

# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

01 2022



**Na stopě dobrému příběhu**

**BELL  
FOOD  
GROUP**





## Obsah

### Ze společnosti

#### 4 «Společnost Bell Food Group opět dosáhla pěkného výsledku»

Xavier Buro k výsledku hospodaření za rok 2021

#### 10 Ještě je před námi dlouhá cesta

V procesu TopX stále přibývají nové znalosti

### Jak se pracuje u Bell Food Group

#### 12 Vytvořte si svou cestu

Celoživotní vzdělávání je v Bell Food Group strategií

#### 16 Učení v oboru a vrcholový sport? Ve společnosti Bell bez problémů!

Sportovec a učeň Tarik Hadzic se dostal do národního házenkářského týmu

#### 16 Mezi nejlepšími deseti

Finalistka «Učně roku 2021»

### Titulní stránka

#### 17 Na stopě dobrému příběhu

Učni společnosti Bell jako mladí novináři

### Trvalá udržitelnost a inovace

#### 28 Udržitelnost se týká nás všech

Nová strategie udržitelnosti: Žijeme odpovědností

### Jubileje

#### 30 Jubileje

LOOK! gratuluje zaměstnancům slavícím výročí v měsících březnu až květnu 2022

### Soutěž

#### 33 Skrývačka

Play and win

### Náš svět požitků

#### 34 Mohli bychom rychle ochutnat?

Tak musí chutnat jaro

#### 38 Hlad je matkou vynalézavosti

Kuriozity ze světa vaření

### My lidé to dokážeme

#### 40 Jít vlastní cestou

Zaměstnanci Bell Food Group k tématu vzdělání a učni

## Učni v centru pozornosti

### Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Fiskální rok 2021 se nám podařilo ukončit velice úspěšně. Tento dobrý výsledek umožnilo až vaše velké nasazení, vážené zaměstnankyně a zaměstnanci. Za to vám jménem celého vedení koncernu srdečně děkuji. Znovu jsme zažili, jak jsou schopní a angažovaní zaměstnanci pro úspěch společnosti důležití.

Získávání, podpora a dlouhodobé udržení kvalifikovaných pracovníků je elementárním faktorem konkurenceschopnosti. Ústřední úlohu přitom přebírá vzdělávání a další rozvoj vlastních zaměstnanců. V tomto směru se i my silně angažujeme. V současné době se v Bell Food Group učí přes 150 mladých lidí ve 24 profesích. A rádi bychom jich přivítali ještě více.

Toto vydání našeho časopisu pro zaměstnance je premiérové: Poprvé nepocházejí texty z titulního příběhu z pera zkušených redaktorů, ale napsalo je osm učňů z Bell Food Group. Témata zpracovali mladí učni v rámci workshopu. Sami se rozhodli, jak chtějí tyto nápady realizovat a sami je přenesli na papír. Výsledkem je pestrá kytice zajímavých příspěvků a pohled na to, co v současné době učně zajímá.

### Schopní odborníci jsou elementárním faktorem konkurenceschopnosti.

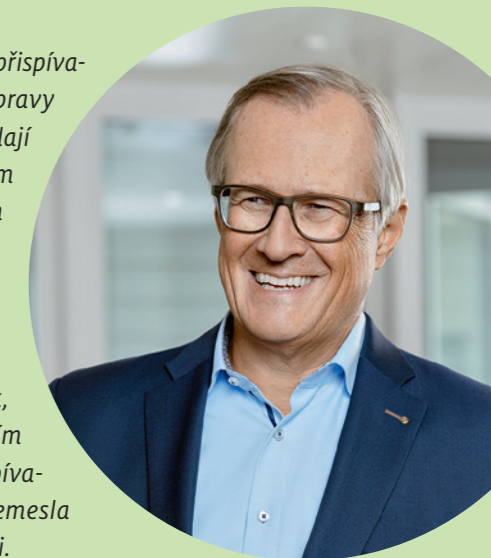
Jsem hrdý na to, že v našich společnostech zaměstnáváme mladé lidi, kteří se pro naši společnost angažují nad rámec svého odborného vzdělání. Existuje pro to několik příkladů: klobása «Super Griller», vyvinutá našimi učni z oboru zpracování masa, byla v grilovací sezóně 2021 tak úspěšná, že letos si

dovolíme uvést ještě další variantu. V prosinci 2021 udělali učni ze společnosti Hilcona svou balíčkovou akcí radost ve vánoční době rodinám v nouzi. V říjnu loňského roku vznikla online platforma, která navzájem spojuje všechny učně v celé skupině a umožňuje komunikaci přesahující daný závod i hranice země. Naši učni také vytvořili a zrealizovali film pro učňovskou reklamu.

Takové příklady svědčí nejen o potenciálu našich učňů. Jasně také hovoří o kvalitě našeho vzdělávání.

Zcela mimořádně k němu přispívají ti, kteří do odborné přípravy a dalšího vzdělávání vkládají své srdce a duši. Stojí učňům po boku při jejich prvních krocích ve světě práce, poskytují jim orientaci a podporu, povzbuzují je a vyzývají. Těmto lidem bych rád vyjádřil svůj dík, protože svým nasazením nesmírně významně přispívají k zachování našeho řemesla a úspěchu naší společnosti.

Lorenz Wyss  
Předseda představenstva koncernu



Časopis LOOK! si můžete také objednat, číst nebo stáhnout online na [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, vychází 4 x ročně, č. 1/2022, březen 2022, 28. ročník.

Vydavatel: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Švýcarsko. Adresa: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Švýcarsko.

Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Redakční tým: Sara Heiniger (sh), vedení, Fabian Vetsch (fv).

Redakční podpora: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Grafická podoba: obložka, Olten, Švýcarsko. Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko. Tisk: Werner Druck & Medien AG, Basel, Švýcarsko. Tištěno na papír FSC.

Xavier Buro k výsledku hospodaření za rok 2021

«Společnost  
Bell Food Group  
opět dosáhla  
pěkného výsledku»

*Bell Food Group uzavírá fiskální rok 2021 rekordním výsledkem. Pro tento potěšitelný výsledek bylo rozhodujících několik faktorů. V rozhovoru pro časopis LOOK! informuje CFO Xavier Buro o úspěšném fiskálním roce a nabízí výhled do budoucna.*

**Pane Buro, Bell Food Group dosáhla za rok 2021 rekordního výsledku. Co bylo podle Vašeho názoru rozhodující pro takový potěšitelný vývoj?**

Jeden rozhodující faktor byl, že jsme v našem klíčovém obchodním odvětví s masnými produkty a produkty convenience ve švýcarském maloobchodě opět měli velice dobrý rok. Kromě toho jsme díky našemu širokému obchodnímu modelu dokázali absorbovat dosud výrazné výkyvy způsobené pandemií koronaviru. V obchodní oblasti convenience jsme profitovali z toho, že odbytový kanál food service, který v předchozím roce silně utrpěl opatřeními proti koronaviru, vykazoval v tomto roce opět mírné známky oživení. Přesto oblast zůstala v roce 2021 za očekáváním.

**Co byste ze svého pohledu v celkově velmi úspěšném fiskálním roce speciálně vyzdvihl?**

Jsem velmi potěšen, že se skupině Bell Food Group opět dařilo a dosáhla skvělého výsledku v této opravdu nelehké době s mnoha nejistotami a výkyvy. Je to velkolepý výkon všech našich zaměstnankyň a zaměstnanců. Rád bych vyzdvihl opět silný obchod s mořskými plody ve Švýcarsku. Rovněž je pozoruhodný růst

více než 15 procent u bio drůbeže v Rakousku. Úspěchem je rovněž silný růst našeho startupu «The Green Mountain». Ten je tak do jisté míry i příkladem inovační

**Je to velkolepý výkon všech našich zaměstnankyň a zaměstnanců.**

síly v naší skupině. To je pro mne pozitivní a je to dobrý příklad i pro ostatní oblasti skupiny Bell Food Group.

**Nakolik ovlivnila pandemie koronaviru fiskální rok 2021?** Pandemie koronaviru byla stále velmi aktuální, ale myslím, že jsme jako společnost našli dobrý způsob, jak se s pandemií vypořádat. Rok 2021 tak byl tak trochu přechodným rokem. Viděli jsme, že se pomalu vracely některé staré zvyky, například švýcarská nákupní turistika. Některé změny vyvolané pandemií koronaviru se ale projeví silněji, než bychom před rokem možná očekávali. Z tím předpokládám, že je docela dobře možné, že některé změny by mohly zůstat trvalé a budou na nás mít dlouhodobý dopad. Proto je velice důležité, abychom jako organizace zůstali flexibilní a agilní a velmi pozorně naslouchali požadavkům a potřebám našich klientů.

**Úspěchem je silný růst startupu «The Green Mountain».**





Odbytový kanál food service, který v předchozím roce silně utrpěl v důsledku pandemických opatření, vykázal v roce 2021 mírné oživení.

**Jaké to mělo dopady na obchodní oblast Bell Švýcarsko?** Pokračující silný odbyt v maloobchodním kanálu měl na obchodní oblast Bell Švýcarsko pozitivní dopad. Dokonce se nám podařilo překonat již tak velmi silný předchozí rok, což se nedalo bezpodmínečně předpokládat. Potěšitelné také je, že všechny skupiny zboží se vyvíjely dobře. Zvláště úspěšná byla drůbež a mořské plody.

**Takže mořské plody a drůbež se stávají motorem růstu?** Ano, dá se to tak říct. Drůbež již několik let vykazuje solidní procento růstu

a stejně tomu bylo i v tomto roce. Kromě toho jsme měli dobré sezónní obchody. Mořské plody jsou skutečným úspěchem. Za posledních 15 let se obrat více než ztrojnásobil. Dnes dosahujeme obratu 230 milionů CHF a ve Švýcarsku jsme jasným lídrem na trhu. Obě skupiny výrobků nyní značně přispívají k ziskovosti obchodní oblasti Bell Švýcarsko, což je pěkný vývoj.

**Jak vypadá situace u Bell International?** Stále více se ukazuje, že jsme před třemi lety udělali správné rozhodnutí, když jsme odvětví uzenin

prodali do Německa a plně jsme se soustředili na naše přednosti, tedy syrovou šunku a drůbež. V oblasti syrové šunky disponujeme know-how a rozhodující velikostí, takže jsme schopni obhájit své pozice i na celkově klesajícím trhu. Na trhu s drůbeží v Rakousku a Německu máme se společností Hubers velice dobrou pozici. Podařilo se nám dosáhnout potěšujících zisků, zejména v sortimentu s trvalou přidanou hodnotou. Zde patříme klídrům na trhu a naším jasným cílem je v růstu pokračovat.

**V obchodní oblasti convenience došlo po obtížném prvním roku pandemie opět k růstu, jak to hodnotíte?** V obchodní oblasti convenience jsme hodně investovali do inovativního sortimentu pro stravování mimo domov a do oblasti food service a vedli jsme si zde také velmi dobře. Tato oblast byla pandemií koronaviru nejsilněji zasažena a také jsme to pocítili. To platí i pro naše nové závody v Bad Wünnenbergu a Marchtrenku. V porovnání se značným poklesem v předchozím roce se food service v roce 2021 opět trochu oživila, ale ještě nejsme tam, kde jsme byli před koronavirem. Společnost Hilcona měla celkově dobrý rok, Eisberg Švýcarsko a východní Evropa také, naopak společnost Hügli s podílem food service zhruba 50 procent stále ještě pociťovala dopady koronaviru. Potěšitelný byl silný růst v oblasti vegetariánského a veganského sortimentu.

