

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

02 2022



**Vášeň
pro skutečné
originály**

BELL
FOOD
GROUP





6



28



Obsah

Ze společnosti

- 4 Convenience v širším měřítku**
Nové struktury podporují úspěch v důležitém segmentu růstu
 - 6 Bezpečnost nezná kompromisy**
Bezpečnost práce ve skupině Bell Food Group
 - 10 Špičkové výsledky s TopX**
Aktuální informace o stavu programu Top Excellence skupiny Bell Food Group
- Jak se pracuje u Bell Food Group
- 12 Pohybové projekty**
Ochrana zdraví díky lepší ergonomii na pracovišti

Titulní stránka

- 14 Vášeň pro skutečné originály**
Speciality s dokladem o původu mají ve skupině Bell Food Group tradici

Osobní

- 24 Gratulace a rozloučení**
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od června do srpna 2022

Soutěž

- 27 Soutěžní otázka**
Play and win

Náš svět požitků

- 28 V dobré společnosti**
Kreativní špízy «Spiessli» a mnoho dalšího pro pestrou zábavu při grilování

Trvalá udržitelnost a inovace

- 38 Otázka odpovědnosti**
Konzumace masa a udržitelnost

Tak se dělá kvalita

- 40 Ocenění za inovaci a vkus**
Úspěch společností Bell Německo a Bell Francie

Regionálnost jako trumf

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Kvalita našich výrobků je jedním z nejdůležitějších předpokladů úspěchu naší společnosti. Původ výrobků se v posledních letech stále více stává atributem kvality. Zejména regionální potraviny a místní produkty se těší vysoké důvěře spotřebitelů. Pandemie koronaviru tento trend ještě posílila.

francouzské označení «Label Rouge», evropské označení «Zaručená tradiční specialita» (ZTS) nebo švýcarské označení «IGP» (Indicazione Geografica Protetta – chráněné zeměpisné označení). Jsou symbolem regionálnosti a zárukou, že se např. u výrobku Bündnerfleisch nebo Jamón Serrano jedná skutečně o originál.



Regionálnost je ve skupině Bell Food Group důležitým tématem, a to zdaleka ne od včerejška. Regionální kořeny jsou součástí naší identity. Vyrábíme především pro ty země a regiony, ve kterých působíme, a v našich 50 výrobních závodech nejsme anonymní velkou společností, ale důležitou součástí společnosti. Při výrobě našich produktů využíváme pokud možno zemědělské suroviny od regionálních dodavatelů.

Například ve Švýcarsku je v kategorii «Masné výrobky s označením IGP» 14 výrobků. Šest z nich vyrábí společnost Bell Schweiz sama. To je významný úspěch, protože výroba podle specifikací označení je náročná. Kritéria se v závislosti na označení pohybují od lokality výrobního závodu a původu surovin až po dodržování jednotlivých kroků zpracování.

Výrobou těchto specialit přinášíme nejen rozmanitost našeho sortimentu, ale také nemalé úsilí o zachování tradičních výrobků a řemesel, která jsou s nimi spojena. Společnost Bell Food Group byla již odjakživa odhodlána tento cíl naplňovat. Díky našim výrobkům přinášíme milionům spotřebitelů každý den řadu příjemných požitků a vyšší kvalitu života. A na to můžeme být, naši vážení spolupracovníci, právem hrdí.

V naší klíčové činnosti Masná výroba se zaměřujeme na regionální speciality, což je dokonce jednou ze strategických priorit. To dokazuje i sortiment našich výrobků: V sortimentu uzenin má řada výrobků takzvané «chráněné označení původu». Patří mezi ně například

Těším se, že na této cestě budu i nadále pokračovat s vámi.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu

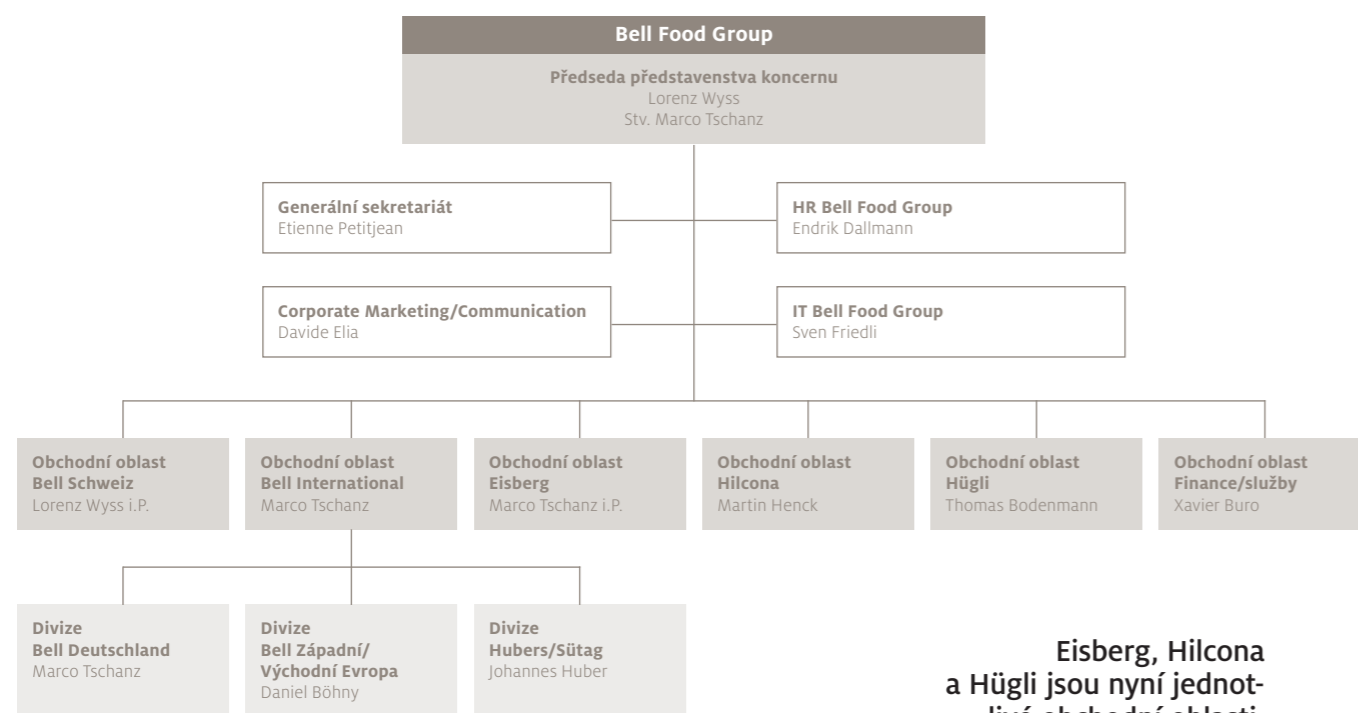
Časopis LOOK! si můžete také objednat, číst nebo stáhnout online na look.bellfoodgroup.com

Impressum Časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, vychází 4 x ročně, č. 2/2022, července 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, www.bellfoodgroup.com. Redakční tým: Sara Heiniger (sh), vedení, Fabian Vetsch (fv).
Redakční podpora: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Fotografie: KorakLeu AG a Christian Spletstosser (foodstyling), Riehen, Švýcarsko: Str. 16, str. 20, str. 23, fotografie receptů str. 28–37, Łukasz Motyka, Bell Polsko: Str. 14, Mike Lamande, Bell Francie: Str. 19 nahoře, Oliver Baumann, Basilej, Švýcarsko: Fotografie na obálce, str. 6–9, str. 17–18, str. 21, str. 22 dole, Thomas Rauch, Basilej, Švýcarsko: Str. 12–13. Grafická podoba: obložení, Olten, Švýcarsko. Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko. Tisk: Werner Druck & Medien AG, Basel, Švýcarsko. Tištěno na papír FSC.

Nové struktury podporují úspěch v důležitém segmentu růstu

Convenience v širším měřítku

Skupina Bell Food Group provedla restrukturalizaci na úrovni managementu v důležité růstové oblasti Convenience: Společnosti Eisberg, Hilcona a Hügli jsou nyní samostatné obchodní jednotky s vlastními manažery v rámci vedení koncernu. Restrukturalizace umožňuje mimo jiné optimální přizpůsobení obchodu jednotlivým trhům.



Platí od 1. 5. 2022

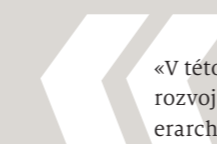
Skupina Bell Food Group zahájila květen 2022 s pozměněnou organizační strukturou na nejvyšší úrovni koncernu: Eisberg, Hilcona a Hügli budou nyní řízeny jako samostatné obchodní oblasti. V souvislosti s tím posilují jako noví členové vedení koncernu dosavadní vedoucí divize Martin Henck ze společnosti Hilcona a Thomas Bodenmann ze společnosti Hügli.

Marco Tschanz přebírá kromě vedení obchodní oblasti Bell International také vedení obchodní oblasti Iceberg. Aby bylo možné vytvořit potřebné kapacity pro nový úkol, převzal Martin Schygulla vedení divize Bell Deutschland, zatímco Marco Tschanz předal řízení IT skupiny Bell Food Group Svenovi Friedlimu. • *mr*

**Eisberg, Hilcona
a Hügli jsou nyní jednotlivé obchodní oblasti.**



Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu



«V této nové struktuře vidíme velký potenciál pro další rozvoj našich aktivit v oblasti Convenience. Zrušení hierarchické úrovně nám tak umožňuje komunikovat více napřímo a na kratší vzdálenosti.

Rozdělení nám navíc usnadňuje práci v tomto diverzifikovaném segmentu s různými cílovými a produktovými skupinami. Každá obchodní oblast tak může individuálněji reagovat na potřeby svého specifického trhu.

