

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

02 2019



***Tvoří rozdíly –
ze dne na den***

BELL
FOOD
GROUP



Každodenním nasazením usilujeme o kvalitu

Vážené kolegyně a vážení kolegové

«My lidé tvoříme rozdíly, které nás posouvají dál». Tak zní společný cíl společnosti Bell Food Group pro rok 2019. Proto mě obzvláště těší, že titulní stránka tohoto sešitu je věnována lidem, kteří se každodenně přičiňují o dobré jméno naší společnosti. Každý z nás významným způsobem přispívá k tomu, abychom byli úspěšní také zítra. Za to Vám všem touto cestou srdečně děkuji.

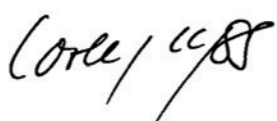
V důsledku změn trhu musíme naši obchodní strategii neustále přezkoumávat a podle potřeby ji měnit. Proto se ve společnosti Bell Německo zaměřujeme zejména na posílení pozice v segmentu sušené šunky a odprodali jsme obchod s klobásami. Jsme velmi rádi, že jsme našli ideální spotřebitelskou základnu, která převezme zaměstnance závodů Suhl a Börger. Bohužel se to ale neobejde bez redukce pracovních míst. Společně s podnikovou radou se budeme snažit, aby snižování pracovních míst v klíčových službách a v režijní oblasti proběhlo co možná nejvíce sociálně přijatelně.

V letošním létě jsme opět uvedli na trh mnoho inovovaných výrobků. Kromě křehkých salátů, dressinků a uzenářských novinek nás toto léto provází téma burger.

Ve společnosti Bell Švýcarsko se již nyní rozsáhlá nabídka burgerů rozšířila o «Big Triple B». A společnost Hilcona čeká se speciální nabídkou na následující výrobek: Pod značkou «The Green Mountain - Zelená hora» uvádí podnik na trh ve Švýcarsku vyvinutý burger nejnovější generace vyrobený zcela na rostlinné bázi.

Vzhledem k novým inovativním výrobkům sekce polotovarů jsme mohli otevřením nového výrobního závodu v rakouském Marchtrenku vytyčit nový důležitý milník naší výroby. Poprvé v naší historii se výrobky pro několik výrobních skupin společnosti Bell Food Group vyrábí na jednom místě. Tato skutečnost je dobrým příkladem, toho, jak se můžeme společně posunout vpřed, když v rámci skupiny propojíme své kompetence a budeme společně pracovat na jednom cíli. Jsem přesvědčen, že na pracovišti v Marchtrenku získáme ještě mnoho přátel a že tento projekt bude iniciativním signálem pro celou skupinu Bell Food. Ze zesílené spolupráce uvnitř skupiny budeme mít prospěch všichni. Při výměně nápadů a zkušeností s kolegy z jiných společností a zemí můžeme mít vzájemně každý prospěch ze znalostí druhého. Když se nám tato příležitost nabízí, využijme ji.

Lorenz Wyss
Předseda vedení skupiny




Obsah

Ze společnosti

- 04 Nejmodernější provoz pro výrobu polotovarů v Evropě**
Otevření nového provozu společnosti Eisberg v Marchtrenku
- 06 Na společné cestě za chutěmi**
Internorga 2019: To nejlepší z oboru gastronomie a hotelnictví
- 08 Manufaktura**
Ze společnosti Frostag Food-Centrum AG se stala Hilcona Taste Factory
- 09 Ve Francii**
Společnost Bell v sortimentu obchodního řetězce E. Leclerc
- 09 Nová členka správní rady společnosti Bell Food Group**
Doris Leuthard se stala novou členkou správní rady

Titulní stránka

- 10 Tvoří rozdíly – ze dne na den**
Pracovníci společnosti Bell Food na portálu

Náš svět požitků

- 15 Bezmasý burger bez kompromisů**
„Burger Green Mountain“ nastavuje nová měřítko pro vegetariánské výrobky
- 16 Co by byl král bez svého doprovodu?**
Akce a novinky v době chřestu
- 18 Burger pro život**
Malá historie burgerů
- 20 Ogrilováno zchlazeno**
Nenechte si ujít žádnou příležitost BBQ s výrobky společnosti Bell Food Group

Přímo na místě v...

- 22 Práce přizpůsobená potřebám gastronomie**
Nová stavba ve Werkendam (Holandsko) pro dceřinou firmu Hügli – Bresc

Tradice

- 24 Jediné ve Švýcarsku**
Vybudováním Central Hallen založila společnost Bell první „obchodní centrum“ ve Švýcarsku

Výročí

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

Trvalá udržitelnost a inovace

- 28 Uváživé rybaření (chyť a pust)**
Udržitelný rybolov chobotnic s certifikací MSC ve Španělsku

Můj koníček

- 30 Špičkový výkon rukou a nohou**
Pracovník společnosti Hügli Renato Marni je v korejském bojovém umění Taekwondo nepřekonatelný

Tak se dělá kvalita

- 32 Méně je více**
Při výkrmu drůbeže prevence místo antibiotik

Impressum časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, vychází 4 x ročně, č. 2/2019, červen 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, Lohne, Německo, Werner Druck & Medien AG, Basel, Švýcarsko. Tištěno na papír FSC.

Titulní obrázek: Tým podnikového stravování společnosti Eisberg Švýcarsko (zleva doprava Besarta Vranja, Heidi Uehlinger, Ines Eggenschwiler, Ana Wüthrich Cristea, Doris Bayer und Fatmire Rullani)

Otevření nového provozu společnosti Eisberg v Marchtrenku

Nejmodernější provoz pro výrobu polotovarů v Evropě

18. března 2019 se v rakouském Marchtrenku konalo slavnostní otevření nového výrobního provozu pro polotovary. Výroba byla zahájena již začátkem března. Poprvé je na jednom místě pod jednou střechou spojeno více značek společnosti Bell Food Group.

Po 18 měsících stavby padl v Marchtrenku startovací výstřel pro nový provoz výroby polotovarů. Dne 18. března 2019 byl provoz slavnostně otevřen. Slavnostního otevření se zúčastnilo celkem 350 hostů – včetně významných politických a hospodářských představitelů.



Hansueli Loosli (předseda správní rady společnosti Bell Food Group), Marco Tschanz (CFO – finanční ředitel Bell Food Group), Lorenz Wyss (CEO – generální ředitel Bell Food Group), Christian Registraci (CEO – generální ředitel společnosti Eisberg) a Franco Mühlgrabner (jednatel společnosti Eisberg Rakousko GmbH) při oficiálním otevření nového provozu v Marchtrenku.

Otevření provozu v Marchtrenku začátkem března je významným milníkem nejen pro rakouskou společnost Eisberg, ale i pro celou společnost Bell Food Group. V budoucnu se zde budou na 19 linkách ve čtyřech výrobních halách vyrábět saláty, ovoce a zelenina pro společnost Eisberg, občerstvení, müsli a zeleninové polotovary pro společnost Hilcona a drůbeží polotovary pro společnost Bell.

Slavnostního otevření se zúčastnilo 350 hostů.

Nový provoz je vybaven podle nejnovějšího stavu techniky a vyhovuje nejvyšším hygienickým požadavkům. Vedle výroby je zde zřízeno moderní kompetenční centrum pro polotovary s vlastním výzkumným a vývojovým oddělením. • fv





Nadšení kuchaři v předváděcí kuchyni s výrobky společností Bell, Hilcona a Hügli.

Uprostřed května se opět otevřely brány veletrhu Internorga, pro Německo nejdůležitějšího 93. veletrhu stravování mimo dům. Asi 96 000 odborníků využilo této příležitosti, aby se inspirovali, poznali současné trendy a navázali kontakty.

Mezi 1300 vystavovateli z 25 zemí byla také společnost Bell Food Group, která ve společném stánku představila své značky Bell Professional, Hilcona Foodservice a Hügli Food Service.

„Abychom ukázali naši sílu v segmentu stravování mimo domov, bylo nám zřejmé, že se na veletrhu Internorga musíme představit společně,“ říká Sebastian Maiwald, správce obchodních značek divize Food Service u společnosti Hügli a manažer výstavního stánku v Hamburku. „Na našem dvouposchodovém společném stánku jsme mohli prezentovat naše společné know-how a širokou nabídku našich produktů atraktivním a profesionálním způsobem.“

Aby návštěvníci zjistili, jak je značkové trio společností Bell Food Group dobře zharmonizované, stačilo jim v pavilonu A1 jít pouze za vůní. V předváděcí kuchyni v přízemí stánku totiž kuchaři společností Bell, Hilcona a Hügli pracovali se svými výrobky ve stále nových kracích. Tak kolemjdoucí návštěvníky uváděli v nadšení např. kari klobásou Bell s fritovanými těstovinami Hilcona a rajskou kari omáčkou Hügli.



To nejlepší pro gastronomii

Skupina Bell Food Group se převáděla také začátkem dubna na gurmánském veletrhu PUR (čistá radost, čistý požitek) rakouské společnosti Transgourmet v Salzburgu. Společnosti Bell, Eisberg, Hilcona, Hügli, Hubers a Bresc na společném stánku vzali na kulinářskou procházku napříč značkami korporátní skupiny profesionální publikum z gastronomického a hotelového průmyslu. A přirozeně nejen teoreticky: Při živém vaření kuchaři různými pokrmy a s citem sestavenými degustačními talíři předvedli návštěvníkům a zákazníkům, jak jsou výrobky značky Bell Food Group mnohostranně a dobře kombinovatelné.

