

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

02 2020

**Společně
v náročném
čase**

DĚKUJEME

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 Nebezpeční přátelé prince**
IT Security Awareness

Stručně

- 6 «Žádné maso. Pravý švýcarský.»**
Burger «The Green Mountain» nyní i v maloobchodě
- 7 Spojení kompetencí v novém iBoxu**
Hilcona při vývoji produktů sází na multifunkční dílnu

Náš svět požitků

- 8 «Mezi šťavnatým a vysušeným je často jen několik málo stupňů»**
Grilujte jako profesionál s tipy od experta na barbecue Philippa Glausera

- 10 Pro ohnivě vášnivý čas strávený doma**

Rozmanitost na grilu s novinkami Bell Food Group

- 16 Aromatičtí vyslanci z celého světa**

Po stopách klasického koření

Titulní stránka

- 18 Společně v náročném čase**
My lidé to dokážeme

Výročí

- 24 Výročí**
LOOK! gratuluje zaměstnancům slavícím výročí v měsících červen až srpen 2020

Soutěž

- 27 Vyhrajte kurz grilování**
Hádanka – hledání obrázku

Přímo na místě v...

- 28 S plným nasazením pro tu nejlepší zeleninu**
Hilcona Agrar předvádí každý den nové mistrovské výkony

Tak se dělá kvalita

- 32 Působivé číslo**
Vychutnejte si bez starostí klobásu Bell

Jsem na vás hrdý!

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Rok 2020 zůstane ve vzpomínkách ještě dlouho. Pandemie koronaviru zastavila celý svět a dosáhla rozsahu, který byl předtím téměř nepředstavitelný. Nikdo nemohl před touto těžko uchopitelnou hrozbou uniknout. Ze dne na den se celý náš život točil kolem jediného: Jak se nám podaří tento virus zvládnout a jak k tomu mohu svým chováním přispět.

Pandemie koronaviru zasáhla i společnost Bell Food Group. Určitá obchodní odvětví, jako food service, systémová gastronomie nebo obchody to-go byly kvůli karanténě na týdny téměř kompletně zastaveny. V jiných oblastech jsme museli krátkodobě vyprodukovat větší objemy výroby. Spolu s celým odvětvím výroby potravin jsme stáli před velkou výzvou, na jednu stranu chránit zdraví našich zaměstnanců, na druhou stranu zajistit zásobování obyvatel potravinami.

Po vypuknutí pandemie koronaviru jsme neprodleně zřídili centrální a regionální krizové štáby. Od samého počátku jsme brali situaci velice vážně. Pro všechny naše závody byly vypracovány koncepce hygieny a ochrany a tyto byly důsledně realizovány. Tak se nám dosud dařilo vytvořit pro naše zaměstnance bezpečné pracovní prostředí a dodnes zabránit šíření koronaviru v našich závodech.

Jsem si plně vědom toho, že tato situace byla i pro vás velice obtížná a náročná. Některé naše závody se nacházely v takzvaných ohniscích nákazy a byly zasaže-

ny plnou silou pandemie. Udržet silně kolísající objemy výroby se všemi hygienickými a ochrannými opatřeními si od nás všech vyžádalo hodně a bude tomu tak i v následujících týdnech a měsících.

Dosud jsme tuto bezprecedentní výzvu koronaviru zvládali dobře. To je vaše zásluha, vážené zaměstnankyně a zaměstnanci. Z tohoto důvodu je pro mne důležité, abych vám jménem společnosti Bell Food Group vyslovil své srdečné poděkování. Vaše ochota přizpůsobit se mimořádné situaci, vaše flexibilita a vzájemná solidarita na mne udělaly hluboký dojem. A také mne naplnily hrdostí.

Pandemie neskončila. Dopady budou trvat ještě dlouho a budou nás stát mnoho sil. Máme široké spektrum působnosti, jsme výkonní, máme zdravý ekonomický základ a máme ty nejlepší zaměstnankyně a zaměstnance. Přeji vám i nadále dobré zdraví a jsem přesvědčen, že díky vaší angažovanosti budeme schopni zvládat tuto mimořádnou situaci i v budoucnu.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu





V digitálním světě mají podvodníci obvykle pouze jeden cíl: shromážďovat data, která poškozují vás nebo vašeho zaměstnavatele. Proto je o to důležitější nakládat s vlastními údaji opatrně a uvážlivě. S LOOK! zlepšíte své povědomí o bezpečnosti v oblasti IT a získáte praktické tipy pro každodenní život.

Všichni jsme je měli jednou v naší poštovní schránce: Princův e-mail, který říká, že na vás čeká velké jmění. Vše, co je zapotřebí, je jen malý převod a některé informace – a již

Budte pozorní, důkladně čtěte a kriticky posuzujte.

je získán přístup k penězům. Takový e-mail smažeme bez mrknutí oka.

Bohužel ne všichni podvodníci jsou v digitálním světě tak evidentní jako bohatý princ. Je proto nezbytné být pozorný, pečlivě číst a uvážlivě se ptát.

Každý je relevantní, pokud jde o útoky

Záměry podvodníků obvykle nejsou tak nevinné, jak nám naznačuje mnoho phishingových e-mailů; místo toho jde o získávání informací a dat, které poškozují společnost nebo jednotlivce. K tomuto účelu obvykle postačuje několik málo informací, jako je aktivní uživatelský účet a správné heslo, bez ohledu na to, zda se jedná o generálního ředitele nebo dočasného stážistu.

Jakmile mají podvodníci přístup k síti, mohou pomocí zaslání e-mailu distribuovat škodlivý software nebo sbírat další data k získání přístupu do centrálních systémů. Takový interně odesílaný e-mail nemusí být považo-

Praktické tipy pro vás

Kromě «10 pravidel IT bezpečnosti», které byly řešeny v LOOK!, ve vydání 1/20, vám přinášíme několik konkrétních tipů:



Zkontrolujte, zda soubory, odkazy a webové stránky neobsahují škodlivý software

Chcete zkontrolovat, zda soubor, odkaz nebo web obsahují škodlivý software? Na webových stránkách www.virustotal.com můžete nechat prověřit různé formáty souborů a adresy URL.



Ochrana heslem

- Pro hesla používejte velká a malá písmena, čísla a speciální znaky. Čím delší je heslo, tím vyšší je zabezpečení.
- Pro každé přihlašovací jméno použijte jiné heslo.
- Nepředávejte hesla třetím stranám, místo toho použijte funkci zastoupení v aplikaci Outlook.
- Nikdy si nepište své heslo jako srozumitelný text.



Nápady na hesla

- Vytvořte si hesla podle určitého schématu, které znáte pouze vy, např. řádky básně nebo názvy pohádek.
- Místo písmen použijte čísla nebo speciální znaky, např. číslo 3 místo písmene E nebo ! místo čísla 1.



Ochrana obrazovky

- Pracujete hodně na cestách? Vybavte svůj monitor ochrannou fólií.
- Pomocí kombinace kláves Windows + L můžete obrazovku rychle uzamknout.



Aktualizace softwaru

- Nainstalujte aktualizace softwaru, např. na mobilních zařízeních vždy co nejdříve, abyste zabránili zranitelnosti systému.

ván bránou pro zabezpečení e-mailů (E-Mail Security Gateway) za škodlivý a může se ve společnosti volně šířit, pokud jej neobjeví pozorní uživatelé.

Bezpečnostní nástroj také není dokonalý

Vzhledem k tomu, že ačkoliv IT Security dělá vše, co je v jejich silách, aby rozpoznali útoky v rané fázi, jedná se o hru kočky s myší. Dnešní «perfektní» bezpečnostní nástroj má již možná co do činění se škodlivým softwarem, který ještě včera neexistoval.

Jazýčkem na vahách jsou bdělí uživatelé, kteří zacházejí s osobními údaji pečlivě a přispívají tak k ochraně. Koneckonců, i ten nejbypetelnější bezpečnostní zámek je zbytečný, pokud skryjete klíč pod rohožkou. • sh

I ten nejsilnější zámek je k ničemu, pokud je klíč pod rohožkou.

Burger «The Green Mountain» nyní i v maloobchodě

«Žádné maso. Pravý švýcarský.»

Ve švýcarské gastronomii je burger «The Green Mountain» již více než rok alternativou pro všechny fanoušky burgerů, kteří chtějí omezit konzumaci masa. Od konce března tohoto roku má nyní možnost ochutnat tyto burgery i konečný spotřebitel. Za doprovodu různých opatření byl burger «The Green Mountain» úspěšně uveden do maloobchodu a těší se rostoucí oblibě.



Stále více lidí se úplně nebo částečně vzdává konzumace masa, ať z lásky ke zvířatům nebo z důvodu ochrany životního prostředí. Ale je třeba se kvůli tomu vzdát i požitku ze šťavnatého burgeru? Vedoucí projektu «The Green Mountain» Werner Ott říká: «Ne!»

Burger «The Green Mountain» z vlastní startupové manufaktury v Landquartu je veganský burger na bázi hrachových bílkovin, který se může směle měřit se svým předobrazem z hovězího masa.

