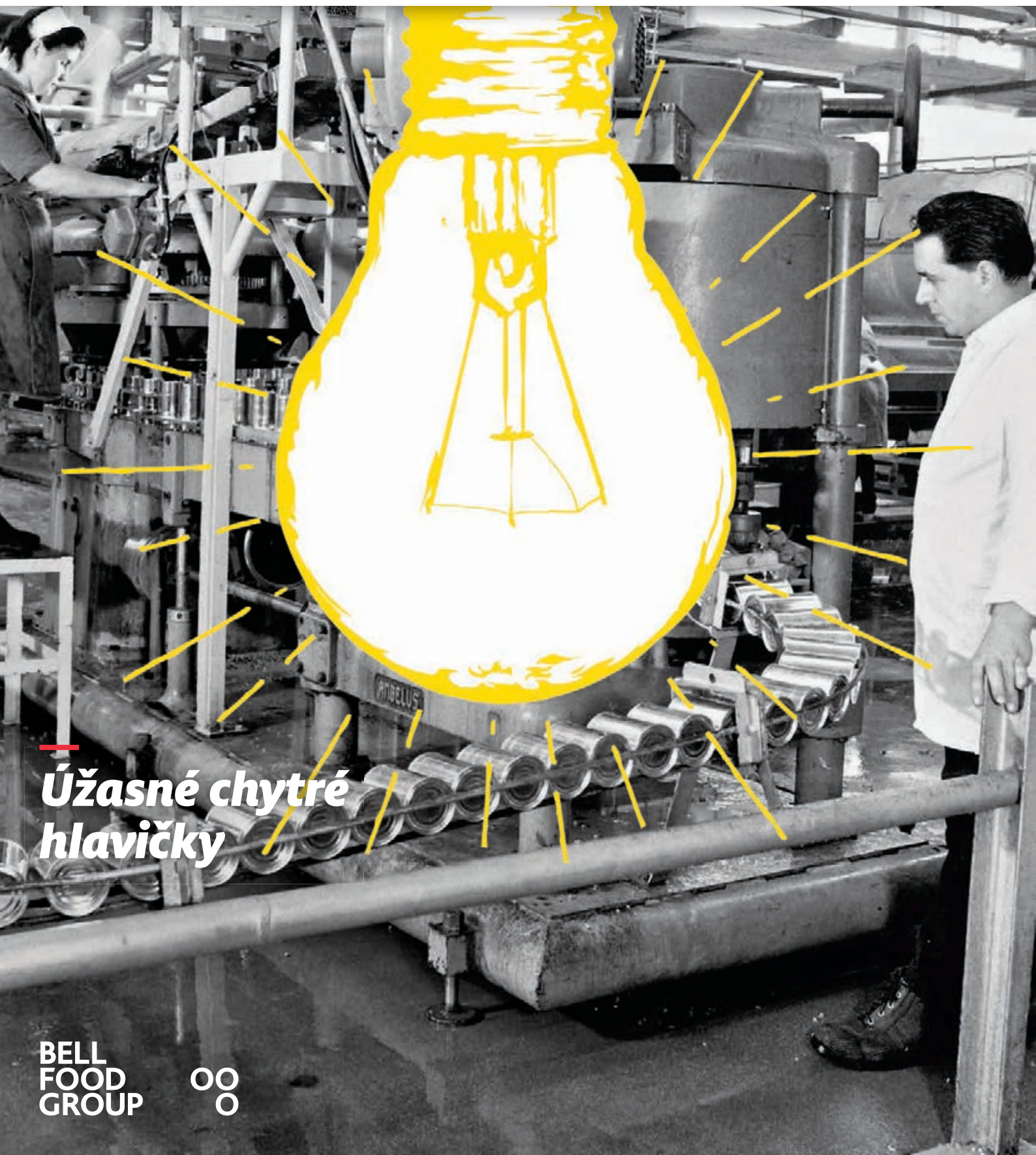


# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

01 2021



Úžasné chytré  
hlavičky

BELL  
FOOD  
GROUP





## Obsah

### Ze společnosti

- 4 Dobrá výchozí pozice pro budoucnost**  
úspěšný rok 2020 pro Bell Food Group
- 5 Rozhodovat v zájmu skupiny**  
EPIC: Dokonalý nákupní proces v korporaci
- 6 Budoucnost získává tvar**  
Opera: dílčí projekt Holinden v Oensingenu

### Stručně

- 10 Od společnosti Pulyka do Sütäg**  
Buďte vítáni
- 10 Váš názor se počítá!**  
Průzkum mezi zaměstnanci Bell Food Group
- 10 Vzor pro mladé talenty**  
Jan Schemmer dostal cenu
- 11 Správně vidíme jenom srdcem**  
Učni ze společnosti Hilcona rozdělili 1000 vánočních balíčků

- 11 Mobilita bez emisí CO<sub>2</sub>**  
Dvě nákladní auta na vodík pro Bell Food Group

### Titulní stránka

- 12 Úžasné chytré hlavičky**  
V Bell Food Group mají dobré nápady tradici

### My lidé to dokážeme

- 18 Hele, co takhle ...?**  
Zaměstnanci Bell Food Group k tématu «Dobré nápady»

### Trvalá udržitelnost a inovace

- 20 Méně je více**  
Udržitelnější obaly díky snížení spotřeby plastů

### Výročí

- 24 Výročí**  
LOOK! gratuluje zaměstnancům slavicím výročí v měsících březnu až květnu 2021

### Soutěž

- 27 Inovace pro váš domov**  
Soutěžní otázka

### Náš svět požitků

- 28 Od klasického po kreativní**  
Bell Food Group zve ke stolu
- 32 Recepty proti touze po dálkách**  
Čtyři klasické syrové šunky jako nová řada společnosti Bell ve Švýcarsku
- 34 Pro každou chuť vyrostla nějaká bylina**  
Malé bylinkářství

### Tak se dělá kvalita

- 36 Oceněný originál**  
Těstoviny Hilcona jsou «výrobkem roku 2021»

## Můžeme na sebe být hrdí

### Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Před více než rokem jsme stáli zcela na počátku koronavirové pandemie. Situace byla nejasná, nejistota veliká a den za dnem na nás čekaly nové zprávy. A právě v této době Bell Food Group ukázala, že je mimořádně odolná vůči krizi.

### Jako skupina máme dobré a stabilní postavení.

Jako společnost jsme udělali vše pro to, abychom ochránili zdraví našich zaměstnanců a zároveň zachovali připravenost k dodávkám. To se nám velice dobře podařilo díky nasazení vás všech. Ačkoliv některé oblasti, zejména food service a čerstvé produkty convenience, pandemií silně utrpěly, jako celek jsme za rok 2020 vykázali potěšitelný výsledek. Bez vašeho mimořádného nasazení by to nebylo možné. Za to bych vám chtěl srdečně poděkovat. Můžeme na sebe být právem hrdí.

Koronavirová pandemie bude ještě nějakou dobu zanechávat svůj otisk i na probíhající fiskální rok a bude mít podstatné dopady na chod činnosti Bell Food Group. Jsem ale přesvědčen, že se nám i nadále bude dařit rychle reagovat na těžko předvídatelné dopady a zároveň důsledně dále sledovat dlouhodobé strategické cíle. Protože uplynulý rok znovu prokázal: jako skupina máme dobré a stabilní postavení. V krizi se nám dařilo reagovat na stále se měnící rámcové podmínky a zvládat koronavirové výzvy.

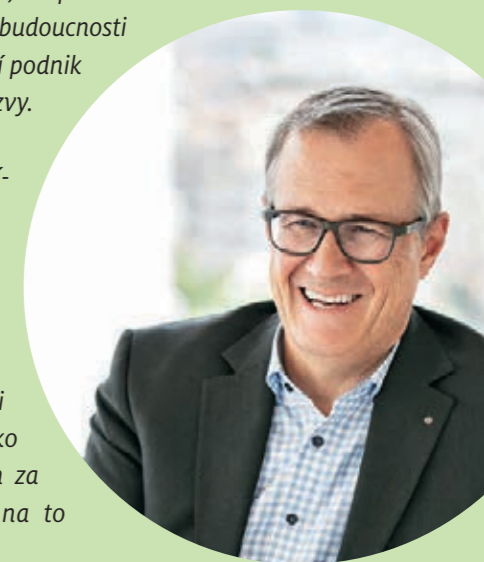
Se znalostí našich silných stránek chceme stavět také budoucnost Bell Food Group. Naše tři strategické směry určují to, jak se chceme v následujících letech vyvíjet. V areálu Holinden ve švýcarském Oensingenu již bu-

doucnost nabírá tvar. Stavby, které vznikají v rámci investičního programu Opera, zajišťují, že v budoucnu budeme fungovat efektivněji, výkonněji a udržitelněji. Totéž platí pro rozsáhlé investice, které jsou realizovány v hlavním sídle společnosti Hilcona v Schaanu.

V mnoha oblastech, zejména ve výrobě, jsme již dnes vstoupili do budoucnosti: jak míchací závod společnosti Hügli v Radolfzelli, tak podnik convenience firmy Eisberg v Marchtrenku jsou pokládány za nejmodernější zástupce svého druhu v celé Evropě. A to jsou pouze dva příklady. I v malém měřítku se již mnohé realizovalo a množství projektů zajišťuje, že společnost Bell Food Group může hledět do budoucnosti optimisticky a jako moderní podnik je vybavena pro budoucí výzvy.

A přitom nikdy nezapomínáme na jedno: za každou z těchto iniciativ stojíme my – lidé, kteří hledají něco nového nebo chtějí ještě vylepšit něco dobrého. Našimi dobrými nápady všichni přispíváme k tomu, že jako Bell Food Group jsme den za dnem o kousek lepší, a na to můžeme být hrdí.

Lorenz Wyss  
Předseda představenstva koncernu



úspěšný rok 2020 pro Bell Food Group

# Dobrá výchozí pozice pro budoucnost

*Bell Food Group dosáhla v roce poznamenaném pandemií koronaviru zisku ve výši 117,7 milionů CHF. Zdraví zaměstnanců se podařilo ochránit a zároveň vždy zachovat připravenost k dodávkám. Se třemi novými strategickými směry by to tak mělo úspěšně pokračovat i v budoucnu. • sh*

## Roční zisk podstatně vyšší než v předchozím roce

Bell Food Group v roce 2020 rostla: očištěný obrat za rok 2020 činí 4,1 miliardy CHF a je tak o 112,1 milionů CHF (+2,7 procenta) vyšší než o rok dříve. Potěšitelný růst v oblasti retailu v obchodní oblasti Bell Švýcarsko více než vykompenzoval pokles obratu z food service. Ke zlepšení výsledku došlo také u obchodní oblasti Bell International. Kvůli silnému zaměření na stravování mimo domov a na oblast to-go byla obchodní oblast convenience negativními dopady pandemie koronaviru zasažena nejsilněji. Výpadky obratu zde bylo možné kompenzovat přes retailový kanál jen částečně.

