

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

03 2020



**Závazek pro
budoucnost**

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 Hlavní oblast podnikání na vzestupu**
Dobry pololetní výsledek Bell Food Group
- 5 Podílejte se na Bell Food Group**
Zaměstnanecké akcie
- 5 Perbál a Saint-André**
Prodej podniků v Maďarsku a Francii

Stručně

- 6 PrimaVita startuje u Amazonu**
Nová produktová řada od firmy Hügli
- 6 Ve firmě Hilcona to hučí a bzučí**
Domov pro včely
- 7 Dobrá spolupráce v Rakousku**
Společnost Hügli spolupracuje se společností TOP-TEAM Zentraleinkauf
- 7 V televizi**
Nový reklamní spot od Bell France
- 7 Eisberg je «superbrand»**
Ocenění v Maďarsku

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 8 Dobry den, vítejte a na shledanou**
Učni v Bell Food Group
- 10 Dialog z očí do očí**
První kolektivní smlouva ve švýcarském sektoru convenience
- 12 Naši «staří mistři»**
Rozhovory s dlouholetými zaměstnanci
- Přímo na místě v...**
- 16 «My jsme zde všichni stoupenci zdravého stravování»**
Těstoviny a veggio produkty z manufaktury
- 18 Change of Colours**
Bell podporuje městské umění v Basileji

Titulní stránka

- 22 Závazek pro budoucnost**
Udržitelnost ve skupině Bell Food Group

Trvalá udržitelnost a inovace

- 27 Nikoli prostě rychle, ale skutečně dobře**
Rozhovor se zakladatelem Mosa Meat Markem Postem

My lidé to dokážeme

- 28 Pro nás a naši planetu**
Zaměstnanci Bell Food Group k tématu udržitelnosti

Výročí

- 30 Výročí**
LOOK! gratuluje zaměstnancům slavícím výročí v měsících září až listopad 2020

Soutěž

- 33 Vyhrajte jeden den jen pro sebe!**
Soutěžní otázka

Náš svět požitků

- 34 Dnes již okřídlené?**
Seznámení se s kuřetem, krůtou a perličkou
- 36 Ze Savojska až do Asie**
Užívejte si cestování v pohodlí domova s novinkami Bell Food Group

Tak se dělá kvalita

- 40 Neustálé hledání nejlepších**
Sybille Walpertová a Christian Nigg nábírají do výroby

Přebíráme svou odpovědnost

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Uplynulé měsíce nám to jasně ukázaly: Jen pokud všichni přispějeme svým úsilím společnosti a nebudeme myslet jen na své vlastní blaho, může se nám podařit zvládnout globální výzvy.

Jako Bell Food Group přebíráme odpovědnost za společnost i životní prostředí. Přebíráme odpovědnost za udržitelné provádění našich úkolů. Ať jako férový zaměstnavatel pro vás, milé zaměstnankyně a zaměstnanci, nebo jako zodpovědný ekonomický aktér, který má na zřeteli zdravý rozvoj podniku.

Jsme součástí dlouhého a širokého hodnotového řetězce a neseme tak zvláštní odpovědnost. Prostřednictvím našich hodnot, našich rozhodnutí a našeho jednání přímo nebo nepřímo ovlivňujeme četné aktéry, ať jsou to dodavatelé, obchodní partneři a zákazníci, výrobci nebo zemědělci.

K tomu tedy patří také to, že jsme pro všechny zúčastněné subjekty spolehlivým a stabilním partnerem. V uplynulém pololetí jsme ukázali, že jsme i během této mimořádné krizové situace schopni kdykoli zachovat připravenost k dodávkám. Za tento úspěch vděčíme vám, milé zaměstnankyně a zaměstnanci. Bez vašeho nasazení by to nebylo možné.

Motivovaní a schopní zaměstnanci jsou základem pro úspěšný podnik a tvoří základní kámen 150leté historie Bell Food Group. K trvalému vývoji tak patří nejen stabilní čísla a zodpovědný přístup k životnímu prostředí, ale také podpora a rozvoj zaměstnanců.

Proto mne mimořádně těší, že toto léto zahájilo učení v Bell Food Group 54 učňů a 44 jich učení nebo studium úspěšně dokončilo. Jsem hrdý na to, že se nám i přes nedostatek odborníků a učňů podařilo pro naši práci nadchnout a přesvědčit tolik mladých lidí a že jsme je mohli podporovat. Mladí odborníci jsou základem naší budoucnosti a důležitou součástí našeho trvalého rozvoje.

Jako jeden z našich tří podnikových úkolů je udržitelnost vedle kvality a požitku ústřední součástí naší DNA. Naší novou zprávou o udržitelnosti to nyní ukazujeme i navenek. Tím se lišíme od našich konkurentů a chceme být v našem odvětví vzorem.

Abychom tohoto cíle dosáhli, musíme jim žít každý den a vnímat naši odpovědnost.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu

Dobry pololetní výsledek Bell Food Group

HLAVNÍ OBLAST PODNIKÁNÍ NA VZESTUPU

V průběhu prvního pololetí roku 2020, poznamenaného pandemií koronaviru, dosáhla Bell Food Group dobrého výsledku. Potěšitelně se rozvíjí klíčový segment masa a uzenin v odbytovém kanálu retail. Z toho profitují zejména obchodní oblasti Bell Švýcarsko a Bell International.

Obchod	2019	2020	+/-	Z toho:			
				Měna	Akvizice/ deinvestice	Operativní	%
Bell Food Group							
Objem obratu v mil. kg	266,7	259,8	-6,9	-	-7,5	0,6	0,2 %
Obrat zboží v mil. CHF	2023,0	1995,3	-27,7	-45,1	-41,9	59,3	2,9 %
Bell Švýcarsko							
Objem obratu v mil. kg	61,7	62,6	1	-	-	1	1,6 %
Obrat zboží v mil. CHF	982,0	1019,7	37,7	-	-	37,7	3,8 %
Bell International							
Objem obratu v mil. kg	107,7	102,4	-5,3	-	-7,5	2,2	2,0 %
Obrat zboží v mil. CHF	513,7	481,9	-31,8	-31,5	-42,1	41,8	8,1 %
Convenience							
Objem obratu v mil. kg	99,4	96,9	-2,4	-	-	2,4	-2,5 %
Obrat zboží v mil. CHF	548,9	515,2	-33,7	-14,0	-	-19,7	-3,6 %

V prvním pololetí roku 2020 zmrazila celý svět pandemie koronaviru a rovněž společnost Bell Food Group postavila před bezprecedentní výzvu, která byla pro všechny zaměstnance velice náročná. O to potěšitelnější je, že Bell Food Group se podařilo tuto výzvu zvládnout a bylo dosaženo dobrého hospodářského výsledku. Velký dík patří všem zaměstnankyním a zaměstnancům, kteří k tomu přispěli díky své flexibilitě a pohotovosti.

Velký dopad na chod Bell Food Group měla několikadenní karanténa ve všech zemích a s tím spojené uzavření gastronomických podniků. Navíc měla omezená mobilita vliv na nákupní a stravovací chování. Více se vařilo doma a méně se jedlo venku. V důsledku toho také silně klesl obrat v odbytovém kanálu food service. Profitoval z toho naopak odbytový kanál retail.

Tento vývoj měl na Bell Food Group různé dopady. V klíčovém segmentu masa a uzenin zaznamenala Bell Food Group na odbytovém trhu retail podstatné zvýšení,

které bylo schopné kompenzovat pokles v oblasti food service. To bylo citelné zejména na domácím trhu ve Švýcarsku, kde byla nákupní turistika kvůli uzavření hranic přechodně přerušena. Díky zaměření na syrovou šunku, které bylo zahájeno v minulém roce, a důsledně realizovaným opatřeními ke zvyšování efektivity, se rovněž obchodní oblasti Bell International nezávisle na externích faktorech podařilo dosáhnout značného pokroku.

Karanténa měla velký dopad na chod závody.

Obchodní oblast convenience byla negativními dopady pandemie koronaviru zasažena více. To bylo citelné zejména v odbytovém kanálu food service a u sortimentu to-go v retailu. Tyto výpadky obratu nebylo možné na rozdíl od obou ostatních obchodních oblastí ve stejné míře kompenzovat přes retailový kanál.

Další informace o pololetním výsledku jsou uvedeny v pololetní zprávě a na www.bellfoodgroup.com. • *fv*

**Nákup akcií a další
informace**
myshares.bellfoodgroup.com

Zaměstnanecké akcie

Podílejte se na Bell Food Group

Od 1. do 30. listopadu 2020 můžete za zvýhodněných podmínek získat akcie Bell Food Group. Přístup na akciový portál najdete na www.myshares.bellfoodgroup.com.

Také v tomto roce můžete od 1. do 30. listopadu získat akcie Bell Food Group AG za zvýhodněnou cenu («zaměstnanecké akcie») a stát se tak přímo podílníkem společnosti. Zaměstnanci Bell Food Group mohou během odběrní lhůty získat 1 až maximálně 100 zaměstnaneckých akcií. Zaměstnanecké akcie budou prodávány se zvýhodněným 20 procent a blokační lhůtou 4 roky.

Na www.myshares.bellfoodgroup.com najdete

- přístup na akciový portál Bell Food Group, přes který můžete akcie získat,
- veškeré informace k letošnímu programu zaměstnaneckých akcií a
- od 1. listopadu kupní cenu zaměstnanecké akcie.

Pro koupi zaměstnaneckých akcií se použije řád pro účast zaměstnanců.

Pro další informace se prosím obraťte na akciovou kancelář Bell Food Group (+41 58 326 20 20, share.registry@bellfoodgroup.com). • *sh*

Prodej podniků v Maďarsku a Francii

Perbál a Saint-André

Bell Food Group dále restrukturuje své mezinárodní aktivity v oblasti uzenin a prodává dva výrobní závody v Maďarsku a Francii. Všechny zaměstnance převezmou noví vlastníci.



Perbál



Saint-André

Bell Food Group prodává své závody v Perbálu v Maďarsku a v Saint-André ve Francii. Všechny zaměstnance převezmou budoucí vlastníci. Bell Food Group se tak zbaví dvou závodů s malými strategickými perspektivami a bude dále přetvářet mezinárodní obchod s uzeninami. Již v předchozím obchodním roce se společnost stáhla z neziskového německého obchodu s uzeninami. Žádná z těchto transakcí nemá žádný podstatný dopad na hospodářský výsledek skupiny a obě mají rovněž jen nepodstatné jednorázové efekty.

Závod Perbál v Maďarsku

Výrobní závod v Perbálu (HU), specializovaný na výrobu uzenin, bude pravděpodobně k 31. říjnu 2020 prodán maďarské společnosti Spar. Podnik s 200 zaměstnanci dosahoval ročního obratu cca 20 mil. eur. Spar Maďarsko rozšíří nabytím zá-

vodu své stávající výrobní kapacity a zajistí tak pracovní místa. Ohledně podmínek prodeje byla dohodnuta mlčenlivost. Transakce probíhá s výhradou souhlasu vnitrostátních antimonopolních orgánů.

Závod Saint-André ve Francii

Závod v Saint-André-sur-Vieux-Jonc bude prodán francouzské společnosti Isla Délice. Tento závod byl využíván především ke krájení a balení masných výrobků a jako logistické centrum. Přechod je plánován na konec února 2021. Společnost Isla Délice převezme všech 70 zaměstnanců závodu. Ohledně podmínek prodeje byla dohodnuta mlčenlivost. Ve Francii provozuje Bell Food Group vedle Saint-André dalších pět výrobních závodů na kvalitní regionální speciality ze syrové šunky a salámy. Je v plánu začlenit činnosti ze Saint-André do hlavního závodu Teilhède. • *sh*

Nová produktová řada od firmy Hügli **PrimaVita startuje u Amazonu**

S PrimaVita vyvinula společnost Hügli vlastní značku pro výrobky health & nutrition, která se od května prodává na Amazonu.



Nápoje a koktejly pro fitness, pro snižování hmotnosti nebo pro výživu generace 50+ zaznamenávají rozmach. Aby nezaostávala ani jejich chuť, zabývá se firma Hügli již nějakou dobu vývojem výrobků convenience s dodatečným výživovým fyziologickým přínosem, které zároveň splňují vysoké kulinářské nároky.

