

# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

03 2019



**Za kulisami  
vývoje výrobku**

## Spínače jsou nastaveny

### Vážené kolegyně a vážení kolegové,

V první polovině roku 2019 si společnost Bell Food Group stanovila úkol učinit důležitá rozhodnutí pro budoucnost. Přes velkou angažovanost se nám v posledních letech v cenově řízeném a konkurenčním tržním prostředí nepodařilo u společnosti Bell Německo dosáhnout ziskovosti obchodu s uzeninami. Prudký růst cen surovin pro výrobu vepřového masa na začátku roku situaci ještě zhoršil. Z tohoto důvodu jsme se v červnu rozhodli obchod s uzeninami prodat. Se skupinou Zur Mühlen jsme našli kupce se silnou pozicí v oblasti uzenin, a tedy s nejlepšími podmínkami proto, aby závody v Börgeru a Suhlu mohly pokračovat v provozu. Jsme přesvědčeni, že jsme pro všechny zúčastněné našli smysluplné a perspektivní řešení.

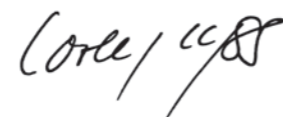
U společnosti Bell Německo se soustředíme na uplatnění našich odborných znalostí v oblasti vysoce kvalitní a německé a mezinárodní šunky. V souladu s tímto záměrem jsme udělali důležitý krok otevřením nového výrobního závodu na šunku Serrano ze společnosti Bell Španělsko ve Fuensalidě nedaleko Madridu. Mohli jsme tak překonat úzké místo ve výrobě stále populárnější šunky Serrano a nyní máme vlastní výrobní kapacitu přibližně jednoho milionu šunek ročně.

Ve druhé polovině roku 2019 bude rozvoj stále rostoucího segmentu polotovarů nadále ve středu našeho zájmu.

Začátkem roku otevřela společnost Eisberg v rakouském Marchtrenku nejmodernější závod na výrobu polotovarů v Evropě. Začátek stavby proběhl podle očekávání a do konce června byla uvedena do provozu, jak bylo zamýšleno, polovina plánovaných výrobních linek. Bývalý závod Bell Německo v Bad Wünnenbergu bude v budoucnu přeměněn na výrobní závod polotovarů Hilcona pro německý trh. Předpokládáme, že do konce roku bychom mohli zahájit výrobu.

V krátkodobém horizontu byl náš výsledek v první polovině roku 2019 zatížen náklady na výstavbu nových budov, s prodejem obchodu s uzeninami a přeměnou provozu v Bad Wünnenbergu došlo ke ztrátě výroby a k dodatečným nákladům. Chtěl bych však Vás, vážení zaměstnanci, ujistit, že u našich rozhodnutí máme vždy na mysli dlouhodobý a udržitelný rozvoj společnosti Bell Food Group. Jsme proto přesvědčeni, že jsme těmito opatřeními vytvořili důležité předpoklady k tomu, abychom i v budoucnu mohli být úspěšní.

Lorenz Wyss  
Předseda vedení skupiny




## Obsah

### Ze společnosti

- 4 „MÁME k dispozici velký potenciál“**  
Rozhovor s Volkerem Baltesem a s Xavierem Buro

### Stručně

- 6 Cesta do minulosti**  
Soutěž zaměstnanců „Play and Win – History Challenge“
- 7 Z výroby do správy**  
Vrcholový výrobní management skupiny Bell v kanceláři

### Jak se pracuje u Bell Food Group

- 8 Přípraveni na budoucnost**  
Studenti ve společnosti Bell Food Group
- 10 Velký důraz na zdraví na pracovišti**  
Společnost Hilcona je prvním „přátelským pracovním prostředím“ v Lichtenštejnsku

### Trvalá udržitelnost

- 12 Konzumace masa nebo bezmasá strava?**  
Fakta o výrobě a spotřebě masa

### Náš svět požitků

- 14 Na kalorie bohatá stránka podzimu**  
Švýcarské „zabíjačkové hody“

### Titulní stránka

- 16 Od dobrého nápadu k úspěšné novince**  
Za kulisami vývoje výrobku

### Přímo na místě v...

- 22 Bell se stává milionářem**  
Nový závod na výrobu šunky serrano ve Fuensalidě

### Tradice

- 24 Plakáty z „Basilejské školy“**  
Reklamní plakáty společnosti Bell vzbudily pozornost celého národa

### Výročí

- 28 Výročí**  
LOOK! gratuluje pracovníkům, kteří slaví jubileum od září do listopadu 2019

### Můj koníček

- 30 V létě vymění bob za vařečku**  
Pro špičkového sportovce Simona Friedliho je jeho práce spíše koníčkem

### Tak se dělá kvalita

- 32 Právě vyčištěná zařízení – výroba v čistém prostředí**  
Pohled do zákulisí čištění provozu ve skupině Bell Food Group

**Impressum** časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, vychází 4 x ročně, č. 3/2019, září 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.

Rozhovor s Volkerem Baltesem a s Xavierem Buro

# „MÁME K DISPOZICI VELKÝ POTENCIÁL“

Struktura společnosti Bell Food Group prošla reorganizací: 1. července 2019 se svých funkcí ve vedení skupiny ujali Volker Baltes jako vedoucí divize polotovarů a Xavier Buro jako finanční ředitel. Časopis LOOK! oba představuje v rozhovoru, v němž nás seznamují se svými cíli u společnosti Bell Food Group.



S Volkerem Baltesem (vlevo) a Xavierem Buro získalo vedení skupiny kvalifikovanou posilu.

Od 1. července 2019 je podnik nově rozdělen na divize Bell Švýcarsko, Bell International, Polotovary a Den markierten Text bitte wie folgt ändern: Finance/služby. S reorganizací došlo také ke změnám ve vedení společnosti. Divizi Bell Švýcarsko nadále osobně povede generál-

ní ředitel (CEO) Lorenz Wyss. Marco Tschanz přebírá vedení nově utvořené divize Bell International. Nově do společnosti Bell Food Group nastoupili Volker Baltes jako vedoucí divize polotovarů a Xavier Buro, který zodpovídá za divizi financí/služeb.

**LOOK!:** Srdečně Vás vítáme v společnosti Bell Food Group. Můžete našim čtenářům něco říci o své profesní dráze?

Xavier Buro: V posledních letech jsem pracoval jako finanční ředitel u společnosti Transgourmet Central and Eastern Europe. Předtím jsem vedl různé projekty ve finanční oblasti u společnosti Coop.

Volker Baltes: Pracoval jsem v různých potravinářských podnicích, mezi jinými také u společností Oetker-Gruppe, Campell nebo Campofrio. Naposledy jsem pracoval u společnosti Nestlé. Zde jsem nejprve vedl podnik Herta, později jsem dostal na starost celou divizi chlazených potravin v Německu.

**Znal jste společnost Bell Food Group již z dřívějšíka?**

Baltes: Ano, přirozeně byl tento podnik pro mě pojmem, nejprve však především jako konkurent. Společnost Bell Food Group jsem v oblasti chlazených potravin vnímal jako jeden z nejlepších podniků v Evropě. Tento dojem se mezitím potvrdil.

**U Vás, pane Buro, je tato otázka pravděpodobně zbytečná?**

Protože jsem předtím pracoval také ve skupině Coop, měl jsem se společností Bell Food Group častá jednání. Některé lidi, například generálního ředitele Lorenze Wyssa, znám ze společných projektů. K tomu byl pan Hansueli Loosli, předseda správní rady a vedení skupiny Coop, naším společným šéfem. Tak došlo ke kontaktu, který nakonec vedl k mému přestupu ke společnosti Bell Food Group.

**Jak to bylo u Vás, pane Baltes?**

V dubnu 2018 jsem byl dotázán, zda bych nevěděl o vhodném kandidátovi pro společnost Bell Food Group. Na to jsem odpověděl: „Ano, co takhle já?“ (smích). Od té doby jsme měli mnoho jednání a v prosinci 2018 došlo k rozhodnutí.

**Jakým dojmem na Vás společnost v prvních dnech zapůsobila?**

Buro: Jsem již nyní trochu delší čas ve společnosti a měl jsem mezitím příležitost poznat mnoho nových kolegů a kolegyně. Přijali mě otevřeně a srdečně, což mě velmi potěšilo. Jsem

také přesvědčen, že v jednotlivých divizích a jednotkách je k dispozici velký potenciál, a to jak u zaměstnanců, tak v rozmanité nabídce produktů a také v oblasti spolupráce.

Baltes: Jsem zde teprve krátkou dobu, ale po prvních dnech mohu tento dojem potvrdit. Je také vidět, že se společnost v posledních letech výrazně rozrostla a je nyní v jiné pozici, než byla před několika lety. S tím jsou samozřejmě spojeny také obavy a nejistoty. To je však normální a zdravý proces změn a v konečném důsledku i důvod, proč si společnost Bell Food Group dnes tak dobře vede.

**Mohli byste nás již podrobněji seznámit se svou novou úlohou?**

Baltes: U mě je stanovení cíle relativně jasně formulováno. V podnikové strategii je stanoveno, že ve střednědobém horizontu by měl podíl polotovarů činit asi 50 %. V současné době tento podíl činí něco přes 25 %. Takže vím, co se od nás očekává.

Buro: Naši divizi vidím jako oddělení, které poskytuje služby všem podnikům. O to budu usilovat. K tomu musí být naším cílem zdravě růst. V současné době to platí zejména pro divizi polotovarů, pro kterou byla vytvořena jasná strategie růstu. Chci však zdůraznit, že máme v úmyslu neustále rozvíjet také divize Bell Švýcarsko a Bell International. Ve všech divizích se zaměřujeme na udržitelný a zdravý růst. • fv

„Chceme dále rozvíjet všechny divize.“



Vrcholový výrobní management skupiny Bell v kanceláři

## Z výroby do správy

Vrcholový výrobní management skupiny Bell (TOP Bell Productive Management) také vstoupí do správy. Na začátku roku v hlavním sídle v Basileji zahájilo svou činnost oddělení řízení kvality/udržitelnosti. První zkušenosti ukazují, že nasazení v kanceláři se v některých bodech podstatně liší od nasazení ve výrobě.

Od začátku roku 2019 uplatňuje vrcholový výrobní management skupiny Bell, zkráceně TOP BPM, program pro zvýšení efektivity, produktivity a kvality na pracovišti také ve správě. Cílem TOP BPM je odhalovat tzv. plýtvání a v kontinuálním procesu ho eliminovat. S tímto programem se začalo pracovat téměř před čtyřmi lety ve výrobě uzenin v Basileji. Po zavedení tohoto programu v různých oblastech výroby se nyní zavádí také do kanceláří. Poprvé byl program zaveden do oddělení řízení kvality/udržitelnosti (QM/NH) v hlavním sídle v Basileji.