«Můžeme na sebe být hrdí.»

## Koronavirová výzva zvládnuta

Po vypuknutí pandemie koronaviru byla ve všech závodech zavedena rozsáhlá ochranná a hygienická opatření. Lorenz Wyss k těmto náročným okamžikům: «Bell Food Group se podařilo co nejlépe ochránit zdraví jejích zaměstnanců. Můžeme být hrdí na to, že se nám vždy podařilo zachovat připravenost k dodávkám. Velký dík patří všem zaměstnancům, bez nichž by toto mimořádné nasazení nebylo možné.»

## Tři strategické směry

Bell Food Group navíc v minulém roce přepracovala své strategické směřování a upravila je pro nadcházející výzvy. Pro realizaci byly definovány tři strategické směry:



### Posílení klíčového obchodu

Bell Food Group chce trvale upevňovat svou vedoucí pozici v klíčovém obchodním odvětví na švýcarském trhu retail a foodservice. V mezinárodním obchodu těžiště i nadále spočívá v posílení tržního postavení a ziskovosti u syrových šunek a na rozšiřování udržitelné nabídky drůbeže.



### Růst s convenience a vegi

Bell Food Group chce posílit své postavení na trhu convenience v regionu Německo, Rakousko a Švýcarsko vytížením výrobních závodů v Marchtrenku a Bad Wünnenbergu. Dalším těžištěm bude vývoj nových řešení pro fast food pro gastronomickou oblast v Evropě prostřednictvím projektu «Smart Cuisine».



### Investice do efektivity a výkonnosti

Pro trvalé zajištění výkonnosti u švýcarského klíčového obchodního odvětví vytvořila Bell Food Group pro závod Oensingen obsáhlý investiční program. Také v hlavním sídle společnosti Hilcona v lichtenštejnském Schaanu jsou plánovány obsáhlé investice ve prospěch modernizace centrálních procesů.

Kompletní mediální sdělení najdete na naší webové stránce:



EPiC: Dokonalý nákupní proces v korporaci

## Rozhodovat v zájmu skupiny

V polovině roku 2019 dostal nákup za úkol ušetřit v celé Bell Food Group celkem 10 milionů franků.

Díky projektu EPiC je nyní tento cíl na dosah. Vedoucí projektu Thomas Graf dělá prozatímní bilanci.



### EPiC v roce 2020 významně přispěl ke zlepšení výsledku.

«Sám o sobě není EPiC nic nového. Projekty, jak vyčerpat potenciál úspor, jsou zde opakovaně,» vysvětluje Thomas Graf, «je to ale určité poprvé, kdy je podobný projekt prováděn v takovém rozsahu.» Od začátku roku 2020 je Graf odpovědný za celkové vedení projektu EPiC pro celou skupinu.

Když byl v roce 2019 pololetní výsledek horší, než se očekávalo, nařídilo vedení skupiny Bell Food Group jako okamžité opatření optimalizovat v nákupu podmínky pro dodavatele. Mělo se tak ušetřit deset milionů švýcarských franků. Pomocí EPiC, což je zkratka pro dokonalý nákupní proces v korporaci (excellent procurement in corporation), byly vytvořeny struktury, aby bylo možné provést nezbytné nákladové optimalizace.

«Ve skupině zboží obalových materiálů, kde jsme optimalizaci začali, jsme na začátku projektu spolupracovali s více než 150 dodavateli pro celou skupinu. Souhrnně to odpovídalo ročně objemu nákupů přes 100 milionů švýcarských franků,» ohlíží se zpět Thomas Graf. Aby bylo možné tyto dodavatele vůbec ohodnotit, bylo třeba

si nejprve obstarat veškeré informace a převést všechny zúčastněné na společného jmenovatele.

«V jednom z prvních kroků jsme definovali společné standardy, i takové, které se týkají sociálních kritérií nebo udržitelnosti – něco takového v celé skupině předtím nebylo. Každá oblast měla sice do té doby vypracovaná vlastní kritéria pro nákup, ale strategické úvahy v zájmu celé skupiny se v minulosti uplatňovaly méně důsledně. Nově se musí rozhodovat také z hlediska celé skupiny Bell Food Group a Coop.»

První úspěchy se již dostavily: «V mezidobí jsme mohli snížit počet dodavatelů téměř o třetinu. Rýsuji se úspory, které přesahují cíl projektu. EPiC již v roce 2020 značně přispěl ke zlepšení výsledku a bude tak činit i v budoucnu.»

Od začátku projektu se také podstatně zlepšila spolupráce mezi jednotlivými zúčastněnými. «Nejprve jsme se museli všichni poznat a najít se ve spolupráci,» dává Thomas Graf na uvážení, «a všichni společně se posadit k jednomu stolu, což bylo možné jen díky nasazení každého jednotlivce. Jen společně se nám podaří využít optimálních synergií na pořizovacím trhu a zajistit je i pro budoucnost.» Nyní je třeba organizaci projektu opět pomalu převést do interních organizací.

Thomasi Grafovi pomáhají odpovědní vedoucí prodeje, kteří tvoří jádro týmu, externí poradenská firma a tým pořizování neobchodního zboží ze společnosti Coop. Aby ovšem bylo možné projekt realizovat, je v celé oblasti nákupu zapojeno více než 100 osob. • sh

Opera: dílčí projekt Holinden v Oensingenu

# BUDOUCNOST ZÍSKÁVÁ TVAR

V Oensingenu staví společnost Bell Švýcarsko tři průmyslová zařízení budoucnosti. Sklad mraženého zboží, nářezové centrum a logistickou platformu Centro. Díky nim bude společnost efektivnější, výkonnější a udržitelnější. Investiční program Opera nabral plné obrátky.

Z dálnice A1 není možné stavby v areálu Holinden v Oensingenu (Švýcarsko) přehlédnout. Ční směrem k nebi až do výše 30 metrů. Sklad mraženého zboží, Centro a nářezové centrum jsou nejen impozantní, ale pro společnost Bell Švýcarsko také krokem do budoucnosti. Dě-

**Novostavby jsou pro společnost Bell ve Švýcarsku poukazem do budoucna.**

lají ji efektivnější a výkonnější, a tím i schopnou vnitrostátní i mezinárodní soutěže. Rovněž přispívají k obchodní ekologické výrobě. Stavby jsou součástí investičního programu Opera. V říjnu správní rada schválila dílčí projekt Holinden. Sklad mraženého zboží se již staví, v r. 2024 by měly stát všechny budovy. Zde představujeme nejdůležitější součásti projektu.



**CENTRO**

**SKLAD MRAŽENÉHO ZBOŽÍ**

**NÁŘEZOVÉ CENTRUM**

**PARKOVACÍ DŮM**



Prostřednictvím webových kamer můžete s námi sledovat postup na stavbě skladu mraženého zboží. Naskenujte si svým smartphonem tento QR kód.



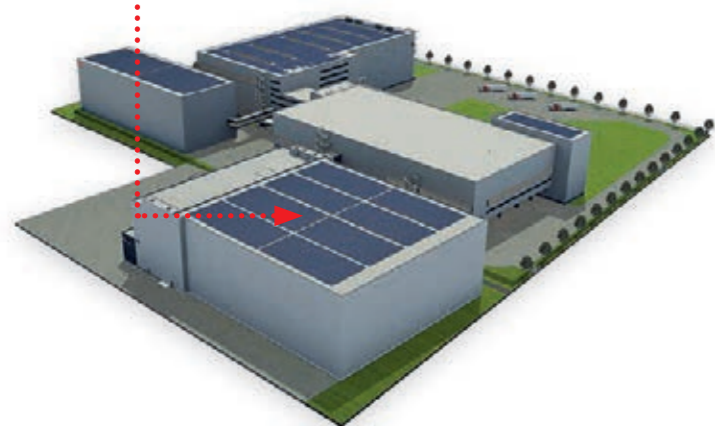
Sklad mraženého zboží by měl dosáhnout výšky 30 metrů.

### SKLAD MRAŽENÉHO ZBOŽÍ

**Stavební projekt:** V Oensingenu vzniká největší sklad mraženého zboží v Bell Food Group. Nabídne místo pro 35 000 palet. Sklad mraženého zboží se staví od dubna 2020.

**Toto přinese:** Díky skladu může Bell Švýcarsko centralizovat veškeré kapacity pro skladování mraženého zboží v Oensingenu. Sklad nahradí dvě mrazicí zařízení v Basileji a další externí sklady.

**Pro životní prostředí:** Špičkový moderní sklad je podstatně ekologičtější. Oproti dosavadním skladům mraženého zboží má poloviční emise CO<sub>2</sub>.

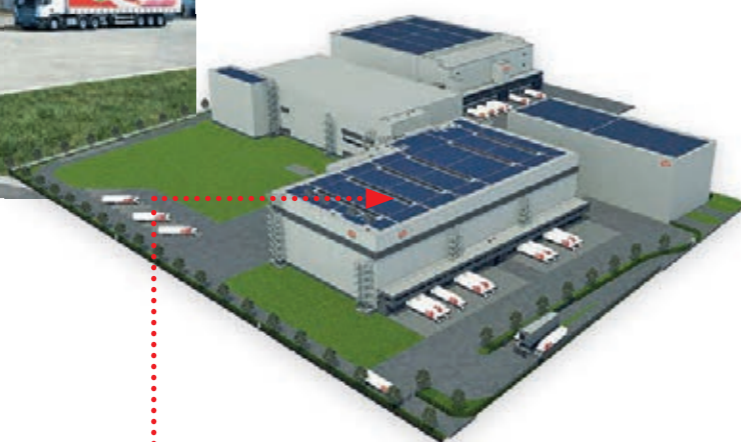


### CENTRO

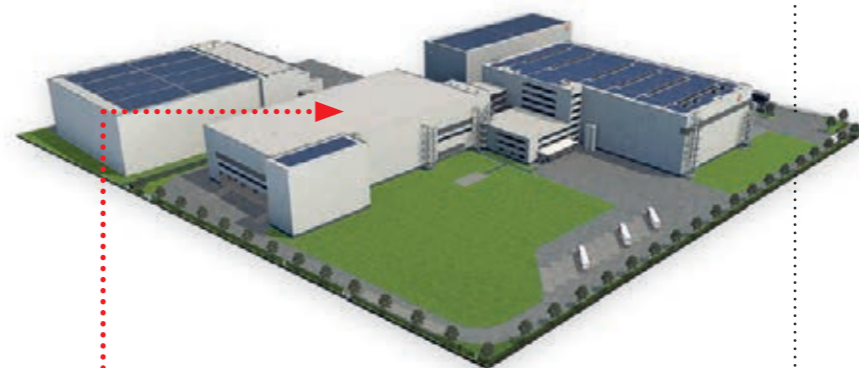
**Stavební projekt:** Centro bude v budoucnu logistickou centrálou a těžištěm společnosti Bell Schweiz AG. Veškeré výrobky (kromě seafood) z dvanácti výrobních závodů společnosti Bell Švýcarsko budou v budoucnu dopravovány do Centra, zde budou dočasně uskladněny, označeny cenou, připraveny k odběru a dodány zákazníkům.

