

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

02 2021

***Byl na počátku
oheň?***

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 Velké nasazení, hrdost a hluboké kořeny**
Rozhovor s předsedou správní rady Joosem Sutterem
- 8 Všude se něco děje**
První podniky slaví milníky TopX

Stručně

- 10 Papír, Bioplast, Nezabaleno? Digitálně!**
Takto bude LOOK! v budoucnu zasílán

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 12 «Jsme hrdí na to, že se naše klobása prodává»**
Budoucí řezníci se zapojují

Titulní stránka

- 14 Byl na počátku oheň?**
Vaření: obohacení již od pradávna

My lidé to dokážeme

- 18 Čas, přísady a spousta kreativity**
Zaměstnanci Bell Food Group k tématu «vaření»

Náš svět požitků

- 20 A proto byl objeven oheň**
S Bell Food Group zpět ke kořenům

Jubilea

- 26 Jubilea**
LOOK! gratuluje zaměstnancům slavícím výročí v měsících červen až srpen 2021

Soutěž

- 29 Vyhrajte dárkový koš Bell Food Group**
Soutěžní otázka

Trvalá udržitelnost a inovace

- 30 Zhodnocení místo vyhození**
Jak Bell Food Group postupuje proti plýtvání potravinami

Tak se dělá kvalita

- 32 Zlaté jaro pro Bell Německo**
Oceněné syrové šunky

Tak rozmanitý jako ještě nikdy

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Jsme uprostřed grilovací sezóny – počasí by se ovšem mohlo ještě více ukázat ze své letní stránky. Doufám, že i přesto jste svůj gril probudili ze zimního spánku. Mě osobně sice od BBQ neodradí ani mínusové teploty, ani šedé mraky, ale musím přiznat, že v létě při 25 stupních Celsia se griluje podstatně příjemněji.

Grilovací sezóna je pro všechny divize Bell Food Group důležitým a intenzivním obdobím. O tom svědčí i náš mimořádně rozsáhlý, rozmanitý a pestrý grilovací sortiment, který i letos zaujme mnoha inovativními novinkami. Takovou novinkou jsou například trendy klobásy od Green Mountain na rostlinné bázi. Podtrhují šíři našeho sortimentu, dokládají inovativní sílu naší skupiny a plně přesvědčí i chuťově.

Je jedno, jestli vy, vážené zaměstnankyně a

zaměstnanci, na svém grilu doma opékáte kukuřičný klas, otáčíte Burger-Patties nebo opékáte klobásy na rostlinné bázi. Jíme to, co nám chutná. A je jen logické, že my jako Bell Food Group nabízíme sortiment v celé šíři a každý den znovu ukazujeme, že naše výrobky patří do středu talíře a nevynecháváme ani střed grilu. Tam patříme a za to se každý den sazujeme.

Důležitou součástí pro oprávněnost tohoto nároku a zároveň téma, které mě osobně velice leží na srdci, je vzdělávání učňů. Musíme dokázat

předat hrdost na naše řemeslo a vášně pro požitek a kvalitní potraviny dalším generacím a inspirovat mladé lidi, aby se věnovali našim profesím. Dobrým příkladem toho, jak to děláme, je «Super Griller». Tuto grilovací klobásu vyvinuli a vyrobili naši učni v oboru zpracování masa z výroby uzenin společnosti Bell Švýcarsko v Basileji. Výsledkem je opravdu dobrá, chutná a řemeslně perfektně zvládnutá klobása. Na takový výrobek, nápad a šikovně učně můžeme být hrdí a za to vám děkuji!

Velká chvála patří i těm, kteří jsou za výuku učňů odpovědní. Díky nim se tento projekt vůbec mohl uskutečnit a svou iniciativou šli příkladem nejen v rámci skupiny Bell Food Group, ale i navenek. Tím významným způsobem přispívají k tomu, aby u mladých vzbudili zájem o učňovský obor u nás. Děkuji za toto velice cenné nasazení!

Když mluvíme o nasazení a srdci, nesmím zapomenout zmínit jméno Hansueli Loosli. Ten po více než deseti letech ve funkci předsedy správní rady předal 23. března 2021 funkci svému nástupci. Jménem Bell Food Group děkuji Hansuelimu za jeho cennou strategickou práci a za jeho vizionářský postoj a podporu. Zároveň vítám Joose Suttera jakožto nového předsedu. Joos Sutter již Bell Food Group výborně zná a aktivně se podílel na činnosti správní rady a spoluutvářel strategické zaměření. I tobě Joosi, přeji hodně radosti a úspěchů s Bell Food Group.

V tomto duchu vám, milé zaměstnankyně a zaměstnanci, přeji hezké léto a mnoho krásných hodin u vašeho grilu!

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu



Rozhovor s předsedou správní rady Joosem Sutterem

Velké nasazení, hrdost a hluboké kořeny

Obraz: Heiner H. Schmitt

Joos Sutter je od března 2021 předsedou správní rady Bell Food Group. V rozhovoru pro časopis LOOK! hovoří o kultuře skupiny, budoucnosti podniku a o tom, jak se slaví úspěchy a jak se učí z neúspěchů.

Poté, co jste se v roce 2020 stal členem správní rady Bell Food Group, vystřídal jste v březnu 2021 Hansueliho Loosliho ve funkci jejího předsedy. Co Vás přimělo k tomu, abyste vstoupil do prezidia? Joos Sutter: Především je pro mne velká čest a mimořádná radost působit ve správní radě tak úspěšné společnosti s bohatou tradicí, jakou je Bell Food Group.

Pro mou mateřskou společnost Coop je Bell Food Group důležitým, dlouholetým dodavatelem a partnerem. Pokrývá vše: od masa přes ryby až pro produkty convenience a saláty. Kromě toho je hodnotným, zkušeným category partnerem. Na tomto pozadí pro mne bylo rozhodování jasné.

Jak jste vnímal Bell Food Group předtím, než jste nastoupil do správní rady? Vždy jsem ji vnímal jako společnost silně orientovanou na řešení. Jako firmu se silnou kulturou,

enormní inovativní silou a velkým nasazením k tomu, aby se každý den něco pohnulo.

«Bell Food Group je zaměřená na řešení a má silnou kulturu.»

Zmínil jste silnou kulturu. Jak byste popsal kulturu Bell Food Group? Mnohé značky Bell Food Group jsou tradiční značky se silnými kořeny. Má ale také nové oblasti s velkým průkopnickým duchem. To je vidět i u zaměstnanců. Při návštěvě výrobních závodů je vidět, s jakou hrdostí a nasazením odvádějí zaměstnanci své řemeslo. Mají velkou radost z toho, co dělají. Milují jídlo a rádi lidem připravují požitek.

Co na Vás během této doby nejsilněji zapůsobilo nebo co Vás překvapilo? Právě v posledních měsících s koronavirem jsem byl velice pozitivně překvapen, že i přes obtížnou situaci se nám podařilo v celé skupině zachovat konstantní dodávky. Vyžádalo si to velkou flexibilitu a enormní úsilí všech zaměstnankyň a zaměstnanců.

Jaký je Váš názor na situaci po koronaviru? Myslím, že gastronomie a hotelnictví se relativně rychle zotaví. Potřeby zákazníků se ani po koronaviru nebudou měnit. Lidé se chtějí setkávat s jinými lidmi, chtějí cestovat, chtějí si užívat. A v této situaci vyhrává ten, kdo se nejlépe připraví na tento přechod zpět k «normalitě». Začít

tak od nuly jako nyní jsme zřejmě ještě nikdy nemohli. Kdo odstartuje nejlépe a poté prokáže vytrvalost, má neuvěřitelné množství šancí. Karty budou rozdány znovu.

Podívejme se ještě trochu dále do budoucnosti. Kde vidíte Bell Food Group za deset let? Zvláště co se týče obsáhlých investic do infrastruktury, o kterých rozhodla správní rada? Zde zcela jasně vidím dvě ústřední obchodní oblasti: jednak zpracování masa a jednak oblast convenience. Ve Švýcarsku jsme již lídry v obou oblastech. To chceme v budoucnu zachovat nebo ještě rozšířit.

Investicemi v Oensingenu v následujících deseti letech vytvoříme předpoklady, abychom se mohli jasně prosadit vůči konkurenci. Bude třeba velké hospodárnosti, neboť i ve Švýcarsku bude stoupat tlak na ceny. V oblasti šunek máme dobré postavení, které je dostatečně silné pro další zvyšování obrátu.

Mimo Švýcarsko jsme investicemi v Marchtrenku a Bad Wünnenbergu vytvořili základnu pro to, aby-

K osobě

Joos Sutter (57) je ženatý a má tři děti. Volný čas rád tráví s rodinou v přírodě při rybaření a lyžování. Od r. 2005 pracuje ve skupině Coop. V letech 2011 až 2021 byl Sutter předsedou představenstva společnosti Coop, od března 2021 je předsedou správní rady skupiny Coop a Bell Food Group.

chom mohli i v Evropě vybudovat silný pilíř convenience. Zde je nyní třeba se prosadit u zákazníků.

Chceme být těmi nejlepšími obchodními partnery všude tam, kde působíme. Abychom toho dosáhli, je potřeba sestava tvořená službami, silnou prezentací a kreativitou a samozřejmě také konkurenceschopnou cenou. Podle toho, kde se pohybujeme, jsou spotřebitelky a spotřebitelé

«Mimořádně na mne zapůsobilo nasazení a hrdost zaměstnanců.»

spíše citliví na cenu nebo požadují u produktu přidanou hodnotu – a my jim musíme naslouchat a těmto požadavkům vyhovět, a to jak na mezinárodní, tak na místní úrovni.

