

# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

04 2020



**Zastavit se  
a vychutnávat**

BELL  
FOOD  
GROUP







## Obsah

### Ze společnosti

#### 4 A nyní všichni společně!

S «TopX» usiluje Bell Food Group o excelenci

#### 8 První svého druhu

Hilcona představuje první veganskou bavarskou sekanou k rozpečení

#### 9 Jasný vítěz

Burger Green Mountain je vítězem testu časopisu Kassensturz

### Stručně

#### 10 Burger Challenge 2020

Bell BBQ Single Masters Home Edition 2020

### Jak se pracuje u Bell Food Group

#### 12 Při náboru o krok vpřed

Společnosti Hilcona a Bell obsadily čelní místa ve studii «Best Recruiters»

### Trvalá udržitelnost a inovace

#### 14 Společně za udržitelnou sóju

Soja Netzwerk Schweiz slaví desetileté jubileum

### Přímo na místě v...

#### 16 Šperk v Auvergne

DNA Bell Food Group ve Francii

### Titulní stránka

#### 18 Zastavit se a vychutnávat

Radost z dobrého požitku

### My lidé to dokážeme

#### 21 Hmmm, výborné

Zaměstnanci Bell Food Group k tématu «požitek»

### Jubilea

#### 22 Jubilea

LOOK! blahopřejeme jubilantům za měsíce prosinec 2020 až únor 2021

### Soutěž

#### 25 Vyhrajte gurmánský večer

Hádanka

### Náš svět požitků

#### 26 Kreativní finále

Podněty ze skupiny Bell Food Group pro chutné sváteční dny

#### 28 Sváteční požitek pro všechny smysly

Vánoční menu s párováním potravin

### Tak se dělá kvalita

#### 32 Dvojitě vítězství pro Bell Německo

Zlaté a stříbrné medaile v ocenění «Výrobek roku»

## U požitku neděláme žádné ústupky

### Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Koronavirus poznamenal tento rok a stále ještě ovlivňuje náš každodenní život. Ze dne na den jsme museli předělat svůj život a sdílet opatření, která chrání nás, naši rodinu, přátele a kolegy v práci. Celosvětová pandemie, jak ji zažíváme nyní, klade nároky na všechny. My jako společnost jsme v této krizi udělali mnoho, abychom ochránili naše zaměstnance a zároveň dostáli své povinnosti dodavatele základních potravin. Společnost Bell Food Group dosud procházela tímto těžkým obdobím dobře, a to díky Vám, vážené zaměstnankyně a zaměstnanci. Vám patří dík a velká chvála za Vaše nasazení, podporu a solidaritu.

Nyní je přede dveřmi doba vánoční, doba zamyšlení a doba, kdy se s oblibou ohlížíme za tím, co jsme za rok prožili. I letos by měly být svátky ve znamení rodiny a dobrého jídla, a to i přes koronavirus, nebo dokonce kvůli koronavirovu. Tento čas si nenecháme vzít a já se těším, že strávím sváteční dny v úzkém rodinném kruhu.

Bell Food Group mimo jiné představuje požitek a udržitelnost, tedy hodnoty, které jsme mohli prožívat i v době pandemie a které chceme

mimo jiné oslavit i v nadcházející době vánoční. Pomocí čerstvých a kvalitních potravin chceme udělat sváteční menu ještě lepší a vytvořit tak okamžiky požitků.

To, že požitek je jednou z našich klíčových odborností, jsme prokázali i v uplynulém roce: «Steaky Gourmet naturel» jako jeden z mnoha příkladů a «Serrano Reserva» od společnosti Bell Německo, ale také «Green Mountain Burger» a «Pasta Tradizionale» od společnosti Hilcona získaly ocenění – ocenění, která působivě dokládají kvalitu a inovační sílu Bell Food Group.

Zajišťujeme větší kvalitu života.

To jsou dobré předpoklady pro tuto «novou normalitu», v níž se pohybujeme. My jako skupina jsme připraveni a zůstaneme věrni našim hodnotám a budeme je dále pěstovat. Jsem naplněn nadějí, že společně to zvládneme.

Vám, vážené zaměstnankyně a zaměstnanci, přeji svátky plné požitků. Těším se, že spolu s Vámi zahájím nadcházející rok a přeji Vám i Vaším rodinám vše dobré do nového roku, především zdraví.

Lorenz Wyss  
Předseda představenstva koncernu





S «TopX» usiluje Bell Food Group o excelenci

# A nyní všichni společně!

Společně, cíleně a průběžně: s programem «TopX» vytváří Bell Food Group základnu pro společnou cestu na vrchol. V centru je přitom vůle se trvale zlepšovat – a zde záleží na přispění každého jednotlivce. V září začaly první závody s jeho zaváděním. Nyní se bude program postupně rozšiřovat na všechny výrobní závody.

«Potřebujeme celou skupinu, každého hráče týmu, pokud chceme být úspěšní,» řekl kdysi španělský fotbalový trenér Pep Guardiola.

## Nejprve se identifikují potenciály zlepšení.

Společně a spojenými silami se cílů dosahuje lépe. To platí i pro Bell Food Group. Ta nyní s «TopX» pokládá důležitý základní kámen pro společnou cestu na vrchol a zavádí tak program, který umožní

v celé skupině jednotně a efektivně zlepšovat postupy. «Top» přitom znamená ambici dostat se na špici a «X» označuje snahu o excelenci.

«V minulém roce jsme se hodně rozrostli a rozvinuli jsme se od švýcarského zpracovatele masa k jednomu z předních výrobců masných a convenience výrobků v Evropě,» vysvětluje Philipp Allemann, vedoucí výroby a nákupu ve společnosti Bell Švýcarsko. «Každý podnik s sebou přitom do Bell Food Group přinesl vlastní identitu, způsob práce a historii. Nyní nastal čas vytvořit jednotné postupy, abychom se úspěšně připravili na budoucnost.»

Na začátku programu optimalizace procesů se nejprve v každém závodě identifikují potenciály zlepšení. To může být například efektivní využívání surovin, předcházení výpadkům strojů nebo zrychlení času zpracování produktů. «TopX» přitom samozřejmě navazuje na úspěchy stávajících optimalizačních programů v divizích.

Nejprve se vždy posuzuje pět strategických hnacích prvků: Best in Class v klíčovém procesu, schopnost dodávat, ziskovost, personální rozvoj a infrastruktura a automatizace. Z ana-

Znak nekonečna představuje mechanismus «TopX», a tím i proces, který probíhá v každém výrobním závodě v rámci «TopX».



Ve středu pozornosti je stabilizace a trvalé zlepšování a propojení struktury, procesů a příspěvek každého jednotlivce.

lyz těchto faktorů je možné odvodit oblasti jednání a stanovit cíle pro budoucnost. Ty se mohou závod od závodu lišit podle toho, kde se objeví možnosti a nutnost optimalizace.

Ze změn, které tímto postupem vzniknou, profitují všichni zúčastnění. Protože tím, jak se postupy v závodech stabilizují, je i pracovní den klidnější a snižuje se stres pro zaměstnance.

«Zahajujeme tak trvalý proces optimalizace, do kterého budou

## V prvním kroku je v centru pozornosti stabilizace procesů.

zapojeni všichni zaměstnanci ve výrobě,» říká Alexander Duss, vedoucí programu «TopX». «Každého vyzýváme, aby předložil své nápady a přispěl tak k tomu, že ve společně

v Bell Food Group rozvineme kulturu, v níž všichni usilují o trvalé zlepšování.»

Systém je postaven tak, že v první fázi je v centru pozornosti vždy stabilizace procesů. To znamená, že se zvyšuje spolehlivost a snižují se výkyvy. Přitom odpovědní pracovníci kontrolují například procesní postupy a ověřují intervaly údržby strojů. Až na stabilizovaném základě jsou pak možná trvalá zlepšení.

Důležité je přitom také, aby bylo možné optimalizaci změřit. K tomu ověřují zúčastnění mimo jiné systémy ukazatelů a strukturu projednávání. Pokud jsou obě oblasti dobře nastavené, je možné drobné výkyvy a problémy v procesech lépe poznat a odstranit je přímo v běžném provozu.

Pro závažnější problémy budou v budoucnu existovat takzvané «klíčové projekty», v nichž zaměstnanci z různých oddělení vypracují vhodná řešení.