**Jak vypadá situace v Marchtrenku?** V tomto roce jsme v Marchtrenku určitě dosáhli nějakého pokroku. Je to ale prostě tak, že je to vždy velká výzva, pokud se chcete s novým výrob-

## Bell Food Group s potěšitelným výsledkem

Bell Food Group dosáhla v roce 2021 svého vůbec nejlepšího výsledku. S 4,2 miliardami CHF byl čistý výnos o 3,4 procenta vyšší než v předchozím roce a očištěný roční zisk se zvýšil o 10,0 procent na 129,5 milionů CHF. Očištěný EBIT před započtením zvláštních položek činí 164,5 milionů CHF. Bell Food Group je tak operativně o 4,1 milionů CHF nebo 2,5 procenta nad předchozím rokem.

ním závodem etablovat na trhu, na kterém jste předtím nebyli skutečně aktivní. I za normálních okolností vyžaduje určitý čas vybudovat si prodejní síť a získat nové zákazníky. Z tohoto hlediska přišel koronavirus opravdu v tu nejméně výhodnou dobu a samozřejmě nám celý podnik značně ztížil. Zákazníci nejsou v takové nejisté době příliš nakloněni experimentům a jsou vůči zařazení nových výrobků spíše zdrženliví. Stále jsme však přesvědčeni, že se s našimi zkušenostmi a know-how skupiny prosadíme i v Rakousku a Německu.

**Klíčová obchodní činnost ve Švýcarsku bude posílena obsáhlým investičním programem. Jaké jsou k tomu důvody?** V minulosti jsme hodně investovali do otevření nových trhů nebo do nových výrobních závodů v zahraničí, například ve Španělsku, Marchtrenku

## Investice do budoucnosti

Klíčový obchod ve Švýcarsku je základem pro obchodní činnost ve Švýcarsku. Hlavním strategickým cílem skupiny Bell Food Group je proto dlouhodobě zvyšovat výkonnost. Bell Food Group investuje do roku 2025 cca 800 milionů CHF do rozšíření a modernizace výrobní infrastruktury ve Švýcarsku. V Oensingenu vzniká nový sklad mraženého zboží se 30 000 skladovými místy. To umožňuje centralizovat dřívější externí skladovací kapacity a výrazně snížit energetické nároky. Navíc vzniká centrální logistická platforma a krájecí centrum.

Tyto novostavby umožní podstatně kratší rytmus objednávek a dodávek. Novostavba jatek pro hovězí dobytek bude zahájena v březnu 2022. V rámci několikastupňového plánu rozvoje závodu se modernizuje sídlo společnosti Hilcona v Schaunu a vytvářejí se nové výrobní kapacity, například pro vegetariánský a veganský sortiment. Ve společnosti Eisberg Švýcarsko se výrobní kapacity soustředí do závodů Dällikon a Essert-sous-Champvent.



### Centralizují se skladovací kapacity a podstatně se snižuje energetická náročnost.

a Bad Wünnenbergu. Nesmíme ale zapomínat, že ve Švýcarsku generujeme zdaleka největší část našeho obratu. Ve výrobě masných produktů a produktů convenience patříme ve většině oblastí k lídrům na trhu. Tuto pozici si chceme zajistit rozsáhlými investicemi v závodě Oensingen a ve společnostech Hilcona a Eisberg. V Oensingenu se jedná nejen o obnovu výrobní infrastruktury, ale především o výkonnost v oblasti skladování, odbytu a logistiky. Například budeme

schnopi výrazně zlepšit rytmus objednávek a dodávek, a tím vytvořit významnou přidanou hodnotu pro naše zákazníky. Výkonná logistika bude v budoucnu stále důležitější. Pokud dokážeme být efektivnější a rychleji oslovit naše zákazníky, vytvoříme si plus, které nás odliší od konkurence.

**Co nás čeká v nadcházejícím roce?** Co se týče koronaviru, počítáme s další normalizací. Bude však zajímavé sledovat, zda určité změny v chování, které pandemie přinesla, přetrvají. Na to musíme být připraveni. Důležitým téma-

tem budou také náklady. Již v roce 2021 jsme zaznamenali, že náklady na krmiva, obalové materiály a energie podstatně vzrostly, a to bude velkým tématem i v roce 2022. Proto je pro nás důležité mít náklady pod kontrolou. Dobrý management nákladů nám umožňuje rozumně využívat dostupné prostředky a investovat například do nových inovativních produktů nebo tržních aktivit. • *fv*

Novostavby  
v Oensingenu: sklad  
mraženého zboží  
(vpravo) a parkovací  
dům.

V procesu TopX stále přibývají nové znalosti

# Ještě je před námi dlouhá cesta

Stálé učení je důležitým aspektem TopX. A tak ke každému projektu v procesu zlepšování Bell Food Group patří jak teoretická školení, tak praktická část learning by doing. Dobrým příkladem je závod v Harkebrügge, který při snižování odřezků získává od roku 2019 stále nové poznatky.

Všechny týmy, které začaly s TopX, to už vědí: učení je důležitou součástí procesu zlepšování. Nové poznatky pocházejí jak z teoretických školení, jako například k metodám TopX, tak z praktické práce na projektech.

## Ztráty u odřezků šunky by se měly dále snižovat.

Tak tomu bylo i u tématu «snižování odřezků» ve společnosti Bell Německo v Harkebrügge. Již tři roky se závod snaží prostřednictvím několika dílčích projektů s různým zaměřením podle možností snížit ztráty při krájení šunky. Od poloviny roku 2020 probíhá toto hledání pod vlajkou TopX.

«Proces TopX nám pomohl dosáhnout lepších výsledků,» uvádí Marc Spanuth, koordinátor Top Excellence ve společnosti Bell Německo. «Díky metodickému přístupu se nám nyní podařilo dosáhnout udržitelnějších a trvalejších úspěchů.»

Závod tak od června 2019 díky intenzivní práci na snižování skrojků, krájeného zboží a nepoužitelných odpadů vyhodil celkem o 620 tun šunky méně a navíc se toho hodně naučil.

A téma «neplýtvání potravinami» bude společnost Bell Německo doprovázet i nadále. «To platí nejen pro náš závod Harkebrügge, ale také pro závody Seevetal a Edewecht, kde při výrobě šunky optimalizujeme další dílčí aspekty – vždy stejnými metodami, které nám stanoví TopX,» říká Marc Spanuth.

Příklad Bell Německo ukazuje, jakou roli hrají procesy učení v rámci programu optimalizace. Na začátku jde většinou vždy o to, zprostředkovat metody a postupy TopX nejprve vedoucím pracovníkům a poté všem zúčastně-

Na skrojky, krájené zboží a další nepoužitelné odpady ze šunky byl zaměřen klíčový projekt v Harkebrügge.



## Postupný další rozvoj s Akademií TopX

Brzy se učení v rámci TopX dostane na novou úroveň: Aby bylo zajištěno, že se všichni, kdo se podílejí na procesu zlepšování, budou moct neustále rozvíjet, připravuje společnost Bell Food Group v současné době Akademií TopX.

Tímto způsobem odpovědní pracovníci sledují cíl podporovat u všech zaměstnanců ve výrobě široké metodické porozumění, místo jejich školení pouze ve vztahu ke konkrétním situacím.

«Dosud dostáváme mnoho vstupů od našeho externího partnera ROI-Efeso. V rámci Akademie budeme obsah samostatně dále rozvíjet a budovat schopnosti v rámci firmy,» vysvětluje Alexander Duss, vedoucí programu TopX. «Celoskupinový program dalšího vzdělávání nám přitom pomůže dále rozvíjet naši vizi společného jazyka a jednotného způsobu práce.»

Akademie TopX bude kombinovat e-learningové kurzy a klasické prezenční semináře. Na sebe navazující moduly přitom zajišťují stálý další rozvoj účastníků.

ným zaměstnankyním a zaměstnancům. Vedoucí pracovníci jsou navíc školeni v tom, jak během procesu změny co nejlépe podporovat zaměstnance.

A při praktické práci na klíčových projektech se zvyšuje odbornost účastníků. Přitom nejde jen o osvojení odborných témat, ale také o rozvoj poznatků o spolupráci a komunikaci v týmu.

TopX tak dosahuje nejen výsledků, které je možné vyjádřit v ekonomických číslech, ale také učebních úspěchů, které rozšiřují znalosti všech v organizaci. • mr

## Nejprve se všichni zúčastnění seznámí s metodami TopX.

Celoživotní vzdělávání je v Bell Food Group strategií

# VYTVOŘTE SI SVOU CESTU

Z pomocné síly manažerem – taková kariéra není ve společnosti Bell Food Group neobvyklá. Za tímto účelem společnost vytváří nejlepší podmínky jak pro nováčky, tak pro stávající zaměstnance prostřednictvím široké škály vzdělávacích programů.

«Učni» se v Bell Food Group vyskytují nejen mezi mladšími ročníky. Skupina podniků spíše dbá na to, aby se její zaměstnanci nikdy nepřestali učit. Snaha poskytovat zaměstnancům co nejlepší podporu prostřednictvím programů školení a rozvoje je nedílnou součástí firemní strategie.

Pro mnohé začíná profesní kariéra klasickým vyučením po škole. To je možné v různých závodech Bell v široké škále profesních oblastí. Některé divize také nabízejí duální studium pro mladé lidi s ukončeným středoškolským vzděláním jako je maturita. Obě cesty kombinují praktickou a teoretickou přípravu mladších pracovníků.

## Ve společnosti Bell se zaměstnanci nikdy nepřestávají učit.

«Záleží nám na tom, abychom si naše absolventy dlouhodobě udrželi. Proto všem, kteří u nás chtějí po vyučení nebo duálním studiu zůstat, nabízíme možnost zaměstnání,» vysvětluje Andreas Begré, vedoucí odborného vzdělávání ve společnosti Bell Švýcarsko. «V loňském roce se nám podařilo zaměstnat přibližně 90 % všech absolventů učňovských oborů alespoň na konsolidační rok.»

Ti, kteří se rozhodnou zůstat, se však nemusí nutně rozhodnout strávit celý svůj profesní život ve zvoleném oboru. Součástí firemní kultury Bell Food Group je spíše to, že je vždy možné se rozvíjet a přeorientovat. A tak nemálo z nich později skončí na úplně jiných pozicích, než původně předpokládala jejich profesní příprava.

## Top 10 učňovských oborů a duálního studia v Bell Food Group

Odborný asistent/odborná asistentka pro maso

Řezník/řeznice

Průmyslový obchodník/průmyslová obchodnice

Obchodník/obchodnice

Obchodník/obchodnice – velkoobchod a zahraniční obchod

Pracovník/pracovnice v potravinářství

Potravinářský technolog/technologka

Logistik/logistička

Duální studium – application management

Duální studium – human resources



## Po 35 letech v zaměstnání stále připraven na něco nového

Michael Pfister je od roku 2016 vedoucím oddělení těstovin ve společnosti Hilcona. Dnešní člen vedení společnosti Hilcona zahájil svou kariéru ve společnosti v roce 1985, kdy se vyučil konzervářským a mrazírenským technologem. Svě první profesní roky strávil nejprve jako kvalifikovaný dělník ve výrobě a později jako vedoucí směny. Pak postupně vedl oddělení «Ultračerstvé Convenience» a oblast «Trvanlivé Convenience».

