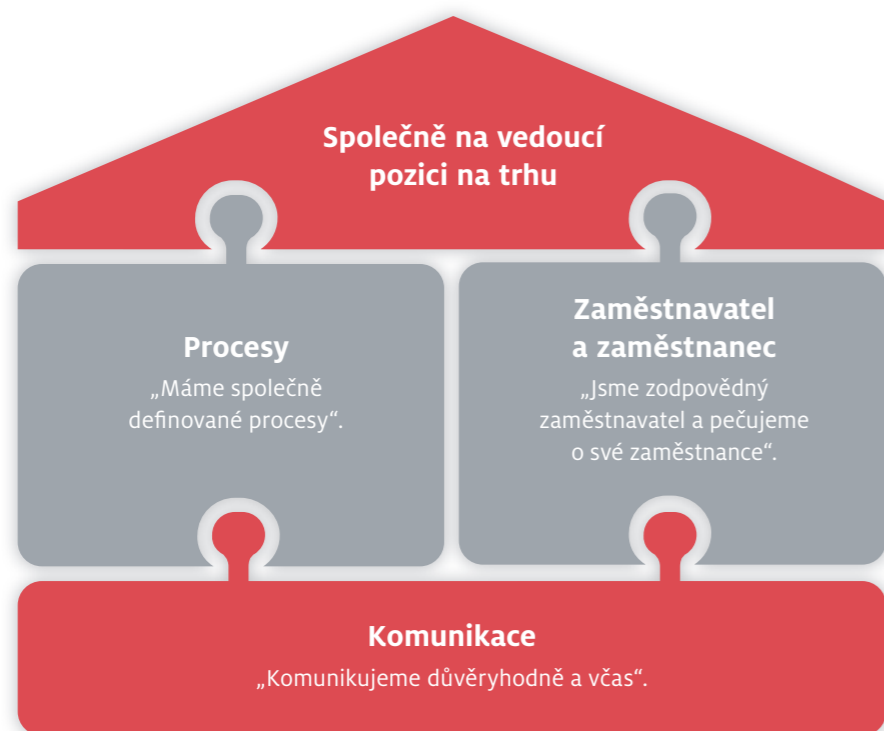
Díky nové technologii se trvanlivost během přepravy a skladování živých mušlí prodlužuje přibližně o pět dní. To je významný nárůst ve srovnání s dříve používanými krabicemi z polystyrenu bez vody: V nich se mořské produkty mohly uchovávat pouze dva dny, než se musely uvolnit do prodeje. • mr



Nová personální strategie a organizace HR (Human Resource – lidské zdroje) u společnosti Bell Food Group

# Společná základna

V únoru byla představenstvem společnosti Bell Food Group schválena přepracovaná strategie HR. Již v lednu byla provedena úprava organizace lidských zdrojů: Nově budou také personální oddělení společností Eisberg, Hilcona a Hügli řízena společností Bell Food Group.



Přepracovaná strategie se zaměřuje na dva hlavní směry: „Procesy“ a „Zaměstnavatel a zaměstnanec“.

Jednotné strategické kroky jsou základem pro společné dosažení vedoucí pozice na trhu.

Společnost Bell Food Group se v posledních letech výrazně rozrostla – celá společnost má nyní přibližně 12 000 zaměstnanců ve více než 50 pobočkách v 15 zemích.

Odtud vznikla narůstající potřeba strukturalně jednotné a pro všechny oblasti a podniky společnosti Bell Food Group platné strategie HR. Jednotné strategické kroky jsou základem pro společné dosažení vedoucí pozice na trhu.

S ohledem na tento vývoj byla existující strategie v oblasti lidských zdrojů přepracována a v únoru byla přijata nová verze představenstvem společnosti Bell Food Group.

Přepracovaná strategie se zaměřuje na dva hlavní směry: procesy od nábory zaměstnanců přes jejich rozvoj až po administrativní záležitosti týkající se odchodu a dále na oblast zaměstnavatele a zaměstnance.

Pro usnadnění monitoringu napříč celou společností jsou nezbytné přesné definice cílů a jasné stanovení odpovědností. V rámci přípravy těchto kroků byla již v lednu přepracována dosavadní struktura organizace lidských zdrojů. Nově budou

## Jednotná strategie pro všechny oblasti byla nutností.

také personální oddělení společností Eisberg, Hilcona a Hügli řízena společností Bell Food Group. Pro oblasti Bell Švýcarsko, Bell Německo, Hilcona a Hügli jsou již manažeři a manažerky lidských zdrojů stanoveni.

Vedle osob zodpovědných za jednotlivé oblasti budou ve smyslu maticové struktury také jmenováni manažeři odpovědní za konkrétní země. Taková struktura je základem pro jasné rozdělení úloh v rámci organizace HR. Korporátní oddělení HR bude v budoucnu zodpovědné za definice a implementaci strategie HR, procesů a systémů. Provozní část oddělení HR je odpovědná za zajištění provozních činností HR v divizích. Současně působí jako obchodní a servisní partner tohoto oddělení. Vedoucí zemí se zase starají o koordinaci postupů a procesů v jednotlivých zemích s přihlédnutím k vnitrostátním okolnostem.

Tato nová organizace se zaměřuje nejen na sdílené hodnoty a harmonizované procesy a postupy, ale také na zvýšené využívání kompetencí a synergií. Pro společnost Bell Food Group jsou provedené úpravy důležitým krokem pro zajištění úspěšných lidských zdrojů v budoucnu. • sh

Péče o talenty a jejich řízení ve společnosti Bell Food Group

# VELKÁ ŠÍŘE ZÁBĚRU

V rámci péče o talenty chce skupina Bell Food individuálně podporovat své zaměstnance širokou škálou opatření.

Cílem řízení talentů, které společnost Bell Food Group zavedla v minulém roce, je systematicky rozpoznávat a co nejvíce podporovat potenciál zaměstnanců. A kdo si myslí, že při výběru a podporování talentů je třeba klást důraz na vysokoškolské vzdělání, je na omylu. Taková podpora může mít mnoho podob. Například v rámci studijního jazykového pobytu u společnosti skupiny Bell Food Group mimo vlastní zem s cílem osvěžit jazykové znalosti nutné pro každodenní pracovní život. Je také možné navštěvovat kariérové kurzy a kurzy pro vedoucí pracovníky společnosti Bell Food Group nebo se účastnit dalšího vzdělávání na vysoké škole.

Zainteresaní a především motivovaní zaměstnanci by měli v prvním kroku kontaktovat své manažery a prodiskutovat své osobní možnosti.