Nyní firma sestavila pro Amazon exkluzivní sortiment health & nutrition. Od května je v tomto e-shopu k dostání pod značkou PrimaVita. A to hned v sedmi zemích.

Aktuálně zahrnuje nabídka 20 výrobků pro oblasti diety, sportovní výživa a wellbeing. Patří sem klasické nápoje a koktejly a rovněž polévky, kaše a hotová jídla. «Vedle dobré chuti se náš sortiment vyznačuje rozmanitostí vydatných a sladkých druhů ke snídani, obědu a večeři,» vysvětluje Lankananda Perera, Business Development Manager Health & Nutrition ve společnosti Hügli.

Všechny výrobky, které pocházejí z Radolfzelli a Langenhaslachu, mají díky přísadám například bílkovin, vitaminů, minerálních látek nebo nenasycených mastných kyselin zcela určitě pozitivní dodatečný užitek.

A co říkají zákazníci? Na Amazonu často hodnotí dobrou chuť, jednoduchou přípravu a optimální velikosti porcí variant PrimaVita. • *mr*



Domov pro včely **Ve firmě Hilcona to hučí a bzučí**

Tým Hilcona dostal zhruba 40 000 nových kolegů. Ty mají šest nohou a dvě křídla a od tohoto léta vesele bzučí kolem sídla společnosti v Schaanu.

Vránci projektu «Bee Hilcona» poskytli v červenci Lichtenštejnci v prostoru svého závodu domov dvěma včelstvům. Hilcona tak zcela ve smyslu snahy společnosti Bell Food Group o udržitelnost aktivně přispívá k větší rozmanitosti druhů a bojuje proti vymírání hmyzu.

Tuto akci iniciovalo několik zaměstnanců, kteří také z nápadu společně vyvinuli trvale udržitelnou koncepci. Pro péči o pilné sběračky pylu a nektaru přizvali do domu, nebo přesněji řečeno k domu, odborníka: Marco Jehle-Radkohl je jediným včelařem v Lichtenštejnsku a ve východním Švýcarsku, který pracuje podle Demeterovy metody.

Tato forma včelařství se zaměřuje na přirozené potřeby včel. K tomu například patří, že včelstvo si staví své plástve zcela samo – bez často používaných předpřipravených mezistěn. Rozmno-

žování včelstev navíc probíhá na rozdíl od umělého chovu královen prostřednictvím přirozeného rojení. Přitom část včelstva opustí úl, aby založila novou kolonii.

«Projekt je zdařilým příkladem praktikované udržitelnosti,» říká CEO společnosti Hilcona Martin Henck. «Včely jsou nezbytnou součástí našeho ekosystému. Slouží k zajištění přirozené rozmanitosti a základů našeho života.»

Opylováním rostlin podporují včely nejen jiné druhy hmyzu, ale také zemědělství. A toho je kolem obou nových úlů Hilcona v Schaanu více než dost. Stůl pro nové «kolegyně» je tedy bohatě prostřený. • *mr*

Společnost Hügli spolupracuje se společností TOP-TEAM Zentraleinkauf

Dobrá spolupráce v Rakousku

K rozmanitému sortimentu společnosti Hügli patří také obchodní zboží jiných výrobců. Na jeho pořízování má nyní podnik v Rakousku nového partnera, společnost TOP-TEAM Zentraleinkauf.

Jak je možné využívat synergické efekty ve velké skupině podniků, ukazuje společnost Hügli Rakousko prostřednictvím nedávno zahájené spolupráce s TOP-TEAM Zentraleinkauf. Tato nákupní společnost se sídlem v Traunu patří z 50 procent společnosti Transgourmet a je tak rovněž součástí skupiny Coop.

«Ve foodservice doplňujeme naše vlastní výrobky obchodním zbožím, abychom mohli našim zákazníkům nabídnout co možná nejširší sortiment,» říká Thomas Kofler, jednatel společnosti Hügli Rakousko. «Jelikož společnost TOP-TEAM Zentraleinkauf disponuje rozsáhlou sítí výrobců a dodavatelů značkových výrobků a výrobků vlastních značek různých stupňů kvality, můžeme díky spolupráci zvýšit svou efektivitu v této oblasti.»

V první fázi se bude TOP-TEAM Zentraleinkauf starat o mražený sortiment firmy Hügli. Poté by měla následovat společná výběrová řízení na výrobky z rajčat a brambor a suché těstoviny. Jako další krok je pak plánováno pořízování dalších oblastí sortimentu, například z oblasti non food.

A naopak v budoucnu bude společnost Hügli pořízovat pro Transgourmet v regionu Německa, Rakouska a Švýcarska určité skupiny výrobků, v nichž má tento podnik dlouholeté zkušenosti s nákupem. Tak budou ze spolupráce profitovat obě strany. • *mr*

Nový reklamní spot od Bell France

V televizi

Po celý měsíc červen vysílala společnost Bell France během oblíbené aukční show «Affaire Conclue» na France 2 reklamní spot. Viditelnost, prodeje a stupeň známosti společnosti Bell Food Group stouply.

Řezník s prošedivělým plnovousem kráčí s úsměvem ke kameře a nabízí televizním divákům lákavý talíř s nálezem. Za tím je slyšet a vidět trh uprostřed vesnice tvořené kamennými domy; zvoní kostelní zvon... Chybí pouze vůně léta a dobrého jídla! «Tento spot jsme natáčeli v Montpeyroux v Auvergne krátce po vyhlášení karantény a výhradně s obyvateli z Auvergne. Na konci natáčení jsme výrobky da-



Natáčení reklamního spotu probíhalo v malé vesničce Montpeyroux v Auvergne, jedné z nejkrásnějších ve Francii.

rovali francouzskému Červenému kříži,» vysvětluje Marguerite Martin, produktová manažerka v Bell France.

Díky této reklamě se známost značky Bell Food Group ve Francii zvýšila na 9 % (v r. 2015 to byla 4 %). Během vysílání spotu stoupl v obchodech i přes krizi prodej trvanlivých uzenin o 18,44 % v porovnání se stejným obdobím předchozího roku. • *gm*

Ocenění v Maďarsku

Eisberg je «superbrand»

Jak maďarští zákazníci, tak odborníci z oboru se domnívají, že Eisberg je autentická a úspěšná značka. Proto podnik před nedávnem obdržel hned dvě ocenění «superbrand».

To, že Eisberg je skvělou značkou ve svém segmentu, potvrzují v Maďarsku opět dvě ocenění. Ocenění «Superbrands Award» udělují spotřebitelé a je známkou toho, jak moc si zákazníci cení značky Eisberg. «Věříme, že na jednu stranu u lidí budujeme našimi kvalitními výrobky a naší transparentní komunikací. Na druhou stranu určitě hraje velkou roli i náš program společenské odpovědnosti,» říká Judit Szalai, vedoucí prodeje ve společnosti Eisberg Maďarsko.

Stejně jako z ceny od veřejnosti se maďarští kolegové radovali z ocenění od odborné poroty s názvem «Business Superbrands Award». Patří tak opět k těm značkám v zemi, které se vyznačují vynikajícími obchodními výkony a ve svém oboru jsou pokládány za důvěryhodného partnera.

«Ocenění jsou výsledkem práce celého našeho týmu, který každý den garantuje kvalitu a čerstvost našich výrobků. Znamenají pro nás také, že jak spotřebitelé, tak členové poroty hlasovali pro hodnoty, které jsou pro nás důležité: přírodní původ, přímocharost, respekt k lidem a pomoc druhým,» vysvětluje Judit Szalai.



Key Account manažerka Laura Spielmann (vlevo) a vedoucí prodeje Judit Szalai (vpravo) ze společnosti Eisberg Maďarsko se radují z ocenění.

«Superbrands Award» získala společnost Eisberg Maďarsko v tomto roce již podesáté, «Business Superbrands Award» počtvrté. • *mr*

Učni v Bell Food Group

DOBRÝ DEN, VÍTEJTE A NA SHLEDANOU

Ačkoli v posledních měsících bylo všechno vzhůru nohama, nenechte se zmást: letos úspěšně ukončilo své vzdělání 44 učňů a 54 nových učňů se ke vzdělávání přihlásilo. Starým mazákům přejeme vše nejlepší v jejich profesní budoucnosti a nováčky srdečně vítáme!

Společnost Bell Food Group blahopřeje k úspěšnému zakončení studia

BELL SCHWEIZ

Bell Schweiz AG, Basilej:

Lena Antenbrink, studentka DHBW HR
Andres Banoza, řezník
Christine Kerwin, studentka DHBW, ekonomická informatika
Patrick Gysin, automatik
Tina Jauch, řeznice
Shawali Kamawal, odborný asistent pro maso
Noah Li Wan Po, informatik, systémový technik
Ian Martins de Souza, odborný asistent pro maso
Yasmin Peter, kuchařka
Vigjilent Sheholli, obchodník
Christopher Taveras, odborník udržování provozu
Manuel Würsten, informatik, vývoj aplikací

Bell Schweiz AG, Oensingen:

Karima Nassar Harambasic, pracovnice v potravinářství

Bell Schweiz AG, Zell:

Princ Aliu, logistik
Denis Milici, operátor strojů a zařízení

BELL INTERNATIONAL

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge:

Dennis Ritscher, odborník na skladovou logistiku

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal:

Madeleine Heilmann, obchodnice ve velkoobchodě a maloobchodě
Jonas Prüss, průmyslový obchodník
Lea-Christine Rieckmann, duální studentka BWL (B.A.) / průmyslová obchodnice



Absolventka Eisberg Dällikon
 Iman El Berdiji

Absolventi Bell Schweiz

Zleva doprava: Shawali Kamawal, Lena Antenbrink, Andres Banoza, Christine Kerwin, Ian Martins de Souza, Noah Li Wan Po, Manuel Würsten, Tina Jauch, Yasmin Peter, Vigjilent Sheholli, Patrick Gysin, Denis Milici, Karima Nassar Harambasic, Princ Aliu, uprostřed CEO Lorenz Wyss, na snímku chybí Christopher Taveras.



Absolventi Hilcona Schaan

Zleva doprava: Stefan Lazzeri, Ivan Nägele, Luca Randazzo, Zehra Kilic, Luisa Walser, Valeria Labandeira, Mehmet Yildirim, Karl Kuser, na snímku chybí Daniel Ljubic.



Absolventi Hilcona Landquart

Zleva doprava: Baburaj Thurairaja, Andrea Baselgia, Mitko Gjoresvki

CONVENIENCE

Eisberg AG, Dällikon:

Iman El Berdiji, potravinářská technoložka

Hilcona AG, Schaan:

Zehra Kilic, obchodnice
Karl Kuser, potravinářský technolog
Valeria Labandeira, logistička
Stefan Lazzeri, potravinářský technolog
Daniel Ljubic, automatik
Ivan Nägele, obchodník
Luca Randazzo, potravinářský technolog
Luisa Walser, pracovnice v potravinářství
Mehmet Yildirim, operátor strojů a zařízení

Hilcona Taste Factory, Landquart:

Andrea Baselgia, logistik
Mitko Gjoresvki, obchodník
Baburaj Thurairaja, pracovník v potravinářství

Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach:

Francesco Bonessi, logistik
Emanuel Gubic, obchodník
Alisa Murtezi, obchodnice
Daniels Sapoznikovs, informatik
Manuel Tobler, logistik
Alessio Wirth, potravinářský technolog

Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell:

Lioba Drosdek, studentka DHBW BWL, průmysl
Fitim Fetaj, průmyslový obchodník s dodatečnou kvalifikací mezinárodní ekonomický management
Theresa Seel, studentka DHBW BWL, průmysl
Hannah Wenger, průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní ekonomický management

Hügli Nahrungsmittel AG, St. Gallen:

Zidane Rauterkus, pracovník v potravinářství

Inter-Planing GmbH, Langenhalsach:

Kilian Kustermann, odborník na potravinářskou techniku

Vítejte v Bell Food Group

BELL SCHWEIZ

Bell Schweiz AG, Basilej:

Faizullah Asinzai, odborný asistent pro maso
Stojanoski Blagojce, odborný asistent pro maso
Valerio Capizzi, řezník
Nikita Gankov, kuchař
Arcangelo Grandazzo, student DHBW HR
Tarik Hadzic, obchodník
Stefan Horvath, řezník
Isabelle Kerwin, potravinářská technoložka