Již při zavádění inovace pro gastronomii prokázala společnost Hilcona svou průkopnickou úlohu v oblasti vegetariánské stravy: Burger «The Green Mountain» byl prvním burgerem na rostlinném základě, vyvinutým a vyrobeným ve Švýcarsku. Nyní se tento úspěšný koncept rozšiřuje do švýcarského maloobchodu: Od konce března se mohou zákazníci prodejen Coop předsvědčit o tom, že nový burger vypadá jako maso, připravuje se jako maso a také tak chutná.

Přítom je skvělým zdrojem bílkovin. Navíc je bohatý na vlákninu a vitamín B₁₂. Zároveň manufaktura nepoužívá žádné zvyrazňovače chuti, sóju, genetické inženýrství, palmový olej ani přidané cukry. Kromě toho je burger ještě navíc bez cholesterolu a laktózy. Takže dokonalý pro zdravou stravu.

Při výběru surovin dbali vývojáři výrobků na maximální kvalitu a ve smyslu udržitelnosti také na krátké

dobací trasy. Veškeré přísady, až na kokosový tuk, tak odebírají z EU.

Burger «The Green Mountain» je možné připravovat na pánvi, v troubě, ale také na grilu, což se jednoznačně doporučuje. Neboť při pečení a grilování se vytvoří chutná hnědá barva a lahodné pečené aroma. Kreativní nápady na recepty nabízí webová stránka «The Green Mountain»: www.thegreenmountain.ch.

Kromě toho společnost Hilcona pod heslem «Žádné maso. Pravý švýcarský.» spustila na jaře k uvedení novinky na trh rozsáhlou marketingovou kampaň s množstvím akcí na prodejních místech, na sociálních sítích a se slevovými akcemi.

A bezmasý požitek jde dál: «The Green Mountain» již intenzivně pracuje na nových produktech, další dva přijdou na trh již letos na podzim. Tím manufak-

tura oslovuje především rostoucí cílovou skupinu flexitariánů, tedy těch, kteří rádi jedí maso, ale chtějí omezit jeho spotřebu. «Odstartovali jsme velice dobře,» shrnuje to Werner Ott. «Odbyt v prvních týdnech dokonce značně překonal naše očekávání a četné zpětné vazby od spotřebitelů nám ukazují: Jsme na správné cestě.» • mr

Odkaz:
thegreenmountain.ch

FOLLOW US  

Hilcona při vývoji produktů sází na multifunkční dílnu

Spojení kompetencí v novém iBoxu

Společnost Hilcona určuje od října minulého roku směr kulinářské budoucnosti ve svém novém kompetenčním centru v Schaanu. Tvůrčí dílna inovací se jmenuje iBox a úzce zde spolupracuje šest týmů z vývoje produktů a z technologického managementu a managementu obalů. Jejich společný cíl: vytvářet úžasné novinky pro různé kategorie produktů.

Plochá stavba s malou bylinkovou zahrádkou před vchodem je novým domovem 45 takzvaných «iPeople». Sem Hilcona sestěhovala kompetenční centra pro hlavní jídla, těstoviny, vegetariánské a trvanlivé convenience produkty a sendviče a pizzu. Kromě toho je zde součástí také technologický management a management obalů a vedení projektů obou nových manufakturních značek «The Green Mountain» a «La Pasteria».

Tyto týmy, které předtím sídlily ve třech budovách v areálu Hilcona v Schaanu, nyní spojují svou práci a schopnosti na jednom místě: v iBoxu. Písmeno «i» v názvu znamená inovace. A to se píše v multifunkční dílně velkým písmem nejen ohledně vývoje novinek, ale také u způsobu práce.

K tomu společnost Hilcona vytvořila v iBoxu otevřenou, komunikativní atmosféru s atmosférou startupu. Umístění týmů ve sdílených kancelářích, koberce pohlcující hluk a skleněné dveře patří k transparentní koncepci stejně jako «místnosti ixChange» pro diskuse v malých skupinách nebo kuchyňka «iEat» jako místo setkávání. Aby soužití dobře fungovalo, stanovili «iPeople» pravidla pro ohleduplnou spolupráci.

«Nová koncepce se nám již nyní osvědčila,» říká Dirk Sylvester, vedoucí Competence Center pro hlavní jídla. «Úzký prostor vede automaticky také k úzké spolupráci, takže více než kdy jindy využíváme know-how a znalosti kolegů.»

V tomto inspirujícím prostředí mohou vznikat produkty pro budoucnost, jako například burger «The Green Mountain» (viz vlevo), od nápadu až po hotový produkt na trh. Autenticita, požitek, rozmanitost, kvalita a udržitelnost jsou přitom jen některé z faktorů, které tyto odborníky na požitek pohánějí.

To, že duch iBoxu je cítit nejen tehdy, když jsou všichni na místě, ukázala krize kolem koronaviru: «V době,



Snímek iPeople kolem Dirka Sylvestera (2. zprava) vznikl ještě před pandemií koronaviru.

kdy mnoho zaměstnanců pracovalo v home office, jsme udělali velice dobré zkušenosti s alternativními metodami komunikace, jako jsou například mítinky Webex,» říká Sarah Klein, vedoucí Competence Center pro sendviče a pizzu. Co nového iPeople v úzké spolupráci s iXperty iKulinářství vyvinuli, určitě již brzdy přijde na talíře zákazníků. • mr

Pro iBox vytvořila společnost Hilcona komunikativní atmosféru.



Grilujte jako profesionál s tipy od experta na barbecue Philippa Glausera

«Mezi šťavnatým a vysušeným je často jen několik málo stupňů»

Již jako dítě stál Philipp Glauser s nadšením u grilu. Dnes je Head of Culinary Advisors firmy Hügli mistrem svého oboru: v r. 2015 se se svým týmem «Chläggi Brutzler» stal vicemistrem světa v grilování, v r. 2018 mistrem ve Švýcarsku. V rozhovoru pro časopis LOOK! prozradil, jak lze i při amatérském grilování dosáhnout na talíři špičkového výsledku.

Velké grilovací party se zřejmě letos v létě kvůli trvajícím omezením kontaktů konat nebudou. Ale i když se k příjemnému večeru u venkovního grilu sejdou jen dvě rodiny, může být pohromadě osm až deset lidí.

Kdo pak chce pro všechny připravit jednotlivé porce masa, má na roštu velice rychle málo místa. «Doporučuji ugrilovat pro všechny větší kus masa, například vepřovou krkovičí nebo vysoký roštěnec,» říká Philipp Glauser. «To se pohodlně vejde na každý gril a kolem dokonce ještě zůstane místo pro pár brambor v alobalu nebo zeleninu.»

Pro přípravu radí odborník nepřímou metodu, pokud je k dispozici

odpovídající gril. Přitom se maso krátce zprudka opeče ze všech stran nad řevavými uhlíky nebo u plynového grilu nad plamenem a pak se vedle zdroje tepla dodělá se zavřeným víkem. To zejména u velkých kusů masa sice trvá déle než přímé grilování, ale výsledek je možné vidět nebo spíše vychutnat.

Jediná výjimka: grilované klobásy. Ty se od začátku do konce grilují na žhavých uhlících. Rošt by měl být nastaven tak, aby k nim nešlo příliš horka. Jinak dojde k tomu, co zažil zřejmě už každý «mistr grilování»: klobása je zvenku více než křupavá, ale uvnitř ještě studená.

Ještě hůře než u grilovacích klobás se dá zvenčí poznat, zda jsou hotové velké kusy pečeně nebo steaky. Proto je pro profesionály nezbytný digitální teploměr do masa. «Dnes mnoho lidí investuje do kvalitního kulatého nebo keramického grilu, takže by neměli šetřit ani na teploměru,» radí Philipp Glauser. «Protože



Head of Culinary Advisors ve společnosti Hügli, Philipp Glauser, se již v dětství nakazil virem BBQ.



Každý druh masa je propečený při 72 stupních Celsia.

mezi šťavnatým a vysušeným kusem masa je velice často rozdíl jen pár teplotních stupňů.»

Jako základní pravidlo platí: každý druh masa je propečený při 72 stupních Celsia. Hovězí a jehněčí steaky by měly podle požadovaného stupně propečení dosahovat ve středu podstatně nižší teploty. Například trhané vepřové, které má být tak měkké, aby ho bylo možné od sebe oddělovat vidličkami, naopak potřebuje teplotu vyšší. Přehled teplot ve středu masa je pro některé grilovací hity uveden v naší tabulce stupňů propečení.

Na závěr má tento profesionál v oboru barbecue v rukávu ještě jeden nepřekonatelný tip proti stresu: «Pokud se hosté opozdí, můžete již hotové maso zabalit do alobalu a udržovat ho teplé na požadované teplotě uvnitř vedle grilu nebo v troubě. Alobal by měl zůstat maličko pootevřený, aby mohla unikat vlhkost.» Maso tak zůstane teplé a šťavnaté a večírek s grilováním může začít i o něco později.