Horní patro stánku potom nabízelo prostor pro intenzivní diskuse mezi stávajícími a potenciálními zákazníky a příslušnými pracovníky terénních služeb. Také zde se přirozeně nezapomínalo na prezentaci kulinářského umění. Hosté při degustačním menu mohli ochutnat výrobky všech tří značek.

Zároveň zde, z prostorových důvodů na samostatných stáncích, předváděli své výrobky dva noví členové společnosti Bell Food Group – společnosti Vogeley a Bresc. Společnost Vogeley je částečně zaměřena na dezerty nebo vysoce kalorickou doplňkovou výživu pro seniory „CuraPlus“, společnost Bresc předváděla své chlazené česnekové a bylinkové variace pro trh potravinových služeb.

Společnost Hügli měla také v předvečer zahájení veletrhu důvod k oslavě. Systém balení v oboru profesionálních polotovarů obdržel cenu „NEJLEPŠÍ na trhu“ v kategorii „Udržitelnost balení výrobků“. Za tímto balením se skrývá chytrý nápad: Balení jsou navržena ve formátu Gastronorm a jsou kompatibilní s příslušnými normovanými zařízeními jako jsou chladničky nebo zařízení udržující pokrmy teplé. Současně mohou být v kuchyni opět použity pro jiné účely, protože je mj. možné je vkládat do mikrovlnné trouby a do myčky nádobí.

„Také v tomto roce pro nás veletrh Internorga jako přehlídka nejnovějších trendů a inovací znamenal to nejlepší v oboru,“ říká Sebastian Maiwald. „Z veletrhu jsme si odnesli skvělé dojmy a navázali jsme slibné kontakty. Proto se již těšíme na příští rok.“ • mr



Internorga 2019: To nejlepší z oboru gastronomie a hotelnictví

NA SPOLEČNÉ CESTĚ ZA CHUTĚMI

Premiéra v Hamburku: Na letošním gastronomickém veletrhu Internorga se na jednom stánku představily společnosti Bell, Hilcona a Hügli. Tři značky společnosti Bell Food Group tak předvedly odbornému publiku své společné know-how zaměřené na segment stravování mimo dům. Společnost Hügli se také mohla těšit z ocenění, které obdržela za svůj koncept udržitelného balení.



Ze společnosti Frostag Food-Centrum AG se stala Hilcona Taste Factory

Manufaktura

V únoru 2019 se ze společnosti Frostag Food-Centrum AG stala Hilcona Taste Factory. Provoz společnosti Hilcona ve švýcarském Landquartu je nadále zaměřen na malé série a na vegetariánské polotovary.

Od února 2019 má dceřiný podnik společnosti Hilcona – Frostag Food-Centrum AG nové jméno: Hilcona Taste Factory. S touto fúzí upevňuje společnost Hilcona svou dlouhodobou strategii: Manufaktura Hilcona Taste Factory se má dále

Kořeny manufaktury sahají až do roku 1841.

rozvíjet jako specialista na výrobu těstovin v malém měřítku a má zde být vybudováno kompetenční centrum pro vegetariánské produkty – řešení orientované na budoucnost s cílem udržitelně a dlouhodobě posílit pozici podniku ve švýcarském Landquartu. „Manufaktura Hilcona Taste factory zastává „koncept ruční výroby““ říká Sinuhe Hofstetter, ředitel podniku v Landquartu, „řada procesů se u nás provádí ručně.“

Na asi 5000 metrech čtverečních a osmi linkách bude dále pokračovat výroba plněných těstovin, vegetariánských jídel, jako je zeleninový burger, zeleninové kuličky, řízky a tofu, i výro-

ba specialit jako Capuns (knedlíky s masem zabalené v listech mangoldu) a Maluns (smažené bramborové knedlíky s jablečným pyré).

Začátkem dubna byl sortiment v Landquartu doplněn interním start-upem dalšího výrobku programu „The Green Mountain – Zelená hora“: „Burgerem Zelená hora – Green Mountain Burger“ představuje manufaktura Hilcona Taste Factory variantu veganského burgeru (více o tomto burgeru se dozvíte na str. 15).

Od ledna 2017 je Hilcona Food Factory součástí společnosti Hilcona. Kořeny této manufaktury sahají až do roku 1841, když v Churu byla otevřena jedna z prvních továren na výrobu těstovin ve Švýcarsku. Akvizice společnosti Hilcona znamenala pro společnost Frostag Food-Centrum AG její ideální následnou právní úpravu a také zajištění obchodního modelu v rostoucím tržním prostředí. • sh



Společnost Bell v sortimentu obchodního řetězce E. Leclerc

Ve Francii

Od minulého listopadu má hypermarket E. Leclerc v Saint-Louis na francouzské hranici u Basileje ve svém sortimentu 51 výrobků společnosti Bell. Velmi slibný úspěch.

„To je velký pokrok značky v naší zemi,“ říká Sophie Lucas, vedoucí marketingu a podpory prodeje společnosti Bell Francie. „Ukazuje nám to, jak máme velký potenciál, naplňuje nás to nadějí do budoucna!“ Je to pozitivní signál, že jsme vítáni na trhu, který již desetiletí ovládají tři silné značky. Společnost Bell Food Group je ve Francii zastoupena teprve deset let. Sortiment vyráběný v šesti francouzských továrnách pro velkoobchod se pod značkou Bell prodává teprve jeden rok. „Naše přítomnost u společnosti E. Leclerc nám slouží jako výloha a předvede našim stávajícím nebo potenciálním zákazníkům, co všechno umíme.“

Společnost Bell Food Group ve Francii zastupuje dvanáct autorizovaných distributorů. Starají se o ně dva klíčoví manažeři. Jeden z nich, Julien Mauron, je zodpovědný za severní zónu, ke které také patří hypermarket E. Leclerc v Saint-Louis. „Vedoucí oddělení čerstvých potravin nás seznámil se svým přáním vybudovat Dům klobás a vybavit ho dřevěným nábytkem. Jako vyrovnání částečného financování regálů jsme obdrželi stálý sortiment více jak 50 druhů výrobků a také záhlaví chladicích regálů exklusivně pro značku Bell.“

Cíl partnerství: Zvýšení obrátu s tímto zákazníkem o pětinásobek na více než 100 000 eur. „Tento koncept se samozřejmě pokusíme realizovat i u dalších prodejních míst,“ říká Julien Mauron • gm



Doris Leuthard se stala novou členkou správní rady

Nová členka správní rady společnosti Bell Food Group

Na letošní výroční valné hromadě dne 16. dubna 2019 byla Doris Leuthard zvolena členkou správní rady společnosti Bell Food Group jako náhradnice za Reto Conrada.

Od 16. dubna 2019 má společnost Bell Food Group novou členku správní rady: Na letošní výroční valné hromadě byla Doris Leuthard zvolena členkou správní rady společnosti Bell Food Group jako náhradnice za Reto Conrada.

S ní společnost Bell získala zkušenou a mezinárodně známou osobnost. Téměř dvě desetiletí Doris Leuthard byla činná v různých významných funkcích ve švýcarské politice, mj. jako národní radní a prezidentka Křesťanské lidové strany Švýcarska (CVP). Od srpna 2006 do prosince 2018 byla jako členka spolkové rady nakonec členkou vlády Švýcarska. V tomto rámci stála od roku 2006 do roku 2010 v čele Federálního ministerstva hospodářství (EVD) a od roku 2010 je v čele ministerstva životního prostředí, dopravy, energetiky a spojů (UVEK).

„Jsem hrdý na to, že s Doris Leuthard jsme pro představenstvo Bell Food Group získali profilovanou a vysoce kompetentní švýcarskou osobnost,“ s potěšením říká Hansueli Loosli, předseda správní rady Bell Food Group. 28. března 2019 již byla Doris Leuthard zvolena do správní rady společnosti Coop-Group, mateřské společnosti Bell Food Group. • sh



Pracovníci společnosti Bell Food na portálu

Tvoří rozdíly – ze dne na den

Náš cíl roku 2019 „My lidé tvoříme rozdíly, které nás posouvají“ staví pracovníky společnosti do středu jejího zájmu. LOOK! Podívejme se do zákulisí a představme některé pracovníky, kteří jsou svou prací cenným a nenahraditelným přínosem.

Denně asi 100 kilometrů

Bez přesnosti, pečlivosti a efektivity práce Nedjmi Bekteshiho by se k zákazníkům dostalo mnoho výrobků pozdě nebo vůbec ne: Nedjmi Bekteshi řídí kyvadlové řidiče společnosti Eisberg v jejím sídle v

„Jsem hrdý na to, že mohu společnost Eisberg inovativně a ekologicky zastupovat.“

Dällikonu. Šest dní v týdnu přepravují vyráběné a balené výrobky z výroby na Dänikerstrasse do logistického centra vzdáleného tři kilometry, kde jsou výrobky tříděny pro další přepravu. Proto řidiči pracují ve dvou směnách a najezdí denně téměř 100 kilometrů. Neexistuje žádná jízda naprázdno, protože při zpáteční cestě převážejí zpět do výroby vratné obaly, nedoručené zásilky a interní poštu. „Jsem hrdý na to, že mohu společnost Eisberg zastupovat inovativním a ekologickým způsobem,“ říká Bekteshi. Jako vozidla slouží elektrické kyvadlové vozy. „Zejména oceňuji, jak čistě a tiše jezdí, což je ta nejlepší možnost, jak společnost Eisberg reprezentovat na veřejnosti.“

Nedjmi Bekteshi, vedoucí skupiny kyvadlových řidičů u společnosti Eisberg ve Švýcarsku, v podniku pracuje od roku 2012.