«Hilcona mě po celou dobu mé kariéry vždy podporovala a byla mi výzvou, dokonce i tehdy, když jsme se někdy neshodli. Když bylo třeba udělat další krok, bylo pro mě vždy důležité, abych se sám chopil otěží. I po 35 letech v zaměstnání jsem stále připraven na nové výzvy. Nyní je však čas dokončit velké projekty, které v mém týmu právě probíhají.»



## Jednou za čas opustit komfortní zónu

Tanja Geiser je od začátku roku 2017 prodejní koordinátorkou pro drůbež ve velkoobchodu ve společnosti Bell Švýcarsko. Začínala v květnu 2015 jako referentka telefonního prodeje drůbeže (GSI). Již ve svém předchozím zaměstnání v dodavatelské a logistické společnosti se aktivně podílela na činnosti společnosti Bell.

«Další vzdělávání pro mě bylo vždy velmi důležité. Pomáhá mi rozšířit si obzory a uplatnit získané poznatky v každodenní práci. Perspektivy, které se mi ukázaly, mě přiměly zahájit další doprovodné profesní vzdělávání a úspěšně ho dokončit. Pro mě je velmi důležité dělat práci vždy srdcem a duší a s velkou radostí, ale to někdy také znamená opustit komfortní zónu.»



Při výběru dalšího vzdělávání je požadována vlastní iniciativa.

### Tři otázky pro Endrika Dallmanna

**Pane Dallmanne, před 27 lety jste zahájil své vzdělávání ve společnosti Hügli. Jaký význam mělo během vaší dosavadní kariéry další vzdělávání?** S novými úkoly jsem se samozřejmě vždy dále vzdělával. Nejvíce jsem se naučil na seminářích na téma změnových procesů, kde jsem měl dříve mnoho hluchých míst. Upřímně řečeno, interakce s lidmi kolem mě byla ale pro můj rozvoj vždy mnohem důležitější než další vzdělávání.

**Na novou pozici vedoucího personálního oddělení jste nastoupil teprve loni. Co jste se kvůli tomu nově naučil?** Ačkoli jako rodák z Kolína nad Rýnem už 27 let pracuji ve švýcarské firmě, zase jsem se o Švýcarsku naučil něco nového. Například o vztahu k Německu a k EU nebo o různých pohledech na pracovní právo a kolektivní spolurozhodování. Kromě toho se stále velmi intenzivně učím, pokud jde o velmi složité procesy spojené s digitalizací odvětví lidských zdrojů.

**Kdybyste se mohli vrátit v čase, jakou radu byste dali svému dnešnímu dospívajícímu já?** Jedna z mých dcer právě získala titul Bachelor of Arts v Business Psychology. Závídím jí toto studium a jsem na ni samozřejmě velmi hrdý. Moje vlastní předměty nebyly šťastnou volbou. Kdybych mohl vrátit čas, zvolil bych si toto studium.



Endrik Dallmann je od loňského roku vedoucím oddělení lidských zdrojů v Bell Food Group. Své profesní kořeny má ve společnosti Hügli, kde se z učně vypracoval na člena vedení divize.

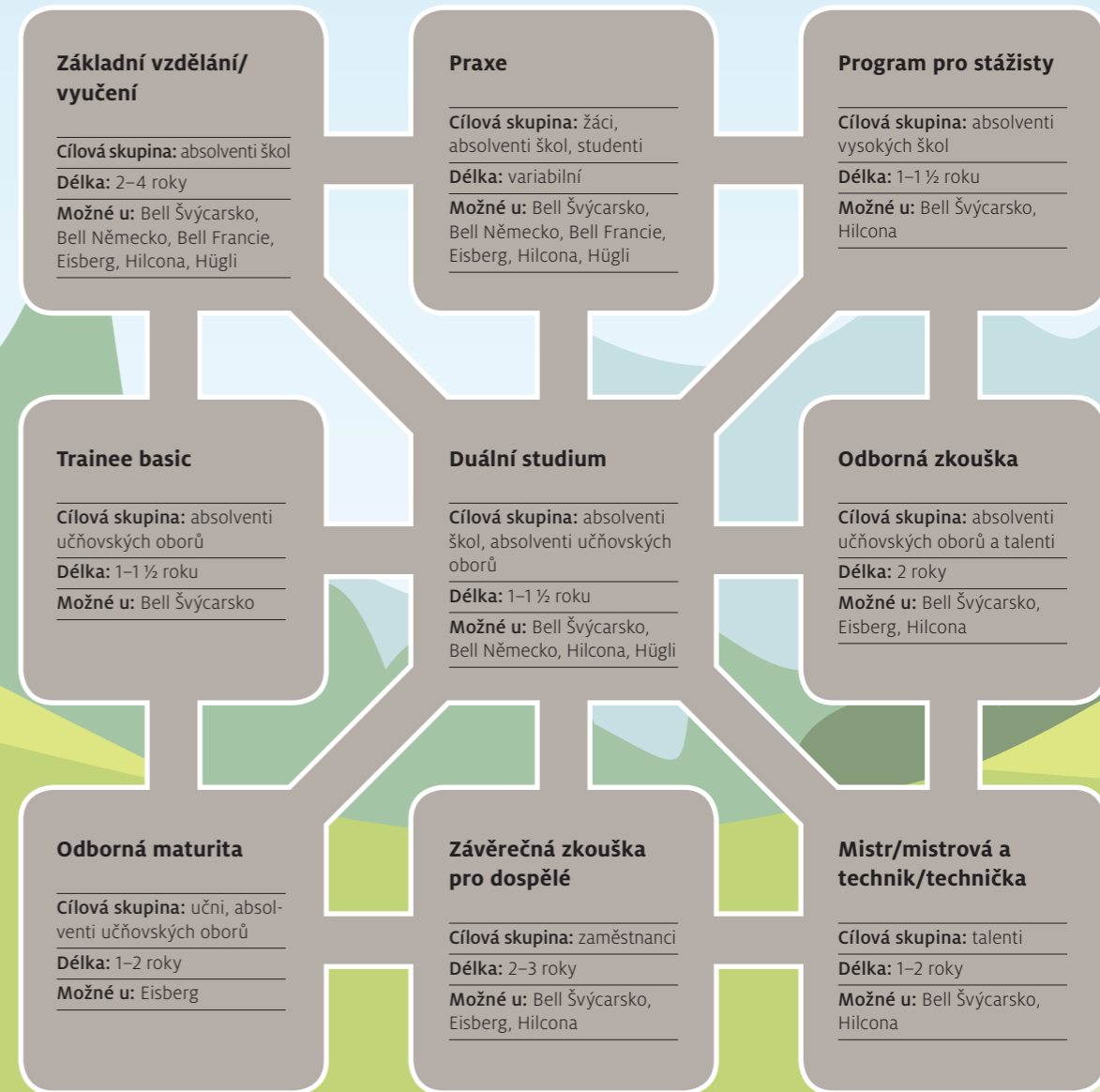
Další vzdělávání hraje rozhodující roli v možnostech rozvoje ve společnosti Bell Food Group. Tento pojem zahrnuje širokou škálu nejrůznějších opatření – od povinného hygienického školení až po rozvojové programy pro mladší manažery.

Při výběru dobrovolné odborné přípravy je požadována vlastní iniciativa. Jedním z úkolů manažerů je však také co nejlépe podporovat členy svého týmu podle jejich potenciálu.

Skutečnost, že mnoho zaměstnanců má velkou motivaci rozšiřovat si své znalosti prostřednictvím školení, potvrzují i tato čísla: v celé skupině absolvovali zaměstnanci jen v minulém roce celkem 9 500 dnů dalšího vzdělávání.

Zájemcům o další vzdělávání pomáhá i skutečnost, že mnoho programů je nyní nabízeno jako online kurzy nebo e-learning. Tento vývoj odráží také zvýšené počty účastníků. Protože díky menším cestovním a časovým nárokům lze i náročný pracovní den spojit s nepřetržitým vzděláváním. • *mr*

## VZDĚLÁVÁNÍ V BELL FOOD GROUP



### Další nabídky

#### Integrace před nástupem do praxe

Společnosti Bell Švýcarsko a Hilcona nabízejí uprchlíkům možnost absolvovat jednoletou přípravu na povolání s podporou školy (výuka němčiny, odborné znalosti) jako přípravu na odborné vzdělávání.

#### Pobyty v zahraničí

Učni druhého ročníku ve společnosti Hügli mohou strávit tři až čtyři týdny v zahraničí v některém ze závodů Bell Food Group. Společnost Hügli poskytuje určitý rozpočet na cestu a ubytování, pokud není pobyt podpořen stipendiem.

#### Pracující studenti

Ve společnosti Bell Švýcarsko, Bell Německo a Hügli mohou studenti vedle studia na univerzitě sbírat profesní zkušenosti jako zaměstnanci na částečný úvazek. Společnosti Bell Švýcarsko a Hügli navíc nabízejí možnost psát ve společnosti bakalářskou nebo magisterskou práci.

#### Praxe

Divize skupiny Bell Food Group nabízejí stáže pro žáky, absolventy škol a studenty v různých závodech. Oblast použití a doba trvání jsou přizpůsobeny individuálním přáním a okolnostem.



Sportovec a učeň Tarik Hadzic se dostal do národního házenkářského týmu

## **Učení v oboru a vrcholový sport? Ve společnosti Bell bez problémů!**

*Kromě toho, že se učí na obchodníka, je Tarik Hadzic také vrcholový sportovec, házenkář, a to úspěšný: od ledna 2022 je tento sportovní talent členem národního házenkářského týmu.*

Jako by odborné vzdělání nebylo dostatečně náročné, existují učni, kteří se vedle vzdělávání věnují také vrcholovému sportu. Jako Tarik Hadzic, který vedle toho, že se učí

na obchodníka, také hraje na profesionální úrovni házenou. V lednu 2022 tohoto učně dokonce vzali do národního týmu.

**Učni, kteří jsou zároveň vrcholovými sportovci, jsou mimořádné organizační talenty.**

S tím tento sportovní talent nepočítal: «Vlastně jsem si tento cíl stanovil na příštích pět let,» říká a sám tomu ještě nemůže

uvěřit. «To, že jsem toho dosáhl už teď, pro mne znamená opravdu hodně.»

Něčeho takového je možné dosáhnout jen se spoustou disciplíny, vysokou motivací a především dobrým plánováním. Při osmi až devíti tréninkových jednotkách týdně je to absolutní nutnost. Jako hráč národního týmu má kromě toho další povinnosti.



To představuje výzvu i pro zaměstnavatele: «Dobrá organizace a koordinace je alfou a omegou,» vysvětluje Andreas Begré, vedoucí odborného vzdělávání ve společnosti Bell ve Švýcarsku, «abychom Tarikovi zajistili ten nejefektivnější způsob vzdělávání.»

Spolupráce s učni, kteří jsou vrcholovými sportovci, funguje ale mimořádně dobře. Jsou to mimořádné organizační talenty s úžasnou disciplínou, jak říká Begré: «Tarik je pohodář, který si vede dobře i v práci. A samozřejmě jsme jako učňovský závod také hrdí, když jsou naši vrcholoví sportovci ve svém sportu tak úspěšní.» • sh

Finalistka «Učně roku 2021»

## **Mezi nejlepšími deseti**

*Fesnike Rushiti je budoucí potravinářská technoložka ve společnosti Bell v Basileji a v soutěži «Učeň roku 2021» se dostala až do finále.*

Jednou ročně se podnikatelské sdružení v Basileji zaměřuje na učně a vyhlašuje «Učně roku». O stupně vítězů bojuje v soutěži deset finalistek a finalistů. Poprvé se do finále probjovala finalistka z našich řad, budoucí potravinářská technoložka Fesnike Rushiti. Pro společnost Bell to byla premiéra.