Zavedení a realizace tohoto programu do kanceláře se v některých bodech podstatně liší od situace ve výrobní sféře. Především je zde skutečnost, že zpravidla neexistuje žádný fyzický produkt, podle kterého by se dalo měřit a omezovat plýtvání. Plýtvání se ale také vyskytuje v kancelářském prostředí: Ať jde o překážky v rozhraní s jinými odděleními, neoptimalizované doby procesních cyklů nebo jednoduše příliš komplikované procesy. Ukazatele k měření pokroku jsou proto v kanceláři mnohem více kreativní.

Rozdíly při zavedení do výroby jsou ale také v docela obyčejných věcech, jako je koordinace termínů. Zaměstnanci správy jsou zpravidla více zataženi do problémů s termíny a schůzkami. TOP BPM tedy musí schůzky včas plánovat a nelze je zpravidla svolat na poslední chvíli.

Protože oddělení řízení kvality/udržitelnosti(QM/NH) funguje jako organizační personální jednotka a interní poskytovatel služeb, obvykle pracuje ve složitých procesech s četnými rozhraními s jinými odděleními a oblastmi. Díky TOP BPM se nyní nabízí příležitost jít u



těchto procesů k jejich podstatě a jednodušeji a efektivněji je utvářet.

Proto byly v prvním kroku analyzovány základní procesy a byly uspokojeny potřeby a očekávání interních zákazníků, např. výroba, nákup, prodej nebo vývoj. Z těchto analýz byly odvozeny různé oblasti činnosti, které se dále zpracovávají v rámci hlavních projektů. Proto může oddělení řízení kvality/udržitelnosti (QM/NH) své interní zákazníky v budoucnu ještě lépe podporovat a procesy důsledněji přizpůsobovat jejich potřebám. • sh

History Challenge

Play  
and  
Win!

Soutěž zaměstnanců Play and Win – History Challenge

## Cesta do minulosti

U příležitosti 150. výročí společnosti Bell probíhá letos zaměstnanecká soutěž „Play and Win“ zcela v duchu minulosti. Během čtyř týdnů mohou zaměstnanci odpovídat různé otázky týkající se na dlouholeté historie společností Bell, Eisberg, Hilcona a Hügli a získat skvělé ceny v celkové hodnotě 6000 švýcarských franků.

Bell, Eisberg, Hilcona a Hügli: čtyři značky s dlouhou tradicí, čtyři pozoruhodné příběhy historie firem – jedna skupina.

U příležitosti 150. výročí společnosti Bell se tento podzim při zaměstnanecké soutěži uskuteční poznávací cesta do minulosti společností Bell, Eisberg, Hilcona a Hügli.

### Soutěž se noří do minulosti skupiny Bell Food.

Během čtyř týdnů mohou zaměstnanci v on-line kvízu odpovídat na různé vědomostní otázky týkající se minulosti skupiny Bell Food. Od 7. října do 1. listopadu 2019 bude každý týden čekat na odpověď zaměstnanců osm nových otázek. Na výherce čekají ceny v celkové hodnotě 6000 švýcarských franků. • sh

### Speciální výzva: Pořídte fotografii s číslem 1869!

V roce 2019 slaví společnost Bell ve Švýcarsku 150 let od svého založení. Tato speciální výzva proto staví rok vzniku firmy – 1869 do centra pozornosti.

Po celou dobu trvání kvízu máte možnost nahrát fotografii s číslem „1869“. Buďte kreativní! Našli jste toto číslo v telefonním čísle, v domácím úkolu z matematiky svého potomka nebo váš budík zobrazuje chybný čas 18:69? Neváhejte a situaci vyfotíte a fotografii nahrajte na adrese: [www.playandwin.bellfoodgroup.com](http://www.playandwin.bellfoodgroup.com).

Zaslané fotografie budou uveřejněny ve fotogalerii. 10 nejlepších a především nejvíce kreativních snímků obdrží zvláštní cenu ve výši cca 200 švýcarských franků.

### Zúčastněte se

Chcete-li se soutěže zúčastnit, zaregistrujte se od 9. září 2019 na adrese:

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

Skupinová účast není možná.

### Můžete vyhrát

**1. místo:** Cestovní poukaz v hodnotě 3000 švýcarských franků.

**2. místo:** Jeden den v Europaparku Rust včetně přenocování v parkhotelu „Bell Rock“ a dopravy pro dvě osoby v hodnotě asi 2000 švýcarských franků.

**3. místo:** iPhone X 128 GB (černý) nebo Samsung Galaxy S10 128 GB (černý) v hodnotě asi 1000 švýcarských franků.

Studenti ve společnosti Bell Food Group

# Připraveni na budoucnost

Někteří se s námi rozloučili, jiní po letních prázdninách nastoupí. V uplynulých měsících ukončilo ve společnosti Bell Food Group mnoho mladých odborníků první fázi své profesní kariéry. Absolventkám a absolventům srdečně gratulujeme k úspěšnému ukončení studia. Zároveň srdečně vítáme nové studenty, kteří se v srpnu ve společnosti Bell Food Group začnou vzdělávat. Těší nás, že je smíme při jejich prvních krocích v profesním světě doprovázet.

## Absolventi společnosti

### Hügli Steinach

Zleva: Berk Baybudogaglu, Julian Eicher, Tatjana Kobas (na fotografii chybí Noah Signer)



## Absolventi společnosti Hilcona

Zleva: Selina Billet, Oliver Senti, Kail Kasemir, Luis Gouveia, Mertcan Tedik



## Absolventi společnosti Bell Švýcarsko:

Zleva: Julian Laya, Janik Brunner, Dylan Gertschen, Erkam Yilmaz, Simon Streuli, Lara Wolf, Amy de Boers, Nico Ambrosini, Luca Wiedemann, Jasper Kugler (na fotografii chybí Nicole Aregger, Vanessa Hoffmann a Luka Ristanovic)



## Absolventi Hügli Radolfzell

Zleva (první řada): Gabriela Szczycka, Sabrina Fetzter, Selina Fraider, Faiza Khadir, Hannah Veit, Jessica Reinartz  
Zleva (druhá řada): Stefan Dieng (školitel), Timo Schneider, Michael Doser, Jonas Gnirss, Stefan Rehfuß (školitel)

Společnost Bell Food Group blahopřeje k úspěšnému dokončení učňovského vzdělávání

## BELL SCHWEIZ

**Nico Ambrosini**, technik automatických systémů, Basel  
**Nicole Aregger**, technolog potravin s osvědčením EFZ (švýcarské osvědčení způsobilosti), Zell  
**Janik Brunner**, řezník s certifikátem EBA (švýcarský odborný certifikát), Oensingen  
**Amy de Boers**, podpora vedoucího prodeje, Basel  
**Dylan Gertschen**, odborník na maso, Basel  
**Vanessa Hoffmann**, odbornice na drůbež EFZ, Zell  
**Jasper Kugler**, logistik EFZ, Basel  
**Julian Laya**, odborník na maso, Basel  
**Luka Ristanovic**, asistent logistika EBA, Oensingen  
**Simon Streuli**, odborník na maso, Basel  
**Luca Wiedemann**, informatik a systémový technik, Basel  
**Lara Wolf**, marketingové služby pro vedoucího obchodu, Basel  
**Erkam Yilmaz**, odborník na údržbu provozu, Basel

## BELL INTERNATIONAL

**Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal:**  
**Harry Neeb**, odborná síla pro potravinářskou techniku

## POLOTOVARY

**Hilcona, Schaan:**  
**Selina Billet**, Obchodník E-Profil FZ  
**Louis Gouveia**, Logistik FZ  
**Kail Kasemir**, Technik automatických systémů FZ  
**Oliver Senti**, Informatik FZ  
**Mertcan Tedik**, Operátor zařízení FZ

**Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach:**  
**Berk Baybudogaglu**, logistik EFZ  
**Julan Eicher**, obchodník EFZ  
**Tatjana Kobas**, logistik EFZ  
**Noah Signer**, technolog potravin EFZ

**Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell:**  
**Michael Doser**, odborná síla pro potravinářskou techniku  
**Sabrina Fetzter**, studentka, duální studium podnikové ekonomiky  
**Selina Fraider**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Jonas Gnirss**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Faiza Khadir**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Jessica Reinartz**, odborná síla pro potravinářskou techniku  
**Timo Schneider**, odborná síla pro potravinářskou techniku  
**Gabriela Szczycka**, studentka, duální studium podnikové ekonomiky  
**Hannah Veit**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)

Srdečně vítáme ve společnosti Bell Food Group

## BELL SCHWEIZ

**Betim Aliu**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Marko Bahor**, kuchař EFZ, Basel  
**Philippe Cattin**, odborník na údržbu provozu EFZ, Basel  
**Damian Dürr**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Aziz Ullah Eqbali**, logistik EFZ, Oensingen  
**Laurent Frei**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Nestor Haraditiohadi**, technik automatických systémů EFZ, Basel  
**Lukas Haurin**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Nicolas Horny**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Gian Knoepfli**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Samantha Leuenberger**, obchodník EFZ, Basel  
**Tabea Meyer**, obchodník EFZ, Basel  
**Abdulsalam Mohamed**, řezník s certifikátem EBA, Oensingen  
**Amanuel Mulubrhan**, řezník s certifikátem EBA, Oensingen  
**Antonio Nedeski**, odborník na maso EFZ, Basel  
**Jan Reist**, informatik pro vývoj aplikací EFZ, Basel  
**Fesnike Rushiti**, technolog potravin EFZ, Basel  
**Lorena Schelb**, podniková ekonomika, personální management, DHBW, od 1. 10. 2019, Basel  
**Fabio Teles**, řezník s certifikátem EBA, Basel  
**Igor Trajanov**, asistent kanceláře EBA, Basel

## BELL INTERNATIONAL

**Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht:**  
**Lennart Jaspers**, Odborná síla pro potravinářskou techniku

**Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge:**  
**Marvin Erik Cramer**, Elektromechanik provozní techniky  
**Hendrik Oltmanns**, Elektromechanik provozní techniky  
**Nico Verweyen**, Operátor strojů a zařízení, základní funkce pro potravinářskou techniku

**Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal:**  
**Susan Geysersbach**, obchodník v průmyslu, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal  
**Dominik Siemer**, obchodník v průmyslu, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal  
**Robin Thurm**, duální studium podnikové ekonomiky (B.A.) / obchodník v průmyslu

