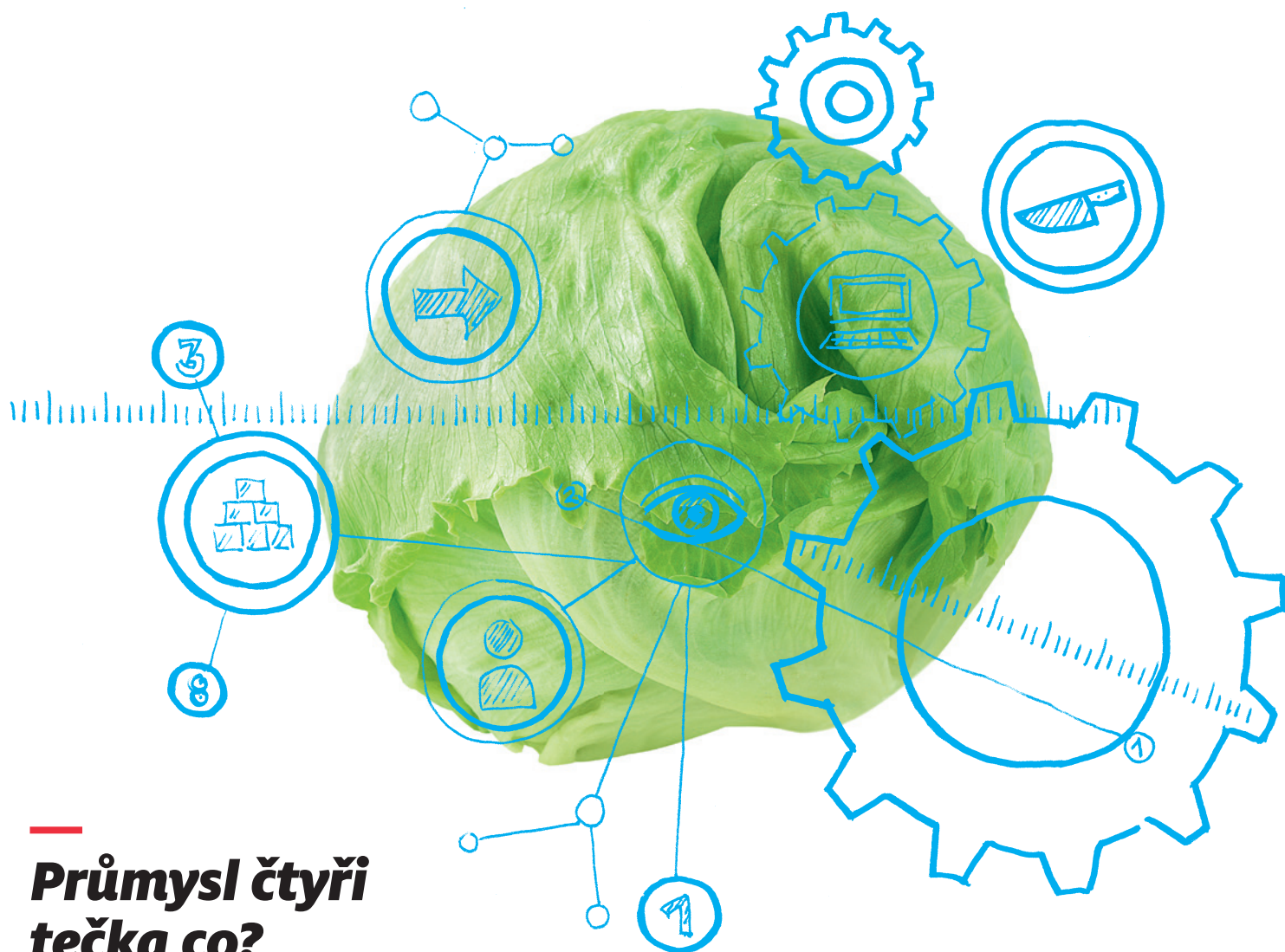


LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

01 2020



**Průmysl čtyři
tečka co?**

Úspěšně na druhý pohled

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Pro společnost Bell Food Group byl rok 2019 těžkým rokem: obrat zboží a objem odbytu se pohybovaly mírně pod výsledky předchozího roku, roční zisk ve výši 49,6 milionů CHF byl v porovnání s rokem předchozím téměř poloviční. Ovšem tento výsledek je poznamenán celou řadou mimořádných vlivů, které měly podstatný vliv na chod obchodu společnosti Bell Food Group. Reorganizace společnosti Bell Německo s prodejem obchodu s uzeninami, masivní nárůst cen vepřového masa v Evropě kvůli africkému moru prasat a náklady na rozběh nově otevřených výrobních závodů v Marchtrenku a Fuensalidě nás v roce 2019 stály celkem přes 53 milionů CHF.

Pozitivní byl operativní pokrok, kterého se nám podařilo dosáhnout ve všech obchodních oblastech. V obchodní oblasti Bell Švýcarsko se nám díky účinnému managementu nákladů a opatřením zavedeným v předchozím roce ohledně optimalizace procesů podařilo zlepšit výnosovou situaci. V tomto roce bychom se ve společnosti Bell Švýcarsko chtěli soustředit na získání tržních podílů v oblasti retail a food service.

Kvůli situaci se surovinami a reorganizací v Německu má za sebou obchodní oblast Bell International obtížný rok. Jsme ale

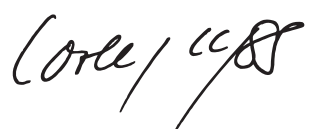
přesvědčeni, že zaměřením na německé a mezinárodní speciality ze syrové šunky máme dobrou pozici k tomu, abychom naši již tak silnou pozici v tomto segmentu trhu dále posilovali. Kromě toho nás může pozitivně naladit operativní pokrok v divizích západní/východní Evropa a Hubers/Sütag.

Obchodní oblast convenience pokračovala v r. 2019 v růstovém trendu díky inovativnímu sortimentu produktů a podařilo se jí posílit přítomnost v Evropě. V tomto roce chceme dále jít touto cestou a za pomoci nových výrobních kapacit v Marchtrenku (AT) a Bad Wünnenbergu (DE) získat další tržní podíly na evropském trhu convenience.

Mimořádně pozitivní pro mne je, že jsme po spíše zdrženlivém začátku roku stále více nabírali rychlost a zejména ve druhé polovině roku se nám podařilo nasadit tempo. To nám ukazuje, že jsme díky našim strategickým opatřením na správné cestě.

To je v neposlední řadě i vaše zásluha, vážené zaměstnankyně a zaměstnanci. Tímto způsobem bych vám chtěl poděkovat za vynaložené úsilí. Jsem si jist, že v tomto roce dosáhneme dalšího pokroku a velice se těším na to, že společně s vámi zvládneme i budoucí výzvy.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu




Obsah

Ze společnosti

- 4 Roční výsledek ve znamení zvláštních jevů**
Rozhovor s CFO Xavierem Buro
- 6 Největší sklad mraženého zboží v Bell Food Group**
Nový sklad mraženého zboží v závodě Oensingen
- 8 Think, act, be safe!**
Cyber Security Awareness: Deset pravidel pro bezpečný pohyb v digitálním světě

Stručně

- 10 To nejlepší ze dvou světů**
Restart značky ve firmě Hügli
- 11 Více místa pro více produktů**
Společnost Eisberg rozšiřuje své kapacity v Maďarsku

Přímo na místě v...

- 12 Velká péče v malých sáčcích**
Hügli v Redditchi: Odborníci na «functional food» již téměř 40 let

Titulní stránka

- 14 Průmysl čtyři tečka co?**
Na cestě ke smartfactory
- Náš svět požitků**
- 18 Čerstvě naservírováno**
Novinky společnosti Bell pro jaro plné požitků
- 21 Šťavnatá rodina**
Nové šťávy a smoothies od firmy Eisberg
- 22 Tady máme salát**
Od vedlejší role k hlavnímu představiteli

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 24 «Dobré vzdělání je pro mne velice důležité»**
Učeň společnosti Bell nastupuje za tým U-17 EHC Basilej na ledě
- 26 Dívat se místo odvrácení pohledu nebo přehlížení**
Upozornění na téma včasné intervence

Výročí

- 28 Výročí**
LOOK! gratuluje těm pracovníkům, kteří slaví jubileum od března do května 2020

Náš koníček

- 30 Společenství v pohybu**
Hügli Sportclub (sportovní klub Hügli) ve Steinachu existuje již více než 40 let

Tak se dělá kvalita

- 32 Hilcona jede plnou parou ekologicky**
Společnost Hilcona v Schaanu vyrábí CO₂ neutrálně díky využití odpadního tepla

Jak se vám líbí náš časopis pro zaměstnance?

Zúčastněte se průzkumu a řekněte nám svůj názor!



www.bellfoodgroup.com/look

Rozhovor s CFO Xavierem Buro

Roční výsledek ve znamení zvláštních jevů

Xavier Buro je od července 2019 CFO společnosti Bell Food Group. V rozhovoru pro časopis LOOK! vysvětluje, jak hodnotí první roční výsledek společnosti Bell Food Group ve své funkci a nakolik hrály v minulém roce zásadní roli zvláštní jevy.

Pane Buro, jak hodnotíte roční výsledek společnosti Bell Food Group? Podle čísel je třeba říct, že výsledek nedopadl uspokojivě. Ovšem v roce 2019 se vyskytla celá řada zvláštních jevů, které výsledek negativně ovlivnily.

Mluvíte o zvláštních jevech, jaké to byly? Výsledek společnosti Bell Food Group byl v r. 2019 zatížen třemi zásadními zvláštními jevy: reorganizace v Německu s prodejem obchodu s uzeninami a změna využití závodu v Bad Wünnenbergu, velký nárůst cen vepřového masa v Evropě a náklady na rozeběh nových podniků, otevřených v r. 2019, zejména v Marchtrenku.

Nakolik to ovlivnilo výsledek? Vedle holých čísel to hraje podstatnou roli pro zařazení ročního výsledku. V r. 2019 jsme vykázali roční zisk ve výši 50 milionů CHF. To tedy bylo jasně pod úrovní předchozího roku. Zmíněné zvláštní jevy nás v minulém roce stály téměř 54 milionů CHF, přičemž reorganizace v Německu s 38,5 miliony CHF byla největší zásah. To znamená, že bez těchto zvláštních jevů by roční zisk činil asi 104 miliony CHF a byl by tak vyšší než v r. 2018.