«Již s dosavadními optimalizačními programy se nám podařilo dosáhnout mnoha úspěchů. Nyní začínáme další kapitolu: Rozhodnutím nahradit různé optimalizační programy vytvořilo vedení skupiny základ pro to, aby byl

zaveden «TopX», jednotný program pro celou Bell Food Group. V červnu 2020 začala přípravná fáze. Jsem přesvědčen, že tak můžeme udělat další krok na společné cestě na špici a přejí všem zúčastněným mnoho úspěchů a radosti při realizaci.»

Lorenz Wyss, předseda představenstva koncernu





«Moje očekávání jsou, že pomocí TopX vyvineme a budeme používat systematickou, trvalou a jednotnou filozofii Lean Bell Food Group. Potenciál zlepšení vidím v zásadě v každém procesu a oblasti. Prostřednictvím shopfloor managementu, přizpůsobeného pro každý závod, se zaměříme na «dění v základně», a všichni zaměstnanci společnosti Hügli by měli být schopni přispět k trvalému zlepšování. Mimo jiné k tomu zavedeme také jednotný postup podávání návrhů.»

*Patrik Keller, koordinátor «TopX»  
v divizi Hügli*



«Těšíme se, že naši osvědčenou a úspěšnou filozofii LEAN@Hilcona budeme s TopX velkou silou dále rozvíjet a postoupíme tak na vyšší stupeň. K tomu definujeme v klíčovém týmu TopX základy a bereme si to nejlepší ze všech divizí pro jednotlivé tematické oblasti. To je velice účinné, protože tak je know-how Bell Food Group propojeno. Filozofie žije, jak je známo, vždy z lidí, kteří ji utvářejí. Pro nás je důležité, aby se v tom každý jednotlivý zaměstnanec našel a mohl tak využívat potenciál naší filozofie LEAN.»

*Andreas Benz, koordinátor «TopX»  
v divizi Hilcona*

### Tři otázky pro Sebastian Klose, vedoucího závodu Hügli v Radolfzellu



pozvali na workshop. Jelikož nyní jsou obvyklá pravidelná informační shromáždění možná jen v omezené míře, pro další komunikaci si pomáháme vývěskami a příspěvky na intranetu.

**«Doufám, že TopX nám pomůže se ve skupině ještě více spojit.»**

**Co očekáváte od TopX pro svůj závod?** Jelikož nepatříme do Bell Food Group tak dlouho, doufám, že nám program pomůže, abychom se v rámci skupiny ještě více spojili a více se naučili jeden od druhého. Potenciál zlepšení vidím v Radolfzellu mimo jiné v dostupnosti našich zařízení a v rozvoji personálu, například při podpoře vedoucích směn ve výrobě.

**Jak jste se v Radolfzellu připravovali na TopX?** Velice nás potěšilo, že jsme mohli patřit mezi pilotní závody. Krátce předtím jsme ukončili optimalizační program a vytvořili jsme tak již ideální základ, na kterém nyní můžeme stavět s pomocí TopX.

**Jak informujete zaměstnance o novém programu optimalizace procesů?** Při spuštění v říjnu jsme zúčastněné, od vedoucích pracovníků až pro osoby odpovědné za výrobu,

«Velkou výhodou jednotného systému je, že všichni zaměstnanci Bell Food Group budou v budoucnu hovořit stejnou řečí a budou mít jednotné rozhodovací procesy a systémy ukazatelů,» vysvětluje Alexander Duss. Díky tomu je možné vzniklé metody optimalizace následně snáze dělit mezi závody. To platí mimo jiné i v oblasti digitalizace nebo rozvoji řídicích pracovníků.

«V závodech sice vyrábíme částečně velice rozdílné produkty. Ale postupy ve výrobě a opakující se výzvy jsou často podobné,» říká Volker Baltes, vedoucí obchodní oblasti Convenience v Bell Food Group. «Díky společnému způsobu myšlení

výrobním závodech odborníci na top excelenci, kteří budou pomáhat s realizací nového systému.

Kromě toho je zajištěna i externí podpora: v poskytovateli služeb ROI-Efeso pod vedením Sebastiana Dierse má Bell Food Group po boku zkušeného partnera.

V říjnu začalo prvních pět závodů s TopX – minimálně jeden pilotní provoz pro každou obchodní oblast. Do konce roku 2021 by měla



«Předběžná radost z realizace TopX je u všech zapojených osob skutečně citelná. Osobně doufám, že díky přímému zapojení všech zaměstnanců snáze najdeme slabá místa a zlepšení budeme schopni trvaleji realizovat. Začínáme

v závodech Charcuterie Basilej. Náš workshop na úvod jsme absolvovali u našich kolegů v závodech Bell v Oensingenu, který jako první tester již zavedl TopX.»

*Robert Flack, vedoucí výroby  
uzenin v Bell Švýcarsko*



«Díky dosud učiněným zkušenostem víme, že velký krok vpřed přinese, když všichni táhneme za jeden provaz a usilujeme o stejné cíle. Jasná a transparentní komunikace s našimi zaměstnanci nám pomůže vyzvednout tu či toho tam, kde právě stojí, a vzít je na tuto cestu. I mne osobně podněcuje program k tomu, abych byl otevřený vůči změnám a vědomě se zapojil do tohoto procesu.»

*Marc Spanuth, koordinátor «TopX»  
v divizi Bell Německo*

a práce nyní můžeme lépe diskutovat a přenášet zkušenosti z jednoho závodu do druhého.»

**«Nyní můžeme ještě lépe diskutovat a přenášet zkušenosti.»**

Pro zavádění programu optimalizace jmenuje Bell Food Group vedle nadřízeného vedoucího Alexandra Dusse pro každou divizi koordinátora pro top excelenci. Navíc budou v každém

být první etapa spuštěna ve všech závodech s více než 50 zaměstnanci. Jízdní řád pro menší závody bude vytvořen následně.

A tak se výrobní závody Bell Food Group v celé Evropě vydají společně na cestu na vrchol. S vůlí k trvalému zlepšování a odvahou začít se změnami. • mr





Hilcona představuje první veganskou bavorskou sekanou k rozpečení

## První svého druhu

Od konce září 2020 je na trhu nejnovější inovace start-upu společnosti Hilcona The Green Mountain: první rozpékatelná, čistě rostlinná bavorská sekaná. Základem je řepkový olej a hrachové proteiny a po burgeru Green Mountain je to druhá veganská novinka start-upu, která byla ve Švýcarsku jak vyvinuta, tak vyrobena.

Vypadá jako bavorská sekaná, chutná jako bavorská sekaná, a přesto neobsahuje ani gram masa. S novou alternativou bavorské sekané představuje The Green Mountain další inovaci na rostlinné bázi. V uplynulých letech již uvedl na trh tento start-up společnosti Hilcona bezmasý burger Green Mountain – první veganský burger, který vznikl a byl vyroben ve Švýcarsku.

### Méně kalorií, větší požitek

Alternativa bavorské sekané obsahuje kvalitní přísady: řepkový olej zajišťuje šťavnatou texturu a hrachové proteiny hmotu přirozeně spojují. Se 139 kcal ve 100 gramech má méně kalorií než běžná bavorská sekaná. A to bez toho, že by bylo třeba se vzdávat nějaké části požitku. Hodí se jako svačina na cestách, k vytvoření nového bezmasého menu v gastronomii nebo pro relaxační domácí vaření. Tuto alternativu bavorské sekané je možné si vychutnat za studena i za tepla.

### Švýcarský vývoj a novinka

«Při vývoji této premiéry jsme kladli velký důraz na pečlivý výběr přísad s co možná nejkratší cestou dopravy,» říká Werner Ott, vedoucí start-upu The Green Mountain. «Stejně tak



Veganská bavorská sekaná je druhou inovací start-upu The Green Mountain.

je pro jedinečnou recepturu rozhodující náš zkušený tým s potravinářskou technoložkou Julií Sackers a s inovativními mladými kuchaři. S velkým nadšením pro výrobky na rostlinné bázi již před rokem úspěšně vyvinuli burger Green Mountain.»

### Výživa na rostlinné bázi

Tato novinka je nejen chutná rostlinná alternativa pro lidi, kteří se chtějí stravovat bez masa, aniž by se museli zříci chuti masa, ale přesvědčí i svým složením: bavorská sekaná na rostlinné bázi se vyrábí bez přísad obsahujících lepek, obsahuje cenný vitamin B12 a má málo nasycených mastných kyselin.