V soutěžní den bylo třeba zvládnout osm úkolů. Jednalo se například o navržení obalu na ledový čaj, řešení záludných úkolů nebo

rozpoznání a předcházení nebezpečí v souvislosti s bezpečností práce. «Pak jsem mohla 20 minut mluvit o svém povolání. To se mi líbilo,» vzpomíná Fesnike Rushiti. V online hlasování se tato 17letá učnice nakonec úspěšně ucházela o přízeň veřejnosti.

Na slavnostním předávání cen 23. listopadu 2021 bylo třeba před publikem ještě zvládnout poslední úkol. Studenti byli ambiciózní a soustředění – a Fesnike se bohužel nakonec na stupně vítězů nedostala.

«Samozřejmě jsem trochu zklamaná,» uvedla učnice po vyhlášení vítězů. «Soutěž pro mne byla jedinečná zkušenost, která je pro moji budoucnost cenná. Naučila jsem se, že se vyplatí chodit do práce každý den s elánem a zájmem.»

Cílem soutěže je zvýšit povědomí o odborném vzdělávání v regionu a dále zlepšovat jeho image. Kromě toho projekt nabízí platformu pro výkonné a angažované učně a jejich učňovské podniky. • sh



Učni společnosti Bell jako mladí novináři

# Na stopě dobrému příběhu

Pro tento titulní příběh se časopisu LOOK! podařilo získat zcela mimořádné hostující autory: osm učňů společnosti Bell. Od vymyšlení tématu až po hotový text vypracovali obsah samostatně. Podporu jim poskytli Andreas Begré, vedoucí odborného vzdělávání, a Sara Heiniger, vedoucí redakce LOOK!

## Základem textů byl informační list článku.

Jaká témata učně zajímají? A jak je mohou zpracovat do napínavých článků pro časopis LOOK!? Tyto otázky si učni položili na workshopu konaném počátkem prosince 2021. Výsledek: mimořádná úvodní reportáž z pera osmi mladých redaktorů.

«Pro nás bylo důležité, abychom učňům během workshopu nedávali žádné pokyny, aby mohli na tématech pracovat samostatně,» říká Andreas Begré.

Jako základ posloužil informační list článku, na kterém bylo možné shromáždit všechny důležité body, od nápadu na téma až po ilustraci.

«Skvělý výsledek nás velice těší,» říká Sara Heiniger. «Ačkoli téměř všichni účastníci mají ve své každodenní práci s psaním jen málo společného, vznikly opravdu dobré texty.»

Mimoходом, není to poprvé, co se učni ze společnosti Bell ujali role novinářů: Také učňovský časopis «Dr Stift» psali dříve mladí sami – tehdy ovšem ještě na psacím stroji. • *mr*

## Titulní příběh napsali tyto učni:

**Alessio Arieta**, učeň oboru kuchař, Zell  
**Eliana Fernandez Duran**, učnice oboru odborná asistentka pro maso, Basilej  
**Arthur Friedrich**, učeň oboru řezník, Oensingen  
**Selim Gjocaj**, učeň oboru logistik, Oensingen  
**Muhamad Muhamad**, učeň oboru výrobní mechanik, Oensingen  
**Gian Knoepfli**, učeň oboru řezník, Basilej  
**Igor Vaskovic**, učeň oboru obchodník, Basilej  
**Firouz Yousefi**, učeň oboru odborný asistent pro maso, Oensingen





## Work-life balance

Pojem work-life balance označuje harmonické propojení pracovního a osobního života. Pro zachování této rovnováhy musíme být schopni oddělit práci od soukromého života. Znamená to asi tolik, jak zvládnout čas, který máme po práci, aniž by na nás nevyskakovala práce.

«Work-life balance je stále důležitější.»

Četné studie, průzkumy a statistiky ukazují, že work-life balance je stále důležitější a je součástí očekávání uchazečů o zaměstnání; pro uchazeče je důležité pracovat v atraktivní a moderní společnosti. Podle «Better Life Index» OECD vykazuje nejlepší rovnováhu Nizozemsko 2019. Zřejmě díky pracovní době: V Nizozemsku pracuje pouze 0,4 procenta zaměstnanců více než 50 hodin týdně.

Work-life balance zahrnuje více než jen méně práce a více volného času. Je to životní styl, který zahrnuje rovnováhu, harmonii a všechny oblasti života, včetně partnerství, dětí, volného času, smýšlení, kultury, zdraví a osobního rozvoje, aby bylo dosaženo komplexního životního stylu.

Proč je tak důležité dbát na work-life balance? Důvod je jednoduchý: Zaměstnanci mají delší odpočinek. Díky delšímu odpočinku jsou také zdravější a mají větší radost ze života.



Na co bychom měli dbát pro dobrou work-life balance?

### 1. Věnujte stejnou pozornost pracovním i soukromým závazkům

Stejná váha profesního a soukromého závazku. Ano, kariéra je důležitá, ale stejně tak je důležitý soukromý život. Kdo věnuje veškerou energii práci, dříve nebo později vyhoří. Obě tyto části života by měly být v rovnováze a ne se dostat do konfliktu. Udělejte si proto čas zejména na lidi ve svém životě a pěstujte své sociální vazby.

### 2. Vyhýbejte se rozptýlení a zůstaňte u tématu

Kdo se například často rozptýluje chytrým telefonem, místo aby se soustředil na své úkoly, téměř nikdy nedodrží své osobní termíny. V daný okamžik soustřeďte svou energii plně na ty nejdůležitější věci. Díky tomu jste efektivnější, můžete rychleji zpracovávat úkoly a nakonec máte více času na volnočasové aktivity a koníčky.

### 3. Zůstaňte v pohybu a stravujte se zdravě

Pravidelný pohyb a vyvážená strava vás udrží zdravě. Lidé, kteří se pravidelně věnují sportu, jsou uvolnění a duševně vyrovnanější. Dělejte, co vám dělá dobře a zajistěte si rovnováhu ve svém životě.

### 4. Dbejte na svůj časový management

Špatný časový management je zpravidla příčinou nerovnováhy. Například ten, kdo se přepracovává v práci nebo dělá příliš mnoho aktivit ve svém volném čase, je přetížený a obvykle už nezvládá své úkoly. Proto je důležité si čas správně rozdělit.

• Igor Vaskovic



# Igor



«Momentálně  
hodně přemýšlím  
o době po vyučení.»



## Gian

### Můj současný život

Ahoj, jmenuji se Gian Knoepfli. Je mi 17 let. Momentálně jsem ve třetím ročníku v učení jako řezník v Basileji v oddělení C-Pro. Kromě toho, že se učím řezníkem se zaměřením na bourání, jsem aktivní ve střeleckém klubu ve svém bydlišti Rheinfelden v Aargau. Zde již dva roky v létě absolvuji kurz pro mladé střelce. Během osmi dnů se s kolegy a kolegyněmi mladými střelci učíme základům balistiky, čištění zbraně a přesnému zásahu na 300 metrů. Kurz pro mladé střelce a střelecký klub jsou pro mne zejména nyní během přípravy na kvalifikační řízení (pozn. red.: Závěrečná zkouška u učňovského oboru) a po náročné práci ideální možností relaxace. Kromě toho ještě pravidelně navštěvuji fitness studio, abych se po práci i fyzicky připravil na nadcházející závěrečnou zkoušku. Momentálně hodně přemýšlím o době po vyučení. Doufám, že mi to výkonnostně bude stačit na to, abych se dostal do trainee programu a pak se s dostatečnou praxí vrátil do učňovské dílny jako instruktor. Tam bych chtěl ze svých učňů nakonec udělat schopné a hrdé profesionály. • Gian Knoepfli



### Moje učení a já

Můj den ve společnosti Bell začíná v 6 hodin, začínám označováním výrobků, které jsme vyrobili předchozí den. Když jsem hotov, přesunu výrobky do skladu a zaúčtuji je. Nyní jsou připravené k osobnímu prodeji.

Po označení jdu do učňovské dílny a připravuji toto pro výrobu: seřízení strojů, rozdělení desek na stoly a zajištění spotřebního materiálu.

## Arthur



«Tak vypadá můj  
pracovní den.»

Poté si vyzvednu různé zvířecí půlky a čtvrtky ve spedici. Pak si obléknu ochranné vybavení proti propíchnutí a okamžitě začnu půlky zvířat porcovat a vykostovat. Vždy začínám prasetem, žebra, kýta, hruď a plec. Po vykostění připravuji jednotlivé kusy podle zadání. Když je vepřové maso hotové, začnu s telecím nebo hovězím. U nás se zpracovávají téměř všechny výrobky. Až na speciální kousky se dopraví do bourárny, kde se vakuují. Připravuji k prodeji také různé polotovary.

Když je vše zpracované, uklidím vzniklé vedlejší produkty, kosti a tuk. Poté musím ještě zvážít maso na klobásy a přemístit je do určených prostor. Po úklidu si musím natáhnout holinky a gumovou zástěru, abych vše očistil. Po čištění jdu opět do samoobslužného oddělení. Pokud je ještě práce, pomáhám asi do 16:30 hodin a pak končím. Tak vypadá můj pracovní den. • Arthur Friedrich

# Co víme o budoucnosti vzdělávání?

Hlášení dvou osob z Bernu.



## Firouz

«Měl jsem možnost hovořit s ředitelkou této školy.»

Vydal jsem se hledat lidi, kteří už tak trochu žijí v budoucnosti a mají představu o budoucnosti vzdělávání.

Tamar Widmer je ředitelkou školy, která ukazuje, jak by mohlo vypadat učení v 21. století. Vysvětluje, proč tuto práci dělá. Sam Nüesch je filozof budoucnosti a seznámil mě s Úřadem pro budoucnost.

### Úřad pro budoucnost v Bernu

Tento úřad se nachází v bezprostřední blízkosti bernského koupaliště Marzili na ulici Sandrainstrasse v krásné staré budově. Mladý tým popisuje své poslání takto: «Zkoumáme potenciál budoucnosti a rozvíjíme možnosti opatření pro současnost. Ať strategic foresight, future activism nebo design fiction — naši odbornost nabízíme v různých formátech.»

Věděli jste, že v Bernu je škola, která vyvíjí a rovněž i již realizuje model budoucnosti školy? Měl jsem možnost hovořit s ředitelkou této školy ve čtvrti Monbijou u parku Bärenpark.



Tamar Widmer  
Podpora výuky a řízení  
školy «Spielraum21»  
(Prostor 21) – Bernská  
inovativní škola

**Co dělá Vaše škola?** Řídíme modelovou školu. Tak ukazujeme jednu z mnoha možností, jak by mohlo probíhat učení v soukromých i veřejných školách v 21. století. Máme zkušené učitele, kteří pracují ruku v ruce s changemakery.

25 dětí a mladistvých se v naší škole připravuje na budoucnost. U nás každý den zažívají, jaké jsou dovednosti budoucnosti: kritické myšlení, kreativita, komunikace, spolupráce a digitální znalosti. Tyto schopnosti podporujeme v různých situacích. Ale to nejdůležitější: Zvídavost je motorem všeho. Na tomto základu škola stojí.