Přišli jste tomu na chuť? Pak pokračujte dál a za pomoci receptu od tohoto profesionála v oboru grilování na následující straně si sami připravte dokonalou hovězí špičku na grilu. • mr

Stupně propečení

Pokrm	Vnitřní teplota
Hovězí a jehněčí steaky – rare	47–50 °C*
Hovězí a jehněčí steaky – medium	56–58 °C*
Hovězí a jehněčí steaky – well done	od 64 °C*
Maso do burgerů (hovězí maso)	57 °C
Telecí kotlety	60 °C
Trhané vepřové	83 °C
Kuřecí stehno	72 °C

* Teplota ihned po pečení, pro dokonalou šťavnatost poté nechte cca 5 minut odpočinout.

Tip na recept pro grilovací sezónu od experta firmy Hügli na barbecue Philippa Glausera:

Hovězí tabulová špička s omáčkou chimichurri a sýrovo-slaninovými brambory

Pro 4 osoby

Přísady na tabulovou špičku

1 hovězí tabulová špička cca 1,5 kg (s tukovým krytím a dobře vyzrálá)
1 snítky rozmarýnu
1 snítky tymiánu
3 lístky šalvěje
10 ml olivového oleje
50 g rub na hovězí (např. Stein's Best Beef Rub)

Příprava

Bylinky nasekejte na jemno. Tabulovou špičku dobře potřete směsí koření rub, pak maso posypejte bylinkami a potřete olivovým olejem. Zakryté nechte přes noc odležet v lednici. Následující den nechte maso na nepřímém teple pomalu táhnout v keramickém nebo kruhovém grilu při cca 110 °C až na teplotu uvnitř 57 °C. To trvá cca jednu hodinu.

Přísady na omáčku chimichurri

2 snítky tymiánu (pouze lístky)
30 g hladkolisté petrželky
2 stroužky česneku
30 g červených feferonek
30 g žlutých feferonek
1 lusk chilli papričky
1 limetka
50 ml bílého vinného octa
100 ml olivového oleje
Sůl a pepř z mlýnku

Příprava

Bylinky, česnek a chilli papričku (bez jadérek) jemně nasekejte. Feferonky nakrájejte na malé kostičky. Kůru z limetky nastrouhejte na jemno a limetku poté vymačkejte. Vše smíchejte se zbývajících přísadami a ochuťte solí a pepřem.

Přísady na sýrovo-slaninové brambory

4 velké brambory (moučnaté)
16 plátků slaniny
160 g sýra Appenzeller

Příprava

Brambory vařte 20 minut v páře nebo v osolené vodě a poté nechte vychladnout. Odřízněte vrchní část a brambory malou lžičkou vydlabejte. Sýr nakrájejte na kostičky a naplňte do brambor. Nakonec brambory omotejte slaninou a pečte 12 až 15 minut v troubě na 180 °C nebo na grilu.

Tip: Ze zbytků vydlabaných brambor je možné například připravit bramborový salát na další den.



Rozmanitost na grilu s novinkami Bell Food Group

Pro ohnivě vášnivý čas strávený doma

Sejít se na venkovském útočišti v malém okruhu lidí kolem grilu – tento trend je tu již léta. V době koronaviru má nyní toto potenciál stát se jedničkou v kulinářské zábavě ve volném čase. Aby to nebyla nuda, dostali vývojáři produktů společnosti Bell Food Group další nápady.



Bell Francie: mátový letní požitek

Pálivá chuť choriza a chladivá máta – toto překvapivé spojení navrhla společnost Bell Francie pro nové «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe». Letní požitek zvláštního druhu, kterým se oblíbený sezónní sortiment ze Savojska nyní rozšiřuje na čtyři varianty. Díky mini velikosti klobás a přiloženým dřevěným špízům je možné také kreativní spojení s dalšími přísadami.

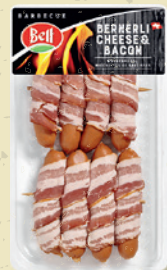


Bell Polsko: výrazná dvojice klobás

Pomocí obou novinek «Bílá šunková klobása» a «Slezská klobása» společnost Bell Polsko dále podněcuje již tak velkou chuť Poláků na grilovací klobásy. Za své výrazné aroma vděčí klobásy česneku, pepři a majoránce. Silná chuť je u «Slezské klobásy» navíc zvýrazněna uzením. Ani do jedné z variant nepřidává Bell glutamát sodný a fosfáty.

Společnost Bell dále podněcuje chuť Poláků na grilovací klobásy.





Bell Švýcarsko: v hlavní roli sýr a slanina

Pro Bell Švýcarsko jsou dvěma velkými tématy této grilovací sezóny sýr a slanina. Nalikolik tato moderní dvojice ladí s nejlépším švýcarským hovězím, dokazuje například nový «Cheese & Bacon Beef Burger». Tato kombinace nachází uplatnění také v oddělení grilovacích klobás:

«Bernerli Cheese & Bacon» jsou jako klobásové špízy optimální na grilování, zatímco «Bacon & Cheese Cervelas», osvědčená

klasika v novém kabátě, se hodí na rošt.

Na milovníky drůbeže navíc čekají jemné špízy z krutích prsou «Chicken & Grill Cheese» s krémovými sýrovými placičkami a plněná kuřecí stehna «Cheese & Bacon Chicken».

A v neposlední řadě pokračuje Bell i v trendu pomalého vaření: «Pork Drumsticks» a «Pulled Pork Mojo» jsou již předpřipravené a je třeba je pouze ohřát na grilu nebo v troubě a poté podávat s příloženou omáčkou.

Bell dále podporuje trend pomalého vaření.

Hilcona: vzhůru do potěšení z barbecue s těstovinami a pestem Tradizionale

Těstoviny a pesto v grilovací sezóně – zajímavé recepty k tomu prozradí Hilcona na pravé straně. K novým druhům těstovin Tradizionale «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» a «Mezzelune 4 Formaggi», které jsou k dostání od června 2020, a k pestu Tradizionale pro tuto sezónu «cizrna-limeta» napadnou grilovací nadšence určitě ještě další zajímavé kreace. I u těchto novinek ze sortimentu Tradizionale sází Hilcona na obvyklou kvalitu pro ty, kteří chtějí jíst lépe, s kvalitními přísadami bez konzervačních látek, zvýrazňovačů chuti a umělých aromat. Další chutné recepty k novinkám jsou ostatně k dispozici k vyzkoušení na hilcona.com/rezpete.

Nové druhy těstovin jsou k dostání od června.



Doporučení společnosti Hilcona pro středomořský požitek z grilování: Aromatický BBQ burger s pesto rosso

Přísady

40 g pesto rosso (např. Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
100–200 g mletého hovězího masa
30 g salátové okurky
40 g rajčat
30 g červené cibule
3–4 listy salátu
1 houska na burger

Příprava

Okurku, rajčata a cibule nakrájejte na plátky. Placku z hovězího masa ugrilujte na požadovaný stupeň propečení. Housku rozpulte, vnitřní stranu krátce opečte na grilu a potřete pestem. Poté burger obložte podle chuti zbývajícími přísadami.

Tip: Burger je ještě možné vylepšit plátkem sýra.



Letní salát tortelli

Pro 2 osoby

Přísady

1 balení těstovin plněných sýrem a šunkou (např. Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
50 g červených třešňových rajčat
50 g žlutých třešňových rajčat
½ červeného grapefruitu
½ zelené papriky
½ červené papriky
30 g pecorina nebo parmezánu v celku
20 g rukoly
Balsamický ocet
Olivový olej
Citronová šťáva
Sůl a pepř
Lístky bazalky

Příprava

Plněné těstoviny uvařte podle návodu na obalu v osolené vodě al dente nebo podle chuti, poté slijte a nechte krátce ochladit pod studenou vodou, až jsou vlažné. Třešňová rajčata rozpulte, dužinu z grapefruitu a papriku nakrájejte na kostičky. V míse opatrně promíchejte všechny přísady (kromě sýra a bazalky) a ochuťte. Na závěr nastrouhejte na salát sýr a ozdobte lístky bazalky.

Tip: Recept je možné vylepšit pestem «cizrna-limeta» od firmy Hilcona jako dresinkem.





Tip na salát od firmy Eisberg na večer s grilováním:

Rukolový salát s cuketou a rajčaty

Pro 2 osoby

Přísady na grilovanou zeleninu

- 1 cuketa
- 3 římská rajčata
- 2 polévkové lžičce extra panenského olivového oleje
- 1 čajová lžička čerstvé bazalky, nasekané
- 1 čajová lžička čerstvého oregana, nasekaného
- 1 čajová lžička čerstvé majoránky, nasekané
- Sůl

Přísady na salát

- 90 g rukolového salátu (např. od Betty Bossi)
- 50 g oliv (černé, zelené nebo směs)
- 50 g parmezánu vcelku

Přísady na dresink

- 2 polévkové lžičce Aceto balsamico di Modena
- 4 polévkové lžičce extra panenského olivového oleje
- Fleur de sel
- čerstvě namletý pepř
- 1 čajová lžička javorového sirupu

Příprava

Bazalku, oregano a majoránku smíchejte s olivovým olejem, okořeňte solí a pepřem. Cuketu nakrájejte na cca 5 mm silné plátky, rajčata podélně rozpulte a obojí položte na jeden talíř. Zeleninu potřete marinádou z bylinek a oleje, nechte působit cca 10 minut.