Mnozí z našich zaměstnanců jsou rovněž držiteli akcií Bell Food Group. Co můžete našim akcionářkám a akcionářům poradit? Máme jasné cíle ohledně výnosnosti a těch je třeba dosáhnout. Na určitých trzích jsme jich již dosáhli, na jiných nejsme tak daleko. Kurz akcií je nakonec silně závislý na výnosnosti, růstu a na majetku společnosti. A to je výzva pro nás všechny.

Co je z Vašeho pohledu třeba, aby bylo těchto cílů dosaženo? Můžeme mít tolik strategií a dělat tak velké investice, jak chceme, přesto jsou nakonec pro úspěch rozhodující zaměstnanci. Ti udělali Bell Food Group úspěšnou již v minulosti a na nich bude založen i budoucí úspěch.

Pokud si udržíme identifikaci s podnikem a přitom zůstaneme otevření vůči změnám, pak jsem si jist, že to společně dokážeme. Počítám přitom s každým jednotlivcem, a zaměstnanci mohou počítat se mnou. Společný úspěch je založen na vyváženosti mezi podporou a požadavky.

S jakými změnami mají zaměstnanci počítat do budoucna? Směry v oblasti zpracování masa a convenience jsou jasné stanovené. Do rozvoje Bell Food Group jsme enormně investovali. Tím jsme vytvořili mnoho zdrojů a ty je nyní třeba využít.

Změny ovšem musejí vycházet z týmů, a to je výzva pro všechny – od zaměstnanců a managementu až po vedení společnosti a správní radu. Změny nevznikají díky větru v zádech, ale vycházejí od lidí, kteří je pohánějí.

Existuje také něco, co byste chtěl pro budoucnost Bell Food Group bezpodmínečně zachovat? Je nezbytné pěstovat podnikovou kulturu. Ta by měla nadále prospívat a být utvářena řemesly a inovacemi.

Celé zpracování masa je překrásné řemeslo, které musí zůstat zachováno. I když spotřeba masa stagnuje, existuje na trhu i přesto ještě enormní potenciál – prostě musíme být lepší než konkurence. A k tomu je třeba silná identifikace s řemeslem.

Na druhou stranu existuje velká dynamika v oblasti convenience, právě ve vztahu k vegetariánským a veganickým produktům a alternativám masa. Zde je rozhodující být otevřený a riskovat něco nového.

A neexistují prostě «inovátoři» a «tradicionalisté». Abychom byli lepší než konkurence, potřebujeme kreativní lidi, kteří rozumí svému řemeslu. Je zapotřebí kreativních lidí. Inovace je proces učení a abychom jej nastarovali, musíme to prostě udělat.

Vy sám jste iniciátor? Ve své kariéře jsem se podílel na mnoha projektech, slavil jsem úspěchy a z neúspěchů jsem se poučil. Moje dráha a také moje úspěchy se určitě zakládají na tom, že jsem uměl zabrat a převést myšlenky v činy.

Čím se tedy podle Vás vyznačuje dobrý zaměstnanec nebo dobrá zaměstnankyně, kromě kvalit iniciátora? Samozřejmě

neexistuje jeden model zaměstnance, to by bylo mimořádně nudné a iluzorní. Ústřední je spíše tým, jednotlivé osoby, které se doplňují. Aby tým fungoval, potřebuje určitě společnou hodnotovou základu, jinak nepotáhne za jeden provaz. Dále potřebuje stále nové impulzy a otevřenost přijímat změny a zkusit něco nového.

A nakonec jsou potřeba i nadřízení, kteří umějí jasně komunikovat a stanovovat jasné cíle.

Zmínili jste úspěchy. Jak slavíte úspěchy a jak nakládáte s neúspěchy? Úspěchy jsou vždy výsledkem týmu a nikoli jednoho jednotlivce, proto je třeba, aby se na nich podíleli všichni. Určitě je také důležité nechat si trochu času a úspěch nebo určitou etapu společně oslavit, než se vrhneme dál.

O neúspěších je podle mne třeba jasně mluvit. Neúspěchy samy o sobě nejsou problém, kde se pracuje, tam se také stávají chyby. Problematické je to až tehdy, když se neúspěchy nesou dál a neřeší se. Aby se toho dosáhlo, musíte si k tomu sednout, přijít tomu na kloub a – to je z mého pohledu nejdůležitější – být okamžitě aktivní a zavést opatření. Často se řešení nenajde hned, ale až cestou.

Úspěch v našem odvětví se tak jako tak dostaví až tehdy, když jsou spotřebitelky a spotřebitelé spokojeni. Nakonec rozhodují oni.

Dobré pořekadlo. My sami jsme všichni zákazníci a v Bell Food Group je dobré jídlo ve středu pozornosti. Co dáváte na stůl, nebo v létě na gril, když si chcete dopřát něco opravdu dobrého? Jehněčí kýtu na grilu nebo žebra. Mám to rád na místní způsob, například s brambory na grilu, zeleninou z grilu plancha a dobrým vínem Merlot. Nebo čas od času také rybu; vlastnoručně chycený pstruh na grilu je samozřejmě završením dne! • sh

«Změny vycházejí od lidí, kteří je pohánějí.»



Obraz: Heiner H. Schmitt

První podniky slaví milníky TopX

Všude se něco děje

Tři závody Bell Food Group již letos na jaře dosáhly prvního milníku TopX. Dobrý důvod pro týmy, aby své úspěchy trochu oslavily. Přitom si všichni zúčastnění i odpovědní znovu jasně uvědomili, na kolika místech již proces zlepšování zanechal své stopy.



Stejně jako ve společnosti Hilcona, předal Volker Baltes osobně cenu týmu i v jiných závodech, které dosáhly prvního milníku TopX.

V dubnu a květnu balil Volker Baltes, vedoucí obchodní oblasti Convenience v Bell Food Group, hned třikrát do své tašky skleněnou cenu a vydával se na cestu, aby ocenil týmy, které dosáhly něčeho mimořádného: prvního milníku TopX.

Jeho cesty vedly do společnosti Hilcona v Schaanu, do společnosti Eisberg do Dällikonu a do firmy Hügli do Radolfzelli. Tyto tři výrobní závody patřily k těm prvním, které se loni v září vydaly na cestu TopX. Jako další následovaly oba závody v Basileji Charcuterie a Seafood ze společnosti Bell Švýcarsko a výrobní závod Bell Německo v Seevetalu. V první fázi se jedná o to, identifikovat nejdůležitější oblasti činnosti pro příslušný závod a stanovit klíčové projekty

Nejprve závody identifikovaly nejdůležitější oblasti činnosti.

s potenciálem zlepšení.

Výsledky této práce mohly letos na jaře představit první tři závody. O úvod se postarala společnost Hilcona, kde se jeden z klíčových projektů zabýval zvýšením výnosu při zpracování brambor. Pomocí kratších časů páření je možné odpady z loupání podstatně snížit. Pěkný úspěch: původně očekávané úspory se podařilo překročit dokonce trojnásobně.

Společnost Hügli v Radolfzelli představila hostům na předávání cen mimo jiné chytrý nápad Husseina Ahmeda Mahmooda, který byl s týmem realizován v rámci projektu zlepšování. Pomocí háku na lince se skleněnými víky je zajištěno správné vedení víka, což minimalizuje prostoje zařízení. Z provizoria pro první testy se mezitím stal profesionální dodatečný díl, které spolehlivě drží víka ve stopě.

Ve společnosti Eisberg byly v centru pozornosti klíčového projektu feferonky. Díky lepšímu řízení množství při dodávání malých lusků jsou nyní prostoje linky kvůli chybějícímu přísunu sníženy, stejně jako vracení feferonek, které marně čekaly na zpracování, do skladu. Je to řešení, které nyní v závodech chtějí použít i pro další suroviny.

«Je radost vidět, jak pozitivně byl TopX v závodech přijat,» říká Alexander Duss, vedoucí programu Top Excellence ve společnosti Bell Food Group. «Již nyní vidíme, že všude tam, kde se s touto metodikou pracovalo, dochází k trvalému zlepšování.»

To těší nejen odpovědné pracovníky, ale také účastníky v podnicích, kteří při oslavách milníků s velkou hrdostí převzali svá ocenění. • mr



«Za tímto prvním krokem se skrývá skutečná kulturní změna. Na začátku bylo největší výzvou pochopit, jakou cestu nám TopX ukáže. Postupem času byla tato cesta stále jasnější a mezitím všichni pochopili, že

TopX je skutečnou podporou a šancí pro náš proces zlepšování. Proto dnes mohu říct, že všechny týmy na všech úrovních jsou úplně posedlé tím, v tom pokračovat.»

Boris Halna du Fretay, vedoucí výroby a infrastruktury ve společnosti Eisberg Švýcarsko

«Je pěkný pocit přispět naším klíčovým projektem k dosažení prvního milníku TopX. Především nás to těší proto, že jsme u procesu ověřeného více než 30 lety fungování nepočítali s tím, že bychom vůbec mohli našeho cíle dosáhnout. To, že jsme ho dokonce překročili, je zásluha celého týmu a motivuje nás to k tomu, abychom zpracování brambor i v budoucnu dále optimalizovali.»

Dennis Czech, vedoucí projektu Brambory ve společnosti Hilcona v Schaanu



«Při obchůzce naším závodem u příležitosti předání cen jsme si poprvé opravdu uvědomili, kde všude TopX inicioval změny. Při rozhovorech s vedoucími směn a jinými účastníky opakovaně slyším, že

proces zlepšování již nyní změnil náladu mezi kolegy a posiluje pocit sounáležitosti.»

Andreas Reuss, vedoucí výroby ve společnosti Hügli v Radolfzelli

Takto bude LOOK! v budoucnu zasílán

NEZABALENO? DIGITÁLNĚ!