Jak k těmto zvláštním jevům došlo? Pokud se podíváme na poslední obchodní rok, musíme rozlišovat mezi interními a externími vlivy. Nárůst cen suroviny u vepřového masa je například jev, na který nemáme žádný přímý vliv. Pohyblivé ceny surovin v zásadě patří k našemu obchodu a jsme na ně připraveni. Ovšem kvůli propuknutí afrického moru prasat v Číně tak silně narostla poptávka z Dálného východu po evropském vepřovém, že ceny doslova vystřelily až do nebe. Reagovat na to je na trhu se silnou konkurencí možné jen s časovým zpožděním, takže to zanechalo stopy v našem ročním výsledku.

Jak to vypadá u dalších zvláštních jevů? Ostatní zvláštní jevy jsou takzvaně domácí výroby. Reorganizace v Německu a stavba nových výrobních závodů jsou strategická rozhodnutí podniku ze středně- a dlouhodobé perspektivy. Příklad reorganizace v Německu ukazuje, že taková rozhodnutí mohou být bolestná a krátkodobě bohužel mohou mít i nežádoucí negativní dopady, jako je snižování počtu zaměstnanců nebo vyšší náklady.

S prodejem části podniku například odpadá i k němu patřící obrat. Tak je tomu i v případě, že je podnik přestavován, jako tomu bylo v Bad Wünnenbergu. A nové výrobní závody potřebují i přes velké nasazení zaměstnanců v místě vždy prostě určitý čas, než dosáhnou plánované úrovně produktivity.

Jaké závěry z toho vyvozujete? Lze z toho vyvodit, že čísla vykázaná na konci roku nejsou vždy jediným měřítkem pro to, zda jsme hospodařili dobře či nikoli.

Znamená to, že výsledek roku 2019 byl lepší, než jak se to jeví? Ano, dá se to tak říct. Pokud bychom nechali stranou zvláštní jevy, dařilo by se nám ve všech obchodních oblastech lépe. Podařilo se nám udržet růstový kurz v oblasti convenience a také v naší kmenové oblasti masa a uzenin jsme si vedli dobře. Navíc jsme ve druhé polovině roku značně přidali. To u mne vyvolává pozitivní náladu, i když pro rok 2020 máme ještě pár domácích úkolů. Nyní jsme přijali několik důležitých strategických rozhodnutí, která nás mají v budoucnu posunout dál.

Jaká očekávání máte ohledně aktuálního obchodního roku? Nyní jsme přijali několik důležitých strategických rozhodnutí, která nás mají v budoucnu posunout dál. Tady mám na mysli prodej obchodu s uzeninami a zaměření na syrovou šunku v Evropě, rozšiřování výrobních kapacit pro convenience v Německu a Rakousku, úpravu organizační struktury společnosti Bell Food Group a v neposlední řadě také opatření k posílení naší vedoucí pozice ve Švýcarsku. Jsem proto přesvědčen, že jdeme správnou cestou a v r. 2020 se nám podaří dosáhnout vytyčených cílů. • *fv*

Nový sklad mraženého zboží v závodě Oensingen

NEJVĚTŠÍ SKLAD MRAŽENÉHO ZBOŽÍ V BELL FOOD GROUP

Investiční program pro výrobní závody společnosti Bell Schweiz nadále zrychluje. V závodě Oensingen se připravuje několik stavebních projektů. Jejich startem bude zahájení výkopových prací pro nový sklad mraženého zboží v dubnu 2020.

Poté, co byl v r. 2018 realizován jako první stavební projekt parkovací dům v Basileji, se dále intenzivně pracovalo na realizaci dalších projektů z investičního programu na obnovu výrobních závodů společnosti Bell Schweiz. V centru pozornosti přitom byl závod Oensingen, kde se nyní začíná něco dít.

V brzké době začne stavba nového skladu mraženého zboží. Stavební práce budou zahájeny na jaře 2020. Vysoce moderní sklad mraženého zboží nahradí

zařízení Frigo v Basileji, která jsou již letitá. Kromě toho budou mrazicí kapacity, které jsou dnes z prostorových důvodů rozděleny do několika externích míst, centralizovány v Oensingenu. Vedle samotného skladu mraženého zboží s místy pro 35 000 palet bude novostavba zahrnovat také různá zařízení pro předcházející a následné procesy, jako například šokové

mražení a aklimatizace surovin. Novostavba tak bude splňovat nejen maximální požadavky na hospodárnost a účinnost, ale také sníží spotřebu zdrojů. Podstatně se tak zvýší ekologická přívětivost a stopa CO₂ se sníží o polovinu.

Kromě skladu mraženého zboží se v Oensingenu plánují další stavební projekty. V areálu Holinden se kromě parkovacího domu plánuje také nářezové centrum a národní distribuční a logistická platforma. U Dünnerstrasse se ve střednědobém výhledu plánuje obnova stávajícího jatečního a zpracovatelského provozu. O pokroku těchto projektů budeme ve vhodnou dobu informovat. • *de*



Holinden

- 1 | Nářezové centrum
- 2 | Distribuční platforma
- 3 | Parkovací dům
- 4 | Sklad mraženého zboží

Dünnerstrasse

- 5 | Jatka pro dobytek

Vizualizace nového skladu mraženého zboží v Oensingenu.





Cyber Security Awareness: Deset pravidel pro bezpečný pohyb v digitálním světě

Think, act, be safe!

Cílem cyber security je chránit počítače, servery, mobilní zařízení, elektronické systémy, sítě a data před zlovolnými útoky. Jako spolupracující osoby k tomu můžeme značnou měrou přispět: tím, že budeme dodržovat deset pravidel počítačové bezpečnosti, chráníme nejen náš podnik, ale také své osobní údaje. • sh



1. Nakládání s heslem

Vaše hesla jsou přísně důvěrná. Po obdržení původní hesla toto změňte a používejte bezpečné kombinace slov a číslic. Heslo Bell Food Group NIKDY nepoužívejte pro soukromé služby na internetu. V případě podezření na zneužití své heslo ihned změňte.



2. Počítačová kriminalita

Podvodníci se často pokoušejí získat interní firemní informace prostřednictvím mezilidských kontaktů (sociální inženýring). To většinou probíhá nepozorovaně po telefonu, přes sociální média nebo e-mail. Vždy pochybujte o nezvyklých (e-mailových) poptávkách.



4. Ochrana údajů

Data musí být vždy přiměřeně chráněna, bez ohledu na to, zda jsou v papírové nebo elektronické formě. Soukromé úložné služby jako např. cloudové služby (např. Google Drive) nesplňují bezpečnostní předpisy společnosti Bell Food Group, proto je používání těchto úložných médií zakázáno.



3. Krádež totožnosti

Útoky na vaši soukromou sféru, takzvaný phishing, dnes probíhají profesionálně a možná i bez toho, že byste si jich povšimli. S e-maily od neznámých odesílatelů nebo pochybného původu nakládejte s maximální opatrností. Neotevírejte žádné cizí odkazy nebo soubory, jejichž odesílatele neznáte nebo které jste neočekávali.



5. Datový provoz

E-maily jsou jako pohlednice a mohou si je číst třetí osoby. To platí i pro zaslané přílohy. K zasílání důvěrných informací proto používejte vždy služby poskytnuté společností Bell Food Group (např. SharePoint nebo FTAPI).



7. Škodlivý software

Používejte externí úložná média (např. USB disky) pouze tehdy, pokud znáte jejich původ. Kromě toho vždy používejte jen software poskytnutý firmou Bell Food Group. Zařízení návštěvníků by se měla připojovat k internetu jen přes wi-fi poskytnutou společností Bell Food Group.



6. Datová bezpečnost

Ukládejte svá data u služeb, které poskytla společnost Bell Food Group (např. SharePoint), které jsou pro bezpečnost synchronizované.



8. Krádež

Notebooky, smartphony a tablety jsou zvláště ohrožené krádeží a nesmějí se ponechávat ležet bez dohledu. Chraňte tato zařízení před nežádoucím přístupem pomocí PIN, otisku prstu a podobně.



9. Smartphone

Na Vašem smartphonu se nacházejí citlivé údaje, které mohou aplikace systematicky sbírat. Stahujte proto pouze aplikace z oficiálních obchodů s aplikacemi. Aplikacím dávejte co možná nejméně oprávnění a používejte pouze důvěryhodná wi-fi připojení s šifrováním.



10. Nejistota

Máte nějakou nejistotu ohledně jednoho či více těchto bodů? Nestyďte se a obraťte se přímo na svou místní IT-helpdesk – raději jednou navíc než příliš málo.

Familie
Vogeley
1892

**INFINITELY
SWEET**



Restart značky ve firmě Hügli

To nejlepší ze dvou světů

Od letošního jara se zákazníkům představují značky výrobků Hügli a Vogeley se svěžím vzhledem a nově uspořádaným sortimentem. Obě úspěšné značky společnosti Hügli jsou tak dobře připravené na budoucnost.

Jak vytvořit svěží vzhled a přesto zůstat rozeznatelný? Společnost Hügli to ukazuje: známý hrnc na polévku na výrobcích se při zachování stejných barev změnil na moderní kulaté logo. Pozornost přitom přitahuje centrální plamen, který symbolizuje plameny ve velkých kuchyních světa a zároveň vášně společnosti Hügli pro její výrobky a její zákazníky.

Současně s přepracováním vnějšího vzhledu značky změnila společnost Hügli strukturu svého sortimentu. To zahrnovalo i spojení s dosavadní značkou «Supro». «K tomu jsme prošli všechny receptury a zvolili jsme to nejlepší z obou světů,» říká Carolin Garbe, vedoucí oddělení mezinárodního marketingu food servise ve společnosti Hügli.

Vznikly tak čtyři řady, které jsou přesně uzpůsobené požadavkům různých cílových skupin. Kvalitní sortiment «Premium» přitom cílí na gastronomii s vysokými nároky. «Selektion» je rozmanitá řada pro dobře situované rodiny, zatímco «Menu» s velkou funkcí a dobrým poměrem cena-výkon se zaměřuje na kantýny, poskytovatele cateringu a velké restaurace. A rovněž pro stravování hostů se speciálními potřebami, jako například v nemocnicích a domovech pro seniory, existuje vlastní nabídka výrobků «Pure».

Nový sortiment Vogeley rovněž nabízí lepší přehled při výběru požadovaného dezertu. U loga postupovali odpovědní pracovníci spíše



zdrženlivě. «Jsme velice hrdí na dlouhou tradici značky. Proto dostal rok založení 1892 čestné místo v novém logu,» vypráví Carolin Garbe.

Svěží vzhled a novou strukturu sortimentu od nynějška podporuje nejen práce firmy Hügli v terénu při odbytí produktů. Podnik tak také optimálně reaguje na měnící se chování zákazníků, kteří stále více oceňují možnost nakoupit na jednom místě co možná nejvíce zboží. Velkoobchod tak jako odbytový kanál získává stále více na významu. Jednotný vzhled a zaměření na několik málo značek přitom zajišťuje snadnou orientaci a vysokou opětvou identifikaci produktů v regálu.