Zvláštní pozornost věnuje společnost Bell Food Group určitým oblastem, ve kterých mají zásadní význam specializovaní odborníci s velkým know-how. Tak například v dalším vzdělávání v masném průmyslu. V budoucnu by společnost Bell Food Group chtěla podporovat další vzdělávání v této oblasti způsobem specifickým pro dané povolání a stále více školit vhodné zaměstnance, aby se stali řeznickými mistry nebo vedoucími provozu v masném průmyslu. Společnost Bell Food Group vyzývá všechny zainteresované zaměstnance, aby kontaktovali své vedoucí nebo personální manažery. • sh



## Tak jsou podporováni talenty

Dirk Sylvester, vedoucí kompetenčního centra (CC – Competence Center) pro hotová jídla ve společnosti Hilcona v Schaan, navštěvoval program řetězce Coop MOVE-2018.

„Mým cílem bylo připravit se na svůj další kariéerní postup. V pěti modulech, každý po třech dnech, jsem si nejen rozšířil a prohloubil své znalosti a schopnosti, např. v oblasti řízení projektů nebo vedení zaměstnanců, ale zabývám se též tématem rozvoje osobnosti. To, co jsem se naučil, jsem již mohl ve své práci uplatnit, např. v oblasti vypracování strategie.“





Společnost Salaison Polette, sídlo společnosti Bell France v Teilhède

## Průkopník ve Francii

*Společnost Salaison Polette v regionu Auvergne se specializuje na klobásy sušené vzduchem, krájené zboží a balení uzenin. Společnost se stala členem skupiny Bell Food Group v roce 2008 a zároveň byla prvním výrobním místem Bell Food Group ve Francii.*

Region Auvergne je proslulý nejen svými vulkány, druhy sýrů a zelenou čočkou puy, ale také svými uzeninami. V roce 2008 se společnost Bell Food Group rozhodla investovat do této tradiční oblasti, aby mohla těžit z jejího velkého know-how a získala tak přístup na francouzský trh. Sídlo společnosti Salaison Polette et Cie SAS se nachází na úpatí kopce nad malou obcí Teilhède. Tato společnost se 174 zaměstnanci je největší ze šesti výrobních zařízení Bell Food Group ve Francii.

Jejími hlavními výrobky jsou salámy a sušené klobásy z Auvergne chráněné pečeti kvality Label Rouge a IGP (Indication Geographical Protected). Tyto výrobky představují nejvyšší segment nabídky. „Vyrábíme i jiné druhy sušených klobás, především pro velkoobchod,“ říká Sophie Lucas, vedoucí marketingu a podpory prodeje. U vysoce kvalitních výrobků s přírodními střívkami se plnění střívek masem provádí stále ještě ručně. Výrobní závod o rozloze 11 000 m<sup>2</sup> je však vybaven nejmodernějšími technologiemi. Práce v sušárnách jsou prováděny roboty: „To nám umožňuje pohybovat zbožím v sušárnách i v noci a o víkendech a tak snižovat riziko kontaminace.“ Také kontrola a nastavování teplotních a větracích cyklů je automatizována.

Další činností je řezání a balení místních koncových výrobků, kterými jsou např. Jambon d'Auvergne (viz balíčky) a mezinárodní uzeniny (Jamón Serrano, Bündnerfleisch,

### Také v regionu Auvergne

ve vzdálenosti 15 km od obce Teilhède se nachází společnost Saloir de Mirabel. Společnost se specializuje na výrobu Jambon d'Auvergne IGP a také patří do skupiny Bell Food Group. Zde byla také v roce 1974 založena společnost Salaison Polette et Cie SAS. Když již závod „praskal ve švech“, nechal tehdejší ředitel M. Polette v roce 2001 v Teilhède postavit nový závod.



Coppa...). „První zařízení jsme uvedli do provozu v roce 2003. Obchodu se daří, proto jsme investovali do druhé výrobní linky.“ Práce je citlivá na čistotu prostředí, může snadno dojít ke kontaminaci. Proto pracujeme v čistém, utěsněném a zajištěném prostoru, podobném prostředí ve farmaceutickém průmyslu.

Každý týden opustí náš závod celkem 100 tun konečných výrobků, z toho 22 tun krájeného zboží.

Převzetím tohoto rodinného podniku založeného v roce 1974 byla společnost Bell Food Group v roce 2008 poprvé zastoupena ve Francii. Mateřská společnost v Teilhède navíc disponuje všemi podpůrnými funkcemi pro tuto zemi, kterými jsou účetnictví, personální oddělení, dodavatelský řetězec... „Společnost Bell Food Group postupně investovala ve Francii a do našich podnikových struktur. Poslala odborníky, přezkoumala a optimalizovala finanční situaci a seznámila nás se švýcarskými standardy.“ Jak probíhala přechodová fáze? „V klidu. Museli jsme si vzájemně zvyknout, jak pracujeme a komunikujeme. Naše kultury se liší.“

Od března 2018 se celý sortiment šesti francouzských závodů vyrábí pro francouzský velkoobchod pod značkou Bell. „Byli jsme průkopníci a vyráběli jsme naše zboží jako první mimo Švýcarsko pod značkou Bell. Přesto jsme stále ve skupině Bell Food Group benjamínci!“ • gm

**Největší výrobní místo společnosti Bell Food Group ve Francii.**



Polotovary jsou pro společnost Bell Food Group jednou z nejdůležitějších hnacích sil růstu

# TREND S DLOUHÝM DECHEM

Vytčeným cílem společnosti Bell Food Group je stálý růst v oblasti polotovarů. Toto odvětví v současné době představuje asi čtvrtinu obrátu celého koncernu. A protože toto odvětví stále roste, nabízí se zde stále více potenciálu rozvoje. S novým výrobním závodem v Rakousku bude společnost Bell v tomto segmentu dále posilovat svou pozici na trhu.

## Polotovary dokonale zapadají do našich aktuálních životních podmínek.

Jestliže pro dřívější generace bylo vedení domácnosti prací na plný úvazek, dnes mnoho úkolů přebírají praktičtí pomocníci. V čase, kdy naprogramovaná pračka nebo chytrý vysavač vykonávají domácí práce, mohou se jejich majitelé věnovat jiným činnostem. Vymoženostem, které rozhodujícím způsobem ovlivnily současný životní styl. Další oblastí, ve které nyní probíhá vše rychleji a pohodlněji než před lety, je strava. Moderní výrobky oblastí polotovarů usnadňují přípravu nebo mohou být okamžitě spotřebovány. Jsou tím perfektně přizpůsobeny změněným životním podmínkám, v nichž se stále méně času věnuje vaření doma a zvyšuje se podíl stravování mimo dům.