Vedení koncernu se v důsledku reorganizace rozrostlo na pět členů. Z tohoto širšího vedení pro nás plynou také výhody. Sejde se nám nyní ještě více zkušeností a znalostí trhu, abychom mohli přijímat fundovaná rozhodnutí s ohledem na naše budoucí úspěchy.

«Posilujeme naše vedení skupiny o osvědčené manažery.»

Pro posílení našeho managementu jsme získali Martina Hencka a Thomase Bodenmanna, dva osvědčené manažery, kteří díky svým dlouholetým zkušenostem a vysoké úrovni motivace již dosáhli řady úspěchů.

Martin Henck je již deset let zodpovědný za obchodní oblast Hilcona a je osvědčeným odborníkem v našem oboru. Thomas Bodenmann má za sebou více než 25 let působení ve společnosti Hügli, z toho přes 10 let na pozici generálního ředitele.

Pro vedení obchodní oblasti Iceberg jsme také našli ideální osobu, kterou je Marco Tschanz. Tento úkol přebírá vedle své stávající funkce vedoucího Bell International. Jedná se o logické řešení vzhledem k tomu, co mají tyto dvě obchodní oblasti společného: Obě mají velmi dobrou mezinárodní pozici a jsou částečně zastoupeny ve stejných zemích.»

Trio pro oblast
Convenience



Thomas Bodenmann
Vedoucí obchodní oblasti Hügli

Thomas Bodenmann nastoupil do společnosti Hügli v roce 1995 jako vedoucí oddělení Export Schweiz a člen vedení. Následovala pozice generálního ředitele společností Hügli ve Švýcarsku (1997-2001) a v Rakousku (1999-2001). Poté převzal pozici Head of Division Food Service a člena vedení koncernu (2002-2010) a CEO Hügli Holding AG (od roku 2011).



Martin Henck
Vedoucí obchodní oblasti Hilcona

Martin Henck převzal v roce 2012 vedení Hilcona. Předtím zastával různé pozice ve společnostech v potravinářském odvětví.



Marco Tschanz
Vedoucí obchodní oblasti Bell International a Vedoucí obchodní oblasti Eisberg

Marco Tschanz nastoupil do Bell Food Group v roce 2014 jako Chief Financial Officer (CFO). V roce 2019 převzal vedení obchodní oblasti Bell International, k níž nyní přibýlo i vedení obchodní oblasti Iceberg.



Bezpečnost práce ve skupině Bell Food Group

BEZPEČNOST NEZNÁ KOMPROMISY

Bezpečnost práce a ochrana zdraví mají v Bell Food Group tu nejvyšší prioritu. Aby byli zaměstnanci chráněni, je třeba snížit rizika na minimum. Spoluodpovědnost za ochranu týmů mají přímí nadřízení.



Jako zaměstnavatelé musejí podniky Bell Food Group zajišťovat zdraví a bezpečnost svých zaměstnanců ve všech aspektech týkajících se pracovní činnosti. To znamená, že je třeba vyhodnotit všechna rizika, kterým mohou být zaměstnanci vystaveni, a přijmout preventivní a ochranná opatření. To mimo jiné zahrnuje poskytování informací zaměstnancům o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a nabídku vhodných školení. Rozhodujícím faktorem pro bezproblémové provádění koncepcí bezpečnosti však nakonec zůstává lidský faktor.

Kultura nulových úrazů

«Jasně definované odpovědnosti jsou mimořádně důležité,» říká Mischa Zeller, vedoucí bezpečnosti ve společnosti Bell Švýcarsko. Číslo o bezpečnosti práce ho naplňují optimismem. Vývoj v průběhu let ukazuje, že počet pracovních úrazů průběžně klesá. «Usilujeme o kulturu nulových úrazů. Díky výrazné motivaci v týmech a zájmu všech zaměstnanců jsem přesvědčen, že v blízké budoucnosti dosáhneme našeho cíle.»

Tým bezpečnosti práce ve společnosti Bell Švýcarsko má osm míst na plný úvazek. Odpovídá za zavádění kultury bezpečnosti v jednotlivých výrobních závodech, a tím podporuje ochranu zdraví a snižuje rizika úrazů. Toho je dosaženo tím, že členové jednájí v poradní a podpůrné funkci a jasně vymezují odpovědnosti v rámci společnosti. Vedoucí jsou pro své úkoly a povinnosti školeni na seminářích. Nebezpečná infrastruktura v budovách, jako jsou nebezpečné žebříky, schody nebo podesty, je odstraněna, na přístupných střeších je instalována

ochrana proti pádu a jsou připraveny pracovní pokyny, kontrolní seznamy a dokumenty pro havarijní situace.

Široké spektrum

«Při všech zavedených opatřeních jsou to linioví nadřízení, kdo musí dbát na to, aby jejich týmy mohly vykonávat svou práci bez nehod a v dobrém zdravotním stavu.» Sází se přitom na další vzdělávání, dialog, kontrolu a audity. Veškeré činnosti v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci musí být v souladu s požadavky zákonodárce.

Začíná to zákonem požadovaným posouzením potenciálních rizik pro jednotlivé pracovní oblasti a stroje a končí získáním povolení k provozu nových budov a rozšíření závodu. Zvláštní výzvou je připravit informace důležité pro bezpečnost tak, aby jim zaměstnanci bez pochybností rozuměli, i když všichni nemluví stejným jazykem. V písemné dokumentaci a na pracovištích a strojích slouží

«Jasně
definované
odpovědnosti
jsou velice
důležité.»



piktogramy k upozornění na nebezpečí, například na horko nebo ostré hrany strojů, a k upozornění na správné chování. V některých případech se společnost Bell Švýcarsko spoléhá na podporu externích poskytovatelů, kteří překládají směrnice a další dokumenty do různých jazyků.

Institucionalizované postupy

Minimálně jednou měsíčně probíhají v prostorách společnosti Hügli Německo bezpečnostní obchůzky. Přezkoumává se hodnocení rizik pro jednotlivé oblasti a v případě potřeby se upravují podle aktuálního stavu. Těchto obchůzek se účastní techničtí vedoucí, odborníci na bezpečnost, vedoucí odborů pověřeni bezpečností a členové podnikové rady. Kromě obchůzek se nejméně jednou ročně konají bezpečnostní instruktáže ve všech oblastech provozu a speciální instruktáže o zařízeních používaných ve výrobě. «Kromě toho se každý den koná ranní porada vedoucích týmů, kde je téma bezpečnosti práce prvním bodem programu. Případně vzniklé nedostatky se okamžitě odstraňují. Také jednotlivé týmy mají každodenní shopfloor mítink, kde je téma bezpečnosti na prvním místě programu,» říká Martin Wehrle, odborník na bezpečnost práce ve společnosti Hügli v Radolfzellu. Vizualizace zobrazované na monitoru v podnikové jídel-

ně mají dále zvýšit povědomí o bezpečnosti.

Každý jednotlivý případ se analyzuje

Velmi podobná situace je i u našich kolegů ve švýcarské společnosti Hügli. Pravidelná bezpečnostní školení a kontrolní obchůzky zaměřené na potenciální nebezpečí mají nejvyšší prioritu. Osobní ochranné pomůcky každého zaměstnance, kam patří mimo jiné ochranné brýle a rukavice, chrání před možnými riziky. Na pracovištích vystavených vysoké hladině hluku se zaměstnanci chrání na míru vyrobenými chrániči sluchu. «Počítáme 0,2 procenta absencí z důvodu pracovních úrazů. Každý jednotlivý případ se analyzuje, aby bylo možné přijmout opatření do budoucna,» říká Pascal Kilchmann, zástupce vedoucího oddělení údržby a pověřenec pro bezpečnost ve společnosti Hügli Švýcarsko.

Spolupráce s úřady

Stephan Streich, pověřenec pro bezpečnost ve společnosti Eisberg ve Švýcarsku, zdůrazňuje povinný «postup schvalování plánu», který se používá mimo jiné před stavebními změnami a během nich a při přestavbách v závodě. Bezpečnost práce a zdraví zaměstnanců přitom hrají ústřední roli. Pokud společnost Eisberg takovou žádost podá, přezkoumávají ji kantonální orgány. V případě potřeby si úřady vyžádají společnou zprávu od úrazové pojišťovny nebo ve výjimečných případech vyjádření Švýcarského inspektorátu práce. Práce na přestavbě v závodě mohou začít až po schválení žádosti a vyřešení případných podmínek.

«Tam, kde byl proveden postup schvalování plánu, zaznamenáváme podstatně méně úrazů,» říká Stephan Streich. Ve společnosti Eisberg, kde zaměstnanci obvykle připravují saláty, zeleninu a ovoce ručně, je hlavním cílem snížit riziko pořezání. «Témata bezpečnost a úrazy jsou součástí každého shopfloor mítinku,» vysvětluje Stephan Streich.

Rozvoj udržitelné kultury bezpečnosti

Pohled do různých závodů ukazuje, že bezpečnost je téma, které se v Bell Food Group řeší denně. I přes komplexní bezpečnostní koncepce a opatření nelze dosáhnout stoprocentní bezpečnosti. Každodenní práce vždy zahrnuje rizikové faktory, od technických nebo technologických chyb až po lidské selhání. Platí, že je třeba tato rizika co možná nejvíce minimalizovat.

Ve společnosti Bell Švýcarsko je koncept integrované bezpečnosti v současné době zaveden na třetině pracovišť. «To zahrnuje spolupráci s úrazovými pojišťovnami při budování účinného bezpečnostního systému a rozvoji udržitelné kultury bezpečnosti,» říká vedoucí bezpečnosti Mischa Zeller. Nejvyšší úroveň bezpečnosti provozu je zajištěna vytvořením bezpečných podmínek a podporou bezpečného chování. Aby se to podařilo, je třeba, aby všichni zaměstnanci převzali svou odpovědnost. • ap

4 principy pro bezpečnost práce

2. Žádná práce bez pokynů

Nadřízení jsou povinni své zaměstnance pravidelně a pečlivě instruovat, aby mohli svou práci vykonávat bezpečně.