Mezinárodní tým category managementu, který byl za restart odpovědný, pracoval na novém designu a na uspořádání sortimentu celý rok. Podporovali jej při tom brand management, culinary advisors a vývojáři produktů.

Výsledek mohli poprvé na živo posoudit návštěvníci veletrhu Intergastra v polovině února ve Stuttgartu. Nyní bude nový vzhled, doprovozený marketingovými opatřeními, postupně vidět i u zákazníků. Kromě toho se koná velká úvodní kampaň na značku Vogeley v Rakousku, kde bude tato značka uvedena jako úplně nová. • mr

Společnost Eisberg rozšiřuje své kapacity v Maďarsku

Více místa pro více produktů

Aby bylo možné vyhovět rostoucím potřebám maďarských spotřebitelů, rozšiřuje společnost Eisberg svůj závod v maďarském Gyálu. V polovině roku 2020 by měla být uvedena do provozu další přístavba.



V německy mluvících zemích jsou výrobky convenience již delší dobu trendem a tento trend se přelévá i na maďarský trh, kde si spotřebitelé přejí výrobky s vysokým stupněm připravenosti.

Jako přední firma na trhu čerstvě sklizených salátů v Maďarsku chce firma Eisberg nyní rozšířit své portfolio produktů, aby vyhověla stoupajícím požadavkům. Do poloviny roku 2020 proto bude výrobní závod v Gyálu rozšířen o další vedlejší budovu, kde bude místo pro nové řady výrobků jako jsou salátové misky, ovocné poháry a salátové pokrmy.

V přístavbě je mimo jiné plánována moderní balicí sekce, rozšířený sklad výrobků a větší plocha pro laboratorní a kancelářské prostory. Rovněž je plánována přestavba starších výrobních prostor. Tak je možné nové řady convenience bez problémů začlenit do postupů a stávající procesy uspořádat efektivněji a účinněji. Kromě toho díky nové provozní ploše klesnou náklady na externí skladování a otevrou se nové možnosti pro LEAN a průmysl 4.0. Provoz v přístavbě by měl začít v polovině roku 2020. • sh



Hügli v Redditchi: Odborníci na «functional food» již téměř 40 let

Velká péče v malých sáčcích

57 milionů jednotlivých výrobků vyprodukoval závod Hügli v britském Redditchi v minulém roce. Důvod pro tak vysoký počet: podnik se specializoval zejména na sáčky s jednotlivými porcemi. V nich jsou kromě polévek a kořenících směsí obsaženy také mnohé produkty «functional food», tedy potraviny, které přinášejí ještě dodatečný užitek.

Od roku 2008 patří podnik v Redditchi do skupiny Hügli.

«Pokud bychom všechna balení v porcích, která jsme za rok vyrobili, položili vedle sebe, vedla by cesta ze sáčků teoreticky od brány našeho závodu v Redditchi až k nápisu Hollywood v Los Angeles,» říká v žertu Chris Hurt.

Managing director ve firmě Hügli ve Velké Británii ale samozřejmě zná lepší způsoby použití pro potraviny, které v jeho podniku vznikají. Zatímco polévky, omáčky a koření slouží pouze chuti, velká část směsí navíc plní další funkce ve výživě. Ať pomáhají při snižování hmotnos-

ti, vyrovnávají s nemocí spojené projevy nedostatku nebo jsou doplňkem výživy u sportovců. Praktické sáčky s porcemi, na které se závod specializoval, podporují vysoký stupeň snadnosti konzumace výrobků.

Ať jsou to tradiční potraviny nebo «functional food», většinu výrobků zde 100členný tým vyrábí pro vlastní značky svých britských klientů. Malý podíl navíc připadá mezi značkami Hügli a Granovita na značku Hügli pro vegetariánské a veganské potraviny, ve velkoobchodě i maloobchodě.

Podnik byl založen již v roce 1981. Od r. 2008 patří do skupiny Hügli, která od počátku do závodu investovala. Například v roce 2010 nechala postavit přístavbu ke stávající budově, díky které se plocha zdvojnásobila.

Výrobky «functional food» byly od samého počátku součástí sortimentu v Redditchi a dnes představují zhruba polovinu vyráběného množství. Jejich výroba je velice komplexní a vyžaduje mimořádnou péči.

«Profil výživových hodnot, chuť a textura musí být v každém jednotlivém balení jednotné,» vysvětluje Richard Bailey, Commercial Director ve společnosti Hügli ve Velké Británii. «Abychom toto zajistili, kontrolujeme obsa-



žené mikroživiny vždy nejprve u první šarže v laboratoři. Následující výrobní postupy jsou pak rovněž sledovány, aby byla zajištěna konstantně stejná kvalita.»

Kromě toho platí pro výrobky «functional food» zvláštní standardy. Koktejly, které slouží jako náhrada jídla, podléhají určitým normám EU, zatímco složení prášků pro sportovce musí splňovat předpisy Světové antidopingové agentury (WADA).

K trendům budoucnosti patří produkty s konopím a kolagenem.

«Často kladou i naši zákazníci určité požadavky na produkty, které pro ně vyrábíme. Přejí si například veganské nebo na proteiny bohaté varianty a přísady, pro které musí být dodrženy určité standardy dobrých životních podmínek zvířat,» uvádí Richard Bailey.

Při pohledu do budoucnosti vidí odborník na «functional food» navíc přicházet další trendy. Sem patří mimo jiné složky jako konopí, kana-

bidiol nebo kolagen. Na uspokojení stoupající poptávky po potravinách s dodatečným užitekem je společnost Hügli v Redditchi v každém případě dobře připravena. Podnik o rozloze 9 000 metrů čtverečních opustilo v minulém roce zhruba 3 800 tun různých směsí. Závod má přitom ještě rezervy: přes linky tu může ročně projít až 5 000 tun práškových směsí.

A také vůči dalšímu důležitému tématu přijímá podnik již delší dobu opatření: «Co pro nás znamená brexit, to se zřejmě dozvíme až v posledním okamžiku. Proto již dva roky pracujeme na tom, abychom se připravili na nejrůznější možné scénáře,» říká Chris Hurt. • mr

Na cestě ke smartfactory

PRŮMYSL ČTYŘI TEČKA CO?

Za úspornými titulky se často skrývají napínavé příběhy. To dokazuje i téma «Průmysl 4.0». Stručně řečeno znamená tento pojem digitalizaci a propojení zařízení. Zní to nudně? Ale není! Časopis LOOK! se vydal na chytré hledání stop a zjistil, jaké zajímavé možnosti nabízí 4. průmyslová revoluce.

V rodině Klugeových je to ráno často hektické, než všichni opustí dům. U první kávy v kanceláři se pan Kluge dříve pravidelně ptal, zda ten, kdo byl poslední v koupelně, vypnul topení či zda jsou všechna střešní okna zavřená.

U «Průmyslu 4.0» stojí «internet věcí» vždy v centru.

Dnes mu na takové otázky odpovídá aplikace smart-home v jeho mobilním telefonu. A nejen to: s její pomocí již na cestě vypnul nepotřebné požíračce energie a přešel kalužím na parketách.

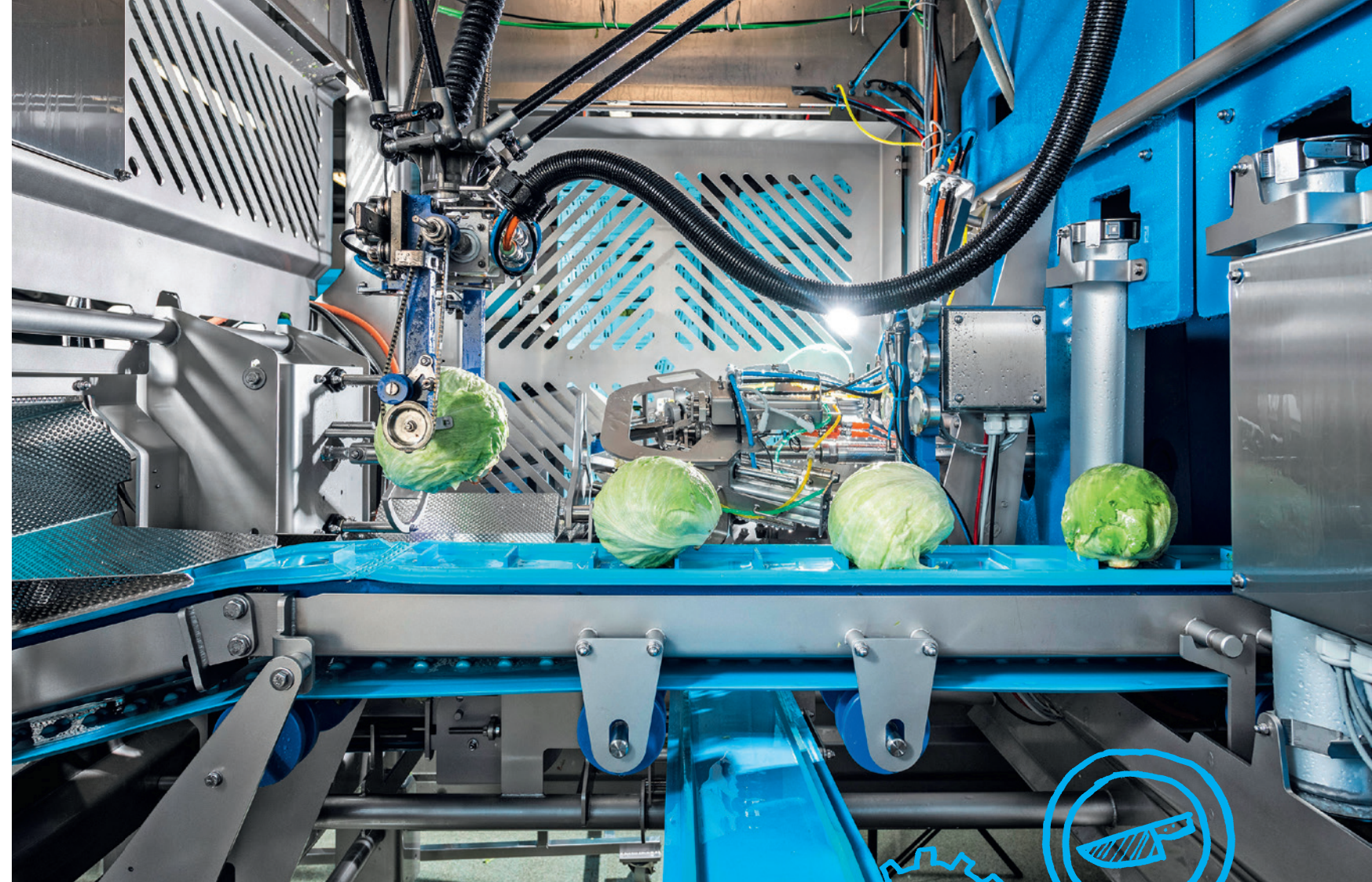
I paní Kluge má nyní o jednu starost méně: od té doby, co rodina přebudovala byt její matky v sousední obci na smart, dostává na mobilní telefon zprávu, pokud se u již trošku vetché seniorky ráno nevysunou rolety, nebo pokud celou noc svítilo světlo. V případě nouze tak může rychle reagovat a své matce pomoci.