Září čistotou a jsou okamžitě připravena k použití

Prázdné nádoby, které se shromažďují u Abderrahima Ligassi v myčce v Oensingenu, mají podle okolností za sebou dlouhou cestu. Ale nezávisle na tom, zda nádoby pocházejí přímo z výroby v Oensingenu nebo z větší dálky – např. z jiného sídla společnosti Bell nebo od zákazníka – čistit se musí všechny. Potom, co pan Ligassi zkontroluje, zda jsou nádoby prázdné a vyčistí je od nečistot nebo etiket, posouvají se nádoby dopravním pásem do myčky. Po vyčištění se nádoby přesouvají do skladu prázdných nádob. „Nebo nádoby paletizují ručně,“ říká Ligassi, „potom jsou opět připraveny pro použití ve výrobě v Oensingenu.“ Abderrahim Legassi je obzvláště hrdý na svou práci, když celý proces probíhá hladce a nedochází k žádnému přerušení nebo zpoždění. „Člověk musí být flexibilní. Mnohdy musím utáhnout šroub nebo provizorně svázat zlomenou kovovou lištu do doby, než přijde technik,“ říká, „musím udělat všechno, aby oddělení správně fungovalo a zákazníci byli spokojeni.“

„Udělat všechno, aby oddělení správně fungovalo a zákazníci byli spokojeni!“

Abderrahim Ligassi pracuje u společnosti Bell ve Švýcarsku v myčce na pracovišti Oensingen.



Výroba bez poruch

Když práce všude dobře klape, je Sandro Carigiet ve svém živlu. Jako vedoucí týmu provozních elektrikářů společnosti Hilcona v Schaanu má za úkol řádně rozdělit dostupné zdroje energie tak, aby v každodenním provozu dobře fungovaly. On a jeho tým má práci od čtvrté hodiny ráno do půl dvanácté noci v noci. Zbytek času je pokryt službou na zavolání. Ve vícesměnném provozu se denně řeší až 60 provozních poruch. Současně pečují o různé interní projekty, ať už jde o údržbu nebo modernizaci starších

„Pracujeme s mnoha zařízeními od různých výrobců z celého světa, od měřicích a regulačních techniky přes senzory a tiskové systémy až po kamerové technologie,“

říká Carigiet. Naším cílem je bezporuchová výroba. V každodenním životě to však není vždy možné, takže je pokaždé důležité poruchy co nejrychleji odstranit. Přitom je někdy nutné improvizovat, říká Sandro Carigiet a dodává: „Dostávat se se svým týmem ke kořenům tvrdě odolávajících chyb mi přináší radost – a samozřejmě, pokud vše funguje tak, jak je potřeba!“

Sandro Carigiet pracuje u společnosti Hilcona v lichtenštejnském Schaanu jako vedoucí týmu provozních elektrikářů a mimo jiné se stará o stážisty v oboru automatizace.

Kulinářská vizitka

Poskytují kulinářské poradenství hostům, zákazníkům a kolegům a mistrně zvládají dennodenní přechody mezi kuchyní a kanceláří, psacím stolem a kloboukem šéfkuchaře. Philipp Glauser a Gebhard Längle působí u společnosti Hügli jako kulinářští poradci. Jejich každodenní pracovní náplň je mnohostranná a proměnlivá, stráví hodně času na cestách – ať se zúčastní ochutnávky, fotografování potravin a podpory sestavování receptur, poskytují odborné poradenství nebo na veletrzích zákazníkům a hostům vaří. Ale něco vždy zaujímá centrální pozici: Kulinářství, požitek a zaujetí pro vaření, „Jsem hrdý na to, že mohu pomáhat vytvářet kulinářskou vizitku společnosti Hügli,“ s potěšením říká Gebhard Längle, který se současně stará o restauraci pracovníků společnosti ve Steinachu. Philipp Glauser doplňuje: „Je hezké, když u našich zákazníků můžeme každý den našimi výrobky vyvolávat nadšení.“

Philipp Glauser a Gebhard Längle působí u společnosti Hügli ve švýcarském Steinachu jako kulinářští poradci.



„Je hezké, když u zákazníků můžeme každý den našimi výrobky vyvolávat nadšení.“



„Moje práce mi dává pocit, že dělám něco dobrého a užitečného.“

Jsou vždy veselí a dobře naladěni

Donata Ismail pere, žehlí a rozděluje prádlo v uzemářství Cheseaux poblíž Lausanne. Pracovní oděvy se ošetřují zvláště pečlivě: „Každá kolegyně a každý kolega v práci by měl mít dobře padnoucí a pohodlný oděv, který je především v souladu s hygienickými předpisy.“ Kromě práce v prádelně je také zodpovědná za úklid prostorů. Ale i když si někdy musí vysoko vyhrnout rukávy, aby obě práce stihla, udržuje si Donata Ismail svůj optimismus: „Jsem stále veselá a dobře naladěná. Moje práce mi dává pocit, že dělám něco dobrého a užitečného. Od té doby, co pracuji ve společnosti Bell, jsem získala větší sebedůvěru a plná očekávání se těším na každé ráno.“ K práci má dobrý přístup, který již prokázala v různých odděleních společnosti. „Nejvíce na mě zapůsobilo, když mi byla přidělena funkce vedoucí linky. To je důležitá úloha a já jsem byla v Cheseaux první ženou v této funkci.“

Donata Ismail pracuje ve společnosti Bell v prádelně a v úklidových službách v uzemářství Cheseaux (CH). Pro společnost Bell pracuje již osm let.

Zažitý smysl pro plnění povinností

Henning Schwarm ještě neměl moc času poznat svého nového zaměstnavatele, když v lednu 2019 nastoupil na pozici vedoucího oddělení IT infrastruktury a péče o zákazníky společnosti Hügli v německém Radolfzellu. Každodenní provoz totiž nemá přestávky. Každoročně dochází asi k 7000 incidentům a žádostem o změnu v ticketovacím systému. Kromě různých projektů a jednání se zákazníky, kolegy, pracovníky a poskytovateli služeb je nutné denně přepracovat 20 až 30 tiketů. „Sladit každodenní činnosti, projekty a nepředvídané události je jistě největší výzvou,“ vysvětluje Schwarm. „Například když nedávno došlo k selhání linky ve výrobním závodě a současně jsme prováděli důležitou migraci všech počítačů a uživatelů na všech pracovištích.“ S Henningem Schwarmem spolupracuje 14 pracovníků ve dvou lokalitách. „Jsem hrdý na to, že s mým týmem zajišťujeme funkční systém od jednoduchých notebooků po větší výrobní zařízení,“ říká Henning Schwarm, „pro mě je důležité, abychom byli vnímáni jako kompetentní poskytovatel služeb – a že také zde tento smysl pro povinnost je.“

Henning Schwarm pracuje u společnosti Hügli ve švýcarském Steinachu od začátku roku 2019 jako vedoucí oddělení IT a péče o zákazníky.





„Čerstvost je pro nás obzvláště důležitá.“

Čerstvé a s láskou podávané

Díky Ines Eggenschwiler a jejímu týmu se může na čerstvě připravené menu každý den těšit asi 900 pracovníků. Ines Eggenschwiler se stará o stravování pracovníků ve čtyřech pracovištích společnosti Eisberg ve Švýcarsku. „Čerstvost je pro nás obzvláště důležitá,“ říká. „Naše výhoda: Dostáváme saláty, ovoce a zeleninu již předpřipravené z výroby. Šetříme tak čas a místo toho můžeme vždy kreativně vařit čerstvé pokrmy.“ Přitom paní Eggenschwiler věnuje pozornost nejen sezónnosti a udržitelnosti, ale také kulinařské rozmanitosti: S hinduistickými dny, asijskými a tureckými pokrmy nebo typickou švýcarskou kuchyní se snaží zohlednit přibližně 52 národností v tomto podniku. „Naši hosté by se s námi měli dobře cítit a osvěžit se.“ A to se daří, jak dokazuje malý příběh: „Při podnikovém auditu připravila moje kuchařka navzdory náročnému provozu jako zákusek čerstvou, krásně zdobenou piškotovou roládu,“ říká Ines Eggenschwiler a s radostí dodává: „Auditorka z toho byla tak nadšená, že ve své závěrečné zprávě dokonce tento zákusek zmínila. Na takové okamžiky jsem vždy pyšná!“

Ines Eggenschwiler je vedoucí oddělení stravování pracovníků ve čtyřech pracovištích společnosti Eisberg ve Švýcarsku a pracuje pro podnik již 20 let.

Jako řešitel gastronomických problémů na cestách

Dobré jídlo spojuje, dobře ví Axel Dröge, který ve stravovacích službách společnosti Hilcona pracuje jako manažer konceptu vývoje stravovacích služeb: „Dobře připravené výrobky v konceptu přizpůsobeném potřebám zákazníků a prezentované s úsměvem, to otvírá dveře k úspěšnému podnikání.“ Pro to často dělá i více. Například, když měl ve dvoučlenném týmu na starosti čtyřdenní veletrh v zahraničí a po prvním večeru nezbyly téměř žádné výrobky. Pro profesionály žádný problém: „Později několik telefonátů a na příští ráno jsme zorganizovali dodávku výrobků společnosti Hilcona. Kromě toho jsme mohli v místním velkoobchodě i bez zákaznické karty po uzavření obchodu nakoupit vše potřebné. Druhý den ráno v 9:00 jsme byli opět připraveni přesvědčovat návštěvníky veletrhu o kvalitě výrobků společnosti Hilcona.“ A Axel Dröge vždy své zákazníky přesvědčí, jako při akci v Madridu dokazuje s prodejním týmem místního velkoobchodníka: „Hosté byli z našeho programu Hilcona přizpůsobeného španělskému prostředí tak nadšeni, že na mou otázku, který výrobek mu připadal nejlepší, mě jeden člen týmu spontánně políbil.“



Axel Dröge pracuje ve společnosti Hilcona v Schaan (FL – knížectví lichtenštejnské) již dva roky jako manažer konceptu vývoje stravovacích služeb.

