

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

03 2022



Celý svět v jedné společnosti

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 Tipujte, fanděte a získávejte body**
Tipovací soutěž k mistrovství světa ve fotbale 2022
- 6 Uprostřed rozjitřených emocí**
Bell Food Group a fotbalová horečka
- 9 Získejte podíl v Bell Food Group**
Program zaměstnaneckých akciových podílů

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 10 Dobrý doprovod do profesního života**
Vzdělání v měnících se podmínkách

Titulní stránka

- 14 Celý svět v jedné společnosti**
Bell Food Group se na mezinárodní úrovni stále více sbližuje

Osobní

- 22 Blahopřejeme a loučíme se**
Pracovní jubilea a odchody do důchodu d září do listopadu 2022

Soutěž

- 25 Soutěžní otázka**
Play and win

Trvalá udržitelnost a inovace

- 26 K cíli na solidním vědeckém základě**
Na cestě ke klimaticky neutrální organizaci

Náš svět požitků

- 29 Rychlé vaření, které je prostě dobré**
NATUCO: nová bio značka od společnosti Hügli
- 32 Léto odchází, ale požitek zůstává**
Novinky na pánev, do hrnce i mixéru

Tak se dělá kvalita

- 36 Na místa – hotovo – podává se**
Ultračerstvé zboží od společnosti Sylvain & CO vítězí

Vědění nezná hranic

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Naše společnost byla založena jako malé řeznictví typu «Ochsenmetzg» v Basileji v roce 1869 a neustále se vyvíjí. Přibyly nové závody, další skupiny výrobců a širší sortiment. S růstem celé skupiny jsme získali navíc i řadu zaměstnanců z mnoha zemí. Skupina Bell Food Group je nyní zastoupena v 15 zemích, zaměstnává lidi z přibližně 100 národů a prodává své potraviny po celém světě.

Vážené zaměstnankyně, vážení zaměstnanci, zastávám názor, že zvědavost spojená s vědomostmi je počátkem každého pokroku a dalšího rozvoje. A naše skupina má díky svému mezinárodnímu postavení rozsáhlé znalosti v nesčetných oblastech. Již nyní existuje řada projektů, při nichž zaměstnanci spolupracují nad rámec hranic jednotlivých zemí a vzájemně si předávají své zkušenosti. Čím více budeme tuto komunikaci a předávání vědomostí a znalostí podporovat a čím více budeme využívat

«U nás pracují zaměstnanci z přibližně 100 národů.»

příležitostí, které nabízí, tím úspěšněji se prosadíme na trhu.
V době pandemie nám digitalizace poskytla podporu, abychom se ještě lépe poznali a mohli si navzájem být prospěšní. Navzdory veškerému osobnímu odstupu, který vyžadovala ochrana před nákazou, jsme se ještě více sblížili. Tímto způsobem se

vytvořily nové slibné konstelace napříč jednotlivými závody. Zároveň platí také pro týmy na pracovištích, že při sestavování profitují nejen ze znalostí a dovedností jednotlivců, ale také z diverzity. Rozmanitě složený kolektiv zaměstnanců dokáže problém vyřešit lépe, protože se na něj může podívat z různých úhlů pohledu. Vyšší úsilí při hledání řešení je tak z dlouhodobého hlediska odměněno nalezením lepšího rozhodnutí.

V rámci své funkce hodně cestuji do našich mezinárodních závodů a mám příležitost poznávat mnoho lidí. Přitom vidím všude velký potenciál, který bychom měli ještě lépe využít. Proto plánujeme program stáží, v jehož rámci budou mít zaměstnanci možnost strávit nějaký čas pracovně v zahraničí a/nebo v jiném odborném úseku. Osobní rozvoj se tak spojí s přeshraničním sdílením a předáváním cenných zkušeností v rámci celé naší skupiny.

Další příklady úspěšné mezinárodní spolupráce najdete v titulním článku tohoto vydání. Přeji vám hodně pohody při čtení.

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. 3/2022, říjen 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 Philipp Jeker, Zürich, Švýcarsko: Fotografie na obálce, str. 14, str. 18.
Grafická podoba: obložení, Olten, Švýcarsko. Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko.
Tisk: Werner Druck & Medien AG, Basel, Švýcarsko. Tištěno na papír FSC.