Klugeovi a společnost Bell Food Group tak mají jedno společné.

Všichni sázejí na chytrá řešení, která jim usnadňují každodenní život. U průmyslu se zde hovoří o čtvrté průmyslové revoluci. Zatímco ve třetí fázi se jedná ještě o automatizaci, v době «Průmyslu 4.0» je v centru pozornosti «internet věcí». Ten umožňuje široké propojení zařízení a dokonce jejich samostatnou vzájemnou komunikaci. K tomu přistupují stále inteligentnější technologie, které jsou dokonce schopné se samostatně učit.

«Urychlení digitalizace v naší výrobě není nic samoúčelného, naopak to přináší skutečnou přidanou hodnotu,» vysvětluje Markus Ettl, vedoucí oddělení Průmysl 4.0/automatizace ve společnosti Bell Švýcarsko. «Automatizované a propojené postupy nám mohou ve výrobě na mnoha místech pomoci a mohou zvýšit efektivitu a flexibilitu. Přitom při nasazení nových technologií jde vždy o to usnadnit lidem práci, nikoli je nahradit.»

Před dvěma lety se společnost Bell vydala na cestu ke smartfactory. Jednou z prvních výzev přitom bylo harmonizovat stávající zařízení. Protože stejně jako u smartphonu i zde pouze jednotný standard umožňuje spojit jednotlivé součásti a centrálně je řídit.



Řezací zařízení «CoreTakt» – Eisberg Švýcarsko – automaticky odstraňuje košťály od hlávek salátu.

«Pro společnost Bell ve Švýcarsku jsme tento standard stanovili a mezitím jsme implementovali integrační platformu, kterou mohou používat všechny závody,» informuje Markus Ettl. Tato platforma nyní nabízí uživatelům množství možností pro sledování výroby a analýzu výrobních procesů.

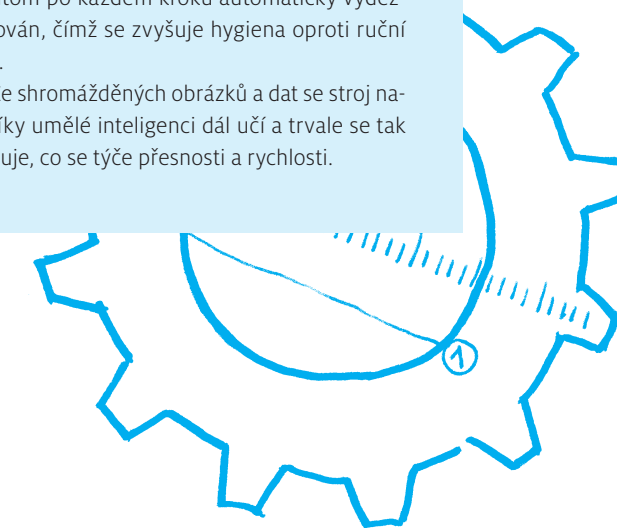
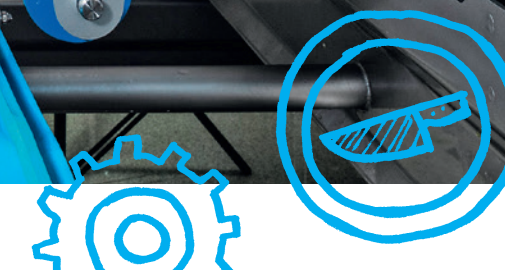
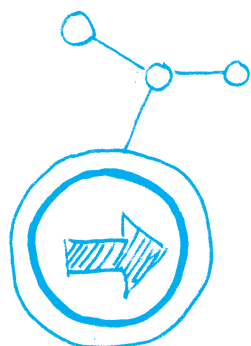
Pokud například dojde k zastavení linky na hamburgerovou hmotu nebo k prudkému nárůstu teploty ve skladu mraženého zboží, může se příslušný vedoucí oddělení nebo závodu podívat na online platformu a zajistit vše nezbytné pro odstranění poruchy. A to nejen od svého psacího stolu, ale i tehdy, pokud sám není v závodě přítomen.

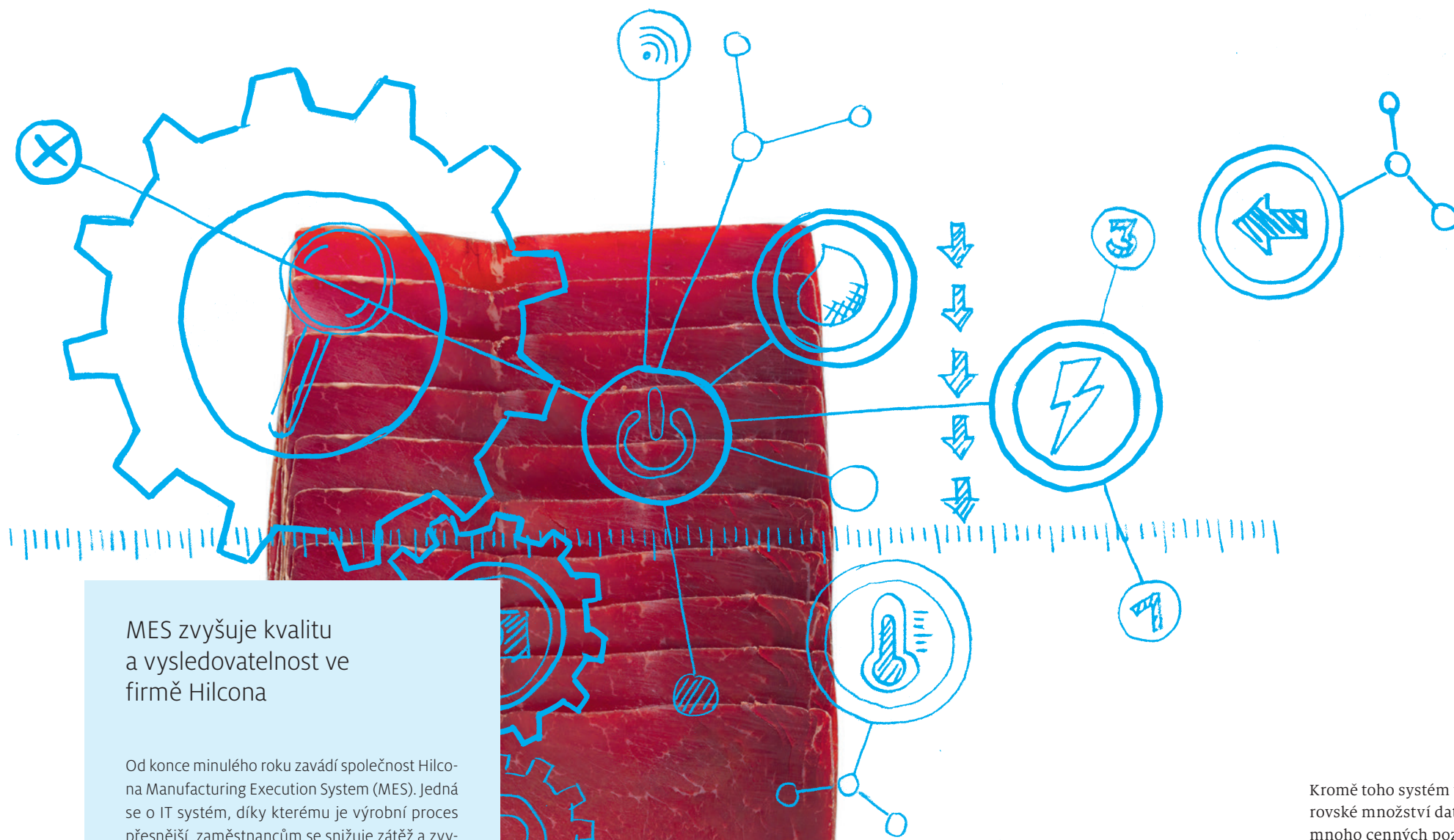
Pouze jednotný standard umožňuje propojení.

Zařízení odstraňuje košťály

Hlávky ledového salátu mají od přírody různé velikosti a tvary. Aby je bylo možné i přesto plně automaticky zpracovávat, má firma Eisberg v rakouském Marchtrenku inovativní zařízení. Za pomoci 3D kamer umístí robotické rameno hlávku tak, aby řezný nástroj mohl košťál vyříznout. Nůž je přitom po každém kroku automaticky vydezinfikován, čímž se zvyšuje hygiena oproti ruční práci.

Ze shromážděných obrázků a dat se stroj navíc díky umělé inteligenci dále učí a trvale se tak zlepšuje, co se týče přesnosti a rychlosti.





MES zvyšuje kvalitu a výsledovatelnost ve firmě Hilcona

Od konce minulého roku zavádí společnost Hilcona Manufacturing Execution System (MES). Jedná se o IT systém, díky kterému je výrobní proces přesnější, zaměstnancům se snižuje zátěž a zvyšuje se výsledovatelnost výrobků. Automatizuje mimo jiné objednávku dodávek materiálu a konfiguraci zařízení pro vyráběný produkt.

Kromě toho díky chytrému podrobnému plánování zkracuje časy na přípravu mezi jednotlivými zakázkami. Zaměstnance u zařízení provádí MES spolehlivě výrobním procesem a ukazuje mu všechny postupy a data k zakázce na obrazovce, čímž podporuje bezpapírovou výrobu.

První zkušenosti s novým systémem sbírala centrální výroba náplní v Schaau. Nyní následují další oblasti a závody. Proto se při každém nákupu nového zařízení nyní dbá na to, aby jej bylo možné začlenit do systému MES.

Umělá inteligence třídí sušené hovězí maso

Uzenářské výrobky musí splňovat určité požadavky. Například pokud možno co nejmenší žilkování je známkou kvality sušeného hovězího masa. V pilotním projektu společnost Bell Švýcarsko v loňském roce vyzkoušela, nakolik může umělá inteligence pomoci při optickém hodnocení nářezu. K tomu byla testovací linka vybavena příslušnou kamerovou technologií. Jeden pracovník nejprve naučil stroj rozlišovat mezi čtyřmi různými stupni žilkování. Umělá inteligence se přitom při každém rozhodnutí učila. Následně spolehlivě vytřídila příliš prorostlé sušené hovězí maso. Tato nová metoda, kterou je možné přenést i na jiné výrobky, se následně použije i u dalších projektů.