BIOPLAST, PAPIR,



Časopis LOOK! bude i v budoucnu zasílán v plastové fólii. Kromě toho navíc nyní nově existuje i digitální vydání časopisu pro zaměstnance. Proč ekologický plast, papírové obálky nebo zasílání bez obalu nejsou alternativami a jak si můžete časopis LOOK! předplatit digitálně, to se dozvíte zde.

Plastová fólie je dnes určitě pro obal časopisu LOOK! tím nejlepším řešením.

Plast má v současné době u veřejnosti mimořádně špatnou pověst. Plastové obaly, které plavou v moři, a zvířata, která umírají, protože se udusí, to jsou obrazy, které právem vyvolávají rozruch. To ukázal i průzkum LOOK!, který byl proveden v březnu 2020. Mnoha čtenářkám a čtenářům vadila kvůli udržitelnosti plastová fólie, v níž je časopis pro zaměstnance zasílán. Přáli si jiné alternativy, jako papírové obaly nebo ekologický plast, nebo se vyslovili pro řešení bez obalu.

Po pečlivém prověření alternativ bude časopis LOOK! i nadále zasílán zavařený v plastu – v budoucnu ale bude časopis k dispozici i v digitální formě (viz infobox na pravé straně). • sh

Kompostovatelný ekoplast

Podle Guida Fuchse, vedoucího projektu udržitelnosti ve společnosti Coop a profesionála v otázkách bioplastů, je «kompostovatelný» plast kompostovatelný jen omezeně: «V kompostu se fólie stávají «mrtvým» materiálem. Mikroorganismy sice plast rozloží, ale vzniká při tom pouze voda a CO₂. Ve velkých množstvích to dokonce ruší proces, protože neposkytuje žádnou «potravu».» Biofólii je proto lepší likvidovat s domovním odpadem.

Dále je bioplast zpravidla založen na kukuřičném nebo bramborovém škrobu a je tak konkurencí pro potravinářskou produkci.

Papír

Výzkumy Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (Švýcarský federální ústav pro zkoušení a výzkum materiálů – EMPA) ukázaly, že obal z plastové fólie vykazuje o 20 procent lepší ekologickou bilanci než zasílání v obálce.

Také WWF dospěl k závěru: «Obal časopisu z fólie HDPE vychází z ekologického hlediska výrazně lépe než obal z biofólie a než obálka z recyklovaného papíru.»

U obálek je sice zdrojem obnovitelná surovina, ale při výrobě se spotřebuje více energie, vody a chemikálií. Navíc je papírová obálka těžší než plastová fólie, takže při přepravě vzniká více CO₂.

Bez obalu

Zasílání bez obalu by v zásadě bylo možné, ovšem u časopisu jako je LOOK!, který je zasílán do 15 různých zemí, to není kvůli různým poštovním požadavkům zasílajících společností proveditelné.

K tomu se navíc přidává to, že adresa by musela být vytištěna na zadní straně časopisu místo na obalu, což by zase mělo za následek další prázdné stránky.

LOOK! digitálně

Kvůli nedostatku skutečných alternativ bude časopis LOOK! až do dalšího oznámení zasílán v plastové fólii. Navíc bude časopis od vydání 03/21 k dispozici také v digitální verzi. Čtenářky a čtenáři, kteří se budou chtít vzdát vytištěného časopisu, budou o novém vydání informováni e-mailem. Přes platformu LOOK! si poté mohou časopis přečíst nebo stáhnout a změnit své předplatné. Platforma bude spuštěna online v září. Do té doby se můžete k digitálnímu odběru přihlásit e-mailem. Na look.bellfoodgroup.com se dozvíte, na koho je třeba se obrátit pro přechod na digitální verzi časopisu LOOK!.



look.bellfoodgroup.com

Budoucí řezníci se zapojují

«Jsme hrdí na to, že se naše klobása prodává»

Super Griller, který společnost Bell prodává v prodejnách Coop, je poprvé výrobek, který vyvinuli učni. Ale je to více než klobása na gril. Díky iniciativě, která se za výrobkem Super Griller skrývá, mohli být učni kreativní a mohli se hlouběji seznámit s tradičním řeznickým řemeslem.



Vše o Super Grilleru

To je Super Griller: klobása vytvořená učni.

Takto chutná: šťavnatá, křupavá, kořeněná, jemná.

Přísady: nejlepší vepřové maso, telecí maso, mléko, kostky sýra a vařené šunky, špenát, směs bylinek.

Výroba: Učni vyrábějí Super Griller sami ve své učňovské dílně.

Příprava: klobásu vyjmete minimálně 30 minut před přípravou z lednice. Grilujte na středním ohni 7 minut z každé strany nebo opečte na pánvi.

Zde se dá koupit: Během grilovací sezóny v téměř 400 pobočkách Coop v německy mluvící části Švýcarska.



Více informací:
[Bell.ch/supergriener](https://bell.ch/supergriener)



Učňovská klobása při degustacích rychle zaujala.

Tato klobása je něco zvláštního. Ano, protože výborně chutná. Ale především, vyvinuli ji učni ze společnosti Bell a také ji vyrábějí. Jak vznikla klobása, která se od začátku května prodává ve 400 pobočkách firmy Coop v německy mluvící části Švýcarska? V létě 2020 se sešli budoucí řezníci a odborní asistenti pro maso v basilejské učňovské dílně na workshopu. Téma: jak zkombinovat kvalitní přísady? Učni ochutili nejlepší vepřové maso telecím masem a mlékem a přidali k tomu kostičky sýra a šunky a trochu špenátu. Tím byl hotov první návrh chutné učňovské klobásy.

Při následujících degustacích ve společnosti Bell Švýcarsko klobása okamžitě zaujala. A to jak prodejní a produktový management, tak i vedení společnosti. Rychle bylo jasné, že učňovská klobása je určena pro větší výrobu. A vznikl plán, že bude nabízena v prodejnách Coop na grilovací sezónu 2021. Má se jmenovat Super Griller.

Zpět ke kořenům

Pro Arnauda Kauffmanna, vedoucího procesu výroby syrových a vařených klobás v Basileji, má ještě větší cenu než sám Super Griller iniciativa, která se za ním skrývá: Již rok se učni ze závodu v Basileji přibližně jednou za dva měsíce scházejí, aby sami vyvíjeli výrobky. «Učni jsou v každodenním provozu silně zapojeni do výroby. Na našich workshopech mohou být kreativní a naučit se tradiční řeznické řemeslo více do hloubky,» říká Arnaud Kauffmann, který tuto iniciativu prosadil.

Vlastní malá manufaktura

Nedávno spustil Daniel Troxler, vedoucí balení pro samoobsluhu v závodě Oensingen, velice podobný projekt. Dříve zde učni dělali především jedno: vykostovali. To znamená, že bourali kusy masa. Od února 2021 dělají budoucí odborní asistenti pro maso a jedna budoucí řeznice každý den všechny pracovní kroky. Ráno vykostí vepřové, hovězí a telecí maso a opečení jej ke skladování. Pak vyrábějí

výrobky připravené k přípravě: hamburgery, rolády, cordon bleu. A vytvářejí i vlastní kreace, například učňovské špízy, které tvoří na kostky nakrájená vepřová krkovička a cibule. «Učni nyní vedou malou vlastní manufakturu, v níž zpracovávají maso od A do Z. Od celého zvířete až po pult,» vysvětluje Troxler.

Kdo mluví s Arnaudem Kauffmannem a Danielem Troxlerem, rychle pozná, jak jsou těmito iniciativami nad-

šení. I učni si cení nových možností. «Jsme prostě hrdí, že se prodává klobása, kterou jsme sami vytvořili,» říká Gian Knöpfli, učeň 2. ročníku oboru řezník v Basileji.

«Vyrobeno našimi učni»

Označení «Vyrobeno našimi učni» nyní projekty v Basileji a Oensingenu spojuje. Nesou jej Super Griller a učňovské výrobky, které se prodávají zaměstnancům v Oensingenu. Ostatně, výnos ze Super Grilleru jde opět ve prospěch učňů, má být investován do jejich vzdělávání. A kdo ví, možná učni v takto financovaném projektu vytvoří další klobásu, špíz nebo burger, které budou tak chutné, že se dostanou až do regálů prodejen Coop. • ts



Vaření: obohacení již od pradávna

BYL NA POČÁTKU OHEŇ?

Mezi prvními kousky masa, které se opékaly na ohni, a rafinovanými požitky, které nabízí moderní kuchyně, leží jeden a půl milionu let – a spousta milníků. V nedávné minulosti se i společnost Bell Food Group zapojila do dalšího vývoje a přispěla několika kapitolami k dějinám vaření.

Byl na počátku oheň? Pokud se jedná o první kuchařské pokusy, úplně to nesouhlasí. Existují totiž důkazy o pravěkých lidech, kteří vařili na horkých zdrojích ještě předtím, než se Homo erectus naučil ovládnout oheň. Takové zdroje ale byly k dispozici jen na několika málo místech.

Byl to tedy právě oheň, který přinesl průlom. Velká výhra pro naše předky. Jejich jídla tak byla nejen stravitelnější a déle trvanlivá. Mohli vedle masa a ovoce najednou zařadit do svého jídelníčku jiná, dosud nepoživatelná zvířata a rostliny.

Jako nádoba se používalo to, co dala okolní příroda, tedy například mušle nebo skořápky z pštrosích vajec. Člověk doby kamenné si již zhotovoval první hliněné nádoby. Revoluce nastala zhruba 3 000 let př. n. l. s vynálezem hrnčířského kruhu. Nyní mohli lidé vyrábět keramické nádoby ve velkém počtu, což jim podstatně ulehčilo vaření a uchovávání jídla.

Jako nádoby používali pravěcí lidé to, co jim dala příroda.