### Další inovace

«Vegetariánský trend ve společnosti nás inspiroval k tomu, abychom vyvíjeli další výrobky,» vysvětluje Werner Ott. Současně s veganskou alternativou bavorské sekané existují nově také «Ghackets» na rostlinné bázi od The Green Mountain. «Přitom zůstáváme věrní našemu závazku odebírat co možná nejvíce přísad ze Švýcarska nebo z okolních zemí.» • sh



Burger Green Mountain je vítězem testu časopisu Kassensturzh

## Jasný vítěz

Burger Green Mountain nechal konkurenci daleko za sebou: z testu švýcarského spotřebitelského časopisu vyšel tento burger na rostlinné bázi jako vítěz.

Dobrá kvalita se prosadí. To dokázal burger Green Mountain na rostlinné bázi od start-upu The Green Mountain společnosti Hilcona.

Ve srovnávacím testu švýcarského spotřebitelského časopisu Kassensturzh se burger jasně prosadil i proti mezinárodní konkurenci a byl vyhlášen vítězem testu. Přesvědčil nejen chutí a konzistencí, ale také svou podobností s masem, která byla oceněna 5,3 body z možných 6.

### Hilcona sází na inovace na rostlinné bázi

Burger Green Mountain není jediné eso v rukávu. Aby společnost Hilcona uspokojila poptávku pro výrobci na rostlinné bázi, rozšiřovala v minulých letech svou nabídku obsahující nyní více než 100 produktů: od tofu ze švýcarské bio sóje přes falafel, zeleninový řízek a hummus až po alternativy masa jako je burger, tatarský biftek a mleté maso. • sh





# Bell BBQ Single Masters Home Edition 2020

# BURGER CHALLENGE 2020

Dne 5. září se konalo největší digitální grilovací představení, jaké kdy Švýcarsko vidělo: Burger Challenge 2020, home edition letošního Bell BBQ Masters – a byl to velký úspěch! sh

## Nápad

Stejně jako mnoho dalších akcí v tomto roce se ani Bell BBQ Single Masters nemohlo konat obvyklou formou. Burger Challenge 2020 byl ale více než důstojnou náhradou.

## Kvalifikace

Kdo se chtěl zúčastnit, podal svůj nejkrásnější burgerový výtvar online na [www.burgerchallenge2020.ch](http://www.burgerchallenge2020.ch). Nakonec poslalo fotografií 740 nadšenců do grilování – úctyhodné číslo. Čtyřiceti se pak podařilo postoupit do finále prostřednictvím «lajků», rozhodnutí poroty ze Swiss Barbecue Association a díky divokým kartám z partnerských rádií, která prováděla vlastní Burger Challenge. Dne 5. září nakonec proběhlo finále a bylo jako první soutěž v grilování ve Švýcarsku přenášeno jako živý stream. Během více než šesti hodin jej zhlédlo zhruba 25 000 diváků.

## Finále

Do posledního finálového kola se nakonec dostalo osm účastníků. A poslední úkol zněl: burger «Surf 'n' Turf», legendární spojení hovězího masa a humra.

## Vítěz

Tento královský úkol nejlépe zvládl Linard Lüchinger; klidnou rukou vytvořil burger, který nejen úžasně vypadal, ale také chutnal tak dobře, že tento vyučený kuchař nakonec stanul na stupních vítězů a držel v ruce šek na 5 000,- CHF.

Během více než šesti hodin sledovalo zhruba 25 000 diváků živý přenos finálového dne.

Surf 'n' Turf: vítězný burger. Linarda Lüchingera

#burgerchallenge2020  
#bellburgerchallenge





Společnosti Hilcona a Bell obsadily čelní místa ve studii «Best Recruiters»

# PŘI NÁBORU O KROK VPŘED

Při hledání nových zaměstnanců mají společnosti Hilcona a Bell před konkurencí náskok. To ukázala aktuální studie «Best Recruiters», v níž obsadily první a druhé místo ve svém odvětví. Studie, jejíž výsledky vycházejí z ekonomických kritérií, je největší svého druhu v německy mluvících zemích.

Letos se sice místo obvyklého slavnostního ceremoniálu na počest těch nejlepších ze studie «Best Recruiters» konalo pouze předávání online, ale radost odpovědných pracovníků HR ve společnostech Hilcona a Bell z dobrého výsledku nemohl digitální formát zkalit.

«Ocenění nás samozřejmě velice těší a opakované dosažení prvního místa v hodnocení odvětví nám dokazuje, že v procesu náboru děláme něco dobře,» říká Birgit Schmidinger, vedoucí oddělení Human Resources ve společnosti Hilcona, a Johannes Meister, vedoucí HR v Bell Food Group.

Meister, vedoucí HR v Bell Food Group, doplňuje: «To, že jsme ve srovnání odvětví po osmém místě v loňském roce opět na místě druhém, je úctyhodné a ukazuje to, že jsme velice dobře realizovali návrhy na zlepšení z loňské studie.»

Také v celkovém hodnocení dosáhli oba zaměstnavatelé skvělých výsledků: Hilcona se mezi 408 testovanými podniky ze Švýcarska a Lichtenštejnska umístila na 22. místě, Bell na 38. místě. Společnost Bell tak udělala značný krok dopředu: v předchozím roce byla v celkovém srovnání ještě 176.

Institut provádějící studii posuzuje pro vyhodnocení tři pilíře «přítomnost v online recruitingu», «online nabídka volných míst» a «odezva uchazečů». Jeho katalog kritérií, který letos obsahoval přes 240 jednotlivých aspek-



Birgit Schmidinger,  
vedoucí Human Resources ve společnosti Hilcona

Johannes Meister,  
vedoucí HR v Bell Food Group



tů, vzniká v úzké spolupráci s vědeckou radou a každoročně se přizpůsobuje aktuálním požadavkům. Pro test «odezvy uchazečů», která je pokládána za klíčový prvek studie, se vedoucí studie dokonce převtětují do role «mystery jobberů» a zasílají podnikům fiktivní žádosti o zaměstnání. Přitom se analyzuje jak doba do odpovědi, tak její obsah.

Navíc mají «skuteční» uchazeči v rámci studie možnost uvést své osobní zkušenosti s podnikem v dotazníku. Výsledky jsou dány

## «Mystery jobber» testují odpovědi podniků.

podniku k dispozici, ale kvůli subjektivitě nejsou zahrnuty do bodového hodnocení.

«Ve všech třech posuzovaných oblastech jsme se podstatně zlepšili,» uvádí Johannes Meister, vedoucí HR. «U třetího pilíře jsme dokonce stoupli ze sedmého místa na špici. K tomu určitě přispěla zlepšení, například u časů odpovědi, která jsme zavedli po poslední studii.»

Již deset let «Best Recruiters» každoročně důkladně prověřuje proces přijímání zaměstnanců u největších zaměstnavatelů v německy mluvících zemích. Institut z toho vyvozuje užitečné tipy a strategie optimalizace a pomá-

há tak testovaným podnikům, aby byly v náboru zaměstnanců ještě úspěšnější a uchazečům nabídly vylepšenou «candidate journey».

Pro společnost Bell je to již jasné: v následujícím roce chce ve studii «Best Recruiters» dosáhnout minimálně stejného výsledku. A ani Hilcona nebude odpočívat na vavřínech. «Vždy je něco, co se dá ještě vylepšit,» ví Birgit Schmidinger. «U tématu sociální média máme určitě ještě rezervy. To, zda činnosti v této oblasti uchazečům i nám jako zaměstnavatelům ale skutečně nabídnou přidanou hodnotu, budeme dobře zvažovat.» • mr

**Také v celkovém hodnocení dosáhli oba zaměstnavatelé špičkových výsledků.**





Soja Netzwerk Schweiz slaví desetileté jubileum

# Společně za udržitelnou sóju

*Již deset let se Soja Netzwerk Schweiz zasazuje za odpovědné pěstování sóji na krmivo. Předpisy standardů udržitelnosti znamenaly změnu myšlení v odvětví sóji. Jako jeden ze současných 29 členů sdružení se i společnost Bell Švýcarsko angažuje v udržitelném získávání ceněných bobů.*

**Sdružení dostává dovoz sóji na udržitelnou úroveň.**

Pro výživu zvířat je stejně jako u lidí nezbytná bílkovina. Kvalitním zdrojem bílkoviny v krmení pro zvířata je sója. Rostlina má vysoké výnosy na srovnatelně malých plochách a užitková zvířata ji velice dobře snášejí a zhodnocují.