3. Ochranné pomůcky jsou nezbytné

Nošení poskytnutých ochranných pomůcek, jako je přilba, bezpečnostní obuv atd., je povinné. V případě nouze chrání před život ohrožujícími zraněními.

1. «Stop» v případě nebezpečí

V případě bezprostředního nebezpečí má každý právo a povinnost říct «stop». V práci se pokračuje, až když je nebezpečná situace pod kontrolou.

4. Bezpečnost se týká všech

Odpovědnost za bezpečnost práce nese zaměstnavatel a nadřízený. Zaměstnanci jsou povinni dodržovat pokyny.



Aktuální informace o stavu programu Top Excellence skupiny Bell Food Group

Špičkové výsledky s TopX

Před více než dvěma lety byl zavedením programu Top Excellence vytvořen základ pro společnou cestu na vrchol. Od té doby se toho hodně událo. Je čas na průběžnou zprávu o dosavadním stavu.

V květnu 2020 se představenstvo skupiny Bell Food Group rozhodlo nahradit různé provozní optimalizační programy v rámci skupiny celopodnikovým programem Top Excellence, zkráceně TopX. Zaměřujeme se na jednotné a efektivní zlepšování procesů v celé skupině. Mechanismus TopX přitom určuje, jakou cestou se jednotlivé výrobní závody v rámci programu vydají.

V první vlně jsme pozornost soustředili na závody s více než 50 zaměstnanci. V říjnu 2020 zahájilo prvních pět závodů pilotní provoz, zbývajících 24 vybraných závodů mělo následovat do konce roku 2021.

Dnes, přibližně o dva roky později, je čas na průběžnou zprávu o dosavadním stavu. Kde se TopX v současné době nachází a kam by se měl v následujících měsících ubírat? • sh

«Názory spolupracovníků jednotlivých oddělení budou vyslyšeny a oni sami budou zapojeni do dění.»

«Prostřednictvím TopX jsme lépe vzájemně provázání a můžeme problémy řešit nebyrokraticky.»

«Díky programu TopX a struktuře pohovorů mám každý den přehled o tom, jak si stojím v porovnání s mými cíli.»

«TopX mi pomáhá řídit mé oddělení strukturovanějším způsobem.»

«Naše projekty se prostřednictvím TopX zviditelňují a motivují i ostatní.»



1. Milníky: 29 2. Milníky: 10

Milníky dokládají, že závody úspěšně dokončily určitou etapu procesu TopX. V první fázi jde o to, identifikovat nejdůležitější oblasti aktivit a definovat projekty, na které je třeba se zaměřit. Druhá fáze se zaměřuje mimo jiné na zavedení procesu řízení závodu nebo vytvoření jasně definované koncepce komunikace.

Závody, kde realizace již probíhá: 32

Do ledna 2022 začalo TopX používat již 32 výrobních závodů.

Projekty v centru pozornosti: 256

V rámci projektů, na něž je třeba se zaměřit, pracují závody v mezioborových týmech na konkrétních potenciálních možnostech zlepšení, které vyplývají z identifikovaných oblastí aktivit.

Úspory: 16 000 000 CHF

Díky programu TopX se od jeho zavedení podařilo ušetřit více než 16 milionů švýcarských franků. To odpovídá poměru nákladů a přínosů 1:6.

Zapojení spolupracovníků: 60 %

Ve výrobě a v oblastech souvisejících s výrobou pracuje s metodami TopX každý den více než 4 455 osob.

«Teď jde o to, abychom se učili jeden od druhého»

«Nejdříve bych chtěl poděkovat všem zúčastněným. Konstruktivní spolupráce a vysoké nasazení všech spolupracujících kolegů mi dnes a denně imponují.

Tím spíš, že jsem na začátku programu spíš očekával určitou míru odporu. Když jsme s programem TopX začali, mělo mnoho závodů již zavedené programy Operational Excellence. Velmi si vážím toho, že tyto závody byly ochotny přistoupit k nahrazení stávajících programů a začít s TopX vlastně od začátku. To nelze považovat za samozřejmost – tím spíš, že poslední dva roky byly poznamenány pandemií koronaviru. Na to, čeho jsme doposud dosáhli, můžeme být skutečně hrdí.

Díky programu TopX nyní všichni v závodech mluvíme stejným jazykem a dodržujeme společné postupy, například to, jak řešíme projekty nebo jak probíhají každodenní meetingy.

V nadcházejících měsících bylo mělo jít především o to, abychom se od sebe navzájem učili a vyměňovali si osvědčené postupy. Když se vyskytnou problémy, nemusíme nutně znovu vynalézat kolo, ale můžeme se nejdříve poptat, zda nemají v jiných závodech osvědčená a vyzkoušená řešení.

K tomu nám pomůže i TopX Academy, díky níž chceme sdružovat spolupracovníky ze všech částí společnosti. Kromě metodického školení to umožňuje také výměnu informací ke konkrétním realizacím. Na tomto základu můžeme stavět při naší společné cestě na vrchol.»



Alexander Duss,
Vedoucí programu TopX

Ochrana zdraví díky lepší ergonomii na pracovišti

Pohybové projekty

Pro zmírnění potíží s pohybovým aparátem nebo dokonce jejich předcházení sází společnost Bell ve Švýcarsku ve spolupráci se zdravotní pojišťovnou SWICA od roku 2021 na lepší ergonomii na pracovišti. I jinde v Bell Food Group je tomuto tématu věnována velká pozornost a je podporováno nejrůznějšími projekty.

Téměř každý se již pravděpodobně setkal s účinky zvedání těžkých břemen, častého ohýbání a dlouhého stání nebo sezení na pohybový aparát.

S bolestmi a napětím se dá něco dělat.

S bolestmi zad a napětím v šíji se však dá něco dělat. To ukazuje společnost Bell Švýcarsko s projektem «Ergonomie na pracovišti», který spustila v loňském roce ve spolupráci se zdravotní pojišťovnou SWICA.

Umožňuje zejména zaměstnancům z výroby získat na všech švýcarských pracovištích pomoc příslušného podnikového fyzioterapeuta v rámci individuálních konzultací. Bez ohledu na to, zda již mají nějaké potíže nebo jim chtějí předejít.

«Jednou ze silných stránek programu je, že můžeme velmi individuálně reagovat na činnosti, které jsou vnímány jako zatěžující,» říká fyzioterapeut Roland Reilly, specialista na management prevence u pojišťovny SWICA a koordinátor iniciativy ve společnosti Bell. «Stav pak napravíme jednoduchými prostředky, jako jsou ergonomičtější pohybové sekvence, pomůcky nebo balanční cvičení. Při následných kontrolách často zjišťují, že zaměstnanci byli schopni sami příznivě ovlivnit své obtíže.»

«Program, který nabízíme v rámci našeho podnikového managementu zdraví, týmy přijaly velice dobře,» říká Monika Suppiger, vedoucí HR Zell a osoba odpovědná za projekt ergonomie. «Od jeho zavedení již bylo provedeno více než 180 ergonomických hodnocení a následných kontrol a byla provedena odpovídající zlepšení.»



Společnost Eisberg spustila několik klíčových projektů k ergonomii.



Toto radí fyzioterapeut Roland Reilly ...

... pro výrobu:

Zatížení při práci s těžkými břemeny lze výrazně snížit otáčením celého těla a používáním nohou místo zad.

Navíc se většina lidí na základě dlouholetého zvyku pohybuje příliš jednostranně. Pro prolomení těchto pohybových vzorců a osvojení si alternativních postupů je zapotřebí přenos postupů přímo na pracovišti.

... pro kancelář:

Jednou z nejčastějších chyb je chybějící naklonění obrazovky. Nejergonomičtější je dívat se na povrch v pravém úhlu. Pravidelné mikropřestávky s pohybovými cvičeními, jako je protahování, a krátké procházky během delších přestávek navíc mohou aktivovat tělo a zvýšit schopnost soustředění.

Ale Bell Food Group se tímto tématem zabývá nejen ve Švýcarsku. Například závod Harkebrügge společnosti Bell Německo řešil zlepšení ergonomie v oddělení krájeného zboží jako první dílčí projekt v rámci nového programu podnikové podpory zdraví. Po analýzách pracovišť nyní společně s partnerem, zdravotní pojišťovnou AOK, vypracovávají příslušná zlepšení.

Také společnost Eisberg se zasazuje za ergonomičtější pracovní prostředí. Společnost mimo jiné instalovala u zařízení na trubkové sáčky v Marchtrenku pevnou plošinu místo žebříku. Ta nyní umožňuje upnutí fólie v ergonomičtější poloze těla a zároveň výrazně snižuje riziko pádu. Kromě toho bylo na toto téma ve švýcarské společnosti Eisberg v rámci TopX zaměřeno několik klíčových projektů, při nichž mimo jiné vznikly nové vysokozdvíže vozíky s nižší stohovací výškou.

Také společnost Hügli je v otázkách ergonomie aktivní a vybavuje své závody příslušnými pomůckami. Sem patří například výškově nastavitelné psací stoly a židle v kancelářích, nebo zvedací pomůcky pro týmy ve výrobě.

Hilcona přistupuje k tématu ještě jiným způsobem: jako jedna ze tří pilotních společností v Lichtenštejnsku motivuje od března v rámci kampaně «beWEGt» své zaměstnance, aby po dobu dvanácti týdnů jezdili do práce na kole nebo chodili pěšky. Skvělý způsob, jak propojit podporu zdraví a ochranu životního prostředí. • mr

Speciality s dokladem o původu mají ve skupině Bell Food Group tradici

Vášeň pro skutečné originály

Některé jsou skutečnými zvláštnostmi, jiné spíše zasvěcenými tipy – všechny však zaručují nejvyšší úroveň požitku. Jedná se o speciality, jejichž původ nebo tradiční recept je chráněn ochrannou známkou.