Miguel Kestenholz, informatik, vývoj aplikací

Lars Kreis, obchodník

Lucas Kück, automatik

Yannick Morgenthaler, informatik, systémový technik

Florian Nyffenegger, automatik

Lena Pogalzyk, student DHBW, ekonomická informatika

Lukas Schmid, mechanik výroby

Rafey Shehzad, mechanik výroby

Alessandro Sommer, obchodník

Bell Schweiz AG, Oensingen:

Dawid Bereket, logistik

Aron Debesay, integrační výuka, masný průmysl

Maria Godino, řeznice

Luka Ristanovic, potravinářský technolog

Aurel Selmani, potravinářský technolog

Hadish Teumzgi, integrační výuka, masný průmysl

Bell Schweiz AG, Zell:

Guido Marti, logistik

Raphael Meier, odborník na drůbež

Vanessa Voehringer, mechanika výroby

BELL INTERNATIONAL

Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge:

Daniel Butau, operátor strojů a zařízení

Fynn Noormann, průmyslový mechanik

Justin Schelte, elektronik pro provozní techniku

CONVENIENCE

Eisberg AG, Dällikon:

Tim Werner, potravinářský technolog

Hilcona AG, Schaan:

Pedro Goncalo Das Neves, operátor strojů a zařízení

Dominic Dürr, pracovník v potravinářství

André Gal, potravinářský technolog

Manuel Jörg, logistik

Michelle Kranz, obchodnice

Amira Shakjiri, obchodnice

Ilias Theodorakoudis, pracovník v potravinářství

Hilcona Taste Factory, Landquart:

Aleksandar Grujic, potravinářský technolog

Belmin Hodzic, logistik

Baburaj Thurairaja, potravinářský technolog

Christian Rolle, potravinářský technolog

Sebastian Sabo, pracovník v potravinářství

Noah Serafini, obchodník

Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach:

Berat Altundemir, logistik

Sarah Despotakis, obchodnice

Albion Duraku, logistik

Christian Rolle, potravinářský technolog

Sebastian Sabo, pracovník v potravinářství

Noah Serafini, obchodník

Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell:

Yasemine Brooks, odbornice na potravinářskou techniku

Lucie Martini, průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní ekonomický management

Joschka Messmer, odborník na potravinářskou techniku

Friederike Schultz, DHBW Food Management

Kim Straub, DHBW Food Management

Pascal Thönes, průmyslový obchodník s dodatečnou kvalifikací mezinárodní ekonomický management

Jannik Walz, průmyslový obchodník s dodatečnou kvalifikací mezinárodní ekonomický management

Michelle Zwochner, průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní ekonomický management

První kolektivní smlouva ve švýcarském sektoru convenience

Dialog z očí do očí

Od 4. června 2020 existuje ve Švýcarsku poprvé sociální partnerství v oblasti convenience: Bell Food Group rozvinula svou spolupráci se Svazem zaměstnanců v řeznictví (Metzgereipersonal-Verband – MPV) a poprvé tak uzavřela kolektivní smlouvu pro podnik v oboru convenience ve Švýcarsku.

První svého druhu

To tady ještě nebylo: Od 4. června 2020 podléhají všechny podniky Bell Food Group ve Švýcarsku poprvé kolektivní smlouvě se Svazem zaměstnanců v řeznictví (MPV). Spadají sem švýcarské podniky firem Bell, Eisberg, Hilcona a Hügli s celkem 21 výrobními závody a 5 200 zaměstnanci. Pro masné podniky to znamená nové znění stávající kolektivní smlouvy, ovšem podniky convenience tak budou mít kolektivní smlouvu poprvé. Rozšířením sociálního partnerství na oblast convenience byla ve Švýcarsku poprvé podepsána kolektivní smlouva pro tuto rozvíjející se oblast výroby potravin.

Vyzbrojeni na budoucnost

«Kolektivní smlouva posiluje práva a postavení zaměstnanců,» vysvětluje Johannes Meister, vedoucí HR Bell Švýcarsko a osoba odpovědná za vypracování a podepsání kolektivní smlouvy. «Díky dlouholetému partnerství mezi společnostmi Bell Schweiz AG a MPV můžeme společně sázet na kontinuitu, stabilitu a zkušenosti a můžeme dále posilovat stávající úspěšný model.» Pro Giusy Meschi, jednatelku MPV, je nová kolektivní smlouva ideálním předpokladem pro konstruktivní spolupráci: «Sociální partnerství funguje a prospívá tehdy, když jsou oba partneri přiměřeně zastoupeni a dialog probíhá z očí do očí.»

Zájmy zaměstnanců v centru pozornosti

Založení takzvaného firemního svazu zajišťuje, že tento dialog také bude mít širokou podporu. Firemní

svaz, jehož jsou zaměstnanci automaticky členy, ledaže by členství výslovně odmítli, se stará o zájmy zaměstnanců. Pravidelně jedná s vedením podniku a odpovědnými vedoucími pracovníky o různých tématech, jako je například plánování pracovního nasazení, pracovní doba, odměny, až po ustanovení, která se týkají zaměstnanců. S členstvím ve firemním svazu nejsou spojeny žádné finanční nebo jiné závazky. Zaměstnanci tak dostávají silného partnera, který aktivně vnáší jejich zájmy do sociálního partnerství s Bell Food Group. • sh

CLA byla podepsána poprvé ve švýcarském pohodlí.

Metzgereipersonal-Verband (MPV)

Svaz Metzgereipersonal-Verband ve Švýcarsku byl založen roku 1899 jako svépomocná organizace zaměstnanců masného průmyslu. Jako tradiční, ale zároveň na budoucnost orientovaný personální svaz aktuálně zastupuje cca 3 900 zaměstnanců švýcarského masného průmyslu, popř. od června 2020 navíc 5 200 zaměstnanců Bell Food Group ze sektoru convenience ve Švýcarsku.

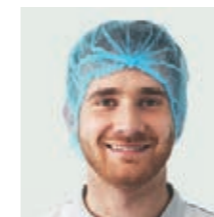


«Jako mluvčí našich zaměstnankyň a zaměstnanců chceme zastupovat jejich zájmy vůči vedení podniku a podporovat je ve všech jejich potřebách.»

Seline Blum, prezidentka firemního svazu Eisberg

«Naším cílem je využít naší odpovědnosti a nacházet společná řešení pro naše zaměstnance. Diskuse mezi firemními svazy a v rámci Bell Food Group nám otevře další možnosti a pohledy.»

Vincenzo Giaffreda, prezident firemního svazu Hügli



«Každý den se zasazujeme o to, abychom zajistili a podporovali příjemné pracovní klima. Při jednáních se co nejvíce zasazujeme za zaměstnance. Sociální smír, zastupování zájmů zaměstnanců, férová komunikace mezi zaměstnanci a zaměstnavateli a pomoc při řešení problémů. Za to jako firemní svaz ručíme.»

Benjamin Füllemann, prezident firemního svazu Hilcona Landquart

«Těšíme se, že budeme společně s managementem pracovat na zlepšení pracovních a mzdových podmínek. Pomoc a podpora při rozhodování, která se dotýkají pracovního prostředí, a v souvislosti se soužitím v podniku mají největší význam.»

Romain Callier, prezident firemního svazu Hilcona Orbe



«Jako prezidenti firemních svazů jsme hrdí, že zastupujeme své kolegy, a děkujeme jim, že nám dali svou důvěru, abychom mohli tuto úlohu převzít.»

Adriana Aleardi, prezidentka firemního svazu Geiser

Rozhovory s dlouholetými zaměstnanci



Naši «staří mistři»

V dnešním pracovním světě si člověk každých pár let hledá nové zaměstnání, tak si to alespoň mnozí myslí. Kdo si ovšem pravidelně prohlíží seznam jubilantů Bell Food Group, zjistí: vedle již tak úctyhodných 20 a 25 let jsou zde opakovaně uváděni zaměstnanci, kteří slaví 35leté nebo delší pracovní jubileum. LOOK! pozval několik těchto «starých mistrů a mistryň» k rozhovoru a společně se podívali na jejich začátky.

«Byly tam hory šunky,» vybavuje si Hermann Lüken, když si vzpomíná na svůj první pracovní den, «to na mne udělalo obrovský dojem!» Před 36 lety začal v tehdejší firmě «Helmut Hubacher», malé udirně šunky v Harkebrügge. «Byl to malý řemeslný podnik,» vysvětluje, «díky jeho velikosti jsem mohl nahlédnout všude.» V mezidobí se podnik o něco rozrostl, dvakrát změnil jméno a vlastníka a dnes je součástí Bell Food Group.

Hermann Lüken celý tento vývoj zažíval spolu s podnikem. Tento vyučený řezník tak patří k těm zaměstnancům, kteří mění zaměstnavatele jen zřídka nebo dokonce vůbec ne.

Stejně jako kolega Hermann Lüken, Alfred Czombera, který zhruba ve stejné době začínal v dnešní společnosti Bell Deutschland GmbH & Co KG v Edewecktu. «Vždy jsem byl v Edewecktu – podniky přišly téměř všechny za mnou, ne naopak,» říká s úsměvem k několika změnám vlastníků a dodává: «Změny měly podle mého názoru jen výhody: větší objednaná množství, více pracovních míst, více zaměstnanců.»

Alfred Czombera začínal v Edewecktu přes zprostředkovatelskou firmu jako čerstvě vyučený řezník a dělil zadní kýty jednu za druhou. Jako syn důlního dělníka, který si na chleba vydělával pod zemí a přitom se udřel, jak zdůrazňuje Alfred Czombera, bylo jeho cílem vydělávat peníze a dostat se na vedoucí pozici. O půl roku později již byl takto daleko:

Na přání svého šéfa převzal bourárnu a krátce nato, 18. března 1985, získal mistrovský list. V té době mu bylo 22. Od té doby již zaměstnavatele nezměnil. Dnes je jako vedoucí závodu odpovědný za celý podnik.

Podobnou historii mohou vyprávět také Joaquín Maroco a Emeterio Robles z Bell Španělsko. Oba zahájili svou kariéru při solení surové šunky.

Joaquín Maroco si ještě přesně pamatuje: «Bylo chladno a vlhko a když jsem večer přišel domů, moje oblečení bylo kompletně vlhké.» Poté, co si v 18 letech udělal řidičský průkaz, staral se o dodávky zákazníkům. U toho ale nezůstal. Dál pokračoval ve výrobě a vykostoval šunku, což byl nejtěžší úkol, jak sám říká, protože mu nikdo nevyvětlil, co přesně musí dělat. Souběžně s tím pracoval

Zůstali věrní a zažili mnoho změn.

vydělávat peníze a dostat se na vedoucí pozici. O půl roku později již byl takto daleko:



Hermann Lüken, řezník v Bell Německo v Edewecktu, ví, že jsou dobré dny a také dny, kdy se nám nechce pracovat – a to se za 36 let nezměnilo. Ale v zásadě vás musí práce, kterou každý den děláte, těšit, radí mladší generaci.



Alfred Czombera,
vedoucí závodu u Bell Německo
v Edewechtu, se během své dosud
37leté kariéry vypracoval vysoko.
Zvláště důležité je vzdělání,
zdůrazňuje, protože to otevírá
dveře k dalšímu profesnímu kroku.

v kanceláři jako prodejce, až úplně přešel do kanceláře.
«Pracoval jsem skoro ve všech odděleních, dnes dělám
úplně jinou práci než před 42 lety.»

Také práce Emeteria Roblese se v průběhu let změnila:
«Dnes pracuji v určování kvality surové šunky. Pracujeme
sice více s počítači, ale je spousta aspektů, které se nezmě-
nily: například «čichání k slunce» pro určení její kvality.
Přitom pracuji s «cala», malou dřevěnou tyčinkou, která se
zasune do šunky. Tato metoda funguje úplně stejně jako
před 40 lety.»

Obecně se práce stala o něco méně fyzickou, zdůraz-
ňují při rozhovoru všichni zaměstnanci. Dnes existují
zdvíhací pomůcky pro těžké fyzické práce. Procesy byly
optimalizovány, některé kroky automatizovány a těžkou
práci usnadňují stroje a technologie. Také zdraví zaměst-
nanců má dnes mnohem vyšší hodnotu.