Společnost Skupina Bell Food Group rozpoznala trend nové doby velmi brzy. Již v roce 1913 společnost Bell vyráběla ke spotřebě připravené masové a uzeninové konzervy. V třicátých letech minulého století byla společnost Bell jednou z prvních, která nabídla v řeznictvích vůbec první tzv. „jídlo s sebou“, tj. hotová jídla, saláty nebo obložené chleby.

I jiní členové skupiny Bell Food Group mají za sebou dlouhou tradici ve vývoji polotovarů potravinářských výrobků. Tak např. Hilcona: Lichtenštejnci, kteří v roce 1935 začali s konzervami, v 80. letech 20. století otevřeli zcela nový trh s čerstvými těstovinami. Zrovna tak roce 1935 začaly dějiny polotovarů u společnosti Hügli s vynálezem první průmyslově vyráběné kostky masového vývaru. Také za společnosti Eisberg je již více než čtyři desetiletí historie, během nichž společnost ulehčuje svým zákazníkům zdravě se stravovat s čerstvostí křupavostí ve sáčku.

Čtěte dále na straně 20

## Stupeň přípravy

U rozdělení velkého počtu různých skupin polotovarů je důležitým rozlišovacím prvkem doba použitelnosti. Potraviny vyráběné ve společnosti Bell Food Group je tak možné hrubě rozdělit do následujících kategorií:

### Ultra-čerstvé:

- vychlazené přibližně na 3 dny trvanlivosti
- Příklady: Čerstvě nakrájené saláty, zelenina, ovoce, sendviče, závitky

### Čerstvé:

- vychlazené asi na 7 dnů trvanlivosti
- Příklady: Těstoviny, pizza, hotová jídla, masové polotovary, dresinky

### Trvanlivé:

- nechlazené vydrží déle než 7 dnů
- Příklady: Masová občerstvení, polévky, omáčky, bujóny, dipy, dezerty



## Hügli: Všeumělci

Nejmladší člen společnosti Bell Food Group je jedním z největších dodavatelů trvanlivých polotovarů v Evropě. V devíti výrobních závodech ve Švýcarsku, Německu, Itálii, České republice, Španělsku, Velké Británii a Nizozemsku vzniká univerzální sortiment, který zahrnuje např. polévky, omáčky, bujóny, směsi koření, teplé a studené tekuté omáčky a dezerty. Společnost tak poskytuje s potřebám přizpůsobeným koncepty cateringu pro profesionální stravování mimo domov a polotovary pro potravinářský průmysl. Společnost Hügli nabízí také sortiment pro koncové spotřebitele pod vlastní značkou a se značkou distributora. V souvislosti s aktuálním vývojem k tomu mimo jiné patří přírodní a vegetariánské nebo veganské výrobky (Reformhaus)

**Společnost Hüglije jedním z největších poskytovatelů trvanlivých polotovarů v Evropě.**

Díky sloučení s těmito společnostmi se společnost Bell Food Group v posledních letech v tomto segmentu s vysokým růstem a vysokými maržemi neustále rozšiřovala a dále pracovala na rozšíření své působnosti na evropských trzích. Dnes celá společnost Bell Food Group prodává více než 180 000 tun polotovarů potravinových výrobků. Tím se v této oblasti vytváří asi čtvrtina celkových tržeb koncernu.

Také portfolio výrobků se v důsledku rozšíření společnosti Bell Food Group v posledních letech rozšířilo a prohloubilo. Nabídka se nyní rozšiřuje od masných výrobků přes sendviče, těstoviny nebo saláty až po polévky, koření a dezerty. Skupiny výrobků e možné rozdělit různými způsoby. Jedním kritériem je trvanlivost. Tak společnost Bell Food Group rozlišuje mezi výrobky s dlouhou trvanlivostí jako jsou polévky, koření a omáčky, mezi čerstvými výrobky jako jsou pizza a těstoviny, a mezi ultra-čerstvými výrobky jako je hotový salát a zelenina. Dalším rozlišovacím kritériem je stupeň přípravy pokrmu. Označení jako „připravené k vaření - připravené k tepelné úpravě, musí být před vařením ochuceno, porcováno“, „připraveno k ohřátí bez dalších příprav“ a „ke spotřebě“ případně „ready-to-use“, „ready-to-heat“ a „ready-to-eat“ udávají, v jakém stupni se potravina ještě musí zpracovat, aby si na ní zákazník mohl pochutnat.

Při vývoji nového sortimentu polotovarů se podniky společnosti Bell Food Group vždy snaží řídit nejnovějšími trendy. Ať už jsou to super potraviny, nové metody vaření jako „pomalé vaření“ nebo autentické výrobky, které vypadají, jako by byly ručně vyrobené – koncern vždy přizpůsobuje inovace specifickým potřebám svých zákazníků.

Těžiště přitom spočívá v oblasti potravinového servisu, kde je na základě nedostatku kvalifikovaných pracovníků poptávka po nových konceptech a programech na zvýšení efektivity. Jídelny institucí jako nemocnice nebo školy se stále více spoléhají na využití hotových jídel, které je třeba na místě jen ohřát. V takových „kuchyních bez kuchaře“ mohou podniky společnosti Bell mj. pomáhat tvarovat budoucnost inovativními řešeními oblasti polotovarů.

Důležitým strategickým cílem společnosti Bell Food Group zůstává pokračování v dalším ekologickém a akvizičním růstu a rozšíření její vedoucí úlohy po celé Evropě. Milníkem na této cestě je uvedení do provozu nového výrobního závodu společnosti Eisberg v Rakousku. K tomu se v Německu vyvíjí zesílená aktivita pro otevření výrobního závodu pro čerstvé polotovary v Německu.

Společnost Bell Food Group tak prosazuje průkopnického ducha, se kterým generace zakladatelů společnost vybudovala, a v příštích letech bude i nadále těžit z velkého potenciálu, kterým společnost se svými rozsáhlými odbornými znalostmi nyní disponuje.



## Eisberg: Specialisté na saláty

Již více než 40 let společnost Eisberg zásobuje zákazníky hotovým salátem, zeleninou a ovocem. Dnes je společnost jedním z předních dodavatelů salátů v Evropě a prvním ve Švýcarsku a ve východní Evropě. Vysoce kvalitní výrobky vyrábí osm nejmodernějších výrobních zařízení ve Švýcarsku, Maďarsku, Polsku, Rumunsku a zcela nově i v Rakousku. Velkoobchodatelé najdou velkou rozmanitost výrobků od salátu Eisberg, který dostal jméno po svém výrobci, přes ovocné, salátové a zeleninové směsi až k nařezaným bramborovým plátkům ve velkých baleních. V maloobchodě nabízí Eisberg také zdravé požitky se svými třemi křupavými variantami salátů „Green Picnic“, „Green Time“ a „Green Gourmet“. Díky stále se rozšiřujícímu sortimentu salátů a ovoce na cestu, směřuje společnost k tomu, aby zákazníkovi poskytovala možnost konzumovat zdravé pokrmy kdykoliv a kdekoliv.