Mezitím si dejte do misky na dresing Aceto balsamico, okořeňte solí a pepřem a důkladně promíchejte, až se sůl rozpustí. Přidejte olej a javorový sirup a znovu důkladně promíchejte. Rukolový salát rozdělte na dva talíře. Nyní ogrilujte zeleninu a dejte ji na rukolový salát. Ozdobte olivami a čerstvě nastrohanými hoblinkami parmezánu a zalijte dresinkem.



Eisberg: uvědoměle grilování s bio výrobky

Na stoupající poptávku po bio potravinách má Eisberg v Polsku a ve Švýcarsku připravené nové odpovědi. Od začátku května si pošlí zákazníci mohou vybírat z pěti nových druhů bio salátů. Patří sem jednodruhové varianty rukola, polníček a baby špenát a také směsi «California Mix» a «Toskana Mix». Bio certifikaci mají rovněž nové «Naturaplan Mais Rugeli». Jsou pasterizované a již prakticky naporcované a doplňují stávající švýcarský grilovací sortiment firmy Eisberg, který tvoří «Gemüse Spiessli» a plněné žampiony.

«Mais Rugeli» s bio certifikací doplňují grilovací sortiment firmy Eisberg.

Hügli: zvýraznění aroma pomocí Stein's Best

S novinkami značky Stein's Best přichází extra porce chuti ke grilování. Domácí omáčka, omáčka ze zakysané smetany a omáčka na burgery rozšířily od března stávající table top range pro gastronomii o tři rozmanité druhy. Kromě toho dostal přírůstek také sortiment rub: S novým výrobkem «Fisch & Seafood Rub» je možné před grilováním za sucha okořenit třeba steaky z tuňáka nebo halibuta a také špízy z mořských plodů, nebo je možné je v něm marinovat. • mr



Po stopách klasického koření

Aromatictí vyslanci z celého světa

Bez soli, pepře, muškátu a jejich chutných příbuzných se neobejde žádný amatérský kuchař ani výrobce potravin. Ale kam by se měl vydat ten, kdo se chce dostat tam, kde roste pepř? A proč je hřebíček často součástí pokrmů ze zelí? Trošku jsme zapátrali a dali dohromady několik kořeněných faktů.

Sůl

Soli se nedá vyhnout. Přitom to přísně vzato není koření, ale koření přípravek. Různé druhy jako sůl kamenná, mořská nebo kuchařská se liší původem a způsobem těžby. Ovšem sůl je vždycky sůl, nebo – vyjádřeno chemicky – chlorid sodný. Kamenná sůl je tak rovněž mořská sůl, která se před miliony let usadila v zemi. Podíly minerálů dodávají mnohým druhům soli speciální aroma nebo zvláštní zabarvení. To platí například pro takzvanou růžovou himalájskou sůl, která ovšem pochází z Pákistánu, nebo fleur de sel, která je u kuchařů mimo jiné velice oblíbená kvůli své vlhké, měkké zrnité struktuře.

Muškatový oříšek

Jemně nastrohaný dodává muškát lehce oříškový a pálivý tón například bramborové kaši nebo masovým pokrmům, ale také mnoha sladkým jídlům. Muškátový oříšek je semeno muškátovníku, který roste především v Indonésii a na karibském ostrově Grenada. Toto intenzivní koření by se mělo dávkovat opatrně, neboť již s malým množstvím je možné dosáhnout velkého účinku.



Kmín

Kmín se svým nezaměnitelným ostře nasládlým aromatem patří k nejstarším kořením v Evropě. Podélná zrna jsou sušená semena stejnojmenné rostliny. Používá se celý nebo mletý při přípravě různých druhů zelí, ale také dušených pokrmů nebo chleba.



Mletá paprika

Mletá paprika vzniká z usušených a namletých paprikových lusků. Podle toho, zda a v jakém množství jsou přítomna semena a žebra obsahující kapsaicin, vznikají různé stupně ostrosti. V maďarské kuchyni, kde se paprika používá velice často, se například rozlišuje podle úrovně ostrosti od velmi ostré přes sladkou až po jemnou růžovou. Také ve Španělsku a Portugalsku patří mletá paprika k tradičnímu koření.



Pepř

Abychom odpověděli na úvodní otázku: ten, kdo by se chtěl vydat tam, kde roste pepř, by měl vyrazit na Madagaskar, do Indonésie, Indie nebo Malajsie. Tam totiž roste pepřovník, jehož plody jsou zrnka pepře. To, jakou barvu budou mít, určuje čas sklizně a způsob dalšího zpracování. Na černý pepř se suší nezralé a neloupané celé bobule. Naopak zelené zůstanou plody tehdy, pokud se naloží do octa nebo slaného nálevu nebo suší mrazem. Plně zralá neloupaná zrna mají červené zbarvení. Bílý pepř vznikne, když se zralé červené bobule oloupují. Chuť pepře se nejlépe uvolňuje přímo z mlýnku. Čerstvý zelený pepř se kromě toho často používá celý například do polévek nebo omáček.



To, zda bude pepř černý, zelený nebo červený, záleží především na čase sklizně.

Hřebíček

Hřebíček jsou sušená poupata hřebíčkovce. Původně toto koření pochází ze souostroví Moluky, v Evropě je známé od raného středověku a je oblíbené nejen kvůli své dřevité, mírně ostré chuti. Využívají se také jeho prokazatelné pozitivní účinky na zdraví. Není tedy náhoda, že se hřebíček často přidává do těžko stravitelných jídel jako je červené nebo kysané zelí.



Koření směsi

Mnohá jídla získávají svou typickou chuť díky směsi celé řady koření. Recepty jsou velice často dobře střezným tajemstvím svých autorů. Jedním z nejznámějších zástupců je zřejmě kari koření, které vzniklo v 19. století ve Velké Británii k napodobení zvláštní vůně indických jídel. Důležitou součástí je kurkuma, která kari dodává charakteristickou žlutou barvu. Kromě toho patří ke standardním přísadám koriandr, římský kmín a zázvor.

V severoafrické kuchyni je například nezbytná směs ras el-hanout. Tato kombinace, která může být tvořena až 30 jednotlivými druhy koření, v sobě spojuje ostré, sladké a hořké tóny. A navzdory letní sezóně je třeba zmínit jednu klasickou směs ze střední Evropy: perníkové koření, které již svou pouhou vůní vytváří vánoční atmosféru. • mr

My lidé to dokážeme

Společně v náročném čase

Koronavirová pandemie udržovala celý svět v napětí a postavila před nás všechny nové výzvy. S touto nevídanou situací se musela vypořádat i skupina Bell Food Group. Různí zaměstnanci z celé skupiny hovoří o tom, jak si s touto situací poradili.



Kathrin Färber

Vedoucí procesního inženýrství (TOP BPM)
ve společnosti Bell, Zell (Švýcarsko)

«Obvykle mám na starosti v rámci TOP BPM klíčové projekty, zlepšuji 5S, rozvíjím dále strukturu relací a podporuji optimalizaci procesů. Koronavirus však hodně změnil můj každodenní život: S rostoucími objemy výroby bylo jasné, že prioritou je zvládnout každodenní výrobu a udržovat standard TOP BPM. Probíhající projekty proto musely počkat.»

Proto jsem hledala nové pracovní oblasti, ve kterých bych mohla společnost podpořit, například při provádění koronavirových opatření. Na dalších projektech jsem mohla pracovat z domova. Také jsem byla spokojena se svým plánováním cílů; to mi usnadnilo opětovnou koordinaci projektů, které v té době musely čekat. Mezitím se situace poněkud zklidnila a já mohu pokračovat ve svých běžných činnostech.»



Krzysztof Więclaw

Vedoucí provozu ve společnosti Bell,
Niepołomice (Polsko)

«Když se v Polsku objevil koronavirus, musel jsem přizpůsobit řízení společnosti nové realitě. Normální provozní procesy byly ohroženy téměř přes noc. Zřídili jsme krizový tým a společně jsme pracovali na tom, kde je třeba jednat, abychom vyhověli novým předpisům a omezením. Mnoho opatření se zaměřilo na ochranu zaměstnanců a minimalizaci rizika šíření.»

Tato krize mi znovu potvrdila, že mí kolegové jsou nejen úspěšní, ale že jejich nasazení nalézt optimální řešení je neocenitelné. Svému týmu jsem vděčný za to, že vždy s ohledem na řešení dokážeme úspěšně zvládnout tuto obtížnou dobu, aniž bychom se vzdali!»

Rubrika «My zaměstnanci to dokážeme» bude nově vycházet v každém vydání LOOK!. Zde mají zaměstnanci příležitost zaujmout postoj ke konkrétnímu tématu. Chtěli byste uvést svůj názor v této sekci? Pak nás kontaktujte na look@bellfoodgroup.com.