Tento názor sdílí také Isabel Guerreiro. Něco se ovšem
vůbec nezměnilo, konstatuje a konkretizuje: «Úsilí, aby-
chom pro naše zákazníky vždy vyráběli tu nejlepší kvali-



Isabel Guerreiro,
téměř nerozuměla německy, když před
více než 40 lety začínala v tehdejším
Gastro Star ve Švýcarsku. Jazyk, podnebí,
každodenní práce při krájení salátu – vše
bylo nové a neznámé. Snažila se však
co nejvíce, aby se v nové situaci správně
zorientovala. Dnes pracuje jako vedoucí
skupiny u firmy Eisberg a ze zkušenosti
ví: Člověk musí usilovat o to, aby našel
práci, díky níž se cítí šťastný!



Joaquín Maroco,
který v r. 1978 udělal své první kroky
v profesním světě při solení šunky –
tehdy byl ještě téměř «dítě»! –, zažil
ve společnosti Bell Španělsko mnoho
změn. Výrobky nebo kolegové se mě-
nily, ale on každý den dělal to nejlepší,
aby zajistil dobrou práci a dobrou
pracovní atmosféru.



Emeterio Robles,
který zahájil svou kariéru v roce 1981
v Cassarubios del Monte, si přeje, aby
dnešní mladí pracovníci brali při těžké
práci ohled na své zdraví a zasazovali
se o své vzdělání. Přitom by ale neměli
zapomínat, že «veteráni», «staří mis-
tři», jsou pro podnik stejně důležité.

tu, je pořád to samé. I když pro to občas musíme vymyslet
něco nového.» S tím, jak se vypořádat s novou situací, má
paní Guerreiro své zkušenosti. Když v roce 1980 začínala
v tehdejším podniku Gastro Star v Dällikonu, mluvila tato
rodilá Portugalka jen velice málo německy.

«Když jsem po prvním pracovním dni přišla domů,»
vzpomíná si, «zeptala jsem se sama sebe, jak to mám
zvládnout. To chladné klima a ten nový jazyk, který jsem
se teprve musela naučit – a já jsem to dokázala!» dodává
hrdě. Dnes je vedoucí skupiny a má pod sebou více než 30
zaměstnanců.

Tak je vzorem nejen pro svůj tým, ale i pro své děti:
«Vždy jsem jim říkala: «Každá práce má svou hodnotu,
pokud je poctivá!» • sh

Těstoviny a veggie produkty z manufaktury

«MY JSME ZDE VŠICHNI STOUPENCI ZDRAVÉHO STRAVOVÁNÍ»

Těstoviny, které chutnají tak, jako by je udělala italská babička. Vegetariánské produkty convenience podporují trend snižování spotřeby masa. Hilcona Taste Factory v Landquartu je adresa pro moderní potraviny, která má povahu manufaktury.



La Pasteria
Passione Italiana - Cuore Grigionesse



SAFTIG. BLUTIG.
NULL FLEISCH.
THE GREEN MOUNTAIN BURGER



Výrobní závod Hilcona Taste Factory je obklopen impozantním horským prostředím kantonu Graubünden. Ovšem zaměstnanci se úžasnou kulisou, která vesničku Landquart obklopuje, nenechávají odvést od svého úkolu.

Pečlivě, a to i za použití vlastních rukou, zde vyrábějí těstoviny, vegetariánské výrobky a mimo jiné také místní specialitu zvanou capun. Jedná se o listy mangoldu plněné masovou nebo zeleninovou směsí.

«Považujeme se za manufakturu, v níž v malém počtu a s velkým podílem ruční práce vznikají kvalitní produkty,» vysvětluje vedoucí závodu Sinuhe Hofstetter. «Jako nejmenší podnik v rámci skupiny Hilcona jsme přitom velice flexibilní a dynamičtí.»

Rozvíjející se oblasti v Hilcona Taste Factory jsou vegetariánské produkty convenience. Zatímco tofu tady již téměř patří ke klasice, při výrobě hummusu – čerstvé pomazánky z cizrny pocházející z arabské kuchyně – je podnik spíše ještě ve fázi hledání.

«U takových nových trendových produktů využíváme toho, že vyrábíme v malých sériích,» informuje Sinuhe Hofstetter. «Tímto způsobem můžeme na trh přinášet stále nové příchutě a kombinace, a pak sledovat, co se u zákazníků ujme.»

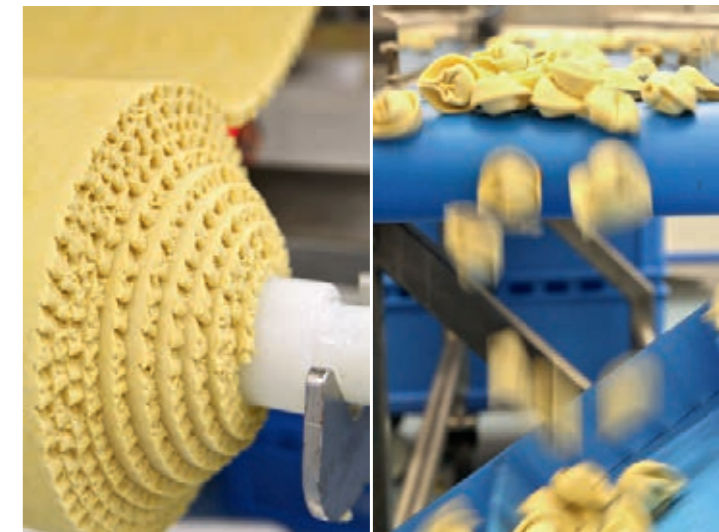
Dítětem tohoto závodu, které si nemůže stěžovat na nedostatečnou odezvu, je rostlinný «Green Mountain Burger». Nyní čeká značku «The Green Mountain» další velká premiéra: v říjnu přijde na trh první alternativa

Na «The Green Mountain» čeká další velká premiéra.

masa vycházející z bavorské sekané – rozpekatelná, veganská a s ještě menším množstvím kalorií, než má její předchůdce.

Jak je u Bell Food Group zvykem, i v Landquartu je kvalita prvním příkazníkem. Mimo jiné jsou mnohé výrobky, které zde vznikají, v bio kvalitě. Například ono tofu: sojové boby, z nichž se vyrábí, mají bio certifikaci a ze sta procent pocházejí ze Švýcarska, takže se navíc vyznačují krátkou trasou přepravy.

I když Hilcona Taste Factory působí pod tímto názvem pouze rok a půl, její kořeny sahají až do roku 1841, kdy byla v Churu založena první švýcarská továrna na těstoviny. Z ní vznikla společnost Frostag Food-Centrum AG, která v roce 1998 v místě dnešního závodu v Landquartu vybudovala výrobní závod na čerstvé a mražené výrobky. Ten od roku 2017 patří ke společnosti Hilcona a postupně se z něj stalo kompetenční centrum pro těstoviny a veggie produkty.



Pouze čtyři výrobní linky se v Hilcona Taste Factory používají k výrobě těstovin.

Dnes na výrobní ploše o rozloze přibližně 5 000 metrů čtverečních pracuje podle sezóny 130 až 150 zaměstnanců. Sinuhe Hofstetter je vždy připraven vyslechnout jejich podněty. «Náš úspěch zde utváříme společně. Ostatně jsme všichni stoupenci zdravého stravování,» říká vedoucí závodu.

Jen čtyři z devíti výrobních linek jsou určeny pro výrobu těstovin, které se zde vyrábějí ve variantách polosuché, pasterizované, pomoučené a – speciálně pro zákazníky foodservice – zmrazené. Na ostatních pěti linkách běží produkty convenience, které už tvoří více než polovinu sortimentu Hilcona Taste Factory.

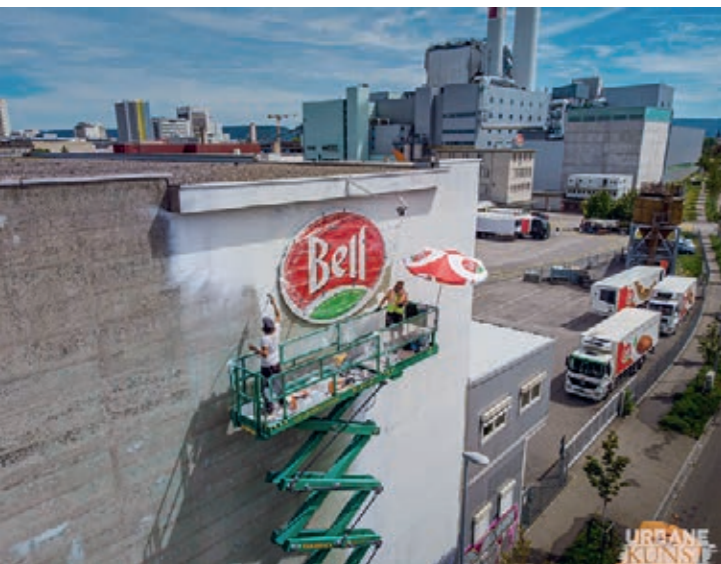
A co se stane, když nějaký produkt přijmou zákazníci až příliš dobře? Pak místní předají výrobu jinému závodu. Jedním takovým příkladem je «Pasta Traditionale»: díky svému úspěchu se některé druhy od začátku roku vyrábějí v Schaanu, kde toho za hodinu zvládnou vyrobit čtyřikrát až pětkrát více. • *mr*

Bell podporuje městské umění v Basileji

Change of Colours

S největšími graffiti ve Švýcarsku je nyní Basilej bohatší ještě o jednu další atrakci. A Bell v tom hrál svou nezanedbatelnou roli. Design stěny pod mottem «Change of Colours» se nachází na fasádě chladiřského skladu Frigo.

Od 20. do 30. srpna 2020 byla v sídle firmy Bell v Basileji přeměněna šedá betonová zeď o ploše přibližně 1800 m² na pestrobarevné umělecké dílo. Hlavní atrakcí největšího designu stěny ve Švýcarsku je velká třídílná nástěnná malba na fasádě chladiřského skladu Frigo v Neudorfstrasse, kterou vytvořili mezinárodně známí umělci street artu – Cenz, Bustart, Chromeo a Bane. Na levé straně vytvořil lokální matador Bustart pestrobarevný obraz v pro něj typické



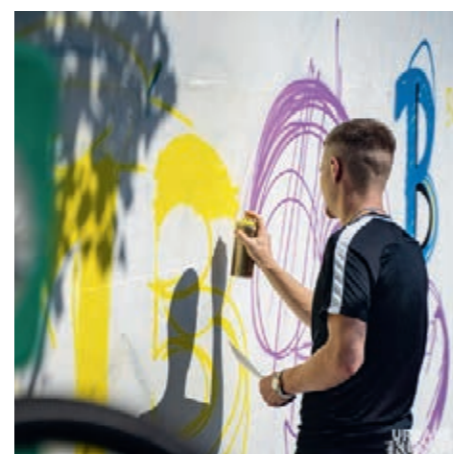
Den 1: Ready to go

Začínáme. Umělci zahajují základní nátěr velké stěny.



Den 2: Be prepared

Po základním nátěru se nejdříve malují pozadí. Značky na stěně slouží umělcům jako rastr pro budoucí obraz.



Den 3 a 4: Workshop Time

Umělec Bustart zasvěcuje vedení firmy Bell Schweiz AG a zaměstnance firmy do tajů umění graffiti.



Den 5 až 7: Getting there

Při teplotách výrazně nad 30 stupňů pracují umělci s velkou vášní na svých obrazech.



Den 8: Finishing Touches

Velké nástěnné obrazy jsou nyní v podstatě již hotové. Ještě pár posledních retuší...



Den 9 a 10: The Jam

Po velkých nástěnných obrazech vzniká ve volné tvorbě na ploše o délce přes 200 metrů více než 20 dalších uměleckých děl od místních a mezinárodních tvůrců graffiti.

kombinaci pop-artových a cartoonových prvků. Prostřední obraz od anglického umělce Cenze znázorňuje silně expresivní portrét ženy s tvary, navozujícími dojem těles plovoucích v kosmu. Na pravé straně ztvárnili švýcarští umělci street artu Chromeo a Bane fotorealistický, barevný 3D obraz, který zobrazuje lahev spreje obklopenou květinami. Kromě velké nástěnné malby byly stěny na rohu ulic Neudorfstrasse a Schlachthofstrasse nově opatřeny malbami od více než 20 národních a mezinárodních umělců graffiti.