I co se týče koření, projevovali se již naši prapředci z doby kamenné velice kreativně. Ke zjemnění svých pokrmů používali například divoký kmín nebo česnáček. K šíření zahraničního koření na jimi dobytých územích přispěli nejprve Římané a poté od prvního století n. l. obchodníci s kořením. Ti dopravovali ceněné přísady do Evropy po obchodních stezkách z Dálného východu a ze západní Indie.

Restaurace nejprve jen pro muže

Zatímco společné jídlo bylo pradávnu potřebou již pro pračlověka, za radost z jídla mimo domov vděčíme rovněž Římanům. V Pompejích našli archeologové stopy zhruba 150 hostinců – a dokonce jednoho rychlého občerstvení. Přístup sem ovšem měli pouze muži, jelikož nástěnné malby v těchto prostorech často obsahovaly erotické scény.

Předchůdci moderních restaurací jsou taverny a ubytovny středověku a renesance. Ty ležely u často používaných cest, kde zvaly pocestné k odpočinku. Jídelní lístek velice přehledný: většinou bylo v nabídce přesně jedno jídlo.

Rozvoj hostinců již nebylo možné brzdit poté, co při francouzské revoluci padlo cechovní právo pro pohostinství, které dosud předepi-

PŘED 1,5 MILIONEM LET



Věděli jste, že ...

... lidé v době kamenné byli zpočátku odkázáni na náhodu, když si chtěli rozdělát oheň? Například úder blesku do stromu jim poskytl hořící větve nebo řěřavé uhlíky.



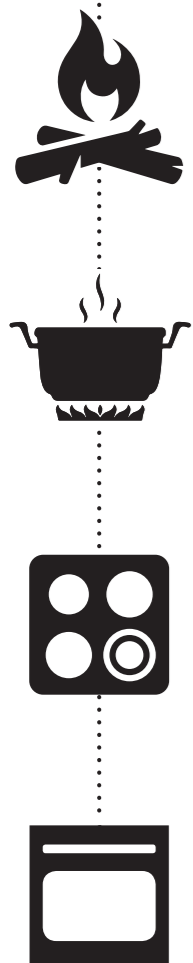
... slovo «restaurant» pochází z francouzského «se restaurer», což znamená «odpočinout si»? Nejprve se jako «restaurant» označoval silný vývar, ale poté pojem zdomácněl pro hostince.

➤ první elektrický sporák byl představen roku 1893 na Světové výstavě v Chicagu? Mimo jiné kvůli chybějícím přípojkám proud v domech to ale trvalo až do konce 30. let, než se rozšířil.



DNES

... dnes existují trouby s kamerou? Nejde ovšem bezpodmínečně o to, aby bylo možné sledovat koláč při pečení z gauče. Spíše trouba pozná připravovaný pokrm a navrhne uživateli vhodný program.



sovalo přísné oddělení vývařoven polévek a paštikářů. Zrušení těchto pravidel tak umožnilo restauracím nabízet hostům větší rozmanitost. A to často v té nejvyšší kvalitě. U plotny totiž stáli kuchaři, kteří předtím připravovali jídlo pro šlechtu.

Tato úspěšná koncepce samozřejmě nezůstala omezená pouze na Francii. Od 19. století se restaurační kultura rozšířila po celém kontinentu – zpočátku pro hosty s vyššími nároky a naditou peněženkou, ale později i pro průměrné normální Evropany.

Ostatně, celosvětově nejstarší stále ještě provozovaná restaurace nestojí ve Francii, ale ve Španělsku: Restaurante Botín od roku 1725 nepřetržitě obsluhuje hosty na tom samém místě a tato kontinuita jí dokonce vynesla zápis do Guinnessovy knihy rekordů.

Až o něco později, ale o to rychleji, se rozvíjelo pohostinství mimo domov v USA. Z prvních restaurací na sklonku 19. století, které byly zpočátku zpravidla součástí hotelů, se v následujících desetiletích vyvinuly koncepty řetězců a fast foodů, které se, jak známo, rozšířily do celého světa.

Nejstarší stále ještě provozovaná restaurace stojí v Madridu.

Členové Bell Food Group udávají trendy

Ale zpět do Evropy: na konci 19. století začali do vývoje jídelní kultury mluvit také první členové Bell Food Group. A to s velkým rozsahem: zatímco Samuel Bell využil technického pokroku mimo jiné k tomu, aby udělal maso trvanlivější a podpořil tak jeho spotřebu, značka Eden od společnosti Hügli měla úplně jiný začátek: vznikla v r. 1893 se založením ovocnářské kolonie skupinou přesvědčených vegetariánů poblíž Berlína. Udávala tak trend již dlouho předtím, než se lidé začali vzdávat konzumace veškerých potravin živočišného původu.

Jako nejstarší vegetariánská značka na světě přinesla v následujících letech na trh «Gesunde Kraft», první náhražku masa a v celém Německu první čistě rostlinné margaríny bez ztužených rostlinných tuků, konzervačních a přídatných látek.



Stejně jako jiné oblasti života, profitovala z industrializace i příprava jídla. Začalo období convenience a v souladu s novým životním stylem v letech hospodářského zázraku se zjednodušovalo a zrychlovalo.

Že potraviny convenience se hodí i k odpovědné výživě, dokazuje od roku 1972 společnost Eisberg a ovlivnila tak o dvě desetiletí později dokonce jídelní zvyklosti v celém regionu: až do začátku 90. let nebyli obyvatelé východní Evropy žádnými vyloženými fanoušky salátů. Jako příloha byl maximálně hlávkový salát.

Pomocí hotových míchaných salátů a spousty přesvědčování se společnosti podařilo, že i v Maďarsku, Rumunsku a Polsku přišli na chuť této čerstvé a křupavé pochoutce. Dnes je salát v tomto regionu módním výrobkem a společnost Eis-

berg profituje ze stoupající poptávky a rostoucích obrátů.

Ale i přes veškeré moderní vymoženosti v oblasti potravin, pokud chceme zapálit gril nebo táborový oheň, jsme hořícími plameny fascinováni stejně jako Homo erectus. • mr

Značka Eden společnosti Hügli vznikla v ovocnářské kolonii u Berlína.

Od prvních hostinců v Pompejích přes tradiční podniky jako Restaurante Botín v Madridu až po americké fast foodové řetězce se restaurace stále dále rozvíjejí.

Vive la différence culinaire – Pohledy kulináře

Od Rolanda Kalberera, vedoucího kulinářského oddělení ve společnosti Hilcona

Když Daniel Humm v New Yorku a Andreas Caminada ze švýcarského Füssenau ještě dávali na jídelní lístek vegetariánské a veganské pokrmy, rovnalo se to kulinářskému zemětřesení. Celý svět, který se zajímá o jídlo, hledí na tyto dva představitele špičkové kuchyně.

Pandemie něco nasměrovala jinak, k tomu patří i to, že se zvýšila citlivost v otázkách stravování. To, že jsou koncepce obou špičkových kuchařů pozitivně hodnocené, je jistě potěšitelný doprovodný jev.

Jen zřídka se kolo kulinářského ducha doby otáčí tak rychle jako dnes, a to má také silný vliv na všechny poskytovatele služeb a podnikatele v oblasti potravinářství a gastronomie.

Stylové trendy se vždy osvědčily na trhu déle. Některé se prosazují ještě po mnoha letech a jsou znovu silně mediálně podporovány.

Když naše babičky vařily z toho, co jim dalo jejich okolí, zahrada nebo stáj, nikdo nemluvil o regionalitě. Krátké trasy, sezónnost a neplýtvání jídlem byly samozřejmostí, umět vařit patřilo ke každodennímu životu.

Přítom již měly emoce velkou důležitost, pokud se jednalo o lidskou výživu. Od našich předků u otevřeného ohně až po ambiciózní molekulární kuchyni dneška. I když motivace k tomu byla a je velice rozmanitá, požitek a emoce hrají vždy svou roli.

Na mnoha místech se ale změnila rámcové podmínky. Zatímco dříve bylo samozřejmostí obří osazenstvo kuchyně s hierarchickými strukturami v hotelech, dnes je velké obsazení absolutní výjimkou. Právě zde odvětví convenience mnoho změnilo a umožňuje kuchařům zaměřit se na něco jiného, jako například na péči o hosty nebo na hledání nových požitků.

Pro hosty je přitom kulinářská rozmanitost tak poutavá jako nikdy. Dnes může být každý šťastný podle svého vkusu. Ať je to na horské chatě v Alpách se zralým alpským sýrem, dobrým chlebem a sklenicí moštu. Nebo ve špičkovém podniku u kreativního vícechodového menu s doprovodným grand cru. Ovšem hodnotit tyto tak rozdílné požitky je pro autora v kaž-



«U našich babiček patřilo vaření ke každodennímu životu.»

dém případě obtížné. Proto nejlépe obojí ve stejný den – vive la différence culinaire! Když pak ještě zahrneme úvahy o udržitelnosti a zdraví – what else?

Zaměstnanci Bell Food Group k tématu «vaření»

ČAS, PŘÍSA A SPOUSTA KREATIVITY

Povolání snů, rozptýlení, rozšíření obzorů, vášně, relax nebo prostě nutné zlo? Vaření pro každého znamená něco jiného. Časopis LOOK! to chtěl vědět a tak se zeptal zaměstnanců, jaký význam má vaření v jejich každodenním životě.



Sven Behrent
Zaměstnanec IT v Bell Německo
v Seevetalu

«Pro mě osobně znamená vaření hodně, ale vychutnávání jídla mám prostě nejradši. Dobře uvařené jídlo je pro mě vrchol – to si rád dám nášup. Právě v rodině je často potřeba určité rovnováhy mezi zdravými a chutnými pokrmy. Tady mimořádně pomáhá vlastní kreativita. V plánu jsou pravidelně také nové recepty. Když vaříme sami, pak vždy najdeme takový kompromis, který chutná všem. V době online receptů a nejmodernějších kuchyňských pomocníků neexistují žádná jídla, kterých by se muž/žena nemohli odvážit. Můj tajný tip: Česnekem a čerstvými bylinkami je možné vylepšit i každý jednoduchý recept a udělat z něj něco mimořádného, jako např. ossobuco alla milanese.»