**Toto přinese:** Centro umožní dodávat zboží v kratším čase. Takzvaný rytmus dodávek bude podstatně kratší. V budoucnu bude například moct pobočka velkého zákazníka objednat zboží až do 15 hodin a dostane jej již následující den ráno v 7 hodin.

**Pro životní prostředí:** Díky rychlejšímu dodání může pobočka snáze odhadnout, kolik zboží potřebuje. To snižuje plýtvání potravinami, protože následující den je třeba odepisovat méně zboží.



Dílčí projekt Holinden je synonymem efektivity, výkonnosti a udržitelnosti.

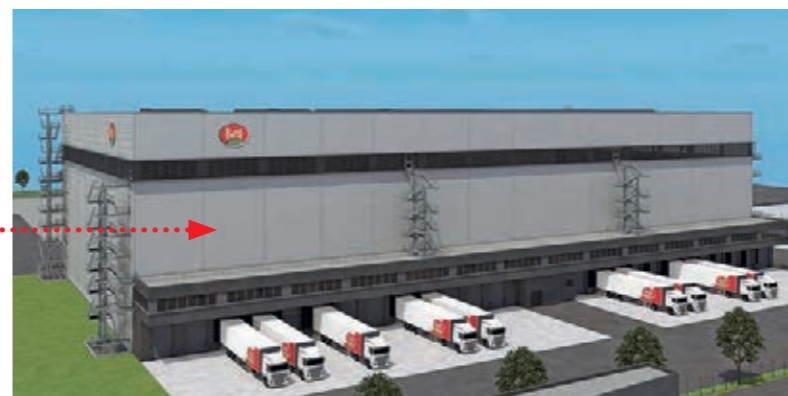


### NÁŘEZOVÉ CENTRUM

**Stavební projekt:** Nové centrum bude v budoucnu centrálně krájet uzeminy pro celou společnost Bell Švýcarsko. Podniky dodají výrobky do centra, kde budou co nejdříve nebo just in time nakrájeny. Stavba poskytne místo pro osm linek.

**Toto přinese:** Nářezové centrum disponuje moderní technologií čistých prostor. Díky tomu se k výrobkům dostane ještě méně mikroorganismů, což podstatně zvyšuje jejich trvanlivost. To pro supermarket znamená podstatně nižší odpisy zboží.

**Pro životní prostředí:** Lepší trvanlivost snižuje plýtvání potravinami.



Další stavby: parkovací dům a technická centrála

V areálu Holinden se kromě toho staví parkovací dům a centrála techniky. Parkovací dům nahradí parkoviště v Dünnerstrasse (parkoviště ustoupí plánovanému rozšíření jatek). Centrála techniky zahrnuje technické ústředny, dílnu, šatny, jídelnu a kanceláře.



Parkovací dům

### Analýza dat a robotika

Stavby v areálu Holinden budou vybaveny nejmodernější technikou. Platforma bude shromažďovat provozní údaje a centrálně je vyhodnocovat. Je tak například možné lépe vzájemně sladit jednotlivé procesy (krájení, balení a příprava k odeslání). Pomocí robotiky se důsledně automatizuje monotónní a fyzická práce. Roboty například sestavují zboží připravené k prodeji do expedičních obalů. Analýza dat a automatizace vyžadují další pracovní síly se specifickou kvalifikací a schopnostmi. Používat nové technologie rovněž znamená vyrábět a šetřit přitom zdroje. Moderní zařízení v areálu Holinden například potřebují méně energie, odpadní teplo se využívá jako zdroj energie a používají se přírodní chladiva. Moderní technika tak symbolizuje to, co ztělesňuje i celý dílčí projekt Holinden: efektivitu, výkonnost a udržitelnost. • ts

**Stavby v areálu Holinden budou vybaveny nejmodernější technikou.**

**Bud'te  
vítáni**



## Od společnosti Pulyka do Sütag

Od 1. listopadu 2020 je společnost Süddeutsche Truthahn AG (Sütag) v německém Ampfingu oficiálně o 370 zaměstnanců bohatší. Vítejte je v Bell Food Group!

Na pozadí změny zákona, který v německém masném průmyslu od roku 2021 nepřipouští smlouvy o dílo, přešli k 1. listopadu 2020 zaměstnanci smluvního partnera Pulyka GmbH do společnosti Sütag v Ampfingu. Zaměstnankyně a zaměstnanci pracují převážně na porážce a bourání. • sh

Průzkum mezi zaměstnanci  
Bell Food Group

## Váš názor se počítá!

V červnu 2021 se bude konat další průzkum mezi zaměstnanci celé Bell Food Group.

Vášim názorům, vážené zaměstnankyně a zaměstnanci, nejen že přikládáme velký význam, ale jsme na ně odkázaní. Díky vaší zpětné vazbě můžeme identifikovat možnosti zlepšení a vypracovávat řešení.

V červnu tohoto roku proto chceme opět provést průzkum mezi zaměstnanci, poprvé i mezi kolegyněmi a kolegy ze společnosti Hügli. Potřebné informace vás obdržíte od svého nadřízeného a od personálních oddělení. Těšíme se na vaši účast, protože váš názor se počítá a je pro nás důležitý. • sh



Jan Schemmer dostal cenu

## Vzor pro mladé talenty

*Za svou obsáhlou kariéru od řezníka k vedoucímu managementu výrobků a vývoje ve společnosti Bell Švýcarsko dostal Jan Schemmer letošní cenu «Förderpreis der Fleischwirtschaft» (Cena na podporu mladých talentů v masném průmyslu).*

Jan Schemmer toho ve svých 32 letech již dokázal hodně. Od řezníka přes mistra a masného technika až po MBA ve vedení podniku se současný vedoucí oddělení managementu výrobků a vývoje ve společnosti Bell Švýcarsko v uplynulých letech profesně i odborně stále dále vyvíjel. Za tuto výjimečnou dráhu obdržel letošní «Förderpreis der Fleischwirtschaft».

«Toto ocenění mne velice těší a doufám, že tak mohu motivovat mladé lidi, aby se rozhodli pro vzdělávání v oboru,» říká Jan Schemmer. «Vše, co je k tomu potřeba, je zájem a chuť se učit a také nadšení pro naši surovinu, maso. Tím člověk získá solidní základ pro mnoho profesních drah, jak ukazuje můj příklad.»

V minulosti toto ocenění obdrželi především talentovaní lidé z klasických řeznictví. Aby ukázal, že i prů-

myslové podniky podporují profesní stav, ucházel se letos o cenu zaměstnanec společnosti Bell. «Věřím, že tím mohou mladé lidi nadchnout speciálně pro profesní dráhu v naší podnikové skupině a my tak v budoucnu opět snáze najdeme dobrý personál pro naše náročné funkce v oblastech blízkých výrobě,» vysvětluje.

«Förderpreis der Fleischwirtschaft» uděluje již osm let odborná média masného průmyslu z mediální skupiny dfv Mediengruppe «allgemeine fleischer zeitung» (afz) a «Fleischwirtschaft». Odborná porota má kvalitní složení ze znalců odvětví z oblasti vědy, průmyslu a žurnalistiky. Oceněn byl rovněž Alfred Remmele Conde, který kdysi kvůli vyučení se na řezníka přišel do Německa z Guatemaly. • mr

Učni ze společnosti Hilcona rozdělili 1 000 vánočních balíčků

## Správně vidíme jenom srdcem

Učni ze společnosti Hilcona ve Švýcarsku zabalili a rozdali o Vánocích během dvou dnů 1 000 balíčků pro rodiny stížené osudem.

Učni ze společnosti Hilcona v Schaanu dostali loni v prosinci, právě před svátky, výborný nápad: to nejkrásnější, co můžeme darovat, je čas. Proto s podporou několika oddělení společnosti Hilcona s velkou obětavostí zorganizovali jednorázový «most solidarity» mezi oběma švýcarskými závody společnosti Hilcona v Schaanu a Orbe: 1 000 vánočních balíčků plných výrobků pro «zdravé stravování» mělo přijít vhod rodinám v Orbe stíženým osudem.

«Hodně jsme slyšeli o rodinách kolem obce Orbe, které hledají pomoc. Často jim dokonce chybí peníze na potraviny,» vysvětlují angažovaní učni, «to je zvlášť těžké. Proto je zvláště důležité hledat nové cesty, jak jim poskytnout pomoc. Nám proto bylo hned jasné, že bychom měli pomoci a my pomáháme rádi. Samozřejmě tím lépe, když to má smysl a my tak smíme do života různých rodin vnést trochu slunce.»

Günter Grabher, koordinátor odborného vzdělávání ve společnosti Hilcona, je na své svěřence hrdý: «Od nápadu až ke společnému balení 1 000 balíčků bylo vše velice působivé a intenzivní. Náladu skoro není možné popsat slovy. Děkuji za toto úžasné nasazení našich učňů» • Markus Amann, manažer pro komunikaci ve společnosti Hilcona v Schaanu



Dvě nákladní auta na vodík pro Bell Food Group

## Mobilita bez emisí CO<sub>2</sub>

Ve Švýcarsku a v Lichtenštejnsku jsou od nedávna v provozu dva velice moderní vodíkové užitkové elektromobily pro Bell Food Group. To znamená přepravu zboží s nulovými emisemi!



Jedou téměř neslyšně. Pouze unikne zasyčení, když se mnohatunové kolosy dají do pohybu. Hluboké bručení dieselového motoru je pryč. Místo toho pouze tiše bzučí, podobně jako sloupy elektrického vedení.

To jsou nová užitková vozidla s vodíkovým a elektrickým pohonem. Oba švýcarští partneři v logistice, Chr. Cavegn AG a F. Murpf AG sázejí na udržitelnou mobilitu bez emisí CO<sub>2</sub>. Tak dvě z celkem padesáti vozidel, která korejská automobilka vyrobila pro Švýcarsko, jezdí pro společnost Bell Food Group.

Vodík pro nákladní vozidla se vyrábí pomocí proudu z obnovitelných zdrojů energie. Vodík v pa-

livovém článku nákladního vozu reaguje s kyslíkem z okolního vzduchu a opět uvolňuje energii ve formě elektrického proudu. Vzniká přitom pouze vodní pára, která opět může uniknout. Tento uzavřený okruh dělá pohon CO<sub>2</sub> neutrální. Nové nákladní vozidlo tak ušetří až 80 tun emisí CO<sub>2</sub> ročně.