## POLOTOVARY

**Hilcona, Schaan:**  
**Francisco Fernandez Alvite**, logistik FZ  
**Sidney Briggen**, logistik FZ  
**Michal Karczmarzyk**, technik automatických systémů FZ  
**Ekim Kardesoglu**, operátor zařízení FZ  
**Hatice Kocatas**, operátor zařízení FZ  
**Lars Meier**, technolog potravin FZ  
**Lorin Murk**, technolog potravin FZ  
**Veronika Anastasia Watzke**, obchodník Profil E FZ  
**Laurin Zenger**, informatik FZ

**Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach:**  
**Lara Brunner**, obchodník EFZ – Profil E  
**Asmitha Canagathas**, praktik v potravinách EBA  
**Menil Demiri**, logistik EFZ  
**Patic Graf**, technolog potravin EFZ  
**Jack Stepke**, logistik EFZ  
**Marc Sutter**, praktik v potravinách EBA  
**Jordan Sutter**, obchodník EFZ - Profil E

**Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell:**  
**Ramazan Bakici**, mechatronik  
**Luisa Berchtold**, studentka, duální studium podnikové ekonomiky  
**Fabian Dan**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Christian Dornhof**, mechatronik  
**Laura Hagelkrüs**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Jan Hammer**, student, duální studium podnikové ekonomiky  
**Luca Kral**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Jaroslav Osinka**, obchodník v průmyslu s dodatečnou kvalifikací (ZQ – jazyky)  
**Hamzah Ragoubi**, odborná síla pro skladovou logistiku  
**Eric Wiedenbach**, odborná síla pro skladovou logistiku

Společnost Hilcona je prvním „přátelským pracovním prostředím“ v Lichtenštejnsku

# Velký důraz na zdraví na pracovišti

Společnost Hilcona se pomocí holistického konceptu stará o duševní pohodu svých zaměstnanců. V Lichtenštejnském knížectví proto jako první získala značku „Friendly Work Space“ (Přátelské pracovní prostředí). Je to nejdůležitější švýcarská značka v oblasti závodní zdravotní péče.

Dobré pracovní podmínky, zdraví podporující pracovní atmosféra, vedoucí, kteří vědí, jak motivovat své týmy – tam, kde chtějí získat pečeť „Friendly Work Space“, se musí mnoha způsoby starat o dobrý pocit svých zaměstnanců na pracovišti. Již od jara patří společnost Hilcona k více než 80 podnikům, které získaly pečeť kvality za systematicky realizovanou závodní zdravotní péči.

**Podpora zaměstnanců na všech úrovních**  
„Společnost Hilcona roste a tím také stoupají nároky na naše zaměstnance,“ říká Birgit Schmidinger, vedoucí personálního oddělení, která nese také hlavní zodpovědnost za certifikační proces. „Účinné řízení závodní

zdravotní péče je proto nezbytně nutné a je jedním z faktorů pro budoucí úspěch naší společnosti.“

V záležitostech závodní zdravotní péče si společnost Hilcona vede dobře již několik let. V souvislosti s ucházením se o pečeť „Friendly Work Space“ se společnost chtěla ještě jednou podrobněji zabývat již zavedenými činnostmi, identifikovat potřeby optimalizace a sloučit opatření do celkové strategie.

Protože má společnost Bell Švýcarsko zlatou pečeť již od roku 2016, obdržela Birgit Schmidinger cenné informace již předem, a to z první ruky – od vedoucího personálního oddělení společnosti Bell Food Group Harryho Bechlera. Na jaře roku 2018 byl certifikační proces zahájen nejprve vlastním hodnocením. V listopadu navštívili provoz v Shaan lidé zodpovědní za udělování zlaté pečeti a pečlivě celý provoz zkontrolovali. Loni v březnu byla Hilcona první společností v Lichtenštejnsku, které byla na slavnostním ceremoniálu žádaná pečeť propůjčena.

**Ukotvení závodní zdravotní péče v podniku**  
Jedním z opatření, která odborníci z oblasti pracovního prostředí pro udržování zdraví svých zaměstnanců zavedli, je především spolupráce pracovní lékařkou Dr. Nadou Ivicou. Pravidelně navštěvuje pracoviště Schaan téměř rok, analyzuje pracovní místa a umožňuje

Ve společnosti se závodní zdravotní péči zabývají tito zaměstnanci (zleva): Thomas Stigger, Michèle Stingelin, Birgit Schmidinger, Mario Kuschny, Günter Grabher, Monika Esperanza Fernandez



provádět na pracovišti zákonem předepsané i dobrovolné pracovní zdravotní prohlídky.

Dále společnost Hilcona spolupracuje s ergonomickým specialistou Tobiasem Gredelem, který radí zaměstnancům ve všech záležitostech souvisejících s ergonomií přímo na jejich pracovištích, a to jak ve výrobě, tak v kancelářském sektoru. Po úspěšném zahájení spolupráce v Schaan s těmito dvěma odborníky se nyní plánuje zavedení lékařské podpory na pracovišti na dalších

## Vedoucí pracovníci jsou na své úlohy optimálně připraveni.

místech.  
Kromě toho má další rozvoj zaměstnanců na vedoucích pozicích pro společnost Hilcona vysokou hodnotu. Aby společnost Hilcona optimálně vybavila vedoucí pracovníky dodavatelského řetězce pro jejich úkoly, požádala poradenskou firmu „Hiking Days“ o řadu workshopů. Koncept workshopů je založen na pozitivním obrazu člověka, ze kterého vychází, že

každý zaměstnanec chce dělat to nejlepší, co je v jeho silách, a že chyby se nedějí úmyslně. Během jednoho roku se na externích místech konaly jedno- až dvoudenní workshopy. Důležitou součástí těchto akcí bylo trávit určitý čas v přírodě. Tímto způsobem se účastníkům workshopu vždy nabízela příležitost ke změně úhlu pohledu.

„S certifikací podle standardu <Friendly Work Space> jsme získali také potvrzení, že prosazováním závodní zdravotní péče jsme na správné cestě. A nyní zcela přesně víme, v kterých oblastech se můžeme ještě zlepšit,“ říká Günter Grabher, který je jako koordinátor odborného vzdělávání zodpovědný za operativní zavádění strategie závodní zdravotní péče. „Budeme se zasazovat o to, abychom v našem podniku vytvořili pro zaměstnance ještě zdravější prostředí.“ • mr

Fakta o výrobě  
a spotřebě masa

# KONZUMACE MASA, NEBO BEZMASÁ STRAVA?

O konzumaci masa se v poslední době hodně diskutuje. Je z ekologického hlediska nesmyslná a nezdravá, nebo jde o kulturní ztělesnění požitku a vyvážené stravy a důležitou součást zemědělského cyklu? Je nejvyšší čas na věcnou analýzu faktů.

## Z nutričního a fyziologického hlediska existuje mnoho dobrých důvodů pro konzumaci masa.

Je konzumace masa novodobým kouřením, jak nedávno uvedl švýcarský časopis, nebo je důležitou součástí

vyvážené stravy? Konzumace masa je v poslední době stále více diskutovaným tématem jak v médiích, tak v soukromých kruzích, a to tématem emocionálním a často i kontroverzním. Diskutující osoba vystupuje buď jako jasný obhájce, nebo jako nesmiřitelný odpůrce, ale k věcné debatě na základě faktů dochází jen zřídka.

### Člověk potřebuje proteiny

Nepopíratelným faktem je: Lidské tělo potřebuje proteiny. Protein sestává z 20 různých aminokyselin, devět z nich je pro organismus nezbytných, protože není možné je vyrobit nebo je lze vyrobit pouze neúplně. Do těla se musí dostávat prostřednictvím potravy. Maso je po staletí nejdůležitějším zdrojem proteinů pro člověka a to platí i dnes. Sice existují i jiné potraviny, které obsahují proteiny, ale proteiny v masu jsou zvláště bohaté na důležité aminokyseliny a jejich složení je velmi podobné proteinům vlastním lidskému tělu. Nejenže je maso bohaté na životně důležité proteiny, ale také obsahuje mnoho dalších živin, jako jsou vitaminy, polynenasycené mastné kyseliny a stopové minerály jako železo, jód a zinek, které jsou pro lidské tělo důležité. Z nutričního a fyziologického hlediska existuje mnoho dobrých důvodů pro konzumaci masa.

### Dopad na životní prostředí

Skutečností je: Výroba potravin spotřebovává energii, využívá přírodní zdroje, například vodu nebo půdu, uvolňuje emise a tak ovlivňuje životní prostředí. Podle údajů Organizace OSN pro výživu a zemědělství (Food

and Agriculture Organization, FAO) se světový chov hospodářských zvířat podílí na emisích skleníkových plynů 14,5 procenty. Tento podíl se regionálně různí. Podle Spolkového úřadu pro životní prostředí vytváří celkové zemědělství ve Švýcarsku 13,5 procenta národních emisí skleníkových plynů. Největším dílem k tomu přispívá chov dobytka. Proto je důležité, aby i zemědělství přispívalo k lepší klimatické bilanci. Bylo by ale chybou považovat zemědělství za hlavního znečišťovatele ovzduší. Ve Švýcarsku vytváří doprava, domácnosti a průmysl přes 70 procent emisí CO<sub>2</sub>.

K tomu je třeba při analýze dopadu zemědělství na životní prostředí zohlednit celou řadu faktorů.

Co se týká emisí, nelze zemědělství srovnávat s jinými průmyslovými odvětvími. I když zemědělství způsobuje emise, slouží také jako jejich úložiště. Půdy bohaté na humus ukládají CO<sub>2</sub>, ostatní průmyslová odvětví fungují pouze jako jejich emitenti. Navíc je pro zemědělství nebo pěstování obilovin, zeleniny a ovoce vhodná pouze asi jedna třetina světové zemědělsky využitelné oblasti, zbytek tvoří louky, pastviny a stepi. Zde rostoucí přírodní materiál nemůže člověk přímo využívat. Ale krávy, kozy, ovce a další zvířata, která se živí objemovými krmivými, mohou tento porost spásat a vyrábět vysoce hodnotnou potravinu pro lidskou výživu v oblastech, které by jinak nebyly pro výrobu potravin využitelné.