Změna barev

Nový design stěny byl realizován pod mottem «Change of Colours». Pestrobarevná umělecká

díla jsou symbolem nového začátku po období, které bylo pro každého těžké tím, že se společenský a kulturní život dočasně téměř zastavil. Provedení designu stěny organizoval a realizoval spolek «Verein Urbane Kunst» v Basileji. Firma Bell poskytla potřebné plochy stěn a aktivně podporovala umělce při realizaci. • fv

Odkaz:

urbanekunst.ch

Všechny fotografie poskytl spolek «Verein Urbane Kunst».



Udržitelnost ve skupině Bell Food Group

ZÁVAZEK PRO BUDOUCNOST

Udržitelnost je jednou ze tří hlavních misí skupiny Bell Food Group. To však není náhodou. Udržitelnost nabývá v posledních letech stále více na důležitosti jak vně, tak i uvnitř společnosti. Výsledkem bylo, že letos v létě byla poprvé zveřejněna zpráva o udržitelnosti skupiny Bell Food Group.

Udržitelnost je koncept holistické povahy.

Udržitelnost je jedním z klíčových konceptů 21. století. Proto je tento pojem všudypřítomný v každodenním životě, v médiích i ve veřejných diskusích. Tato popularita má však i své stinné stránky. V běžné každodenní mluvě postrádá výraz udržitelnost zřetelné obrysy a všeobecně platný význam. Udržitelnost je často stavěna na roveň ochraně životního prostředí. To je však příliš zjednodušené pojetí. Co je tedy přesně míněno tím, když je dnes řeč o udržitelném rozvoji nebo udržitelných produktech?

Tři dimenze udržitelnosti

Přesná odpověď na tuto otázku ve skutečnosti není tak snadná. V zásadě dnes převládá názor, že udržitelnost je holistický koncept a udržitelný rozvoj je možný pouze tehdy, jsou-li zohledněny všechny relevantní společenské faktory. Na tomto předpokladu je založen tzv. 3pilířový model. Ten předpokládá, že udržitelný rozvoj je možný pouze tehdy, jsou-li současně realizovány ekologické, sociální a ekonomické cíle.

Strategie udržitelnosti skupiny Bell Food Group je rovněž založena na 3pilířovém modelu. Od roku 2017 tvoří základ závazku udržitelnosti pro všechny obchodní oblasti skupiny Bell Food Group. Odpovědnosti jsou rozděleny do tří oblastí: «Produkty a pořizování» (ekonomická dimenze), «Životní prostředí a zdroje» (ekologická dimenze) a «Zaměstnanci a společnost» (sociální dimenze).



«Udržitelnost znamená uzavřít smlouvu mezi generacemi. Naším cílem je hospodářit tak, aby nenesly budoucí generace kvůli nám nepříznivou zátěž, a abychom mohli předat naše podnikání, ale samozřejmě i naši Zemi, další generaci v dobré kondici.»

Volker Baltes

Vedoucí obchodní oblasti Convenience



«Na základě přijaté strategie se zavazujeme k udržitelnosti v příslušných zemích a na trzích mimo Švýcarsko. Podporujeme například udržitelnou produkci drůbeže a v současné době jsme jedním z největších producentů BIO výrobků v Evropě. Pracujeme na optimalizaci obalových materiálů, snižování spotřeby energie a vody při výrobě a implementaci mnoha dalších opatření.»

Marco Tschanz

Vedoucí obchodní oblasti Bell International

Význam se zvyšuje

Udržitelnost je jednou ze tří hlavních misí skupiny Bell Food Group. Se zavedením strategie udržitelnosti ve všech obchodních oblastech byly definovány jednotné standardy udržitelnosti a byla zavedena jednotná organizace udržitelnosti v rámci celé skupiny. Na strategické a koncepční úrovni se jednotlivá vlákna spojují v týmu udržitelnosti Christopha Schatzmanna. Tento tým podporují pracovníci odpovědní za udržitelnost v divizích, kteří jsou rovněž zodpovědní za realizaci různých projektů a iniciativ.

Svojí zprávou o udržitelnosti vytváří skupina Bell Food Group transparentnost.

Organizace udržitelnosti patří ve struktuře firmy přímo pod vedení společnosti. To podtrhuje důležitost, kterou nyní toto téma má pro celou společnost.

Více transparentnosti

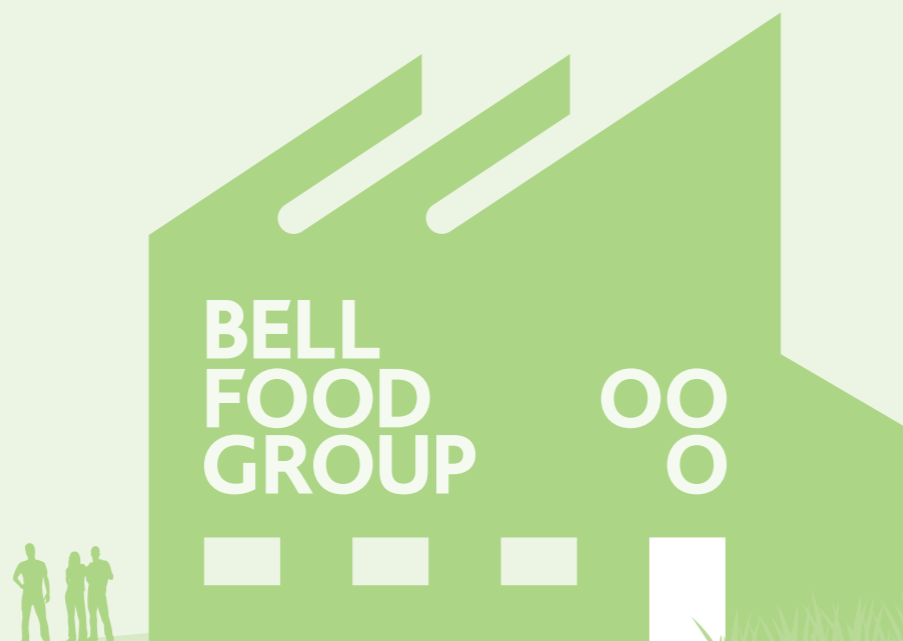
Média, investoři a další zúčastněné strany však dnes již téměř očekávají, že společnost jako Bell Food Group bude věnovat více pozornosti tématu udržitelnosti a že bude mít k dispozici příslušné struktury. Z tohoto důvodu je o to důležitější, že skupina Bell Food Group dokázala vydáním první zprávy o udržitelnosti letos učinit důležitý krok vpřed v komunikaci o udržitelnosti. Ve zprávě o udržitelnosti poskytuje skupina Bell Food na více než 50 stránkách přehled o organizaci, strategii, prioritách, cílech a klíčových ukazatelích z oblasti udržitelnosti, čímž vytváří transparentnost pro externí i interní zúčastněné strany. Plánuje se, že zpráva o udržitelnosti bude mít v budoucnu svoje trvalé místo ve výročních zprávách skupiny Bell Food Group. • fv



«Udržitelnost pro mě znamená, že vyváženě zohledňujeme zájmy nejen jedné, ale také všech skupin zúčastněných stran, čímž zajišťujeme dlouhodobý úspěch naší společnosti. Ať již jde o rozvoj zaměstnanců, ochranu životního prostředí nebo dobré životní podmínky zvířat – myslíme a jednáme udržitelně a bereme naši společenskou odpovědnost vážně.»

Bernhard Lengacher

Vedoucí úseku HR Bell Food Group



Interview s Christophem Schatzmannem, vedoucím úseku řízení kvality/udržitelnosti

«Došlo k přehodnocení»

Christoph Schatzmann je vedoucím výkonného úseku řízení kvality/udržitelnosti. Je přímo podřízený vedení skupiny a odpovídá společně se svým týmem za koncepci a implementaci strategických ústředních cílů skupiny Bell Food Group v oblasti řízení kvality a udržitelnosti.

Jak důležitá je v současné době udržitelnost ve skupině Bell Food Group?

Rozhodně mnohem důležitější než ještě před několika lety. Dnes je udržitelnost jednou ze tří hlavních misí Bell Food Group a letos poprvé jsme zveřejnili zprávu o udržitelnosti napříč celou skupinou. Téma udržitelnosti je dnes obecně mnohem aktuálnější než dříve a všiml jsem si, že mnozí zaměstnanci jsou vůči otázkám udržitelnosti velmi otevření.

Co bylo pro to rozhodujícím momentem?

Ústředním bodem bylo v roce 2017 přijetí strategie udržitelnosti pro celou skupinu Bell Food Group, a to jako základní strategie, která ovlivňuje všechny funkční strategie. Poprvé jsme také definovali jednotný směr. Zároveň byla odpovídajícím způsobem upravena organizační struktura a bylo zavedeno CC (kompetenční centrum udržitelnosti) udržitelnosti. Tím se toto téma zakotvilo ve vědomí všech divizí.

Jaká jsou tady nejdůležitější témata?

Snížení emisí a optimalizace zdrojů jsou důležitými tématy, rovněž s ohledem na strategii v oblasti klimatu spolku, která stanovuje příslušné cíle pro rok 2050. K tomu patří například nepoužívání fosilních paliv. Tady jsme již na dobré cestě a k dosažení tohoto cíle jsme realizovali řadu projektů. Něco takového se ale nestane ze dne na den a je důležité, abychom všichni táhli za stejný provaz. Myslím, že v posledních

letech zde došlo k přehodnocení. To lze například pozorovat u novostaveb, jako jsou nové stavební projekty v Oensingenu. Témata optimalizace zdrojů a snižování emisí jsou zde součástí projektů již od samého začátku.

Jakou roli hraje tým udržitelnosti? Jsme zásadně zodpovědní za zajištění toho, aby byly formulované cíle udržitelnosti realizovány v rámci skupiny Bell Food Group. Ale nemůžeme, ani nechceme to dělat sami. Hrajeme podle mého názoru spíše roli motivátora. Chceme motivovat naše partnery ve skupině Bell Food Group, aby se věnovali otázkám udržitelnosti a pracovali na nich. Poskytujeme pomoc, koordinujeme projekty a zajišťujeme výměnu zkušeností v rámci CC udržitelnosti. Kromě toho jsme kontaktním místem pro dotazy a rádi zde poskytneme i své odborné znalosti. Přitom vnímám nejen, že to lidé akceptují, ale i jejich nadšení pro otázky udržitelnosti, což vidím opravdu velmi rád. Věřím také, že pro mnoho zaměstnanců má určitý význam, že pracují pro udržitelnou společnost.

Je důležité, abychom všichni táhli za jeden provaz.





Energeticky neutrální drůbežárna od firmy Bell

Drůbežárna je úplně jiná než obyčejná.

V červenci 2020 uvedla společnost Bell do provozu novou drůbežárnu v Zimmerwaldu poblíž Bernu. To není nijak zvlášť neobvyklé a na první pohled vypadá tato pěkná nová odchovna drůbeže celkem podobně jako každá jiná drůbežárna. Na druhý pohled je to však hned patrné: Drůbežárna je něco jiného než obyčejný provoz. Jedná se totiž o energeticky zcela neutrální prototyp s certifikací tzv. «Minergie-A» s názvem BTSplus, který má jednoho dne nastavit nové standardy.

Koncept BTSplus je dalším vývojem osvědčeného švýcarského chovu BTS (systémy chovu zvláště přátelské k zvířatům) s novými technologiemi pro energeticky efektivní odchov brojlerových kuřat bez emisí CO₂. «U BTSplus se jednoznačně zaměřujeme na optimalizaci zdrojů, pokud jde o spotřebu energie», vysvětluje Stefan Werren, projektový manažer BTSplus ve společnosti Bell.

Srdcem budovy je fotovoltaický systém na střeše, který poskytuje přibližně dvakrát tolik energie, než kolik je zapotřebí k provozu drůbežárny. Zbývající energie se

používá pro jiné oblasti provozu nebo se přivádí do veřejné energetické sítě. S instalací systému rekuperace tepla lze využít odpadní teplo, které vydávají zvířata. Odpadní teplo ohřívá čerstvý vzduch, který se zvenčí používá ke klimatizaci drůbežárny a zimních zahrad. Díky tomu lze ušetřit přibližně 80 procent potřebné tepelné energie. Zbývajících 20 procent zajišťuje tepelné čerpadlo, které je provozováno na elektřinu z vlastního fotovoltaického systému.