Stefan Potgeter

Vedoucí centrálních služeb
ve společnosti Bell, Sevetal (Německo)

«Současná situace je pro nás všechny obrovskou výzvou. Po závažných změnách týkajících se úpadku továren na uzeniny a hotová jídla a související reorganizace mnoha oddělení to byla zatěžkávací zkouška pro celou organizaci.»

V důsledku prostorového oddělení využíváme v rámci home office různé technické pomůcky. Ukázalo se, že zejména videokonference probíhaly velmi disciplinovaně, a přesto se všichni při práci bavili. I tak nám velmi chybí alespoň minimální osobní kontakt s našimi kolegy a kolegyněmi. Na začátku jsme si také museli zvykat na měnící se podmínky v dodávkách zboží a upravovat množství nebo vyrovnat se s někdy extrémně kolísajícími objednávkami. V úzké koordinaci s výrobním oddělením a ostatními odděleními jsme výzvu společně zvládli a doposud jsme vždy byli schopni zajistit dodávku.

Byla to zatěžkávací zkouška pro celou organizaci.

Jsem obzvláště hrdý na to, že kromě udržování každodenního podnikání pokračujeme v realizaci mimořádného počtu projektů, například v souvislosti s TOP BPM, v oblasti vývoje produktů, technologií, energetického managementu nebo ve stavebních projektech. To ukazuje, jak striktně všichni sledujeme stejný cíl a stále přispíváme svými osobními postřehy!»

Sadat Shaqiri

Předseda závodní rady
ve společnosti Hubers Landhendl, Pfaffstätt (Rakousko)

«Posledních několik měsíců bylo výzvou pro všechny, v soukromé i pracovní oblasti. V rámci závodní rady a jako vedoucí oddělení rozporcování masa pravidelně zajišťuji dodržování ochranných opatření. Střídáme se na polední pauze, abychom udrželi co nejnižší počet lidí v jídelně.»

Pro výrobu je výzvou, že výrobní linky musí být vždy obsazeny. Je proto nesmírně důležité dodržovat doby přestávky. První směnu obvykle začínáme o hodinu dříve, takže mezi dvěma výrobními směnami nedochází k mezilidským kontaktům. Proto vstáváme všichni o hodinu dříve – a ve dvě hodiny odpoledne je hodinová odstavka výroby.

Po nějakou dobu jsme všichni byli po dovolené a v případě nemoci testování na COVID-19, abychom zabránili výskytu onemocnění ve společnosti. Pro mě jako předsedu závodní rady a zaměstnance je důležité, abychom všichni pomohli společně bojovat proti tomuto viru. Společně to zvládneme!»



zleva doprava: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz** ze společnosti Sylvain & CO v Essert-sous-Champvent

«Koronavirus nemá proti nám šanci! Díky ochranným opatřením jsme během krize dokázali zůstat klidní. Náš zaměstnavatel udělal vše pro to, aby nás ochránil před touto pandemií. Naše každodenní práce se nezměnila, změnila se však atmosféra v důsledku sociálního odstupu. Všichni respektujeme nová pravidla, používáme roušky a pravidelně si dezinfikujeme ruce. Všechny citlivé oblasti jsou pravidelně dezinfikovány.»



Christine Dehnert

Vedoucí kantýny ve společnosti Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing (Německo)

«Posledních několik měsíců bylo náročné období. V březnu byla naše kantýna v rámci ochranného opatření okamžitě uzavřena. Věděli jsme však, jak dobře využít «nově získaný» čas. Když objednávky v následujících dnech prudce vzrostly, pomohly dvě zaměstnankyně z mého týmu například s balením a ve skladu kartonů, abychom lépe zvládli zvýšený objem. Postarali jsme se o pravidelnou dezinfekci klik a psacích stolů v administrativě a stolů ve společných místnostech.

Měli jsme tak možnost vymalovat si a zkrášlit kantýnu sami.

Když byli všichni zaměstnanci naší společnosti v rámci ochranného opatření testováni na koronavirus, proběhly testy v kantýně – byla jsem schopna podpořit úřady interní organizací. Také jsme byli schopni realizovat projekty, pro které jsme dříve nenašli čas: nově jsme uspořádali šatny a od základu je vyčistili. Pokračovalo to v kantýně. Také jsme ji důkladně vyčistili a nově vymalovali. Za normálních okolností bychom si najali externího malíře – měli jsme však možnost vymalovat si a zkrášlit kantýnu sami.

Mezitím jsme nevěděli, zda se kantýna v blízké budoucnosti znovu otevře a co by to znamenalo pro naše pracoviště. Ale s novým konceptem hygieny, který jsem vypracovala s podporou našeho managementu kvality, jsme mohli v červenci kantýnu znovu otevřít a opět přivítat naše kolegy!»



Sinuhe Hofstetter

Vedoucí podniku ve společnosti Hilcona Taste Factory, Landquart (Švýcarsko)

«Měli jsme neviditelného oponenta, který se z Číny přes Itálii až do Ticina stával stále více patrným a který změnil zaměstnance v podniku. Zaměstnanci měli otázky, na které obvykle odpovídá obvodní lékař, a ne vedoucí podniku. Od «je to všechno přehnané» až po «Obávám se, že na to můžu umřít já nebo moji příbuzní» – rozsah každodenních názorů byl velmi rozdílný.

Zaměstnanci měli otázky, na které obvykle odpovídá obvodní lékař, nikoli vedoucí podniku.

Denním srovnáváním s prodejem a flexibilní improvizací celého hodnotového řetězce jsme v týmu Hilcona dokázali společně se zákazníky vypracovat řešení zaměřené na cíl. S velkým nasazením zaměstnanců společnosti Hilcona Taste Factory, kteří se denně přizpůsobovali novým obecným podmínkám, byly další výzvy zvládnuty velmi dobře.

Díky již obecně platným hygienickým pokynům v potravinářském průmyslu a společně vyvinutým dodatečným opatřením mohla být vysílána a vytvářena vysoká úroveň bezpečnosti. Mnoho individuálních rozhovorů a každodenní přítomnost nadřízených snížilo strach a pomohlo zviditelnit neviditelného nepřítel.



Roland Vrecko

Manažer výroby hlubokozmrazených pokrmů ve společnosti Bell, Oensingen (Švýcarsko)

«Na oddělení výroby hlubokozmrazených pokrmů jsme uzavření pocítili velmi zřetelně. Museli jsme vypnout některé linky, na kterých se vyrábí například cateringové zboží. U dalších linek přes noc narostlo obrovské množství. Výsledkem byla například práce v sobotu. Nejvýrazněji vzrostla poptávka po mletých masných výrobcích. Tady vidíte, že lidé vařili více doma – a s mletým masem je to velmi snadné.

Zpočátku byli zaměstnanci poněkud nejistí, jak se s touto situací vypořádat. Dalším faktorem byly rizikové skupiny. Na začátku nebylo snadné zaručit pravidlo odstupu 2 metrů. Zaměstnanci zvládli situaci po počátečních potížích velmi dobře a byli také velmi flexibilní.»

Reinhard Gassner

Vedoucí provozu ve společnosti Eisberg, Marchtrenk (Rakousko)

«Účinky koronavirové pandemie lze samozřejmě pocítovat také v Rakousku, a tedy i na našem pracovišti v Marchtrenku. Díky okamžitému zahájení všech nezbytných opatření a dalších bezpečnostních opatření jsme byli schopni na tuto krizi reagovat velmi rychle.

Jsmo velmi rádi, že jsme doposud na našem pracovišti neměli jediný potvrzený případ koronaviru, a chtěli bychom ještě jednou poděkovat všem zaměstnancům za příkladné dodržování všech přijatých opatření a nařízení spojených s prevencí.»





Diana Riedel

Oblastní manažerka obchodních zástupců pro Food Service ve společnosti Hügli, Radolfzell (Německo)

«Začátkem koronavirového období se pro nás všechny vyvinula zcela nová a neobvyklá situace. Už jsme nejezdili za našimi zákazníky, ale starali jsme se o ně telefonicky, to byla pro mě a mé kolegy nová výzva. Intenzivní přípravou telefonických rozhovorů se naši zákazníci velmi dobře, ale návštěvu na místě tímto nelze nahradit.

Kromě toho jsme byli schopni využít dobře čas ke zpracování administrativních záležitostí, například k aktualizaci údajů o zákaznících nebo k optimalizaci plánování výjezdů, abychom po krizi mohli začít dobře připravovat. Kromě toho jsme každý týden realizovali telekonference na širokou škálu témat, jako je například osvětlení znalostí o aplikaci Excel. Z těchto školení mohli mít všichni během doby po uzavření prospěch. Díky uvolňování opatření jsme se svými zákazníky velmi rádi, že se můžeme opět osobně setkat.»

Gabriela Boldeanu

Manažerka kvality ve společnosti Eisberg, Pantelimon (Rumunsko)

«Nezaznamenali jsme žádné významné změny, koneckonců, dlouhodobě pracujeme s přísnými hygienickými předpisy. Roušky, jednorázové rukavice a speciální výstroj jsou pro nás součástí každodenního života. Samozřejmě jsme zvýšili počet kontrol v určitých bodech.