### Zamyšlení nad spotřebitelským chováním

O ekologické bilanci masa v konečném důsledku rozhodují také spotřebitelé. Z ekologického hlediska je v každém případě rozumné zaměřit se na regionální a sezónně vyráběné potraviny. Ušetří se na dlouhé dopravě a na době chlazení. A právě tak je důležité kupovat jen to, co opravdu můžeme spotřebovat. Zejména v zemích, kde je blahobytnost, je plýtvání potravinami velkým problémem. Podle FAO skončí v závislosti na regionu v odpadu 120–300 kg potravin na hlavu za rok. Omezování odpadu potravin je tak další pákou pro snižování emisí skleníkových plynů, protože co se nevyrobí, nepůsobí také žádné emise. • fv

### Oborová organizace Proviande vypracovala detailní přehled informací o výrobě masa:

[www.proviande.ch/de/dossiers/oekologie.html](http://www.proviande.ch/de/dossiers/oekologie.html)

Švýcarské „zabíjačkové hody“

# Na kalorie bohatá stránka podzimu

Na podzim se švýcarští milovníci masa těší vedle oblíbených pokrmů ze zvěřiny především na jedno: tradiční „zabíjačkové hody“. Starý zvyk, který vznikl z nutnosti, dnes opět v souladu s trendem spotřebovat ze zvířete vše „od nosu k ocasu“ nabývá na významu.



**Z nutnosti se stala tradice**  
„Zabíjačkové hody“ – ve Švýcarsku patří k podzimu právě tak jako k létu grilované klobásky. Kdy se zabíjačkové hody konaly poprvé, to nikdo přesně neví. Před zavedením profesionálního chovu prasat chovaly rodiny zpravidla několik prasat. Taťo prasata byla krmena domácím odpadem, nebo byla pasákem prasat zavedena ke krmení do lesa. Nikdo si nemohl dovolit krmit zvířata v zimě. Proto se ke konci podzimu a začátkem zimy prasata porážela.

**Před zimou bylo nutné zvířata porazit.**

Přitom se muselo co nejvíce částí prasete využít, protože maso bylo drahé. Zkáze podléhající části, které nešlo sušit, naložit do soli, vyudit nebo trvanlivě zpracovat, se musely ještě ten den spotřebovat – ještě nebyly žádné chladírny. „Zabíjačkové hody“ tedy znamenaly nejen tvrdou práci pro najaté řezníky a kuchaře, ale především skutečnou hostinu pro celou rodinu, než začal předvánoční půst. Často byli pozváni sousedé, přátelé, pastoři a učitelé – „zabíjačkové hody“ byly jedním z nejdůležitějších rodinných svátků.

Dnes již zemědělci nejsou nuceni svá prasata před zimou porážet. Poráží se v průběhu celého roku. Zvyk podzimních „Zabíjačkových hodů“ se však zachoval a již dávno se stal kulinářskou tradicí.

#### Od nosu až k ocasu

Hlavním účelem „zabíjačkových hodů“ bylo vždy plné zužitkování prasete. Od nosu až k ocasu nesměl zůstat žádný kus nevyužit.

Prasata se zpravidla porážela brzo ráno. Části s malou trvanlivostí, jako je krev a vnitřnosti, se ihned se zpracovávají. Hlava, ocas a vnitřnosti (ledviny, játra a žaludek) přišly do kuchyně a zpracovávají se ve velkých hrncích jako vařené maso. Také představovaly základ pro výrobu známých jelit a jitrnic. Břicho, hrudí, krk, rameno a záda byly trvanlivě zpracovány a během zimy spotřebovány. Kýta se zpracovala na šunku, která se konzumovala o několik dnů později.



Do dnešní zabíjačkové nabídky patří tradiční jelita, jitrnice, dolní část kolena, vařené polévkové maso a slanina. Oblíbenými přílohami jsou vařené brambory nebo ržstí. Také nesmí chybět kysané zelí nebo sušené fazole, téměř povinné jsou dušené jablččné plátky. Ty dodají masitému pokrmu trochu sladké chuti.

#### Udržitelnost a respektování zvířat

„Zabíjačkové hody“ ve smyslu zužitkování prasete „od nosu až po ocas“ zažily v posledních letech skutečné oživení, a tak se kromě domácích hostinců a restaurací dostaly už i do měst. Druhořadé kousky masa dnes proto najdete také na jídelních lístcích v luxusních restauracích, kde dlouho čekaly na své ocenění. Zcela ve smyslu udržitelnosti a respektu ke zvířatům. • sh

**„Zabíjačkové hody“ již dávno patří do luxusní gastronomie.**



Za kulisami vývoje výrobku

# OD DOBRÉHO NÁPADU K ÚSPĚŠNÉ NOVINCE

Ať už světová novinka, nebo klasika s upravenou recepturou – vývojáři výrobků společnosti Bell Food Group přicházejí stále s novými impulsy. Na začátku se většinou objeví dobrý nápad. Jak se z nápadu stane tržně zajímavý výrobek, zjistil časopis LOOK! u expertů z oddělení vývoje výrobků společností Bell, Eisberg, Hilcona a Hügli.



## Vývoj výrobků je ve všech oblastech docela podobný.

Ve společnosti Bell Food Group vzniká každý rok přes 100 nových výrobků. Široký rozsah sortimentu přitom sahá od uzenářského zboží přes saláty a dezerty až po veganské alternativy masa a ryb. I když jsou jednotlivé segmenty rozdílné, vývoj výrobků probíhá většinou podobným způsobem.

Důležité však je, aby všechny značky skupiny reagovaly na signály doby. Ať už se jedná o tzv. store checks v in metropolích, které udávají trend, jako Londýn nebo Amsterdam, ino-

vační workshopy, návštěvy veletrhů nebo výměny s externími experty – vývojáři společností Bell, Eisberg, Hilcona a Hügli využívají ke sledování nejnovějších

trendů různé způsoby. Často je impulsem pro vývoj nového výrobku také přání zákazníků. To platí jak v oblasti koncových zákazníků, tak i v oblasti stravovacího průmyslu (Food Service).

Když se zrodí nový nápad, je třeba ho nejdříve pečlivě vyzkoušet. Je nápad proveditelný? Jaké suroviny budou potřeba? V jakém balení to má být? V jaké cenové hladině se bude výrobek pohybovat? Jsou zohledněny všechny směrnice týkající se složení a udržitelnosti? Jestliže po zodpovězení těchto a všech dalších relevantních otázek stále svítí zelená, dostává se vývoj výrobku s konečnou platností do horké fáze.

Nyní se v experimentální kuchyni uvádí teorie do praxe. Pro vývojáře to znamená, že musí zkoumat, jak všechny parametry od A (aroma) po Z (závěrečná úprava) sladit. Průběžně se vzorky výrobků samozřejmě musí stále ochutnávat. Pokud se jedná o zakázku od konkrétního zákazníka, ten také obdrží první vzorky k ochutnání. Hlavně u zcela nových výrobků může nějakou dobu trvat, než bude recept do detailu propracován a může být představen jako „prototyp“.

## Samuel Bell: Klasika s novou recepturou

Vývojáře výrobků také zaměstnalo 150. výročí vzniku společnosti Bell. K příležitosti výročí navrhli řadu, která převádí řemeslnou tradici značky do současnosti. Pro akci „Samuel Bell 1869“ si vybrali 16 klasických výrobků, jako je Bell Würstli, Burehamme nebo Kalbslyoner, a upravili receptury tak, aby bylo možné co nejvíce upustit od přísad a konzervačních látek.

„Byla to pro nás výzva, protože chuť a kvalita původního výrobku se neměly změnit,“ říká Jan Schemmer. „Abychom získali předem zpětnou vazbu od zákazníků, provedli jsme také zákaznické testy této řady.“

Kromě toho měly výrobky také na pohled poskytnout dojem tradiční ruční výroby, která je s nimi spojena. Byl tu požadavek toto spojit s průmyslovou výrobou.

Souběžně s vývojem této produktové řady probíhala i výroba vhodného obalu. Dlouholetou tradici těchto specialit zprostředkuje jak béžový obal s portrétem zakladatele, tak obsah balení.

Odborníci na marketing společnosti Bell u této příležitosti spustili masivní reklamní kampaň, včetně vlastní televizní reklamy, která vkusně spojuje minulost s přítomností.

## Stein's Best (Stein je nejlepší) společnosti Hügli: S novou značkou ven z kuchyně

Skutečnost, že se vývojáři produktů také intenzivně zabývají tématem značky a balení, ukazuje společnost Hügli se svým konceptem Stein's Best. Aby podpořili provozovatele restaurací v probíhajícím trendu BBQ, opatřili osvědčené omáčky a směsi koření novou obchodní značkou.

K této značce patří také majonézy, kečup, steakové nebo koktejlkové omáčky, které byly dříve k dostání ve velkých baleních a nyní získaly nový outfit. Průhledné lisovací láhve jsou vhodné nejen k použití v kuchyni restaurace, ale také vypadají dobře na stole v pokoji pro hosty.

Současně vývojáři také přizpůsobili receptury pro nové použití. Mimo jiné dokázali, že omáčky vydrží i bez chlazení stabilní nejméně šest měsíců. Kromě toho neobsahují žádné složky, na které se vztahuje informační povinnost, což je pro provozovatele restaurací, kteří si tak mohou ušetřit příslušné pokyny na jídelním lístku.

### Omáčky jsou trvanlivé bez chlazení nejméně šest měsíců.



Ve vývojové kuchyni v Radolfzelli vznikají nové receptury pro nové výrobky společnosti Hügli.

„Vývoj složitého výrobku může trvat i devět měsíců.“

Ve stejnou dobu také končí příprava vhodného obalu. „Balení pro nás představuje také část výrobku,“ říká Jan Schemmer, vedoucí výrobního managementu a vývoje u společnosti Bell ve Švýcarsku. „Vývoj obalu často trvá dokonce déle, než vývoj obsahu.“ Jedním z důvodů je mimo jiné i to, že nejenom obal musí být přesně přizpůsoben výrobkům, ale je také třeba pro etiketování připravit složení, deklarace a pečlivě zjistiť a přezkoušet minimální dobu trvanlivosti.

Jakmile jsou vzorky výrobků a obaly schváleny ze všech stran, následuje další napínavý krok: předání do výroby. V mnoha případech nyní vzniká tzv. „nulová šarže“. Při tomto prvním testu se ukáže, zda se novinka osvědčí i v průmyslové výrobě. To je zvláště důležité u výrobků, které se mohou při převodu na velké stroje chovat jinak než ve zkušební laboratoři. Například trojbal (mouka, vejce, strouhanka) je u průmyslového procesu tenčí, než při ruč-

ním obalování. Také u tekutých omáček může míchání ve velkém stroji přinést jiný výsledek než v malém mixéru.