**Jak jste přišli na tento nový model školy?** Položili jsme si otázku, co dnes znamená «učení pro život». Žijeme ve světě, v němž se neustálá změna a těžko předvídatelná budoucnost staly normálními.

Měli jsme jasno: Celoživotní učení je důležitým klíčem k budoucnosti. Toto učení se pozná podle toho, že člověk dobrovolně, soustavně a s vlastní motivací hledá nové znalosti nebo nové dovednosti, pro sebe nebo pro svou profesi.

UNESCO dokonce tvrdí, že celoživotní učení je předpokladem pro vymýcení chudoby a hladu ve světě a klíčem k míru a demokracii.

Na učení má vliv také internet: Dnes je polovina světa připojena k internetu. Technologická změna vyžaduje také nové schopnosti: Člověk se musí umět organizovat na místní i globální úrovni. Musí být schopen znalosti najít a sdílet je. Nemusíme všichni vědět všechno. Stačí, když nové znalosti získáme, až je budeme konkrétně potřebovat.

Už nepomáhá pracovat v hierarchii, v sítích se můžeme lépe učit společně. Samotná inteligence nestačí. Dnes potřebujeme inteligenci celého týmu – kolektivní inteligenci. Dále je důležité, aby lidé uměli dobře číst. Nejdůležitější je udržet si zvídavost.

**Co víte o budoucnosti?** Z výzkumu budoucnosti víme: Polovina povolání, která známe dnes, v následujících 20 letech zmizí. A 65 % profesí, které budou existovat za 30 let, dnes ještě neznáme.

Pokud se ohlédneme za posledními roky, vidíme: V roce 2010 vykonávaly stroje 25 % práce, v roce 2015 to bylo již 40 %. Zkrátka: Práce prováděná lidmi se mění. Lidským zdrojem bude v budoucnu naše emocionální inteligence.

Je také jasné: Jako globální společenství budeme řešit globální výzvy naší společnou inteligencí. Velmi důležité je společné učení se být jako rovný s rovným. My všichni, učitelé, rodiče i děti, se učíme. Společně vyvíjíme řešení. • **Firouz Yousefi**



# Cíle a budoucnost

Rozhovor s Schewazem Kamalem, psychologem

**Pane Kamale, dnes spolu hovoříme na téma cíle a budoucnost. Definujte prosím na úvod stručně oba pojmy, cíl a budoucnost.** Náročná otázka. Pokusím se to shrnout několika slovy. Teoreticky znamená cíl konečný výsledek určité činnosti, kterého bychom chtěli či musíme dosáhnout. Budoucnost je čas, který následuje po přítomnosti.

**Proč rozlišujeme chtěli bychom a musíme?** Existují cíle, kterých bychom chtěli dosáhnout dobrovolně. Jsou cíle, které jsou nám uloženy.

**Jaký význam má pro Vás cíl z psychologického hlediska?** Cíle mohou někomu dávat smysl jeho činnosti. Cíle člověka motivují, aby bojoval a učil se. Cíle tvoří strukturu dne. Dodávají naději a víru. Když člověk dosáhne cíle, získá další zkušenost. Tato zkušenost posiluje jeho sebevědomí. Zároveň ale také mohou někomu život ztížit.

**Jak přesně mohou cíle život ztížit?** Pokud jsou cíle stanoveny příliš vysoko a zdají se nedosažitelné, pak mohou demotivovat a deprimovat.

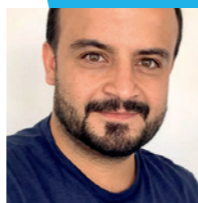
**Jak by tedy cíle měly být formulovány?** Při formulování cílů je třeba vždy zohlednit vlastní schopnosti a výchozí situaci. Kromě toho je třeba formulovat dílčí cíle, aby člověk neztratil přehled a mohl posílený pokračovat dál. Kromě toho je důležitá cesta k cíli. Ta by měla být naplánovaná a strukturovaná a měla by také být příjemná. Často je rozhodující právě cesta, nikoli cíl.

**Můžete uvést konkrétní příklad, jak by měly být cíle definovány?** Cíle mají být definovány SMART. S znamená specifický. Cíl by tedy měl být formulován přesně. M znamená měřitelný, aby bylo také možné jasně prověřit, zda bylo cíle dosaženo. A představuje atraktivní a znamená, že cíl by měl být smysluplný a motivující. Zároveň ale musí být možné cíle dosáhnout. Proto R znamená realistický. T nakonec znamená termínovaný. Mělo by tedy být jasné, kdy by mělo být cíle dosaženo.

**Jaký je podle Vašeho názoru «konečný cíl» lidí?** Podle pyramidy potřeb je konečným cílem seberealizace.

**Jak jste Vy dosáhl svého osobního cíle?** Dosažovat cílů není snadné. Cesta může být trnitá. Můj recept zní: nevzdávat se a zůstat nohama na zemi. Vždy vstát víckrát, než spadnete.

**Jaké je pro Vás spojení mezi cílem a budoucností?** Cíle nám umožňují osvětlit budoucnost. • *Muhamad Muhamad*



Schewaz Kamal,  
psychologické poradenství  
a psychoterapie,  
poradenská služba ask!

«Zajímavý rozhovor  
s panem Kamalem.»



# Muhamad



## Jak dosáhnu svých cílů?

Cíle a budoucnost. Odvážná slova, která mají velký význam. Slovo cíle znamená to, co určitě chceme, ale nyní to nemůžeme splnit. A budoucnost je to, co nemůžeme předem vědět. Máme ale ve svých rukou ji ovlivnit a rozhodnout o ní. Proto si dáváme cíle, které jednou mohou rozhodnout o naší vlastní budoucnosti. Díky dosažení cílů vedeme hezký život

Ale jak jich dosáhnu a jak se mohu motivovat? Je to vlastně velmi jednoduše řečeno: Ano, dosahuji svých cílů. Ale tak jednoduché to vůbec není, protože se stále objevují nové výzvy. Takové, které si stanovím sám, nebo takové, které před nás budou postaveny v budoucnosti. Není vždy jednoduché je zvládnout, protože je potřeba píle, odhodlání nevzdávat se a podpora přátel a rodiny. Ale s přáteli si musíme dávat velký pozor, protože jsou to lidé, kteří za námi stojí a dodávají nám motivaci. Existují ale také přátelé, kteří nás mohou dostat na šikmou plochu nebo kteří nepřijmou, pokud je někdo úspěšný.



# Selim

«Nikdy nezapomínejte,  
proč jste se na tuto dlouhou  
cestu vydali a proč do toho  
dáváte všechno.»

Nezáleží však na tom, jak často padáme na kolena nebo to chceme vzdát, protože vše nejde podle našich představ: Nikdy se nesmíme vzdát! Protože kdo tuto fázi překoná, usiluje dále o své cíle a má před sebou svou budoucnost. Pak se tvrdá práce vyplatí. A dosáhneme tak i svých cílů. Vždy se objeví nové výzvy, které nás srazí na zem, ale právě tehdy potřebujeme vůli pokračovat!

Je jedno, co právě děláte: Nikdy nezapomínejte, proč jste se na tuto dlouhou cestu vydali a proč do toho dáváte všechno. • *Selim Gjocaj*



## Eliana

### Proč je zdravá strava vlastně důležitá?

Zjednodušeně lze říci, že zdravá strava znamená konzumaci vhodného poměru rostlinných produktů (např. zeleniny, ovoce a obilovin) a živočišných produktů (např. masa, ryb, mléčných výrobků nebo vajec).

Ty každý den dodávají tělu základní živiny, jako jsou sacharidy, bílkoviny a tuky. Dodávají

energii a v ideálním případě udržují tělo zdravé a fit. Pokud je strava optimální, dodávají tělu všechny potřebné živiny v potřebném množství. Tím se také vyrovnávají odbourané a vyloučené látky, které během dne ztrácíme.

Při nedostatku těchto živin se cítíme apatictí, unavení a špatně se soustředíme. Právě pro děti je zdravá strava mimořádně důležitá. Tělo totiž potřebuje správné množství sacharidů, bílkovin, tuků, vitamínů a minerálů, aby mohlo zdravě růst a vyvíjet se.

Zdravá strava je ideální pro spokojenější a šťastnější život.

Nesprávná strava nebo strava s vysokým obsahem cukru může vést nejen k tloustnutí, ale také k onemocnění. Může vést k takovým onemocněním jako jsou potíže se srdcem, játry nebo diabetes. Proto: Čím zdravěji jíme, tím je nižší riziko onemocnění. • *Eliana Fernandez*

### Co je zdravá strava?

Zdravá strava v podstatě zahrnuje všechny možné potraviny. Rozhodujícím faktorem není to, co jíme nebo bychom měli jíst, ale kolik dané potraviny sníme. V podstatě i sklenka vína nebo piva mezi jídlem je pro tělo zdravá. Nemělo by se to však stát zvykem, protože v tomto případě to vypadá zase jinak.

Abychom si trochu snáze udělali představu, existuje takzvaná potravinová pyramida. Jak vidíme, jednou z nejdůležitějších potravin je voda. Té bychom měli denně přijmout minimálně tři litry ve formě vody, neslazeného čaje nebo potravin s vysokým obsahem vody. Naše tělo je ze 60 až 70 procent tvořeno vodou.

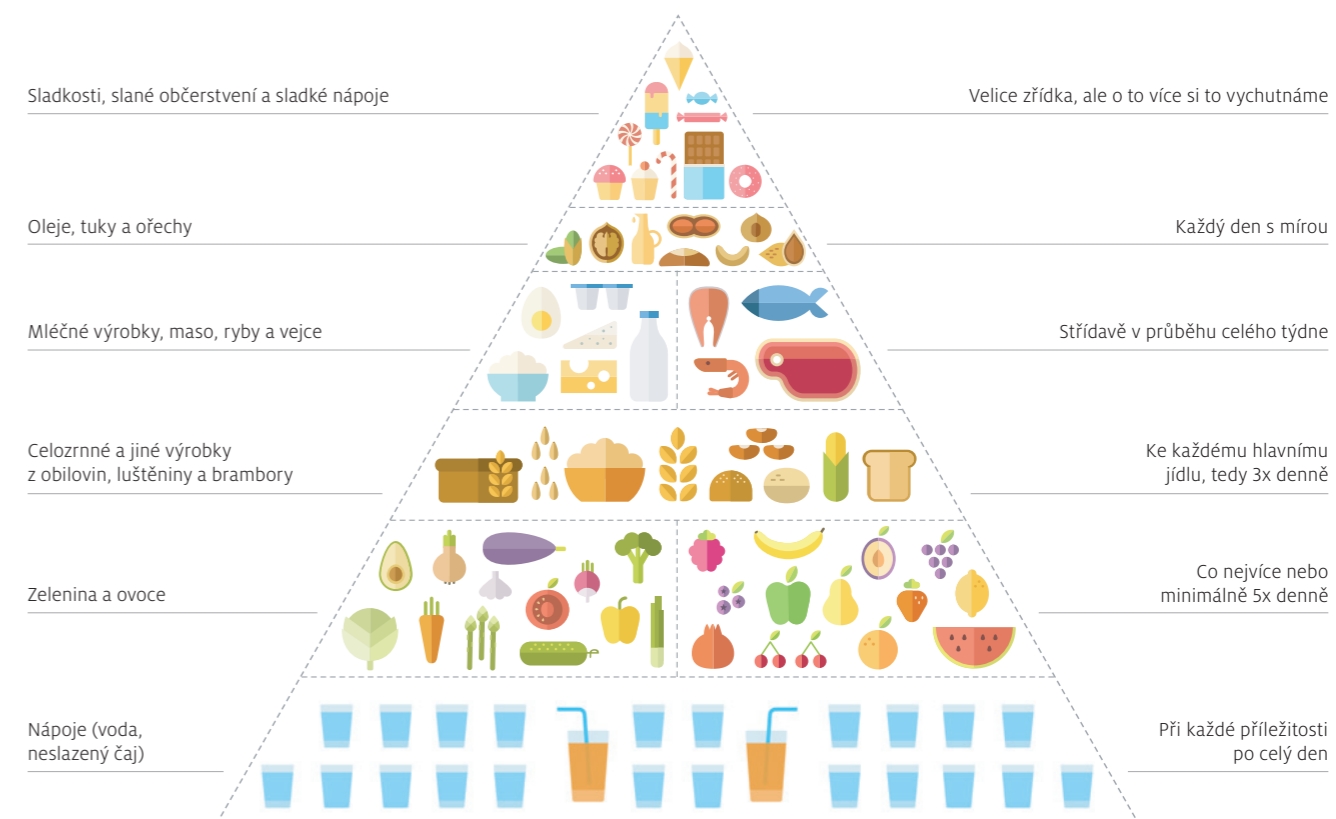
Pokud jste si dali za cíl jíst trochu zdravěji, měli byste se podívat na potravinovou pyramidu a zeptat se sami sebe, zda to děláte správně.