Andreas Schönbauer
Vývoj produktů TK-Convenience ve společnosti
Eisberg Rakousko v Marchtrenku

«Vaření je moje vášně. Pro mě je to přístup k nejrůznějším kulturám a zemím ve světě, Indie s jejími kari, Izrael s levant-skou kuchyní, Afrika a «Braai» nebo ceviche z Peru. Po pracovním dni plném stresu mě vaření opět uklidní. Čerstvá zelenina na pánvi, k tomu trochu masa nebo ryba, krátce opéct a trochu okořenit a poté si ve dvou vychutnat večeři. Můj osobní tajný tip do kuchyně: Doma omezují koření na minimum. Čerstvě uvařené jídlo je pro mě dokonalé díky soli, pepři a čerstvým bylinkám.»



Francesco Poerio
Marketing Manager Food Industry
ve společnosti Hügli ve Steinachu

«Nic nepřekoná dobré a zdravé jídlo! Proto je vaření pro naši rodinu velice důležité. Vaření se věnujeme především o víkendech. Již během týdne si promyslíme, co bychom o víkendu chtěli ochutnat. Pak kouzlíme na talíři pokrmy z různých regionů světa nejen pro sebe, ale i pro naše hosty. Všechny kuchyně světa mají svůj půvab. Pravidelně děláme indická, asijská jídla a jako Italové také vždycky talíř špaget s různými omáčkami. V létě také někdy vymyšlené recepty na burgery z grilu. Dobrá příprava je přitom alfou i omegou. Začíná to výběrem receptu a končí přípravou přísad. Kromě toho není nad čerstvé bylinky!»



René Hunkeler
Vedoucí podnikové jídelny a prádely
ve společnosti Bell Švýcarsko v Zellu

«Vaření pro mě znamená hodně! Vařením lze vyjádřit harmonii, štěstí, krásu, magii, humor, provokaci a kulturu a potěšit strávníky trvalým labužnickým zážitkem. Moje myšlenky se ostatně stále točí kolem kulinářského umění: poznávat nové, ochutnávat, zkoušet a vytvářet a stále si tak rozšiřovat kulinářský obzor. V mé profesi ostatně patří k mým každodenním výzvám optimálně kombinovat různá aroma, abych mohl hostům naservírovat vyvážený a harmonický pokrm. Kreativita v kuchyni je pro mne relax; dobré jídlo potřebuje čas a obětavost. Rovněž jsou potřeba kvalitní potraviny; dobré pokrmy vznikají z dobrých přísad. Na důležité věci v životě bychom si měli udělat čas – a k tomu pro mě patří i ocenění kvalitních potravin a dobrého jídla.»



Christina Steiner
Referentka podnikové kalkulace
ve společnosti Bell Švýcarsko v Oensingenu

«Jako vyučená kuchařka se svého povolání nikdy úplně nezbavím. Doprovází mne každodenním životem a stále ovlivňuje můj pohled na témata spojená s výživou. Od té doby, co nestojím za sporákem v práci, dávám doma do svých jídel mnohem více srdce. Dělá mi radost oprávit staré schopnosti a sama sebe znovu překvapit, když mám nakonec před sebou krémovou sauce béarnaise nebo dokonale flambované bezé.

V našem vlastním malém řeznictví mám možnost se realizovat s novými uzenářskými krecemi. Tak vznikají počínaje vlastní klobásou Walliser Hauswurst přes teriny až po jednoduchou grilovací klobásu nové nápady a nejrůznější přísady pro každodenní večeře. Abych vnesla do každodenního života trochu změny, hledám také stále inspiraci. Každému z nás někde leží zaprášená kuchařka. V ní se schovává spousta nápadů, které pomáhají k větší rozmanitosti.»

«Jako vyučená kuchařka se svého povolání nikdy úplně nezbavím.»

S Bell Food Group zpět ke kořenům

A proto byl objeven oheň

Sedět společně kolem praskajících plamenů je pradávná potřeba, která se více než milion let dědí z generace na generaci. Přitom nehraje žádnou roli, zda se shromažďujeme kolem puristického táborového ohně nebo moderního plynového grilu. Oheň má v každém případě neodolatelnou přitažlivost.

Trend kvalitních grilů a inovativního vybavení trvá.

Grily jsou očištěné, rošty vydrhnuté a nový digitální grilovací teploměr již spolehlivě ukázal první teploty. Stručně řečeno: grilovací sezóna je tady a čeká opět s novinkami kolem letního pečení.

Co se týče grilovaných pokrmů a jejich příloh, dostali členové společnosti Bell Food Group opět nějaké nápady. Ať je to lososový pstruh na cedrovém dřevě, lahodné saláty, veganské klobásky nebo osvěžující ledový čaj – díky rozmanitým novinkám nestojí doma ani v gastronomii nic v cestě hodinám plným požitků.

Ohledně přípravy dál trvá trend vybavit se kvalitním grilem s inovativním vybavením. A tak sortiment pro BBQ od balkonového plynového grilu až po smoker a od marinovací jehly po grilovací kámen na pizzu zaplňuje v příslušných obchodech celá oddělení.

Tak je samozřejmě možné připravovat mnohé rafinované grilované kreace. Ale nejde to taky mnohem jednodušeji?

Nejen Bell ve Švýcarsku pátrá ve svém novém reklamním spotu po fascinaci ohněm. Pro stále více fanoušků grilování to znamená: «Back to the roots» – tyto kořeny jsou v době kamenné, kdy lidé v jeskyních rozdmýchali první ohně.

«Caveman Style» se proto jmenuje také metoda, při níž se přísady pokládají bez roštu přímo na žhnoucí uhlí. Časopis LOOK! chtěl vědět, jestli to opravdu funguje a udělal si vlastní test. • mr



Menu Caveman

Pro 4 osoby

Hlavní chod: Steak se zeleninou

2 silné rumpsteaky (každý cca 400 g)
8 brambor (v alobalu)
4 velké cibule (neloupané)
4 červené papriky kapie
Svazek jarních cibulek
Sůl a pepř

Takto se postupuje:

V ohništi rozžhajte raději více než méně dřevěného uhlí. Je potřeba dlouhotrvající žár.

Když je uhlí rozžhavené, dejte na jeho okraj brambory. Do středu popela trochu foukněte a maso, které by mělo mít pokojovou teplotu, položte přímo na žhavé uhlí. Nebojte se, nespálí se. Steaky nyní opékejte z každé strany asi pět minut, pak je na chvíli dejte stranou na talíř.

Nyní se bude vrstvit zelenina: brambory v alobalu a cibule jsou přímo na žhavém uhlí, paprika a jarní cibulka na ně. Na tomto zeleninovém podkladu nechte steaky péct, až jsou propečené na medium. Podle tloušťky plátků to může trvat 35 minut nebo déle.

Stupeň propečení se nejlépe kontroluje – jeskynní člověk promíne – pomocí teploměru do masa. Ten by měl ukazovat teplotu ve středu 55 °C.

Puristé ale mohou použít také dlaňový test. Za tímto účelem na sebe položte palec a prostředníček jedné ruky. Maso by mělo být stejně měkké jako dlaň v této poloze.

Dezert:
Ananas z ohně

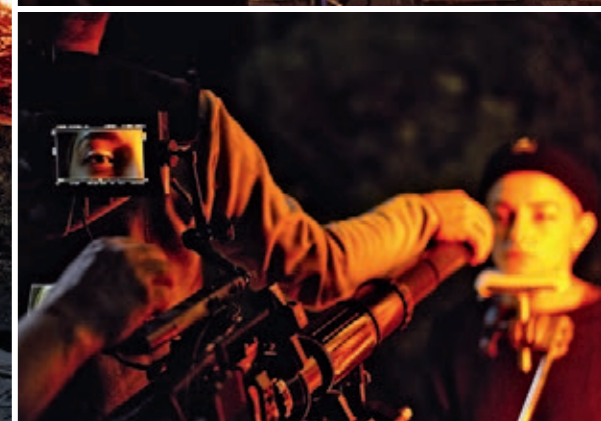
1 ananas
Trochu sečuánského pepře
4 kopečky vanilkové zmrzliny nebo trochu vanilkového krému

Takto se postupuje

Ananas položte na 20 až 30 minut přímo na žhnoucí uhlí a stále dokola otáčejte, až všechny strany vypadají lehce připálené. Poté nechte krátce ochladit, oloupejte, odstraňte košťál a nakrájejte na plátky. Vždy dva plátky posypejte troškou sečuánského pepře a podávejte s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo trochou vanilkového krému a případně s několika jahodami či borůvkami.



Tip: Pro metodu caveman se dá alternativně použít i suché pravé dřevo. Grilovací brikety jsou kvůli obsaženým pojivům nevhodné.



Natáčení reklamy
za zvláštních podmínek

**V podstatě ...
to pak přece jde**

Opakování slov se redaktoři snaží normálně vyhýbat. Ale mimořádné okolnosti vyžadují zvláštní prostředky. A s takovou mimořádnou okolností zde máme co do činění – abychom to řekli stručně. Za extrémně obtížných podmínek vznikl letos na jaře nový TV spot pro kampaň BBQ «A proto byl objeven oheň» od společnosti Bell ve Švýcarsku.