„Burger Green Mountain“ nastavuje nová měřítká pro vegetariánské výrobky

Bezmasý burger bez kompromisů

Vypadá jako maso, chutná jako maso, ale je to zelenina: „Green Mountain – Zelená hora“ je prvním ve Švýcarsku vyrobeným burgerem na rostlinné bázi. Startovní novinka programu společnosti Hilcona – Taste Factory je správnou alternativou pro všechny, kteří se příležitostně chtějí zdržet masa. Bude nabízen v burgerových restauracích „The Butcher“ i v podnicích gastronomické skupiny ZFV.



Burger je od své předlohy z mletého masa k nerozeznání.

Ne jen jméno nové manufaktury „The Green Mountain“ je inspirováno hornatým okolím města Landquart, ale i koncept: „Green (zelená) představuje přírodu, zdraví a udržitelnost – Mountain – (hora) symbolizuje původ a regionální produkci a je příslibem chuti,“ vysvětluje Werner Ott, projektový manažer „The Green Mountain“.

Optika, chuť a zakousnutí

S prvním výsledkem intenzivní práce na rostlinných inovacích startovacího výrobku se mohou návštěvníci švýcarských restaurací seznámit již od tohoto jara. „Burger Green Mountain“ je vzhledem, chutí a zakousnutím k nerozeznání od své předlohy z mletého masa. Kromě toho může být připraven stejně jako masový burger také v různých fázích vaření. Tato novinka je také bohatá na vlákninu a bílkoviny a zároveň může dosahovat nízkého obsahu tuku.

Na perfektní receptuře pracovala Julia Sackers, potravinářský technolog, se svým mladým týmem kuchařů více než rok. Výrobek je založen na bázi hrášku a sójové bílkoviny. Ta pochází ze 100 % ekologického zemědělství.

Plný chuti, hodnotný a vyrobený ve Švýcarsku

Při výběru dalších přísad věnovali vývojáři také pozornost nejvyšší kvalitě a – pokud jde o trvanlivost – také krátkým dodavatelským kanálům. Všechny přísady tak Švýcaři odebírají ze sousedních evropských zemí, s výjimkou kokosového tuku.

Cílovou skupinou pro nový burger jsou především flexitariáni, kteří se sem a tam chtějí stravovat čistě rostlinou potravou. „S burgerem <Green Mountain> nabízíme hostům chutnou, hodnotnou a ve Švýcarsku vyrobenou alternativu k masu,“ říká Werner Ott.

K dostání je burger od 9. dubna asi ve 130 podnicích gastronomické skupiny ZFV. A také první řetězec burger restaurátů vsadil na vegetariánskou variantu: Ve všech

pobočkách restaurací „Butcher“ v Curychu, Zugu a Bernu si hosté mohou tyto novinky objednat.

„Burger Green Mountain“ je interním startovním výrobkem společnosti Hilcona Taste Factory – manufaktury se sídlem ve švýcarském Landquartu. Jako kompetentní centrum manufaktura podporuje vývoj a výrobu potravin na rostlinném základě. Po premiéře tohoto burgeru budou brzy následovat další bezmasé inovace. • *mr*



Akce a novinky v době chřestu

Co by byl král bez svého doprovodu?



Jemné bílé tyčinky každoročně od dubna do svátku sv. Jana přebírají vládu v řadě kuchyní. A kde se chřest pošíruje v máslové vodě, nejsou jeho lahodní společníci daleko. Při tomto setkání kulinářských špiček hraje svou roli také společnost Bell Food Group a předkládá labužníkům ke královské zelenině přílohy od klasické šunky až k nové holandské omáčce.



To, že chřest a šunka tvoří neoddělitelnou dvojici, spočívá nejenom tom, že jejich aroma spolu velmi dobře harmonizuje. V dřívějších dobách byla prasata porážena tradičně v zimě. Šunka tak dozrávala přesně v době sklizně chřestu. Ale nejen tato klasika se dobře hodí k této ušlechtilé zelenině. Na to společnost Bell Švýcarsko poukazuje na své domovské stránce již od dubna. Kromě výběru dokonalých příloh chřestu, jako jsou sušené masové hobliny nebo šunka

Společnost Bell Německo zahájila velkou reklamní akci na šunku katenschinken.

burehamme (vařená šunka uzená v kuchyňském kouři), zde návštěvníci najdou také chutné recepty na přípravu těchto oblíbených tyčiek.

Pro severní Německo je jemně uzená šunka katenschinken (severoněmecká šunková specialita uzená v udrárnách po vzoru domů venkovských zemědělců – chat) v sezóně chřestu jedničkou. Obliba této šunky přiměla společnost Bell Německo k tomu, aby v dubnu a v květnu zahájila velkou reklamní akci na šunku katenschinken od společnosti Abraham. Prostřednictvím rozhlasového vysílání včetně soutěží bylo v Hamburku, Šlesvicku-Holštýnsku a v přilehlých regionech osloveno více než 8,5 milionu posluchačů.

A ti, kteří dostali na lahodnou specialitu chuť, ji mohli s trochou štěstí najít na jedné z četných ochutnávek ve svém severoněmeckém supermarketu, kde mohli ochutnat čerstvě nakrájenou



šunku katenschinken od společnosti Abraham a také si vzít domů chřestové menu.

Labužnické štěstí lze potom zažít s novou holandskou omáčkou od společnosti „NATUR COMPAGNIE“. S touto novinkou se ekologická značka Hügli poprvé rozšiřuje o tekutou omáčku. Holandská omáčka se musí jen krátce zahřát a potom ihned dokreslí chuť chřestu a šunky svým jemným máslovým aroma. Na rozdíl od mnoha konkurenčních výrobků obsahuje bílé víno, máslo a vejce – klasické ingredience, díky nimž je tato omáčka tak mimořádná. Navíc je, jako všechny výrobky společnosti „NATUR COMPAGNIE“, bez palmového tuku a neobsahuje žádný přidaný cukr. Novinka byla představena v dubnu a je k dostání v obchodech a prodejnách se zdravou výživou. • mr

Rizoto s chřestem a šunkou

- 500 g zeleného chřestu
- 1 cibule
- 100 g šunky, např. Bell Bündnerfleisch (švýcarská specialita – ručně solené a vzduchem sušené hovězí maso)
- 20 g másla
- 200 g rýže na rizoto
- 650 ml zeleninového vývaru
- 1 sklenice holandské omáčky, např. od společnosti „Natur Compagnie“
- 30 g strouhaného parmezánu

Příprava:

Chřest omyjeme a nakrájíme na asi 4 cm dlouhé kusy. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozežřejeme máslo. Nejprve v másle cibuli podusíme a potom dusíme s rýží na rizoto. Zchladíme přilítím asi 100 ml vývaru a necháme povařit. Zbytek vývaru dolijeme vždy, když se všechna tekutina vsákne. Asi po 10 minutách přidáme na kusy nakrájený chřest a vaříme dalších 10 minut. Nakonec přidáme na proužky nakrájenou šunku. V hrnci za stálého míchání zahřejeme holandskou omáčku. Omáčku podáváme s rizotem a vše posypeme strouhaným parmezánem.

Malá historie burgerů

BURGER PRO ŽIVOT

Od opovrhovaného rychlého občerstvení až ke kulinářské soutěžní disciplíně – od svého objevení dosáhl burger skutečného kulinářského vrcholu. Michael Martin, vydavatel časopisu o grilování GRILL&CHILL, se věnuje historii krále fast foodů a představuje recept na burger, který chuťové buňky vystavuje zkoušce.

Byly doby, kdy mnoho lidí o hamburgerech nemluvalo dobře. „Fast food! Strašné!“ Stále slyším hlas své matky, když jsme my děti opět dostaly chuť na plátek masa v rozkrojené nadýchané housce. Přešla léta, my jsme zestárlí, máme větší znalosti o kvalitě stravy a lepší porozumění pro kulinářské výrobky, pokud to tak můžeme říci.

Láska k burgerům, k tomuto jednoduchému, ale přesto komplexnímu pokrmu, který je opravdu mnohem víc než „jen“ dítětem generace fast foodů, přetrvává po celá ta léta. Burger představuje zrovna tak neomezenou kreativitu, jako stará dobrá tradice barbeque, která

k nám byla dovezena z USA.

Láska k burgerům přetrvává po celá ta léta.

Nebo, lépe řečeno, jak nám ji Američané vrátili zpět, pokud je pravda, že název „burger“ byl dán specialitě přistěhovalců z Hamburku. V každém případě je prokázáno, že na světové výstavě v roce 1904 v St. Louis ve spolkovém státě Missouri se prodávaly housky s masem pod názvem „Hamburger“ (ještě bez koncovky -er).

O více než 36 let později obliba tohoto pokrmu prudce vzrostla, a to díky otevření první restaurace McDonald's dne 15. května 1940 v kalifornském San Bernardinu. Specialitou domu se brzy stal rychle připravený hamburger a také samoobsluha. Od roku 1976 na území Švýcarska rychle rostly filiálky společnosti McDonald's, tím pádem zde hamburger získával stále více fanoušků, ale také zatrpklých odpůrců. Jedné letní noci v roce 1982 nepřátelé řetězce, kteří se nazývali „Kommando Grober Ernst“, zapálili curyšskou filiálku McDonald's u zastávky Stauffacher a dokonce se našli sympatizanti s touto akcí.