Existují ale i případy, kdy může být výroba zahájena přímo ve velkém měřítku. „U výrobků v práškové formě není nulová výroba vždy nutná, protože receptura vyvinutá v laboratorním měřítku může být obvykle snadno přenesena do průmyslové výroby a větších mísen,“ říká Matthias Geyer, vedoucí strategického marketingu v oblasti Food Service u společnosti Hügli.

Když je vše v pořádku, může jít novinka do výroby. V závislosti na prodejním kanálu jsou již také spuštěna marketingová opatření a rozhovory o umístění výrobku na seznamy řetězců. U výrobků pro maloobchod může být uvedení na trh doprovázeno např. ochutnávkou v supermarketech. U řady konceptů existují také rozsáhlé propagační akce, například

**V recepturách bylo do značné míry upuštěno od přídavných látek.**

## Ručně vyráběné saláty: ultra čerstvé od společnosti Eisberg

Jsou-li objednány do 20:00 hodin, jsou v 6:00 následujícího rána v obchodě. To, co zní jako čarodějnictví, je v Eisbergu již realitou. Odborníci na polotovary v posledních měsících v pilotním projektu otestovali koncept salátů jako jídla.

Výzvou pro vývojáře výrobků je zde vytvořit výrobní proces se zachováním velmi čerstvých surovin. Jako u všech výrobků společnosti Eisberg probíhá zpracování v chlazených prostorech. Saláty se před zpracováním omývají v ledové vodě, takže zůstávají pěkně křehké.

V hotových variantách je také spousta manuální práce. Tak např. zaměstnanci krájí přísady, jako jsou kuřecí prsa, ručně na krásné plátky.

To vše se odehrává od půlnoci, takže saláty jsou připraveny přesně v pět hodin příští ráno k dodání do prodejen To-Go v curyšském regionu. A večer proces začíná znovu, protože ultra čerstvé vitamínové bomby mají také velmi krátký termín trvanlivosti – jeden den.



„S každým novým  
výrobkem se učíme.“



## Předání do výroby je vždy napínavým krokem.

na internetu nebo v televizi. U nových výrobků v segmentu potravinářských služeb Food Service jsou osloveni především obchodní zástupci. Aby obchodní zástupci mohli svým zákazníkům novinku co nejlépe představit, také výrobky ochutnávají a v případě potřeby se seznamují s jejich přípravou.

Jak dlouho trvá celý proces od nápadu k zavedení na trhu, je velmi rozdílné. „Vývoj jednoduchého salátu v sáčku – vždy včetně balení – nám zabere asi čtyři měsíce, jednoduchý miskový výrobek asi šest měsíců. Jednou nám zabral složitější miskový výrobek také devět měsíců,“ říká Roland Zehnder, produktový manažer a vedoucí vývoje výrobků u společnosti Eisberg. „Jednou jsme na vývoj vegetariánských rybích filetů potřebovali dokonce dva roky,“ říká Julia Sackers, pracovnice v managementu technologií u společnosti Hilcona. „Byl to ale speciální případ, protože se během této doby vícekrát měnily rámcové podmínky.“

Nakonec to je pro vývojáře výrobků napínavé, protože teprve nyní se ukazuje, jak zákazníci výrobek přijmou. „Naštěstí se často nestává, že by nebyl nový koncept spotřebiteli dobře přijat,“ dodává Jan Schemmer, „protože díky pečlivé přípravě našich novinek omezuje riziko propadu na minimum.“ • mr



Julia Sackers vyvíjí u společnosti Hilcona vegetariánské a veganské alternativy k rybám a masu.

## Tři otázky pro Julii Sackers

**Ve společnosti Hilcona vyvíjíte vegetariánské a veganské alternativy k masným výrobkům. Jakého konceptu se přitom držíte?** Julia Sackers: Z hlediska vzhledu, chuti a konzistence by výrobky měly být co nejbližší originálu. Také nutriční hodnoty, jako je obsah bílkovin, se téměř přibližují originálu z masa a ryb. A co je důležité pro vegany: Obsahují vitamín B12, který čistě rostlinná strava neposkytuje v dostatečném množství.

**Od kdy se společnost Hilcona zapojila do tohoto trendu?** Když jsem v roce 2015 nastoupila do společnosti Hilcona, stáli jsme ještě na samém začátku. Od té doby se v našem týmu s každým výrobkem učíme a stále získáváme lepší a lepší informace o tom, na čem skutečně záleží. A také suroviny, tzv. strukturované rostlinné bílkoviny, jako je hrách, sója, pšenice nebo slunečnice, se stále zlepšují a zlepšují. Přesto je kromě know-how v každé novince také mnoho experimentů, než se nám podaří vyladit dokonalý recept. Vynikající zpětná vazba od zákazníků nám ukazuje, že se naše každodenní úsilí určitě vyplatí.

**Ruku na srdce: Jsou výrobky, které vyvíjíte, skutečnou alternativou k jejich předloze z masa nebo ryb?** Již chutnají velmi podobně. Abychom toho dosáhli, ochutnávali jsme stále veganské rybí prsty a porovnávali s rybí variantou. Doma se mi již podařilo s veganskými rybími prsty způsobit zmatek: Když jsem jednou přinesla domů vzorky, můj manžel až po páté tyčince zjistil, že se jedná o veganské rybí prsty. Kvalita přesvědčila i jeho.

Nový závod na výrobu šunky serrano ve Fuensalidě

# BELL SE STÁVÁ MILIONÁŘEM

*Společnost Bell Španělsko se vybavuje. Ve Fuensalidě v blízkosti Madridu byl postaven nový, vysoce moderní závod na výrobu šunky serrano. Díky novému závodu se nyní ve Španělsku každý rok vyrobí přibližně jeden milion šunek Serrano.*

Fuensalida je menší provinční místo před branami Madridu. Je zde ulice s obchody, která v poledne není příliš zalidněná, kromě toho se zde nacházejí průmyslové a komerční budovy. K nim se odnedávna počítá také nový závod na výrobu šunky serrano společnosti Bell Španělsko.

Při příjezdu je hala již z dálky vidět, její rozměry jsou působivé. Nová budova o rozloze 26 000 metrů čtverečních nabízí prostor pro výrobu přibližně jednoho milionu šunek serrano ročně v 64 sušárnách. Do nové budovy bylo investováno přibližně 45 milionů eur. Tento projekt Bell Španělsko je jedním z největších investičních projektů na španělském trhu uzenin v posledních letech.

Kromě výroby bude do Fuensalidy přemístěno také sídlo společnosti Bell Španělsko z nedalekého Casarrubios del Monte. K uvedení do provozu došlo v červnu 2019. Část managementu, administrativní pracovníci a první zaměstnanci výroby se již do Fuensalidy přestěhovali. V současné době jsou výrobní zařízení testována a postupně uváděna do provozu. Do konce roku by mělo být

dosaženo plné výrobní kapacity. Potom bude ve Fuensalidě pracovat asi 100 zaměstnanců. Na konci září bude nový provoz oficiálně slavnostně otevřen.

Důvod k výstavbě nového závodu je potěšující. Výstavbu nového závodu si vyžádala situace na trhu, protože popularita španělských uzenářských specialit se v posledních letech v celé Evropě prudce zvýšila. Výrobní kapacita ve starém provozu v Casarrubios del Monte již nemohla delší dobu držet krok s rostoucí poptávkou. „Kvůli dlouhé době zrání šunky serrano nám především chyběly dozrácí prostory, takže jsme museli naši šunku stále častěji skladovat u třetích stran,“ vysvětluje Rodrigo Fernandez, marketingový manažer společnosti Bell Španělsko.

Nový závod ve Fuensalidě představuje velkou pomoc a byl tak položen základní kámen pro další růst společnosti Bell Španělsko. Moderní výrobní zařízení nabízejí dostatek prostoru a jsou plně přizpůsobena solení, vykostování a sušení šunky serrano. Asi půl hodiny jízdy autem vzdálené Casarrubios del Monte bude přeměněno na logistické centrum s dalšími sušicími kapacitami. Třetí výrobní závod společnosti Bell Španělsko se nachází ve městě Azuaga, v srdci Extremadury, oblasti chovu slavných iberijských prasat. Zde se stejně jako dříve klade důraz na výrobu vysoce kvalitní šunky ibérico a španělských klobás „embutidos“, jako je salchichón, lomo nebo chorizo. • fv

64 sušáren nabízí prostor pro asi jeden milion šunek serrano.



Reklamní plakáty společnosti Bell vzbudily pozornost celého národa

# PLAKÁTY Z „BASILEJSKÉ ŠKOLY“

Nadčasové plakáty pro společnost Bell navrhli ve 20. století nejlepší švýcarští grafici. Vysoce ceněná byla především umělecká díla tzv. „basilejské školy“, v jejímž čele stáli Donald Brun a Herbert Leupin.

„Z dobrého to nejlepší.“ V roce 1923 se tento jednoduchý, ale působivý slogan dostal na první umělecký reklamní plakát tehdejší společnosti Bell AG. V té době společnost již dávno patřila k největším výrobcům masa v Evropě, výrobní areál na Elsässerstrasse postavený v roce 1908 se rozrůstal – a reklama byla stále důležitější. Basilejskému uměleckému malíři Niklausi Stöcklinovi