V podstatě – a tím jsme u jednoho z těch opakujících se slov, bez nichž to zde nejde – se měl tento spot natočit již pro grilovací sezónu 2020. Ale pak přišel koronavirus – jak bylo slíbe-

no, toto slovo se zde objeví jen jednou – a zhatil všechny plány. Lety zrušené, hranice zavřené, místo natáčení ve Slovinsku najednou nedosažitelné.

Tak možná na podzim, mysleli si odpovědní pracovníci z marketingu, v jejichž čele stáli Davide Elia a Nicole Schaad. Do té doby přece musí být situace v podstatě zase normální. V podstatě! Všichni víme, že tomu tak nebylo.

Letos na jaře to ale nakonec skutečně mělo být tak daleko. Jako místo natáčení bylo vybráno Polsko, protože produkční firma zde již udělala dobré zkušenosti v podmínkách pandemie a incidence byly zrovna nízké.

Ale samozřejmě to dopadlo jinak: počty případů opět stouply a krátce před začátkem natáčení byl v Polsku znovu zaveden úplný lockdown. Naštěstí měl životem zkoušený projektový tým pro každý scénář v kapse plán B.

A tak alternativní plán poslal mnohé, kteří by vlastně jinak byli přímo na místě, na home office, kde doprovázeli natáčení prostřednictvím videokonference. Není tak jednoduché na obrazovce notebooku posuzovat nastavení

určité scény nebo styling herců a předávat požadavky na změnu z dálky.

To byla rovněž výzva: dlouhé přestávky na přestavbu, při nichž byste byli na place, kde je pořád co dělat. Místo toho sedíte doma u psacího stolu a čekáte, až se bude pokračovat – v tomto případě často v noci, když oči mají zcela jiné plány než zírat na obrazovku.

I pro podstatně zredukovaný tým v Polsku byla tato zakázka všechno jiné jen ne normální. Nosit roušky, měřit teplotu, dodržovat odstup a vždy jen omezený počet lidí na place. To vyžadovalo velký improvizáční talent.

Spotu ovšem není co vytknout, navzdory veškeré zdlouhavosti a odstupu, který museli jeho tvůrci mít. Naopak: vypráví o přátelském setkání, o prostých radostech a o ohni, který všechny spojuje.

Trošku překvapená vlastním shrnutím říká Nicole Schaad, vedoucí marketingových služeb: «I tak to jde!» Ale v podstatě budou příště všichni rádi přítomni naživo. • *mr*

Výsledek natáčení za výjimečných podmínek najdete zde:
<https://www.youtube.com/watch?v=k8qbNsZ3BDQ>



**V noci mají oči
jiné plány než zírat
na obrazovku.**

Novinky pro ohnivé hodiny

Bell Francie Mezinárodní BBQ mix

Premiéra ve Francii: Společnost Bell poprvé nabízí klobásy, které nepatří do skupiny klasických «diots». Kolegové se nechali inspirovat mezinárodní kuchyní a vyvinuli příchuti «Chorizo», «Tandoori» a «Räucherzwiebeln» (uzená cibule). V rámci výherní hry, která doprovází uvedení novinky na trh, je možné získat ceny jako elektrické kolo nebo mini reproduktor v designu klobásy.



Bell Švýcarsko Kuře a lososový pstruh s nádechem cedrového dřeva

Na cedrovém dřevě je možné šetrně grilovat citlivé pokrmy, které přitom navíc získají zcela mimořádné aroma. Tyto dobré vlastnosti využila společnost Bell Švýcarsko pro své novinky v BBQ «Pouletbrust im Zedernholz-Wrap» (kuřecí prsa ve wrapu z cedrového dřeva) a «Lachsforelle auf Zedernholz» (lososový pstruh na cedrovém dřevu). Obě speciality jsou již okořeněné – kuře červeným kari, pstruh koprem a hořčicí – a je možné je položit se dřevem přímo na grilovací rošt. V sortimentu je opět rovněž velký výběr chutných burgerů, špízů, klobás a jídel slow-cooked.



Bell Polsko Specialita BBQ s vysokým podílem masa

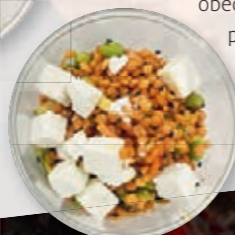
Novinka v polské rodině Bell BBQ má své kořeny ve městě Glogow Malopolski v předhůří Karpat: proto se také grilovací klobása z jemné šunky z vepřů z EU jmenuje «Glogowska». S 94 procenty má velmi vysoký podíl masa. A také oblíbené bestsellery «Podwawelska» a «Slaska» jsou v Bell Polsko v této grilovací sezóně opět ve hře.



Eisberg Rakousko Letní salátové kreace

Pro své nové trendy letní saláty «Quinoa-mango mit chili tofu» a «Rote Linsen mit Fetakäse» (červená čočka se sýrem feta) sáhla společnost Eisberg Rakousko hluboko do seznamu triků superfood. Neboť vedle složek, které jsou uvedené již v názvu, obsahují oba druhy mimo jiné edamame.

To jsou zelené sojové lusky, které jsou pokládány za proteinové bomby. Obě novinky, které jsou od června k dostání v rakouských obchodech, se hodí jako příloha ke grilování nebo jako oběd v polední přestávce.



Stein's Best Kvalitní novinky rub

Značka společnosti Hügli Stein's Best zásobuje zákazníky v gastronomii v této grilovací sezóně třemi novými ruby. Zatímco «Fish & Seafood Rub» dodává chutné aroma především všemu, co pochází z jezer a moří, «Smokey-Barbecue-Gewürz» (koření smokey barbecue) a «Zitronenpfeffer» (citronový pepř) se hodí také na hovězí, vepřové a drůbeží maso a na zeleninu. Díky vysokému obsahu koření a bylinek a nízkému obsahu soli jsou tato koření mimořádně kvalitní. Tyto novinky vznikly v průběhu přepracování a modernizace celého sortimentu koření společnosti Hügli.



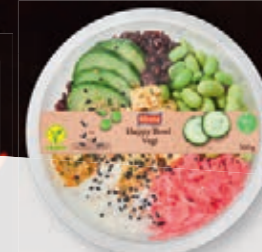
The Green Mountain Trio veganských grilovacích klobás

Dobré zprávy pro všechny fanoušky grilovaných klobás, kteří se rádi vzdají masa: Společnost The Green Mountain vyvinula hned tři veganské varianty – «Nationalwurst» (národní klobása), «Bauernbratwurstalternative» (alternativa vesnické klobásy) a «Bratwurstalternative – nach Ostschweizer Art» (alternativa vesnické klobásy – po východošvýcarsku) – které se při srovnání s originálem nemusejí stydět. Tato trojice je od jara k dostání ve Švýcarsku a brzy bude i v Německu.



Hilcona Zřeknutí se masa se získáním požitku

Nová «Hilcona Happy Bowl Vegi» se postará o příjemné okamžiky při grilování nejen jako vizuální lákadlo. Vedle tofu a rýže venere dělají z tohoto salátu trendy vegetariánskou pochoutku také tři druhy zeleniny. A propos tofu: Od dubna má Hilcona tuto veganskou specialitu poprvé v sortimentu i pro koncové zákazníky pod touto značkou. Tofu, které se také dobře griluje, je ze 100 procent vyrobeno ze švýcarských bio sojových bobů. A nesmí chybět ani pravá klasika: Váš oblíbený bramborový salát nyní nabízí Hilcona i ve větší misce 340 gramů – ideální k rozdělení.



Vogeley Jinak osvěžující ledové čaje

Díky novému sortimentu ledových čajů od značky společnosti Hügli Vogeley nyní mohou gastronomové nabídnout svým hostům domácí ledový čaj. Druhy «Alpenkräuter» (alpské bylinky), «Ananas-Hibiskus» (ananas-ibišek) a «Zitronen-Pfefferminze» (citron-máta) vděčí za svou příjemnou chuť přírodním aromátům a dalším dobrým přísadám, jako je extrakt ze zeleného čaje. Dokonalé nealko osvěžení, nejen při grilování na zahrádce.



Jubilea

LOOK! gratuluje zameštnancům slavícím výročí v měsících červen až srpen 2021

Bell Švýcarsko

20 odpracovaných let

Alhagie Camara, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Thi Tuyen Huynh, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Sezai Kirmizi, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Bakary Konate, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Peter Lang, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Albert Mirakaj, 1. června, Bell Švýcarsko, Zell
Philippe Perrier, 1. června, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Bertrand Schmitt, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Angélique Morard, 11. června, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Ernst Bachmann, 27. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Philippe Ritt, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Nurije Jasiqi, 16. července, Bell Švýcarsko, Zell
Frédéric Mantovani, 16. července, Bell Švýcarsko, Basilej
David Teetz, 23. července, Bell Švýcarsko, Oensingen
Virginie Beck, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Yannick Roulet, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Stefan Sieber, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Olivier Sifferlen, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Martin Studer-Melliger, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Nadja Hansen, 13. srpna, Bell Švýcarsko, Zell
Veprim Haxhijolli, 19. srpna, Bell Švýcarsko, Zell
Elisabeth Nussbaum, 20. srpna, Bell Švýcarsko, Zell
Boonyoen Bichsel-Jan-ob, 27. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen

25 odpracovaných let

Pascale Dietsch, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Saththiyathan Sivapathasuntharam, 3. června, Bell Švýcarsko, Zell
Krist Shala, 1. července, Bell Švýcarsko, Zell
Patrick Wandres, 11. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Andree Bert. Bayoro, 15. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Irena Beslic, 15. července, Bell Švýcarsko, Zell
Andreas Henzer, 22. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Skender Ransi, 29. července, Bell Švýcarsko, Zell
Slobodan Petrović, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Fatma Aslan, 5. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Ahmet Polat, 19. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