# Alessio

«Tak to zkuste!»

Důležitým bodem jsou také tuky a oleje. Chceme-li jíst jen o trochu zdravěji, stačí nahradit máslo rostlinným tukem. Uškodit to nemůže. Tak to tedy zkuste! • *Alessio Arieta*



Nová strategie udržitelnosti: žijeme odpovědností

# UDRŽITELNOST SE TÝKÁ NÁS VŠECH

Vše pro budoucnost: S třetí generací své strategie udržitelnosti skupina Bell Food Group dále rozšiřuje svou roli odpovědné potravinářské společnosti v Evropě, a to i díky ambiciózním cílům udržitelnosti, které se týkají celého hodnotového řetězce.



E-learning k udržitelnosti: Jdeme na to

Nový e-learning k udržitelnosti slouží jako podnět k tomu, abychom se tímto tématem zabývali hlouběji. Cílem je zakotvit ve firmě udržitelné myšlení. «Chceme, aby všichni zaměstnanci podporovali naši strategii a věděli, kam směřujeme,» říká Marco Märsmann. Online školení bude v letošním roce postupně zavedeno pro všechny zaměstnance společnosti Bell Food Group.

Globální oteplování, záplava plastů v oceánech, pokles biologické rozmanitosti: seznam znepokojivých témat na naší planetě je dlouhý. Zprávy, které přicházejí každý den z celého světa, hovoří stejnou jasnou řečí: je čas jednat, a to raději dnes než zítra. Nejnaléhavější výzvy jsou takového rozsahu, že je lze řešit pouze společně. Hospodářství hraje vedle politiky a společnosti klíčovou roli v boji za hodnotnou budoucnost dalších generací. Aby této odpovědnosti dostala, skupina Bell Food Group v uplynulých měsících za účasti mnoha odborníků ze všech divizí a nej

«Naše strategie je založena na osmi tematických oblastech a cílech, které z nich vycházejí.»

různějších oddělení kompletně přepracovala svou strategii udržitelnosti a definovala pro ni relevantní oblasti odpovědnosti a pro své obchodní aktivity cíle v oblasti udržitelnosti. Cílem tohoto dalšího rozvoje je pozitivně přispět k dosažení cílů udržitelného rozvoje OSN.

### Hodnotový řetězec v centru pozornosti

Novou strategii udržitelnosti schválila v lednu 2022 správní rada a od té doby je v platnosti. Slouží jako maják, který upozorňuje na udržitelné jednání a vytváří orientaci. Nově jsou cíle ve strategickém dokumentu dále rozděleny do tří strategických klíčových oblastí.

### Emise skleníkových plynů a energie

Zavázali jsme, v souladu s vědecky podloženými klimatickými cíli podle iniciativy Science Based Targets (SBTi), ke snížení provozních emisí skleníkových plynů o 21 % do roku 2026 (Scope 1/2) a do roku 2035 ke splnění vize «klimatické neutrality v podniku», v celém dodavatelském řetězci do roku 2050.

### Governance

V celém dodavatelském řetězci podporujeme férové a etické řízení podniků a odpovědnou daňovou politiku a do roku 2026 zohledníme kritéria ESG jako součást komplexního rizikového a finančního managementu.

### Voda

Do roku 2026 snížíme naši podnikovou spotřebu vody v nerizikových oblastech o 10 % a v rizikových oblastech o 50 %. Navíc udržíme a zlepšíme kvalitu našich odpadních vod.

### Likvidace a recyklace

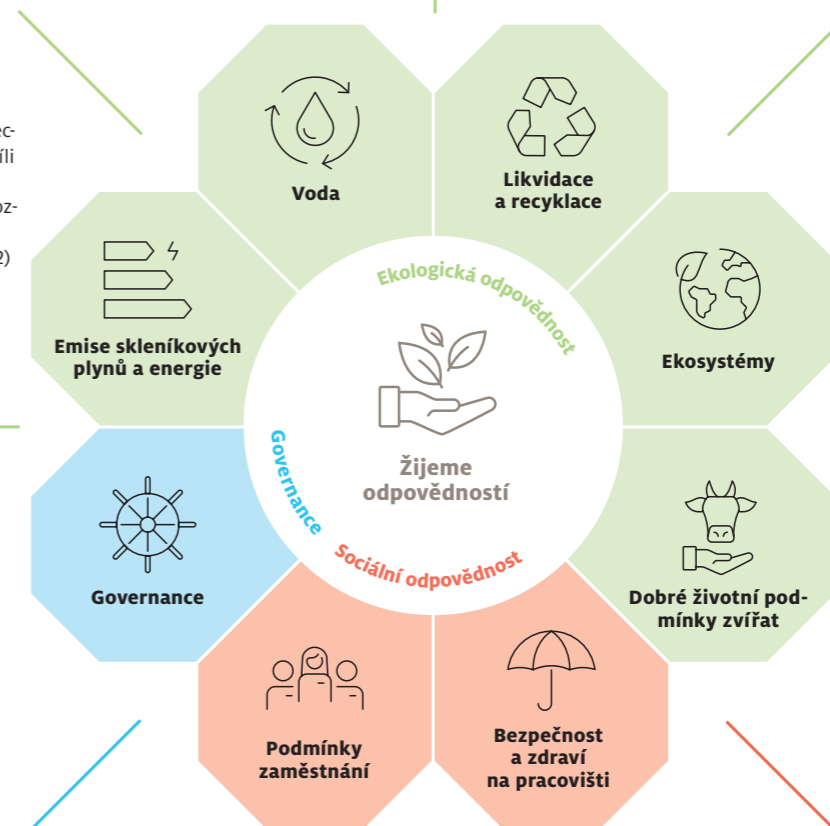
Uzavíráme koloběh materiálů, do roku 2026 snížíme provozní ztráty potravin na < 1 % a budeme mít alespoň 50 % recyklovatelných obalů.

### Ekosystémy

Do roku 2026 zvýšíme obrát s bioprodukty na 370 milionů franků, a 72 % našeho sortimentu mořských plodů bude mít alespoň doporučující hodnocení od WWF. Navíc sledujeme vizi «Zero Deforestation 2030».

### Dobré životní podmínky zvířat

Do roku 2022 jsme zavedli celopodnikovou politiku v oblasti dobrých životních podmínek zvířat. 37 % našich živočišných surovin v celé Bell Food Group (60 % v Bell Švýcarsko) bude mít do roku 2026 certifikaci dobrých životních podmínek zvířat.



### Podmínky zaměstnání

Jako atraktivní zaměstnavatel nabízíme moderní podmínky zaměstnání, aktivně se zasazujeme za dodržování lidských práv v našem dodavatelském řetězci a do roku 2026 budeme od 100 % našich přímých dodavatelů v rizikových oblastech požadovat platný sociální standard.

### Bezpečnost a zdraví na pracovišti

Podporujeme fyzické a duševní zdraví všech zaměstnanců a do roku 2026 povýšíme náš systém řízení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jednotný standard v celé Bell Food Group.

### Od A jako akvizice nových pracovníků až po V jako voda

«Naše strategie je založena na osmi tematických oblastech a cílech, které z nich vycházejí,» vysvětluje Marco Märsmann, vedoucí kompetenčního centra Udržitelnost (CC Udržitelnost) Bell Food Group. «Patří sem například to, že aktivně podporujeme dodržování lidských práv tím, že od dodavatelů v rizikových zemích vyžadujeme platné sociální standardy.» Strategie udržitelnosti zahrnuje také cíle na podporu dobrých životních podmínek zvířat a zvýšení používání recyklovatelných obalů, ale také snížení spotřeby vody a emisí skleníkových plynů.

«U všech cílů a opatření má mimořádný význam transparentnost. Důvěryhodnost si vytvoříme pouze tehdy, když budeme neustále zodpovědní za své činy,» říká Marco Märsmann. Díky přepracované strategii udržitelnosti má Bell Food Group k dispozici účinný nástroj, jehož hodnota se dále zvýší, pokud se s ním zaměstnanci ztotožní a budou se aktivně podílet na jeho realizaci. Udržitelnost již dávno není pro firmu volbou, ale stala se nutností a v neposlední řadě základním faktorem ekonomického úspěchu. • ap



# Jubilea

LOOK! gratuluje zaměstnancům slavicím výročí v měsících březnu až květnu 2022

Bell Švýcarsko

## 20 odpracovaných let

**Karin Schörlin**, 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Kai Schilling**, 2. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Marguerite Golisano**, 3. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Eric Ferroudj**, 4. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Alain Hug**, 5. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Maurice Golo Lingoto-Scheer**, 6. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**R. Olivier Drusian**, 14. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**David Vionnet**, 16. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux  
**Mark Gjoka**, 17. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**Raymond Pribiset**, 19. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Christophe Sellier**, 20. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Corinne Tschan**, 21. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Peggy Tancredi Sother**, 22. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Blaise Opole Shongo**, 23. března, Bell Švýcarsko, Oensingen  
**Ramadan Rexhepi**, 24. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**Francesco Nicastro**, 25. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Ludovic Tessier**, 31. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux  
**Jeyalalitha Kanapathipillai**, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Zell  
**Jean Segura**, 5. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Michèle Bättig**, 9. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Nathalie Lopes Dos Santos Neves**, 10. dubna, Bell Švýcarsko, Cheseaux  
**Alain Rupp**, 11. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Ramazan Guengoer**, 16. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Dominique Ferenc**, 17. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Kolje Nakov**, 18. dubna, Bell Švýcarsko, Cheseaux

## 25 odpracovaných let

**Herbert Kunz**, 7. března, Bell Švýcarsko, Oensingen  
**Elisabeth Straubhaar**, 8. března, Bell Švýcarsko, Oensingen  
**Lionel Bonvin**, 11. března, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon  
**Josef Wechsler**, 26. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**Estelle Atzenhoffer**, 8. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Jürgen Schmidle**, 12. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