Aplikace podporují vývoj směrem k bezpapírové výrobě.

Kromě toho systém ukládá v reálném čase obrovské množství dat. Z toho je možné odvodit mnoho cenných poznatků. Například to, proč došlo k výpadku určitého zařízení a jak je možné tomu v budoucnu zabránit, nebo také, zda

je v závodě potenciál pro úsporu energie, který by ulehčil rozpočtu a zvýšil udržitelnost. Takové informace se v neposlední řadě hodí i TOP BPM a pomáhají mu při optimalizaci obchodních procesů ve společnosti Bell.

«Na základě uložených dat dostáváme odpovědi na otázky, které jsme si vůbec nepoložili,» vysvětluje Markus Ettlin. «Přitom je důležité, aby bylo možné data, která příslušný odpovědný pracovník právě potřebuje, rychle a jednoduše vyfiltrovat.»

Vedle propojení zařízení pracuje Markus Ettlin se svým týmem inženýringu také na nových technologiích, které zlepšují nebo usnadňují pracovní postupy. Vznikají tak například aplikace pro tablety, aby pokročil vývoj k bezpapírové výrobě. Další oblastí, kterou se odborníci na digitalizaci zabývají, je umělá inteligence, která se používá například při čištění salátu nebo hodnocení uzenářského zboží (viz příklady).

Vysoce moderní balicí zařízení pro šunku

Od února řeže, porcuje a balí inovativní balicí zařízení výrobky ze syrové šunky do skládacího obalu pro společnost Bell Německo v Harkebrügge. Výhodou oproti předchozím modelům je například nářezový stroj, který i přes dvoustopou nákladku umožňuje prostřednictvím designéra porcí různé vzory.

Stejně vysoce moderní jsou pick roboty, které automaticky zkontrolují polohu položené šunky a v případě potřeby ji mohou upravit, což minimalizuje manuální zásah. Zde by mělo být v budoucnu možné za pomoci umělé inteligence postupy dále optimalizovat tím, že se například určí pomocí vyhodnocení obrazu obsah tuku v porci šunky a umělá inteligence rozhodne, zda bude tato porce zabalena nebo vyřazena. Kromě toho jsou pickery synchronizované s balicím strojem, což dále zvyšuje výkon. Výrobní linka od společnosti Weber Maschinenbau, předního výrobce v této oblasti, je v této sestavě první v celé společnosti Bell Food Group.

Zde nese 4. průmyslová revoluce samozřejmě nejen ve společnosti Bell ve Švýcarsku své první plody. V celé společnosti Bell Food Group se urychluje digitalizace. V budoucnu půjde o sjednocení standardů v celé skupině, aby bylo dosaženo ještě větší míry propojení.

Zároveň dostane téma «Průmysl 4.0»

i v závodech vyšší důležitost. Struktura operativní technologie je tak přenášena na osoby, které se systémům věnují přímo v místě.

Rozhodující roli navíc hraje kompatibilita se stávajícím chytrým systémem i u nově pořizovaných zařízení. I to mají společnost Bell a Klugeovi společné. • mr

Nové technologie by měly zlepšit pracovní postupy.

Novinky společnosti Bell pro jaro plné požitků

Čerstvě naservírováno

Od jemného salámu přes šťavnaté burgery a nápadité kreace s těstovinami až po osvěžující nápoje – společnost Bell Food Group startuje nové desetiletí s mnoha delikatesami. Pokud nemáte přitom žádné kulinářské jarní pocity, vaše chyba.

Bell Švýcarsko:
Bavorská sekaná hot&cold

Jednou teplá s kůřičkou, podruhé studená v housce – nová bavorská sekaná hot&cold zvládne všechno. Pro příznivce této speciality uvedla společnost Bell počátkem roku na trh ve švýcarském maloobchodě: klasickou sekanou z veřňového a hovězího masa a variantu kuřecí. Kdo si ji chce vychutnat teplou, může si ji ohřát v troubě a podle přání vylepšit opečenou kůrkou.



Nová bavorská sekaná hot&cold od firmy Bell Švýcarsko zvládne vše.

Bell Švýcarsko:
Nudličky z kuřecích prsou se solí a pepřem

Od poloviny dubna do třetice všeho dobrého u zálivek Bell: Díky variantě nudliček z kuřecích prsou «Salt & Pepper» mají nyní švýcarští zákazníci k dispozici novou možnost ke zjemnění polévek, salátů nebo pizzy. Jemné nudličky z nejlepšího švýcarského masa jsou stejně jako oba již zavedené výrobky v sortimentu «Herbs» a «Honey» chutné za studena i za tepla.



Bell Švýcarsko: Prémiový hovězí burger z ušlechtilého švýcarského skotu

Vybrané kousky masa ze švýcarského skotu dodávají novým variantám «Beef Burger» od firmy Bell jejich mimořádné aroma. K tomu přispívá zejména chov zvířat ve výběhu a přírodní krmení tvořené převážně mlékem, travou a senem. Oba druhy «Angus» a «Simmentaler», nekořeněné a nahrubo umleté, nabízejí čirý požitek z burgeru z regálu s mraženým zbožím.



Hilcona: nové těstovinové kreace pro zákazníky foodservice

Společnost Hilcona od nedávna nabízí svým zákazníkům foodservice čtené novinky. Sem patří mimo jiné varianty v mimořádných tvarech, jako nové špenátové ravioly ve tvaru srdíček. Jsou nejen zajímavé na pohled, ale také čistě veganské. To platí rovněž pro novinky Agnolotti čočkové kari, Tortelli all'arrabiata, Gnocchi a Spätzli. Ty všechny oslovují rostoucí skupinu zákazníků, která ve své stravě vynechává živočišné produkty. Zároveň společnost Hilcona rozšiřuje svůj bio sortiment o různé varianty těstovin. Všechny novinky z této kategorie přitom splňují přísná kritéria pro ekologickou značku Knospe (bílé poupě).

Nové špenátové ravioly ve tvaru srdíček od firmy Hilcona skutečně upoutají pozornost.



Sylvain&CO: lehké osvěžení s Botanic Waters

Nové Botanic Waters od firmy Sylvain&CO mají velice málo kalorií.

Nové Botanic Waters od společnosti Sylvain&CO mají na své straně všechny dobré argumenty: obsahují méně než 20 kilokalorií a necelé čtyři gramy cukru. Jejich jemné aroma zajišťují regionální bylinky s označením bio. A dokonce i lahve pochází od místních výrobců ve Švýcarsku. Inovativní příchuti «kopřiva-lípa», «rozmarýn-šipek-meduňka» a «citronová verbena-máta» přicházejí do švýcarských obchodů přesně na začátku jara a zajistí chutné osvěžení v teplých dnech.

Bell Německo: Steaky od Gourmet naturel v trvale udržitelném obalu

Čtyřmi jemnými variantami steaku dělá Gourmet naturel od konce minulého roku kromě zákazníků foodservice chuť na maso francouzských mladých býčků Charolais i konečným spotřebitelům. Nový je navíc trvale udržitelný obal «FlatSkin». Na něj je potřeba o 75 procent méně plastu než u běžných obalů na maso. Navíc je možné fólii a karton od sebe snadno oddělit a odděleně zlikvidovat. U příležitosti uvedení nové řady steaků se Gourmet naturel prezentuje také nově vytvořenou domovskou stránkou v ušlechtilém vzhledu prémiové značky.

Odkaz:
www.gourmet-naturel.com



Bell Německo: Abraham Serrano Reserva v tenoučkých plátcích

Šunka «Serrano Reserva» od firmy Abraham zraje dvanáct měsíců. Za tuto dobu se může rozvinout její jedinečné aroma a jemná chuť. Tato kombinace se zvláště dobře uplatňuje zejména u nové tence nakrájené verze, kterou uvede společnost Bell Deutschland na trh v roce 2020. Odpovídající prezentací zajišťuje transparentní uspořádání výrobku s pohledem na volně položené tenoučké plátky.



Bell Polsko: nové salámové kreace

Průzkumy potvrzují, že polští zákazníci chtějí na chlebu větší rozmanitost. Takže nové salámové variace, které společnost Bell Polsko právě přináší do supermarketů, přicházejí právě včas. Patří sem pět druhů, mezi nimi salámy s olivami, zeleným pepřem, ořechy a hovězím masem a také salám, který rovněž obsahuje hovězí maso na italský způsob se středomořským kořením. Všechny druhy mají vysoký podíl masa a jsou bezpečné.

Bresc: upravené recepty pro výrobky z rajčat

«Pomodori Marinati» a «rajčatová bruschetta» od firmy Bresc se od počátku roku od sebe jasně odlišují. Kelímek s marinovanými rajčaty nyní obsahuje větší kusy a skvěle se tak hodí pro salátové bary nebo italské pokrmy. Bruschetta s o něco jemnější strukturou se naopak dá velice dobře natřít na chleba. Navíc jsou všechny výrobky nizozemské dceřiné společnosti Hügli nově prezentovány zákazníkům foodservice v novém, jednodušším designu obalu. • mr



Nové šťávy a smoothies od firmy Eisberg

Šťavnatá rodina



Je náročné jíst dostatek ovoce a zeleniny? Od doby, co jsou tu nové šťávy a smoothies od firmy Eisberg, tomu tak již není. Šest rozmanitých druhů chutná jako čerstvě vylisované – a to po dobu téměř jednoho měsíce. Je tomu tak díky inovativnímu postupu, který probíhá zcela bez působení tepla.

Ve firmě Eisberg se nyní do lahví plní chuť a vitaminy. «Green Boost», «Tropical Charge», «Chia Burst», «Orange Crush», «Purple Power» a «Veggie Bomb» – to jsou názvy nových smoothies a šťáv vyrobených tímto odborníkem na čerstvost. Obsahují výhradně to nejlepší ovoce a zeleninu, jsou tedy stoprocentně přírodní a veganské. Přitom je jejich trvanlivost 28 dní, tedy více než pětinašobek trvanlivosti čerstvě vylisovaných šťáv nebo smoothies.

Důvodem je chytrý postup, který se používá při výrobě nových produktů společnosti Eisberg. Při něm se ovoce a zelenina nejprve lisují za studena a naplní do lahví. Ve druhém kroku jdou tyto lahve do vysokotlaké nádoby. V ní vzniká takový tlak vody, který je srovnatelný s hloubkou 60 kilometrů pod hladinou moře. Tímto způsobem se zabijí zárodky, zatímco obsažené citlivé látky zůstávají zachovány.