**Vysoký stupeň automatizace zajišťuje co největší možnou efektivitu.**

## Nejmodernější kompetenční centrum pro polotovary.

V září 2017 se v hornorakouském Marchtrenku konalo slavnostní zahájení stavby nejmodernějšího výrobního závodu pro čerstvé polotovary v Evropě. Na ploše 24 000 m<sup>2</sup> velkého provozního areálu staví společnost Eisberg čtyři haly s výrobními a kancelářskými prostory. V příštích týdnech a měsících zahájí zde postupně svou práci celkem 19 výrobních linek. K jejich obsluze a k dalším úkolům, například v administrativním nebo vývojovém oddělení, vytváří společnost Eisberg kolem 250 nových pracovních míst.

Poloha města Marchtrenk v srdci Evropy je výhodná díky blízkosti mnoha sesterských společností Bell Food Group, také pěstitelů a regionálních dodavatelů. „Co se týká dodávek surovin, je pro nás velmi důležitá spolupráce s domácími rakouskými výrobci. Zde bychom chtěli rozšířit existující partnerství a navázat nové kooperace,“ říká Franco Mühlgrabner, jednatel společnosti Eisberg Rakousko. Průzkumy ukazují, že regionální charakter výrobků je pro rakouské spotřebitele důležitým nákupním kritériem.

Ale z nové lokality v alpském státě získávají nejen zákazníci: Poprvé v historii společnosti Bell Food Group se několik značek Bell spojuje pod jednou střešou v Marchtrenku. K tomu patří salátové, ovocné a zeleninové výrobky společnosti Eisberg, občerstvení a müsli společnosti Hilcona a drůbeží polotovary společnosti Hubers Landhendl. Kromě toho společnost Bell Německo přemístila výrobu nových výrobků z oblasti masových polotovarů z německého Bad Wünnenbergu na nové místo.

Závod v Marchtrenku je vybaven nejmodernějšími technologiemi. Vysoký stupeň automatizace a koncepce hygieny na míru zajišťují maximální efektivitu, kvalitu a bezpečnost. „Inovace z výzkumu v kombinaci s využitím nejmodernějších technologií a iniciativy Industry 4.0 nám umožňují účinně jednat na trhu a nastavit nové standardy,“ vysvětluje Franco Mühlgrabner. • mr



Franco Mühlgrabner,  
jednatel společnosti  
Eisberg Rakousko

**„Zde bychom chtěli rozšířit existující partnerství a vstoupit do nových kooperací.“**





Společnost Bell nese průkopnického ducha svých zakladatelů dále do budoucnosti.



## Bell: Číslo jedna v masových polotovarech

Svým širokým sortimentem masových polotovarů společnost Bell ukazuje, jak je tato potravina mnohostranná. Společnost Bell začala vyrábět konzervované maso, jako je šunka nebo játrová paštika již v roce 1913. Ve třicátých letech byla výroba rozšířena o tzv. „Jídlo s sebou“, např. klobása v těstíčku (Wurstweggen) nebo šunkový croissant (Schinkengipfel). V roce 1971 uvedli Švýcaři na trh revoluční předupravené výrobky – Quick-Produkten das Kochen. Procesem rychlé předúpravy se značně zjednodušila komplikovaná příprava vepřového krku, hovězího jazyka a různé vepřové šunky a doba skladovatelnosti se prodloužila na 40 dní.

Dnes najdou milovníci polotovarů širokou paletu výrobků od pečené šunky, kuřecích nugetů až salátovým zálivkám a malému občerstvení připravenému na cesty. Pro zákazníky potravinových služeb (FoodService) nabízí řada Bell Professional také polotovary přizpůsobené jejich potřebám. Pro přípravu výrobků pro obě cílové skupiny je zapotřebí jen malého nebo žádného ručního zásahu. • mr

Polotovary ke spotřebě společnosti Hilcona se vyrábějí ve třech specializovaných závodech.

## Hilcona: Experti na těstoviny a veggie (bezmasé) výrobky

V osmdesátých letech minulého století zahájila společnost Hilcona svůj triumfální pochod supermarketů a stala se pojmem pro čerstvé těstoviny z chladících regálů. Dnes již k jejímu sortimentu patří řada dalších produktových skupin. Tak např. sendviče, saláty, hotová jídla, müsli nebo nová „voda Hilcona“. Hilcona rovněž zaujala pozici inovativního vegetariánského experta se založením vlastního kompetenčního centra pro vegetariánské produkty. V oblasti Food Service – stravovacích služeb Hilcona též přesvědčuje své zákazníky i neobvyklými variantami, které jsou přizpůsobeny jednoduché přípravě v restauracích a komerčních kuchyních. Na třech specializovaných místech v Lichtenštejnsku a ve Švýcarsku vznikají vysoce kvalitní výrobky tří kategorií – připravené k vaření jen s potřebou dochucení, nakrájení atd. Připravené jen k ohřátí a připravené ke spotřebě. Na rok 2019 se kromě toho plánuje uvedení takového výrobního místa do provozu i v Německu.



Nová výpočetní střediska u společnosti Bell Food Group

## Skutečné řídicí centrum

Potom, co byla v červnu 2017 přijata strategie datových center, mají být všechna datová centra Bell Food Group sloučena do dvou vysoce výkonných datových center. Podle projektu VASCO bude do roku 2020 přesunuto na nová místa asi 1 200 serverů. Cílem projektu je vedle harmonizace infrastruktury také zvýšení dostupnosti a redukce existujících rizik.

V současné době zůstává v podniku jen málo práce bez elektronického zpracování dat – od jednotlivých vzájemně odsouhlasených kroků ve výrobě přes administrativní práci v kanceláři až po digitální záznam pracovní doby. Aby vše fungovalo bezchybně a v požadované kvalitě, je bezpodmínečně nutná výkonná a proti výpadkům zajištěná infrastruktura serverů. Ta je v moderním výrobním podniku alfou a omegou a jejím úkolem je především: musí fungovat. Přerušení nebo dokonce úplný výpadek mohou mít v nehorším případě velmi vážné důsledky.

Proto v červnu 2017 rozhodla správní rada společnosti Bell Food Group o vybudování nové strategie datacenter. Tato strategie nespočívá jen v harmonizaci stávajících datových center, ale i ve zvýšení jejich dostupnosti a ve snížení existujících rizik.