Ve skupině Bell Food Group je celkem více než 25 uzenářských výrobků s tímto certifikátem. A stále ještě přibývají nové.

Uzenářské výrobky s pečeti původu jsou zárukou nejvyššího požitku.

Přehled ochranných známek

Chráněné označení původu (CHOP) a «Appellation d'Origine Protégée» (AOP)

Tyto známky zaručují, že výrobek byl vyroben v určité zeměpisné oblasti podle uznávaného a definovaného postupu z místních surovin.



Chráněné zeměpisné označení (CHZO) a «Indication Géographique Protégée» (IGP)

Tato známka potvrzuje, že existuje souvislost mezi výrobkem a oblastí původu, přičemž pouze jeden z výrobních kroků – tj. výroba, zpracování nebo příprava – musí proběhnout v oblasti původu.



Zaručené tradiční speciality (ZTS)

Tato známka označuje výrobek, který byl vyroben podle tradiční receptury nebo výrobního postupu. Nemá být vázána na určitou zeměpisnou oblast.



Někdy trvá trochu déle, než se specialita dočká zaslouženého uznání. Stejně tomu bylo také u výrobku «Trockenen Krakauer nach altpolnischer Art» (Suchý Krakovský salám na staropolský způsob): Ačkoli má v Polsku, kde se vyrábí mnoho druhů salámů, dlouhou historii, získal teprve v roce 2018 ocenění «Zaručená tradiční specialita» (ZTS).

Zařadil se tím mezi potraviny, jejichž receptura nebo původ jsou mimořádně chráněné. Kromě označení ZTS existují v Evropské unii další dvě označení kvality: «Chráněné označení původu» (CHOP) a «Chráněné zeměpisné označení» (CHZO). Švýcarské ekvivalenty k tomu jsou «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) a «Indication Géographique Protégée» (IGP).

Ale zpět do Polska a k salámu «Suchý Krakovský salám na staropolský způsob». Tento využitý salám s příchutí pepře, česneku a muškátového oříšku je oblíbenou delikatesou. O tento požitek nechtěli své zákazníky připravit ani kolegové z polské pobočky Bell.

V dubnu 2021 byla v Polsku zahájena příprava na certifikaci ZTS.

Proto zahájili v dubnu 2021 přípravy na uznání jejich salámu jako «Zaručená tradiční specialita» (ZTS). «Abychom mohli požádat o certifikaci, museli jsme prokázat, že splňujeme všechny předepsané požadavky», říká Magda Kamińska, marketingová manažerka společnosti Bell Polska. «To znamená, že jsme museli přesně dodržet všechny specifikace: od výběru masa, koření a přísad až po recepturu a výrobní proces.»

O necelý rok později proběhl certifikační audit, kterým společnost Bell Polska prošla bez problémů. V polovi-

ně května tohoto roku přišlo vytožené potvrzení v podobě Prohlášení o shodě. Od té doby nese i tato stará polská specialita Bell kulatou žlutomodrou etiketu, která v prodejnách přímo upoutá pozornost, a stejně jako všechny pečeti původu je vnímána jako prodejní argument.

Polský tým je tedy nyní také členem «Klubu nositelů značky kvality». Již celkem více než 25 specialit ze skupiny Bell Food Group nese v současné době jednu z prestižních etiket. Mnohé z nich jsou známé i daleko za hranicemi, například Schwarzwaldská šunka nebo šunka Serrano a Bündnerfleisch. Jiné jsou spíše místními hrdiny, například Saucisson sec d'Auvergne nebo OLMA Bratwurst.

Jedno však mají společné: Pocházejí z rukou lidí, kteří rozumí svému řeznickému řemeslu a cítí se být zavázáni tradici svého regionu. Uzenářské výrobky s dokladem původu proto odjakživa znamenají zvláštní požitek a nejlepší možnou kvalitu. • *mr*



«Saucisson vaudois» a «Saucisse aux choux vaudoise»: Dvě skutečné Vaudské speciality

Uzeniny «Saucisson vaudois» a «Saucisse aux choux vaudoise» poznáte při nákupu nejen podle jejich typické zlatohnědé barvy, ale také podle zelené pečeti, která je označuje jako tradiční uzenářské Vaudské výrobky s certifikací IGP. U obou druhů se jedná o syrové, uzené, přerušované zrající nebo sušené uzenářské výrobky. Jejich velký rozdíl: Uzenina «Saucisse aux choux vaudoise» obsahuje kromě masa také bílé zelí, což jí dodává nejen pikantní vůni masa a kouře, ale také výraznou šťavnatost.

Podle legendy pochází tento recept z návštěvy německého císaře Karla v Orbe, a to v roce 879. Když byl nedostatek masa, přidávalo se prý do klobásové fáše bílé zelí. Oba tradiční produkty z kantonu Vaud jsou od roku 2004 chráněny známkou IGP (Indicaci6n Geografica Protegida, chráněné zeměpisné označení).

**Šťavnatá klobása
«Saucisse aux
choux vaudoise»
obsahuje kromě
masa také bílé zelí.**



«Klobása Saucisse aux choux vaudoise je pevně zakotvena ve stravovacích návycích obyvatel francouzsky mluvící části Švýcarska. Kyselost zelí se skvěle hodí k vepřovému masu – a navíc nejíte jen maso, ale i zeleninu. Obě klobásy z kantonu Vaud jsou navíc oblíbené do tradičního místního pokrmu «Papet Vaudois», do něhož se přidává ještě pórek a brambory.

Při výrobě klobás Saucisson vaudois a Saucisse aux choux vaudoise musíme přísně dodržovat kritéria stanovená ve specifikaci, jinak bychom

byli zbaveni práva na jejich výrobu. To je zárukou kvality těchto ušlechtilých výrobků. Ke stálé vysoké kvalitě klobás přispívají také pravidelné neohlášené kontroly prováděné externí organizací, stejně jako ochutnávky přímo ve výrobním závodě.»

Christophe Maillard,
Vedoucí provozu uzenářství Charcuterie Cheseaux



«Schwarzwaldská šunka»: originál z jedlového kouře

Schwarzwaldská šunka vděčí za svou jedinečnou chuť s kouřovým nádechem a kořeněnou vůní solení a následnému uzení na jedlovém a smrkovém dřevě. Díky těmto dobrým vlast-

Schwarzwaldská šunka získala jako jedna z prvních ve své kategorii známku CHZO.

nostem je nejprodávanější syrovou šunkou v Německu. Tato specialita však není oblíbená pouze ve své původní zemi. Stejně jako zdejší tradiční kukačkové hodiny a typický klobouk s bambulemi je také mezinárodně považována za symbol regionu. Znamku chráněného zeměpisného označení (CHZO) získala Schwarzwaldská šunka jako jedna z prvních v této kategorii výrobků v roce 1997, a od tohoto roku vyrábí originál z jihozápadního Německa také nynější značka Bell Abraham.

Díky těmto dobrým vlastnostem je nejprodávanější syrovou šunkou v Německu. Tato specialita však není oblíbená pouze ve své původní zemi. Stejně jako zdejší tradiční kukačkové hodiny a typický klobouk s bambulemi je také mezinárodně považována za symbol regionu. Znamku chráněného zeměpisného označení (CHZO) získala Schwarzwaldská šunka jako jedna z prvních v této kategorii výrobků v roce 1997, a od tohoto roku vyrábí originál z jihozápadního Německa také nynější značka Bell Abraham.

«Zvláštností schwarzwaldské šunky je její tradiční uzení za studena na dřevě regionálních jehličnanů.

Šunky visí k tomuto účelu při teplotách 20 až 30 stupňů Celsia ve zděných udiřnách nebo udicích komorách. Použité jehličnaté dřevo ze Schwarzwaldu dodává specifickou výraznou chuť. Dřevo k tomuto účelu získáváme – musí být přírodní – z pilařských závodů v okruhu deseti kilometrů od našeho výrobního závodu v Schiltachu.»

*Hans-Christian Herzog, vedoucí výroby
Bell Deutschland ve Schiltachu*

«Saucisson sec d'Auvergne»: skutečný zázrak přírody

Hrubá suchá klobása z Auvergne se vyrábí z vybraného vepřového masa z těžších a starších zvířat. Sušená na čistém vzduchu v zelené oblasti uprostřed Francie má výraznou chuť, v neposlední řadě díky výraznému česnekovému aroma. Zraje v přírodním obalu a je pokrytá ušlechtilou plísní, a tak i po vizuální stránce splňuje všechny atributy, které by tradiční specialita ruční výroby měla mít. V závislosti na použité části střeva mají klobásy různý tvar a tloušťku. Kromě známky CHZO mají některé z nich také ve Francii velmi dobře známou úřední značku kvality «Label Rouge».

Přírodní střívko a ušlechtilá plíseň také vizuálně ukazují manufakturní charakter této klobásy.



V rozhovoru se
Sophií Lucasovou

Sophie Lucasová je produktovou manažerkou marketingu ve společnosti Bell France a prezidentkou konsorcia «Salaisons d'Auvergne».

Jak efektivní je podle vás známka označení původu v rámci prodeje specialit? Myslím, že jsou známky označení původu pro marketing našich výrobků skutečně velmi důležité. Slouží totiž spotřebitelům jako orientační pomůcka a zároveň jim poskytují příslib kvality. Poptávka po vysoce kvalitních uzenářských výrobcích se značkou kvality ve Francii během pandemie ještě více vzrostla. Během uzavírky lidí stále častěji vyhledávali kvalitní výrobky, aby si takříkajíc zvedli náladu, a to přineslo i vyšší prodeje výrobků se značkou původu.