Celosvětově stoupající spotřeba masa, vajec a mléčných výrobků vede k tomu, že poptávka po sóje stále stoupá a s tím i negativní dopady na životní prostředí ve velkých pěstitelských regionech, například v Brazílii a Argentíně.

Sdružení Soja Netzwerk Schweiz (Švýcarská síť pro sóju) vzniklo před deseti lety, aby dostalo dovoz krmné sóje na udržitelnější úroveň a zlepšilo tak podmínky pěstování v zemích původu.

K požadavkům sdružení patří mimo jiné, že sója nebude GMO, že kvůli polím nebudou mýceny žádné plochy pralesa a prostory s bohatstvím druhů, nebo že bude sníženo používání potenciálně škodlivých prostředků na ochranu rostlin. Svůj cíl, odebrat minimálně 90 procent veškerého dovozu sóji do Švýcarska z odpovědného pěstování, sdružení v mezidobí již překročilo.

Pro krmivové směsi, které se používají v integrované produkci drůbeže, má i společnost Bell ve Švýcarsku přímou potřebu kvalitní a udržitelně pěstované sóji.

«Prostřednictvím společnosti Coop, zakládajícího člena sdružení a jednu z hnacích sil odpovědného odběru krmné sóji, jsme již mnoho let zapojeni do činnosti sdružení Soja Netzwerk Schweiz,» říká Basil Mörikofer, vedoucí projektu Udržitelnost ve společnosti Bell Švýcarsko. «Před třemi lety jsme do sdružení sami vstoupili a od té doby se můžeme účastnit ještě aktivněji.»

To, čeho bylo spojením členů z celého hodnotového řetězce během uplynulých deseti let v Brazílii již dosaženo, ukazuje aktuální studie Vysoké školy pro zemědělství, lesnictví a potravinářství, kterou sdružení představilo u příležitosti svého výročí v červenci.

Výzkum potvrzuje, že standardy udržitelnosti, které Soja Netzwerk Schweiz podporuje, dosahují pozitivních dopadů. Sója dovážená do Švýcarska pochází z brazilské oblasti Cerrado z ploch, které nebyly odlesněny a u kterých nebyly zjištěny žádné problematické pracovní podmínky nebo konflikty s místními orgány.

Další úspěch sdružení: v uplynulých letech bylo pořizování sóji stále více zaměřeno na pěstitelské oblasti v Evropě. Zhruba polovina množství potřebného pro Švýcarsko tak pochází z evropské produkce, často z podunajské oblasti.



Evropská sója je ve společnosti Bell mimo jiné důležitým základem při chovu bio kuřat a kuřat z volného chovu, jejichž krmné směsi obsahují výhradně sóju z tohoto kontinentu.

«Samozřejmě z celosvětového hlediska jsme my, společnost Bell Švýcarsko, jen malým hráčem a náš příspěvek k ochraně pěstitelských oblastí v Jižní Americe je pouze malý,» říká Basil Mörikofer. «Ale pomocí standardů udržitelnosti pro brazilské producenty a rostoucím podílem odpovědně pěstované evropské sóji můžeme alespoň trochu zmírnit tlak na deštné pralesy.»

Švýcarsko s celkovým podílem pouhých 0,1 procenta je na celosvětovém trhu sóji jen malým odběratelem. Přesto plní svou angažovaností funkci vzoru. Proto země jako Nizozemsko, Německo nebo Švédsko již realizovaly podobné iniciativy nebo si stanovily podobné cíle jako Švýcarsko. • *mr*

**Švýcarská angažovanost plní funkci vzoru pro jiné země.**



DNA Bell Food Group ve Francii

# Šperk v Auvergne

*Le Saloir de Mirabel (Solárna Mirabel) byla výchozím bodem expanze Bell Food Group ve Francii. Dnes se zde vyrábí syrová šunka z Auvergne nejvyšší kvality s chráněným označením původu. A řídicí tým společnosti usiluje do budoucna o to dosáhnout špičkové kvality šunek z Iberského poloostrova a z Parmy.*

Dnes se nacházíme na úpatí národního parku sopek v Auvergne. Potok Mirabel, který teče vedle továrny a dal jí své jméno, tam nahoře pramení. «Skutečný šperk uprostřed zelené přírody,» takový je popis Julienu Brionneta, technického vedoucího Bell France, pro něhož

je solárna Saloir de Mirabel skoro druhým domovem.

Začínal zde v roce 2000 jako zaměstnanec ve výrobě sušených salámů. Továrna sídlící v obci Riom patřila od roku 1974

k Salaison Polette, než ji v roce 2008 převzala Bell Food Group: «Je to historický výrobní závod a tým i DNA Bell Food Group ve Francii. Zde všechno začalo. Tady jsme získali veškeré naše zkušenosti a naše know-how nejprve v oblasti sušených salámů a pak v oblasti syrové šunky z Auvergne. Zpočátku se salámy sušily na dřevěných tyčích, regulace proudění vzduchu nebyla tak moderní jako dnes, a bylo zde mnoho ruční práce. Samozřejmě docházelo k chybám a problémům, které se musely odstranit, ale tak jsme se mohli stále zlepšovat.»

V roce 2003 vznikla v cca deset kilometrů vzdálené obci Teilhède nová továrna. A Julien Brionnet se stal odpovědným za vybudování produkce syrové šunky z Auvergne. «Na začátku jsme nevěděli, jak bychom to měli dělat. Ale dostali jsme důvěru a nechali nám zcela volnou

ruku.» Pak sem nastoupil Rodolphe Zou, kterému tehdy bylo 22 let. Ten si vzpomíná: «Pět sušených bylo prázdných a nás byla tak třetina. Postupně jsme budovali výrobní linky, přizpůsobovali jsme je podle potřeby a přidávali stroje, když to bylo potřeba. Tak se firma postupně rozvíjela.»

## Na cestě ke špičkové kvalitě

Nejprve vyráběl závod Mirabel pouze syrové šunky bez označení původu. Dnes se vyrábí výhradně syrová šunka z Auvergne s chráněným označením původu, která splňuje ty nejpřísnější standardy. «Pracujeme dnem i nocí,» komentuje to Julien Brionnet. «Vyvíjíme tuzemský, francouzský produkt, který se díky prodejní síti Bell Food Group prodává v Německu a dokonce i v Asii. To je jasná známka uznání, která nás pohání k dalšímu zlepšování. Chceme dosáhnout špičkové kvality!»

V současnosti pracuje deset osob na ploše o rozloze 3 000 m<sup>2</sup> pod vedením Rodolpha Zoua, který je od r. 2015 vedoucím výroby. Každý týden přichází do továrny 1 600 šunek a zůstávají zde minimálně 240 dní; během této doby jsou nasoleny (s přídatkem sušeného česneku, který zajišťuje osobitost syrové šunky z Auvergne s chráněným označením původu), zrají, paří se, suší, masť a nakonec zušlechťují.

Ze 450 tun syrové šunky z Auvergne s chráněným označením původu, které se ka-

ždoročně vyrobí v továrně Saloir de Mirabel, pochází 95 % z vepřů z tohoto regionu: «Mohli bychom nakupovat v Evropě,» vysvětluje Julien Brionnet, «ale vědomě jsme se rozhodli pro regionální sourcing, i když výběr našich dodavatelů nebyl při dodržení standardů kvality Bell Food Group, výsledovatelnosti, transparentnosti a personálního managementu lehký.»

Vedoucí dvojice právě ukončila energetickou optimalizaci výrobního závodu s instalací tepelných čerpadel a rekuperací energie: «Již nespotřebujeme žádná fosilní paliva a neprodukujeme žádný CO<sub>2</sub>.» Pracuje se rovněž na výrobě syrové šunky z Auvergne s chráněným označením původu zcela bez konzervačních látek a s delší dobou zrání, aby bylo dosaženo kvality parmské a iberské šunky. «Zítřka budeme mít jen kvalitní maso, sůl, česnek a vzduch. Jinak nic!»

Vývoj a kvalita produktů vyrobených v Saloir de Mirabel byly v roce 2017 oceněny na Concours Général Agricole v Paříži medailí. Završení pozitivního vývoje: «Pokládáme se tak trochu za nano podnik Bell Food Group. To jediné, co by nás mohlo donutit k opuštění Saloir de Mirabel, by bylo, kdyby již nestačilo místo k tomu, abychom mohli uspokojit poptávku zákazníků.» • gm



«Pokládáme se za nano podnik Bell Food Group.»