Doposud Bell Food Group provozuje několik datových center na různých místech skupiny, především největší datové centrum v Basileji s přibližně 700 servery. V rámci projektu VASCO mají být výpočetní střediska sloučena pouze do dvou nových datových center švýcarského poskytovatele Green v městech Schlieren a Lupfig. Datová centra jsou nejen standardizována na vysoké úrovni, ale také nabízejí vysokou dostupnost – jsou certifikována jako „TIER III“ a „TIER IV“, což jsou standardy datových center nejvyšší kvality.

Do roku 2020 mají být všechny servery přemístěny. Při přibližně 1 200 serverech pro celou skupinu je to skutečný herkulovský úkol, který nejenže vyžaduje spoustu lidských zdrojů, ale přemísťování musí být také prováděno v absolutně přesných termínech.

Většina zaměstnanců si však přemísťování vůbec nevšimne. „Při převodu prvních 150



Green datové centrum v Lupfigu

systémů nám nebyl ze strany uživatelů hlášen jediný problém.“ uvádí vedoucí projektu Jochen Stoll. „Zejména v případě velkých převodů systémů kritických z hlediska výrobního a obchodního se spoléháme na podporu našich zaměstnanců“, uvádí dále. „Před a po převodu musí správci aplikací zkontrolovat systémy na jejich funkčnost k danému termínu, aby nedošlo k žádnému zbytečnému zpoždění. U tak významného projektu jako je VASCO je dodržování termínů zásadní věcí.“ • sh

**Výkonná a bezpečná serverová infrastruktura je alfou a omegou provozu společnosti.**

Alexander Duss vytváří se svými přáteli své vlastní pivní kreace.

# VAŘÍ SI SVÉ PIVO



*Sen o svém vlastním pivu nezůstal pro Alexandra Dusse jen radostnou emoci. Společně se sedmi přáteli uvedl před osmi lety své sny ve skutek. Dnes pod názvem „Bünzwasser“ vyrábějí řemeslným způsobem různé druhy piva a již ne jen pro vlastní potřebu.*



Alexander Duss, vedoucí procesního inženýrství ve společnosti Bell Švýcarsko, zná své přátele již z dob, kdy byli členy katolické mládežnické organizace Jungwacht. Před několika lety tito mladí muži dokázali, že mohou jít společnou cestou i jako dospělí. Když jednou zase skupina spolu seděla u piva Kühle Blonde, padla zde otázka, co všechno by potřebovali, aby mohli pivo vařit sami. Odpověď se rychle našla: Zařízení a odpovídající Know how. Recepty a návody bylo možné snadno nastudovat v internetu. Také financování prvního malého zařízení na vaření piva s kapacitou 50 litrů mohlo být realizováno s pomocí dalších přátel.

Byl tak položen základní kámen pro první vlastní pivo. Od té doby skupina své pivovarské umění stále zdokonalovala. Vznikly nové receptury a kvalita se neustále zlepšovala. „Pro mě je stále ještě velkým potěšením, když při prvním polknutí mohu konstatovat, že toto čerstvě uvařené pivo je dobré,“ říká Alexander Duss. „Pro mě je přitom obzvláště důležité stále dále optimalizovat proces vaření piva, abychom mohli vařit dobré pivo s neměnnou kvalitou.“

Jasně stanoveným cílem této skupiny je dále v regionu rozvíjet kulturu piva. A tak vznikají stále nové druhy piva zvaného „Bünzwasser“ – podle potoka, který protéká domovskou krajinou přátel. Již se pevně prosadi-

ly čtyři klasické druhy. K tomu přichází měnící se sezónní piva, jako Red Chili nebo Rosmarin Lemon Ale. „S klasickými variantami, jako je např. <Hopfenperle – Chmelová perla>, které chutná podobně jako pilsenské, zavádíme také novinky v chuti řemeslného piva. Tak může mnoho lidí poznat také exotické druhy,“ uvádí Alexander Duss.

Inspiraci přátelé nacházejí mj. na regionálních pivních veletrzích a při svých každoročních cestách na místa se zajímavou pivovarskou tradicí. Výsledky potom prezentují svým příznivcům na pravidelných ochutnávkách a na každoroční akci „Schaubraugang – předvádění výrobního procesu piva“, kde jim mohou ostatní milovníci piva nahlížet přes rameno. V restauraci „Kulturbeiz“ našli odběratele pro čepování svého piva.

Skupina mezitím výrazně rozšířila svou kapacitu vaření piva: Od začátku roku 2017 je uvedeno do provozu další pivovarské zařízení o kapacitě přes 300 litrů a je přestěrováno do nových prostorů. Jak při výrobě piva, tak při přípravě různých akcí, jako jsou např. dvakrát ročně ochutnávky piva, se zapojují všichni členové skupiny. Přes velkou fascinaci pro vše, co může vzniknout z chmele, sladu a kvasnic, zůstává vaření piva pro osm mladých mužů nadále koníčkem. Co je dobré pro kolegy Alexandra Busse ze společnosti Bell, pořádají se pro ně občasně ochutnávky nových druhů piva „Bünzwasser“. • mr

## O něm

**Jméno:** Alexander Duss

**Činnost ve společnosti Bell:**

Vedoucí procesního inženýrství ve společnosti Bell Švýcarsko

**U společnosti Bell od:** 2016

**Přátelé své pivovarské umění stále zdokonalují.**

## Craft Beer

Doslovně přeloženo znamená Craft Beer „řemeslným způsobem vyráběné pivo“. Pod tímto pojmem se obecně rozumí piva, která jsou v malých množstvích tradičně vyráběna nezávislými pivovary. Tento trend vznikl ve Spojených státech v 70. letech, kdy velké pivovary v té době nabízely jen malou rozmanitost ve výrobě piva. Kdo chtěl pít něco jiného, musel si to sám uvařit. Před několika lety tato pivní horečka zasáhla také i Evropu, řemeslná výroba piva se rozmohla především v Anglii, Skandinávii, Německu a ve Švýcarsku, a zajišťuje stále rostoucí nabídku různých druhů piva.