Jedno z nových vozidel je navíc vybaveno novým brandingem Bell Food Group. To zdůrazňuje úsilí skupiny o udržitelnou výrobu a logistiku čerstvých potravin. • sh



V Bell Food Group mají dobré nápady tradici

# Úžasné chytré hlavičky

At' ve společnosti Bell, Eisberg, Hilcona nebo Hügli, všude v Bell Food Group byli na počátku lidé s dobrými nápady a průkopnickým duchem. Tato inovační síla provázela všechny divize skupiny napříč její historií až do dneška. Přitom jsou to často malé novinky, které mají velký dopad.

Pokud bychom podnikli cestu časem k začátkům Bell Food Group, všude narazíme na vynalézavé lidi, kteří se nebojí vyzkoušet něco nového.

Praotcové společnosti Bell tak využili technického pokroku, který s sebou přinesla industrializace, aby roku 1907 otevřeli v Basileji na tehdejší dobu ultramoderní řeznický a uzenářský podnik.

## Zelenina v plechovce zaznamenala v době pandemie svůj comeback.

Také zakladatel společnosti Hilcona Toni Hilti využil industrializace a roku 1935, když potraviny v konzervě ještě nebyly v Evropě rozšířené, začal s výrobou zeleninových konzerv. V mezidobí se Hilcona stala dokonce jediným výrobcem konzervované zeleniny ve Švýcarsku a v Lichtenštejnsku, a to se stoupajícím odbytem. Plechovka totiž v době pandemie oslavila velký comeback se zřejmě rekordními 29 milióny prodaných konzerv jen za minulý rok.

Společnost Hügli položila skutečnou výrobovou inovací základ svého úspěchu jakožto specialisty convenience: rovněž v roce 1935 přišla na trh s «Brodox», první průmyslově vyrobenou bujonovou kostkou.

Inovativní čtveřici doplňuje společnost Eisberg. Podnik je pokládán za průkopníka salátů v sáčku, který nabídl ve Švýcarsku poprvé v roce 1972. Když společnost Eisberg přinesla poprvé své praktické směsi v sáčku v 90. letech do východní Evropy, ovlivnila tím dokonce stravovací zvyklosti lidí v regionu, kteří byli do té doby spíše pokládáni za odpůrce salátů.

Ale Bell Food Group by nebyla tím, čím je dnes, kdyby se spokojila s prvními zajímavými nápady. Inovativní duch doprovází obchodní oblasti a divize dodnes. Ovšem novinky přitom nemusí být hned revoluční. I drobná vylepšení přinášející cenné impulzy.

## PRODUITS

### Eisberg: Cena HR za interní chatbotovou komunikaci

Ke komunikaci se zaměstnanci používá společnost Eisberg v Maďarsku od června 2019 chatbot – pro oblast HR je to zbrusu nová technologie. Chatbot, který dostal název «Sali Kapitány», tedy Kapitán Salát, předává zaměstnancům přes smartphone během několika sekund všechny důležité informace. Předvídá investice, jak se ukázalo při vypuknutí pandemie koronaviru. Zaměstnanci tak byli pořád informováni o nově zaváděných opatřeních na ochranu proti infekci. Společnost Eisberg navíc tento nástroj například používá i k tomu, aby se dozvěděla, kde mají zaměstnanci problémy s péčí o děti, aby podle toho mohla optimálně upravit plány směn. Za tuto angažovanost dostal podnik cenu HR «Odpovědný a empatický zaměstnavatel».

Kapitán Salát je superhrdina z chatbotu od firmy Eisberg.



### Bell Německo: Pilotní projekt se stříkanými prokládacími vrstvami

Společnost Bell Německo aktuálně testuje inovativní postup vedoucí k tomu, že bude možné opustit prokládací vrstvy z plastu nebo voskového papíru, například u šunkových specialit Serrano. Místo toho se během krájení na plátky nastříká tenoučká dělicí vrstva z rostlinného oleje v bio kvalitě. «Nápad vznikl tak, že jsme o něm slyšeli od výrobce sýrů ze severní Evropy, který tento postup vyzkoušel pro své samoobslužné výrobky», uvádí Stephan Holst, vedoucí odboru marketingu a komunikací ve společnosti Bell Německo. Již první testy byly velice slibné. Pokud by se tato technologie osvědčila, bylo by poté možné ročně ve společnosti Bell Německo ušetřit 200 tun dělicích listů.

HÜGLI NÄHRMITTEL-A.G. ARBON

### Hilcona «Smart Cuisine»: zážitková stavebnice

Prostřednictvím projektu «Smart Cuisine» nabízí Hilcona společně s Transgourmet Hotels und Restaurant stavebnicové řešení pro bufety, bankety a oblast à la carte. Zákazníci si mohou zvolit, zda potřebují jednotlivé komponenty nebo kompletní balíček. Sortiment pokrývá všechny tři pilíře společnosti Hilcona: pasta, veggie a čerstvé produkty. «Naším cílem je pomoci «Smart Cuisine» zjistit potřeby gastronomie jako celku a následně vyvíjet nápady a řešení přímo na míru,» vysvětluje Oliver Rose z Hilcona Foodservice. Obsáhlé doplňkové služby, od konfigurátoru bufetu až po poskytnutí personálu patří rovněž do chytré nabídky.

### Hilcona: v páře vařená jídla pro oblast péče

Jako první partner společnosti Hilcona nabízí klinika Lüdenscheid svým pacientům od začátku roku předem naporcované obědy, které byly připraveny novým patentovaným postupem vaření v páře. Tento šetrný způsob přípravy zajišťuje křupavou, na skus pevnou zeleninu se spoustou vitamínů a živin. Další výhodou pro kliniku: téměř jako v restauraci à la carte si může každý pacient ráno vybrat ze 40 jídel to své, přičemž se zohledňují individuální dietní a výživové požadavky.

Zeleninou  
v plechovce začala  
úspěšná historie  
firmy Hilcona.



Podle slovníku Duden hovoříme v oblasti ekonomiky o inovaci, pokud je provedeno nové, pokrokové řešení určitého problému. U potravinářského podniku se přitom zaměřuje zejména na nové výrobky, které například nabízejí nové chuťové zážitky, usnadňují život nebo zaujmou zvláštním složením.

Zde stojí za zmínku mimo jiné pověstný «Bell-Würstli» nebo čerstvé těstoviny, které společnost Hilcona začala v roce 1984 průmyslově vyrábět jako první podnik ve Švýcarsku a Lichtenštejnsku.

Ale ani novější minulost není skoupá na příklady inovativních nápadů. Jednou z trendy oblastí, kde se vývojáři činí, jsou třeba alternativy k běžnému masu.

Zatímco Hilcona Taste Factory je s projektem «The Green Mountain» jedním z největších švýcarských motorů inovace pro náhrady masa na rostlinné bázi, Bell Food Group svou investicí do nizozemského start-upu Mosa Meat podporuje komerční výrobu kultivovaného hovězího masa.

Další oblastí, v níž je Bell Food Group díky automatizaci a digitalizaci aktuálně na přelomu, je výroba.

Co vše aktuální technologie umožňují, se jasně ukazuje v závodech novějšího data. Tak například míchací závod společnosti Hügli v Radolfzellu a podnik convenience firmy Eisberg v Marchtrenku jsou pokládány za nejmodernější zástupce svého druhu v celé Evropě.

Pokrok se ovšem nezastaví ani před zavedenými závody. Používají se četné inovativní technologie, od vysoce moderních pick robotů až po ultrazvukové pečetění pro svařování obalů.

Jako odpovědný podnik se Bell Food Group ale stará nejen o realizaci nových nápadů ve svém klíčovém obchodě. Všechny páky nasažuje také ke zlepšení své udržitelnosti.

Jako průkopník ve zpětném získávání energie se prezentuje například firma Eisberg: již od roku 1999 provozuje výrobní závod v Dällikonu

**Trendy oblastí  
pro vývojáře  
produktů je oblast  
alternativ k masu.**



bioplynové zařízení, v němž se na energii mění zbytkové odpady ze zpracování salátu, což tehdy bylo a dosud je ve Švýcarsku ojedinělé. Zcela nový je naopak perspektivní pilotní projekt od společnosti Bell Švýcarsko: energeticky neutrální drůbežárna je od minulého léta novým měřítkem pro udržitelný chov drůbeže.

### Energeticky neutrální drůbežárna od firmy Bell Švýcarsko stanovuje nové normy.

Je jedno, zda dobrý nápad vznikne jen tak mimochodem, nebo je výsledkem náročného procesu, vždy za ním stojí lidé, kteří hledají něco nového nebo chtějí ještě vylepšit něco dobrého. K tomu jsou v Bell Food Group vyzýváni všichni zaměstnanci.

Proto je zapojení zaměstnanců mimo jiné také ústřední součástí programu «TopX», s jehož pomocí Bell Food Group od podzimu identifikuje potenciály zlepšení u procesů. Vždyť kdo zná třeba výrobní linky se všemi jejich vlastnostmi lépe než lidé, kteří je každý den obsluhují?

Dobrymi nápady – a nemusí to být vždy hned převratná novinka – může každý přispět k tomu, aby se inovativní duch v Bell Food Group udržel na vysoké úrovni. Kdo ví, za jakými úžasnými vynálezy se budou příští generace ohlížet, když se vydají na cestu časem zpět do naší doby? • mr

Exoskelety pomáhají zaměstnancům například při nošení těžkých přepravek.



### Bell Švýcarsko: Exoskelety pomáhají při nošení

Exoskelety, které vypadají, jako by lidem dodávaly super schopnosti, většina dosud znala jen z filmů science fiction. Zaměstnanci v přípravě zboží v Basileji si to nyní mohou vyzkoušet na vlastní kůži. Výroba zakoupila k testování dvě tyto robotické pomůcky pro nošení. Navíc k opoře pro záda a paže mají exoskelety také držák nad hlavou, na který je možné namontovat různé moduly, například pro zdvihání a uchopování.

### Bell Švýcarsko: Degustační aplikace pomáhá při vývoji produktů

Jako příklad toho, jak je možné procesy ve společnosti Bell Food Group optimalizovat pomocí digitalizace, vyvinul poskytovatel IT služeb novaCerta pro vývoj produktů ve společnosti Bell ve Švýcarsku inovativní degustační aplikaci. Místo dosavadního papíru provádějí nyní vývojáři hodnocení výrobku v aplikaci na smartphonu. Postup multiple choice zajišťuje dobrou porovnatelnost údajů. Produktoví manažeři disponují vlastní verzí aplikace Power, která jim nabízí dodatečné funkce. Díky aplikaci je možné mimo jiné zkrátit čas na rozhodování a zvýšit transparentnost vůči dodavatelům a zákazníkům B2B. Další přednost: menší spotřeba papíru také znamená větší udržitelnost.