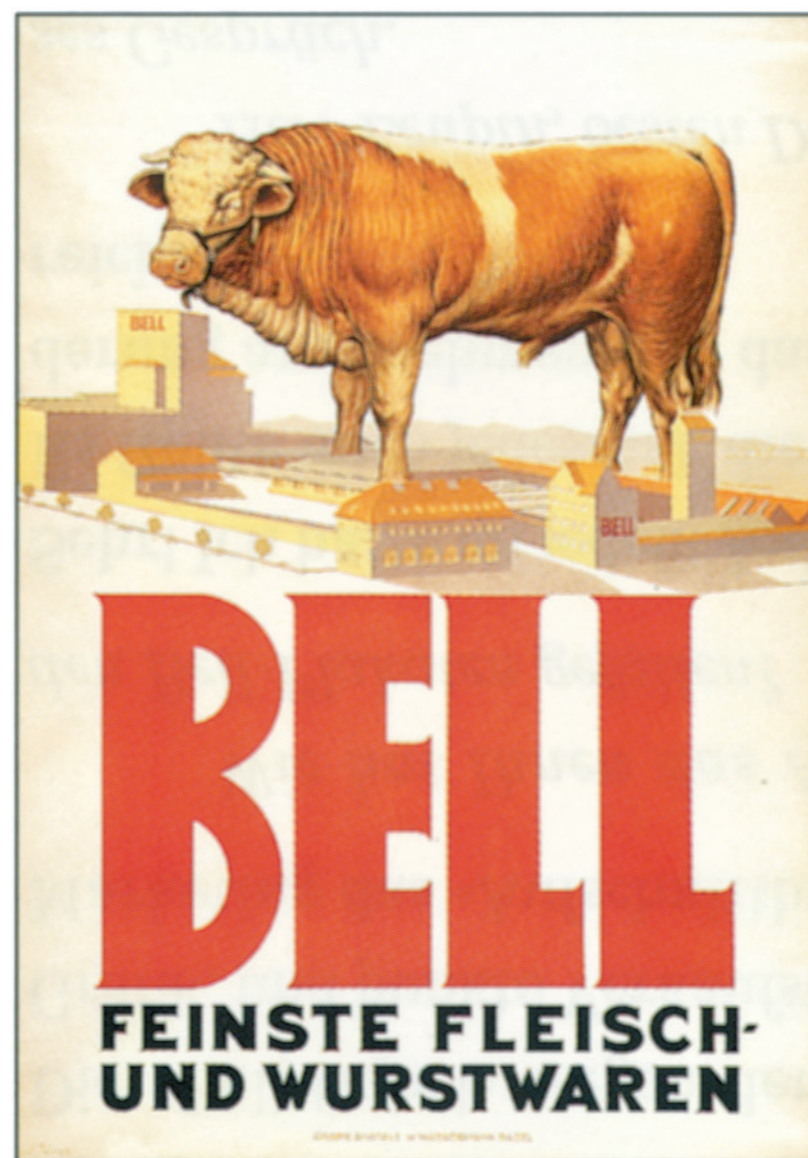
První umělecký reklamní plakát tehdejší společnosti Bell AG, vytvořený Niklausem Stöcklinem v roce 1923.



se podařilo dosáhnout velkého úspěchu – motiv se šunkou se v reklamě používal více než tři desetiletí. V roce 1952 to byl sám Stöcklin, který dal svému plakátu moderní nádech a znovu ho vydal.

Stöcklin byl první, ale brzy ne jediný reklamní a umělecký grafik, který pro společnost Bell pracoval. Rok po premiéře plakátu August Haas graficky zasadil do výrobního prostoru společnosti Bell krávu. V té době také tento motiv zdobil první obrázkovou brožuru společnosti Bell vydanou v roce 1928. V brožurě bylo barevně zobrazeno a očíslováno 132 tehdy dostupných výrobků společnosti Bell.

V roce 1939 dodal známý umělec a grafik Herbert Leupin společnosti Bell své první dílo. Herbert Leupin se narodil v roce 1916 v Beinwilu, studoval v Paříži na „Ecole Paul Colin“ a později se usadil v Basileji. Jde o známé masové prkénko, které vzniklo krátce před druhou světovou válkou a na konci této obtížné doby opět hrálo zvláštní roli. Několik let po konci války, v roce 1948, byl ve Švýcarsku zrušen dlouhotrvající přidělový systém masa. Ve společnosti Bell AG se tento den oslavoval tím, že každý zaměstnanec dostal jako dárek lyonskou klobásu. A dílo Herberta Leupina krátce na to opět viselo na plakátovacích panelech ve městě. Vedoucí propagace společnosti Bell Peter Miescher jednal rychle, všechno muselo být stejné jako před válkou. Před třemi lety, při výstavě „Všechno nejlepší milý Leupine“ k 100. výročí narození umělce, který zemřel v roce 1999, zažívalo masové prkénko v Basileji ve sbírce plakátů svou skutečnou renesanci. Aperitivem vernisáže bylo grafické masové prkénko jako kulinářská nabídka s odpovídajícím obložením.



Kráva stojící na výrobním areálu, August Haas, 1924

Několik plakátů společnosti Bell je dnes uchováváno ve sbírce plakátů v Basileji.

Leupin pro společnost Bell navrhl v pozdějších, stále úspěšných letech ještě další tři plakáty. Již dávno patřil k nejnámějším představitelům tehdejší „basilejské školy“, kterou také představoval Donald Brun. Leupin pracoval v roce 1937 v Brunoově ateliéru. Donald Brun studoval u Ernsta Keisera jako reklamní výtvarník, potom se osamostatnil.

V roce 1939, ve stejném roce, kdy měl Leupin svou premiéru u společnosti Bell, navrhl také plakát pro švýcarskou střeleckou soutěž v Lucernu, o rok později vysoce oceňovaný plakát pro největší veletrh spotřebního zboží, wellness a cestování MUBA



Plakátová soutěž ke 150. výročí společnosti Bell

Ke 150. výročí pořádá společnost Bell v Basileji plakátovou soutěž spolu s renomovanou Vysokou školou designu a umění (HGK) v Basileji. Současně studenti HGK převedou do moderní podoby historický plakát Bell podle svého výběru. Od 14. do 19. listopadu 2019 je možné plakáty vidět na výstavě ve Vysoké škole designu a umění (HGK) na adrese Freilager-Platz 1 v Basileji. Dne 14. listopadu 2019 bude od 17:00 hodin otevřena vernisáž výstavy, na které bude také vyhlášen vítězný plakát. Vstup je zdarma a všichni zaměstnanci jsou srdečně zváni.

v Basileji. Již brzy byla po Leupinovi poptávka v celém Švýcarsku a také v zahraničí. Slavné jsou jeho četné plakáty na minerální prameny Sissacher Eptinger. Je také považován za tvůrce podkladu pro pozdější fialovou krávu Milka. V roce 1970 vytvořil pečeť pro první výstavu „Art Basel“. Cirkusový plakát, ve kterém klaun švýcarského národního cirkusu Knie symbolicky vyvažuje tato čtyři písmena na svém levém kolenu, je jedním z evergreenů v díle Herberta Leupina.

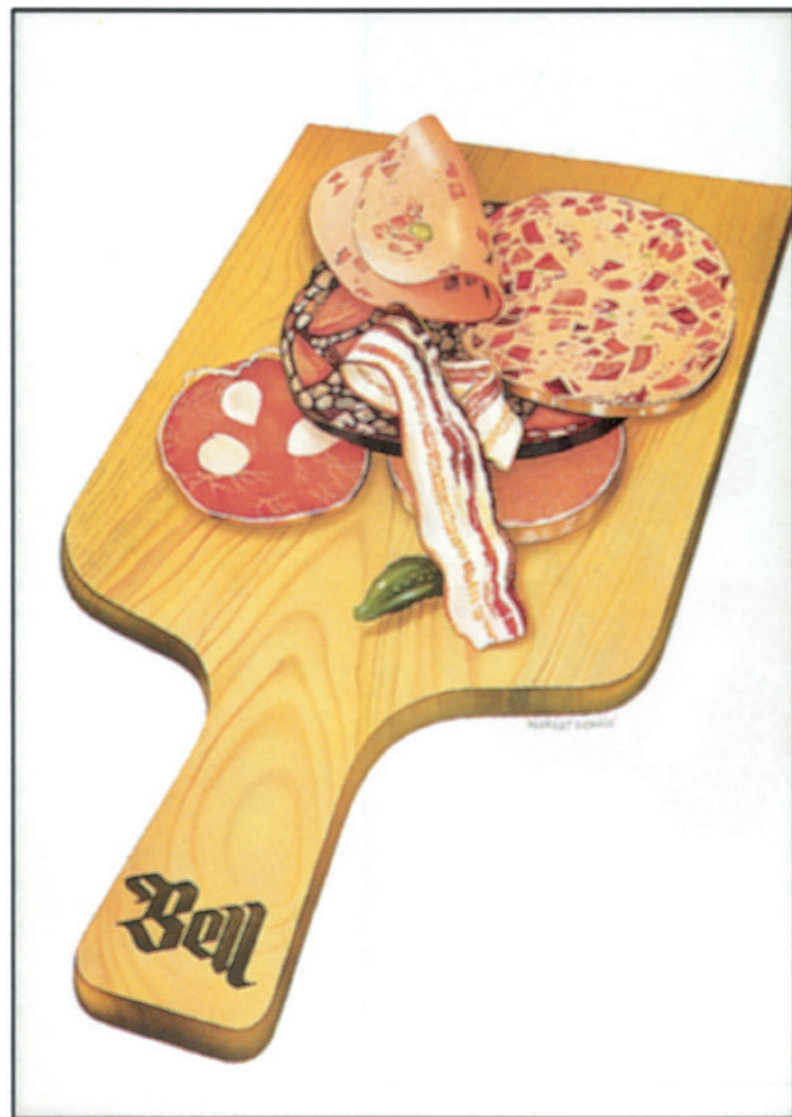
K „basilejské škole“ také patřili kromě Hermanna Eidenbenze a Celestina Piattiho dva další umělci, kteří pracovali pro společnost Bell. Grafici, kteří v té době absolvovali odbornou uměleckou školu, byli ve 30. a 40. letech 20. století považováni za přední grafiky v celém Švýcarsku.

U příležitosti 125. výročí vydává společnost Bell složku své vlastní umělecké historie plakátů. 42 plakátů od roku 1923 až do roku 1994 ukazuje vývoj firmy v uplynulých 70 letech. V rozhovoru se grafik Herbert Leupin vyjadřuje k významu reklamních plakátů v průběhu času. V jubilejním roce je v rámci dlouhé plakátové tradice vypsána také národní plakátová soutěž. Během léta se 125 nejkrásnějších plakátů vydalo na putovní výstavu po dvanácti švýcarských městech.

Několik plakátů společnosti Bell je dnes uchováváno ve sbírce plakátů v Basileji, kde je uloženo přes 90 000 švýcarských plakátů.



V roce 1952 Stöcklin modernizoval plakátový motiv a doplnil ho logem společnosti Bell od Paula O. Althause.



V roce 1939 odevzdal Leupin svou první zakázkovou práci pro společnost Bell AG – legendární masové prkénko.

**1923, Niklaus Stöcklin**

Niklaus Stöcklin, který se narodil v Basileji v roce 1896, patřil již v mládí k nadaným kreslířům. Do malířského umění byl zasvěcen u svého strýce Heinricha Müllera. Technická virtuosita ho předurčila ke kreslení plakátů a reklamní grafice. V roce 1923 získal od společnosti Bell AG zakázku – návrh nadčasového plakátu. Skvěle se mu to podařilo motivem „magického realismu“ – šunkou s mašlí. V reklamě společnosti Bell se tento plakát používá více než 30 let. V roce 1952 Stöcklin tento motiv modernizoval a doplnil ho logem společnosti Bell od Paula O. Althause. Dlouhá životnost a přepracování již použitých motivů není běžné. Patricia Jordanov, asistentka ve vedení sbírky plakátů basilejské školy designu, uvádí příklad známého grafického designéra Herberta Leupina, který v roce 1945 jako motiv pro společnost Pantene použil vlasy stočené do otazníku a o tři roky později motiv přepracoval do skutečného loga.