Tato metoda, s jejíž pomocí je možné učinit potraviny trvanlivými, se nazývá «High Pressure Processing», nebo zkráceně «HPP». Na rozdíl od pasterizovaných šťáv, kde se používá horko, zde nemají chuť a vitaminy šanci uniknout.

«U «HPP» se jedná o již zavedený postup v oblasti ovocných šťáv,» vysvětluje Martin Wohlwend, vedoucí

oddělení Business Development/Communication. «Tato technologie je ale také zajímavá pro různé polotovary, jako jsou polévky, omáčky, humus nebo také pro šunky a uzeniny.»

Od konce minulého roku zavádí firma Eisberg novou skupinu šťáv. Prvním trhem je Švýcarsko, Rakousko by mělo následovat po úspěšném startu. Uvedení na trh doprovázejí prezentace a ochutnávky ovocných vitamínových bomb na veletrzích i u stávajících a potenciálních zákazníků.

S novou koncepcí osloví firma Eisberg nejprve gastronomické provozy. Pro ně mají nápoje mimo jiné velký praktický užitek, protože nepotřebují žádný odšťavňovač, aby nabídli hostům chuťový zážitek stejný jako u čerstvě vylisovaného ovoce. Odpadá tak často náročné čištění a údržba takového stroje. Výrobky jsou samozřejmě ale zajímavé i pro maloobchod a systémovou gastronomii.

Cena této nejchutnější a nejjednodušší možnosti, jak dostat každodenní porci ovoce a zeleniny, jednoznačně mluví ve prospěch firmy Eisberg. • mr

S novou koncepcí oslovuje firma Eisberg gastronomické provozy.

Od vedlejší role k hlavnímu představiteli

Tady máme salát

Karta se pro salát obrátila: zatímco ještě před 50 lety patřil k přehlíženým přílohám, dnes se z něj stal oblíbený hlavní chod. Trend, který rovněž spoluutvářela společnost Eisberg. Ta ostatně byla průkopníkem salátů v sáčcích připravených ke spotřebě.

Se sýrem na housce k snídani, s kuřecím masem v obědové misce nebo se zálibou vinaigrette a krutony na talíři s předkrmem – salát se hodí vždy. Křupavé zelené listy totiž dokonale ladí se současným životním stylem.

Salát dodává více kyseliny listové než jiné druhy zeleniny.

Kdo si ale myslí, že konzumace salátu je módní jev 21. století, ten se mýlí. Již v antice lidé jedli syrovou zeleninu, která se často připravovala s olejem, octem a solí. Také slovo salát pochází z latinského «salus», což znamená «solený». Cíleně se listové saláty začaly ve střední Evropě pěstovat zhruba od osmého století po Kristu. Stejně jako mnoho jiných potravin i zde byli průkopníky mniši v kláštorech. Až do poloviny 20. století byl salát pokládán spíše za přílo-

hu, zatímco dnes je neodmyslitelnou součástí mnoha jídelních lístků jako rozmanitý hlavní chod.

Co se pokládá za «salát», to se přitom v průběhu let značně měnilo. Zatímco ve středověku byla často součástí stravy bršlice, dnes se s ní bojuje jako s obtížným plevellem. Naopak rukola, která byla kvůli své ostrosti dlouho odmítána, se v mezidobí stala moderním druhem. Úplně přesný navíc pojem salát není. Ostatně existuje i salát z uzenin nebo salát ovocný.

Listové saláty je možné dále dělit do dvou skupin: lociky a čekanky. Zvláštními případy jsou polníček a rukola, které pocházejí z jiných čeledí. K locikám patří například hlávkový nebo dubový salát, k čekankám šterbák a endivie. Společně mají všechny druhy to, že se zhruba z 95 procent skládají z vody a mají tedy velice málo kalorií.

Obsah živin v salátu se liší podle druhu. Především čekanka, endivie a radicchio jsou

Salátové bestsellery od firmy Eisberg

V létě



Ledový salát

Kdo má rád salát zvláště křupavý, má také rád tyto zelené koule, které rovněž daly jméno společnosti Eisberg. Na rozdíl od citlivějších zástupců tohoto druhu je možné tento salát dobře přepravovat a vydrží i několik dní v přihrádce ledničky na zeleninu bez poškození.



Frisée

Již jeho vzhled a hořká chuť to naznačují: patří do skupiny endivií. Doporučuje se zejména konzumace jeho vnějších listů, protože ty obsahují mnoho hořkých látek, které stimulují látkovou výměnu.



Hlávkový salát

Dříve to bylo ztělesnění salátu, i dnes mohou jeho křehké listy mnoho nabídnout především těm, kteří hlídají svou stravu: konkrétně vysoký podíl balastních látek a málo kalorií. Jelikož je velice citlivý, měl se pokud možno dostat na stůl co nejdříve.

V zimě



Polníček

Klasik pro chladné roční období, bez problémů vydrží až do mínus 15 stupňů. Kromě toho zaujímá co do obsahu vitamínu C horní příčku mezi všemi listovými saláty.



Čekanka hlávková

Díky svému hořkému tónu často doplňuje chuť salátových směsí. Kromě toho je skladovatelná čekanka ceněna kvůli svému pozitivnímu vlivu na žaludek a střeva.



Zimní endivie

Tyto robustní rostliny je možné sklízet až do prosince. Díky svému hořkému aromatu se hodí nejen jako salát, ale také jako dušená zelenina nebo přísada do polévek.

Učeň spoločnosti Bell nastupuje za tím U-17 EHC Basilej na ledě

«Dobré vzdělání je pro mne velice důležité!»

Jan Reist hraje lední hokej od svých šesti let. Po deseti letech se dostal do elitního dorostového týmu EHC Basilej a je držitelem «Swiss Olympic Talent Card» pro talenty, které si zvláště zaslouží podporu. Od minulého léta je kromě toho v učení v oblasti IT ve společnosti Bell. V rozhovoru pro časopis LOOK! on a Andreas Begré, vedoucí odborného vzdělávání ve společnosti Bell Švýcarsko, vyprávějí o tom, jak se dá skloubit učení a vrcholový sport.



Pane Begré, jak došlo k tomu, že jste poprvé jako učně přijali vrcholového sportovce, pana Reista? Již delší dobu jsme měli v úmyslu podpořit sportovní talenty nabídkou vyučení. Podle nás to patří ke společenské odpovědnosti, kterou my jako velký podnik máme vůči společnosti. S Janem Reistem se toto přání splnilo spíše nečekaně. Při úvodním pohovoru nám ještě vůbec nic nevyprávěl o rozsahu svého sportovního angažmá.

Co Vás od toho odradilo, pane Reiste? Pro mne bylo nejprve důležité získat dobré vzdělání. Sport byl až na druhém místě. Proto jsem ho během přijímacího řízení ještě nezmínil. Až po přijetí jsme se dohodli, že budu moct i nadále hrát a trénovat.

Pane Begré, museli jste se na přijetí pana Reista zvlášť připravovat? Předem jsme se domluvili s jeho rodiči, trenérem a sportovním úřadem, abychom stanovili všechny limity. Pak jsme uzavřeli dodatek k učební smlouvě. V něm je například stanoveno, že bude každé úterý dopoledne uvolněn na trénink.

Jak moc pociťujete dvojí zatížení z učení a vrcholového sportu, pane Reiste? Je to velice náročné. Občas bych rád šel po práci domů a strávil nějaký čas se svými přáteli. Ale někdy z toho mám velkou radost. Hezké je především to, že všichni kolegové jsou tak milí a pomáhají mi, když nemám dost času. Od začátku jsem cítil, že jsem v dobrých rukou, navzdory tomu, že v 16 letech jsem v týmu nejmladší.

Jan Reist společně s Andreasem Begré, vedoucím odborného vzdělávání ve společnosti Bell Švýcarsko



Pane Begré, jaké je Vaše první shrnutí po více než půl roce po začátku učení? Všichni jsme velice překvapení, jak dobře a rychle se u nás Jan začlenil. Myslím, že si s sebou ze sportu přináší mnoho předpokladů, které jsou důležité i na pracovišti. Je například velice organizovaný a ví, že musí vynaložit úsilí, pokud chce být úspěšný. Kromě toho je hned jasné, že je dobrý týmový hráč.

Je možné ve společnosti Bell vzdělání pro vrcholové sportovce v každém oboru, pane Begré? V administrativní oblasti je realizace určitě jednodušší, protože tam je díky klouzavé úpravě pracovní doby v tomto směru větší prostor.

Pane Reiste, jaký je Váš největší sportovní cíl? Bylo by hezké, kdybych si někdy mohl zahrát National League.

A co se stane, pokud opravdu pojedete s národním týmem na Olympijské hry, pane Begré? Pak budeme mít velkou radost a podpoříme ho v tom, aby tím netrpělo ani jeho vzdělání. • mr

«Hned je jasné, že Jan je dobrý týmový hráč.»

Společnost Bell je «učňovský závod přátelský vůči vrcholovým sportovcům»

To, že je Jan Reist slibný objev v ledním hokeji, potvrzuje «Swiss Olympic Talent Card», kterou má od srpna minulého roku. Talentovaným sportovcům ji uděluje «Swiss Olympic», zastřešující svaz Švýcarského sportu a Národního olympijského výboru. Tato karta sděluje obcím, školám i potenciálním zaměstnavatelům, že její držitel si díky své úspěšné sportovní kariéře zaslouží zvláštní podporu.

Podniky jako Bell, které takovým talentům nabídnou učňovská místa, je podpoří v tom, aby si vedle sportovní kariéry vybudovali také profesní jistotu. Pro ně zavedl «Swiss Olympic» označení «učňovský závod přátelský k vrcholovým sportovcům». Kdo jej dostane, musí splnit různé podmínky. Patří sem například flexibilní program, který sportovcům umožňuje sladit pracovní dobu s tréninky a soutěžemi.

Zkušenosti se zaměstnáváním vrcholových sportovců měla společnost Bell už před přijetím mladého hokejisty. Již dva roky pracuje profesionální bobista Simon Friedli jako kuchař v podnikové jídelně v Oensingenu. V průběhu dostala společnost Bell označení «Zaměstnavatel přátelský vůči vrcholovým sportovcům», které rovněž uděluje «Swiss Olympic».





Upozornění na téma včasné intervence

DÍVAT SE MÍSTO ODVRÁCENÍ POHLEDU NEBO PŘEHLÍŽENÍ

O obtížných profesních situacích nebo soukromých problémech začít včas mluvit, aby bylo možné včas společně najít řešení, to je hlavní cíl včasné intervence v rámci podnikového managementu zdraví. Dívat se místo odvrácení pohledu nebo přehlížení a jednat s cílem řešení ve prospěch všech.