Co se týče společných prostor, chodeb a kantýny, čistili jsme tak častěji předměty, které jsme dříve myli jednou denně. Dezinfikujeme také kliky dveří, spínače, psací stoly, společenské místnosti, mikrovlnnou troubu atd.

Pro výrobce potravin, jako je Eisberg, je bezpečnost produktu zásadní. Postupy, které jsou dnes známy veřejnosti, představují v této pandemii jen malou část «normality». Tři věci nám ukazují, že to, co děláme, je správné: důvěra našich zákazníků, zpětná vazba od spotřebitelů a audity.»



William Pandolfi

Vedoucí směny ve společnosti Ali-Big, Brivio (Itálie)



«Řízení výroby a dodržování pravidel odstavu dnes funguje velmi dobře. Je škoda, že si nemůžeme užít práci jako dříve – poplácáním po ramenou – nebo že není možné obědovat společně s týmem. Doposud však byla tato opatření nezbytná – a fungovala: Doposud se v naší společnosti nevyskytl žádný případ.

Když byla Lombardie, kde se naše společnost nachází, prohlášena za rizikovou oblast, velmi jsme se tohoto neznámého viru a jeho následků báli. Média sdělovala protichůdné informace. Okamžitě jsme začali nosit roušky, udržovali odstup a zintenzivňovali úklid ve společnosti prostřednictvím externí společnosti – a dokázali jsme po celou dobu udržet výrobu.»



Roland Kalberer

Vedení kulinářství ve společnosti Hilcona, Schaan (Lichtenštejnsko)

«Četná omezení v práci pro nás byla v kuchyni neobvyklá, i když hygiena byla vždy součástí našeho každodenního života. Zejména při vaření a ochutnávce vyvolala povinnost nosit roušku některé zvláštní situace. Jedna věc je jasná: člověk byl v průběhu určitě uvědomlejší, citlivější a koncentrovanější.

V zásadě švýcarská vláda udělala mnoho dobrých kroků. To platí také pro společnost Hilcona a tým pro řízení pandemie. Důležitá rozhodnutí byla učiněna včas a dobře sdělována. V současné době však bojuji s pocitem „laissez-faire“, který převládá ve velké části společnosti. I přes všechny ekonomické výzvy doufám, že těch několik pozitivních aspektů této doby přetrvá a bude mít trvalý účinek.»



Jaroslaw Korman

Vedoucí prodeje ve společnosti Eisberg, Legnica (Polsko)

«V posledním týdnu před koronavirovou krizí bylo naplánováno setkání s největším zákazníkem v Polsku. Schůzka doposud kvůli zakazu cestování a kontaktu neproběhla. To ukazuje, jak silně byl krizí zasažen polský potravinový průmysl. Příjmy v odvětví stravování se také zotavují velmi pomalu. Například musely být prozatím pozastaveny společné projekty s Hügli Polsko.

Koronavirová krize však ovlivňuje také naši společnost: Ve výrobě jsme zavedli hodinovou přestávku mezi směnami, abychom se vyhnuli kontaktům mezi zaměstnanci. Denní měření teploty, dezinfekce rukou a nošení roušky ve všech oblastech prodlužuje a zpomaluje pracovní proces a ovlivňuje produktivitu. Také v administrativě to nemají kolegové jednoduché.

Týdenní home office v bytě s celou rodinou a malými dětmi ztěžuje koncentraci. Pokrok u některých projektů trvá bez osobního kontaktu déle. Důležité však je, že při dodržování všech opatření zůstanou všichni naši zaměstnanci zdraví. Všichni jsme si vědomi toho, jaké důsledky, kromě horšího výsledku způsobeného koronavirovou situací, by mělo případné onemocnění a karanténa. To je nejlepší motivace v dalším provádění všech nezbytných opatření pro zdravé přečkáání krize.»



Patrik Keller

Vedoucí PPS / výrobního servisu a zástupce vedoucího provozu ve společnosti Hügli, Steinach (Švýcarsko)

«Pro mě byla koronavirová krize mimořádnou, nejistou, ale také zajímavou dobou, která vyžadovala a bude i nadále vyžadovat velké organizační dovednosti a flexibilitu, jak v profesionální, tak soukromé oblasti. Z profesionálního hlediska jsem byl zvláštním způsobem konfrontován výzvami.

Ještě důležitější bylo zvážit celý hodnotový řetězec, abychom pochopili a implementovali potřeby zákazníků (interně i externě). Také jsem se naučil spoustu nových věcí, jako je používání nových nástrojů k dosažení stanovených cílů a k úspěšnému dokončení projektů. Pozitivní zkušenosti jsem získal s Webexem. Mezilidský aspekt, který se poněkud ztratil ve webových hovorech a konferencích, je pro mě však velmi důležitý.

Z tohoto důvodu pro mě home office není holistické řešení, ale určitě má smysl pro určité úkoly za předpokladu, že zařízení a domácí prostředí splňují nezbytné požadavky. Protože se mé společenské povinnosti (např. aktivity ve sdruženích) v této době nekonaly, mohl jsem si svůj volný čas plně užít ve večerních hodinách a o víkendech se svou rodinou nebo jej využít ke svému dalšímu rozvoji a volnočasovému sportům.»

Výročí

LOOK! gratuluje zaměstnancům slavicím výročí v měsících červen až srpen 2020

Bell Schweiz

20 odpracovaných let

Uthayakumar Vallipuram, 15. června, Bell Schweiz AG, Oensingen
Victor Rinus Solomon, 30. června, Bell Schweiz AG, Zell
Walter Schwegler, 1. července, Bell Schweiz AG, Zell
Shukrije Kuqi, 3. července, Bell Schweiz AG, Zell
Hysen Mustafa, 4. července, Bell Schweiz AG, Zell
Emebet Tesfaye, 10. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Manoranjitha Tharmagulasingham, 10. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Balasingam Muthuthamby, 17. července, Bell Schweiz AG, Zell
Paramathas Paramanandan, 17. července, Bell Schweiz AG, Zell
Thangavel Sinnathurai, 17. července, Bell Schweiz AG, Zell
Belkisa Memic-Smirko, 14. srpna, Bell Schweiz AG, Oensingen
Somboon Müller, 14. srpna, Bell Schweiz AG, Oensingen
Ananthar Markandu, 21. srpna, Geiser AG, Schlieren

25 odpracovaných let

Frédéric Adler, 1. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Gilles Schmitt, 1. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Stefanie Stange, 1. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Boban Markovic, 6. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Pascal Studer, 9. června, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Martial Vogt, 12. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Christina Albisser, 15. června, Bell Schweiz AG, Zell
Urs Wälti, 1. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Thomas Böhler, 10. července, Geiser AG, Schlieren
André Kurt, 10. července, Bell Schweiz AG, Oensingen
Robert Frei, 17. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Jean-Pierre Gschwind, 27. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Shahe Ramaj-Avdyli, 31. července, Bell Schweiz AG, Oensingen
Joseph Kuttler, 14. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej
Flavien Guerin, 28. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej
Dany Sutterlin, 28. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej

30 odpracovaných let

Sylvie Martin-Bohèas, 1. června, Bell Schweiz AG, Basilej
David Sinniger, 1. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Ljubisa Kerculjevic, 11. června, Bell Schweiz AG, Oensingen
Rolf Grogg, 1. července, Bell Schweiz AG, Oensingen
Ferdinand Müller, 1. července, Geiser AG, Schlieren
Thierry Parmentier, 1. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Renee Moyses, 1. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej
Vincent Muller, 1. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej
Pierre Schertzinger, 1. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej
Gilbert Ott, 6. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej
Michel Schelcher, 27. srpna, Bell Schweiz AG, Basilej

35 odpracovaných let

Gilbert Pahud, 1. července, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Hansruedi Rüfenacht, 1. srpna, Bell Schweiz AG, Oensingen

40 odpracovaných let

Nicole Schappler, 2. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Gérard Baud, 5. června, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Rolf Rothenbühler, 17. června, Bell Schweiz AG, Oensingen
Josef Birrer, 4. srpna, Bell Schweiz AG, Zell

Odchody do důchodu

Kurt Dubach, 30. června, Bell Schweiz AG, Zell
Eliane Stocker, 31. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Willi Eggenberger, 31. srpna, Bell Schweiz AG, Gossau

Předčasné odchody do důchodu

Simon Ketterlin, 30. června, Bell Schweiz AG, Basilej
René Linder, 30. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Francis Schmitt, 30. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Myriam Gadola, 31. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Marc Juncker, 31. července, Bell Schweiz AG, Basilej
Annemarie Lüscher, 31. srpna, Bell Schweiz AG, Zell

Úmrtí

Vincent Bartholomé, 23. února, Bell Schweiz AG, Basilej
Sivasambo Yoganathan, 30. dubna, Bell Schweiz AG, Zell
Mladen Haban, 17. června, Geiser AG, Schlieren

Bell International

20 odpracovaných let

Natalie Obermann, 2. června, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
Gerhard Aicher, 19. června, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Zila Smajic, 26. června, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Nihad Hasanovic, 28. června, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Günther Petermaier, 16. srpna, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Olga Becker, 23. srpna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