Méně emisí a příjemné klima v drůbežárně

Odpadní vzduch z drůbežáren BTSplus je čištěn pomocí biofiltru. Tím je zajištěno, že jsou během provozu sníženy emise prachu a pachů a bezprostřední okolní prostředí je tak méně znečišťováno. Drůbežárna a zimní zahrady jsou zásobovány přehřátým čerstvým vzduchem zvenku. Díky tomuto systému, který byl speciálně vyvinut pro BTSplus, je v drůbežárně a v zimních zahradách vždy příjemné klima pro zvířata. Zimní zahrady lze používat po celý rok bez ohledu na venkovní teplotu a mohou je využívat i zvířata již po několika dnech života.

Pilotní projekt s budoucím charakterem

S konceptem BTSplus chce společnost Bell dále rozvíjet osvědčený švýcarský chov BTS (viz výše) a přispět k energeticky efektivnější, CO₂ neutrální produkci drůbeže. Drůbežárna BTSplus v Zimmerwaldu je nyní v rámci tohoto pilotního projektu po dobu jednoho roku testována. Po dokončení testovací fáze bude vyhodnoceno, do jaké míry lze koncept BTSplus rozšířit na další novostavby a stávající drůbežárny BTS od firmy Bell. • fv



Rozhovor se zakladatelem Mosa Meat Markem Postem

Nikoli prostě rychle, ale skutečně dobře

Bell Food Group rozšiřuje svou účast v Mosa Meat a investuje dalších 5 milionů eur do tohoto nizozemského startupu. Nové kolo financování je zaměřeno na komerční produkci a prodej pěstovaného hovězího masa. LOOK! se sešel k rozhovoru se spoluzakladatelem a vedoucím výzkumu Markem Postem.



«To, co společnost Mosa Meat charakterizuje, je zaměření na kvalitu.»

Jaký je aktuální stav výzkumu ve společnosti Mosa Meat? Náš aktuální výzkum má dva stěžejní body: jednak pracujeme na optimalizaci našeho prvního výrobku, hamburgeru. Pracujeme na tom, aby-

chom tukovou a svalovou tkáň zdokonalili tak, aby ji nebylo možné odlišit od normálního masa.

Za druhé vstupujeme do napínavé fáze zvyšování výroby. Jedná se o rozšíření výroby, od gramových porcí z litrových bioreaktorů až na tuny masa, které budou vyráběny v bioreaktorech o objemu 5 000 litrů. Abychom toho v příštích letech dosáhli, je potřeba enormní množství výzkumu a vývoje.

Co odlišuje společnost Mosa Meat od jejích konkurentů? Myslím, že to, co Mosa Meat charakterizuje, je naše zaměření na kvalitu. Věříme, že většina spotřebitelů přejde na pěstované maso jen tehdy, pokud toto bude schopné chuťově i svou strukturou držet krok s běžným masem. Toho dosáhnout, to je náš cíl, i když je to obtížné a může to trvat déle. Důležitou součástí je vytvoření «zralé» svalové a tukové tkáně; to znamená buňky, které tvoří organizovanou strukturu, nikoli pouze množství «volných» buněk.

Někteří naši konkurenti se zřejmě více zaměřují na to, aby rychle vstoupili na trh; ovšem s výrobky, které sice obsahují buňky, ale žádnou tkáň. Ale my v Mosa Meat sledujeme jiný přístup a pokoušíme se vytvořit tuk a svaly, které jsou opravdu stejné jako u běžného masa.

Na co se v průběhu následujících dvou let těšíte nejvíce? S obrovským napětím očekávám, až bude naše pilotní zařízení uvedeno do provozu. To bude v malém měřítku vyrábět maso pro naše první prodeje. Jako vědec se dále nemůžu dočkat, až se budu zabývat následující velkou vědeckou výzvou, kterou pro nás bude přechod od mletého masa k 3D strukturám (tj. steakům). Naším cílem je vyvinout v následujících dvou letech první prototyp steaku. To s sebou nese opravdu zajímavé výzvy, například vytvoření takzvaného perfuzního systému, který dopravuje kyslík a živiny k buňkám uvnitř silné struktury steaku. • sh

Další informace k rozšíření účasti ve společnosti Mosa Meat najdete v tiskové zprávě ze dne 9. července 2020 na www.bellfoodgroup.com.



Zaměstnanci Bell Food Group k tématu udržitelnosti

Pro nás a naši planetu

Co to znamená pracovat pro společnost, která si vedle kvality a požitku vepsala do štítu také téma udržitelnosti? LOOK! se na to zeptal zaměstnanců Bell Food Group.



Ulrich Freund

Vedoucí strategického nákupu ve společnosti Hilcona v Schaau

«Abychom mohli zajistit udržitelnost, je třeba mít při hledání vhodných řešení na zřeteli nejen náklady nebo kvalitu, ale do hodnocení je třeba rovněž zahrnout i aspekty udržitelnosti. To znamená, že já i můj tým se stále znovu dáváme do hledání řešení, která jsou lepší z hlediska ekologie; ať je to snižování přepravy, vyhýbání se obalovému materiálu nebo ztrátám, či vědomé používání regionálních surovin. K tomu důsledně vyzýváme naše dodavatele, aby nám předkládali udržitelná řešení. Nebo při rozhodování cíleně odpovídajícím způsobem zvažujeme kritérium udržitelnosti. Úsilí o udržitelnost smí a musí být zakotveno v naší DNA – jen tak můžeme dlouhodobě udržet naši planetu hodnou života.»

«Vždy hledáme ekologicky lepší řešení.»



Matthias Wagner

Head of IT Project Management ve společnosti Bell Švýcarsko v Basileji

«Žijeme na planetě, jejíž zdroje nejsou nekonečné. Proto je téma udržitelnosti důležité a dotýká se nás všech. Rozhodující je, aby přispěl každý, a stačí, aby to bylo jen každodenní třídění odpadu. V soukromé sféře pro mne udržitelnost znamená, že při všech činnostech nakládám se zdroji pokud možno efektivně. Tam, kde například není nutné auto, cestuji jiným způsobem. Kde je možné používat elektřinu ze solárního zdroje, používám ji.»

I na pracovišti platí, že je třeba se každý den zamyslet nad tím, jaká vylepšení bychom ještě mohli realizovat. Přitom nám mohou pomoci inteligentní technologie. V mém oboru existuje mnoho témat, která podporují udržitelnost: počínaje inteligentními počítačovými systémy, které potřebují méně energie při stejném nebo vyšším výkonu než je obvyklé, až po technickou podporu IT při vývoji «Cultured Meat», tedy masa z kmenových buněk. To je inovace, která bude v blízké budoucnosti hrát v masném průmyslu stále větší roli a zároveň bude jak chránit zdroje, tak umožňovat nové obchodní modely.

Velice mne těší, že mohu ve společnosti Bell Food Group prostřednictvím takových projektů spoluutvářet udržitelnou a tím i úspěšnou budoucnost. Pro mne je důležité pracovat ve firmě, která pokládá téma udržitelnosti za svůj ústřední úkol a těmito hodnotami také každý den žije.»

«Žijeme na planetě s omezenými zdroji.»



Dorothea Poppele

Personální referentka ve společnosti Bell Německo v Seevetalu

«Právě v našem kontroverzním odvětví je pro mne důležité, že se téma udržitelnosti bere vážně. Tím se totiž můžeme, i vzhledem k nejnovějším událostem v masném průmyslu, odlišit od mnoha konkurentů. Pro nás v personální oblasti se mezitím udržitelné jednání stalo rozhodujícím argumentem, jak nadchnout uchazeče pro naši společnost. Jelikož udržitelnost je pevně zakotvena v hodnotách Bell Food Group, patří ke kritériím, s nimiž můžeme bodovat právě u mladé generace. To nám velice pomáhá, protože je stále těžší získat mladé síly pro práci v masném průmyslu.»

«Důležitou roli hraje také ochrana zaměstnanců.»

Přitom jde nejen o šetření životního prostředí a zdrojů. Velkou roli hraje také ochrana zaměstnanců. Ať jsou to pomůcky pro ochranu zdraví ve výrobě, podpora sportovních aktivit ve volném čase účastí v programu Hansefit s cenově výhodnými nabídkami fitness a sportu, nebo podnikové důchodové pojištění, široké spektrum různých opatření nám pomáhá zvyšovat naši atraktivitu jakožto zaměstnavatele. Pro mne osobně znamená udržitelnost navíc férovost vůči ostatním a také vůči budoucím generacím. Neboť jen když nyní budeme šetřit zdroje, bude svět i v budoucnu místem vhodným pro život.»

Sandra Schaad

Senior Group Accountant ve společnosti Bell Švýcarsko ve Basileji

«Podle mého názoru má pojem «udržitelnost» mnoho aspektů. Pro mne to znamená nakládat s přírodou a lidmi prozíravě a šetrně. Zdroje v našem světě nejsou nekonečné, proto bychom s nimi měli nakládat uvědoměle a starostlivě. Z tohoto důvodu se já osobně snažím například nakupovat především regionální a sezónní produkty, aby se minimalizovaly jízdy dopravních prostředků a podpořila se místní ekonomika. Navíc dbám o to, abych snížila svou spotřebu plastů a používala spotřební předměty pokud možno co nejdéle.»

Jako pro zaměstnance je pro mne důležité pracovat pro společnost, která je zaměřená na budoucnost. K tomu patří i téma udržitelnosti. Potěšilo mne, že v srpnu byla zveřejněna první zpráva Bell Food Group o udržitelnosti. Díky tomu je její angažovanost v této oblasti transparentní. Každý z nás může trochu přispět k tomu, že v součtu vznikne něco velkého. V naší kanceláři například dbáme na to, abychom večer zhasínali světla, častěji vypínali tiskárnu, abychom snižovali spotřebu papíru, recyklovali kávové kapsle a na kávu používali šálky místo jednorázových pohárků. Udržitelnost ale také znamená mít v rámci týmu dobrou pracovní atmosféru, vzájemně projevovat úctu k hodnotám a podporovat další vzdělávání, abychom společně mohli růst jako tým.»

«Osobně se snažím nakupovat hlavně regionálně a sezónně.»



Výročí

LOOK! gratuluje zaměstnancům slavicím výročí v měsících září až listopad 2020

Bell Schweiz

20 odpracovaných let

Harry Bechler, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Manuel Brand, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Ivan Filipovic, 1. září, Bell Schweiz, Oensingen
Moulay Omar Libourki, 1. září, Bell Schweiz, Oensingen
Frédéric Wilhelm, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Bruno Ruckstuhl, 4. září, Bell Schweiz, Zell
Michael Lohner, 11. září, Bell Schweiz, Basilej
Jean-Christophe Dobrocki, 18. září, Bell Schweiz, Basilej
Marie-Christine Groell, 25. září, Bell Schweiz, Basilej
Philippe Lejal, 25. září, Bell Schweiz, Basilej
Alain Stoffel, 25. září, Bell Schweiz, Basilej
Nasrije Avziu, 1. října, Bell Schweiz, Basilej
Jens Henger, 1. října, Bell Schweiz, Basilej
Qazim Ramaj, 2. října, Bell Schweiz, Oensingen
Sriranjan Kandiah, 9. října, Bell Schweiz, Zell
Vera Vujic, 16. října, Bell Schweiz, Oensingen
Max Knoblauch, 1. listopadu, Geiser AG, Schlieren
Sivanandagunaseelan Nalliah, 1. listopadu, Bell Schweiz, Zell
Beat Roth, 1. listopadu, Bell Schweiz, Oensingen
Ibrahim Suener, 1. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Roland Rufener, 27. listopadu, Bell Schweiz, Basilej

25 odpracovaných let

Denis Schwartz, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Luis Jorge Pacheco Martins, 18. září, Bell Schweiz, Cher-Mignon
Levent Ersel Oeztuerk, 2. října, Bell Schweiz, Basilej
Edouard Borluzzi, 1. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Johannes Meister, 1. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Khalil Kanso, 20. listopadu, Bell Schweiz, Zell

30 odpracovaných let

Dominique Klinzig, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Maurice Kohler, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Philippe Salomon, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Roland Thiaville, 1. září, Bell Schweiz, Basilej
Urs Wechsler, 24. září, Bell Schweiz, Zell
Jean-Luc Laurency, 1. října, Bell Schweiz, Basilej
Christiane Bentzinger, 8. října, Bell Schweiz, Nákup
Didier Hugel, 1. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Christine Meyer, 1. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Andre Godel-Kumschick, 2. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Hermann Häfliger, 13. listopadu, Bell Schweiz, Zell