Jako prezidentka «Consortium des Salaisons d'Auvergne» se zasazujete o to, aby se výrobky IGP z vašeho regionu staly ještě známějšími. Jak o tento cíl usilujete? Máme široce koncipovanou strategii, jak na naše produkty upoutat pozornost. Konečně spotřebitele oslovujeme například prostřednictvím mediálních kampaní v televizi, našich vystoupení na sociálních sítích, jako je Facebook a Instagram, nebo během ochutnávek v supermarketech. Účastníme se také veletrhů a publikujeme v odborných médiích. A v září poprvé uspořádáme slavnostní akci v Clermont Ferrand, která bude samozřejmě také zaměřena na naše výrobky.

Podařilo se vám již díky vašemu působení ve Francii zviditelnit produkty IGP z Auvergne? Ano, to se nám daří velmi dobře. Přestože šunka a suchá klobása z Auvergne nesou známku označení původu teprve od roku 2016, je jejich povědomí ve Francii již poměrně vysoké. To také ukazuje, že se Auvergne nyní řadí mezi tři nejnámější regiony pro výrobu uzenin v naší zemi.



«OLMA Bratwurst» (klobása k opékání): nejznámější uzenina z východního Švýcarska

«V těžkých válečných dobách byla klobása OLMA Bratwurst cenově dostupnou a výživnou potravinou.»

Klobása «OLMA Bratwurst» se stejně jako její mladší sestra «St.Gallen Bratwurst» vyrábí z nejlepšího švýcarského telecího a vepřového masa. Další dobré přísady, jako je mléko, citronová kůra a muškátový květ, jí dodávají zvláštní chuť, kterou si nejlépe vychutnáte s kouskem chleba. Hořčice nebo jiné omáčky jsou pro znalce tabu. Oproti jiným švýcarským klobásám k opékání je nápadná také její světlá barva. Ta je mimo jiné dána vysokým obsahem telecího masa, který činí nejméně 50 procent, a použitím koření bez přídavku dusitanové soli. Tato prominentní uzenina z východního Švýcarska nese známku IGP od roku 2008.

«OLMA Bratwurst» je nejen zajímavou specialitou, ale má také svoji zvláštní historii vzniku. Receptura na klobásu St. Galler Bratwurst, podle jejíhož vzoru byla vyrobena, pochází již z roku 1438. V roce 1943 se na stejnojmenném zemědělském veletrhu, který se toho roku také konal poprvé, grilovaly poprvé klobásy «OLMA Bratwurst» ve větší verzi o hmotnosti 160 gramů. V těžkých válečných dobách bylo snahou nabízet díky ní výživnou potravinu za dostupné ceny.

Dnes je klobása v prodeji po celý rok a je známá a oblíbená po celé zemi.»

Cristiano Zapatero, vedoucí úseku balení
Bell Schweiz v Gossau



«Walliser Trockenfleisch» (sušené maso z Valais): «šlechtic» ze 16. století



Kořeny sušeného masa z Valais jsou staré více než 400 let a jeho receptura se od té doby téměř nezměnila. Tehdy i dnes se tato specialita vyrábí z nejlepšího švýcarského hovězího masa z oblasti Stotzen a poté se pečlivě potírá směsí soli a bylinek. Během doby sušení se vytváří na povrchu ušlechtilá plíseň, která dodává sušenému masu z Valais, chráněnému od roku 2003 podle normy IGP, jeho delikátní chuť.

«Jednou z přísných podmínek IGP je, že maso musí pocházet ze švýcarského skotu. Také kusy, které bychom směli používat, jsou jasně definovány: Povoleny jsou pouze libové části z kýty, šálu, květové špičky a spodního ořechu. Kromě toho je jednou z podmínek, že produkt musí být ve Valais nasolen i sušen.

Rozhodující je také množství soli: Pokud jí použijeme příliš málo, riskujeme bezpečnost potravin. Pokud příliš mnoho, utrpí tím výsledný produkt. Nejdůležitějším faktorem pro výrobu je však kvalita masa. Nemáme totiž kouzelnou hůlku, která by z nekvalitní suroviny dokázala udělat vysoce kvalitní sušené maso.»

Sébastien Studer, vedoucí závodu Cher-Mignon

«Bündnerfleisch» (sušené maso z Graubündenu): hrnatá delikatesa



Původně bylo maso Bündnerfleisch uchováno jako trvanlivá potravina na statcích, určená na zimu, ovšem od té doby se dostalo do oddělení lahůdek po celém světě. Není divu, protože tmavě červené libové maso z Graubündenu v typickém obdélníkovém tvaru vyniká svou jemností i kořenitou, mírně slanou chutí. V neposlední řadě k tomu přispívá speciální kořenící směs, která kromě soli obsahuje také pepř, česnek, zázvor nebo jalovec. Tato známá

švýcarská pochoutka nese od roku 1999 nejen známku IGP, ale od roku 2001 je Bündnerfleisch také registrovanou ochrannou známkou.

«Bündnerfleisch» se tradičně vyrábí z částí hovězí kýty. Používáme k tomu pouze nejkvalitnější kusy ze švýcarského skotu (roštěnec, svrchní a spodní šál, ořech). Jsou libové a mají jen málo šlach. Tím je zajištěno rovnoměrné sušení – a krásná tmavě červená barva hotového masa «Bündnerfleisch».

«Bündnerfleisch» je mimořádně tradiční a původní výrobek. I to nejmodernější technické vybavení a nejnovější výrobní poznatky mohou tradiční výrobní proces pouze podpořit. Pro dokonalý výrobek je zapotřebí především hodně citu. Abychom zajistili kvalitu, sledujeme některé kroky během výrobního procesu zvláště pečlivě, hotové výrobky kontrolujeme v laboratoři a provádíme pravidelné ochutnávky.»

Thomas Pfindel, Odpovědný pracovník řízení jakosti uzenářského závodu Charcuterie Churwalden



Gratulace a rozloučení

Pracovní jubilea a odchody do důchodu od června do srpna 2022

Bell Švýcarsko

20 odpracovaných let

Johan Edmond, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Thierry Vuillot, 3. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Olivier Rousseaux, 10. června, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Tony Blazek, 17. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Doris Hoffschier, 17. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Denis Colas, 1. července, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Imrlije Idrizi, 1. července, Bell Švýcarsko, Gossau
Shake Lokaj, 1. července, Bell Švýcarsko, Gossau
Jürgen Otteny, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Muriel Vetter, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Valbone Lataj, 8. července, Bell Švýcarsko, Gossau
Jean-Luc Lardi, 15. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Michael Roth, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Stefan Seiler, 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Alexandre Kucia, 5. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

25 odpracovaných let

Jayarajan Navaratnam, 23. června, Bell Švýcarsko, Zell
Kenan Imer, 11. srpna, Bell Švýcarsko, Zell

30 odpracovaných let

Daniel Gisler, 1. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Ahmet Koeksecen, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Peter Hodel, 6. července, Bell Švýcarsko, Zell

35 odpracovaných let

André Folzer, 15. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Eric Loigerot, 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Cengiz Sekerci, 7. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Kurt Fuhrmann, 14. července, Bell Švýcarsko, Oensingen
Pascal Leonarczyk, 20. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Peter Ruepp, 11. srpna, Bell Švýcarsko, Zell
Jelena Teofilovic, 17. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

40 odpracovaných let

Clarisse Waltensperger, 5. července, Bell Švýcarsko, Basilej

Odchody do důchodu

Rolf Affolter, 30. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Maria De Sousa Quaresma Longa, 30. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Hanspeter Gutenberger, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Manfred Greiner, 31. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Beat Lüthi, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen

Předčasné odchody do důchodu

Manuel Da Silva Goncalves, 31. května, Bell Švýcarsko, Zell (*dodatek*)
Jean-Luc Thomas, 31. května, Bell Švýcarsko, Cheseaux (*dodatek*)
Didier Mayer, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Yvan Radukic, 30. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Rolf Rothenbühler, 30. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
William Schmitt, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Risto Ugrinovskí, 30. června, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Kurt Anderegg, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Jean-Luc Lardi, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Franz Reichmuth, 31. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen

V minulém vydání došlo u jubileí Bell Švýcarsko k chybě. Dny a měsíce nebyly správně. Za to bychom se rádi všem jubilantům omluvili.

Bell International

20 odpracovaných let

Luisa Ritter, 17. června, Bell Německo, Harkebrügge
Alexander Lupenzow, 17. června, Bell Německo, Harkebrügge
Klaus Thien, 17. června, Bell Německo, Seevetal
Ramiz Krasniqi, 18. června, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Michael Kiebe, 1. července, Bell Německo, Edewecht
Aliev Achmasolta, 8. července, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Ferdinand Katzberger, 11. července, Frisch Express, Pfaffstätt
Hazir Beha, 15. července, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Franziska Salzlechner, 22. července, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Helga Meyer, 1. srpna, Bell Německo, Seevetal
Rolf Deeken, 12. srpna, Bell Německo, Edewecht
Zenel Avdyli, 21. srpna, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 odpracovaných let

Rudolf Graml, 1. června, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Hermann Buchheister, 7. července, Frisch Express, Pfaffstätt
Sabine Elfert, 1. srpna, Bell Německo, Seevetal
Sueleyman Aydogan, 20. srpna, Bell Německo, Schiltach

30 odpracovaných let

Olivier Monteil, 29. června, Bell Francie, Teilhede
Yvonne Stibitz, 6. července, Bell Německo, Edewecht
Yvonne Meirose, 1. srpna, Bell Německo, Edewecht

Eisberg

20 odpracovaných let

Rosa Cacaes, 1. März, Eisberg Španělsko, Aguilas (*dodatek*)
Árpád Béláné Drobecz, 1. května, Eisberg Maďarsko, Gyál (*dodatek*)
Maria Joao Guimaraes Sebo Cannizzaro, 1. června, Eisberg Švýcarsko, Villigen
Eric Montandon, 10. června, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Ramazan Türkmen, 1. července, Eisberg Švýcarsko, Dänikon
Carmen Manuela Da Silva Monteiro, 6. srpna, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Leopoldina De Almeida Soares, 12. srpna, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
José Manuel Veira Guimaraes, 12. srpna, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

25 odpracovaných let

Célia Maria Pinto Correia Ventura, 19. června, Eisberg Švýcarsko, Dällikon
Paula Cristina Teopista Pinto, 1. července, Eisberg Švýcarsko, Dällikon
Manuel Antonio Pereira Nogueira, 17. července, Eisberg Švýcarsko, Dällikon

35 odpracovaných let

José Barros Luis, 30. června, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

Odchody do důchodu

Kupendrarasa Ratnam, 25. července, Eisberg Švýcarsko, Dällikon
Bernard Ruppenner, 31. srpna, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

Play & Win!