Značná a trvajících zátěž může mít zdravotní následky.

Naše duševní a tělesná kondice mají velký vliv na naši výkonnost v zaměstnání. Pokud špatně spíme, pak se po celý den v práci cítíme unavení, takže další večer jdeme prostě o něco dříve do postele. Ovšem ne všechny problémy je možné odstranit ze světa vydatnou dávkou spánku. Větší zátěž jako zdravotní omezení, nepříjemné pracovní situace, finanční starosti nebo potíže v sociálním prostředí není často možné tak snadno zvládnout a mohou navíc ovlivnit naše zdraví, zejména pokud zátěž trvá po delší dobu.

To většinou nezůstane bez následků pro náš pracovní den. V nejhorším případě nemusíme být nadále schopni vykonávat svou práci a dojde k přerušení. Po přerušení práce na více než šest měsíců je ovšem úspěšný návrat na poslední pracoviště možný pouze v polovině případů, říká statistika. Po přerušení na více než jeden rok se šance na reintegraci pohybují jen kolem 20 procent.

O to důležitější tedy je takovou zátěž včas rozpoznat a zabývat se jí. Podnikový management zdraví proto klade velký důraz na takzvanou včasnou intervenci, včasné rozpoznání a důvěrný pohovor o zatěžujících okolnostech se spolupracovníky. Tak je možné se s takovými situacemi včas vypořádat a výsledků je často dosaženo jednodušeji a je více času na hledání řešení.

Vědomé vnímání

Pozorované nápadné jevy nebo osobní interpretace mohou posloužit jako výchozí bod pro možnou včasnou intervenci: je některý člen týmu zjevně silně nemotivovaný nebo dochází ke kolísání jeho výkonů? Spolupracovníci se během práce nebo během oběda stále více stahují do pozadí a vyhýbají se sociálním kontaktům? Nějaký člen týmu najednou potřebuje stále více pomoci při úkolech, které dříve prováděl samostatně? Jak fyzické a osobní změny nebo fakta, tak i časté absence mohou být ukazatelem obtížné situace.

Známka úcty

Udělat první krok a požádat člena týmu o důvěrný rozhovor vyžaduje vždy trochu přemáhání – je totiž možné, že dotčená osoba nabízenou podporu odmítne nebo bude rozhovor dokonce

Vaše kontaktní osoba

Váš nadřízený

BGM je důležitý řídicí úkol jako součást každodenního pracovního procesu. Obratě se se svou žádostí pokud možno na svého vedoucího nebo na nejbližšího vyššího nadřízeného.

Human Resources

Vaši pracovníci HR jsou připraveni vás vyslechnout a podpořit vás při hledání řešení. Společně s vámi koordinuje HR další kroky, předá vás odborným místům a doprovodí vás při úpravě pracovního místa nebo při opětovném začlenění.

Zastoupení zaměstnanců ve společnosti Bell Schweiz

Zde můžete projednat svou situaci, např. srovnat ji s podobnými situacemi, s nimiž se zastoupení zaměstnanců již setkala. Poté se společně prověří další možnosti.

Sociální služba Coop

Externí pomoc ze strany vyškolených sociálních pracovníků, pro společné vytvoření nových perspektiv.

Pojištění denní dávky nemocenského/case management

Pojištění denní dávky nemocenského SWICA mohou v případě fyzických nebo psychických problémů podpořit case manažeři, jejichž klíčové úkoly zahrnují setrvávání v pracovním světě, popř. reintegraci do něj. Zároveň probíhá ve stanovený čas důležitá koordinace s různými dalšími aktéry jako jsou lékaři, soukromé a veřejné pojišťovny, Human Resources a nadřízený.

vnímat jako kontrolu. Je také možné, že situace byla chybně vyhodnocena a není zde žádný problém.

Není vždy jednoduché dotknout se obtížné situace a hledat individuální řešení. Rozhodující ale je, že se situace začne řešit, protože i ne zcela dokonalé řešení je lepší než žádné. Je sice těžké začít dnes hovořit o možných problémech, ale ještě horší je ztratit kompetentní spolupracovníky a členy týmu kvůli promeškaným opatřením. A to, že se o své lidi staráme a pozorně s nimi hovoříme, je vždy známkou vzájemné úcty. • sh

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

Výročí

LOOK! gratuluje těm pracovníkům, kteří slaví jubileum od března do května 2020

Bell Schweiz

20 odpracovaných let

Francisco Fernandes Terrao, 3. ledna, Geiser AG, Schlieren (*dodatek*)
Doendue Balbay, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Adamah Djagoue, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Geneviève Douve, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Emmanuel Ensinger, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Arnaud Fleurigeon, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Simon Ketterlin, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Janine Mermoud, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Daniel Schmid, 1. března, Bell Schweiz AG, Oensingen
Huguette Zufferey, 1. března, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Fadime Aslan, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Roland Litzler, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Ludovic Pasquini, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Satheeskumar Arunthavarajah, 1. května, Bell Schweiz AG, Zell
Martin Birrer, 1. května, Bell Schweiz AG, Zell
Bernhard Ernst, 1. května, Geiser AG, Schlieren
Prapahary Yogeswaran, 8. května, Bell Schweiz AG, Zell
Krist Gjoka, 10. května, Bell Schweiz AG, Zell
Revathy Valentine, 29. května, Bell Schweiz AG, Zell

25 odpracovaných let

Gunabalasingam Sinniah, 2. března, Bell Schweiz AG, Zell
Franz Fellmann, 18. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Ranjitham Rajeswaran, 18. dubna, Bell Schweiz AG, Oensingen
Huseyin Temel, 18. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Philippe Devidal, 1. května, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Tarkan Günes, 2. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Christophe Hugel, 8. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Mark Milici, 8. května, Bell Schweiz AG, Zell
Eric Eckert, 22. května, Bell Schweiz AG, Basilej

30 odpracovaných let

Jean-Claude Senn, 1. března, Bell Schweiz AG, Basilej
Josef Brunner, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Zell
Christophe Glasser, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Hélène Stackler, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
Othmar Zettel, 1. dubna, Bell Schweiz AG, Zell
Saiyut Niyomdee, 9. dubna, Bell Schweiz AG, Oensingen
Marco Ghidini, 24. dubna, Bell Schweiz AG, Oensingen
Philippe Haeflinger, 1. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Roland Tschirhart, 1. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Frederic Vonesch, 1. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Alain Weingartner, 1. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Serge Guerrero, 17. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Zahia Goudjil, 21. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Christophe Thiebo, 28. května, Bell Schweiz AG, Basilej

35 odpracovaných let

Herbert Krucker, 1. března, Bell Schweiz AG, Oensingen
Dragan Simic, 2. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej
François Bodein, 2. května, Bell Schweiz AG, Basilej
Daniel Grand, 6. května, Bell Schweiz AG, Cher-Mignon

40 odpracovaných let

Hansjörg Mathys, 14. dubna, Bell Schweiz AG, Basilej

45 odpracovaných let

Ferdinand Schärer, 12. května, Bell Schweiz AG, Zell

Odchody do důchodu

Rudolf Hess, 31. ledna, Bell Schweiz AG, Oensingen (*dodatek*)
Gueluezar Kranc-cedin, 31. ledna, Bell Schweiz AG, Oensingen (*dodatek*)
Vait Asani, 29. února, Bell Schweiz AG, Basilej (*dodatek*)
Monika Büetiger, 29. února, Bell Schweiz AG, Basilej (*dodatek*)
Hasan Sirin, 29. února, Bell Schweiz AG, Oensingen (*dodatek*)
Rolf Boss, 20. dubna, Bell Schweiz AG, Oensingen
Manfred Erb, 30. dubna, Bell Schweiz AG, Zell
Ramazan Dervisovski, 31. května, Bell Schweiz AG, Zell
Gustin Shala, 31. května, Bell Schweiz AG, Zell

Předčasné odchody do důchodu

Theres Fazekas, 29. února, Bell Schweiz AG, Oensingen (*dodatek*)
François Schicklin, 29. února, Bell Schweiz AG, Basilej (*dodatek*)
Hansruedi Schneider, 29. února, Bell Schweiz AG, Oensingen (*dodatek*)
Almerinda Anastacio, 31. března, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Sabine Fritz, 31. března, Bell Schweiz AG, Zell
Zef Musaj, 31. března, Bell Schweiz AG, Zell
Markus Balmer, 31. května, Geiser AG, Schlieren
François Bodein, 31. května, Bell Schweiz AG, Zell
Roza Dushi, 31. května, Bell Schweiz AG, Zell
Römy Magnin, 31. května, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Aimé Masson, 31. května, Bell Schweiz AG, Cheseaux

Úmrtí

Uthayakumar Eliyathamby, 25. prosince, Bell Schweiz, Zell

Bell International

20 odpracovaných let

Maria Dell, 1. ledna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*dodatek*)
Katharina Drefs, 1. ledna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*dodatek*)
Nadeschda Schlegel, 1. ledna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*dodatek*)
Claudia Waterkamp, 1. ledna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*dodatek*)
Olaf Polinski, 1. března, Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge
Brigitte Guyot, 6. března, Bell France, Val de Lyon
Edith Amoureux, 20. března, Bell France, Val de Lyon
Wolfgang Kunz, 1. dubna, Bell Schwarzwälder Schinken GmbH, Schiltach
Hartmut Schmidt, 1. dubna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
Frédéric Rivoire, 3. dubna, Bell France, Val de Lyon
Rolf Renz, 17. dubna, Bell Schwarzwälder Schinken GmbH, Schiltach
Saif Koljic, 19. dubna, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Hélène Ballet, 25. dubna, Bell France, Val de Lyon
Evelyne Thizy, 25. dubna, Bell France, Val de Lyon
Arifa Nesimovic, 2. května, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Jose Vilela, 8. května, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
Séverine Rivoire, 9. května, Bell France, Val de Lyon

Convenience

20 odpracovaných let

Alexander Ternovski, 3. ledna, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*dodatek*)
Izabela Ryszka, 13. ledna, Eisberg Polsko, Legnica (*dodatek*)
Gertrud Engler, 1. března, Hilcona AG, Schaan
Martina Traub, 1. března, Hügli, Radolfzell
Winfried Keller, 1. března, Hügli, Radolfzell
Svetlana Schierling, 2. března, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Muniba Nukic, 9. března, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Giuseppe Gerometta, 13. března, Hügli, Radolfzell
Christian Guggisberg, 13. března, Eisberg AG, Dällikon
Ralf Lichtenberg, 1. dubna, Hügli, Radolfzell
Eva Unterberger, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan
Raffaele Gagliardi, 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Michael Ruber, 17. dubna, Hilcona AG, Schaan
Stefan Cautillo, 1. května, Hügli, Steinach
Comi Mauro, 22. května, Hügli, Brivio