## Bell France

Bell Food Group vstoupila na francouzský trh v roce 2008, kdy převzala společnost Salaison Polette, založenou v r. 1974 Mariusem Polettem. Vedle historického výrobního závodu v Mirabelu vybuďoval nebo koupil Polettův syn Philippe pět dalších továren v Auvergne, v Savojsku a v regionu kolem Lyonu.





Radost z dobrého požitku

# Zastavit se a vychutnávat

Užívání si není žádná samozřejmost, nýbrž vědomé zastavení se a vnímání. V rychle žijícím světě, kde je zahálka často kladena na stejnou úroveň jako lenost, je to těžší než kdy předtím. Jak si tedy požitek opět správně užívat?



«Žádný požitek není prchavý, protože dojem, který zanechá, je trvalý,» moudře poznamenal v jednom ze svých děl Johann Wolfgang von Goethe. Co tehdy Goethe řekl, když popisoval požitek z dobrého jídla, platí dnes stejně jako tehdy.

Dobré jídlo zůstává ve vzpomínkách, protože náš jazyk nezapomíná. Chut je naší druhou pamětí.

## Požitek nepřichází jednoduše sám od sebe

Zdálo by se, že požitek je přirozenou reakcí člověka. Když se nám něco líbí nebo nám to chutná, nebo z toho prostě máme radost, instinktivně si to užíváme. Výzkumy na téma požitků ovšem ukazují něco jiného.

Podle studie německého institutu pro výzkum trhu a poradenství Rheingold 46 % dotazovaných osob uvedlo, že se jim kvůli stresu v každodenním životě a pocitu stále dosažitelnosti stále méně daří si něco vychutnat. Studie institutu pro výzkum požitků v Norimberku z roku 2000 dokonce zjistila, že pouze 54 % lidí v Německu se domnívá, že jsou schopni požitku. Odkud tedy pochází tato «omrzelostránek požitkem»?

## Požitek jako ctnost nebo hřích?

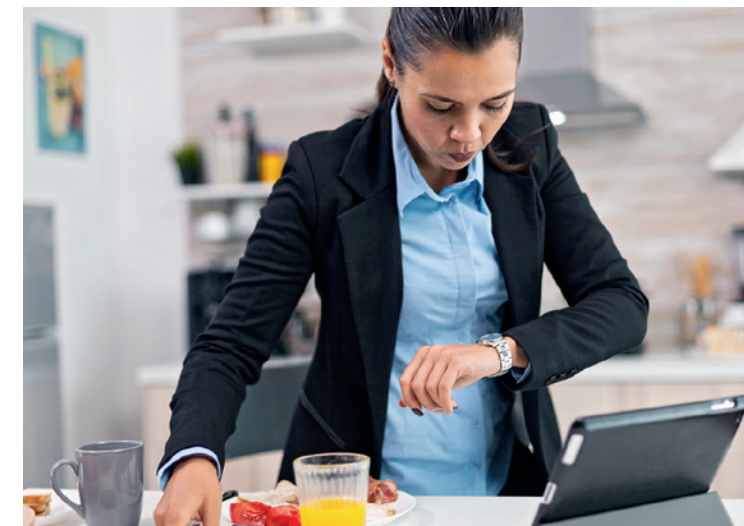
Otázkou požitků se zabývali již učenci v antice. Například zástupci filozofického směru «hedonismu» měli již 400 let před Kristem za cíl vnímat během svého života co možná nejvíce radosti, oddávat se požitkům, dopřávat si potěšení a mít tak co možná nejméně trápení a bolesti. Vědomý požitek platil za hodný maximálního úsilí.

Později s rozšířením kalvinismu kolem roku 1533 ovšem požitek opět získal špatnou pověst.

Podle kalvinistické pracovní etiky platí práce a píle jako hlavní ctnosti, naopak všechny formy luxusu, i požitky, jsou hříšné. Znamenalo to, že ten, kdo se zastaví a užívá si, ten nepracuje, je tedy neproduktivní a líný. Potenciál, který v sobě má požitek jako pozitivní zdroj pro náš všední život, mu byl upřen. Zdá se, že se tento postoj udržel dodnes.

## Užívat si je zdravé

Výzkumníci v oblasti požitků, jako německý psycholog dr. Rainer Lutz, se to pokoušejí



V rychle žijícím světě se okamžiky požitku, jako je ranní káva, rychle stávají rutinou a vědomé zastavení se a užívání si zůstává stranou.

zvrátit. Pro něj je požitek elementární součástí péče o sebe sama, který přispívá k duševní rovnováze. Určité okamžiky užívání nám pomáhají chránit se před každodenním stresem. Ten, kdo požitku nepřikládá žádný nebo jen malý význam, promarní každý den mnoho okamžiků štěstí a radosti ze života.

V současnosti je k tomu také nespočet výsledků výzkumu, podle kterých zážitky bohaté na požitky spouštějí v těle uklidňující a strachu zbavující reakce. Okamžiky požitku dokonce mohou pozitivně ovlivnit imunitní systém. To doložily studie amerických vědců již v 90. letech minulého století.

## Užívání si se musí učit

Abychom se opět naučili správnému užívání si, stanovila výživová vědkyně Marlies Gruber ve své knize «Mut zum Genuss» (Odvaha k požitku) několik pravidel: Ze všeho nejdříve potřebuje ten správný požitek čas a měl by být zbaven «pocitů viny». Malé ostrůvky požitků v každodenním životě, které si člověk vědomě





Užívat si je možné i jednoduše: společná snídaně se může postarat o nádherný start do nového dne.

### Užívání si je elementární součástí péče o sebe sama.

vytvoří, zajišťují klid na to, abychom se mohli požitku věnovat. Užívat si nejde prostě «jen tak mimochodem», ale vyžaduje to soustředěnou pozornost. Přitom platí i ono známé «méně je více». Požitek je otázkou kvality, nikoli kvantity. V nadměrné nabídce je těžké se zabývat požitkem. Ten, kdo pokládá požitek za důležitou součást všedního dne a nehledá nejprve zvláštní příležitosti, aby si směl užít, umí z požitku udělat «zvyk», pevnou součást každého dne. To nejdůležitější ale jsou vůle a čas vůbec si k tomu vytvořit základ. Vše ostatní jsou schopnosti, které je možné si postupně osvojit.

#### Labužnický kousek kvality života

Požitek tedy není ani něco mimořádného, ani vybraný luxus, který si člověk smí dopřát jen zřídka, nýbrž žádoucí součást všedního dne, která

má pozitivní dopad na vlastní blaho a zejména ve stresovém období nabízí jednoduchou protiváhu.

Zcela ve smyslu stejnojmenného úkolu přináší Bell Food Group důležitý příspěvek k tomu, aby právě tento každodenní požitek nepřišel zkrátka: kvalitní standardní výrobky jsou spolehlivou zárukou požitku v kuchyni. Vybrané speciality nebo nově vyvinuté produkty zase zajišťují kulinářskou rozmanitost. A díky čerstvým pokrmům convenience je požitek v centru pozornosti i v případě přesně vyměřeného času, takže je možné se věnovat požitku místo přípravy.

Okamžiky požitku jsou možné četné i rozmanité, krátké nebo dlouhé, jednoduché nebo náročné, každodenní nebo vybrané. Jedno ovšem mají všechny společné: vždy znamenají kousek kvality života. A život je ostatně příliš krátký na to, abychom se vzdávali dobrého jídla. • sh

Zaměstnanci Bell Food Group k tématu «požitek»

## Hmmm, výborné

Požitek a vaření jsou ústředními tématy, pokud jde o to, vyrábět kvalitní a chutné potraviny. Ale jaký význam má požitek v konkrétním všedním pracovním dni? LOOK! se zeptal zaměstnanců Bell Food Group.

«Požitek a vaření jsou nejen strategická hesla, ale řídí také myšlení a jednání společnosti a jejích zaměstnanců. Na to se nesmí v každodenní práci zapomínat. Požitek je ostatně symbolem radosti ze života, blaženosti a obohacení. V souvislosti s vytvářením obalu je požitek zásadní součástí. Vyobrazit výrobek tak, aby oslovoval kulinářsky a vyvolával chuť, to je důležitý prodejní argument.»