Zaměstnanci Bell Food Group k tématu «Dobré nápady»

## Hele, co takhle ...?

*Dobré nápady nemusí být vždy znovu vynálezem kola, aby vedly k pozitivním změnám. Každý i prostý nápad má potenciál stát se rozhodujícím okamžikem. Zaměstnanci z Bell Food Group vyprávějí, jak si oni nebo jejich týmy obstarali dobré nápady na zlepšení v nejrůznějších oblastech. • sh*

«Jako první oddělení nasadilo IT ve společnosti Bell Švýcarsko před několika lety absenční list jako online řešení v SharePointu. O zapomenutá razítka, absence a pohotovostní nasazení se již nežádá ručně, ale přes workflow SharePointu, kde jsou také schvalována. To podporuje práci bez papírů a předchází se tak ztrátě dokumentů. Toto řešení se nám podařilo zavést i v několika dalších odděleních. Momentálně se navíc pracuje na automatizovaném řešení, s jehož pomocí bot zapisuje požadované časy do nástroje pro záznam času E3.»



**Nora Hertzschuch**  
Head of IT Administration & Information ve společnosti Bell v Basileji

**Oliver Rose**  
Národní koncepční prodejní manažer ve foodservice ve společnosti Hilcona v Schaau



«Abychom veřejnost seznámili se stavebnicovým konceptem SmartCuisine, který nabízí větší flexibilitu a menší plýtvání potravinami i v případě kolísajícího počtu hostů, rozhodl jsem se «nasytit» (potenciální) klienty pohyblivými obrázky ve formě jednodominutového videa. Video nakonec nadchlo nejen externí, ale i interní zúčastněné strany. Abychom na tento úspěch navázali, jako další krok uvažujeme o tom, dát zákazníkům možnost objednat si vzorové balíčky předem určených přísad a tyto s námi připravit v průběhu živého kuchařského kurzu.»

**Daniel Oblak**  
Category Manager ve společnosti Hügli ve Steinachu



«S našimi výrobky nabízíme řešení, která kvalitativně pomohou našim zákazníkům v každodenním životě v kuchyni. S «konzentrovaným bujónem» s mírnou konzistencí želé jsme udělali další krok k obohacení dnešní náročné kuchyně. S až 73 % hodnotných základních složek je koncentrovaný bujón skutečnou chuťovou podporou oproti běžným výrobkům. Pro použití v klasické kuchyni à la carte, ve frontcookingu nebo v podnikové jídelně je bujón důstojnou alternativou při vysokých kvalitativních nárocích.»

«součástí mé práce je trvalé zlepšování výrobků a procesů podporou zavádění systému od CSB (Pozn. red.: systém pro průběžné zboží hospodářství, plánování zdrojů a výsledovatelnost pro odvětví potravinářství). Zejména v oblasti výroby je velká šance dostat kvalitu na ještě vyšší úroveň. Přitom je pro mne důležité vzít na tuto cestu i kolegy. Vnímat obavy kolegů – z nového a z technického zázemí – byl první krok správným směrem. Mým cílem je, abychom společně jako tým překonali všechny překážky.



**Julia Gerauer**  
Zaměstnankyně ve výrobě ve společnosti Süddeutsche Truthahn AG v Ampfingu

Mou snahou je každý den nacházet řešení výzev a naslouchat.»

**Emilie Zablotz**  
Product & Brand Manager ve společnosti Sylvain&CO v Essert-sous-Champvent



«Byli jsme součástí zajímavého projektu v oblasti balení – první skutečné spolupráci mezi společnostmi Sylvain&CO a Eisberg. Obsáhlý a ambiciózní projekt trval několik týdnů a vyžádal si mnoho dohadování mezi oběma firmami. Navíc jsme konzultovali různá odborná místa, zejména pořizování obalů a jejich vývoj, ohledně technických otázek. Díky tomuto projektu jsme dosáhli nejen společného pochopení tržních potřeb, ale také jsme položili základní kámen pro budoucí spolupráci mezi společnostmi Eisberg a Sylvain&CO.»



**Rhea Pantelis**  
Key Account manažerka retail ve společnosti Eisberg v Dällikonu

**Daniel Plüss**  
Asistent vedení čerstvého masa ve společnosti Bell v Oensingenu



«Pro projekt Frontmatec fáze 0 jsme museli definovat nová kritéria a shromáždit je. Cílem tohoto projektu je automatizovat celý proces správy skladu od porážky až po příchod k bourání, aby zaměstnanci museli dělat méně manuálních rozhodnutí. Kvůli mému internímu přechodu v září do funkce asistenta vedení čerstvého masa, kde jsem byl částečně zodpovědný i za koordinaci provozu, jsem byl zapojen do projektu Frontmatec fáze 0. Ve své nové funkci mohu podporovat provádění a zavádění projektu ve všech odděleních a školit zaměstnance.»

Udržitelnější obaly díky snížení spotřeby plastů

# Méně je více

Plastové obaly jsou u mnohých potravin nezbytné. Prodlužují jejich trvanlivost a zaručují jejich bezpečnost. Současně ovšem způsobuje trvale rostoucí množství plastového odpadu velké ekologické škody. Prostřednictvím chytrých řešení v různých oblastech Bell Food Group s tímto problémem bojuje.

Snižování odpadů z obalů je aktuálně velice diskutované téma. Právě plasty mají špatnou pověst, protože se velice pomalu rozkládají. Alternativa například z papíru nebo přírodních vláken jsou proto velice žádané a lze je velice dobře použít v mnoha oblastech.

Ovšem u potravin to velice často vypadá jinak: zde je na prvním místě ochrana výrobku před škodlivými vlivy jako jsou zárodky, vzduch nebo světlo, aby bylo možné zaručit trvanlivost a bezpečnost potravin a zároveň co nejlépe zabránit ztrátám vůně a vitamínů. Takové vlastnosti mají velice často pouze plastové obaly.

Zároveň musí obal zajistit, aby výrobek prošel všemi zastávkami od výroby až ke koncovému zákazníkovi nepoškozený. Nízká hmotnost materiálu přitom napomáhá výrobcům udržovat nízké přepravní náklady.

Plastové obaly jsou tedy pro mnohé potraviny nezbytné. Ale je možné je používat efektivněji, jak to mnohá příklady dokazuje Bell Food Group. Důležitou oblastí čin-

nosti je přitom snižovat celkové spotřebované množství plastů.

«Pro snižování plastů v obalech jsme pro všechny divize definovali jednoznačné cíle,» vysvětluje Samuel Widmer, vedoucí projektu udržitelnosti v Bell Food Group. «Podle velikosti a sortimentu divize se potenciál úspor pohybuje mezi 20 až 1 500 tunami do roku 2023.»

Jednou z možností na této cestě je změnit obaly tak, aby bylo potřeba méně plastů. Společnost Bell Německo tak již před několika lety našla inteligentní řešení ve skládacím obalu, který se nyní bude používat pro nový sortiment šunkových specialit od společnosti Bell ve Švýcarsku.

Díky plochému, znovu uzavíratelnému skládacímu obalu ušetří Bell Německo oproti běžné verzi více než 329 tun plastů za rok.

Od počátku roku navíc přecházejí první výrobky na obal ze stejnorodého materiálu, takže je v rámci německého recyklačního systému recyklovatelný až z 93 procent. Tím, že bylo možné fólii udělat ještě tenčí, snížila společnost Bell Německo svou spotřebu plastů o dalších zhruba 38 tun.



Od té doby, co Hügli balí mnohé výrobky pro své zákazníky food-service do znovu použitelné misky gastronorm, bylo možné ušetřit již více než 300 000 jednorázových nádob, které se dříve používaly například na polévky a omáčky.

## Úspory obalových materiálů v celé Bell Food Group

2019 **91 t**  
2020 **352,36 t**



Pro nové hotové saláty od «Naturaplan» zvolila společnost Hilcona vědomě misky z kartonu. Zatímco podíl plastů u dosud pro takové výrobky používaných misek «Traiteurschalen» činí 92,6 procent, zde použitá verze si vystačí s pouhými 12,7 procent.

Další příklad je možné najít ve společnosti Bell Švýcarsko v Oensingenu. Zde bylo nedávno instalováno nové zařízení na balení čerstvých ryb. Díky němu se oproti dosud běžné variantě podstatně snižuje použití plastů. Část obalu z kartonu se všemi údaji výrobku je přitom možné jednoduše recyklovat odděleně od plastu. Podobnou metodu používá úspěšně společnost Bell Německo již delší dobu na steaky značky «Gourmet naturel».

### Také podíl recyklovaného plastu stoupá

A na snižování množství plastů pracuje také společnost Eisberg. Zde se například zmenšují misky pro «Elefanten Bowls», takže na jedno balení se použije o více než 20 gramů PET méně. A i to přesto, že bowls nyní mají větší obsah než předtím.

Obchodní oblasti a divize samozřejmě také realizují zákonné požadavky na redukci plastů. Tak například zákaz EU ohledně jednorázových plastových příborů, který platí od roku 2021, vypověděl již předem ze všech hotových jídel společnost Hilcona, Eisberg a Sylvain & CO, vyráběných pro obchody Coop, takzvané



U výrobku «Poulet in der Bratfolie» (kuře v pečicí fólii) nahradila Bell Švýcarsko dosavadní kombinaci pěnové misky, pečicího sáčku a dalšího foliového sáčku ekologičtější kartonovou miskou a pečicí fólií. Tím se snížilo použití plastů u tohoto výrobku o 39 procent.



Ve společnosti Eisberg je aktuálně asi jedna třetina plastových misek z 90 procent z «rPET». Při výrobě tohoto recyklovaného plastu se přeskakuje několik energeticky náročných kroků, což snižuje emise CO<sub>2</sub>.

«Göffel» – kombinaci vidličky a lžice. Jen Hilcona tak ušetří ročně tři tuny plastů.

Ke snižování množství plastů přispívají také ekologičtější materiálové alternativy, které je možné snáze recyklovat. Zde již některé oblasti Bell Food Group používají misky a přebaly na bázi papíru místo variant z plastu.

Recyklace je druhým důležitým tématem pro udržitelnost. Zde jde jak o to, aby se zlikvidované obaly mohly co nejlépe recyklovat, tak o to, jak recyklované materiály využít.

«K tomu, aby z vyhozeného plastu mohly vzniknout nové obaly, hraje velkou roli jak výchozí surovina, tak odpovědné třídění materiálů,» vysvětluje Samuel Widmer. «Protože čím lépe jsou od sebe jednotlivé součásti oddělené, tím lépe se daří zpětně získávání.»

Proto se Bell Food Group zasažuje za to, aby obaly byly tvořeny jen několika málo různými materiály a aby se třeba fólie, misky a lepenkové pásky daly od sebe dobře oddělit.