PLAY AND WIN

Soutěžní otázka

Jaké dřevo se používá k uzení schwarzwaldské šunky?



A) jedlové dřevo

B) dubové dřevo

C) javorové dřevo

Hilcona

20 odpracovaných let

Isabel Pereira, 14. června, Hilcona Gourmet, Orbe
Yvette Ebelle Ebimbe, 18. června, Hilcona Gourmet, Orbe
David Maillard, 1. července, Hilcona Gourmet, Orbe
Mayte Lema Trigo, 1. srpna, Hilcona, Schaan
Monika Mueller-Gassner, 1. srpna, Hilcona, Schaan
Samantha Castelmur, 3. srpna, Hilcona, Schaan
Birgil Ameti, 5. srpna, Hilcona Gourmet, Orbe
Laura Barbosa Soares, 19. srpna, Hilcona Gourmet, Orbe
Sonia Groux, 26. srpna, Hilcona Gourmet, Orbe

25 odpracovaných let

Harald Marte, 1. června, Hilcona, Schaan
Hueseyin Semiz, 3. června, Hilcona, Schaan
Perfecto Dominguez Blanco, 1. července, Hilcona, Schaan
Michaela Gassner, 8. července, Hilcona, Salez
Heike Schleidt, 31. července, Hilcona Feinkost, Leinfelden-Echterdingen

30 odpracovaných let

Christa Ender, 1. června, Hilcona, Schaan
Monica Esperante Paris, 2. června, Hilcona, Schaan

40 odpracovaných let

Thomas Drissner, 2. srpna, Hilcona, Schaan

Hügli

20 odpracovaných let

Thomas Heinle, 1. července, Hügli, Rakousko
Jan Kubelka, 1. června, Hügli, Zásmuky, ČR
Miloslav Cíkán, 3. června, Hügli, Zásmuky, ČR
Ewald Brügel, 17. června, Hügli, Radolfzell
Mirjam Both, 1. července, Bresc, Werkendam
Annemarie Heer, 1. července, Hügli, Radolfzell
Renate Schuler, 1. srpna, Hügli, Radolfzell
Jaroslav Konopáč, 30. srpna, Hügli, Zásmuky, ČR

25 odpracovaných let

Martin Bertsch, 23. června, Hügli, Radolfzell
Sandra Straub, 28. července, Hügli, Radolfzell

30 odpracovaných let

Peter Beck, 1. ledna, Hügli, Steinach (dodatek)
Susanna Bulatovic, 1. července, Hügli, Radolfzell
Güzide Dere, 28. července, Hügli, Radolfzell

35 odpracovaných let

Birgit Bali, 1. července, Hügli, Radolfzell
Manfred Kindrat, 13. července, Hügli, Radolfzell

Odchody do důchodu

Olga Fleiner, 28. února, Hügli, Radolfzell (dodatek)
Filippo Barbarotto, 30. dubna, Hügli Nährmittel, Steinach (dodatek)
Elena Engelmann, 31. května, Hügli, Radolfzell (dodatek)
Alfred Hois, 31. května, Hügli, Rakousko (dodatek)
Brigitte Trippel, 31. května, Hügli, Radolfzell (dodatek)
José Del Bosque, 1. června, Granovita, Vall d'Uixò
Rolf Vielsäcker, 30. června, Hügli, Radolfzell
Bärbel von Cuyck, 30. června, Hügli, Radolfzell
Georg-Reinhold Lepel, 31. července, Hügli, Radolfzell

Předčasný odchod do důchodu

Hansruedi Schneider, 30. dubna, Hügli Nährmittel, Steinach (dodatek)

Loučíme se

Diane Fleeman, 25. února, Hügli Velká Británie, Redditch
Příbuzným a blízkým zesnulé bychom rádi vyjádřili naši upřímnou soustrast.

Ceny

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

Uzávěrka je 21. října 2022

Řešení spolu se svým jménem, svým (bývalým) pracovištěm a zaměstnavatelem zašlete na 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.

Kreativní špízy «Spiessli» a mnoho dalšího
pro pestrou zábavu při grilování

V dobré společnosti

Pozor, teď bude trochu horko: Pro toto vydání časopisu LOOK! jsme požádali několik skutečných gurmánských odborníků ze skupiny Bell Food Group o neobvyklé recepty na špízy «Spiessli». Kreativní výsledky – od masitých až po veganské – vám představujeme zde. A pro všechny, kteří si chtějí dát na gril něco jiného než obvykle, bude opět připravena řada grilovacích novinek. • mr

Špíz «The Mountain» z klobás na opékání «Mexican»

Michael Lock z Competence Center Kulinarik Hilcona (kulinářské kompetenční centrum Hilcona) v Schaau



Přísady pro 4 osoby:

4 klobásy na opékání «The Green Mountain» nakrájejte na 3 cm kousky
4 rajčata (červená Datterini)
1 cuketa nakrájená na 1 cm kolečka
4 grilované papriky Padron
olivový olej
Sůl, černý pepř
4 jehly na špízy

Na salsu:

160 g rajčat nakrájených na malé kostičky
40–50 g olivového oleje
15 g jarních cibulek nakrájených na jemné kroužky
10 g červené cibule nakrájené nadrobno
1 g čerstvého česneku, jemně nasekaného
5 g čerstvého koriandru, nahrubo nasekaného
10 g nastrouhané limetkové kůry
10 g limetkové šťávy
2 g soli
1 g uzené papriky
5 g cukru
1 g římského kmínu
Prášek chilli nebo chipotle podle chuti

Takto se postupuje:

Klobásu nakrájejte na 3 cm kousky a cuketu na 1 cm široká kolečka. Přísady napichujte na špejle v libovolném pořadí, potřete je olivovým olejem, osolte a opepřete. Na salsu nakrájejte rajčata nadrobno, cibuli nakrájejte na jemná kolečka nebo kostičky, česnek nasekejte najemno a koriandr nahrubo. Všechny suroviny dobře promíchejte, případně dochuťte mletým chilli nebo chipotle a nechte hodinu odležet.

Špízy grilujte až do požadovaného stupně propečení a narovnejte je na talíř společně se salsou.



Špízy «Dva jsou jen otázkou času»

Recept od Alessia Ariety, kuchaře vyučeného u Bell v Zell, s přispěním Reného Hunkelera (vpravo), vedoucího personálu restaurace



Přísady pro 4 osoby:

720 g kuřecích prsou
4 jehly na špízy

Pro marinádu z pistácií a máty:

70 g olivového oleje
¼ svazku máty
120 g pistácií
½ cibule, červená
1 stroužek česneku
17 g citronové nebo limetkové šťávy
sůl, pepř

Takto se postupuje:

Kuřecí maso nakrájejte na kostky o délce hrany asi 2 cm. Na marinádu nasekejte pistácie nahrubo a opražte je na pánvi, až lehce zhnědnou. Mátu a cibuli nasekejte nahrubo a česnek prolisujte. Všechny ingredience dejte do vysoké odměrky a podle chuti je osolte a opepřete. Vše společně rozmixujte, ale ne příliš, aby ještě zůstaly zachovány drobné kousky. Kousky kuřete co nejrovnoměrněji promíchejte s marinádou a poté 6 až 8 kostek napíchněte na špízy.

Kuřecí špízy prudce opečte ze všech stran na grilu a poté je dopékejte při střední teplotě.

Léto na jehle

Recept od vývojového týmu společnosti Eisberg Austria, který zde zastupuje Roman Gsell-Elmecker



Přísady pro 4 osoby:

¼ vodního melounu
1–2 cukety
250 g sýra na grilování s chilli
4 jehly na špízy

Na marinádu:

4 polévkové lžíce olivového oleje
2 polévkové lžíce Aceto balsamico
čerstvý rozmarýn a tymián
Fleur de sel
černý pepř z mlýnku

Pro salát z rukoly:

320 g rukoly
6 polévkové lžíce olivového oleje
3 polévkové lžíce Aceto balsamico
20 g piniových oříšků
1 špetka cukru
1 špetka soli
černý pepř z mlýnku
Crema di Balsamico k dekoraci

Takto se postupuje:

Melouny očistěte a nakrájejte na kostky. Pokud je to možné, silně je vakuujte nebo trochu stiskněte, abyste z nich vymáčkali šťávu. Cuketu nakrájejte pokud možno pomocí kráječe na dlouhé tenké plátky o tloušťce přibližně 2 až 3 mm. Sýr na grilování zabalte do plátků cukety a střídavě jej napichujte na jehly s kousky melounu. Bylinky nakrájejte nadrobno, smíchejte s olivovým olejem a balzamickým octem a vytvořte marinádu, kterou špízy potřete. Na salát lehce opražte piniové oříšky a smíchejte je s rukolou a ostatními přísadami.

Špízy opékejte na grilu na mírném ohni asi 3 až 6 minut z každé strany, dokud nebudou rovnoměrně opečené do hněda. Dochutěte podle chuti solí Fleur de sel a pepřem, naaranžujte na talíře spolu se salátem a ozdobte Crema di balsamico.