Ale v pozadí burgerů i jeho nadýchaných housek může být s určitou jistotou také politicky motivovaná akce. A ještě mnohem více: Bez opakované diskuze o tom, co by měl soud určovat, by také nebyl možný vývoj burgeru „Buns & Patty's“, kterému se dnes věnují téměř biblicky koncipované knihy, jako je např. „Burger Unser“.

Někteří nad tím mohou ohrnovat nos, nakonec však z debat vyplynulo, že dobrý burger rozhodně nelze považovat za opovržením hodné rychlé občerstvení. • *Michael Martin, vydavatel grilovacího časopisu GRILL&CHILL*



Hovězí burger s medovým lilkem

Také mě toto téma nikdy neopustilo. A jako osoba zodpovědná za časopis o grilování GRILL & CHILL jsem rád, že mohu spojovat zálibu a povolání také u burgeru – téma je nekonečné! Kdo nevěří, měl by sáhnout po tomto receptu.

Přísady pro přípravu burgeru jsou počítány na jednu osobu.

Ca. 200 g mletého hovězího masa
3 plátky lilku
4 pol. lžičce medu
3 pol. lžičce sójové omáčky
1 pol. lžičce bílého balsamického octa
3 pol. lžičce zakysané smetany 36 % tuku (francouzské)
½ čajové lžičky citronové šťávy
1 čaj. lžička jaderek granátového jablka
sůl, pepř
salát, koriandr

Plátky lilku posolíme a asi po 15 minutách uvolněnou vodu odsajeme. Mleté maso osolíme (orientační pravidlo 20 g soli na 1 kg masa), lisem na burger nebo vlhkými prsty zformujeme na „karbanátky“, jejichž průměr by neměl být větší než průměr housky. Burger uprostřed palci lehce stiskneme, aby si při grilování udržel formu. Francouzskou zakysanou smetanu smícháme s jednou pol. lžičí citronové šťávy a soli.

Na plátky lilku připravíme marinádu z 3 pol. lžič medu, sojové omáčky a octa. Gril rozehrějeme na 200 °C, plátky lilku grilujeme asi 5 minut po každé straně, potom potřeme marinádou a udržujeme v teple. Burger grilujeme asi 3–4 minuty po každé straně, dokud nezíská hezký ohrilovaný vzhled. Neotáčíme příliš rychle; snadno se rozpadne! Vnitřní strany rozříznuté housky potřeme máslem a na grilu orestujeme.

Dokončení: Spodní vnitřní část housky potřeme 2 polévkovými lžičkami směsi francouzské zakysané smetany; na ni položíme burger, obložíme plátky lilku a potřeme další lžičí francouzské smetany, přidáme salát, posypeme jaderky granátových jablek a koriandrem.



Nenechte si ujít žádnou příležitost BBQ s výrobky společnosti Bell Food Group

OGRILOVÁNO ZCHLAZENO



Často je perfektní počasí pro grilování právě tehdy, když nemáte čas na náročnou přípravu. Díky novinkám společnosti Bell Food Group můžete grilovací večer připravit rychle a v klidu. Zde neexistují žádná omezení – a také zásady zdravé stravy nepřijdou zkrátka.



Společnost Bell Švýcarsko: Poctivý burger a ohnivé šneky

I tak mohou vypadat zcela osobní oblíbené kreativní burgery, u masa jde vždy v první řadě o nefalšovanou chuť. To je také důvodem, proč se společnost Bell Švýcarsko záměrně vyhýbala používání výrobků společnosti Gewürze und Co. ve svém novém burgeru „Big Triple B – nejlepší hovězí burger“. Nahrubo mleté maso pochází výhradně z nejlepšího švýcarského hovězího masa z vybraného chovu krav

bez tržní produkce mléka. Hotové zformované karbanátky musí být ještě ogrilovány. Jsou-li rozkrojené housky a oblíbené přísady již připraveny, je nyní burger ve chvíli hotov.

Naproti tomu u nového burgenu „grilovaných mini šneků s mexickou příchutí“ sáhla společnost Bell do hrnce s kořením hodně hluboko. Inspirovala se vůní mexické kuchyně, kterou chilli, jalapeno, koriandr a zázvor pro-

Společnost Bell Švýcarsko degustacemi povzbuzuje chuť zákazníků na BBQ.

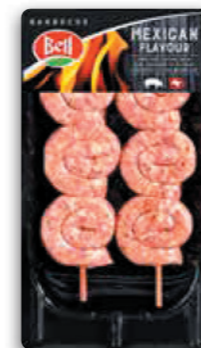
půjčuje švýcarským vepřovým uzeninám a dodává jim jejich autentickou, sladce kořenitou chuť.

Vzhledem k tomu, že každý špíz je sestaven ze tří malých šneků, může být současně uspokojeno několik milovníků klobás. Se dvěma špízy v balení se sdílený požitek stává šestinásobným požitkem. A šéfkuchař má dost času na to, aby mohl usmažit další dobroty.

Abyste se švýcarští zákazníci správně naladili na chuť BBQ, zahájila společnost Bell v maloobchodním sektoru v červnu ochutnávky a představila své novinky.

Společnost Bell Německo: Bio klobásy v mini formátu

Trendy jako udržitelnost a zdravá strava se nezastaví ani u grilovacího roštu. A proto přichází bio drůbeží klobása ZIMBO právě včas. Je vyrobena z vysoce kvalitního drůbežního masa a nese ekologickou pečeti EU. Společnost Bell Německo se při volbě velikosti balení zaměřila také na menší domácnosti: 160gramové balení s osmi klobásami se hodí pro spontánní BBQ jak pro jednoho, tak i pro dva.



S tímto konceptem společnost Bell Německo přesvědčila letos na jaře čtenáře odborného časopisu „Fleisch-Marketing“. Rozhodující orgány z oblasti masa a uzenin a z potravinářského obchodu propůjčili výrobku Bio drůbeží klobása ZIMBO bronzovou medaili za inovaci roku v kategorii drůbežích výrobků.

Společnost Eisberg: Křupavá letní směs

„Na krájení salátu a zeleniny jsem neměl čas!“ Takové výmluvy se již díky společnosti Eisberg nepřijímají. V Maďarsku, na Slovensku, v Rumunsku a ve Švýcarsku existuje s novým „letním mixem“, ještě o jeden důvod více, proč si ke grilovanému masu dopřávat křupavých příloh.

Protože se v různých zemích chutě liší, složení směsi se mění podle trhu. V Maďarsku a na Slovensku se například do sáčku přidávají zdroje vitamínů, jako je ledový salát, salát Lollo rosso, paprika a fenykl. Tyto chutné saláty budou jako sezónní produkt uvedeny na trh květnu a budou dostupné až do konce srpna.



„Letní mix“ od společnosti Eisberg se mění podle chuti cílového trhu.

Společnost Sylvain & CO: Lehká balsamická omáčka

Také společnost Sylvain & CO přispívá k pocitu pohody při grilovací párty a současně k čistému svědomí z hlediska zdravé výživy: Nová balsamická omáčka „Grand-Mère Bio Sauce Gusto Balsamico“ je zcela bez oleje. Proto obdržely nejlepší balsamický ocet z italské provincie Modena i hořčičná semínka pečeti „chráněné zeměpisné označení“. Výsledkem je jemně vyladěný, ke konzumaci připravený salátový dresink, který v jedné porci obsahuje pouze deset kilokalorií.

Touto novou omáčkou společnost Sylvain & Co od dubna rozšiřuje svou řadu biovýrobků pro švýcarský maloobchod a pro své zákazníky potravinářských služeb. • mr



Nová stavba ve Werkendam (Holandsko) pro dceřinou firmu Hügli – Bresc

Práce přizpůsobená potřebám gastronomie

S chlazenými bylinkovými a česnekovými výrobky usnadňuje společnost Bresc zákazníkům Food Service v celé Evropě práci. Od konce loňského roku má holandská dceřiná společnost společnosti Hügli nový domov: Ve Werkendamu byla postavena nová budova, ve které je nyní v jednom komplexu výroba, logistika a správa.

BRESC

Výrobky, které se snadno používají, zanechávají prostor pro kreativitu a poskytují mimořádnou chuť v různých pokrmech, stojí u kuchařů vysoko v kurzu. Tak, jako čerstvě zchlazené česnekové a bylinkové speciality společnosti Bresc.

Díky této nabídce dokázala nizozemská společnost, která je od roku 2016 součástí společnosti Hügli, v posledních letech dosáhnout dvouciferné míry tempa růstu. Důsledek: Dosavadní výrobní závod v Sleeuwijku a Giessen v brabantské provincii dosáhl svých kapacitních hranic. Bylo třeba postavit novou budovu. Vhodný pozemek pro stavbu nového závodu se našel v sousedním Werkendamu.

Zde, v areálu o ploše 1,6 hektarů, vznikl za pouhých 9 měsíců komplex budov, ve kterém se mohla koncem roku 2018 usídlit společně výroba, logistika i správa. „Z iniciativy skupiny Bell Food Group jsme loni v létě ještě přikoupili dalších 3,4 hektarů pozemků přiléhajících k areálu,“ říká Arjan Hak, generální ředitel společnosti Bresc. „Nyní máme k dispozici dostatečnou stavební plochu pro budoucí expanzi“.