U obalů ve skupině podniků také stoupá podíl recyklovaného plastu. Tak jsou například misky na saláty a müsli ve společnostech Hilcona a Eisberg již dnes z velké části z takzvaného «rPET». To je plast, který se získává ze sebraných použitých PET lahví.

Společnost Hügli zvolila v oblasti recyklace téměř královskou cestu: již mnoho let balí odborníci na convenience mnoho výrobků foodservice do misky gastronorm. Tyto celosvětově používané nádoby ve standardních kuchyňských rozměrech mohou gastronomové po prvním použití opět použít, čehož rádi využívají.

Trvale se také pracuje na inovativních řešeních. Společnost Eisberg vyvíjí salátové misky na bázi vláken, Sylvain & CO testuje použití obalů z odpadních produktů výroby surového cukru. • mr

### Karton a plast je možné recyklovat odděleně.

# Jubilea

LOOK! gratuluje zaměstnancům slavicím výročí v měsících březnu až květnu 2021

Bell Švýcarsko

## 20 odpracovaných let

**Olivier Fraquelli**, 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Thierry Guillod**, 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Thilagaratnam Kanagaratnam**, 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Monika Meier**, 28. února, Bell Švýcarsko, Zell (*dodatek*)

**Arul Barathi Yoganathan**, 28. února, Bell Švýcarsko, Zell (*dodatek*)

**Wolfgang Schuler**, 1. března, Geiser AG, Schlieren

**Amin Bentoumi**, 11. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Fabienne Blachier**, 18. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Jean-Francois Rohmer**, 18. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Ghislain Agbessi**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Martial Daudry**, 31. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux

**Eric Haffner**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Philippe Wicky**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Albert Wiesler**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Puvaneswaran Sellappah**, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Zell

**Stéphane Ballet**, 8. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Maria De Sousa Quaresma Longa**, 9. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Werner Schnider**, 15. dubna, Bell Švýcarsko, Zell

**Divo Pascal Schmitt**, 16. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Syzana Hasani**, 18. dubna, Bell Švýcarsko, Zell

**Kalaiarasy Vigneswaran**, 18. dubna, Bell Švýcarsko, Zell

**Frédéric Frontera**, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Jeevan Kandiah**, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Zell

**William Maache**, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Gilles Rietsch**, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Cedric Schlosser**, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Alexandrina Rodrigues Silva**, 6. května, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Satkunadevi Rajendra**, 28. května, Bell Švýcarsko, Zell

## 25 odpracovaných let

**Marc Pierre Betscha**, 29. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Michel Lerch**, 29. února, Bell Švýcarsko, Oensingen (*dodatek*)

**Andre Tschirhart**, 3. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Mathieu Doppler**, 5. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Arsim Halitaj**, 13. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Christophe Bertrand**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Sylvain Gayon**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Kabemba Kabongo**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Decantinho Nombasi**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**René Schwab**, 1. května, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Ali Mehdi**, 19. května, Bell Švýcarsko, Zell

## 30 odpracovaných let

**Pascale Muller**, 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Suthakaran Kathiravel**, 1. dubna, Geiser AG, Schlieren

**Urs Tresch**, 21. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Savo Palackovic**, 9. května, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Urs Scheidegger**, 12. května, Bell Švýcarsko, Oensingen

## 35 odpracovaných let

**Thierry Litschig**, 10. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Patrice Dontenville**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

**Cornelia Schaub**, 13. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Francois Vidale**, 4. května, Bell Švýcarsko, Basilej

## 40 odpracovaných let

**Beat Meier**, 20. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Daniel Strub**, 20. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

**Silvio Strub**, 20. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

## 45 odpracovaných let

**Esther Christ**, 19. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

## Odchody do důchodu

**Jean-Claude Hoang**, 27. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Axel Wisser**, 27. února, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Shehize Bajrami**, 30. března, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Régine Hoferlin**, 30. května, Bell Švýcarsko, Basilej

## Předčasné odchody do důchodu

**Thomas Morgenthaler**, 30. března, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Urs Scheidegger**, 30. března, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Gilbert Pahud**, 29. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Stefano Marzano**, 29. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

Bell International

## 20 odpracovaných let

**Céline Boyer**, 1. března, Bell Francie, Teilhède

**Gabriele Krammer**, 1. března, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Guilherme Martins**, 1. března, Bell Francie, Teilhède

**Josef Baier**, 13. března, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

**Sadat Shaqiri**, 6. dubna, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Anne Fabre**, 26. dubna, Bell Francie, Teilhède

**Bahrige Agushi**, 2. května, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

**Rémi Gerin**, 2. května, Bell Francie, Teilhède

## 25 odpracovaných let

**Maria Brand**, 18. března, Bell Německo, Harkebrügge

**Agnes Gerdes**, 18. března, Bell Německo, Harkebrügge

**Andrzej Kosteci**, 31. března, Bell Polsko, Niepołomice

**Martine Blanchard**, 9. dubna, Bell Francie, St. Symphorien

**Kazimiera Kutek**, 14. dubna, Bell Polsko, Niepołomice

**Stefan Fugel**, 15. dubna, Bell Německo, Harkebrügge

**Helga Horn**, 6. května, Bell Německo, Harkebrügge

**Martin, Wieborg**, 16. května, Bell Německo, Harkebrügge

## 30 odpracovaných let

**Jens Haken**, 8. dubna, Bell Německo, Harkebrügge

## Odchod do důchodu

**Anatolij Tschaban**, 28. února, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing (*dodatek*)

## Úmrtí

**Pascal Demolliens**, 20. února, Bell France, Salaison Polette

Convenience

## 20 odpracovaných let

**Thomas Kofler**, 1. března, Hügli Rakousko, Hard

**Ralf-Peter Niedzwiedz**, 1. března, Hügli, Radolfzell

**Gunter Schett**, 1. března, Hilcona AG, Schaan

**Nobert Schreiner**, 1. března, Hügli, Steinach

**Harald Schunerits**, 1. března, Hügli Rakousko, Hard

**Steffen Pusch**, 5. března, Hügli, Radolfzell

**Burhan Dikilitas**, 12. března, Hilcona AG, Schaan

**Andreas Geiser**, 12. března, Hügli, Radolfzell

**Bahrige Avduli**, 26. března, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Saban Abdiji**, 1. dubna, Eisberg AG, Villigen

**Alfredo Jose Dias Macieira**, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Gabriele Erne**, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Michael Falter**, 1. dubna, Hügli, Radolfzell

**Rudolf Fleisch**, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Thomas Schropfer**, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Carlos Almeida da Rocha**, 2. dubna, Sylvain & CO SA, Essert-sous-Champvent

**Alexander Schnitzer**, 2. dubna, Hügli, Radolfzell

**Bernadette Mouget Gaume**, 9. dubna, Sylvain & CO SA, Essert-sous-Champvent

**Domingo Danis Romero**, 22. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Hermann Danner**, 1. května, Inter-Planing, Langenhaslach

**Peter Krätz**, 1. května, Hügli, Radolfzell

**Nexhmije Kryeziu**, 1. května, Eisberg AG, Dällikon

**Neven Prsa**, 1. května, Hilcona AG, Schaan

**Sevgi Sahin**, 1. května, Eisberg AG, Dällikon

## 25 odpracovaných let

**Acacio de Jesus Cortinhas Alves**, 1. března, Eisberg AG, Dällikon

**Luis Goncalves**, 1. března, Hilcona AG, Schaan

**Hannelore Homburger**, 4. března, Hügli, Radolfzell

**Julieta Dos Santos Pereira**, 11. března, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Tsering Rongpotsang**, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Nicole Bousedira-Block**, 9. dubna, Hügli, Radolfzell

**Cemil Yildiz**, 15. dubna, Hilcona AG, Schaan

**Maria Da Silva Azevedo Ferreira**, 1. května, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Arno Matz**, 1. května, Hügli, Steinach

**Yejamogan Ahumukam**, 2. května, Eisberg AG, Dällikon

**André Julmi**, 6. května, Eisberg AG, Dällikon

**Andrea Siemann**, 13. května, Hügli Rakousko, Hard

**Maria Filomena Saraiva Pinto**, 27. května, Hilcona Gourmet SA, Orbe

**Jürgen Hundt**, 28. května, Hügli, Radolfzell

**30 odpracovaných let****Enrico Meier**, 1. března, Hilcona AG, Schaan**Mustafa Dere**, 4. března, Hügli, Radolfzell**Cornelia Löhle**, 4. března, Hügli, Radolfzell**Ines Ilic**, 7. března, Hügli, Radolfzell**Kemal Keskin**, 13. března, Hügli, Radolfzell**Vera Gümüs**, 1. dubna, Hügli, Radolfzell**Obdulia Vidal Santos**, 1. dubna, Hilcona AG, Schaan**Paulo Oliveira Ferreira**, 1. května, Hilcona AG, Salez**Sivanesan Kasipillai**, 23. května, Eisberg AG, Dällikon**35 odpracovaných let****Irmgard Bauer**, 3. března, Inter-Planing, Langenhaslach**Norbert Lipp**, 1. května, Hilcona AG, Schaan**Odchody do důchodu****Norbert Karasek**, 30. listopadu, Hügli Rakousko, Hard (dodatek)**Richard Trithaler**, 31. ledna, Hügli, Radolfzell (dodatek)**Viktor Glasner**, 28. února, Hügli, Radolfzell (dodatek)**Lynne Chew**, 1. března, Hügli, Redditch**Paul Price**, 19. března, Hügli, Redditch**José De Matos Veiga**, 31. března, Eisberg AG, Dällikon**Ramon Quintans Santos**, 31. března, Hilcona AG, Schaan**Sonja Stillhard**, 31. března, Eisberg AG, Villigen**Gjergj Noshi**, 30. dubna, Eisberg AG, Dällikon**Manuela Rauter**, 30. dubna, Hügli Rakousko, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, 30. května, Eisberg AG, Dällikon**Raimund Marchler**, 31. května, Hilcona AG, Schaan**Karl Romankiewicz**, 31. května, Hügli, Radolfzell**Předčasné odchody do důchodu****Bruno Jud**, 31. března, Hilcona AG, Schaan**Vinka Gasic**, 30. května, Bell Švýcarsko, Zell**Josef Lustenberer**, 31. května, Hilcona Gourmet SA, Orbe**Dauner Johannes**, 31. května, Hügli, Steinach**Úmrtí****Atanas Gjorgiev**, 22. února, Hilcona Gourmet SA, Orbe

## SOUTĚŽNÍ OTÁZKA

# Inovace pro váš domov

Nejen my v Bell Food Group máme dobré nápady, ale má je také mnoho jiných lidí. Některé z těchto dobrých nápadů nám dnes pomáhají udržet náš domov v pořádku: Originální robotický vysavač? Elegantní kuchyňský přístroj? Chytrý zavlažovací systém do zahrady? Výběr je obrovský – a s trochou štěstí budete mít i vy brzy jednoho z těchto pomocníků do domácnosti!