30 odpracovaných let

Caroline Blättler, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Beat Lustenberger, 1. června, Bell Švýcarsko, Zell
Rene Schmutz, 1. června, Bell Švýcarsko, Zell
Joseph Steinle, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Dominique Devidal, 3. června, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Hugues Schmitt, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Denis Sontag, 15. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Felix Zeller, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Gossau
Michel Laboureux, 12. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

35 odpracovaných let

Urs Uebelhard, 2. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Pierre Ingelsberger, 16. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Joelle Adam, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Brigitte Braun, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Antonio Novoa Caride, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Bruno Tschamber, 4. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

40 odpracovaných let

Peter Niederberger, 2. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Pascal Giazzi, 3. srpna, Bell Švýcarsko, Cheseaux

45 odpracovaných let

Cyrille Bagnoud, 7. června, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Siegfried Lötscher, 12. července, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Edith Ritter, 24. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Odchody do důchodu

Régine Hoeflerlin, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Nicoletta Lisi, 31. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Rémi Hennes, 31. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Ruedi Riedweg, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Danielle Lauffenburger, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Předčasné odchody do důchodu

Martin Boschung, 31. května, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)
Miradije Beluli, 30. června, Bell Švýcarsko, Zell
Yves-Alain Rey, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Mario Schaad, 30. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
José Manuel Da Silva Lopes, 31. července, Bell Švýcarsko, Zell
Brigitte Bättig, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Zell
Daniel Grand, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Alfred Helbling, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Zell
Elisabeth Nussbaum, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Zell

Úmrtí

Hansrudolf Meier, 10. dubna, Bell, Oensingen

Bell International

20 odpracovaných let

Samantha Gourdol-Gerin, 5. června, Bell France, Teilhède
Patrice France, 2. července, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise
Nicole Dzsida, 16. července, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Herve Gaspard, 16. července, Bell France, Teilhède
Delphine Mournetas Cecchet, 6. srpna, Bell France, Teilhède
Renaud Paquet, 13. srpna, Bell France, Teilhède

25 odpracovaných let

Isabelle Esteves Fernandes, 5. června, Bell France, Teilhède
Gudrun Haase, 24. července, Bell Německo, Edeweicht
Christelle Blanchard, 25. července, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise
Halina Michniak, 5. srpna, Bell Polska, Niepołomice

30 odpracovaných let

Manuela Tress, 13. srpna, Bell Německo, Harkebrügge
Joachim Feldkamp, 26. srpna, Bell Německo, Edeweicht
Paulo Pires Amaro, 26. srpna, Bell France, Teilhède

35 odpracovaných let

Brigitte Loth, 14. července, Bell Německo, Harkebrügge
Stefan Faschang, 4. srpna, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt
Manfred Fischer, 25. srpna, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt

Úmrtí

Gabor Orsos, 6. května, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 odpracovaných let

Monika Švarcová, 19. března, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (*dodatek*)
Miroslav Patka, 2. května, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (*dodatek*)
Ramadan Bajrami, 1. června, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Ibadete Schällenbaum, 1. června, Eisberg AG, Dällikon
Maria-Donata Giangregorio, 5. června, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Steffen Kirsch, 5. června, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Simona Mencaccini, 7. června, Ali Big Industria Alimentare Srl, Brivio
Nedim Yilmaz, 25. června, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Dirk Balzer, 1. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Johann Brandner, 1. července, Hilcona AG, Schaan
Pimpa Frei, 1. července, Eisberg AG, Dällikon
Eike-Mareen Lehmann, 1. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Henri Leuzinger, 1. července, Hilcona Gourmet SA, Orbe
Markus Schär, 1. července, Hügli Nährmittel AG, Steinach
Zoltán Siska, 1. července, Eisberg Maďarsko, Gyál
Thomas Trahe, 1. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Friedrich Hofmann, 2. července, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Elmaze Dibrani, 12. července, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent
Martina Prüfer, 13. července, Inter-Planing GmbH, Langenhaslach
Claudia da Conceição Couto Monteiro, 16. července, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent
Monica Invernizzi, 16. července, Ali Big Industria Alimentare Srl, Brivio
Joachim Fikus, 23. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Stefan Rehfuss, 1. srpna, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Elmar Kienzle, 13. srpna, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Herbert Maurer, 13. srpna, Hilcona AG, Schaan
Annabel Chautems, 26. srpna, Sylvain & Co SA, Essert-sous-Champvent

Aktuální nabídky zaměstnání
 najdete na:
bellfoodgroup.com/karriere

25 odpracovaných let

Jarmila Dědková, 1. dubna, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (*dodatek*)
Jana Sovová, 1. dubna, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (*dodatek*)
Gary Butterfield, 25. května, Huegli UK Ltd., Redditch (*dodatek*)
Jose Carlos Fernandes Pereira, 1. června, Hilcona AG, Schaan
Joachim Hins, 1. června, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Jaime Alves Carneiro, 5. června, Eisberg AG, Dällikon
Pius Rüegg, 10. června, Eisberg AG, Dällikon
Mathias Grossmann, 13. června, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Thomas Friedli, 15. června, Hilcona AG, Schaan
Donna Maria Bertschinger, 24. června, Eisberg AG, Dällikon
Ivan Beeler, 1. července, Hilcona AG, Schaan
Maria Fernanda Cardoso de Almeida Alves, 1. července, Eisberg AG, Dällikon
Juergen Huber, 1. července, Hilcona AG, Schaan
Helmut Sohm, 15. července, Hilcona AG, Schaan
Olga Fleiner, 22. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Sengül Tekin, 22. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Helene Widiger, 22. července, HFC GmbH, Bad Wünnenberg
Isabella Dujmovic, 29. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Markus Hanselmann, 1. srpna, Hilcona AG, Schaan
Sonja Naescher, 2. srpna, Hilcona AG, Schaan
Markus Gehli, 12. srpna, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Valerius Weiss, 29. srpna, HFC GmbH, Bad Wünnenberg

30 odpracovaných let

Duarte Camilo Guerra Carvalho, 1. června, Hilcona AG, Salez
FrankWiedermann, 1. června, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Dragan Leiler, 4. června, Hilcona AG, Schaan
Stefan Dieng, 1. srpna, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell

35 odpracovaných let

Antonio Lado Barrio, 7. června, Hilcona AG, Schaan
Karl Romankiewicz, 1. července, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Peter Raupp, 21. srpna, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell

40 odpracovaných let

Guenter Ender, 1. srpna, Hilcona AG, Schaan

Odchody do důchodu

Michael Skribek, 31. března, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell (*dodatek*)
Obdulia Vidal Santos, 30. června, Hilcona AG, Schaan
Navaratnam Thirukeswaran, 30. června, Eisberg AG, Dällikon
Sinnarasa Kathirgamu, 31. července, Eisberg AG, Dällikon
Ismail Parlak, 31. srpna, Eisberg AG, Dällikon
José De Matos Veiga, 31. srpna, Eisberg AG, Dällikon
Jaime Alves Carneiro, 31. srpna, Eisberg AG, Dällikon

Předčasný odchod do důchodu

Gabriele Neubauer, 31. srpna, Hilcona AG, Schaan

Úmrtí

Marcela Chválová, 24. ledna, Hügli Food s.r.o., Zásmyky
Elmar Kienzle, 2. dubna, Hügli Nahrungsmittel GmbH, Radolfzell
Tezcan Yolcu, 15. května, Hilcona AG, Schaan

SOUTĚŽNÍ OTÁZKA**Vyhrajte dárkový koš
Bell Food Group**

Ať vášnivě rádi vaříte nebo pokládáte vaření za pouhou přípravu jídla: plná lednička není nikdy na škodu. S trochou štěstí můžete již brzy naplnit svou ledničku mnoha výrobky z celé Bell Food Group.



Soutěžní otázka:
 Jak se jmenuje nová grilovací klobása od Bell Švýcarsko, kterou vytvořili učni?

Ceny

1× dárkový koš s výrobky z celé Bell Food Group v hodnotě 400,- EUR

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

Uzávěrka je 15. října 2021

Pošlete řešení spolu s uvedením svého jména, svého (bývalého) pracoviště a svého zaměstnavatele na 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.

Jak Bell Food Group postupuje proti plýtvání potravinami

ZHODNOCENÍ MÍSTO VYHOZENÍ

Bell Food Group zpracovává potraviny pokud možno beze ztrát. Co přesto zůstane a není vhodné k lidské spotřebě, to se dále zhodnocuje. To se vyplatí, jak ekonomicky, tak ekologicky.

Vyhodit mrkev, vejce nebo přischlý plátek šunky? Všichni víme, že to by se dělat nemělo. I Bell Food Group je to jasné: «Nic jen tak nevyhazujeme. Nejvyšším cílem je zabránit tomu, aby takzvané ztráty vůbec vznikaly,» vysvětluje Roger Peier, vedoucí projektu udržitelnost. «Těch existují dva druhy. Na jedné straně to

jsou ztráty z hlavních produktů, hovorově také foodwaste. Tím se myslí potraviny připravené ke spotřebě, které se nesnědí. Například zbytky z obědů, které putují do popelnice.» Druhá kategorie, ztráty z vedlejších produktů, není zaměřena na hotové potraviny, nýbrž většinou na předchozí výrobní kroky. Takové ztráty vznikají



KRMIVO PRO ZVÍŘATA MÍSTO BIOPLYNU

Pomocí systému Top Excellence, nazývaného TopX, zlepšuje Bell Food Group procesy v celé skupině. Mělo by se tak systematicky bránit i ztrátám organickým surovinám. Cílem TopX je zbytkové látky hodnotněji zpracovávat. To znamená, že na stupnici zhodnocení postoupí o jeden stupeň výš. Odpad z křídla a stehna, který vzniká při výrobě kuřat v Bell Švýcarsko, se tak nově zhodnocuje jako krmivo pro zvířata, nikoli jako bioplyn.