25 odpracovaných let

Manuel Riveiro Romero, 1. ledna, Hilcona AG, Schaan (*dodatek*)
Ramona Balossi, 8. února, Hügli, Brivio (*dodatek*)
Heike Lettau, 1. března, Hügli, Radolfzell
Jürgen Heichele, 13. března, Hügli, Radolfzell
Manuel Castro Fialho, 27. března, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Lynne Chew, 30. března, Hügli, Redditch
Ingrid Bingger, 1. dubna, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer, 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Eva Dan, 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz, 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Thomas Bodenmann, 1. května, Hügli, Steinach
Isolde Bäuerle, 1. května, Hügli, Radolfzell
Nizama Talovic Selimovic, 8. května, Hilcona Gourmet SA, Orbe

30 odpracovaných let

Johannes Kraessig, 1. března, Hilcona AG, Schaan
Frank-Michael Hins, 1. dubna, Hügli, Radolfzell
Andreas Pasqualini, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan
Robert Reber, 1. dubna, Hügli, Steinach

25 odpracovaných let

Irina Richert, 14. února, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*dodatek*)
Petra Schwolow, 6. března, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

30 odpracovaných let

Doris Schulte, 1. ledna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Haselünne (*dodatek*)
Walter Kegel, 1. února, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (*dodatek*)
Jürgen Blancke, 5. března, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

35 odpracovaných let

Anke Kleemann, 1. ledna, Bell Production Services GmbH & Co. KG, Harkebrügge (*dodatek*)

Odchod do důchodu

Erich Berghammer, 30. dubna, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Úmrtí

Thomas Vorlíček, 28. prosince, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Annemarie Kroiss, 2. dubna, Hügli, Radolfzell

Rene Kennecke, 1. května, Hügli, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 2. května, Hügli, Hard
Stéphane Goy, 7. května, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Mario Kuschny, 14. května, Hilcona AG, Schaan

35 odpracovaných let

Christian Lerch, 1. března, Hilcona AG, Schaan
Torsten Rix, 1. března, Hügli, Radolfzell
Klaus Steppacher, 18. března, Hügli, Radolfzell
Bernard Ruppenner, 4. dubna, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Sieglinde Riester, 29. dubna, Hügli, Radolfzell
Bernd Wurster, 1. května, Hilcona AG, Schaan

40 odpracovaných let

Bruno Jud, 1. března, Hilcona AG, Schaan

Odchody do důchodu

Miroslaw Fugiel, 6. ledna, Eisberg Polsko, Legnica (*dodatek*)
Žak Danuta, 27. ledna, Eisberg Polsko, Legnica
Oscar Bel, 31. ledna, Granovita SAU, La Vall d'Uixó
Irina Wagner, 31. ledna, Hügli, Radolfzell
Christian Otte, 31. ledna, Hilcona AG, Schaan
Franz Kuhn, 29. února, Hilcona AG, Schaan
Zymrije Berisha, 31. března, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Frank-Jürgen Müller, 31. března, Hügli, Radolfzell
Johannes Krässig, 30. dubna, Hilcona AG, Schaan
Jürgen Schwarz, 30. dubna, Hilcona AG, Schaan
Pius Calzaferrri, 31. května, Hilcona AG, Schaan
Werner Hofmänner, 31. května, Hilcona AG, Schaan
Margreth Huber, 31. května, Hilcona AG, Schaan
Karin Papenfuss, 31. května, Hügli, Radolfzell
Klaus Steppacher, 31. května, Hügli, Radolfzell

Předčasné odchody do důchodu

Catherine Zahirovic Chauvin, 8. března, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Bernhard Erni, 31. března, Hügli, Steinach
Manuel Jorge De Matos Fernandes, 31. března, Hügli, Steinach

Hügli Sportclub (sportovní klub Hügli) ve Steinachu existuje již více než 40 let

Společenství v pohybu

Pokud se nevěnuje pouze jeden zaměstnanec z Bell Food Group zajímavé aktivitě ve volném čase, ale je jich rovnou 90, nezbyvá redakci časopisu LOOK! nic jiného, než jednoduše přejmenovat rubriku «Můj koníček» na «Náš koníček». Příležitost k tomu dal Hügli Sportclub ve Steinachu. Jeho členové se scházejí několikrát do roka, aby se věnovali společným aktivitám nebo spolu strávili společenský večer. A to již více než 40 let.

O klubu

Název: Hügli Sportclub
Místo: Steinach
Založen: 1976
Počet členů: cca 90

Jednou nasednou na mopedy a kdrcají se po cestách v Appenzel-lerlandu. Jindy si nechají od několika násobné rakouské mistryně Daniely Müller ukázat ty nejlepší triky ve stolním tenise. Nebo roztáčí hůlky při hře «Hornussen», švýcarském národním sportu, při kterém jeden tým odpálí malý plastový kotouč «Hornuss» do pole a druhý tým musí pomocí dřevěných lopat zabránit tomu, aby se kotouč dotkl země.

Mimořádné činnosti jako tyto jsou společným koníčkem Hügli Sportclub ve Steinachu. V současnosti má sdružení 90 členů. Patří k nim nejen kolegové ze závodů společnosti Hügli ve Steinachu a St. Gallenu, ale také jejich rodinní příslušníci a bývalí zaměstnanci i senioři.

O tom, jaké nové druhy sportu by chtěli vyzkoušet, mohou členové sami rozhodnout. Za tím účelem sbírá klub počátkem roku nápady. Na výroční valné hromadě v březnu se pak hlasuje o tom, co tato aktivní skupina v následujících měsících společně podnikne.

«Při předvýběru návrhů dbáme na to, aby to byla správná směs letních a zimních aktivit,» říká prezident klubu Rolando Vidi, který společně s týmem představenstva akce organizuje.

Šestkrát až sedmkrát do roka se skupina sejde ve čtvrtek nebo v pátek po 16. hodině, aby něco podnikla. A protože sport, jak je známo, vyvolává hlad, následuje poté většinou společná večeře. Samozřejmě pokud možno u zákaz-

níků firmy Hügli z oblasti gastronomie, kteří takto ze sportovního klubu rovněž profitují.

Vedle spíše fyzicky náročných akcí existují také společenské příležitosti, jako je každoroční «Chlaus-Lotto» v době mikulášských oslav. «Večer, kdy je možné při hře Lotto vyhrát mnoho hezkých dáreků od dodavatelů, je pro nás každoročně vrcholem,» vypráví Rolando Vidi.

Hügli Sportclub byl založen již v roce 1976. V počátcích byly na programu především běh a fotbal. Klub se dokonce zúčastnil mezistátních fotbalových her mezi týmy Hügli ze Švýcarska, Německa a Rakouska. V zimě se kromě toho jednou týdně společně «cvičilo» v tělocvičně, jak se tomu tehdy ještě říkalo.

Po poklesu počtu členů odpovědní představitel v minulých letech zásadně změnili koncepci. «Dnes zkoušíme především ty druhy sportů, které nejsou obvyklé,» vysvětluje koncepci Rolando Vidi. Výsledek: počet členů se v posledních deseti letech více než zdvojnásobil, a klub se značně omladil.

Ale co zůstalo: společné aktivity podporují společnou existenci napříč odděleními a hierarchickými úrovněmi. A to má pozitivní dopad na celkovou atmosféru v podniku ve Steinachu. • *mr*

O tom, jaké nové druhy sportu by chtěli vyzkoušet, rozhodují členové sami.

Firemní sport

V Německu vznikly první možnosti podnikového sportu na konci 19. století, ve Švýcarsku ve 20. letech 20. století, když se z neformálních fotbalových týmů ve společnostech Ciba, Geigy a Sandoz staly oficiální firemní sportovní kluby. Již tehdy očekávaly podniky od sportovní aktivity pozitivní dopady na zdraví a výkonnost zaměstnanců. Dnes se podnikový sport stal pevnou veličinou podnikového zdravotního managementu. Proto nabídky zdaleka přesahují klasiku jako je fotbal nebo běh.



Společnost Hilcona v Schaanu vyrábí CO₂ neutrálně díky využití odpadního tepla

Hilcona jede plnou parou ekologicky

Při klimaticky neutrální výrobě potravin sází společnost Hilcona již deset let na ekologické využívání energie: díky využití odpadního tepla z blízké spalovny odpadů vyrábí závod v Schaanu CO₂ neutrálně. A to díky vlastnímu parnímu vedení, které bylo k tomu účelu postavené.

Trvalá udržitelnost není žádný módní jev, nýbrž výraz respektu.

Již přes deset let existuje energetický most ke spalovně odpadů ve švýcarském Buchsu. Od té doby jsou jak společnost Hilcona, tak dva další podniky v Schaanu, zásobovány prostřednictvím dálkového vedení parní energií. Jen v roce 2019 tak závod Hilcona ušetřil šest milionů litrů topného oleje, což odpovídá spotřebě 4 200 domácností. Díky stavbě parního vedení je možné odpadní teplo, které vzniká při spalování odpadů v sousedním Buchsu, použít jako energii pro zpracování potravin.

O 16 000 tun CO₂ méně

Použitím páry tak vzniká úspora 16 000 tun CO₂. «Rozhodli jsme se právě kvůli hospodářskému růstu dále zesílit naše úsilí v oblasti trvale udržitelného rozvoje,» vysvětluje CEO Martin Henck. «Patří sem například vědomé používání pečlivě vypěstovaných a regionálních surovin, nové produkty se zlepšenou ekologickou bilancí, ekologické obaly a prů-

běžná optimalizace našich procesů. Pokládáme tento postup za cestu trvalého zlepšování. Stavba parního vedení nás posunula o velký krok vpřed a umožňuje nám již deset let využívat klimaticky neutrální odpadní teplo jako zdroj energie.»

Požitek, zdraví, životní prostředí

Mění se také zákazníci společnosti Hilcona. Spotřebitelé chtějí chutnou a zdravou stravu a chtějí přitom málo zatěžovat životní prostředí. Dříve byl požitek v popředí. Dnes se podstatně více hodnotí zdravá strava a trvalá udržitelnost. Snahou společnosti Hilcona je měřitelně přispět k ochraně zdrojů. Martin Henck zdůrazňuje: «Trvalá udržitelnost pro nás není módní pojem, nýbrž výraz respektu vůči ostatním lidem a přírodě, na které jsme ostatně závislí.» • Markus Amann je odpovědný za komunikaci ve společnosti Hilcona v Schaanu