**Soutěžní otázka:**

Co znamená zkratka «EPiC»?

- A) Engaging people in creativity
- B) Excellent procurement in cooperation
- C) Engineering products in collaboration

**Ceny**

1 × nový přístroj pro vaši domácnost  
podle vašeho výběru v hodnotě 400,- EUR.

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

**Uzávěrka je 12. července 2021**

Pošlete řešení spolu s uvedením svého jména, svého (bývalého) pracoviště a svého zaměstnavatele na [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).

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

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



# Od klasického po kreativní

Bell Food Group zve ke stolu

*Polední přestávka v parku, večere na balkóně a o víkendu s batohem na piknik do přírody. To vše bude se stoupajícími teplotami opět možné. V souladu s tím zajišťují vývojáři produktů Bell Food Group se svými rozmanitými novinkami extra porci kulinářských jarních pocitů. • mr*



**Bell Německo:**

**Šunka pro sportovce**

Vedle pravidelného tréninku potřebuje tělo pro stavbu svalů také vhodnou výživu. Díky vysokému obsahu bílkoviny a maximálně třem procentům tuku podpoří nová šunka Abraham Sportler všechny sportovce při dosahování jejich cílů. Jemně zauzené plátky oslavily svůj úspěšný debut v minulém roce. Od března doplňuje Bell Německo nabídku o tuto šunku pro sportovce v kostičkách a prouzcích.



**Bell Švýcarsko:**

**Cordon bleu čtyřikrát jinak**

Kdo se rád nechá svést jídlu s roztaveným sýrem, měl by se ve švýcarských obchodech poohlédnout po novém cordon bleu od společnosti Bell. Na podzim přišel jako první druh «Waldpilz», počátkem roku následovalo «Chili». Koncem března přibyl k řadě «Feta & Olive» a od poloviny května ji doplní «Tomate & Basilikum». Ostatně rychlý nákup se vyplatí: kromě «Appenzeller» cordon bleu ze standardního sortimentu budou nově plněné vepřové a kuřecí řízky k dispozici jen po krátkou dobu jako «limited edition».

**Bell Polsko:**

**tři klasické výrobky v novém hávu**

Polští zákazníci, kteří s oblibou kupují uzeniny čerstvě nakrájené u řeznického pultu, mají od nedávna na výběr tři nové výrobky od společnosti Bell. Nejnovější novinkou přitom je libová, uzená lososová šunka, která přišla do obchodu koncem minulého roku. Předtím zařadila společnost Bell do sortimentu obslužných pultů dvě další tradiční speciality, klasickou šunku a původně z Litvy pocházející tlačenku «Kindziuk».



**Hilcona: foodservice zajišťuje kreativní těstovinovou kuchyni**

Zákazníci foodservice společnosti Hilcona mohou svým hostům opět nabídnout mnohé nové kreace z oblasti těstovin. Patří sem tři trendy inovace «Ravioli Ginger Lentil», «Ravioli Integrale» a «Bio Ravioli Oriental». Všechny tři druhy jsou plněné luštěninami a podporují tak zdravou stravu. Totéž si mohou nárokovat i nové bio celozrnné fusilli. Jsou bohaté na vlákninu a ideálně se hodí například jako vyvážený oběd ve školní jídelně. Kromě toho společnost Hilcona myslela i na hosty, kteří se chtějí vzdát pšeničných



těstovin: aby si i tak mohli vychutnat ve své oblíbené restauraci těstoviny, má foodservice ve svém sortimentu nyní také rigatoni s kukuřičnou a cizrnovou

moukou. O další inspiraci se Hilcona stará prostřednictvím rozmanitých návrhů receptů, které uvedení novinek na trh doprovázejí.



**Eisberg Švýcarsko: zeleninová směs pro veganskou kuchyni**

Máte málo času na vaření a přesto chut na čerstvé přísady? Nové zeleninové směsi «Ratatouille Mix» a «Curry Mix» od společnosti Eisberg splní obě přání naráz. Křupavá zelenina je již nakrájená k vaření a naservírovaná v papírové misce. Dokonalý základ například pro chutná vegetariánská nebo veganská jídla.



**Eisberg Maďarsko: veganská salátová miska s arabským nádechem**

Od března zve společnost Eisberg Maďarsko jaro špičkovým salátem z Blízkého východu. Bowl obsahuje vedle kuliček falafelu a sezamového oleje také mnoho křupavých zdrojů vitaminů jako je ledový salát, mrkev a radicchio. Takže stačí jednoduše otevřít a můžete si i u psacího stolu vychutnat zdravý oběd s arabskou vůní.



**Eisberg Švýcarsko: jarně laděné Buddha bowls**

Na začátku teplého ročního období láká společnost Eisberg švýcarské zákazníky pomocí tří nových Buddha bowls, aby se opět stravovali o něco lehčeji. Druhy «Pastrami Salad», «Grillgemüse mit Feta» a «Karma Protein Power» jsou od konce dubna k dostání v prodejnách Coop. Perfektní pro rychlý oběd, ať v kanceláři nebo na home office.

**Eisberg & Hügli Rakousko: úspěšná spolupráce v oblasti bramborového salátu**

Čas na přípravu klasického bramborového salátu si od nynějška mohou gastronomové ušetřit. Společnost Eisberg teď totiž má prémiový bramborový salát podle tradičního rakouského receptu. K jeho dobrým vlastnostem patří, že je zahuštěný jen bramborovým škrobem a obejde se bez riboflavinu jakožto barviva. Stejně tak je nová spolupráce se společností Hügli. Tímto způsobem si mohou zákazníci foodservice nyní objednat nejen bramborový salát, ale také mnoho dalších výrobků společnosti Eisberg přímo u její dceřiné společnosti.



**Eisberg Rakousko: závan Asie v alpské zemi**

Se dvěma novými jídly ready-to-heat přináší společnost Eisberg od začátku února do Rakouska asijskou atmosféru. Korejské «Bulgogi» s rýží a hovězím masem a z Thajska pocházející «Pad Thai» s rýžovými nudlemi a tofu vyvinuli odborníci z convenience společně se známou rakouskou kuchařskou hvězdou Didi Maierem. Obě varianty je možné v mžiku ohřát v mikrovlnné troubě nebo na pánvi.



**Hügli: chytřejší jídla v sáčku**

Přesně na míru současnému životnímu stylu jsou nová jídla convenience v praktickém stojícím sáčku od společnosti Hügli. «Saláty bio-express» je možné konzumovat přímo, «jídla bio-express» a «Express-risotto» se ohřejí během chvilky. Tyto tři kategorie sortimentu, které společnosti Hügli nyní nabízí do obchodu jako výrobky vlastní značky, mají vždy několik chutných variant.



**Hügli: koncentrovaná chuť**

Vývary jako čerstvě připravené – ať na polévku nebo k okeňování. Pět nových koncentrátů z prémiového sortimentu společnosti Hügli má v profesionální kuchyni rozmanité použití. Kuřecí a hovězí vývar obsahují například více než 60 procent vývaru z kostí a garantují tak zákazníkovi nefalšovaný chuťový zážitek.



**Hügli: novinky pro bioobchod**

«Löffelzeit-Familie» od «Eden – My Veggie Paradise» dostala počátkem roku chutné přírůstky ve formě čtyř nových variant Eintopfů «Linsen» (čočka), «Kartoffeln» (brambory), «Gemüse» (zelenina) a «Erbsen» (hrášek). Zároveň společnost Hügli změnila velikost polévek k ohřátí k obědu na jednu porci. Kromě toho se od nedávna také «Eden Säfte» od nejstarší vegetariánské značky na světě představují ve svěžím novém vzhledu.

**Hügli: Lottiin požitek pro milovníky chřestů**

Pomocí holandské omáčky značky Hügli «Lotti's Hofküche» (Lottiina farmářská kuchyně) mohou nyní farmářské prodejny, řeznictví a jiní obchodníci vylepšit svým zákazníkům období chřestů. Omáčka, v níž nejsou použity ani konzervační látky ani zvýrazňovače chuti či barviva, se jednoduše ohřeje v hrnci nebo v mikrovlnné troubě a hodí se i k zapékání.





Čtyři klasické syrové šunky jako nová řada společnosti Bell ve Švýcarsku

# RECEPTY PROTI TOUZE PO DÁLKÁCH

Všechny, kteří již příliš dlouho nikam necestovali, bere nyní Bell Švýcarsko alespoň na krátký kulinářský výlet. Čtyři tradiční syrové šunky z Německa, Francie, Španělska a Itálie se přitom hodí nejen jako chutná obloha na chléb, ale také – jak ukáže časopis LOOK! – ke kreativním receptům. • *mr*

## Nyní i ve společnosti Bell ve Švýcarsku: šunka v praktickém skládacím obalu

Nová čtveřice šunek od společnosti Bell přichází poprvé v chytrém skládacím obalu. Ten je lehký, znovu uzavíratelný a navíc ještě mimořádně ekologický. Díky úspornějšímu použití materiálu v porovnání s běžnými obaly je s ním totiž možné snížit spotřebu plastu o polovinu.

Tato koncepce je u německých zákazníků osvědčená již od roku 2008. Díky rostoucímu obrátu až na současných 60 milionů obalů za rok vykazuje od té doby skládací obal trvale vzestupný kurz. Nyní se bude díky spolupráci kolegů společnosti Bell z obou zemí psát další kapitola tohoto úspěchu i ve Švýcarsku.



## Chřestové rizoto se schwarzwaldskou šunkou

**Přísady pro 2 osoby**  
500 g zeleného chřestu (nakrájet na cca 4 cm dlouhé kousky)  
1 cibule (nakrájená na kostičky)  
100 g schwarzwaldské šunky  
20 g másla  
200 g rýže na rizoto  
650 ml zeleninového vývaru  
1 balení holandské omáčky  
30 g parmazánu (nastrouhaného)

**Příprava:** Máslo rozpustíte na pánvi a poduste v něm nejprve cibuli, pak rýži na rizoto. Vmíchejte asi 100 ml vývaru a na středním plameni nechte za stálého míchání odpařit. Postupně přilévajte zbývající vývar a vždy nechte odpařit. Po 10 minutách přidejte kousky chřestu a nechte vařit dalších 10 minut, až je rýže hotová. Na závěr nakrájejte šunku na proužky a vmíchejte. Holandskou omáčku zahřejte v hrnci, vmíchejte parmazán a podávejte k rizotu.