# Výročí

LOOK! gratuluje těm pracovníkům, kteří slaví jubileum od března 2019 do května 2019

Bell Švýcarsko

## 20 let v pracovním poměru

**Paulo Bunga**, 1. března, Bell, Basilej  
**Myriam Gadola**, 1. března, Bell, Basilej  
**Suleiman Jembe**, 1. března, Bell, Basilej  
**Christoph Walter**, 1. března, Bell, Oensingen  
**Alain Froehlicher**, 15. března, Bell, Basilej  
**Morana Kotri**, 1. dubna, Bell, Basilej  
**Mihill Komani**, 6. dubna, Bell, Zell  
**Baskaran Navaratnasingam**, 6. dubna, Bell, Zell  
**Heinz Pfister**, 6. dubna, Bell, Zell  
**Ahila Veerakathy**, 6. dubna, Bell, Basilej  
**Gueluezar Kranc-Cetin**, 10. dubna, Bell, Oensingen  
**Didier Buschenrieder**, 12. dubna, Bell, Basilej  
**Ali Kamouche**, 1. května, Bell, Basilej  
**Wolfgang Krause**, 1. května, Bell, Basilej  
**Selim Kuqi**, 1. května, Bell, Zell  
**Alain Rey**, 1. května, Bell, Basilej  
**Vijayarajah Veerasingam**, 2. května, Bell, Basilej  
**Haki Krasniqi**, 3. května, Bell, Zell  
**Fatiha Janin**, 10. května, Bell, Cheseaux  
**Patrick Hug**, 17. května, Bell, Basilej  
**Alban Krasniqi**, 17. května, Bell, Basilej  
**File Simonay**, 17. května, Bell, Zell  
**Shenasi Aslani**, 19. května, Bell, Zell

## 25 let v pracovním poměru

**Vincent Hauger**, 1. března, Bell, Basilej  
**Hueseyin Goelgeli**, 25. dubna, Bell, Basilej  
**Ton Krasniqi**, 2. května, Bell, Zell  
**Francis Schmitt**, 9. května, Bell, Basilej  
**Vait Asani**, 16. května, Bell, Basilej  
**René Pabst**, 19. května, Bell, Basilej

## 30 let v pracovním poměru

**Herve Haas**, 1. března, Bell, Basilej  
**Michel Daniel Gross**, 18. března, Bell, Basilej  
**Philippe Mathieu**, 1. dubna, Bell, Oensingen  
**Alois Müller**, 3. dubna, Bell, Basilej  
**Xhevahire Shala**, 3. dubna, Bell, Zell  
**Jeannine Glasser**, 1. května, Bell, Basilej  
**Markus Scheiben**, 1. května, Bell, Gossau  
**Selvije Thaqi-Ramadani**, 16. května, Bell, Oensingen

## 35 let v pracovním poměru

**Yvonne Bautista**, 7. května, Bell, Zell

## 40 let v pracovním poměru

**Franz Reichmuth**, 1. dubna, Bell, Oensingen  
**Brigitte Bättig**, 23. dubna, Bell, Zell  
**Peter Boss**, 1. května, Bell, Oensingen

## Předčasné odchody do důchodu

**Jean-Luc Winling**, 28. února, Bell, Basilej (*dodatečně*)

## Předčasné odchody do důchodu

**Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira**,  
 31. března, Bell, Cher-Mignon  
**Rolf Jundt**, 30. dubna, Bell, Basilej  
**François Schneider**, 30. dubna, Bell, Basilej

## Odchody do důchodu

**Gerard Dietschin**, 28. února, Bell, Basilej (*dodatečně*)  
**Peter Schrag**, 31. března, Bell, Zell  
**Esther Krebs**, 17. dubna, Geiser AG, Schlieren

Eisberg

## 20 let v pracovním poměru

**Kristof Spaeth**, 1. ledna, Eisberg, Polen (*dodatečně*)  
**Ileana Preda**, 1. března, Eisberg, Rumunsko  
**Zorica Markovic**, 31. března, Silvain & CO  
**Adão Fernando Ferreira Augusto**, 3. května, Silvain & CO  
**Raiz Ramic**, 3. května, Silvain & CO  
**Maria Adelaide Vieira Guimarães**, 3. května, Silvain & CO  
**Thomas Bolliger**, 25. května, Eisberg, Dällikon

## 25 let v pracovním poměru

**Jos Prakash Athipozhi**, 14. března, Eisberg, Dällikon  
**Jorge Francisco Da Silva Monteiro**, 14. března, Silvain & CO

## 35 let v pracovním poměru

**Gertrudes Da Conceição Lanita Paulino Justo Munoz**,  
 1. dubna, Eisberg, Dällikon

## Odchody do důchodu

**Helena Giemza**, 31. března, Eisberg, Polsko  
**Johann Meier**, 31. března, Eisberg, Dällikon  
**Giovanni Cannizzaro**, 30. dubna, Eisberg, Villigen  
**Panya Stemmer**, 31. května, Eisberg, Villigen

Hilcona

## 20 let v pracovním poměru

**Michael Breitenberger**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Alexander Juneck**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Jorge Gonçalo Monteiro Pereira**, 1. dubna, Hilcona, Schaan  
**Wolfgang Janitschek**, 1. dubna, Hilcona, Schaan  
**Henrique Fernandes Pereira**, 1. května, Hilcona, Schaan  
**Svetislav Njezic**, 1. května, Hilcona, Schaan  
**Domingos Teixeira Pacheco**, 1. května, Hilcona, Schaan

## 25 let v pracovním poměru

**Peter Tschertou**, 1. března, Hilcona, Schaan

## 30 let v pracovním poměru

**Arnold Wirrer**, 1. dubna, Hilcona, Schaan  
**Manuela Muster**, 18. dubna, Hilcona, Schaan

## Odchody do důchodu

**Anna Selinschek**, 31. ledna, Hilcona, Schaan (*dodatečně*)  
**Rainer Mahlkecht**, 31. března, Hilcona, Schaan  
**Nestor Diamantis**, 30. dubna, Hilcona, Schaan

## Úmrtí

**Patrick Tschann**, 25. listopadu 2018, Hilcona, Schaan  
**Günter Müller**, 10. ledna 2019, Hilcona, Schaan

Bell International

## 20 let v pracovním poměru

**János Harcsa**, 11. března, Bell Maďarsko  
**József Szöllösi**, 16. března, Bell Maďarsko

## 25 let v pracovním poměru

**Marie-Laure Delabrise**, 6. června, Bell Francie, Salaison Polette

## 30 let v pracovním poměru

**Alfonso Pérez**, 20. dubna, Bell Španělsko  
**Claudine Antonio**, 30. května, Bell Francie, Salaison Polette

## 40 let v pracovním poměru

**Erich Berghamer**, 5. května, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Hügli

## 20 let v pracovním poměru

**Birgit Nowak-Scholand**, 1. dubna, Hügli Německo, Radolfzell  
**Gabriel Soares**, 3. května, Hügli Švýcarsko, Steinach

## 25 let v pracovním poměru

**Andrea Harnfest**, 1. března Hügli Německo, Radolfzell  
**Alfred Hois**, 28. března, Hügli Rakousko, Hard  
**Thomas Stay**, 1. dubna, Hügli Německo, Radolfzell