25 odpracovaných let

Claudia Kobler, 24. července, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

30 odpracovaných let

Bernhard Olliges, 16. července, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht
Frank von Ohlen, 1. srpna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

Odchody do důchodu

Anna Dziadoń, 20. července, Bell Polska, Niepołomice
Sergej Neuwirt, 31. července, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 odpracovaných let

František Truchlý, 1. února, Hügli Food s. r. o., Zásmyky
Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva, 1. dubna, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Yousif Esmaeil El-Fatih, 1. dubna, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Makfire Sadikaj, 1. dubna, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Nirmaladevy Yejamogan, 17. května, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Valerij Vilgauk, 13. června, Hügli, Radolfzell
Erich Rosa, 19. června, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Mohan Kandiah, 26. června, Eisberg AG, Dällikon
Werner Ritter, 1. července, Hilcona AG, Schaan
Besim Ahmeti, 1. července, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Samir Husejinovic, 1. července, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Muharrem Kutbay, 1. července, Eisberg AG, Dällikon
Karlheinz Senn, 3. července, Hügli, Radolfzell
Sabine Vogel, 3. července, Hügli Österreich, Hard
Nijazi Murseli, 3. července, Eisberg AG, Dällikon
Muhunthan Thanabalasingham, 17. července, Eisberg AG, Dällikon
Sterzer Alexander, 14. srpna, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Sergio D'Inca, 15. srpna, Eisberg AG, Dällikon
Rosalía Marchetta, 25. srpna, Hügli, Radolfzell
Angela Migliaccio, 28. srpna, Hügli, Radolfzell
Raňja Durmisi, 31. srpna, Eisberg AG, Dällikon

25 odpracovaných let

Roman Müller, 1. května, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Daniela Burri, 1. června, Hilcona AG, Schaan
Thomas Kuehnis, 1. června, Hilcona AG, Schaan
Mustafa Mermer, 6. června, Eisberg AG, Dällikon
Peter Slanschek, 15. června, Hilcona AG, Schaan
Isaltina Maria Mateus Rebelo Figueira, 15. června, Eisberg AG, Dällikon
Fernando Belo Maia, 1. července, Hilcona AG, Schaan
Jörg Brucker, 3. července, Hügli, Radolfzell
Nerime Alili, 3. července, Eisberg AG, Dällikon
Selim Sadikaj, 14. července, Eisberg AG, Dällikon
Maria De Nova e Sousa, 15. července, Hilcona AG, Schaan
Therese Assala, 17. července, Eisberg AG, Dällikon
Barbara Benko, 24. července, Hilcona AG, Schaan
Waldemar Keilbach, 24. července, Hügli, Radolfzell
Niels Rainer Frank, 1. srpna, Hügli, Radolfzell
Imke Glocker, 1. srpna, Hügli, Radolfzell
Jürgen Werkle, 1. srpna, Hügli, Radolfzell
Manuela Suter, 7. srpna, Eisberg AG, Dällikon
Heinz Wegmann, 12. srpna, Hilcona AG, Schaan
Amélia Da Conceicao Faria Oliveira, 17. srpna, Eisberg AG, Dällikon

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



Play & Win!

30 odpracovaných let

Manuel Rego Oliveira, 1. března, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Ana Rita Fernandes Lopes, 1. května, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Ulrike Wiedenbauer, 2. května, Hügli Österreich, Hard
Sinnarasa Kathirgamu, 28. května, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Karin Dupper, 1. června, Hügli, Radolfzell
Raimund Marchler, 1. června, Hilcona AG, Schaan
Renato Marni, 1. června, Hügli Schweiz, Steinach
Rasathurai Muruguppillai, 1. června, Eisberg AG, Dällikon
Mirjana Grbavac, 5. června, Hügli, Radolfzell
Rolf Gruber, 18. června, Hügli, Radolfzell
Holger Kleinschmidt, 1. července, Hügli, Radolfzell
Jose Enrique Andrade Gider, 1. července, Hilcona AG, Schaan
Vicky Booth, 30. července, Huegli UK, Redditch
Angelika Reck, 30. července, Hügli, Radolfzell
Matthias Martin, 1. srpna, Hügli, Radolfzell
Guenter Kopitsch, 13. srpna, Hilcona AG, Schaan

40 odpracovaných let

José De Matos Veiga, 6. března, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro, 11. dubna, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)

Odchody do důchodu

Ternovski Alexander, 29. února, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*dodatek*)
Durmus Kömürçü, 31. března, Eisberg AG, Dällikon (*dodatek*)
Max Bossard, 30. června, Eisberg, Dällikon
Josef Köchl, 30. června, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Jürgen Lindner, 30. června, Hügli, Radolfzell
Harek Mahfoud, 30. června, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Christian Schlegel, 30. června, Hilcona AG, Schaan
Marianne Schmid, 30. června, Hügli, Radolfzell
Niels-Rainer Frank, 31. července, Hügli, Radolfzell
Jürg Schwengeler, 31. července, Hilcona AG, Schaan
Dieter Weller, 31. července, Hügli, Radolfzell

Odchody do důchodu

Manuel Jorge De Matos Fernandes, 31. března, Hügli, Steinach (*dodatek*)
Bernhard Erni, 31. března, Hügli, Steinach (*dodatek*)
Richard Schmid, 30. června, Hilcona AG, Schaan

HÁDANKA – HLEDÁNÍ OBRÁZKU

Vyhrajte kurz grilování

Soutěžní otázka

Na jaké stránce tohoto vydání je obrázek, z něhož pochází tento výřez?

Ceny

1 × kurz grilování/vaření podle vašeho výběru pro dvě osoby v hodnotě 400,- EUR.

10 × nákupní poukázka v hodnotě 30,- EUR do lokálního supermarketu.

Účast

Pošlete řešení spolu se svým jménem, svým (bývalým) pracovištěm a svým zaměstnavatelem na look@bellfoodgroup.com.

Uzávěrka je 18. září 2020.

Vítězové/vítězky budou vylosováni ze správných odpovědí. Na několikanásobnou účast nebude brán zřetel. Vítězové/vítězky budou informováni přímo. Ohledně losování nebude vedena žádná korespondence ani poskytovány informace telefonicky.



Doposud dostávali švýcarské kolegyně a kolegové ke každému vydání časopisu LOOK! malý sešit poukázek, který jsme odebírali přímo od mateřské firmy Coop. Kvůli změně výrobních lhůt ze strany společnosti Coop již nemůžeme sešit s poukázkami v budoucnu přikládat.

Se zánikem tohoto sešitu s poukázkami se nabízí možnost nového řešení, jehož by mohli využívat zaměstnanci celé skupiny, nezávisle na zemi nebo obchodní oblasti. Od nyníška proto najdete v každém vydání časopisu LOOK! soutěž pro všechny čtenářky a čtenáře časopisu LOOK!

Hilcona Agrar předvádí každý den nové mistrovské výkony

S plným nasazením pro tu nejlepší zeleninu

Nejen v době sklizně má tým Hilcona Agrar plné ruce práce. Vedle péče o 500 zemědělců, od nichž pochází zelenina pro výrobu konzerv Hilcona, má mnoho dalších úkolů, od pořizování osiva, přes koordinaci časů sklizně a množství až po polní zkoušky.

Péče o zemědělce ze strany společnosti Hilcona Agrar je obsáhlá.

Stefan Däster a Ueli Giger najedí za rok autem zhruba 70 000 kilometrů. Ovšem nikoli na trasách po Evropě, ale výhradně ve švýcarském regionu Mittelland a v údolí Rýna, částečně po polních cestách. Zde se oba poradci pro pěstování starají o cca 500 zemědělců, kteří pro společnost Hilcona Agrar pěstují na základě smlouvy o pěstování hrášek, fazole, pařížskou karotku a další zeleninu ke zpracování.

A tato péče je obsáhlá. Společnost Hilcona Agrar podporuje zemědělce, kteří mimo jiné pěstují pro své lichtenštejnské zákazníky také brambory a špenát, od odborného posouzení polí a plánu pěstování přes výsev až po sklizeň pomocí vlastních špičkových strojů. «Při naší práci je třeba chytrá koordinace,» vysvětluje Andreas Messerli, vedoucí Hilcona Agrar. «Ostatně vše nesmí být zralé současně, abychom mohli každý den zpracovávat čerstvou sklizeň z pole.»

Šestičlenný tým z agrární oblasti tak především v době sklizně předvádí každý den mistrovské kousky v logistice. To proto, že u přírodních produktů není možné plánovat daleko dopředu.

Čas sklizně je řízen výsevem dle oblastí. Jak rychle a dobře pak rostliny rostou, závisí v neposlední řadě na počasí. «Letos jsme díky vlhkému a nepříliš teplému počasí v květnu a červnu měli optimální podmínky pro růst hrášku, fazolí a karotky,» říká Andreas Messerli. «Velké štěstí po dvou letech s dlouhými obdobími horka.»