Tipovací soutěž k mistrovství světa ve fotbale 2022

Tipujte, fanděte a získávejte body

Zatímco nejlepší světoví fotbalisté předvádějí v Kataru své umění, vzrušení roste i v Bell Food Group: zúčastněte se tipovací soutěže k mistrovství světa 2022 a staňte se šampionem v tipování. • sh

Letošní mistrovství světa ve fotbale v Kataru bude zcela mimořádné: poprvé v historii fotbalu je hostí arabská země. Kvůli panujícím vysokým teplotám v létě to bude letos zimní mistrovství světa. Od 20. listopadu do 18. prosince 2022 se nejlepší týmy světa utkají v předvánočním čase o prestižní titul mistra světa.

Vzrušení zavládne i v Bell Food Group: tipovací soutěž k mistrovství světa přenesení fotbalovou atmosféru až na dosah ruky do kanceláří a výrobních prostor. Kdo správně uhodne, získá cenné body do žebříčku, ať už jako jednotlivec, nebo v týmu s dalšími fotbalovými nadšenci. Čím přesnější budou tipy, tím větší je šance na výhru hlavní ceny: zájezdu snů v hodnotě 2 500,- CHF.



Jak tipovací soutěž funguje

Všichni zaměstnanci Bell Food Group se mohou od 31. října 2022 registrovat na <https://playandwin.bellfoodgroup.com> – jako jednotliví hráči a jednou jako součást skupiny čítající maximálně pět osob. Účast je bezplatná.

Jak funguje registrace



<https://playandwin.bellfoodgroup.com>

1. Od 31. října 2022 se zaregistrujte na <https://playandwin.bellfoodgroup.com> s platnou e-mailovou adresou (soukromou nebo pracovní).
2. Poté obdržíte e-mail s potvrzujícím odkazem.
3. Pro dokončení registrace klikněte na tento odkaz.
4. Přihlaste se, zadejte své tipy (tipy je možné podávat až do jedné hodiny před úvodním hvizdem utkání).

Novinka: tři fotbaloví věštcí

Nemáte ponětí o fotbale nebo čas tipovat? Žádný problém! S novou funkcí věštiní nyní můžete využít znalostí tří fotbalových expertů. Každá ze tří fiktivních postav má vlastní taktiku, jak vypočítat výsledky a automaticky poskytuje pro každý zápas individuálně generovaný tip.



Elsi, věštiní babička



Pepe, fotbalový trenér



Alberto, matematik

Hlavní cena pro jednotlivé hráče

Čím přesnější budou vaše tipy, tím vyšší je šance na jednu z atraktivních cen. Vyhrajte jako jednotlivý hráč zájezd snů v hodnotě 2 500,- CHF. Ceny budou vystaveny na závěr ve formě poukazů.

Skupinové ceny

Deset nejlepších skupin se může těšit na finanční příspěvek na společnou skupinovou akci v maximální výši 2 500,- CHF v hotovosti.

Bell Food Group a fotbalová horečka

Uprostřed rozjitřených emocí

Na sklonku podzimu bude v evropských obývacích opravdu horko. Od 20. listopadu do 18. prosince se nejlepší týmy světa utkají o titul mistra světa ve fotbale. Ovšem v Bell Food Group má fotbal sezónu po celý rok. • ap

Eisberg Maďarsko servíruje fotbalovým hrdinům salát

Co mají fotbal a salát společného? Obojí je symbolem zdravého a uvědomělého životního stylu. To si myslela i společnost Eisberg Maďarsko a vytvořila Fradi Salí, salátovou směs pro příznivce a hráče budapeštského klubu Ferencváros TC, kterému fanoušci láskyplně říkají Fradi. «Vyvážená strava a pravidelný pohyb jsou dvě věci, které v rámci našeho partnerství podporujeme,» říká Laura Spielmann,

vedoucí marketingu ve společnosti Eisberg Maďarsko. Lahodnou salátovou směs s endivií, ledovým salátem a čínským zelím si můžete vychutnat nejen na stadionu Groupama, ale také mimo hřiště

Co mají fotbal a salát společného?

exkluzivně v prodejnách Penny. Poselství stojící za tímto partnerstvím: Fradi Salí je zdravá salátová směs pro fotbalové hrdiny na hřišti i mimo něj.