**Sarah Sutter**  
Brand manažerka ve společnosti  
Bell Švýcarsko, Basilej



«Jako správný Burgundčan, který miluje jídlo a pití a chce inspirovat lidi požitkem, je pro mne ctí pracovat pro tento podnik. Cítím se jako ryba ve vodě a užívám si každý den. Každý den zkouším vyvíjet nová aromata a kombinace, jak klasické nápady, tak progresivní a chutově ne tak samozřejmé «párování.»»

**Jaap de Cock**  
Co-Lead Culinary Advisory Team ve  
společnosti Bresc, Werkendam



«Před 30 lety bych nevěřil, že budu dnes pracovat v «průmyslovém podniku». Ale i zde jsou kreativita a požitek na prvním místě. Užívám si toho, že moji kolegové přistupují k práci se stejným nadšením a elánem jako já. Největší radost mám, když mohu nějaký nápad ideálně realizovat až do konce: okamžik, kdy tvůj protějšek jídlo ochutnává, pohledem bloudí v dáli – a najednou je to tady, ten úsměv. Okamžik, na který jsem čekal.»

**Michael Lock**  
Vedoucí kulinářského  
týmu Hilcona, Schaan





# Jubilea

LOOK! blahopřejeme jubilantům za měsíce prosinec 2020 až únor 2021

Bell Švýcarsko

## 20 odpracovaných let

**Rosa Maria Alves Ribeiro Desousa**, 1. prosince, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Didier Colmart**, 1. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Luis Sandro Guevara Rioja**, 1. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Patrick Hartung**, 1. prosince, Bell Schweiz, Oensingen  
**Gilles Zangger**, 1. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Jean Francois Cazal**, 14. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Philippe Hegy**, 1. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Arnaldo Longa**, 1. ledna, Bell Schweiz, Oensingen  
**Jean-Marc Noll**, 1. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Daniel Von Euw**, 1. ledna, Bell Schweiz, Zell  
**Dietmar Wölk**, 1. ledna, Bell Schweiz, Oensingen  
**Maria Varone**, 7. ledna, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Rudolf Jäger**, 8. ledna, Bell Schweiz, Zell  
**Daljit Singh**, 15. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Frank Bechler**, 1. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Mehmet Güneysu**, 1. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Stojanco Atanasov**, 12. února, Bell Schweiz, Oensingen  
**Sylviane Thomas**, 12. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Mevlude Bilalli-Bajram**, 18. února, Bell Schweiz, Oensingen  
**Safet Ukshini**, 26. února, Bell Schweiz, Cheseaux

## 25 odpracovaných let

**Walter Bieri**, 1. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Georges Pablo Césari**, 1. prosince, Bell Schweiz, Zell  
**Santhiramalar Gunaratnam**, 1. prosince, Bell Schweiz, Oensingen  
**Honoré Nussbaumer**, 1. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**David Stadler**, 4. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**David Makhlouf**, 18. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Thomas Letzkus**, 1. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Joseph Magro**, 1. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Christophe Pribiset**, 1. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Philippe Bader**, 2. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Daniel Aubry**, 15. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Bertrand Gasser**, 1. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Maria Carolina Moreira Ferreira**, 1. února, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Mirjana Atanasova**, 25. února, Bell Schweiz, Oensingen

## 30 odpracovaných let

**Jean-Pierre Schmit**, 30. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Irma Ehret-Arnold**, 1. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Christian Pfauwadel**, 1. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Dominique Bonifas**, 4. února, Bell Schweiz, Basilej  
**Frédéric Eber**, 11. února, Bell Schweiz, Basilej

## Odchody do důchodu

**Renate Griner**, 31. října, Bell Schweiz, Basilej (*dodatek*)  
**Peter Hochuli**, 31. prosince, Bell Schweiz, Oensingen

## Předčasné odchody do důchodu

**Georges Césari**, 31. prosince, Bell Schweiz, Zell  
**Max Fischer**, 31. prosince, Bell Schweiz, Oensingen  
**Luc Martin**, 31. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Jean-Paul Ott**, 31. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Daniel Schmid**, 31. prosince, Bell Schweiz, Oensingen  
**Patrick Steger**, 31. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**Monika Wyss**, 31. prosince, Bell Schweiz, Basilej  
**M'bark Amgoune**, 31. ledna, Bell Schweiz, Oensingen  
**Bertrand Schmitt**, 31. ledna, Bell Schweiz, Basilej  
**Michel Missillier**, 31. ledna, Bell Schweiz, Cheseaux  
**Annelies Schneider**, 31. ledna, Bell Schweiz, Oensingen

## Úmrtí

**Pedro Mendez**, 26. srpna, Bell Schweiz, Basilej

Bell International

## 20 odpracovaných let

**Grigor Gheorghe**, 19. ledna, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Marie Jeanne Ainardi**, 5. února, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Sarah Chevat**, 5. února, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Brigitte Prost**, 5. února, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

## 30 odpracovaných let

**Herbert Maier**, 2. ledna, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Stefan Henke**, 7. ledna, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal  
**Nathalie Antoinet**, 11. února, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

## 35 odpracovaných let

**Heinz-Dieter Lünemann**, 1. prosince, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edeweicht

## Odchody do důchodu

**Daniel Chalindard**, 30. června, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise (*dodatek*)  
**Christian Chalindard**, 30. června, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise (*dodatek*)  
**Christian Faure**, 8. října, Bell France, Virieu-le-Grand (*dodatek*)  
**Marie Jeanne Ainardi**, 31. prosince, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Andrejic Olivera**, 31. prosince, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Annie Tempion**, 31. prosince, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc  
**Eda Staneikiene**, 31. ledna, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

## Úmrtí

**Gilles Mermin**, 15. července, Bell France, Saint-André-sur-Vieux-Jonc

Convenience

## 20 odpracovaných let

**Roberto Bianchi**, 1. listopadu, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach (*dodatek*)  
**Eshete Demeke**, 1. prosince, Eisberg AG, Dällikon  
**Antonio Gaudio**, 1. prosince, Hilcona AG, Schaan  
**Valentina Emter**, 11. prosince, Hügli, Radolfzell  
**Selami Uygun**, 18. prosince, Hügli, Radolfzell  
**Islam Cakir**, 27. prosince, Hügli, Radolfzell  
**Anja Anke Eckstein**, 1. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Sieglinde Schallert**, 1. ledna, Hilcona AG, Schaan  
**Verena Scholle**, 1. ledna, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Günter Riesterer**, 2. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Sascha Velic**, 2. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Marijana Philipp**, 8. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Lina Buss**, 15. ledna, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Thomas Philipp**, 15. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Stephan Mock**, 16. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Gisela Bader**, 1. února, Hügli, Radolfzell  
**Pierre Caivano**, 1. února, Hügli, Radolfzell  
**Thomas Hölting**, 1. února, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Buelent Oernek**, 1. února, Hilcona AG, Schaan  
**Michael Kopp**, 5. února, Hügli, Radolfzell  
**Biserka Maria Quintans**, 12. února, Hilcona AG, Schaan  
**Jürgen Gehring**, 14. února, Hügli, Radolfzell  
**Simone Gerometta**, 19. února, Hügli, Radolfzell  
**Sanja Tanaskovic**, 19. února, Hügli, Radolfzell

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



**25 odpracovaných let**

**Manuela Rauter**, 1. prosince, Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard  
**Gerhard Ronner**, 1. prosince, Hilcona AG, Schaan  
**Doris Buhl**, 1. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Osman Keskin**, 1. ledna, Hilcona AG, Schaan  
**Florina Schmidt**, 8. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Luisa Eichler**, 9. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Antonio Monteiro da Costa**, 10. ledna, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent  
**Begona Mendez Alcantara**, 1. února, Eisberg AG, Dänikon  
**Sandra Ligia Prata Mota**, 6. února, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent  
**Melka Ramic**, 6. února, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent  
**Maria Candida Da Silva**, 8. února, Eisberg AG, Villigen  
**Özlem Bayir**, 12. února, Hügli, Radolfzell  
**Axel Wiedenbach**, 12. února, Hügli, Radolfzell

**30 odpracovaných let**

**Jimmy Baumann**, 1. října, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach  
**Johann Vogt**, 1. prosince, Hilcona AG, Schaan  
**Edgar Müller**, 3. prosince, Hügli, Radolfzell  
**Joachim Jenke**, 2. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Uwe Vieth**, 7. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Waldemar Juretzka**, 8. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Renate Ramberg**, 25. ledna, Hügli, Radolfzell  
**Livia Munari**, 28. ledna, Inter-Planing, Langenhaslach  
**Michaela Merk**, 18. února, Hügli, Radolfzell