A co se k tomu ještě dobře hodí...

Bell Švýcarsko

Středomořské letní hvězdy

Pro dokonalou atmosféru dovolené při grilování se tvůrci produktů společnosti Bell letos nechali inspirovat středomořskou kuchyní. Výsledkem jsou plněná kuřecí prsa «Olives & Cheese» s pikantními olivami a aromatickým sýrem, nebo špízy z kuřecích prsou «Lemon & Rosemary» s marinádou z citronu a rozmarýnu. Milovníci klobás by si neměli nechat ujít ani klasickou italskou «Salsiccia s fenylem» a ohnivou «Grilovací klobásu s peperoncini». S filetem z lososa «Salmon Filet» a steakem z tuňáka «Tuna Steak» – oběma s kouřovým nádechem papriky – na talíři uslyšíte šumění vln Středozemního moře téměř až do Švýcarska.



Eisberg Rakousko

Míchaný salát narychlo

Spontánní chuť grilovat, ale bez námahy prosím... Eisberg Austria to svým zákazníkům umožňuje díky nové směsi BBQ-Mix. Ta obsahuje: salát Lollo Biondo, ředkvičky, karotku, bílé zelí, cherry rajčátka a mnoho dalšího – vše již připraveno a hotovo k servírování. Stačí otevřít misku, přidat zálivku podle vlastního výběru a vychutnat si křupavý a čerstvý salát.



Eisberg Švýcarsko

Energie z misky

Se čtyřmi novými salátovými delikatesami «Buddha Bowl» a novinkou «Elephant Bowl» zajišťuje švýcarská společnost Eisberg během grilovací sezóny na stole dostatek vitamínů. Druhy «Green», «Vegan Caesar Salad» a «Summer Salad» jsou přitom vhodné i pro veganskou stravu, zatímco míchaný salát s vejcem «Mischsalat & Ei» a tuňákový «MSC Tuna Bowle» jsou určeny pro vegetariány, popř. milovníky ryb.

Bell Švýcarsko

Aktualizace klobás

S výrobkem «Chicken Griller» představuje Bell svým švýcarským zákazníkům verzi 2.0 úspěšné grilovací klobásy «Super Griller», který učni vyvinuli v dílně v roce 2021. Abychom mohli dobré nápady podporovat i v budoucnu, plyne část obrátu z prodeje na podporu učňům. Letos se v chladicích pultech objeví také nová varianta klasické klobásy z kantonu Vaud: Kořeněná klobáska «Mini Saucisson» v módním malém formátu se mimo jiné skvěle hodí k jemnému bramborovému salátu.



Bell International

Bell Deutschland uvádí na trh BBQ-specialitu z Polska

Bell Deutschland nabízí mezinárodní požitky z grilování nyní s polským originálem: «Slezskou klobásu» vyrábí firma Bell Polska z nejlepšího vepřového masa z EU a jedná se o oblíbenou specialitu, která je již známá i v Německu ve formátu XXL jako akční výrobek. Od letošního léta se chystá trvale dobýt německé grily svou výraznou vůní, ovšem tentokrát i v menším balení.

«The Green Mountain»

Pozor: nebezpečí záměny

Letos v létě nabízí «The Green Mountain» svým fanouškům dvě nové rostlinné alternativy. Vzorem pro «Plant-Based Filet» (filet na rostlinné bázi) byla šťavnatá kuřecí prsa a pro «Plant-Based Steak» (steak na rostlinné bázi) vydatný hovězí steak. Ten druhý lze dokonce připravit přesně dle přání: tj. ve variantě rare, medium nebo well-done. Pocítí hosté vůbec nějaký rozdíl? Vývojáři produktů značky Hilcona o tom pochybují.



Hügli Bresc

Koncept BBQ se zárukou chuti

S novými marinádami, glazé a salsami od dceřiné společnosti Hügli Bresc přichází letos v létě na grilovací talíř ještě více chuti, křehkosti a lesku. Dostatek inspirace k tomu nabízí zákazníkům gastronomických provozů nový koncept expertů na koření «Jsmo přímo uprostřed dění, takže se vaše grilování stane zážitkem». Profesionálové v ní najdou spoustu nápadů, od přípravy s marinádami na vodní bázi přes glazování po grilování až po doladění chuti lahodnými salsami.

Bell Švýcarsko

Mimořádné kousky

Bell Schweiz má v letošní grilovací sezóně v nabídce také dva špičkové kousky výsekového masa z řady «Special Cuts»: U «Secreto Pork» se jedná o kus vepřové svaloviny s hrubšími vlákny ve tvaru vějíře, který je neuvěřitelně šťavnatý a aromatický. Také «skvělé» jsou «špízy Spider» z nejlepšího vepřového masa z oblasti zadní části kýty. Za svůj název vděčí pavučinovému mramorování této části masa a zaujmou také svou šťavnatostí a výraznou chutí.



Špíz «Surf 'n' Turf» s rajčatovým čatní

Recept od Philippa Glausera,
Head of Culinary Advisors ve
společnosti Hügli



Přísady pro 4 osoby:

8 krevet (velikost 8/12)
350–400 g hovězího filé
1 stroužek česneku
Kůra z 1 citronu
100 ml olivového oleje
1 větvička rozmarýnu
Olej na smažení
sůl, pepř
4 jehly na špízy

Na rajčatové čatní:

30 ml olivového oleje
50 g šalotky
30 g cukru
50 g bílého balzamikového octa
250 g cherry rajčat
50 g sušených rajčat
3 polévkové lžíce kečupu
sůl, pepř
zrnka růžového pepře a rozmarýn
na ozdobu

Takto se postupuje:

Krevety očistíte, vyjměte střívko a naložte je do marinády se solí, pepřem, rozmačkaným stroužkem česneku a olivovým olejem. Hovězí maso nakrájejte na přibližně 30 g velké kostky, osolte a opepřete je. Marinujte v malém množství olivového oleje. Přidejte větvičku rozmarýnu. Na špízy střídavě napichujte krevety a hovězí filé.

Na čatní nakrájejte šalotku nadrobno a osmažte ji na pánvi s trochou olivového oleje, přidejte cukr a nechte zkaramelizovat. Podlijte bílým balzamikovým octem. Cherry rajčátka rozřízněte na poloviny, přidejte je na pánev a osolte a opepřete. Sušená rajčata nakrájejte nadrobno, přidejte je spolu s kečupem do pánve a nechte vše povařit na mírném ohni asi 30 minut. Příležitostně promíchejte.

Nakonec podle potřeby znovu dochuťte cukrem a octem, odstavte a nechte vychladnout. Špízy «Surf'n-Turf» krátce opečte na grilu. Poté je nechte pomalu dopéci mimo žhavé uhlíky. Hovězí filet by měl dosáhnout v jádře teploty 52 °C. Pokud chcete, můžete na špíz během dopékání položit čerstvé bylinky pro ještě lepší aroma.

Pak špíz ozdobně naaranžujte s rajčatovým čatní a ozdobte růžovým pepřem a snítkami rozmarýnu.



Špíz «Sweet-Surprise»

Recept od učně firmy Bell z úseku masa z Oensingenu



Zleva doprava:
Firouz Yousefi
María Godino
Aron Debesay

Teumzgi Hadish
Arthur Friedrich
Abdulsalam Mohamed,
učitel odborného výcviku
Alen Mumdzic (na foto-
grafii chybí)

Přísady pro 4 osoby:

400 g vepřové kýty
8 plátky slaniny
8 sušených švestek
8 sušených meruňek
4 jehly na špízy

Na marinádu:

50 ml jablečného vína
50 ml řepkového oleje
40 g BBQ koření
20 g pasty sambal olek

Takto se postupuje:

Vepřové maso z kýty nakrájejte na nářezovém stroji nebo ostrým nožem na přibližně 2 až 3 milimetry tenké plátky a podélně je přehněte. Každý kousek sušeného ovoce obalte polovinou plátku slaniny. Vepřové maso navlékejte ve vlhkách na jehly, a to střídavě se zabaleným sušeným ovocem. Na jednom špízu by měly být 2 meruňky a 2 švestky.

Na marinádu důkladně promíchejte všechny přísady. Špíz vložte do marinády a nechte jej nějakou dobu proležet při pokojové teplotě. Grilujte na grilu přibližně 4 minuty z každé strany. Dbejte přítom na správnou regulaci teploty, popř. na vhodné umístění špízů tak, aby se sušené ovoce a libové vepřové maso nepřipálilo. Před podáváním nechte špíz asi 1 až 2 minuty vedle zdroje tepla dojít.

Špíz «Tofu» na thajsko-asijský způsob

Recept od Michaela Locka z Competence Center Kulinarik Hilcona (kulinářské kompetenční centrum Hilcona) v Schaau



Přísady pro 4 osoby:

1 tofu (přírodní)
4 jarní cibulky
8 cukrových lusků
2 červené cibule
olivový olej
sůl, pepř
podle chuti malé houby a čerstvé bylinky na ozdobu
4 jehly na špízy

Přísady na dip:

10 g černého sezamu
10 g bílého sezamu
20 g červené papriky
30 g rajčat
6 g čerstvého koriandru
2 g česnekového prášku
50 g olivového oleje
3 g strouhané citronové kůry
3 g soli
1 g černého pepře
30 g sójové omáčky
2 g chilli oleje
5 g nastrohané limetkové kůry
5 g palmového cukru
3 g jemného kari koření

Takto se postupuje:

Tofu nakrájejte na kostky o velikosti asi 3 × 3 cm, jarní cibulku a lusky cukrového hrášku nakrájejte na asi 3 cm dlouhé kousky, červenou cibuli na osminky. Přísady napichujte na špízy v libovolném pořadí. Potřete je olivovým olejem a okořeňte solí a pepřem. Na dip krátce opražte sezamová semínka, papriky a rajčata nakrájejte nadrobno a koriandr nasekejte nahrubo. Všechny suroviny dobře promíchejte v míse.