Bell Španělsko přivádí dorostu

Jak se říká, do třetice všeho dobrého, a tak i společnost Bell Španělsko sponzoruje tři projekty spojené s fotbalem. Zaprvé aktivně podporuje dva místní fotbalové týmy v městečkách Azuaga a Fuensalida, která jsou obě výrobními lokalitami. Na oplátku je logo Sánchez Alcaraz viditelně umístěno na týmových autobusech

po celé zemi. Dalším projektem je podpora mladých talentů. «Sport je pro děti důležitá věc, z níž si přináší do života mnoho dobrého. A samozřejmě má taky dělat radost,» říká ke sponzoringu Marta Espinosa García, marketingová asistentka ve společnosti Bell Španělsko. Na této motivaci staví spolupráce s juniory z madridského klubu FPA Las Rozas, kteří na svých dresech hrdě nosí logo Sánchez Alcaraz.

Country manažer společnosti Bell Španělsko Nikolaj Steber s členem týmu FPA Las Rozas.



«Když přijdu na stadion, jsem plný očekávání»

Rodina, přátelé, fotbal. Tak by se dal stručně shrnout život Hamdina Aliua. Vyučený řezník pracuje ve výrobě v Bell Charcuterie v Basileji. Téměř veškerý volný čas tohoto 27letého muže se točí kolem FC Basilej. Chtěli jsme vědět, proč jeho srdce bije pro fotbal a který tým podle něj získá titul mistra světa.

Jsi velkým fanouškem FC Basilej. A co tvůj vlastní cit pro míč? Vzpomínám si, že jsem jako malý kluk hrál se svým otcem často fotbal v parku. Tam zřejmě začalo moje nadšení pro tento sport. Později jsem začal řádně trénovat. V FC Pratteln jsem dlouho působil jako útočník v poli a také jako trenér juniorky. Dokud jsem si před dvěma lety nezranil

koleno. Zdraví má přednost, tak jsem s hraním fotbalu přestal. Dnes fandím FC Pratteln od postranní čáry. Abych zůstal fit, chodím pravidelně do fitka.

Proč tě fascinuje právě fotbal? Fotbal je víc než jen sport. Tým je jako rodina. Všichni mají stejný cíl, postup. Zažívají úspěchy a porážky. Pozitivní, ale i negativní emoce spojují všechny dohromady a spoluhráči se stávají přáteli. Dalo by se říci, že fotbal spojuje lidi napříč státy i generacemi. To už jsem pocítil, když mě dědeček poprvé vzal na zápas FCB na stadion.



Bell Švýcarsko okoření fotbalový zážitek

Basilej a Bell patří k sobě stejně jako červená a modrá barva na dresech týmu FC Basilej. Od jara letošního roku se společnost Bell hrdě označuje za partnera FCB a zásobuje svými výrobky celý catering na stadionu.

«Jednou zvláštností, kterou si je možné vychutnat na stadionu a jen při vybraných událostech, je klobása Joggeliwurst. Za svůj název vděčí stadionu St. Jakob-Park, kterému se v Basileji láskyplně říká «Joggeli».

Směs telecího a vepřového masa, nadšení, tradice a špetky FCB dělají tuto kultovní klobásu jedinečnou,» říká Micha Roth, vedoucí projektu marketingu ve společnosti Bell. Z partnerství má radost CEO společnosti Bell Lorenz Wyss: «Mnoho našich zaměstnanců je vášnivými fanoušky klubu a města. Proto jdou FCB a Bell tak dobře k sobě.»



Hilcona sází na tradici a profesionální fotbal

Město Schaan je rodištěm a hlavním sídlem společnosti Hilcona. Zdravý region leží firmě na srdci. Je tedy jasné, že aktivně podporuje klub FC Schaan. «Právě pandemie ukázala, že ekologické a sociální otázky nabývají na důležitosti a že se zvyšuje společenská odpovědnost,» říká

Markus Amann, vedoucí komunikace ve společnosti Hilcona. Lichtenštejnci v rámci svých finančních možností podporují také dva rakouské bundesligové fotbalové týmy Rheindorf Altach a SC Austria Lustenau. «Strategickou spolupráci s profesionálním sportem efektivně využíváme pro realizaci inovativních projektů. Zvláště skvělé: výhodu mají i zaměstnanci, protože jim můžeme nabídnout vstupenky na domácí zápasy,» říká potěšeně Markus Amann.

Zdravý region leží společnosti Hilcona srdci.