**35 odpracovaných let**

**Brigitte Ullmann**, 3. prosince, Hügli, Radolfzell  
**Michael Pfister**, 12. února, Hilcona AG, Schaan

**Odchody do důchodu**

**Georg Claassen**, 31. října, Hügli, Radolfzell (*dodatek*)  
**Gertrud Engler**, 31. října, Hilcona AG, Schaan (*dodatek*)  
**Karel Havlíček**, 31. prosince, Hügli Food s.r.o., Zásmuky  
**Evelyne Hug**, 31. prosince, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach  
**Alain Tschanz**, 31. prosince, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Norbert Karasek**, 1. ledna, Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH, Hard

**Předčasné odchody do důchodu**

**Eva Unterberger**, 31. října, Hilcona AG, Schaan (*dodatek*)  
**Bernd Gächter**, 31. prosince, Hilcona AG, Schaan  
**Brigitta Benz**, 31. ledna, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach

**Úmrtí**

**Roger Aeberli**, 3. října, Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach



# HÁDANKA Vyhrajte gurmánský večer

*V dobách jako je tato by si člověk měl čas od času něco dopřát. Například opravdu dobrou večeři: nechat se rozmazlovat podle všech pravidel tohoto umění, vychutnat si vynikající jídla a objevit promyšlené chuťové kombinace. LOOK! to umožní! S trochou štěstí vyhrajete gurmánský večer v restauraci podle svého výběru.*

**Soutěžní otázka**  
V jakém výrobku najdete hodně těchto sněhových vloček?

**Play & Win!**

**Ceny**

**1x gurmánský večer v restauraci\***  
podle vašeho výběru v hodnotě 400,- EUR

**10x nákupní poukázka v hodnotě 30,- EUR**  
do lokálního supermarketu

\*Pokud kvůli aktuální situaci s koronavirem nebudete smět žádnou restauraci navštívit, můžete svou cenu uplatnit i později.

**Uzávěrka účasti je 20. března 2021.**

Zašlete své řešení spolu se svým jménem, svým (bývalým) pracovištěm a svým zaměstnavatelem na [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).

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

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



### Bell Švýcarsko: krásně zabalené speciality

Doba Vánoc je také dobou návštěv. Na otázku «Co vezmu s sebou?» má společnost Bell vhodnou odpověď: jemné sušené maso, křehkou syrovou šunku z kantonu Graubünden nebo sušené maso z kantonu Wallis v krásné sváteční dřevěné krabici. I bez dřevěné krabice je kromě toho jako pochutina k aperitivu nebo jako předkrm vhodný syrový špek z kantonu Wallis, který společnost Bell nabízí jako kus o hmotnosti 500 gramů.



### Bell Švýcarsko: jemný uzený losos

Ve vánočním týdnu přináší společnost Bell opět na trh klasiku, která se hodí do všech ročních období: uzeného lososa z norského chovu. K filetu, který je možné objednat i pro zaměstnance společnosti Bell Švýcarsko, je již přiložen vhodný nůž na správné porcování.



### Eisberg Švýcarsko: dvě nové Buddha bowls

Aby u svých zákazníků vzbudila chuť na salát i za chladných měsíců, rozšířila společnost Eisberg svůj trendy sortiment Buddha bowl pro Coop přesně na začátku podzimu o druhy «Falafel a dýně» a «Avokádo a quinoa». Obě nové veganské verze jsou vhodné jak pro lehký oběd, tak jako chutná příloha k večeři.



### Hilcona: čokoládové těstoviny

Skutečnou inovaci nabízí společnost Hilcona svým zákazníkům foodservice díky «Agnolotti Chocolate» ze sortimentu Pasta-Fina jako limitovanou edici. Jemná náplň obsahuje švýcarskou mléčnou a belgickou hořkou čokoládu a těsto je zjemněné kakaem. O mimořádný dezert pro návštěvu restaurace o svátečních dnech je tak postaráno.



«Agnolotti Chocolate» se jmenuje nový čokoládový dezert pro sváteční dny.

### Hügli: müsli s živinami pro silný imunitní systém

Novinka v sortimentu müsli granoVita společnosti Hügli se jmenuje «Immun Wunder». Obsahuje důležité látky jako železo, vitamin C a zinek, které zajišťují fungující imunitní systém. Tento nový druh müsli doplňuje stávající řadu, kam patří například již «Omega Wunder» pro zdravou hladinu cholesterolu a «Venus Wunder» pro klidné období přechodu.



### Eisberg Rakousko: chutné bagety

Jako drobnost na posilněnou vyvinula společnost Eisberg Rakousko tři bagety s chutnou náplní jakožto výrobky private label pro své obchodní zákazníky. Druhy «Salám», «Šunka-sýr» a «Grilované kuře» si mohou milovníci baget v Rakousku a Německu vychutnat od poloviny října.



### Eisberg Maďarsko: první miska s masem

Díky «Syrtaki Gyros Salad Bowl» má společnost Eisberg Maďarsko od nedávna poprvé v sortimentu salátovou misku s masem. S typickým řeckým kořením a tzatziki udělá z polední přestávky středomořský odpočinek. Maďarští spotřebitelé, kteří dbají na biokvalitu, budou kromě toho mít radost z nové směsi «Bio Baby Leaf» od společnosti Eisberg.



### Hilcona: nový «Vegic Burgerversum»

Čtyři nové vegic burgery «Farmer Style», «Mexican Style», «Italian Style» a «Mountain Style» znovu potvrzují schopnosti společnosti Hilcona ve vegetariánské stravě. Burgery byly vyvinuty pro oblast foodservice a skvěle se hodí například pro školní stravování.



Podněty ze skupiny Bell Food Group pro chutné sváteční dny

# KREATIVNÍ FINÁLE

Omezení, která s sebou přinesl rok 2020, měla i některé světlé stránky. Mnoho lidí se zbavovalo frustrace z koronaviru při vaření a vychutnávání jídla a vyzkoušeli přitom i něco nového. Spousta novinek od Bell Food Group je prvotřídní kulinářskou inspirací pro konec roku. • mr

### Bell Švýcarsko: vše pro fondue a stolní gril

Pro všechny, kteří během svátečních dní rádi společně grilují, má společnost Bell v programu velký výběr jemně krájených produktů na fondue a pro stolní grily. Díky dvěma talířům pro grilovací party a třem variantám fondue chinoise je k dispozici vše pro každého milovníka drůbeže, hovězího a vepřového masa. Velice praktické: výrobky na fondue je možné podávat přímo ve zlaté misce.



S party talíři od společnosti Bell je možné společně grilovat.



Vánoční menu s párováním potravin

# Sváteční požitek pro všechny smysly

Ono tak často skloňované rozjímaní letos o Vánocích pravděpodobně u mnohých skutečně nastane.

Dokonalá příležitost, abychom si dopřáli vydatné vaření.

Proto je i vánoční recept časopisu Look! se zajímavým párováním potravin tentokrát o něco náročnější. Ale s návody od Philippa Glausera, Head of Culinary Advisors ve společnosti Hügli, se to podaří i nováčkům v kuchyni.

## Food pairing

Věděl jste, že jahody dokonale ladí nejen s čokoládou, ale také s bazalkou nebo parmezánem? Takovými novými zajímavými kombinacemi potravin se zabývá dokonce i věda. «Food pairing» je odborné označení pro princip spojování přísad, které vykazují společné aromatické látky. Na první pohled páry často vypadají, jako by neměly nic společného. Kdo by si například pomyslel, že káva a hovězí maso sdílejí přes 100 aromat? Aromata takto «spojených» potravin se vzájemně posilují a zajišťují tak vzrušující nové chuťové zážitky.