## 30 odpracovaných let

**Pascal Dormois**, 9. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Blagoja Gojakovic**, 10. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux  
**Chantal Rubly**, 12. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Rui Manuel Da Silva Lourenço**, 18. března, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon  
**Jean-Pierre Duqueux**, 27. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux  
**Michel Kessler**, 28. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Christophe Wilk**, 29. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Ferdinand Trüssel**, 30. března, Bell Švýcarsko, Oensingen  
**Ismail Dervisoski**, 6. dubna, Bell Švýcarsko, Zell  
**Renaud Mantel**, 13. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Lucio Torzi**, 14. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

## 35 odpracovaných let

**Maria Cerejo**, 13. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**Bruno Azzola**, 15. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Alain Dirrig**, 2. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Daniel Scholer**, 3. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**René Stebler**, 4. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Marianne Thüiring**, 19. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej

## 40 odpracovaných let

**Ernst Fuhrmann**, 15. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

## 45 odpracovaných let

**Ursula Lehmann-Schweizer**, 7. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

## Odchody do důchodu

**Nakshije Toski-Ahmeti**, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Oensingen  
**Decantino Ndombasi**, 31. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Roland Rufener**, 31. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Hans Bellwald**, 28. února, Bell Švýcarsko, Oensingen  
**Régine Andrée Schwechler Chambard**, 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Emil Dubach**, 31. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**Christophe Schatzmann**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Peter Niederberger**, 31. května, Bell Švýcarsko, Oensingen

## Předčasné odchody do důchodu

**Angélo D'Amico**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Suleiman Jembe**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Fahri Kuqi**, 31. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**Joseph Kuttler**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Lec Mirakaj**, 31. března, Bell Švýcarsko, Zell  
**René Pabst**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Jean Zwiller**, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Marianne Neuhaus**, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej  
**Paul Fuhrmann**, 31. května, Bell Švýcarsko, Oensingen

Bell International

## 20 odpracovaných let

**Andreas Eder**, 18. března, Bell Německo, Seevetal  
**Andre Müller**, 19. března, Bell Německo, Seevetal  
**Eva Wernke**, 25. března, Bell Německo, Harkebrügge  
**Marlies Siems**, 10. dubna, Bell Německo, Harkebrügge  
**Marion Heinicke**, 22. dubna, Bell Německo, Harkebrügge  
**Kerstin Walde**, 1. května, Bell Německo, Harkebrügge  
**Sven Brandtner**, 6. května, Bell Německo, Harkebrügge  
**Thomas Plaggenborg**, 16. května, Bell Německo, Harkebrügge  
**Lionel Constant**, 21. května, Bell Francie, Teilhède

## 25 odpracovaných let

**Danuta Sumara**, 12. března, Bell Polsko, Niepołomice  
**Rene Fanelli**, 1. dubna, Bell Německo, Schiltach  
**Nathalie Saunal**, 1. dubna, Bell Francie, Teilhède  
**Anja Schulewski**, 24. dubna, Bell Německo, Harkebrügge  
**Wolfgang Karrer**, 5. května, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Jerzy Krzysica**, 7. května, Bell Polsko, Niepołomice

## 30 odpracovaných let

**Marion Huntemann**, 23. března, Bell Německo, Harkebrügge  
**Monika Kasinger**, 4. května, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

## 35 odpracovaných let

**Berthold Funk**, 15. května, Bell Německo, Edewecht

## Odchody do důchodu

**Ilmije Kelmendi**, 28. února, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Marie-Hélène Saget**, 31. března, Bell Francie, Teilhède  
**Pascal Janot**, 30. dubna, Bell Francie, Virieu-le-Grand

Aktuální nabídky zaměstnání  
 najdete na:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

## Convenience

**20 odpracovaných let**

**Oskar Böhler**, 3. prosince, Eisberg, Villigen (*dodatek*)  
**Martin Kulik**, 1. ledna, Hügli, Steinach (*dodatek*)  
**Michaela Hoheisel**, 1. února, HFC, Bad Wünnenberg (*dodatek*)  
**Karin Turk**, 14. února, Eisberg, logistika (*dodatek*)  
**Eddie Barten**, 18. února, Eisberg, Dällikon (*dodatek*)  
**Ali Cil**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Nancy de Lourdes Forster**, 1. března, Eisberg, Dällikon  
**Nuno Luis Mendes Coimbra**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Zlatko Novak**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Josef Provazník**, 1. března, Hügli, Zásmuky  
**Robert Krumpholz**, 4. března, Hügli, Zásmuky  
**Amélia Paula Da Mota Pinto**, 11. března, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent  
**Jürgen Thomas**, 1. dubna, Hügli, Radolfzell  
**Christian Leber**, 2. dubna, Hügli, Hard  
**Julie Gschwend**, 22. dubna, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Maura Vogel**, 22. dubna, Bresc, Werkendam  
**Walter Leber**, 29. dubna, Eisberg, Dällikon  
**Luis Miguel Dionisio Macieira**, 1. května, Hilcona, Schaan  
**Johann Meier**, 1. května, Eisberg, Dällikon  
**Dragan Stepanovic**, 1. května, Hilcona, Schaan  
**Dzulziba Mehmedovic**, 13. května, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent  
**Andreas Vossebein**, 27. května, HFC, Bad Wünnenberg

**25 odpracovaných let**

**Maria Virginia Pinto Rebelo**, 3. listopadu, Eisberg, Dällikon (*dodatek*)  
**Khaled El Bahi**, 15. prosince, Eisberg, Dänikon (*dodatek*)  
**Hüseyin Dogac**, 17. února, Eisberg, Dänikon (*dodatek*)  
**Cidalia Maria Moreira Caetano**, 17. března, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent  
**Josef Keller**, 1. dubna, Hilcona, Schaan  
**Sabine Krug**, 1. dubna, Hügli, Radolfzell  
**Erich Bieri**, 1. května, Hilcona, Schaan  
**Celina Correia Carvas do Nascimento**, 20. května, Eisberg, Dällikon  
**Helena Mrkosová**, 20. května, Hügli, Zásmuky

**30 odpracovaných let**

**Carola Forster**, 30. listopadu, Eisberg, Dällikon (*dodatek*)  
**Fabrizio Zogno**, 3. února, Ali Big, Brivio (*dodatek*)  
**Jose Martins da Costa**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Stephan Kompalla**, 30. března, Hügli, Radolfzell  
**Daniel Kammerer**, 1. dubna, Hilcona, Schaan  
**Corinna Sugg**, 1. dubna, Hügli, Radolfzell  
**Heike Altmann**, 20. dubna, Hügli, Radolfzell  
**Antonio Rego Oliveira**, 7. května, Eisberg, logistika

**35 odpracovaných let**

**Stefan Daester**, 1. března, Hilcona, Schaan  
**Bettina Hilmer**, 17. března, Hügli, Radolfzell  
**Maria Isabel Moreira Pais Marques**, 27. března, Eisberg, Villigen  
**Leo Eichenberger**, 1. dubna, Eisberg, Dällikon  
**Werner Alfred Gaechter**, 6. dubna, Hilcona, Schaan  
**Behice Ertugrul**, 13. dubna, Eisberg, logistika  
**Thomas Tuertscher**, 4. května, Hilcona, Schaan  
**Marietta Bickel**, 11. května, Hilcona, Schaan

**Odchody do důchodu**

**Kausaladevi Thirukeswaran**, 9. listopadu, Eisberg, Dällikon (*dodatek*)  
**Ndomba Dianduala Ba Nsimba**, 22. února, Eisberg, Dällikon (*dodatek*)  
**Lili Berger**, 28. února, Hügli, Radolfzell (*dodatek*)  
**Sonja Stillhard**, 16. března, Eisberg, Villigen  
**Saban Abdiji**, 26. března, Eisberg, Villigen  
**Reinhard Linne**, 31. března, Hügli, Radolfzell

**Předčasné odchody do důchodu**

**Newman Debbie**, 31. prosince, Hügli, Redditch (*dodatek*)  
**Mosimann Anton**, 30. dubna, Eisberg, Dällikon  
**Ronald Gisinger**, 30. dubna, Hilcona, Schaan  
**Seibold Andreas**, 31. května, Hügli, Steinach

**Play &  
Win!**

Soutěž

PLAY AND WIN

# ***Skrývačka***

*Na které straně se skrývá tento symbol?*



## **Ceny**

**1 × různé výrobky z celé Bell Food Group v hodnotě 400,00 EUR**  
**10 × nákupní poukázka v hodnotě 30,00 EUR do lokálního supermarketu**

**Uzávěrka je 24. červen 2022**

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

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

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

Tak musí chutnat jaro

# MOHLI BYCHOM RYCHLE OCHUTNAT?

Přinášejí na talíř  
oheň: nové «Desperinos»  
od Bell Polsko.



Tiše, ale neochvějně začalo jaro probouzet svěžest. S prodlužujícími se dny a hřejivými slunečními paprsky i v kuchyních společnosti Bell Food Group vyrašilo mnoho kulinářských novinek. Zpřijemní vám svěží jarní chvíle, ať už doma u stolu, nebo venku pod širým nebem na piknikové dece. • ap

## Bell Německo CHARAKTERISTICKÁ ŠUNKA S CHUTÍ

Důvod, proč se vám z nové «Rustikální syrové šunky» od firmy Abraham sbíhají sliny, se dozvíte rychle. Spočívá ve formě přípravy. Poté, co se kýta o hmotnosti přibližně 1,2 kilogramu mírně nasolí a zjemní silným přírodním kořením, získá po využití nad ohněm z bukového dřeva svůj jedinečný rustikální charakter a vydatnou kořeněnou chuť.



## Bell Polsko TAK CHUTNÁ JIH

Pokud se již nemůžete dočkat letní dovolené na jihu, přineste si chuť španělského choriza rovnou domů. V novém «Kabanosy Chorizo» se skrývá mírná ostrost. Uzené, dušené a pečené vepřové klobásy jsou ideální svačinkou, pokud pociťujete touhu po dálkách. Jejich malé sestry se jmenují «Desperinos» a jsou okořeněné paprikou a česnekem.



## Bell Francie ADIEU, KONZERVAČNÍ LÁTKY

Věc nebyla tak jednoduchá, jak se to na první pohled zdá. Celý výrobní tým společnosti Bell Francie investoval několik měsíců do svých vynikajících šunkových specialit s cílem navždy se rozloučit s konzervanty. Po úpravách v procesu výroby a zrání jsou nyní oblíbené šunky k dostání v nové podobě. Uvnitř je to, co je uvedeno nahoře: šunka a trochu soli, toť vše.

\* Bez konzervačních látek



## Bell Švýcarsko KLASIKA V JARNÍM HÁVU

V souladu s ročním obdobím přináší společnost Bell Švýcarsko na talíř osvědčenou klasiku s novým obsahem. Dozlatova upečený cordon bleu ze štavnatého švýcarského vepřového masa má vše: je bohatě naplněný křehkou přední šunkou, lahodným smetanovým sýrem a chutnou zahradní zeleninou, jako je mrkev, pórek a celer, a přináší tak jarně laděný chuťový zážitek. Cordon bleu je možné do konce května zakoupit v prodejnách Coop.

## Osvědčená klasika na talíři



## Hügli VEGANSKÉ NÁHRAŽKY MASA

Inovativní hotové směsi jsou založeny na hodnotné hrachové bílkovině a jejich příprava je rychlá a snadná. Lze je flexibilně skladovat ve spíži bez nutnosti chlazení a díky čisté rostlinné receptuře přispívají k ochraně klimatu.