### Schwarzwaldská šunka

*Proslavená jihu německá specialita ze syrové šunky je ručně solená, za studena uzená na jedlovém dřevě ze Schwarzwaldu a nakonec vyzrálá. Nese označení EU «chráněné zeměpisné označení».*

## Vepřové medailonky s prosciutto crudo a šalvějí

**Přísady pro 2 osoby**  
6 vepřových medailonků  
6 plátků šunky Prosciutto crudo  
1 svazek šalvěje  
30 g studeného másla  
75 ml suchého bílého vína  
Sůl a pepř  
Párátka

**Příprava:** Vepřové medailonky okořeňte pepřem. Plátky šunky složte na délku a kolem medailonků obtočte vždy dva lístky šalvěje. Upevněte párátkem. Medailonky opečte v troše olivového oleje z obou stran vždy 4–5 minut. Vyjměte z pánve a dejte do tepla. Výpek zředte bílým vínem a hodně odpařte. Sejměte pánev z plotny a opatrně vmíchejte vločky másla. Vzniklou šťávu z masa rovněž nalijte do omáčky a okořeňte solí a pepřem. Medailonky podávejte s omáčkou.

### Prosciutto crudo

*Dlouhý čas zrání jedenáct měsíců, výroba podle tradičního receptu a kombinace soli, vzduchu a slunce dodávají této šunce její mírně nasládlou chuť.*

## Galette s jambon d'Auvergne, kozím sýrem a hruškou

**Přísady pro 2 osoby**  
1 balení křehkého těsta  
1 hruška (oloupaná a nakrájená na tenké plátky)  
100 g crème fraîche  
1 kozí sýr  
1 balení jambon d' Auvergne  
Sůl a pepř

**Příprava:** Křehké těsto rozprostřete na plech vyložený pečícím papírem. Rozetřete na něj crème fraîche a ponechte široký okraj. Poté těsto obložte hruškou a šunkou, na to rozdělte kozí sýr a oblohu okořeňte solí a pepřem. Na závěr přehněte okraj těsta a galette pečte na cca 180 °C horkým vzduchem 30 minut.

### Jambon d'Auvergne

*Tato šunková specialita z Auvergne se minimálně osm měsíců suší na vzduchu na úpatí sopky, což jí dodává její typické aroma.*



## Salát se šunkou Serrano a karamelizovanými broskvemi

**Přísady pro 2 osoby**  
1–2 broskve (omyté a nakrájené na plátky)  
1 balení šunky Serrano  
200 g listového salátu (omytého a natrhaného nadrobno)  
1 hrst třešňových rajčat (rozpuhlených)  
20 g cukru  
20 g másla  
Trochu olivového oleje  
Balzamikový krém  
Sůl a pepř

**Příprava:** Salát položte do středu talíře a kolem rozprostřete rajčata. Máslo rozpustíte v pánvi a cukr v něm zkaramelizujete do světle hněda. Přidejte broskve a krátce opečte z obou stran. Poté rozdělte na salát broskve a šunku Serrano a vše okořeňte solí a pepřem. Na závěr pokapejte salát olivovým olejem a balzamikovým krémem.

### Šunka Serrano

*Na vzduchu v iberském pohoří Sierra sušená a minimálně 16 měsíců zrající šunka Serrano nejvyšší třídy jakosti «Gran Reserva» zaujme svým plným aromatem a typickým lehce ořechovým tónem. Nese označení EU «zaručená tradiční specialita».*



Malé bylinkářství

# Pro každou chuť vyrostla nějaká bylinka

Má to být nasládlé, ostré nebo raději nakyslé? Odborník Gebhard Längle ze společnosti Hügli představuje bylinky pro každý jazýček. Protože bazalka, petržel nebo rozmarýn jsou u jídel často onou tečkou nad i.

Takto bylinky rozvinou své plné aroma

**Kdo při vaření používá čerstvé bylinky, měl by dodržovat dvě věci.**

1. Správné rozsekání: ke krájení používejte ostrý nůž. Tak si bylinka zachová své aroma. Je-li rozmačkaná, dojde ke ztrátě éterických olejů.
2. Správná teplota: mnohé bylinky to nemají rády horké. Například bazalka a medvědí česnek by se neměly příliš dlouho zahřívát. Naopak tymián je možné dát do hrnce hned na začátku. Jiné bylinky jako kopr nebo pažitka by se neměly vařit vůbec.



Gebhard Längle,  
Culinary Advisor ve  
společnosti Hügli Steinach

Jak se jedná o bylinky, Gebhard Längle se vždy rozvášňuje. Dříve byl šéfkuchař, jako Culinary Advisor ve společnosti Hügli dnes přispívá k utváření sortimentu bylinek. Se společností Hügli tak dále píše historii bylinek, která v oblasti Bodamského jezera začala již v 9. století. Na ostrově Reichenau se tehdy v klášterní zahradě dařilo šalvěji, kopru, kerblíku, římskému kmínu, koriandru a mnoha dalším. Ostrov leží na vzdušné spojnici mezi závody Hügli Steinach (SG) a Radolfzell (DE), kde se bylinky plní. Pro časopis LOOK! prozradil Gebhard Längle své tipy a triky k šesti oblíbeným bylinkám. • ts



Pro gastronomii má společnost Hügli v nabídce pravou «bylinkovou zahrádku».

## Petržel

Petržel je třída. Je kořeněná, mírně ostrá a obecně zlepšuje chuť. Hodí se k bramborám, dušeným pokrmům a do každého Eintopfu. Petržel je v Německu kořením číslo 1, ale důležité místo má i ve středomořské kuchyni. Kdo si chce pořídit něco zajímavého, udělá si petrželový olej. K tomu osmažte petržel v oleji, dejte ji do nerafinovaného olivového oleje (nebo kvalitního oleje řepkového) a jemně rozmixujte. Získáte tak sytý zelený olej, s nímž lze ozdobit například jarní salát. Výborně se hodí také na salátové zálivky.



## Rozmarýn

Rozmarýn chutná mírně hořce, pryskyřičně a je dominantní. Hodí se k masu (zejména k jehněčímu), rybám, salátům, polévkám a houbám. S rozmarýnem je možné připravit chutné bylinkové máslo. Nasekejte rozmarýn na jemno a poduste spolu s cibulí. Pak vyšlehejte máslo (například metlou) a vše promíchejte. S rozmarýnovým máslem je možné opékat maso a houby, nebo je možné máslo k nim klasicky servírovat.



## Tymián

Malý, ale pozor na něj. Drobné, elipsovité lístky tymiánu jsou silně kořeněné, lehce ostré a trošku hořké. Tymián se skvěle hodí k česneku, olivám, středomořské zelenině, vydatným dušeným pokrmům a luštěninám. Chuť tymiánu není dominantní, ale podpurná. Tajným tipem je citronový tymián, který má nažloutlé lístky a chutná po citrону. Kromě toho je jemnější než běžný druh. Protože je tymián hodně tuhý, měl by se nasekat nadrobno.



## Šťovík

Šťovík má nakyslou a osvěžující chuť. Hodí se do pálivého divokého salátu nebo je možné z něj udělat polévku. Šťovík je oblíbený ve francouzské kuchyni. Díky své nakyslé chuti je jemnou alternativou k citrону nebo octu, například do salátové zálivky.



## Medvědí česnek

Když roste, je tu opět jaro. Medvědí česnek chutná ostře a po česneku. S olejem, piniovými jádry a parmazánem je možné připravit pesto z medvědího česneku. Oblíbená je také polévka z medvědího česneku. Medvědí česnek se výborně hodí na špecle nebo omelety. Medvědí česnek se jednoduše zpracuje s olejem na kaši a přidá do těsta. Ostatně, pro koho je česnek příliš intenzivní, ten to může zkusit s česnekem medvědí. Protože bylinka má o něco slabší chuť.

## Bazalka

Klasická bylinka italské kuchyně chutná lehce ostře, svěže a sladce pikantně. Její asijská příbuzná, thajská bazalka, je o něco ostřejší. Insalata caprese nebo bruschetta, rajčatová omáčka nebo pesto: sem bazalka patří vždy. Ale výborně se hodí také k rybě a ke světlému masu. A ladí také se sladkými jidly. Zkuste například jahody s bazalkou a černým pepřem.



Těstoviny Hilcona jsou «výrobkem roku 2021»

# Oceněný originál

*Autentický vzhled, jemné těstoviny a aromatická krémová náplň – tato zdařilá kombinace zajistila výrobku «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» od společnosti Hilcona ocenění «výrobek roku 2021». Tato specialita se stala v hodnocení, které každoročně provádí odborný časopis «Lebensmittel Praxis», vítězem mezi těstovinami v kategorii «Chilled Food».*

Podle průzkumu časopisu «Lebensmittel Praxis» mezi spotřebiteli jsou ravioly s lahodnou náplní ze špenátu a ricotty z buvolího mléka mimořádně zajímavé zejména svou kvalitou a věrohodností. Trefily se tak přesně do vkusu zúčastněných spotřebitelů.

«Toto ocenění přijímáme s velkou radostí,» řekl Markus Amann, vedoucí podnikové komunikace ve společnosti Hilcona. «Zvláště hrdí jsme na to, že naše «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» dosáhly ve všech dotazovaných oblastech v testu nadprůměrných výsledků a vyšly z průzkumu jako nejlépe hodnocený těstovinový produkt.»

## Ravioly zaujmou zejména kvalitou a věrohodností.

Časopis «Lebensmittel Praxis» patří v oboru v Německu k nejvýznamnějším. Prostřednictvím ceny «Výrobek roku» zjišťuje již více než 20 let názory spotřebitelů na výrobky z více než 40 skupin zboží. Mezi oceněnými jsou pravidelně také výrobky z Bell Food Group, které pak nápadnou značkou na obalu přitahují pozornost německých zákazníků.

Těstovinová specialita od společnosti Hilcona si ale získala pozornost nejen kvůli renomovanému ocenění. Celá řada, která dosud nesla název «Pasta Tradizionale», dostala v rámci restartu značky 2021 pod heslem «Originály s příslibem pro gurmány» nový název a svěží vzhled.

Sortiment přejmenovaný na «Originály Hilcona» nyní ještě více zdůrazňuje dojem «jako domácí», a tím i příslib kvality této lichtenštejnské firmy. K tomu v nepo-

slední řadě přispívá přepracovaný design obalu, který se nyní prezentuje mimo jiné prominentnějším logem značky, obrázky čerstvých přísad a vzhledem balicího papíru.

Vedle «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» patří do úspěšné řady také «Ravioli Carne al Vino Rosso», «Tortelli Pesto Basilico» a «Tortelloni Prosciutto Crudo e 4 Formaggi». Ta nedávno přesvědčila nejen účastníky průzkumu k «výrobku roku». Podle institutu pro výzkum trhu AC Nielsen může také s nárůstem prodeje o 27 procent u uživatelů této kategorie a 6,5 procenty nových nákupů znamenat významný přínos k obratu. • mr