Nyní ještě nejsou všechny procesy podniku a všech asi 85 pracovníků soustředěno na jednom místě. Výrobní závod je vybaven nejmodernější technikou. Díky novému tepelnému systému je možné např. rozmrazit suroviny za polovinu času, který k tomu byla potřeba ve starém závodě. Zároveň je tento proces šetrnější k životnímu prostředí, protože využívá odpadního tepla z chlazení.

Rozšířený prostor umožnil společnosti instalovat další míchačku a další řezací zařízení. Plocha pro vážení výrobků je nyní osmkrát větší než ve staré budově. Společnost Bresc nyní může svou výrobní kapacitu více než zdvojnásobit: „Odhadujeme, že v budoucnu budeme schopni vyrobit až 5000 tun čerstvě zmrazených specialit ročně,“ říká Arjan Hak.

Při navrhování nové budovy se odpovědné osoby nestaraly jen o současné technologie a účinná opatření. Stejně důležité pro ně bylo, aby architektura odrážela hodnoty společnosti. „Bresc znamená pohostinnost, zvědavost, otevřenost a týmovou práci. Tuto filosofii také vyzařuje moderní, k návštěvě zvoucí design naší nové budovy,“ říká Arjan Hak. K tomu přispívá také „Brescuisine – zkušební kuchyně Bresc“, ve které odborníci na bylinky mohou přivítat zákazníky a další hosty a inspirovat je svými specialitami.



A tyto speciality jsou mnohostranné. Sortiment pro stravovací služby a potravinářský průmysl zahrnuje asi 450 výrobků. K bestsellerům patří česnek v různých variacích, pyré z jednotlivých bylinek a směsi koření. Vše je připraveno k použití a vychlazeno pro dlouhou trvanlivost – přesně tak, jak to je pro zákazníky stravovacích služeb nejlepší.

Odběratelé těchto výrobků tak již pocházejí z 15 evropských zemí. Hlavním trhem pro Bresc je Holandsko, ve kterém společnost Bresc tvoří asi 60 % tržeb – a tendence stále stoupá. Společnost také vidí další růstový potenciál v regionu Německo, Rakousko a Švýcarsko, kde má Hügli silný prodejní tým, a tak lze využít synergií.

Tyto synergie vznikají nejen při společném uvádění výrobků na trh, nýbrž – podle Arjana Haka, také v kuchyni: „Kdo jednou ochutnal rajskou polévku Hügli ochucenou naším chutným opečeným chlebem s rajčatovou směsí, česnekem a bazalkou (bruschetta) nebo čokoládovou polévkou Hügli s černým česnekovým pyré, ví, jak dobře se naše značky vzájemně doplňují.“ • mr

Rozsáhlý sortiment zahrnuje asi 450 výrobků.





Vybudováním Central Hallen založila společnost Bell první „obchodní centrum“ ve Švýcarsku

JEDINÉ VE ŠVÝCARSKU

V roce 1906 se firma Samuel Bell Söhne zasloužila o otevření prvního supermarketu ve Švýcarsku – basilejského obchodního centra Central-Hallen na Barfüsserplatz. Za sto let se často změnil koncept, ale nikdy ne princip: zajišťovat lidem co nejjednodušší a příjemné obstarávání předmětů denní potřeby.

„Obchodní dům nejmodernějšího stylu, jaký ve Švýcarsku tehdy jediný stál, byl v Basileji otevřen 3. srpna,“ napsal list „Basler Anzeiger“ ve svém vydání ze 7. srpna 1906. A to bylo ještě formulováno zdrženlivě. Z dnešního pohledu nebyl koncept prodeje v nové budově Central Hallen ničím jiným než myšlenkou na první „nákupní centrum“, supermarket pro nákup předmětů každodenní potřeby v nejlepší lokalitě v Basileji.

Duší konceptu Central Hallen byla v roce 1899 založená firma Samuel Bell Söhne. Potomci Samuela Bell-Rotha, kteří v roce 1869 založili své „Ochsenmetzg“ – řeznictví na Streitgasse naproti Central Hallen, a stáli tak na počátku historie dnešní skupiny Bell Food Group, byli ambiciózní a uvažovali v širokém rozsahu.

S expanzí „Ochsenmetzg“, otevřením obchodu s uzeninami v roce 1897 a akvizicí dalších nemovitostí na Streitgasse a Weissengasse v srdci Basileje se společnost Bell již dávno stala „velkořeznictvím“, jak se tehdy nazývala. Prodejny byly rozšířeny o další pobočky na Spalenbergu a na Rheingasse, nyní měly s Central Hallen vytvořit hlavní prodejní středisko v nejmodernějším stylu.

Koncepce byla jak jednoduchá, tak přesvědčivá, a přední prodejní podniky města jí byli příznivě nakloněni. Vedle společnosti Bell, která v přízemí nabízela maso – dokonce v chlazeném „výkladním pultu“ – a v 1. poschodí lahůdkové uzeniny, na ploše asi 400 m² nabízel zboží zelinář Ernst Dreyfus, byl zde koloniální obchod Preiswerk Söhne, obchod s máslem, vejci a sýry Oesterlin & Cie., prodejna chleba a jemného pečiva pekařství Singer, prodej květin a rostlin Wilhelm Schneider, drogerie a nápoje Sengelet & Cie. Podle tehdejšího článku v tisku Sengelet nabízel také „Liqueurs a vins fins“.

Bohatá nabídka v Central Hallen byla jednou věcí, druhou věcí byla služba zákazníkům. V „salonku s občerstvením“ v horním patře bylo možné konzumovat nápoje a malé občerstvení, byla tam toaleta a automatický telefon – v té době všechno velmi neobvyklé. Elektrina byla dodávána dieselgenerátorem, pět chladíren se staralo o zachování čerstvosti zboží.

V dubnu 1953 se v Central Hallen uskutečnila další historická inovace. Poprvé ve Švýcarsku byly masné výrobky nabízeny zabalené v samoobslužných regálech. Společnost Bell pojmenovala novou službu „Hopp-Hopp-Service“ ale nezdálo se, že by byla tímto novým systémem dovezeným do Evropy z Ameriky zcela

přesvědčena. Ve svém projevu před Valným shromážděním 26. března 1953 řekl předseda správní rady Heinrich Küng: „Naše kritická opatrnost nás směřuje především proti prodeji baleného čerstvého masa.“ Nevěřil, že švýcarský trh je jako stvořen právě pro tento prodej. Ze zpětného pohledu byl jeho skepticismus neopodstatněný.

V letech 1961 až 1963 byl obchodní dům Central Hallen zbourán a nahrazen novou budovou. V letech 1979 a 1996 zde byly po rozsáhlé modernizaci realizovány nové koncepty, nejprve moderní nákupní ulice, později dům, který byl ještě silněji orientován na koncepty cateringu a jídla sebou. Od 1. ledna 2003 přešla tato nemovitost do vlastnictví velké banky UBS.

Bell AG zrušila všechny maloobchodní prodejny, k 1. lednu 2004 byla také zrušena v Central Hallen všechna řeznictví. 28. února 2004 byl v Central Hallen, kde vedle společnosti Bell sídlila ještě Cukrárna Kämpf, poslední prodejní den. Bell se snažil o umístění nějakého jiného řeznictví, ale nikdo neměl zájem. Pro zachování Central Hallen bylo mezi obyvatelstvem shromážděno tisíce podpisů. Také proto byl jako nástupce vybrán dodavatel potravin Coop, který zde od té doby provozuje Pronto-Shop s prodlouženou otvírací dobou. V 1. patře vede restauraci Pizzeria – „Centro“, která navazuje na tradici restaurací od začátku Central Hallen. • *Dějiny společnosti Bell zpracoval k jejímu 150. výročí Daniel Schaub, historik z Basileje*



Central Hallen nabízely supermarket pro výrobky každodenní potřeby v nejlepší lokalitě v Basileji

V roce 1953 bylo poprvé ve Švýcarsku v Central Hallen v samoobslužných regálech nabízeno balené maso podle modelu londýnského dodavatele masa.



Výročí

LOOK! gratuluje těm pracovníkům, kteří slaví jubileum od června do srpna 2019

Bell Švýcarsko

20 let v pracovním poměru

Markus Kauschinger, 1. června, Bell, Basilej
Franz Büchler, 2. června, Geiser AG, Schlieren
Christophe Briand, 7. června, Bell, Cheseaux
Irma Luisoni, 30. června, Bell, Basilej
Markus Fankhauser, 1. července, Bell, Zell
Thomas Graf, 1. července, Bell, Basilej
Willy Ruckstuhl, 1. července, Bell, Zell
Bertrand Vuillequez, 1. července, Bell, Basilej
Fatma Güzel, 26. července, Bell, Basilej
Derva Halilovic, 28. července, Bell, Zell
Nicole Acone-Veraguth, 15. srpna, Bell, Cher-Mignon
Muruganathan Paramagurunathan, 16. srpna, Bell, Zell
Sanije Bajrami-Demiri, 18. srpna, Bell, Cheseaux
Labinot Neziri, 23. srpna, Bell, Zell

25 let v pracovním poměru

Christine Descot, 1. června, Bell, Basilej
Guido Bühlmann, 2. června, Geiser AG, Schlieren
Kurt Anderegg, 1. července, Bell, Oensingen
Mario Schaad, 1. července, Bell, Oensingen
Sivasambo Yoganathan, 4. července, Bell, Zell
Josef Aregger, 18. července, Bell, Zell
Jean-Marc Petit, 25. července, Bell, Oensingen
Pascale Schmitt, 1. srpna, Bell, Basilej
Uezeyir Kocak, 15. srpna, Bell, Basilej
Biagio Manzo, 22. srpna, Bell, Basilej