Vše veganské  
a tak snadné!



## JEMNÉ TĚSTOVINY VE VYSOKÉ RYCHLOSTI

Autentická chuť těstovin bez náročného vaření – žádný problém s novými a rychlými směsmi koření na těstoviny. Příprava je rychlá a velice snadná – promíchejte s trochou vody z těstovin a olejem, nalijte na uvažené těstoviny, finito!

## PRÉMIOVÉ RECEPTURY PRO TU NEJLEPŠÍ CHUŤ

Nové, kvalitní základy v bio kvalitě slouží jako dokonalý základ pro polévky a omáčky. Obsahují kvalitní masové a zeleninové výtažky bez přídavných látek, umělých aromat a kvasnicového extraktu.



## PŘÍRODNÍ, CHUTNÉ, VŠESTRANNÉ!

Vegetariáni mohou bio směs mletého masa použít k přípravě hamburgerů nebo pokrmů z mletého masa na mnoho způsobů. Výrobek z tuzemské trendy suroviny hrachu a zelené špaldy nabízí přidanou hodnotu pro zdraví díky rostlinným proteinům a vláknině.



## Eisberg Švýcarsko PŘÍSUN ENERGIE, KTERÁ VÁS NASTARTUJE

Na všechny hladové krky, které chtějí obzvlášť vyvážené a chutné jídlo, čekají dvě zbrusu nové Buddha Bowls. «Noodle Bowle Smoked Tofu» a «Rice Bowl Salmon Poké» chutnají stejně čerstvě a zdravě, jako vypadají a přinášejí potřebnou extra porci energie pro jarní dny plné činnosti a radosti ze života.

## SALÁTY V TĚ NEJLEPŠÍ FORMĚ

Společnost Eisberg opět ukazuje rozmanitost svých salátových kreací. V nových druzích v miskách «Caesar», «Green», «Oriental», «Mediterranean» a «Vegan» se skrývá koncentrovaná dávka zdravých přísad. Špenát, zelí, čočka, cizrna, olivy, rukola, bulgur, sladké brambory, hummus a hrášek jsou jen některé z dobrot, které dodávají novým salátům prvotřídní chuť.



## KŘUPAVÉ Z TROUBY

Otevřete ledničku, zapněte troubu a za chvíli: jídlo je hotové! Pro náročné dny, kdy je na vaření málo času, jsou nyní k dispozici dvě nové směsi na koláč «Spargel» (chřest) a «Zucchetti» (cuketa). To umožňuje připravit dokonalý zeleninový teplý pokrm během chvíle, bez zdlouhavé přípravy a krájení. Zůstává tak čas na dobré věci v životě, jako je třeba slunění.



## Hilcona NOVÁ GENERACE ČERSTVÝCH JÍDEL

Od konce loňského roku je ve vybraných prodejnách Coop ve Švýcarsku k dispozici pestrá nabídka deseti chutných pokrmů z čerstvých surovin. Od «Creamy Mascarpone Chicken» přes veganský «Orientální falafel» až po «Salmon e al Limone» obsahuje nabídka vše, po čem gurmánovo srdce touží. Zcela nový, naprosto čerstvý chuťový zážitek ke konzumaci za tepla.

## VŠE BIO NEBO JAK?

Základem všech výrobků Hilcona jsou přirozeně kvalitní suroviny. Třemi těstovinovými pokrmy v té nejlepší bio kvalitě, «Spätzli», «Tortelloni Ricotta e Spinaci» a «Tortelloni Pomodoro e Mozzarella», podtrhuje společnost Hilcona svůj příslib lepšího jídla a ukazuje, co je opravdu důležité. Pokrmy z produktů ekologického zemědělství jsou od února k dostání v Německu a Švýcarsku.



## Eisberg Maďarsko PLNÁ SÍLA ROSTLIN

Microgreens jsou plné energie. Ne bezdůvodně jsou pokládány za superpotravinu. Společnost Eisberg Maďarsko uvede v březnu na trh dva různé druhy zeleninových klíčků nebo baby leafs: ředkev a mizuna. To druhé je listová zelenina, kterou lze chuťově zařadit mezi brokolici a rukolu. Microgreens se pěstují ve vertikálním zemědělství, tj. v inovativních víceúrovňových sklenících.





© Das Sauna-Kochbuch, Katarina Vuori, btb



## NIKDY VÍCE HLAD PO SAUNOVÁNÍ

Kdo se rád saunuje, ví, že potní kúra vyvolává nejen žízeň, ale také hlad. Nejjednodušší řešení tohoto problému pochází samozřejmě z Finska a jmenuje se «makkaru». «Saunová klobása» se připravuje na saunových kamnech a často se jí ještě vsedě na prknech. Saunový národ číslo jedna využívá své saunové domky také k uzení ryb, sušení ovoce nebo vaření piva.

Na základě této inspirace shromáždila finská autorka a umělecká pedagožka Katarina Vuori pro svou «Saunovou kuchařku» různé recepty na přípravu pokrmů v sauně. Jako testovací kuchyně jí posloužilo 19 nejkrásnějších a nejpodivnějších saun od Laponska po Souostroví moře.

Dobrá zpráva pro všechny, kteří sice nemají vlastní saunu, ale přesto by chtěli vařit originálně finsky: Jídla z kuchařky je možné připravit také v troubě nebo na grilu.



## ZAKOPANÉ JÍDLO

Zemní pec, tj. zdroj tepla v zemi, umožňovala lidem ještě před vynálezem hrnčířství vařit například zeleninu, která by jinak byla nepoživatelná. Je to metoda, která přes veškeré vynálezy kolem vaření přežila dodnes.

Jedním příkladem je luau na Havaji. Při této tradiční hostině se jáma v zemi naplní horkými kameny, na které se položí jídlo zabalené do banánových listů a následně se zasype zeminou. V tomto takzvaném imu se pak mimo jiné několik hodin připravují celá prasata.

I v jiných oblastech světa, například na Samoi, Novém Zélandu nebo v Mexiku, jsou kryté nebo nekryté hliněné pece součástí kulinařského kulturního dědictví, které se používá dodnes.

Kuriozity ze světa vaření

# HLAD JE MATKOU VYNALÉZAVOSTI

Co se týče vaření, jsou lidé odjakživa velice nápadití. A to platí nejen pro sestavování ingrediencí, ale také pro samotnou přípravu. LOOK! pro vás připravil několik neobvyklých způsobů vaření – od tradičních až po bizarní. • mr



## VAŘENÍ S PÁROU A BUBLINKAMI



Aktivní sopky jsou hrozné, a přesto – nebo možná právě proto – tak fascinující. Není tedy divu, že tito chrličí ohně podněcují lidi k tomu, aby experimentovali s jejich přírodními silami.

Zdařilým kulinařním výsledkem těchto pokusů je «cozido». Kuchaři v městečku Furnas na Azorském ostrově São Miguel nechávají tento hrnek na dušení hodiny vařit v horké sopečné půdě.

Také v národním parku Timanfaya na Lanzarote se horko ze země smysluplně využívá: V restauraci v parku se maso a ryby smaží přímo nad bublající lávou. A na Bali patří k atrakcím při túře na vulkán Batur vařit si vejce ve zdrojích páry podél cesty.



## VŠE V JEDNÉ MYČCE

V horké páře se potraviny vaří zvláště šetrně. Ale ne každá kuchyně je vybavená parním hrncem, zato většina z nich má myčku nádobí. A tu lze jednoduše použít i jinak.

Za tímto účelem se ryby, maso, vejce nebo zelenina jednoduše vloží do myčky spolu s použitým nádobím – samozřejmě dobře a vodotěsně zabalené, například v zavařovací sklenici nebo zatavené ve fólii.

Podle druhu potravin jsou vhodné šetrné nebo intenzivní mycí programy. Stejně jako u vaření v páře zůstanou vitamíny a živiny lépe zachovány než při vaření ve vodě. Navíc je tato metoda udržitelná, protože myčka by běžela tak jako tak a sporák nebo trouba zůstanou studené.

Odborníci ovšem radí opatrnost při volbě obalu: z alobalu a pečících sáčků, které jsou v této souvislosti často doporučovány, se mohou působením čistících prostředků a horka uvolňovat škodlivé látky.



Zaměstnanci Bell Food Group k tématu vzdělání a učni

## Jít vlastní cestou

Dnešní učni jsou budoucí profesionálové. V příštích letech budou utvářet profesní svět. Čtyři zaměstnanci, kterým leží vzdělání zvláště na srdci, vysvětlují, co by chtěli dát mladým

**Nadine Beierlein**, vedoucí vzdělávání ve společnosti Bell Oensingen

«Péče o učně je úžasný úkol. Snažím se posílit mladé lidi v jejich osobnostním rozvoji již v raném stadiu. Měli by se naučit rozpoznat a ocenit své silné stránky. K tomu patří i dělat chyby, aby se v budoucnu nenechali zastrašit novými výzvami. Budoucím profesionálům přeji sílu, sebedůvěru a pevnou víru v sebe sama. Měli by zažít mnoho krásných a poučných zážit-

ků, které obohatí jejich život. Nikdy by neměli ztrácet odvahu a měli by věřit ve své sny! Nakonec je však na nich, aby tyto sny s motivací a vnitřní silou uskutečnili. Během vzdělání se jim podařilo osvojit si k tomu potřebné zdroje.»



**Andreas Buda**, vedoucí odborného vzdělávání Potravinářská technologie a operátor strojů a zařízení ve společnosti Hilcona v Schaanu

«Duální vzdělávací systém nabízí velice kvalitní vzdělání a poté přímý přístup na trh práce. Žádné studium nemůže nahradit praktické pracovní zkušenosti během vzdělávání. Bez ohledu

na to, zda se po vyučení zaměří na vyučenou profesi, nebo budou pokračovat ve vzdělávání na vyšší odborné škole, měli by mladí rozhodně využívat možností praktického odborného vzdělávání od samého začátku! Nic není vyloučeno!»



**Corinne Manser**, referentka interní prodejní služby ve společnosti Hügli ve Steinachu

«Přeji mladým lidem, aby kromě smyslu, zábavy a seberealizace získali také odvahu převzít odpovědnost. Měli by slavit úspěchy a přijímat neúspěchy, protože zkušenosti posouvají nás lidi dál. Čerpáme z toho sílu k tomu, abychom v profesním světě obstáli a šli svou vlastní cestou. My instruktory učně

podporujeme. Tohoto společného základu můžeme kdykoli využít a navázat na něj. To vytváří důvěru a udržuje radost z profese. Tuto souhru mezi generacemi pokládám já osobně za mimořádné obohacení.»



**Michael Baumann**, odborný instruktor pro potravinářské technologické pracovníce a pracovníky ve společnosti Eisberg v Dällikonu

«Učni by si měli dobu učení především užívat. Jejich zvolená profese by pro ně měla být výzvou a měla by být vzrušující. Poté by si každý měl hledat svou vlastní cestu a rozvíjet se vhodným směrem. Všem přeji, aby si našli inspirující čin-

nost, které je bude naplňovat v každodenním životě. Zároveň by mladí lidé měli ze sebe vydat to nejlepší a zůstat motivovaní i v obtížných fázích. Každý den přináší nové výzvy a měli by si užívat to, co zvládli! Pak jsou na svou práci hrdí a přináší jim naplnění.»