## Cappuccino z brokolice s rybízovým papírem

Pro 4 osoby



**Food pairing:**  
Brokolice  
Kozí sýr  
Rybíz

### Brokoliový krém

12 g másla  
1 malá cibule  
½ póru  
50 g bulvového celeru  
250 g brokolice  
30 g pšeničné mouky  
500 ml zeleninového vývaru  
100 ml smetany (35 % tuku)  
Sůl a bílý pepř z mlýnku

Cibuli nakrájejte nahrubo, pórek a celer nakrájejte nadrobno a vše společně poduste ve velkém hrnci na másle. Brokolici nakrájejte na malé kousky, přidejte k zelenině a společně poduste. Zaprašte moukou a nechte trochu vychladnout. Poté zalijte horkým zeleninovým vývarem a za stálého míchání přiveďte k varu. Okořeňte solí a pepřem a nechte 30 minut vařit na mírném ohni, přitom několikrát seberte pěnu. Poté polévku rozmixujte tyčovým mixérem a propasírujte přes jemné síto. Nakonec vmíchejte smetanu.

### Rybízový papír

1 dl rybízové šťávy  
1 žloutek  
12 g kukuřičného škrobu

Žloutek a škrob smíchejte, přidejte k rybízové šťávě a pomalu zahřívajte, až hmota zhoustne. Hotovou hmotu propasírujte přes jemné síto a rozetřete na pečicí podložku nebo pečicí papír. Kdo to má rád, může nahoru nasypat trochu rozemletého koření na svažené víno. Pečte při 150 °C cca 10 minut. Poté roztrhejte na kousky a případně nechte úplně vyschnout při pokojové teplotě.

**Tip:** Rybízový papír je možné si připravit již den předem.

### Pěna z čerstvého kozího sýra

125 g čerstvého kozího sýra  
125 g plnotučného mléka

Mléko a sýr promíchejte v hrnci. Rozmixujte napěňovačem mléka, zatímco se krém pomalu zahřívá.

**Tip:** Krásnou pěnu získáte také tak, když studený krém napěníte tryskou na mléčnou pěnu v kávovaru.

### Servírování

Brokoliový krém naplňte do polévkových misek, dejte na něj jednu polévkovou lžici pěny z čerstvého kozího sýra a ozdobte rybízovým papírem.



## Jehněčí žebra s fazolemi a karotkovým pyré

Pro 4 osoby

**Food pairing:**  
Jehněčí  
Brusinky  
Karotky



### Jehněčí žebra s krustou z bylinek a sýra Gruyère

700 g jehněčích žeber  
20 g sýra Gruyère (nastrouhaného)  
80 g panko strouhanky  
60 g másla  
5 g směsi bylinek (jemně nasekaných)

*Pokud již maso není připravené od řezníka, odstraňte z něj vrstvu tuku, blánu a všechny šlachy. Žebra pečte buď sous vide (ve vakuu) při 56 °C ve vodní lázni po dobu 1,5 hodiny, nebo v troubě na 170 °C až do teploty uprostřed masa 56 °C. Mezitím si rozpusťte máslo a smíchejte se strouhankou, sýrem a bylinkami. Hmotu natřete ve velikosti žeber na plech a nechte vychladnout. Bylinkový plát dejte po uplynutí doby pečení na vrchní stranu žeber, přitlačte a pod grilem v troubě zapečte při maximální teplotě do zlatohněda.*

### Fazole s brusinkovou šťávou

200 g zelených fazolek  
200 g máslových fazolí  
25 g šťávy z pečeně  
240 ml vody  
40 g brusinkové dřeně nebo šťávy  
20 g krému balsamico  
1 větvička rozmarýnu

*Fazole blanšírujte cca 15 minut v osolené vodě. Šťávu z pečeně rozmíchejte v horké vodě, ochuťte brusinkovou dření nebo šťávou, krémem balsamico a větvičkou rozmarýnu a přiveďte k varu.*

### Karotkové pyré s estragonem

40 g karotky  
Trochu estragonu  
¼ brambory  
Sůl a pepř

*Karotky a část brambory oloupejte, nakrájejte nahrubo a v osolené vodě uvařte do měkka. Ze všeho udělejte jemnou kaši, ochuťte solí a pepřem a okořeňte nakrájeným estragonem.*

### Servírování

*Fazole položte vedle sebe tak, aby se barvy střídaly. Na ně dejte žebra. Z pyré vykrojte nok a lžící udělejte rýhu. Nalijte šťávu a případně ozdobte brusinkami.*

## Tiramisu s banány a černým čajem

Pro 4 osoby

**Food pairing:**  
Banán  
Černý čaj  
Káva



80 g podlouhlých piškotů  
110 g espressa  
2 čajové sáčky černého čaje  
25 g Amaretta  
5 g likéru Grand Marnier  
5 g koňaku  
2 žloutky  
1 bílek  
30 g cukru  
2 plátky želatiny (namočené ve studené vodě)  
150 g mascarpone  
15 g cukru  
150 g šlehačky  
150 g banánů  
100 g jahodové omáčky  
1 ½ plátku želatiny (namočené ve studené vodě)

*Espresso, Amaretto, Grand Marnier a koňak smíchejte a čajové sáčky nechte v této směsi louhovat cca 10 minut. Formu vyložte piškoty a zvlhčete je touto směsí.*

*Bílek vyšlehejte se 30 g cukru a solí do tuha a dejte do chladu. Žloutky a 15 g cukru vyšlehejte ve vodní lázni. 2 plátky želatiny vymačkejte a rozpusťte v teplé hmotě ze žloutků. Hmotu v robotu nebo ve šlehači vyšlehejte do studena. Když*

*je studená, vmíchejte mascarpone a opatrně přidejte do tuha ušlehaný bílek. Šlehačku ušlehejte na 90 % a rozmačkejte banány, poté obojí opatrně vmíchejte.*

*Krém rozprostřete na piškoty a rozetřete do hladka. Jahodovou omáčku lehce ohřejte, rozpusťte v ní 1 ½ plátku želatiny a dejte ji na tiramisu. Tiramisu nechte minimálně 2 hodiny stát v chladu, poté naporcujte a podávejte.*

### Tip na servírování

*Před podáváním ušlehejte trochu bílku do tuha a natřete jej na spodní stranu malé pánve. Pánev přitlačte na talíř a rychle odtáhněte, aby vznikly malé «kolečky». Bílek opalte plynovým hořákem a tiramisu podávejte na bezě.*



Zlaté a stříbrné medaile v ocenění  
«Výrobek roku»

## **Dvojité vítězství pro Bell Německo**

*Hned dvě novinky od společnosti Bell Německo se mohou od nyní nazývat «výrobek roku»: steaky Gourmet naturel a Serrano Reserva od firmy Abraham. Ty získaly v oboru renomované ocenění odborného časopisu «Lebensmittel Praxis» v kategorii maso, uzeniny a drůbež.*

Letos se společnost Bell Německo dostala ve známé ceně spotřebitelů «Výrobek roku» na stupně vítězů hned dvakrát: za čtyři varianty steaků značky Gourmet naturel dostala zlatou medaili, šunka Serrano Reserva od firmy Abraham získala stříbro.

«Z obou medailí máme velkou radost,» říká Stephan Holst, vedoucí odboru marketingu a komunikace ve společnosti Bell Německo. «Není to sice poprvé, kdy výrobek společnosti Bell Německo dostal ocenění «Výrobek roku». Ale dvojitě ocenění v tomto roce je pro nás něco zcela mimořádného.»

Oblíbenost obou oceněných výrobků není bezdůvodná. Díky svým vlastnostem plně splňují současné trendy. Steaky Gourmet naturel tak zaujmou nejen křehkým masem mladých francouzských býčků. Jejich obal FlatSkin® je

díky sníženému použití plastů a jednoduchému oddělení fólie a kartonu při likvidaci také mimořádně udržitelný. Šunka Serrano Reserva od firmy Abraham se navíc zaměřuje nejen na fanoušky středomořských specialit, ale také na zákazníky, kteří dbají na kvalitu a vybírají si výrobky s chráněným označením původu.

Již více než 20 let vyzývá redakce odborného německého časopisu «Lebensmittel Praxis» spotřebitele, aby oceňovali ty nejlepší inovace z potravinářského maloobchodu. Dotazování provádí nezávislý düsseldorfský institut pro výzkum trhu Innofact. Účastníci – v každé kategorii minimálně 400 osob – hodnotí výrobky v celkem 42 skupinách zboží.

Pro společnost Bell znamená tato medailová žeň nejen slávu a ocenění. Obsáhlé zpravodajství v časopise «Lebensmittel Praxis» a další možnosti využití ocenění v komunikaci zvyšují zájem o oceněné výrobky a vytvářejí tak u zákazníků dodatečné pobídky k nákupu. • *mr*



**Díky svým vlastnostem splňují oceněné výrobky současné trendy.**