30 let v pracovním poměru

Géraldine Adler, 1. června, Bell, Basilej
Jean-Jacques Berna, 1. června, Bell, Basilej
Frédéric Bernaz, 12. června, Bell, Cheseaux
Pejo Brnadic, 1. července, Bell, Zell
Mehmet Iscen-Torun, 1. července, Bell, Basilej
Eric Terefenko, 1. července, Bell, Basilej
M'bark Amgoune, 1. srpna, Bell, Oensingen
Barbara Spies, 1. srpna, Bell, Basilej

35 let v pracovním poměru

Hans Aregger, 12. června, Bell, Oensingen
Marcel Onorato, 2. července, Bell, Basilej
Jean-Claude Wenck, 2. července, Bell, Basilej
Jean-Luc Thomas, 6. srpna, Bell, Cheseaux

40 let v pracovním poměru

Michel Meister, 5. června, Bell, Basilej
Régine Hoeflerlin, 20. srpna, Bell, Basilej

Předčasné odchody do důchodu

Anton Abbuehl, 30. června, Bell, Cheseaux
Remy Schaffhauser, 30. června, Bell, Basilej
Francesco Pinelli, 31. července, Bell, Basilej
Véronique Luttringer, 31. srpna, Bell, Basilej

Odchody do důchodu

Lokmann Ziberi, 30. dubna, Bell, Basilej
Minever Bajrami, 30. června, Bell, Oensingen
Therese Vogel, 31. července, Bell, Zell
Mirzade Dizdar, 1. srpna, Geiser AG, Schlieren

Úmrtí

Miodraga Duric-Jankovic, 7. března, Bell, Oensingen

Bell Německo

20 let v pracovním poměru

Rosalie Ebert, 7. dubna, Bell, Suhl (*dodatečně*)
Monika Kleylein, 4. května, Bell, Suhl (*dodatečně*)
Ina Bienek, 2. července, Bell, Suhl
Henryk Wach, 27. července, Bell, Seevetal
Marcel Gerst, 2. srpna, Bell, Suhl
Josef Ridder, 2. srpna, Bell, Bad Wünnenberg
Reinhard Pengel, 17. srpna, Bell, Seevetal

25 let v pracovním poměru

Tatjana Konnow, 10. května, Bell, Harkebrügge (*dodatečně*)
Doreen Kirchner, 2. srpna, Bell, Edewecht
Thomas Bartels, 4. srpna, Bell, Seevetal

30 let v pracovním poměru

Arnold Caspers, 2. dubna, Bell, Edewecht (*dodatečně*)
Andreas Woller, 2. srpna, Bell, Edewecht

40 let v pracovním poměru

Katharina Grote, 2. srpna, Bell, Börger

Hilcona

20 let v pracovním poměru

Manuela Geosits, 2. června, Hilcona, Leinfelden-Echterdingen
Fredy Kunz, WwWW2, června, Hilcona, Schaan
Fatma Suicmez, 2. června, Hilcona, Schaan
Alexa Neuhaesler, 2. července, Hilcona, Schaan
Edin Rizvic, 2. července, Hilcona, Schaan
Helena Santos Vicoso, 2. července, Hilcona, Schaan
Mayte Lema Trigo, 2. srpna, Hilcona, Schaan
Nevza Bajrektarevic, 27. srpna, Hilcona, Orbe
Fatime Buja, 27. srpna, Hilcona, Orbe
Myrvete Krasniqi, 27. srpna, Hilcona, Orbe
Aurora Teixeira Sousa, 27. srpna, Hilcona, Orbe

25 let v pracovním poměru

Radzima Cuhe Jamakovic, 28. srpna, Hilcona, Orbe

40 let v pracovním poměru

Armin Reich, 4. července, Hilcona, Salez

45 let v pracovním poměru

Ramon Quintans Santos, 1. března, Hilcona, Schaan (*dodatečně*)

Odchody do důchodu

Sylvia Heldstab, 8. března, Hilcona Taste Factory, Landquart (*dodatečně*)

Bell International

20 let v pracovním poměru

Marianne Bachleitner, 14. července, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Peter Rillinger, 15. července, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Vskra Pasoska, 17. července, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Isabelle Meunier, 1. srpna, Bell Francie, Saint-André-Sur-Vieux-Jonc
Zehrudin Hodzic, 5. srpna, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Brigitte Bridon, 10. srpna, Bell Francie, Saint-André-Sur-Vieux-Jonc

25 let v pracovním poměru

Marie-Laure Delabrise, 7. června, Bell Francie, Teilhède

Odchody do důchodu

Gilles Granjeon, 1. července, Bell Francie, Teilhède

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

Hügli

20 let v pracovním poměru

Esther López, 2. ledna, Granovita Španělsko, La Vall d'Uixó (*dodatečně*)
Claudio Ravasi, 26. ledna, Ali-Big Itálie, Brivio (*dodatečně*)
Grit Berger, 2. června, Hügli Německo, Radolfzell
Maurice Bruce, 2. června, Hügli Německo, Radolfzell
Klaus-Jürgen Grebien, 2. června, Hügli Rakousko, Hard
Hansruedi Schneider, 22. června, Hügli Švýcarsko, Steinach
Adriana Sowislo, 30. června, Hügli Německo, Radolfzell
Keith Gibbins, 20. července, Hügli, Spojené království, Redditch
Gary Powell, 17. srpna, Hügli, Spojené království, Redditch
Ralf Kotai, 31. srpna, Hügli Německo, Radolfzell

25 let v pracovním poměru

Britta Pinkepank, 2. července, Hügli Německo, Radolfzell
Anja Stöckle, 2. července, Hügli Německo, Radolfzell
Michaela Klopsch, 2. srpna, Hügli Německo, Radolfzell
Tilo Kuhlmeier, 23. srpna, Hügli Německo, Radolfzell

30 let v pracovním poměru

Norbert Heine, 2. června, Hügli Německo, Radolfzell
Daniel Peck, 2. července, Hügli Švýcarsko, Steinach
Alexander Duller, 25. července, Hügli Německo, Radolfzell

35 let v pracovním poměru

José del Bosque, 3. května, Granovita Španělsko, La Vall d'Uixó (*dodatečně*)
Manuel Kräutler, 5. června, Inter-Planing, Langenhaslach
Norbert Schorer, 7. srpna, Inter-Planing, Langenhaslach
Renate Musacchio, 30. srpna, Hügli Německo, Radolfzell

Odchody do důchodu

Segundo Cañizares, 3. června, Granovita Španělsko, La Vall d'Uixó

Eisberg

20 let v pracovním poměru

Thirukeswaran Navaratnam, 15. června, Eisberg Dällikon
Cristina Maria Soeiro Gomes Oliveira, 15. června, Eisberg Dällikon
Paul Turk, 22. června, Eisberg Dällikon
Santa Kitala-Serio, 20. července, Eisberg Dällikon

25 let v pracovním poměru

Veronika Meyer, 12. srpna, Eisberg Dällikon

Předčasné odchody do důchodu

Rita Gisler-Probst, 30. června, Eisberg Dällikon



Udržitelný rybolov chobotnic s certifikací MSC ve Španělsku

UVÁŽLIVÉ RYBAŘENÍ (CHYŤ A PUSTĚ)

Každý v podstatě ví, že my lidé bychom neměli z moře vylovit vše, čeho se můžeme zmocnit. Ale málo se na to dbá. Společnost Bell nyní společnost Coop získává chobotnice z loví certifikovaných Námorní radou pro udržitelný rybolov (MSC).



**Ne všechno vytáhnout,
co moře nabízí.**

Vrš za vrší vytahuje rybář David Manuel García pomocí navijáku z vody. Asi z každé druhé vytáhne chobotnici. Malé chobotničky hází zpět do vody. Jsou ještě příliš mladé, nechce a ani nesmí je chytat. Ale větší, které mají váhu více než 1 kg, si ponechá. Prázdnou vrš podá Alfredo Alvarezovi, který je ukládá na zádi lodi.

Rybářská loď se jménem Ruben Davis se nachází na pobřeží Asturie na severozápadě Španělska, v blízkosti malé vesnice Viavélez. Dubnové počasí je chladné. Je to doba výlovu lahůdky regionu, kterou je chobotnice neboli pulpo, jak se jí v této kuchyni také říká.