Špízy grilujte při mírné teplotě a podle libosti je ozdobte čerstvě grilovanými houbami a bylinkami. Stačí však na špíz jednoduše nanést trochu dipu.



Konzumace masa a udržitelnost

OTÁZKA ODPOVĚDNOSTI

V průběhu debaty o klimatu se společenská diskuse výrazně změnila. Staré zvyky jsou podrobeny zkoušce a přezkoumávány z hlediska jejich dopadu na člověka a životní prostředí. Středem pozornosti je mimo jiné také konzumace masa.

Přestože se mediální diskurz v západních průmyslových zemích mění a do popředí se stále více dostávají otázky udržitelnosti, konzumace masa v celosvětovém kontextu ve střednědobém horizontu neklesne, spíše naopak. Většina prognóz předpovídá v nadcházejících letech další nárůst. Otázkou tedy nebude, zda se maso bude jíst i v budoucnu, ale jak. To platí zejména u nás v Evropě, kde se společenská debata o chovu hospodářských zvířat stále více zaměřuje na otázky udržitelnosti, jako jsou dobré životní podmínky zvířat, klima, biodiverzita a ekologie nebo sociální aspekty. Udržitelná konzumace masa je tedy klíčovým slovem, je to však vůbec možné? Odpověď na tuto otázku je nejen složitá, ale má více aspektů, a především: Není ani černá, ani bílá. To platí zejména tehdy, když se udržitelnost posuzuje ve všech třech jejích dimenzích – ekologických, ekonomických i sociálních otázkách.

Udržitelná konzumace masa, je to vůbec možné?

ležitou roli, protože je tělo dokáže velmi dobře přijímat. V západních průmyslových zemích jíme někdy více masa, než je pro vyváženou výživu doporučeno. V mezinárodním srovnání je ve Švýcarsku spotřeba masa na obyvatele s necelými 52 kilogramy pod evropským průměrem, který se pohybuje kolem 60 kilogramů. Více masa se zkonsumuje v Severní a Jižní Americe a v Oceánii – více než 70 kilogramů na osobu. Naproti tomu v Asii a Africe se sní podstatně méně masa – necelých 25, respektive 12 kilogramů na osobu. Z celosvětového hlediska ukazují statistiky spotřeby masa jasný rozkol mezi severem a jihem. To je podmíněno jednak kulturně, ale především je to také spojeno s blahobytem. Ve společnostech s vyšší úrovní blahobytu se jí více masa. Více než dvě třetiny světové populace žijí v Asii a Africe. V těchto regionech žije stále velká část obyvatel pod hranicí chudoby. Nicméně i v těchto regionech roste blahobyt a s tím související růst střední třídy znamená, že spotřeba masa se v příštích letech bude zřejmě zvyšovat.

Význam zemědělství
Zemědělská výroba má v Evropě dlouhou tradici. V mnoha zemích včetně Švýcarska tvoří 60–70 % zemědělské půdy travní porosty, což není orná půda pro pěstování zemědělských plodin. Tyto plochy lze využít k produkci potravin pouze prostřednictvím pastvy zvířat, jinak by přišly nazmar. Takto produkují krávy, ovce nebo kozy z trávy hodnotné potraviny, jako je

Konzumace ve znamení blahobytu

Látky obsažené v masu, jako jsou bílkoviny, tuky, aminokyseliny a vitaminy, hrají z nutričního hlediska dů-

Význam zemědělství

mléko a maso, aniž by přitom docházelo ke konkurenci s ostatními plodinami. Také chov zvířat pro produkci mléka je prostřednictvím přirozeného oběhu spojen s produkcí masa. Je to proto, že kráva dává mléko pouze tehdy, když každý rok porodí tele, a telata, která nejsou využita pro potomstvo, jdou na výkrm telat nebo skotu. Masný průmysl je důležitou součástí hodnotového řetězce zemědělské produkce, a má tedy i hospodářský význam. Velký počet zemědělců je přímo či nepřímo spojen s masným průmyslem. Kromě toho pracuje mnoho zaměstnanců ve vlastní výrobě, v logistice, u dodavatelů a poskytovatelů služeb.

mléko a maso, aniž by přitom docházelo ke konkurenci s ostatními plodinami. Také chov zvířat pro produkci mléka je prostřednictvím přirozeného oběhu spojen s produkcí masa. Je to proto, že kráva dává mléko pouze tehdy, když každý rok porodí tele, a telata, která nejsou využita pro potomstvo, jdou na výkrm telat nebo skotu. Masný průmysl je důležitou součástí hodnotového řetězce zemědělské produkce, a má tedy i hospodářský význam. Velký počet zemědělců je přímo či nepřímo spojen s masným průmyslem. Kromě toho pracuje mnoho zaměstnanců ve vlastní výrobě, v logistice, u dodavatelů a poskytovatelů služeb.

Aspekty udržitelnosti

Spotřeba zboží a služeb je hnacím motorem národního hospodářství. Po mnoho desetiletí je proto pozornost zaměřena na rostoucí spotřebu a zvyšující se produkci – i u masných výrobků. Dnes je tomu jinak: Aspekty udržitelnosti nabývají pro spotřebitele stále většího významu. Tyto aspekty jsou však složité a částečně i rozporuplné. Dobré životní podmínky zvířat a dopad na životní prostředí mohou jistě vést ke konfliktu cílů. Příklad: Chov kuřat v ekologickém zemědělství s malým počtem zvířat v malých chovech a na pastvinách má z hlediska dobrých životních podmínek zvířat jednoznačné výhody. Kuřata v konvenčních systémech chovu pocházejí z jiných genetických zdrojů, rostou rychleji, potřebují méně krmiva, a mají tak lepší bilanci CO₂. Vždy tedy záleží na tom,

Výroba masa a udržitelnost

Celostní pohled na udržitelnost v jejích třech dimenzích – ekologii, ekonomice a sociálních otázkách je vícevrstvý a poměrně složitý. V příštích vydáních LOOK! se proto budeme tomuto tématu věnovat opakovaně a chceme se podrobněji rovněž zabývat různými aspekty udržitelnosti. Ucelený přehled angažovanosti skupiny Bell Food Group v oblasti udržitelnosti naleznete také ve Zprávě o udržitelnosti 2021, která bude zveřejněna na konci června 2022.

který aspekt udržitelnosti sledujete a čemu přikládáte větší význam.

Převzetí odpovědnosti

Lidé jedí rádi maso. Maso je přirozeným zdrojem bílkovin. Tak tomu bylo v historii lidstva po miliony let. S rostoucí světovou populací však bude potřeba takový masný průmysl, který bude využívat zdroje šetrně. Proto je důležité, aby společnosti jako Bell Food Group převzaly odpovědnost za produkci potravin, která svým dopadem na životní prostředí nezatěžuje budoucí generace. K tomu patří transparentnost a profitaibilní hospodaření, stejně jako ocenění kvalit vlastních zaměstnanců, ohleduplné zacházení se zvířaty, šetrné využívání přírodních zdrojů a omezování negativních dopadů na životní prostředí.

Společnost Bell Food Group si je této odpovědnosti vědoma, a proto si ve své nové strategii udržitelnosti stanovila ambiciózní cíle. Další důležitý krok k naplnění naší mise «Žijeme odpovědností». • fv

**Naše mise:
«Žijeme odpovědností.»**

Úspěch společností Bell Německo a Bell Francie

Ocenění za inovaci a vkus

Abraham znovu sklízí: společnost Bell Německo se při Global Packaging Awards poměřila na mezinárodní scéně. Její obalová inovace vyhrála renomovanou cenu WorldStar Award. I ve společnosti Bell Francie mají důvod k oslavě.

Plochý, uzavíratelný skládací obal Abraham je vyroben z recyklovatelného monomateriálu. Na rozdíl od obalů z vícemateriálových plastů je z 93 % recyklovatelný. «Lehčí řešení navíc snižuje množství našeho plastového odpadu o 35 tun ročně,» říká Stephan Holst, vedoucí odboru marketingu/komunikace ve společnosti Bell Německo. Díky recyklaci zůstává materiál

v obalovém cyklu, což šetří přírodní zdroje a prospívá životnímu prostředí. Zároveň materiál spolehlivě chrání potraviny před zkažením, což zajišťuje vysoké nároky na kvalitu šunky a zabraňuje plýtvání

potravinami. Takže všestranně skvělá věc. K tomu závěru dospěla i porota World Packaging Organisation, která každoročně oceňuje nejnovější a nejudržetelnější obaly na světě. Udržitelné obalové řešení od společnosti Bell Německo získalo v roce 2022 prestižní ocenění WorldStar Award. Na slavnostním předávání cen v Miláně počátkem května byli za svou práci ocenění odpovědní pracovníci. Inovativní řešení obalů šunkových specialit Abraham přesvědčila odborníky již v loňském roce. V Rakousku dostala Bell Německo renomovanou cenu Green Packaging Star Award. Ta byla zároveň nominací na WorldStar Award.

Díky obalu se ročně ušetří 35 tun plastového odpadu.



Dvě medaile pro jemné klobásy

Také ve společnosti Bell Francie mají důvod k oslavě. Na 58. ročníku Salon International de l'Agriculture v centru Paříže letos na jaře zaujaly nezávislou porotu hned dva výrobky. «Saucisson Sec de Savoie Nature» a «Saucisson Sec D'Auvergne IGP LR» dostaly stříbrné medaile za mimořádně vysokou kvalitu výrobků. «Vidět, že naše klobásy jsou takto oceněny a naše práce odměněna, nás naplňuje hrdostí. Dokazuje to, že námaha se vyplatila a že vyrábíme produkt, který má výbornou chuť!» raduje se z dvojnásobného ocenění Sylvain Stephane, produktový manažer v Bell Francie. • ap