Co dělá FCB tvým oblíbeným týmem?

Zeptejte se kohokoli na ulici v Basileji, kdo je jedničkou v oblasti sportu, a dostanete dvě odpovědi: FCB a Roger Federer. Klub FC Basilej je pojem v celé Evropě. Přinejmenším od roku 2002, kdy se po výhře 2:0 nad Celticem Glasgow poprvé kvalifikoval do Ligy mistrů. Jsem téměř na každém zápase, ať už v St.Jakob-Park, nebo venku. Letos v létě jsem byl s přáteli na zápase v Dánsku. Ať hraje FCB s kýmkoli, něco to ve mně vždy vyvolá. Když jdu na stadion, jsem vzrušený a plný očekávání, co mě čeká.

Mistrovství světa by ti mělo zvýšit tep ještě víc. Tvoje předpověď?

Míč je kulatý. Všechno je možné. Moje srdce bije pro švýcarský národní tým. Vidím tam velký potenciál. Pokud se podíváte na složení skupiny, už tam se může leccos stát. Kromě toho sleduji zejména Brazílii. V kvalifikaci téměř neprohráli. Krása fotbalu spočívá v tom, že nikdo nedokáže předpovědět, kdo se nakonec stane vítězem. Nechme se překvapit, kdo nakonec zdvihne pohár nad hlavu.

Z pracovního oblečení do dresu

Technika, týmový duch a férovost jsou stejně důležité v práci jako na hřišti. Představujeme tři firemní týmy, které na hřišti pravidelně ukazují, co v nich je.

Hilcona: spontánní

Proč to komplikovat, když to jde jednoduše: smíšený tým Hilcona je toho nejlepším příkladem. Kolegové kolem kapitánky Zehry Kilic se v roce 2022 zcela spontánně zformovali pro lichtenštejnský firemní fotbalový turnaj. Se čtyřmi vyhranými zápasy z pěti oslavil malý tým skvělou turnajovou premiérou a má motivaci přivést domů i další trofej.

SC Manor/Bell: tvůrci historie

Předchůdce klubu SC Manor/Bell byl založen před 90 lety pod názvem SC Rheinbrücke. Dnešní klub vznikl sloučením dvou týmů ze skupiny ob-

chodních domů Manor a Bell, které trpěly úbytkem členů. Tým trenéra Livia Campy a vedoucího úseku Ernesta Campisio se může pochlubit 20 mistrovskými tituly a 10 pohárovými vítězstvími. Nadšenci do fotbalu ve věku od 40 do 50 let jsou vždy vítáni.

Tým Bell Německo: úspěšní

Tým společnosti Bell Německo, který působí od roku 2017, již v minulosti vyhrál řadu zápasů. Tým kolem trenéra Dietera Keila tvoří včetně kustoďů 19 osob. Většina členů je nadšenými fotbalisty i ve svém volném čase. Když se blíží turnaj, tým trénuje společně jeden až dva týdny předem. Sebevědomí nechybí, jak zní jednoznačné motto týmu: červená a bílá vítězí.



Týmy společností
zleva doprava:
Hilcona, Bell Švýcarsko
a Bell Německo



Nákup akcií a další informace
myshares.bellfoodgroup.com

Program zaměstnaneckých akciových podílů

Získejte podíl v Bell Food Group


Milé zaměstnankyně, milí zaměstnanci,


také letos si můžete v období od 1. do 30. listopadu pořídit akcie Bell Food Group AG za zvýhodněnou cenu («zaměstnanecké akcie») a stát se tak přímými podílňíky firmy. Každý zaměstnanec Bell Food Group může během nákupní lhůty zakoupit 1 až maximálně 100 zaměstnaneckých akcií. Zaměstnanecké akcie jsou k mání se slevou 20 procent a blokovácí lhůtou o délce 4 let.

Na adrese myshares.bellfoodgroup.com najdete:


- přístup na akciový portál Bell Food Group, kde si můžete akcie zakoupit (Registrace je možná od 17. října 2022),
- veškeré informace o letošním programu zaměstnaneckých akciových podílů,
- od 1. listopadu kupní cenu zaměstnanecké akcie.


Pro nákup zaměstnaneckých akcií platí předpis o zaměstnaneckých akciových podílech.