## 30 let v pracovním poměru

**Hans-Joachim Haug**, 1. března, Hügli Německo, Radolfzell  
**Vera Zeller-Irskic**, 6. března, Hügli Německo, Radolfzell  
**Thomas Heer**, 20. března, Hügli Německo, Radolfzell  
**Andreas Schwefel**, 3. dubna, Hügli Německo Radolfzell  
**Brigitte Jauch**, 1. května, Hügli Německo, Radolfzell  
**Holger Eberle**, 2. května, Hügli Německo, Radolfzell  
**Andrea Frässle**, 2. května, Hügli Německo, Radolfzell  
**Willi Heussler**, 19. května, Hügli Německo, Radolfzell

## Odchody do důchodu

**Bernd Lippold**, 31. března, Hügli Německo, Radolfzell  
**Cornelia Bentele**, 1. května, Hügli Rakousko, Hard

Bell Německo

## 20 let v pracovním poměru

**Matthias Badura**, 1. března, Bell Německo, Edewecht  
**Viktor Pfannenstiel**, 1. dubna, Bell Německo, Edewecht  
**Alex Filin**, 28. dubna, Bell Německo, Bad Wünnenberg  
**Nadia Bernst**, 1. května, Bell Německo, Börger  
**Heinz Landmann**, 1. května, Bell Německo, Börger  
**Adam Hamer**, 25. května, Bell Německo, Börger

## 35 let v pracovním poměru

**Heinz Frerichs**, 4. dubna, Bell Německo, Edewecht



Losos náleží celosvětově k nejvíce vyhledávaným rybám pro účely lidské spotřeby.

# Oblíbené jídlo všech labužníků

Dříve byl losos považován za stravu chudých lidí, v dnešní době to je ceněná pochoutka. Ve společnosti Bell Seafood tvoří tyto ryby s růžovým masem přibližně třetinu celkového prodeje. To je dobrý důvod pro LOOK!, ponořit se hlouběji do fascinujícího světa vodních živočichů.

## Losos se postupně stal vyhledávanou výběrovou rybou.

Že byl kdysi Rýn domovem pro četná hejna lososů, je dnes těžko uvěřit. Každý rok táhly ryby ze Severního moře zpátky do svého rodiště, aby se tam vytřely. Za úbytek jejich stavu může především industrializace. Zhoršila se kvalita vody a vodní elektrárny zablokovaly rybám cestu k jejich místům tření. K tomu přispěla také stále vyšší míra lovů v mořích. Podobně také na Aljašce a v Kanadě, kde se kdysi hojně vyskytující druh stal nedostatkovým artiklem.

Obavy, že by losos mohl vymřít, a s ním jeho mnoho dobrých vlastností jako potraviny, vedly k tomu, že se stal ceněnou výběrovou rybou. Nepřesvědčuje jen svou dobrou chutí. Jeho vysoký obsah Omega 3 mastných kyselin má mezi jiným regulovat hladinu cholesterolu a dokonce může zamezit vzniku rakoviny.

Vysoce hodnotný a drahý volně žijící losos je dnes považován za výběrovou specialitu. Finančně dostupná je varianta z akvakultur, která celosvětově pokrývá většinu poptávek.

Na pultu s rybami poznáme čerstvého lososa podle pevné zářivé kůže a pevného, červeně mramorovaného masa. U celých ryb poznáme jejich čerstvost podle vypnutých jasných očí a červeně svítících žaber.

### Kvóty pro lov volně žijících lososů jsou přísně sledovány.

Protože se lososi rychle kazí, doporučuje se jejich rychlé zpracování. Pro zpracování lososa existuje spousta možností. Tak třeba pečení, grilování, nakládání nebo jako sushi. Ke klasice zpracování plodů moře patří především uzený losos, který lze také připravit mnoha způsoby.

Ve společnosti Bell Seafood patří výrobky z lososa a z uzeného lososa mezi nejprodávanější zástupce sortimentu společnosti Seafood. To, že dodavatelé splňují určité normy kvality a udržitelnosti, potvrzují různé certifikační značky, jako jsou pečeti MSC a ASC, Label Rouge a Bio Suisse.

### Divoce žijící losos

Losos z divokých lovů pochází například z pobřežních vod na Aljašce a Britské Kolumbii. Kvóty pro lov jsou každoročně znovu vydávány a velmi přísně kontrolovány. Pro komerční účely je požadován především losos královský, losos stříbrný, keta-losos a losos růžový. V čerstvé formě jsou dostupné všechny druhy od května do září. Maso divoce žijícího lososa má méně tuku, je sušší a pevnější než maso lososa z chovů. Hodí se obzvláště dobře k uzení, pečení a nebo k opékání u ohně podle finského způsobu (Flammlachs).

### Lososy z chovů

V akvakulturách dozrává losos stejně jako v přírodě, nejdříve ve sladké vodě. Přibližně po roce je chovatelé v síťových sádkách přemístí na otevřené moře nebo do chráněných mořských zátok. Chovná místa leží u pobřeží Norska, Skotska, Irska a Islandu. Pro chov se používá výhradně atlantický losos. Losos z chovů se hodí k uzení, grilování, gratinování a pečení. • mr



### Losos švýcarského původu

Nedávno byla ve Švýcarsku použita zvláštní forma akvakultury: Společnost Swiss Lachs jako první chovatel v zemi spoléhá na zařízení s uzavřeným oběhem vody. Ryby vyrůstají v bazénech s čerstvou horskou vodou a v ideálních podmínkách. Odpovědné osoby staví na udržitelných systémech. Tak např. je voda nákladným způsobem filtrována a z 98 % opět použita. Od října 2018 také společnost Swiss Lachs dodává společnosti Bell své vysoce kvalitní a čerstvé produkty, které se od té doby dostávají do kuchyní restaurací a do domácností čerstvě ulovené.

Imitace masa a ryb pro potravinové služby

# Ryby bez ryb, maso bez masa

*Křupavý trojbal, zakousnutí jako do originálu: Společnost Hilcona Foodservice nedávno představila nový produktový balíček pro profesionální kuchyně. Nugety, „rybí“ prsty a řízky ukazují možnou budoucnost imitace masa a ryb, druhá řada předvádí další klasiku mezinárodní kuchyně v bezmasé formě.*



Nyní se klasická jídla mění na vegetariánská.