Například pro hrášek znamenají teploty kolem 30 stupňů Celsia čirý stres. Zraje rychleji, žlutne a tvrdne a v případě příliš dlouhé doby mezi sklizní a zpracováním může být kyselý. Špatné předpoklady v době klimatické změny. Proto si

Poradci pro pěstitele Stefan Däster (vlevo) a Ueli Giger (vpravo) pravidelně kontrolují stupeň zralosti pěstované zeleniny.



Speciální stroj na sklizeň hrachu zajišťuje rychlou sklizeň této citlivé luštěniny.

Z pole do plechovky za několik málo hodin

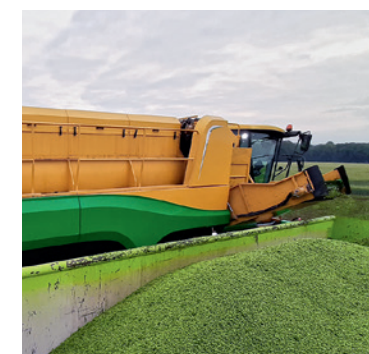
Když je pole připravené ke sklizni, začíná stroj kolem osmé hodiny večerní svou práci. Chladnější noční teploty totiž malé zelené kuličky snáší lépe než horko přes den.

V jednom kroku tento moderní stroj rostliny otrhá a otevře lusky, takže do zásobníku stroje se dostane jen samotný hrášek.

Když je zásobník naplněný, řidič nákladního vozu jej naloží a vydá se se svým křehkým nákladem přímo do společnosti Hilcona. Tam se luštěniny nejprve vyperou a roztřídí podle velikosti.

Pak následuje důkladná kontrola, při které se v několika kolech odstraní vše, co by se později nemělo dostat na talíř zákazníků.

Poté jde hrášek sám nebo spolu s pařížskou karotkou do konzerv. Od sklizně až po konzervování tak uplyne jen pár hodin.



Poptávka je především po jemném a extra jemném hrášku.

Hilcona Agrar dala za jeden z úkolů otestovat nové druhy například na to, jak snáší horko. «Pravidelně zkoušíme nové osivo a vždy několik let sledujeme, jak se který druh chová,» vysvětluje Andreas Messerli.

Ostatně hrášek má vysoké nároky. Zvláště žádaný je ten jemný a extra jemný. Proto se při dodávce hrášku měří stupeň jemnosti takzvaným «tenderometrem». Tak je možné pro následující pole určit perfektní termín sklizně.



Během sklizně je Andreas Messerli každý týden sám na cestách po polích.

Rozhovor s Andreasem Messerlim

Od roku 2018 vedete společnost Hilcona Agrar. Měl jste již předtím vztah k zemědělství? Již v době školní docházky jsem pracoval v zemědělských podnicích. Později jsem se rozhodl pro studium agronomie. Po zastávkách v odboru marketingu a prodeje ve spotřebním průmyslu jsem měl před dvěma lety to štěstí, že jsem směl převzít vedení Hilcona Agrar od svého předchůdce, který šel po 38 letech na odpočinek. Tento úkol mi dělá velkou radost, protože můžu fungovat jako spojovací článek mezi zemědělci a zpracovateli.

Jdete někdy i sám na pole? Někdy. Během sklizně jsem na polích každý týden a přesvědčuji se například o tom, že kvalita zeleniny odpovídá, a dívám se, s jakým sklizeným množstvím se má v následujících deseti dnech počítat. Tu

a tam je třeba i spontánní nasazení přímo na místě. Například tehdy, když bylo silné krupobití a my jsme museli posoudit škody a odhadnout chybějící množství.

Jako zástupce společnosti Hilcona Agrar jste aktivní také v zemědělských sdruženích. Jaká témata momentálně rezonují mezi členy? V různých odvětvových sdruženích a komisích zastupuji zájmy společnosti Hilcona. Klimatická změna a jak jí můžeme čelit, to je například velice diskutované téma. Odvětvím také hýbou stále přísnější restrikce u prostředků na ochranu rostlin. Faktem je, že spotřebitelé si přejí více ekologie. Zde pro nás platí hledat alternativy, které splňují ekologické požadavky. Ovšem zcela zadarmo to být nemůže, to se musí spotřebiteli jasně vysvětlit.

V současné době se tento přístroj používá ještě v čistě mechanickém provedení. Nový, elektronický model je také již k dispozici a bude se testovat příští rok.

Naopak moderní technika patří již dlouhou dobu ke každodenní práci se zemědělskými stroji. Příkladem je vysoce moderní sázecí stroj na brambory. Prostřednictvím GPS naviguje traktor optimálně po poli, zatímco připojený sázecí stroj přesně pokládá sadbu brambor, ochráněnou před napadením houbami mořidlem, do hotových řádků. Vše v jednom kroku.

Na rozdíl ode dneška bylo potřeba mnoho manuální práce, když se před 80 lety začala psát historie zpracování zeleniny. Pro výrobu konzerv v podniku, který se měl později jmenovat Hilcona (složenina z «Hilti Convenience Nahrungsmittel»), již zakladatel pěstovali část výrobků ve vlastním zemědělském podniku, který ostatně existuje dodnes a vede jej Hilcona Agrar.

Mezitím se společnost Hilcona stala jediným výrobcem konzervované zeleniny ve Švýcarsku. Proto nechává agrární tým tuzemské producenty vypěstovat mimo jiné přibližně 3 400 tun hrášku, zhruba 2 200 tun fazolí a více než 1 800 tun pařížské karotky. Vše ve vysoké kvalitě a s pečeti «Suisse Garantie», navíc s označením bio.

Asi tři čtvrtiny celého výnosu zpracovává společnost Hilcona sama. To, že zeleninové konzervy od společnosti Hilcona od dob jejího založení neztratily nic na své oblíbenosti,

ukazují stabilní čísla odbytu v uplynulých letech. Od vypuknutí pandemie koronaviru tato lichtenštejnská firma vyexpedovala dokonce tolik plechovek zeleniny, jako ještě nikdy předtím v historii firmy.

Kromě toho zásobuje Hilcona Agrar také další švýcarské výrobce potravin čerstvou zeleninou z pole. Spolupráce je výhodou i tehdy, když jsou výrobní kapacity společnosti Hilcona vytíženy. «V takových případech se pokoušíme přebytečnou zeleninu prodat dál našim zákazníkům,» říká Andreas Messerli. «Zabránit plýtvání potravinami je pro nás velkou výzvou.» • mr

Společnost Hilcona je jediným výrobcem konzervované zeleniny ve Švýcarsku.

Ve společnosti Hilcona v Schaanu se čerstvě sklizená zelenina dostane co možná nejrychleji do konzervy.



Vychutnejte si bez starostí klobásu Bell

Působivé číslo

Existuje pravděpodobně jen málo potravin, které podléhají tolika kontrolám kvality jako maso. LOOK! zahájil pátrání a jako příklad používá klobásy Bell, aby ukázal, že toto tvrzení není pouze rčením.

190 je vysoké číslo. Ještě působivější je, když víte, že se jedná o počet kontrol kvality, kterými prochází klobásy Bell, než mohou opustit výrobní závod v Basileji. Od suroviny k finálnímu produktu. Na příkladu klobásy Bell, křupavé klobásy vyrobené z hovězího a vepřového masa, se dá úžasně prokázat, že je třeba dbát na to, aby produkt splňoval všechny požadavky, pokud jde o požitky a kvalitu.

Kontrola kvality probíhá během celého výrobního procesu: na zvířatech, na surovinách a produktech, ale také na zařízeních, dopravních prostředcích nebo ve výrobních místnostech.

U klobás Bell začíná proces dodávkou skotu a prasat. Průvodní doklady dodavatele poskytují informace o zvířatech; například jejich původ, typ chovu nebo jméno zemědědce. Veterinární lékař zkontroluje zdravotní stav a číslo ušní značky, teprve poté je zvíře schváleno pro další postup.

Přibližně čtvrtina kontrol se provádí před porážkou a zajišťuje pečlivé zacházení se zvířaty a dodržování zákonných požadavků, jako je např. nařízení o dobrých

životních podmínkách zvířat. Při zpracování – krájení, sekání, plnění do střívek, vázání, uzení, balení – je kladen důraz na kvalitu masa a zpracování. Tato kvalita je pak také udržována během skladování a logistiky.

33 z celkem 190 kontrol je založeno na právních normách, zbývajících 157 kontrol jsou interní pokyny společnosti Bell, specifikace zákazníků nebo normy bezpečnosti potravin, jako je IFS Food nebo FSSC 22000. 143

kontrol je přímo součástí procesu, 47 je tzv. podpůrných kontrol, které zajišťují obecně čisté a bezpečné výrobní prostředí: například měření bakterií ve vzduchu nebo testování pitné vody.

Kontroly jsou tedy početné a rozmanité. Každá z nich podstatně přispívá k výrobě příjemných a bezpečných produktů. Tak můžeme našim zákazníkům za všech okolností zaručit následující: To, co pochází ze skupiny Bell Food Group, je dobré. • sh

Každá jednotlivá kontrola zásadním způsobem přispívá k bezpečnému požitku.