35 odpracovaných let

Remo Chapuis, 1. října, Bell Schweiz, Basilej
Christophe Kleiber, 14. října, Bell Schweiz, Basilej

40 odpracovaných let

Isabelle Lancelot, 3. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Didier Gallay, 10. listopadu, Bell Schweiz, Cheseaux

45 odpracovaných let

Nicoletta Lisi, 5. října, Bell Schweiz, Basilej

Odchody do důchodu

Rosario Donato Gagliarde, 30. září, Bell Schweiz, Cher-Mignon
Mrika Toplanaj-Mrijaj, 30. září, Bell Schweiz, Oensingen

Předčasné odchody do důchodu

Heidy Grässlin, 30. září, Bell Schweiz, Basilej
Patricia Renevey, 31. října, Bell Schweiz, Cheseaux
Claudia Fiorillo, 30. listopadu, Bell Schweiz, Basilej
Armin Heeb, 30. listopadu, Bell Schweiz, Cheseaux

Úmrtí

Mladen Haban, 17. června, Geiser AG, Schlieren
Hansruedi Schneider, 24. července, Bell Schweiz, Oensingen

Bell International

20 odpracovaných let

Marco Müller, 18. září, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
Isabelle Maussang, 2. října, Bell France, Salaison Polette & Cie Sas
Petra Rögl, 9. října, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Wjatscheslaw Strasser, 1. listopadu, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edeweicht
Ilmije Kelmendi, 8. listopadu, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

25 odpracovaných let

Pascal Perret, 2. října, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Barbara Pęczek, 25. října, Bell Poland, Niepołomice
Christian Relave, 6. listopadu, Bell France, Val de Lyon

30 odpracovaných let

Catherine Vigier, 1. října, Bell France, Salaison Polette & Cie Sas
Jean-Marc Clair, 8. října, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Isabelle Chagneux, 9. října, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc
Laurent Blanchet, 12. listopadu, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

40 odpracovaných let

Manfred Thölken, 16. října, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edeweicht

Odchody do důchodu

Stanisława Węgrzyn, 2. září, Bell Poland, Niepołomice
Rasema Plavotic, 30. září, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Convenience

20 odpracovaných let

František Truchlý, 1. února, Hügli Food s. r. o., Zásmuky (*dodatek*)
Eduardo Jorge Correia Costa, 1. září, Hilcona AG, Schaan
Moritz Haefliger, 1. září, Hilcona AG, Schaan
Michael Landenberger, 1. září, Eisberg AG, Villigen
Axel Loebach, 1. září, Hilcona AG, Schaan
Philippe Petter, 1. září, Hilcona AG, Schaan
Trmalová Věra, 7. září, Hügli Food s. r. o., Zásmuky
Alben Haziraj, 11. září, Hügli DE, Radolfzell
Barbara Vallorini, 19. září, Ali Big Industria Alimentare Srl, Brivio
Jérôme Terreaux, 26. září, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Carmelina Nesci, 28. září, Hügli DE, Radolfzell
Martin Manhart, 1. října, Hilcona AG, Schaan
Roland Heber, 4. října, Hügli DE, Radolfzell
Binali Özdemir, 4. října, Hügli DE, Radolfzell
Erik Sproll, 4. října, Hügli DE, Radolfzell
Vildan Tuttschke, 4. října, Hügli DE, Radolfzell
Norbert Raatz, 9. října, Hügli DE, Radolfzell
Tatjana Tararakina, 16. října, Inter-Planing, Langenhaslach
Bianchi Roberto, 1. listopadu, Hügli CH, Steinach
Podnecký Václav, 1. listopadu, Hügli Food s. r. o., Zásmuky
José Ferreira Sergio, 6. listopadu, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Beata Nowak, 6. listopadu, Hügli DE, Radolfzell
Eva Raatz, 7. listopadu, Hügli DE, Radolfzell
Mara Barjasic, 8. listopadu, Hügli DE, Radolfzell

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

25 odpracovaných let

Sandra Joos, 1. září, Hügli DE, Radolfzell
Ulrich Leitenmayer, 1. září, Hügli DE, Radolfzell
Andrea Ziegler, 1. září, Inter-Planing, Langenhaslach
Slavica Mitrovic, 4. září, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Ferit Citir, 7. září, Eisberg AG, Dällikon
Marius Kozak, 20. září, Hügli DE, Radolfzell
Alexandra Carreiras Anacleto, 25. září, Hügli DE, Radolfzell
Roland Kalberer, 1. října, Hilcona AG, Schaan
Lothar Mehl, 1. října, Hügli DE, Radolfzell
Simone Raschke, 1. října, Inter-Planing, Langenhaslach
Klaus Schatzmann, 1. října, Hilcona AG, Schaan
Martin Kassel, 4. října, Hügli DE, Radolfzell
Wilhelm Konopada, 6. října, HFC, Bad Wünnenberg
Hans Hilmer, 10. října, Hügli DE, Radolfzell
Ahmija Hasanovic, 16. října, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Sabina Hasanovic, 16. října, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Irene Konopada, 16. října, HFC, Bad Wünnenberg
Maria Teixeira De Sousa, 24. října, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Aleksandrija Miletic, 21. listopadu, Hügli DE, Radolfzell

30 odpracovaných let

Richard Trithaler, 12. září, Hügli DE, Radolfzell
Andreas Heyne, 1. října, Hügli DE, Radolfzell
Baumann Jimmy, 1. října, Hügli CH, Steinach
Elisabeth Mutschler, 9. října, Hügli DE, Radolfzell
Virginia Michelbach, 3. listopadu, Hügli DE, Radolfzell
Seref Yildiz, 12. listopadu, Hilcona AG, Schaan
Jens Streichardt, 19. listopadu, Hügli DE, Radolfzell

40 odpracovaných let

Maria Celestina Pereira Leitao Carvas, 21. října, Eisberg AG, Dällikon

Odchody do důchodu

František Truchlý, 31. července, Hügli Food s. r. o., Zásmyky (dodatek)
Manfred Kohlen, 30. září, Hilcona AG, Schaan
Gertrud Engler, 31. října, Hilcona AG, Schaan
Ramos Quintans Santos, 31. října, Hilcona AG, Schaan
Yvonne Hirt-Mathis, 30. listopadu, Eisberg AG, Dällikon

Předčasné odchody do důchodu

Mirostawa Świerczyk, 30. září, Eisberg Poland, Legnica
Urszula Betleja, 18. října, Eisberg Poland, Legnica

SOUTĚŽNÍ OTÁZKA**Vyhrajte jeden den jen pro sebe!**

Co se týče udržitelnosti, jste v centru pozornosti i vy, milí zaměstnanci. A aby se vám vedle práce dostalo i potřebného odpočinku, vylosujeme v tomto vydání «relaxační den» v hodnotě 300,- EUR. Jděte do sauny, nechte se namasírovat, vychutnejte si dobré jídlo ve dvou, nebo si psychicky odpočiňte při wellness dni. Ze srdce vám to přejeme!

**Soutěžní otázka**

Jaký je název prototypu nové drůbežárny společnosti Bell?

Play & Win!

- A) BTSplus**
- B) Drůbežárna budoucnosti**
- C) Drůbežárna Bell 2.0**

Ceny

1× relaxační den v hodnotě 300,- EUR.

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

Účast

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

Uzávěrka je 18. prosince 2020.

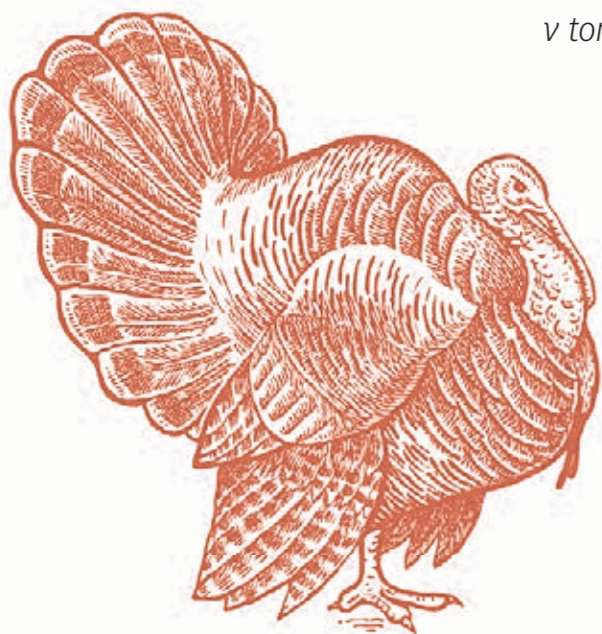
Vítězové/vítězky budou vylosováni ze správných odpovědí. Na několikandsobnou účast nebude brán zřetel.

Vítězové/vítězky budou informováni přímo. O losování nebude vedena žádná korespondence, ani podávány telefonické informace.

Seznámení se s kuřetem, krůtou a perličkou

DNES JIŽ OKŘÍDLENĚ?

Slepičí polévka má být dobrá proti nachlazení. Salát s proužky krůtího masa nesmí chybět v žádném dietním plánu. A co by byly svátky bez pečené husy? Drůbeží maso je prostě univerzální. LOOK! se v tomto vydání trochu podrobněji podíval na oblíbenou drůbež.



Krůta

Latinsky: Meleagris gallopavo

Velikost: cca 100 cm

Hmotnost: do 13 kg

Krůty jsou těžká váha mezi užitkovými ptáky. Krůta připravená k pečení váží tři až sedm kilogramů, krocen i dvanáct kilogramů či více. Proto se většinou používá naporcovaná. Krůtí maso má málo tuku a kalorií a neobsahuje téměř žádné sacharidy. Je lehce stravitelné a je tedy ideální jako nízkokalorická a dietní strava. Stehna a křídla s jejich intenzivním aroma ale přicházejí v úvahu i pro výraznější recepty. A ten, kdo byl někdy v Americe na Díkuvzdání, ten ví, že v případě nouze se do trouby vejde i celý krocen.

Husa

Latinsky: Anser

Velikost: cca 85 cm

Hmotnost: 5 až 7 kg

A nyní přicházíme ke kalorické bombě mezi drůbeží. Husí maso má totiž naopak vysoký podíl tuku. Při pečení z něj určitá část vyteče. Kdo tedy tuk před přípravou omáčky odstraní, může obsah kalorií o něco snížit. Husí maso ale samo o sobě není nezdravé. Obsahuje mimo jiné hodně cenného hořčíku a železa. A ostatně Vánoce jsou jen jednou do roka.

Kachna

Latinsky: Anas platyrhynchos

Velikost: cca 40 cm

Hmotnost: 3 až 5 kg

Tmavé a aromatické kachní maso obvykle pochází buď z létavých nebo pekingských kachen. Jelikož létavé kachny původně obývaly stromy, mají méně tuku, zpracovanější muskulaturu na křídlech a vysoký podíl prsního masa. Vzácnější divoké kachny se rovněž vyznačují libovějším masem a navíc velice kořenitým aromatem. Pekingské kachny, které se používají také pro stejnojmenné tradiční čínské jídlo, mají naopak vyšší obsah tuku. To je také tajemství jejich křupavosti.

Perlička

Latinský název: Numididae

Velikost: cca 60 cm

Hmotnost: 2 až 3 kg

Perlička je jako delikatesa rozšířená především ve Francii. Původně pochází z Afriky, kde ještě dnes žije ve volné přírodě. Vyznačuje se jemným, velice aromatickým masem. Perličky se často připravují celé v troubě. Ale také prsa z perličky je možné připravit dušená nebo pečená na mnoho způsobů.

Kuře

Latinsky: Gallus gallus domesticus

Velikost: cca 30 cm

Hmotnost: 800–1 200 g

Kuře, brojler ...– názvů pro tuto oblíbenou drůbež je mnoho. A stejně rozmanité je i použití. Celé pečené kuře nebo kuře na polévku, do křupava upečená stehna nebo prsa s malým obsahem tuku. Kuřecí maso je po celém světě jedničkou mezi drůbeží. Každý region ale má své vlastní recepty, počínaje vídeňským pečeným kuřetem (Wiener Backhendl) přes asijské kuřecí kari až po chilské národní jídlo «Cazuela de Ave», kuřecí zeleninovou polévku.