„Diagonála je oblíbeným výrazovým prostředkem Stöcklina.“

**1939, Herbert Leupin**

Herbert Leupin se inspiroval od mnoha grafiků, mezi nimi byli Niklaus Stöcklin, Hermann Eidenbenz a Donald Brun, všichni také tvůrci uměleckých plakátů pro společnost Bell. V roce 1939 Leupin odevzdal svou první zakázku pro společnost Bell AG, prkénko s nakrájenou slaninou, jeliem, uzeninami a s okurkou. Tento plakát je ještě dnes považován za klasiku mezi plakáty společnosti Bell.

„Niklaus Stöcklin jako výrazový prostředek rád používal úhlopříčku. Také u Leupina je velmi vypovídající, ikdyž trojdimenzionální grafika ne vždy zcela sedí a jsou zde chyby, oku to ale ladí,“ říká Patricia Jordanov. Také tento plakát se řadí k „magickému realismu“, typickému pro basilejskou školu.

**1949, Paul O. Althaus**

V první řadě je Paul O. Althaus známý jako tvůrce loga společnosti Bell z roku 1938 ve starém písmu, které si svůj tvar udrželo 65 let a až v roce 2003 bylo jen nepatrně upraveno. Ale Althaus, reklamní ikona své doby, pracoval také jako umělecký tvůrce plakátů pro společnost Bell. V roce 1949 si vzal jako předlohu slavné „klobásy Bell“. Žluto-zlaté pozadí, párky a široce otevřené oči až zarážejícím způsobem připomínají reklamní plakát Ovomaltine Viktora Rutze z roku 1937. „Poněkud přehnaná chvála výrobku byla jeho značkou,“ říká Patricia Jordanov, která ve výrazu obličejů mužských členů rodiny nevidí „nic uvolněného, spíše něco děsivého“. A zdůrazňuje, že toto je jediný plakát z historie společnosti Bell do roku 1950, na kterém jsou zobrazeni lidé.

„Jeho poněkud přehnaná chvála výrobku byla jeho značkou.“



Umělecké dílo od Donalda Bruna ke 100. výročí založení společnosti Bell, které se slavilo v roce 1969.

**1969, Donald Brun**

Tento plakát Donalda Bruna k 100. výročí společnosti Bell v roce 1969 je skutečně uměleckým dílem. Mottem tohoto roku byla „Belle époque“ – a Brun mnohobarevně ztvárnil historický obraz nákupu dámy z období počátku firmy v 19. století a psa, který mlaská na šňůru klobás visící z nákupního koše. „Řeč plakátu připomíná Francouze Julese Chéreta, který se od roku 1890 stal prvním umělcem, který v reklamě používal ženské motivy,“ říká Patricia Jordanov. Pro Chéreta jsou také typická okrouhlá písmena, která se opět nacházejí ve sloganu „Belle époque“. Plakát z roku 1969 je se svými jasnými barevnými přechody, zejména v barevné, květinové ozdobě hlavy, typický pro tuto dobu. • Daniel Schaub, basilejský historik, zpracoval ke 150. výročí společnosti Bell její dějiny.

# Výročí

LOOK! gratuluje pracovníkům, kteří slaví jubileum od září do listopadu 2019

Bell Švýcarsko

## 20 let v pracovním poměru

**Vilvarajah Kandiah**, 1. září, Bell, Cheseaux-sur-Lausanne

**Joachim Messner**, 1. září, Bell, Oensingen

**William Ritt**, 1. září, Bell, Basilej

**Sylvain Tlili**, 1. září, Bell, Basilej

**Cristiano Zapatero**, 1. září, Bell, Gossau

**Fahri Kuqi**, 6. září, Bell, Zell

**Sébastien Block**, 13. září, Bell, Basilej

**Bubacarr Jaiteh**, 13. září, Bell, Basilej

**Kikeba Mpembele**, 13. září, Bell, Basilej

**Dritim Sadiku**, 27. září, Bell, Basilej

**Arsim Asani**, 1. října, Bell, Basilej

**Ceryani Can**, 1. října, Bell, Basilej

**Giuseppe De Marco**, 1. října, Bell, Cheseaux-sur-Lausanne

**Gerald Kueny**, 1. října, Bell, Basilej

**Jessica Rapp-Hermann**, 1. října, Bell, Basilej

**Sivasutha Tharmalingam**, 1. října, Bell, Basilej

**Rajiny Thiyagarajah**, 1. října, Bell, Basilej

**Philippe Collonge**, 4. října, Bell, Cher-Mignon

**Christine Messmer**, 4. října, Bell, Oensingen

**Alain Le Faou**, 11. října, Bell, Basilej

**Ursula Bachmann**, 1. listopadu, Geiser, Schlieren

**Philippe Furst**, 1. listopadu, Bell, Basilej

**Elvira Meyer**, 1. listopadu, Bell, Oensingen

**Jean-Pierre Mouglin**, 1. listopadu, Bell, Basilej

**Ilyas Oezcan**, 1. listopadu, Bell, Basilej

**Harald Baumann**, 15. listopadu, Bell, Oensingen

**Pilar Pérez**, 16. listopadu, Geiser, Schlieren

**Dragoslav Ivanović**, 22. listopadu, Bell, Cheseaux-sur-Lausanne

## 25 let v pracovním poměru

**Giai Tat**, 19. září, Bell, Basilej

**Christian Haenggi**, 1. října, Bell, Cher-Mignon

**Aferdita Mehmeti-Avdiu**, 1. října, Bell, Oensingen

**Sandra Ndione**, 3. října, Bell, Basilej

**Borce Stojanoski**, 3. října, Bell, Basilej

## 30 let v pracovním poměru

**Claudia Fiorillo**, 1. září, Bell, Basilej

**Joaquín Flores**, 1. září, Bell, Cheseaux-sur-Lausanne

**Laurent Bachmeyer**, 11. září, Bell, Basilej

**Andreas Hurni**, 16. října, Bell, Oensingen

**Thomas Müller**, 30. října, Bell, Zell

**Gabriel Ifrid**, 1. listopadu, Bell, Basilej

**Mario Ramseier**, 2. listopadu, Bell, Oensingen

**Bertrand Kaiser**, 13. listopadu, Bell, Basilej

## 35 let v pracovním poměru

**Jean-Luc Rasser**, 1. října, Bell, Basilej

**Nadine Groell**, 8. října, Bell, Basilej

**Rosario Donato Gagliarde**, 15. října, Bell, Cher-Mignon

## 40 let v pracovním poměru

**Catherine Becoye**, 10. září, Bell, Basilej

**Monika Wyss**, 1. října, Bell, Basilej

## Odchody do důchodu

**Beatrice Contarato**, 30. listopadu, Bell, Basilej

## Předčasné odchody do důchodu

**Yoganathan Kanapathipillai**, 31. srpna, Bell, Zell (*dodatečně*)

**Marc Pelletier**, 30. září, Bell, Basilej

**Pierrot Pennestri**, 30. září, Bell, Basilej

**Marcello Tocci**, 31. října, Bell, Basilej

**Antonio Leite**, 30. listopadu, Bell, Cher-Mignon

## Úmrtí

**Frank Honold**, 26. května, Bell, Basilej (*dodatečně*)

Bell International

## 20 let v pracovním poměru

**Stefan Höter**, 1. září, Bell Německo, Seevetal

**Lilija Mass**, 6. září, Bell Německo, Harkebrügge

**Elvira Rissling**, 6. září, Bell Německo, Harkebrügge

**Claudia Hartwich**, 13. září, Bell Německo, Seevetal

**Larissa Eirich**, 1. října, Bell Německo, Harkebrügge

**Tatjana Fedotov**, 1. října, Bell Německo, Harkebrügge

**Wilfried Kramer**, 1. října, Bell Německo, Edeweicht

**Annick Robert**, 2. listopadu, Bell Francie, Val de Lyon

**Isabelle Desayes**, 15. listopadu, Bell Francie,

Saint-André-sur-Vieux-Jonc

**Marlies Sahr**, 16. listopadu, Bell Německo, Seevetal

## 25 let v pracovním poměru

**Alicja Romanek**, 31. července, Bell Polsko, Niepolomice (*dodatečně*)

**Silvia Bronn**, 29. srpna, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatečně*)

**Emma Benz**, 31. srpna, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatečně*)

**Elke Kahrels**, 19. září, Bell Německo, Harkebrügge

**Andreas Röben**, 10. října, Bell Německo, Edeweicht

**Gabriele Rassbach**, 17. října, Bell Německo, Suhl

**Gennadi Konnow**, 2. listopadu, Bell Německo, Edeweicht

**Albert Benz**, 7. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge

## 30 let v pracovním poměru

**Gerold Schulte**, 6. července, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatečně*)

**Henry Bauroth**, 1. září, Bell Německo, Suhl

**Michael Bienek**, 1. září, Bell Německo, Suhl

**Olivera Andrejic**, 16. října, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

**Hans-Dieter Wester**, 6. listopadu, Bell Německo, Börger

**Brigitte Konermann**, 27. listopadu, Bell Německo, Börger

## 35 let v pracovním poměru

**Ralf Körte**, 16. července, Bell Německo, Edeweicht (*dodatečně*)

**Mike Günther**, 1. září, Bell Německo, Suhl

**Egbert Groeneweg**, 20. září, Bell Německo, Harkebrügge

## 40 let v pracovním poměru

**Ramona Droese**, 1. září, Bell Německo, Suhl

**Dominique Bernard**, 17. září, Bell Francie,

Saint-André-sur-Vieux-Jonc

## Odchody do důchodu

**Georg Hattinger**, 31. srpna, Frisch Express, Pfaffstätt (*dodatečně*)

**Brigitte Rezongle Laty**, 31. října, Bell Francie, Salaison Polette

**Rosemarie Seywald**, 30. listopadu, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

Polotovary

## 20 let v pracovním poměru

**Szabó Gáborné**, 15. března, Eisberg Maďarsko, Gyál (*dodatečně*)

**Paulo Dos Amjos Goncalves**, 1. září, Hilcona, Schaan

**Ronald Gisinger**, 1. září, Hilcona, Schaan

**Stefan Heim**, 1. září, Hilcona, Schaan

**Gjergj Noshi**, 1. září, Eisberg Dänikon

**Nazmi Basöz**, 20. září, Hügli, Radolfzell

**Ali-Haydar Turan**, 27. září, Hügli, Radolfzell

**Abraham Ess**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Adelina Fenoy**, 1. října, Hilcona Taste Factory, Landquart