David, jeho otec José Manuel und Alfredo v současné době provozují 27 rybářských lodí, které v Asturii loví chobotnice podle standardu MSC. Když José Manuel vypravuje, cítíte jeho hrdost na to, že jeho činnost nese značku MSC. „Je třeba při rybaření používat hlavu,“ říká. Myslí tím to, že rybář jednoduše nevyloví všechno, co moře poskytuje. Rybáři s certifikátem MSC dodržují stanovené množství úlovků, nevykládají více než povolených 350 vrší, používají vrše, které vyhovují předpisům MSC a vzájemně se kontrolují. „Kontrola je nejtěžší částí certifikace MSC,“ říká syn David s úsměvem: „Starší rybáři neradi nechávají nahlédnout do svých knih a nechtějí s sebou vozit sledovací zařízení, které poskytuje přesnou kontrolu nad tím, kde loví. Ale na to si musí zvyknout.“

Mezitím José Manuel, David a Alfredo vytáhli poslední vrš. Dnešní úlovek je na jejich poměry spíše skromný. „Asi 90 kg,“ odhaduje David. Ale protože to jsou chobotnice s certifikátem MSC, dostávají za ně o 20 % více peněz než za běžné chobotnice. „Máme přísnější předpisy, a přesto lovíme skoro stejné množství jako dříve,“ říká José Manuel, který jezdí na moře již 43 let. „V konečném důsledku máme ale díky certifikaci MSC vyšší mzdu.“ To se rychle rozšíří. „Při všech výhradách proti kontrolám se stále více rybářů nechává certifikovat,“ poznamenává David. Tak budou schopni ve střednědobém výhledu dodávat také více chobotnic s certifikátem MSC. Od ledna do června vylovili asturští rybáři s certifikací MSC asi 50 tun. „Co se týká množství, je to vlastně zanedbatelné,“ říká Concha Lopez, manažerka exportu zpracovatelů ryb společnosti Alfrio v severním Španělsku, která těchto 50 tun zpracovává. Společnost Alfrio zpracovává ročně 1400 tun chobotnic. „Když ale mluvíme o kvalitě a filozofii, je MSC velmi důležitým krokem.“

Tento názor sdílí také Theodor Pulver, který naku-

puje chobotnice s certifikací MSC Coop a Bell. Pulver je vedoucí oddělení nákupu mořských plodů ve společnosti Bell a je dost pyšný na to, že společnost Coop je tak jediným poskytovatelem ve Švýcarsku, který má chobotnice s certifikací MSC ve svém sortimentu. „Obyvatelé Švýcarska nejsou velkými milovníky chobotnic,“ říká Pulver, „ale dohání to.“ Především to jsou ve Švýcarsku žijící jižané, kteří chobotnice milují. A co je velmi důležité: „Také se stále více zaměřují i na značky udržitelnosti, jako je MSC.“

Kulinářsky jsou chobotnice absolutní pochoutkou a v Galicii a Asturii jsou velmi cenným zbožím. Jeden kilogram v supermarketu ve Španělsku stojí 45 až 50 eur, tedy více než kvalitní hovězí maso. Chobotnice s certifikací MSC se vykuchá, promyje, jako celá chobotnice se zabalí a zmrazí. Mrazí se pro snadnější přepravu, ale nejen pro to: Během procesu zmrazování a následného rozmrazování se rozkládá struktura masa tak, že se stává jemnou pochoutkou známou jako chobotnice. • *Thomas Compagno píše pro noviny společnosti Coop. Aby mohl napsat tuto reportáž, doprovázel Theodora Pulvera po rybářské vesnici Viavélez ve Španělsku.*

Pracovník společnosti Hügli Renato Marni je v korejském bojovém umění Taekwondo nepřekonatelný

Špičkový výkon rukou a nohou

Odhadnout vzdálenost, koncentrovat se a potom cíleným úderem hranou ruky rozbít několik desek – pro Renata Marniho představuje jedno z jeho nejlépejších cvičení. Obchodní manažer a školitel ve společnosti Hügli je totiž mistr světa v taekwondu. Tento titul také úspěšně obhájil na posledním mistrovství světa. A to i přesto, že po více než 30 letech aktivního sportování již uvažoval, že pomalu s taekwondem přestane.

K taekwondu se Renato Marni dostal v roce 1986 díky kolegovi z práce. V rekordním čase tří let – obvykle to trvá nejméně dvakrát tak dlouho – dosáhl černého pásu a tím i hodnosti mistra. Zkoušku pro tuto hodnost složil dokonce v Severní Koreji. „Byla to velmi tvrdá škola“, s úsměvem říká 52letý Renato. „Byl to ale také vzru-

„Důležitá je důvěra a duševní síla.“



šující zážitek, zejména proto, že jsem měl při této cestě možnost vidět, jak tam lidé žijí.“

Svého prvního úspěchu na národní i mezinárodní úrovni dosáhl zaměstnanec Hügli při „break testu“. Při tomto testu je třeba úderem ruky nebo koputím nohy rozbít desku. „Tato disciplína mi připadala vždy snadná, i když na rozdíl od mnoha mých protivníků nejsem těžká váha“, říká. „Důležitá při tom je důvěra a duševní síla. Když mám před sebou čtyři stolní desky, nedokážu si představit, že jde o pevný materiál.“

V roce 2010 potom také vyhrál první titul na mistrovství světa v disciplíně „formy“, ve které se sportovec drží pevné choreografie. „V taekwondu je to pro mě nejtěžší disciplína, protože každé vykopnutí a každý úder musí být proveden přesně“, říká Renato Marni.

Ačkoli již v uplynulých letech přemýšlel o konci své aktivní závodní dráhy, znovu se zúčastnil posledního mistrovství světa 2018 v Itálii v disciplíně formy. Po krátkém znejistění tváří v tvář skvělým výkonům svého soupeře dokázal zde opět přesvědčit a dosáhl nejvyššího skóre, a zcela těsně nad druhým finalistou zvítězil.

Avšak posledních třech desetiletích se Renato Marni věnoval nejen své vlastní sportovní kariéře. Jako trenér a prezident asociace Taekwon-Do International Švýcarsko již mnoho let také pracuje na podpoře tohoto sportu ve Švýcarsku a podporuje mladé talenty. „Máme velmi dobré bojovníky, kteří jsou na cestě ke špičce. Jejich ta-



lenty bych chtěl dál rozvíjet, abych se mohl ze soutěží stáhnout“, říká Švýcar, který by rád v budoucnu měl více času na cestování a další volnočasové aktivity.

Až tento čas nastane, může se s uspokojením ohlédnout za řadou svých úspěchů. Kromě soutěžních úspěchů sem patří například Mezinárodní sportovní noc 2009 v Davosu, kde byl za své výkony a zásluhy v taekwondu vyznamenán cenou „Davoser Kristall“. Na slavnostním ceremoniálu při malém představení ukázal své dovednosti – před nadšeným publikem rozbil ranou ruky pět betonových desek.

Při vší své cílevědomosti má Renato Marni rád především setkávání s lidmi. „Přátelství, která jsem navázal prostřednictvím taekwonda, jsou pro mě neocenitelná“, říká mistr světa. Dovede si tedy představit svou práci v klubu i ve vysokém věku – potom ve druhé řadě jako učitel a podporovatel svého sportu. • *mr*

Renato Marni se také stará o podporu mladých talentů v bojovém umění Taekwondo.

O něm

Jméno: Renato Marni

Pracovní pozice u společnosti Hügli: Obchodní manažer & školitel německy mluvícího prodejního týmu

U společnosti Hügli od roku: 1990

Věk: 52

Taekwondo

Taekwondo je korejská forma neozbrojené sebeobran. Tři slabiky „Tae“, „Kwon“ a „Do“ znamenají noha, ruka a cesta. Sport, který se po druhé světové válce vyvinul z japonského Karate a korejského Taek Kyon, je jedním z nejmladších asijských bojových umění. Stupeň sportovce se rozeznává podle barvy jeho pásu. Tradiční Taekwondo se dělí do tří disciplín: formy (také stínový boj), break test a volný boj, při kterém proti sobě utkvávají dva bojovníci. Tato poslední disciplína od roku 2000 již také patří k olympijským disciplínám.

Při výkrmu drůbeže prevence místo antibiotik

Méně je více

Za účelem snížení dávek antibiotik se ve společnosti Bell ve Švýcarsku provádějí v integrované výrobě drůbeže rozsáhlá preventivní opatření. Důležitou roli přitom hraje poradenská a zdravotnická služba společnosti Bell, která významně pomáhá výrobcům udržovat zdraví zvířat preventivními opatřeními.



Již dlouho je známo, že nadužívání a nesprávné užívání antibiotik v humánní i veterinární medicíně je důvodem, proč se stále více bakterií stává rezistentními vůči antibiotikům. Aby se zabránilo vzniku rezistencí a jejich šíření, zavedla Spolková rada Švýcarska (Schweizer Bundesrat) v roce 2015 strategii proti antibiotické rezistenci (StAR). V této strategii bylo definováno osm oblastí činnosti – jedna z nich se týká také chovu zvířat.

Snaha o snížení spotřeby antibiotik však není nová. „Ve společnosti Bell nebyla antibiotika jako zlepšovač výkonu používána po více než 30 let. Terapeuticky se používají pouze v případech, kdy není možná jiná léčba,“ říká Dr. med. vet. Kathrin Kühni Boghenbor, která je jako

Nasazování antibiotik tak mohlo být v posledních třech letech opět sníženo.

vedoucí zdravotnické a poradenské služby Zell jednou z hlavních osob zodpovědných za snižování spotřeby antibiotik v integrované produkci drůbeže ve společnosti Bell ve Švýcarsku.

Se začátkem strategie StAR se tomto tématu také u společnosti Bell dostalo vyšší priority. V důsledku toho byl na počátku roku 2016 uveden do ži-

vota projekt „Reduktion Behandlungen“ (Redukce léčby). Celý výrobní řetězec byl systematicky prozkoumán a byly identifikovány možné oblasti rizika. Dále zdravotní a poradenská služba Zell spolu s majiteli zvířat zavedla různá opatření pro udržení zdraví zvířat a pro další snížení při terapeutickém podávání antibiotik.

Mimo jiné byla věnována pozornost přípravě stájí, jejich čištění a dezinfekci v době nepřítomnosti zvířat, byla zavedena zlepšovací opatření při 24hodinové kontrole také u pracovníků stáje a při dezinfekci pití. A to s úspěchem. „Ačkoli se antibiotika ve švýcarské produkci drůbeže již používala dosti omezeně, jejich spotřeba se ve veterinární medicíně v posledních letech ještě snížila,“ říká Kathrin Kühni Boghenbor. Ve společnosti Bell se počet hejn, která musela být ošetřena antibiotiky, snížil na 3,2 procenta. • fv