Jen nejvyšší čas nově přemýšlet o klasických jídlech mezinárodní kuchyně. Od února je k dispozici guláš a bouloňská omáčka jako veganská varianta, s krájenými kousky v krémové omáčce a thajským kari jako vegetariánská variace. Všechny čtyři produkty budou mít jisté úspěch, snadno se připraví v kombinovaném parním hrnci, troubě nebo pánvi, drží si svůj tvar. Ideálně se hodí do vysoce kvalitních bufetů a cateringů se širokým sortimentem pro hosty, kteří se chtějí stravovat zdravě. Zcela vážně: A usmívají se nejen kuřata.

Drůbež, ryby nebo maso z ekologických chovů se pro bohatou a vyváženou stravu střídají s vegetariánskými nebo veganskými výrobky. To je také názor zemědělské vědkyně Ulrike Weiler: „Člověk je z nutričně fyziologického hlediska všežravec, kromě toho podle mě zvířata patří k zemědělství. Bez zvířat je těžké si představit oběhové hospodářství, které je cílem ekologického zemědělství. Avšak množství spotřebovaného masa je u nás příliš vysoké.“ Je tedy flexitářství (prakticky bezmasá strava, která občas obsahuje maso nebo ryby) považováno za realistický a proto udržitelný styl výživy? Expertky a experti pro kulinářství společnosti Hilcona se inspirovali bezmasou stravou a pro profesionály vyvinuli zajímavá řešení: Veganské nugety a „rybí“ prsty díky svému křupavému trojbalu a masové nebo rybě podobné chuti poskytují při zakousnutí požitek těm spotřebitelům kteří hledají náhražky masa, hledají výrobky, které mají tvar, konzistenci a chuť blízkou výrobkům živočišného původu.

#### **Snadné porcování, flexibilní příprava**

Produktová manažerka společnosti Hilcona Christina Matitz k tomu dodává: „Naše masové a rybí imitace jsou vegetariánské, mnoho jich je dokonce veganských, jsou založeny na sójových bílkovinách a jsou bohaté na vlákninu. Díky své receptuře a jemné šťavnaté konzistenci pravidelně překvapují i přesvědčené fanoušky ryb a masa.“ Tyto výrobky poskytují mnoho možností: Hodí se jako lákadlo na salátu nebo jako svačinka s domácími

**Konečně jsme posunuli do popředí pojem „Chuťový požitek“ místo „bezmasé“.**

dípy a omáčkami, ideální pro stravování mládeže ve školních jídelnách. Nugety a „rybí“ prsty dobře vypadají také klasicky uprostřed talíře. Porcování je jednoduché, příprava flexibilní: K přípravě lze použít jak parní hrnec, troubu, pánev, tak ifritézu.

#### **„Chuťový požitek“ místo „bezmasé“**

Stejným směrem se u Hilcona Foodservice vydává třetí novinka. Vegetariánský řízek bez masa je osvědčenou klasikou. Hnědý křupavý trojbal a šťavnaté zakousnutí poskytuje skutečný požitek z řízku na bázi sójových bílkovin. Profesionálové je servírují ve středu talíře se všemi možnými novými i osvědčenými přílohami, mohou být použity v hamburgeru nebo jako hlavní část obloženého chlebičku.



**„Naše maso a ryby imitující výrobky pravidelně překvapují milovníky masa a ryb.“**



Produktová manažerka společnosti Hilcona Christina Matitz je zodpovědná za maso a ryby imitující výrobky u Hilcona Foodservice.



Společnost Hubers Landhendl dodává do maloobchodního řetězce drůbež z chovu s dobrými životními podmínkami

## **Spolupráce s rakouským maloobchodníkem s potravinami rozšířena**

*Aby mohl rakouský maloobchodník s potravinami ve svém sortimentu nabízet drůbeží maso z chov. BTS, našel kompetentního partnera – společnost Hubers Landhendl. Ta neustále rozšiřuje svou produkci drůbeže podle norem chovu s dobrými životními podmínkami zvířat a již dva a půl roku dodává drůbeží maso na švýcarský trh. Spolu se známým diskontním prodejcem našla společnost Hubers nyní i v Rakousku prvního velkoobchodce pro tento segment.*

Výběh v chráněném venkovním prostoru, přirozené světlo, zvýšené posedy, čerstvý vzduch a geneticky nemodifikované potraviny – to jsou farmy, které chovají kuřata pro společnost Hubers Landhendl v dobrých životních podmínkách, a musí tak dodržovat přísná pravidla. Od té doby, co podnik patří ke společnosti Bell Food Group, neustále svou angažovanost v této oblasti rozšiřuje. Také stále více zákazníků při nákupu věnuje pozornost kritériím životních podmínek příznivých pro zvířata.

Protože společnost Hubers Landhendl zakládá mnohaletou spolupráci s velkým diskontním prodejcem v oblasti bio drůbeže na vzájemné důvěře, zavedla také do maloobchodního řetězce prodej drůbeže z chovů s dobrými životními podmínkami. S úspěchem: „Tento koncept se zodpovědným osobám líbil, a proto jsme také mohli v této oblasti sortiment výrobků rozšířit,“ říká prokurista Rudolf Graml, obchodní ředitel společnosti Hubers Landhendl.

Od roku 2017 nabízí diskontní prodejce výrobky z vepřového masa z chovu přizpůsobeného potřebám druhu a za rozumné ceny pod svou vlastní značkou. V září 2018 rozšířil maloobchodní řetězec tento



sortiment o mléčné výrobky a díky spolupráci se společností Hubers Landhendl také o drůbeží maso. Ve více než 500 obchodech po celém Rakousku se nyní nabízí celkem šest výrobků z kuřecích prsou a kýty.

Jednoznačné údaje o původu masa najdou zákazníci již na obalu výrobku. Kdo by se chtěl tímto tématem intenzivněji zabývat, najde více informací na samostatné webové stránce. Zde diskontní prodejce mimo jiné představuje také připojené farmy. Z tohoto důvodu navštívil tým společnosti jednotlivé zemědělce, kteří dodávají společnosti Hubers Landhendl. Fotografie farmy, stejně jako krátké rozhovory s farmáři, dokazují, že se všichni intenzivně zasazují o dobré životní podmínky zvířat.

Nejméně 20 farem v Rakousku v současné době chová kuřata pro společnost Hubers Landhendl podle norem chovu s dobrými životními podmínkami zvířat. A ještě není nedosaženo kapacitní hranice. „Protože se výrobky na trhu dobře zapsaly a poptávka stále stoupá, očekáváme, že do poloviny letošního roku se k nám připojí dalších pět farem, které dodržují standart BTS“, říká Franz Vorhauer, pracovník přípravy výroby společnosti Hubers Landhendl. • mr

**Stále více zákazníků věnuje při nakupování pozornost kritériím dobrých životních podmínek zvířat.**