**Andreas Krenn**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Angelika Koch**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Juan Alonso Mouzo**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Oemer Suicmez**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Sonja Zueger**, 4. října, Hilcona, Schaan

**Maria Allenspach**, 1. listopadu, Hügli Steinach

**Susanne Bochsler**, 1. listopadu, Eisberg, Dällikon

**Bernd Gaechter**, 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Albert Gotzmann**, 1. listopadu, Hügli, Radolfzell

**Ulrike Studer**, 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Ali Tedik**, 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Markus Tusch**, 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Wolfgang Mayer**, 15. listopadu, Hügli, Radolfzell

Aktuální nabídku práce  
najdete na stránkách:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

## 25 let v pracovním poměru

**Endrik Dallmann**, 1. září, Hügli, Radolfzell

**Claudia Rotter**, 1. září, Hügli, Radolfzell

**Brigitte Ruh**, 1. září, Hügli, Radolfzell

**Maria Torre-Kleer**, 6. září, Hügli, Radolfzell

**Manuel Francisco Calvo Lago**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Marilia Teixeira Carvalho**, 1. října, Hilcona, Schaan

**Gabriele Sander**, 10. října, Hügli, Radolfzell

**Maria Marques Mendes**, 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Heinz Walther**, 1. listopadu, Hügli, Radolfzell

**Norbert Hajesch**, 8. listopadu, Hügli, Radolfzell

## 30 let v pracovním poměru

**Fiore Franca**, 14. září, Hügli, Radolfzell

**Beat Bayer**, 1. října, Hügli Steinach

**Brigitta Benz**, 1. října, Hügli Steinach

**Michael Ogriseck**, 2. října, Hügli, Radolfzell

**Monika Hiller**, 23. října, Hügli, Radolfzell

## 35 let v pracovním poměru

**Benno Eggenschwiler**, 1. října, Eisberg, Dällikon

**Eva Mayer**, 5. listopadu, Hügli, Radolfzell

**Margreth Huber**, 15. listopadu, Hilcona, Schaan

## Odchody do důchodu

**Ivanka Samardzic**, 30. června, Hügli, Radolfzell (*dodatečně*)

**Stefka Marija Breuss**, 30. září, Hilcona, Schaan

**Maria Mumbi Gossen-Kameri**, 30. září, Eisberg, Dällikon

**Martha Kiener**, 31. října, Eisberg, Dällikon

**Riccardo Alexandre Biaggi**, 30. listopadu, Eisberg, Dällikon

## Předčasné odchody do důchodu

**Helen Heeb**, 31. října, Hilcona, Schaan

## Úmrtí

**Szellár Tamás**, 17. března, Eisberg Maďarsko, Gyál (*dodatečně*)

**Karl Michalka**, 11. května, Inter-Planing, Langenhaslach (*dodatečně*)



Pro špičkového sportovce Simona Friedliho je jeho práce spíše koníčkem

## V LÉTĚ VYMĚNÍ BOB ZA VAŘEČKU

*Když Simon Friedli pověsí v říjnu svou kuchařskou halenu na hřebík, vědí kolegové ze společnosti Bell v Oensingenu, že v následujících měsících nebudou 28letého Simona vidět v kuchyni, ale pouze v televizi. V té době totiž profesionální bobisté projíždějí ledovými žlaby celého světa. Protože je tým zaměstnanců restaurace dobře organizován, Simonova několikaměsíční nepřítomnost není problémem. Za svůj vstřícný přístup k olympionikovi obdržela společnost Bell dokonce označení „Zaměstnavatel vstřícný k vrcholovým sportovcům“.*

### O jeho osobě

**Jméno:** Simon Friedli  
**Činnost u společnosti Bell:** Kuchař  
**U společnosti Bell od:** 2018  
**Věk:** 28



Simon Friedli vděčí náhodě, že je dnes jedním z nejlepších bobistů ve Švýcarsku. Jako teenager úspěšně trénoval v jednom lehkooatletickém spolku. Jednoho dne na jejich trénink přišel bobista Rico Peter. Hledal nové brzdaře pro svůj tým a našel Simona Friedliho. „Vše se mi od začátku dařilo: výkonnostní test dopadl skvěle, stejně jako první soustředění,“ říká statný muž z Derendingenu.

A tak se stal v roce 2011 stálým brzdařem v týmu Rica Petera a slavil s ním četné úspěchy. Mimo jiné se na Mistrovství světa 2016 v Iglsu umístili v kategorii čtyřbobů na třetím místě a na olympijských hrách v roce 2018 v Pchjongčchangu na čtvrtém místě.

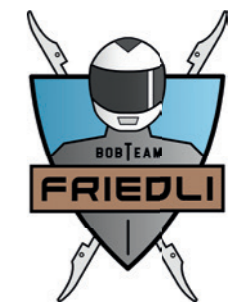
Od října do dubna je Simon Friedli plně zaneprázdněn tréninkem a závody. Až donedávna se musel v této době starat o to, aby v letních měsících našel práci. Dnes se díky společnosti Bell může soustředit na kariéru bobisty, protože od loňského srpna patří vyučený kuchař k týmu zaměstnanců restaurace v Oensingenu.

I když to působí dojmem, že vaření je pro Simona Friedliho jen koníčkem, je pro něj zaměstnání ve společnosti Bell velice důležité. „Je to super, že to takhle dopadlo“, říká atlet. „Na jedné straně mi práce poskytuje finanční zajištění, na druhé straně se při práci dobře odreaguji, takže nemyslím neustále jen na sportování.“

Ale tak zcela ho myšlenky na bobování ani v letních měsících neopouští. Po práci má každý den naplánovány dvě až tři hodiny tréninku posilování a vytrvalosti. K tomu mu od minulé zimy přibýly ještě organizační úkoly. Přesunul se totiž na pozici pilota a nyní vede svůj vlastní tým čtyřbobů. „To je tak trochu, jako bych řídil malou firmu,“ sděluje 28letý Simon. „Musím například hledat sponzory nebo vyhledávat a inspirovat mladé talenty pro bobový sport.“

Pro svou kariéru pilota si Simon Friedli samozřejmě také stanovil velké cíle: Spolu s brzdařem Gregorym Jonesem se chystá pokračovat ve špičkových výkonech a na mezinárodní scéně sbírat další zkušenosti. A tak za 2,5 roku, na příští zimní olympijské hry, budou moci do Pekingu vyrazit dva nejlepší týmy Švýcarska. „Již moje první účast na olympijských hrách byla absolutním vrcholným zážitkem, na který nikdy nezapomenu. Rád bych to v roce 2022 ještě jednou zažil,“ říká Simon Friedli.

Takže to znamená v krátké době opět cestu od horkých kamen k ledovému žlabu. Rozdělení úkolů v jeho nepřítomnosti lze díky pevně stanoveným časům naplánovat s dostatečným předstihem. Jeho kolegové v Oensingenu mu zatím před televizory drží palce a těší se po jeho návratu na jaře na mnoho příběhů o úspěších. • mr



**Nedávno se přesunul na pozici pilota a nyní vede svůj vlastní tým.**

**Zaměstnavatel vstřícný k vrcholovým sportovcům**

Aby měli špičkoví sportovci, jako je Simon Friedli, šanci na švýcarském trhu práce, zavedla zastřešující organizace Swiss Olympic a poskytovatel personálních služeb The Adecco Group Switzerland označení „Zaměstnavatel vstřícný k vrcholovým sportovcům“. Společnosti, které toto označení odznak obdrží, umožňují sportovcům získávat pracovní zkušenosti a vybudovat si tak druhý životní pilíř. Za flexibilitu v pracovní době, kterou zaměstnavatel přítom musí nabízet, je odměněn motivovanými, cílevědomými a vytrvalými pracovníky.



Pohled do zákulisí čištění provozu ve skupině Bell Food Group

# Právě vyčištěná zařízení – výroba v čistém prostředí

*Hygienicky nezávadné podmínky ve výrobních prostorech zajišťují, že se k nám dostávají vysoce kvalitní a zdravotně nezávadné výrobky. Ať jde o salát, těstoviny, maso nebo koření, čistí se všechny provozy, jsou zde však určité rozdíly.*



## Správné čištění zabezpečuje hygienicky nezávadné prostředí.

Pro výrobu vysoce kvalitních a zdravotně nezávadných výrobků je důkladné vyčištění a dezinfekce výrobních zařízení a prostorů nezbytné. Správné čištění snižuje u salátů, těstovin, masa nebo koření riziko kontaminace mikroorganismy a riziko tzv. křížové kontaminace, například alergenů. Při použití čerstvých surovin, jako jsou ovoce a zelenina, je však třeba také odstranit z prostorů cizí tělesa, například písek nebo hlínu.

Plány čištění stanoví, kdy se která čištění mají provádět, jak se která zařízení čistí a jaký čisticí prostředek se použije. Zejména při mokrému čištění je souhra čisticího prostředku, doby expozice, teploty vody a technologie čištění zvláště důležitá. Podle složitosti zařízení může čištění

trvat jednu až šest hodin. K tomu je třeba zařízení dobře znát, zejména proto, že některá zařízení je pro správné vyčištění třeba demontovat.

Podle druhu provozu však existují určité rozdíly v čištění. U společnosti Bell se velká zařízení čistí v noci, po ukončení výroby. Čištění je doplňováno průběžnými čištěními ve dne. Protože společnost Bell stejně jako Hilcona nemá k dispozici žádná samočisticí zařízení, musí se většina zařízení čistit ručně.

U společnosti Eisberg každodenní výroba čerstvých pokrmů znamená, že čas ukončení výroby se velmi liší podle náročnosti výrobního procesu a je potom třeba odpovídajícím způsobem upravit dobu čištění. Z tohoto důvodu pracuje tým pověřený čištěním podle potřeby mimořádně pružně.

Časté změny receptů a produktů ve společnostech Hilcona a Hügli vyžadují také provádění četných průběžných čištění. Musí se také zajistit, aby nedocházelo k záměně mezi recepty. Na rozdíl od společnosti Hilcona se ve společnosti Hügli většina čištění neprovádí vodou, ale vysavačem. • sh

**Více informací o procesech čištění najdete na adrese:**

[www.bellfoodgroup.com/stories/clean](http://www.bellfoodgroup.com/stories/clean)