ZNAČNĚ SNÍŽENÉ ZTRÁTY U ŠUNKY

Společnosti Bell Švýcarsko se v Basileji podařilo optimalizovat jeden postup. Týká se odpadů z krájení vařené šunky. Díky cíleným opatřením jako je šetrnější vaření bylo možné snížit odřezky u šunky Gran Gusto od roku 2018 o téměř 50 %. Společnosti Bell Německo se podařilo podstatně snížit ztráty u odřezků u syrové španělské šunky – díky optimalizovaným nožům a upravené teplotě krájení.

DARY PRO LIDI V NOUZI

I přes to nejlepší řízení výroby se někdy prostě vyrábí příliš. Společnosti Eisberg, Hilcona, Hügli a Bell proto darují bezvadné zboží, které není možné prodat. Organizace jako Tischlein deck dich (Stolečku, prostři se – Švýcarsko, Lichtenštejnsko) nebo Tafel (Tabule – Německo) rozdělují potraviny lidem stíženým chudobou. Navíc mnohé závody Bell Food Group nabízejí ostatní zboží ve vlastních prodejnách.

TOPENÍ SALÁTEM

V Dällikonu získává společnost Eisberg Švýcarsko teplo z odpadů při krájení salátu. Zbytky ze zpracování salátu se zkvasí na bioplyn. Plyn se spaluje ve vlastní blokové tepelné elektrárně, která dodává do sítě proud z obnovitelné energie a využívá tepelnou energii pro interní procesy. Odpady z přípravy se kvasí na bioplyn i v těchto výrobních závodech Bell Food Group: Dänikon a Villigen (Eisberg Švýcarsko), Essert-

Teplo ze zbytků z přípravy salátu.

-sous-Champvent (Sylvain & Co), Gyál (Eisberg Maďarsko), Schaan a Orbe (Hilcona). Kromě toho společnost Hilcona dodává odpady z přípravy pro výrobu krmiva pro zvířata třetím stranám – do závodů Landquart, Schaan a Orbe.

KŮŽE A BIONAFTA Z VEDLEJŠÍCH PRODUKTŮ Z JATEK

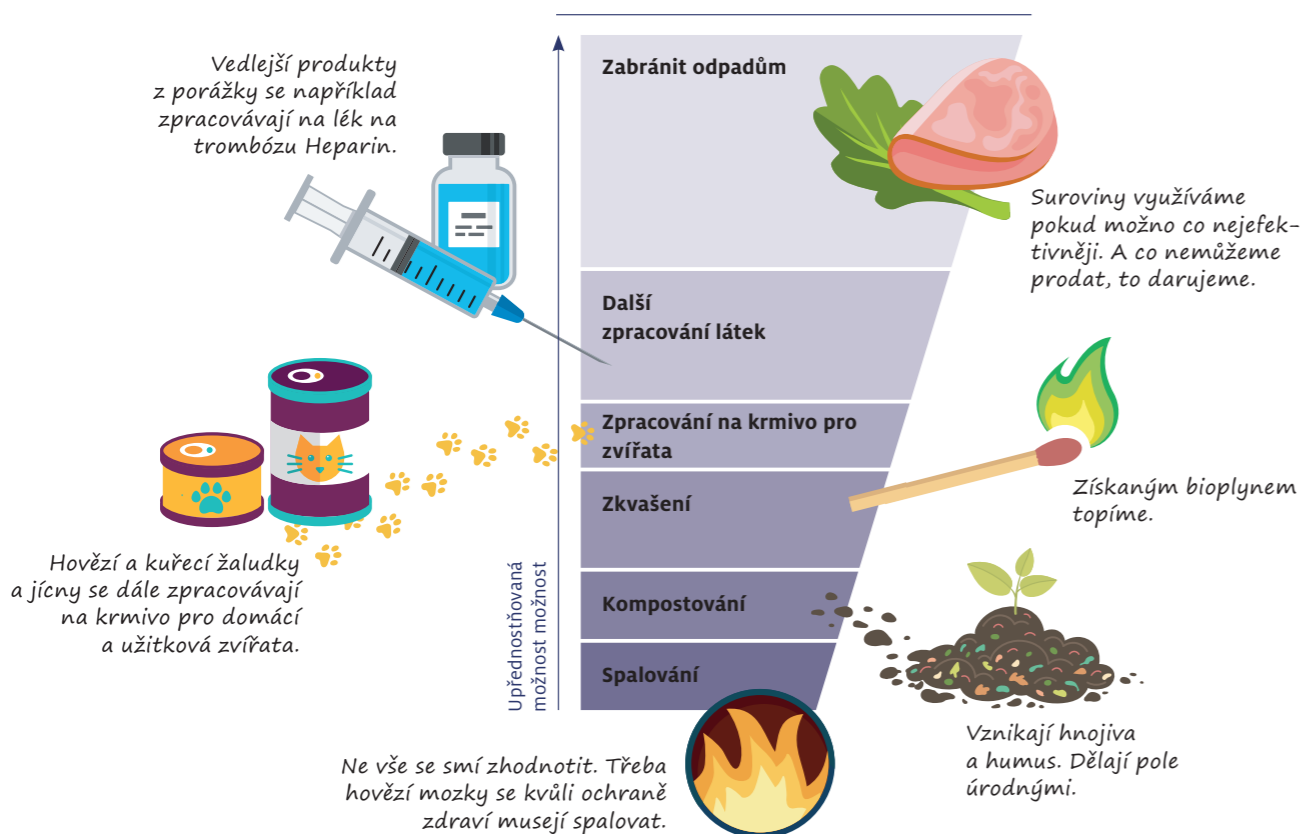
Společnost Centravo AG, společný podnik švýcarského masného průmyslu, v němž je zastoupena i společnost Bell Švýcarsko, umožňuje udržitelné zhodnocení vedlejších produktů z jatek. Díky společnosti Centravo je možné tyto hovězí a vepřové produkty kvalitně zhodnotit. Třetí strany z nich mimo jiné vyrábějí lék na trombózu Heparin, kvalitní kožené výrobky nebo bionaftu.

jí například jako odpady při přípravě nebo jako skrojky či odřezky. Jak se ale postupuje proti takovýmto ztrátám?

«V zásadě se staráme o to, abychom suroviny zpracovávali co možná nejefektivněji a optimalizujeme naše procesy tam, kde je to třeba,» vysvětluje Roger Peier. «To snižuje náklady a zároveň šetří životní prostředí.» Určitým ztrátám se ale například kvůli stavu techniky zabránit nedá. Zde hovořím o zbytkových látkách.

«Zbytkové látky pokud možno dále zhodnocujeme,» říká Peier. Ale pozor: není zhodnocovat jako zhodnocovat. Například živočišné zbytky nebo odpady z loupání je lepší zpracovat na krmivo pro zvířata, než je kvasit nebo kompostovat. Stupnice zhodnocení udává, jaký způsob zpracování upřednostňuje Bell Food Group z ekologického hlediska. «Není ale vždy možné nebo smysluplné zpracovávat suroviny na vyšší stupeň,» vysvětluje Roger Peier. To mimo jiné závisí na infrastruktuře v závodech a na zákonných ustanoveních. Třeba hovězí mícha se musí kvůli zákonným důvodům spalovat. • sh

Stupnice zhodnocení



Oceněné syrové šunky

Zlaté jaro pro Bell Německo

Při kontrole kvality prováděné Německou zemědělskou společností dostala společnost Bell Německo za všechny podané syrové šunky zlatou medaili. To se ještě nikdy nestalo a je to hezká známka toho, že zaměření na syrové šunky je patrné i v kvalitě výrobků.

Mezinárodní kontrola kvality pro šunky a salámy prováděná Německou zemědělskou společností (DLG – Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) je velkou událostí v tomto odvětví. Všichni relevantní němečtí výrobci tuto každoroční kontrolu očekávají s vzrušením (nebo se před ní třesou).

DLG hodnotí různá testovací kritéria podle 5bodového schématu, které sama vyvinula. V centru pozornosti jsou senzorická kon-

trolní kritéria

«Je to velké uznání kvality našich výrobků.»

jako vůně, chuť a vzhled, která anonymně hodnotí uznávaní odborníci z vědy i praxe. Kromě toho se zvláště ověřuje také obal a deklarované údaje a provádějí se laboratorní analýzy pro chemické a mikrobiální testy. Pouze ty výrobky, které bez chyby splní všechna testovací kritéria, obdrží žádané zlaté ocenění.

To letos dostala i společnost Bell Německo – a to za každý jednotlivý ze 47 předložených šunkových výrobků. Bell Německo předložila různé syrové šunky z Německa

a šunky Serrano z výrobních závodů Bell Španělsko v kategoriích «krájené», «kusové zboží» a «kostky». Společnost ovšem již v minulosti vynikala nadprůměrnou kvalitou svých výrobků. To mimo jiné dokládá cena za dlouholetou kvalitu výrobků, kterou společnost Bell Německo letos dostala již po šesté za sebou. Zlatá medaile za podané výrobky je ovšem vše jiné než samozřejmost. To ví i Stephan Holst, vedoucí marketingu ve společnosti Bell Německo: «Je to skutečně mimořádné a je to velké ocenění kvality našich výrobků.»

Záplava zlatých medailí jen nejen hezkým oceněním, ale je to také prodejní argument. Kontrola kvality ze strany DLG má v Německu dlouhou tradici a požívá vysoké důvěryhodnosti. «Mnozí maloobchodníci požadují od svých dodavatelů, aby výrobky předložili ke kontrole kvality,» uvádí Stephan Holst. Pro Bell Německo tak byla kontrola kvality od DLG zlatým úvodem k plodnému jaru. • fv