Křepelka

Latinsky: Coturnix

Velikost: 18 cm

Hmotnost: cca 200 g

Drobečkem v drůbeží rodině je křepelka. Je velká jako špaček a váží jen 200 gramů, takže je nejmenším druhem polní slepice. Klasickým pokrmem francouzské kuchyně je plněná křepelka. Ale i bez nádivky je její jemné maso s mírně divokou příchutí požitkem.

Trh s drůbežím masem je na vzestupu: od roku 2006 zaznamenal v celé Evropě nárůst o více než 30 procent. Ale záliba v mase z kuřat, krůt a spol. není nic nového.

Již staří Egypťané chovali drůbež jako užitková zvířata. A to ani nemluvíme o antice, Řecích a Římanech a jejich bohatě prostřených stolech.

Ze zoologického hlediska je drůbež souhrnný pojem pro ty druhy ptáků, které se chovají jako užitková a domácí zvířata a hodí se ke konzumaci. Tedy třeba slepice, husy, kachny nebo křepelky. K popularitě masa těchto zvířat určitě přispívá i to, že umožňuje velice rozmanitou přípravu. Zároveň obsahuje, až na některé výjimky, méně tuků a kalorií a je bohaté na kvalitní bílkoviny a důležité živiny. • mr

Užijte si cestování v pohodlí domova s novinkami Bell Food Group

Ze Savojska až do Asie

Mnoho lidí po tomto létě s omezeným cestováním touží po dálkách. Specialitami z celého světa pomáhá společnost Bell Food Group touhu po oblíbené zemi alespoň trochu zmírnit. K tomu ještě přicházejí četné novinky z domovského regionu – v jednom případě dokonce mohli být zákazníci sami kreativní.

Bell Švýcarsko: Nové balení salámů

Čtyři druhy salámů z klasického sortimentu Bell dostaly v polovině června nové obaly zaměřené na zákazníka. «Salametti Tradizionale» a «Salame Artigianale», které se dříve prodávaly v síťce a s označující páskou, jsou nyní prodávány v kompletních hygienických obalech. U «Salame Originale» a «Salame Spianata» navíc společnost Bell oproti dosavadnímu obalu snížila podíl plastů. To je aspekt, který zajímá stále více zákazníků. Obalový restart ale podporuje nejen hygienu a udržitelnost. Nový vzhled balicího papíru rovněž podtrhuje tradiční italské řeznické umění a kvalitní přísady, které jsou pro tyto salámy typické.



Bell Polsko: tři nové druhy nářezu po krakovsku

Aby si mohli své oblíbené sendviče obkládat stále jinak, najdou nyní polští zákazníci u společnosti Bell tři nové druhy nářezu. Krakovská šunková klobása a krakovská klobása s krutím nebo kuřecím masem jsou uzené, dušené a sušené a všechny mají vysoký podíl masa. Varianta s kuřecím masem navíc boduje velice nízkým obsahem tuku, který má pouhých tři procenta. Představování novinek probíhalo mimo jiné také na Facebooku.



Bell Německo: Mini šunky jako v «Bella Italia»

Malé plátky šunky Serrano značky Abraham zaúčtovaly na misky s tapas německých fanoušků šunky. Letos v létě následovala i italská varianta: Prosciutto Minis. Šunka tradičně nakrájena ve stylu antipasti. Aby se podařilo i naaranžování na talíře s předkrmem, je možné plátky díky dělicí fólii jednoduše vyjmout z obalu.

Bell Francie: Speciality ze Savojska v ekologickém balení

Regionální produkty v ekologickém obalu jsou u francouzských zákazníků v kurzu. Tomuto trendu odpovídá také nový sortiment uzenin ze Savojska od společnosti Bell. Ať bez příchuti, s oříšky, sýrem Beaufort nebo uzený – všechny varianty «Saucisson sec de Savoie» jsou vyráběny z nejlepšího francouzského masa v závodě společnosti Bell v Aime. Kromě toho kladl tým u tohoto nového sortimentu důraz na recyklovatelné obaly. Že je kvalita a chuť sušených salámů ze Savojska opravdu dobrá, potvrdilo nedávno jedno ocenění: tradiční «Saucisson sec recette à l'ancienne» dostal stříbrnou medaili na soutěži «Concours Général Agricole».



U nových obalů kladla společnost Bell Francie důraz na recyklovatelnost.





Eisberg Maďarsko: Salát podle hlasování zákazníků

Proč by měli mít slovo jen odborníci, pokud jde o to, co patří do sáčku se salátem? Společnost Eisberg to nedávno otočila: od konce července měli maďarští zákazníci týden co týden možnost přes

Facebook a Instagram rozhodovat o přísadách. Vytvořili tak «tuzemský salát», který byl představen 20. srpna. Akce měla velký úspěch: jen na Facebooku se na sestavení oblíbeného salátu podílely tisíce fanoušků.

Volba nakonec padla na kombinaci z ledového a římského salátu, mrkve, salátu frisée a kukuřice. Ta je nyní k dostání v supermarketech po celé zemi.

Zákazníci v Maďarsku měli možnost vybrat si salátové ingredience sami.



Hilcona: Novinky v oblasti foodservice z Bad Wünnenbergu

I v prvním výrobním závodu na čerstvé produkty convenience společnosti Hilcona v Německu běžel vývoj produktů v uplynulých měsících na plné obrátky. V srpnu přišly na trh další novinky z Bad Wünnenbergu pro oblast foodservice – nová řada müsli a hummusu. Tím společnost Hilcona podchytila dva trendy v gastronomii: s rozmachem ovesných kaší a ova je téma «zdravá snídaně» velice aktuální. A také hummus v různých kreativních variantách momentálně dobývá jídelničky. Tato pomazánka z cizrny zaujme nejen velice dobrou chutí, ale také vysokým podílem bílkoviny.



Hilcona: Fresh Break Sandwiches s přepracovaným sortimentem

«Nyní si opět více objednávám sendviče, protože sortiment je rozmanitější.» Nebo: «Od té doby, co jsou nové obaly, objednáváme i sendviče.» To jsou jen dva z četných pozitivních ohlasů na novou řadu «Fresh Break Sandwich» od společnosti Hilcona. Čerstvý a ultračerstvý sortiment s 38 druhy byl uveden na švýcarský trh v květnu. Kromě toho se společnost Hilcona podrobně podívala na stávající řadu, vylepšila receptury a změnila design obalů. Nový vzhled odráží čerstvost, přirozenost a kvalitu sendviče a povzbuzuje chuť na něj.

Hügli: Koření nyní z vlastní produkce

Veškeré koření a bylinky pro zákazníky foodservice firmy Hügli pocházejí od nynějška z vlastního vysoce moderního plnicího zařízení v Radolfzellu. Navíc kulinářští experti rozšiřují svou nabídku v této oblasti pro některé trhy o nové druhy, jako například vanilkové lusky, mletý muškátový oříšek nebo provensálské bylinky. Zatímco zákazníci ve Švýcarsku a Rakousku si mohli koření u firmy Hügli objednat již delší dobu, v Německu je sortiment koření a bylinek nabízen nyní poprvé.



Hilcona: blízkovýchodní požitek s Levante-Bowls

Jak je kuchyně Blízkého východu rozmanitá, ukazuje pět nových misek Levante-Bowls, které společnost Hilcona v Orbe vyrábí každý den čerstvé a s láskou k maloobchodu a trhům to-go ve Švýcarsku. Po vzoru levantské kuchyně dostaly misky přísady jako cizrna, kuskus, květák nebo lilek. Vedle dvou variant s kuřetem existují také tři druhy, které jsou vhodné pro vegetariány.



Hilcona: požitek z Dálného východu s Asia Meals

Ani fanoušci asijské kuchyně nepřijdou u společnosti Hilcona zkrátka: od září jsou k dostání nová jídla Hilcona Asia Meals. Asijské taštičky s omáčkou sweet chili nebo teriyaki a asijské nudle s kuřecím masem patří k jídlům fresh-to-heat, to znamená, že se pouze několik málo minut ohřívají v pánvi nebo mikrovlnné troubě. Patentovaný výrobní postup zajišťuje, že zelenina přitom zůstane čerstvá a křupavá. Jako poutač navíc slouží obal připomínající tradiční bambusový obal, který již při nákupu vyvolává chuť na tyto produkty.

Asia Meals patří mezi čerstvě ohřívání jídla.



BIO SORTIMENT HÜGLI JIŽ NYNÍ PODLE NOVÉHO NAŘÍZENÍ EU

Protože není bio jako bio

Od 1. ledna 2021 platí pro potraviny s pečetí bio přísnější pravidla. Společnost Hügli přizpůsobila biosortiment svých tří značek «Hügli», «Vogeley» a «Stein's Best» novému nařízení EU o bioproduktech. Společnost, která je jednou z mála v oblasti foodservice a nabízí bohatý sortiment produktů convenience, otestovala v uplynulých měsících všech svých cca 30 produktů.

Příčinnou bylo především potřeba najít náhradu pro četná aroma. Pro ně podle nařízení mimo jiné platí, že smějí být vyrobeny pouze z výchozího produktu, který jim dal jméno, tedy například jahodové aroma z jahod.

Práci na recepturách využila společnost Hügli také k tomu, aby své produkty sladila s nejnovějšími kulinářskými trendy. Po mnoha ochutnávkách si je Brigitte Jauch, seniorská produktová manažerka ve společnosti Hügli, jistá: «Díky přepracování udělaly naše produkty další podstatný krok vpřed a jsou nyní chuťově na velice vysoké úrovni.» • mr



Sybille Walpertová a Christian Nigg náborují do výroby

Neustálé hledání nejlepších

Pokud by HR manažeři mohli napsat svoje největší přání, pak by bylo «spokojení zaměstnanci, kteří jsou trvale věrni firmě» na seznamu zřejmě u všech na předním místě. Sybille Walpertová, vedoucí HR firmy Bell v Oensingenu, a Christian Nigg, HR Manager Supply Chain u firmy Hilcona v Schaau, jsou dva, kteří hledají ty nejvhodnější kandidáty na volná pracovní místa ve výrobě. Jak přitom postupují, to prozradí v interview v časopisu LOOK!.

Používáte při náboru pro váš výrobní provoz jednotné standardy?

Sybille Walpertová: «Samozřejmě. Například v inzercích používáme jednotný layout, řídíme se pokyny pro vedení přijímacích pohovorů a máme kontrolní seznam pro proces nástupu do firmy.»

Christian Nigg: «U nás je to podobné. Dodržujeme například většinou stejný průběh počínaje inzercí až po nábor a používáme také příručku pro pohovory s tematickými oblastmi, kterým se vždy věnujeme.»

Na stole máte celý stoh žádostí od zájemců o zaměstnání. Jak provádíte výběr?

Christian Nigg: «Nejdříve si stanovíme, jaké vlastnosti by náš kandidát měl mít. Potom provádíme selekci podle systému ABC. Uchazeče, které bychom rádi přijali, označujeme A. B znamená: budeme o nich uvažovat. C zahrnuje ty, kteří od nás obdrží odmítnutí.»

Sybille Walpertová: «Také u nás definujeme pro každý pracovní profil předem «Kritéria, která musí nebo může uchazeč splňovat». Na základě toho pak provádíme výběr ze zasláných žádostí. Pokud je vybraný počet uchazečů stále příliš velký, pozveme ty, kteří kromě stanovených požadavků mají vlastností typu «může splňovat» nejvíce.»

A čemu pak věnujete při následném pohovoru zejména pozornost?

Christian Nigg: «Pro mě je velmi důležité cítit, zda uchazeč ví, co může očekávat a zda tuto práci skutečně chce. Proto se vždy mimo jiné ptám na jeho očekávání v jeho nové roli.»

Sybille Walpertová: «Osobně přikládám velký význam autentickému a motivovanému vystupování kandidáta. Kromě toho sleduji také soulad mezi ním a odpovědným vedoucím.»



Jak tedy ze skupiny uchazečů vyberete vhodného nového zaměstnance?

Sybille Walpertová: «Poté, co proběhnou všechny pohovory a žadatelé absolvují zkušební den ve firmě, vyměníme si znovu své dojmy s odpovědným vedoucím, který poté rovněž učiní konečné rozhodnutí.»

Christian Nigg: «U nás postupujeme stejně. Pro mně je součástí náboru také ještě zkušební lhůta. Během této doby nově příchozí stále ještě trochu sleduji, abych se ujistil, zda obě strany učinily správné rozhodnutí.» • *mr*