Lorenz Wyss
CEO


Xavier Buro
CFO

Pro další informace se obraťte na Oddělení pro akciové záležitosti Bell Food Group:

 tel.: +41 (0)58 326 2020

 share.registry@bellfoodgroup.com

**BELL
FOOD
GROUP** 

Vzdělání v měnících se podmínkách

DOBŘÍ DOPROVOD DO PROFESNÍHO ŽIVOTA

Opět je čas na blahopřání a uvítání. 32 mladých pracovníků má již několik týdnů v rukou svá závěrečná vysvědčení. Na své úspěchy ve zvláštních podmínkách období koronaviru mohou být velmi hrdí. Jejich nástupci už také mají první týdny za sebou. Na jejich další cestě jim přejeme hodně štěstí!

Odpovědní školitelé provedli mnoho pohovorů.

Odcházející učni ze skupiny Bell Food Group moc dobře vědí, co to znamená učit se profesi v podmínkách pandemie. O to výše mohou hodnotit své úspěchy. Přísné hygienické požadavky, digitální výuka na odborné škole a pro některé i dlouhá doba na home office – za sebou mají naprosto mimořádnou dobu učení. Totéž platí pro jejich školitele.

«Mladí lidé chtějí být začleněni do skupiny, chtějí se odpoutat od domova a čas od času vybočit ze zajetých kolejí,» říká Andreas Begré, vedoucí odborného vzdělávání ve společnosti Bell ve Švýcarsku. «I my jsme si všimli, že mnohé z toho nebylo možné nebo to bylo možné jen v omezené míře a že mladým lidem chyběly důležité vývojové kroky.»

Pro pracovníky odpovědné za vzdělávání to znamenalo, že museli s učni častěji hovořit a co nejintenziv-

něji je podporovat. Navzdory všem překážkám nyní Bell Food Group vypustila do profesního života ročník, který je z hlediska provozu na stejné úrovni jako absolventi z doby před koronavirem.

Mezitím zahájila studium další skupina mladých lidí. Pravděpodobně si z období učení odnesou více než jejich předchůdci. Nicméně i oni chtějí, aby měli při svých prvních krocích v profesním životě co největší podporu. Nedávný průzkum mezi učni ve společnosti Bell Švýcarsko ukázal, co by si přáli.

«Dnešní mladí lidé chtějí výzvy a chtějí být vytíženi, chtějí převzít odpovědnost a setkávat se s podobně smýšlejícími lidmi, a to i napříč profesemi a lokalitami,» vysvětluje Andreas Begré. «Pro naše odborné školitele je výzvou se těmto potřebám přizpůsobit.»

I po školitelích se tedy žádá, aby se dále rozvíjeli a kromě role odborníků na daný obor převzali také roli koučů, kteří podporují mladé lidi podle jejich schopností a jsou pro ně vzorem.

«Doba učení je dobou, která má často dopad na celý profesní život,» říká Andreas Begré. «Pokud naše učně na této cestě dobře doprovázíme, můžeme pozitivně ovlivnit celou jejich další dráhu.» • mr

VÍTÁME

BELL ŠVÝCARSKO

Levin Ibrahim, automatik/automaticka EFZ, Basilej
Sarah Schmidt, duální studium BWL/ personální management, Basilej

Raphael Brendel, odborník ICT, Basilej
Valerio Apostolo, inženýrka vývoje aplikací EFZ, Basilej

Anna-Lehna Grittke, duální studium ekonomická informatika/application management, Basilej
Moritz Höft, duální studium ekonomická informatika/application management, Basilej

Almina Bosnic, obchodnice EFZ, Basilej
Egzona Dermaku, obchodnice EFZ, Basilej
Monica Fankhauser, kancelářská asistentka EBA, Basilej
Nuno Miguel Balmer, potravinářský technolog EFZ, Basilej

David Cubas, řezník FEZ, Basilej
Michael Gerber, řezník FEZ, Basilej
Maksym Vanzhula, logistik EFZ, Oensingen
Michèle Schärer, logistička EFZ, Oensingen
Aldin Ljaljic, potravinářský technolog EFZ, Oensingen
Anna Piaseczna, pracovnice v potravinářství EBA, Oensingen

Ermias Tesfagabr, výrobní mechanik EFZ, Oensingen
Mike Allemann, výrobní mechanik EFZ, Oensingen
Sheena Oriare, řeznice EFZ, Oensingen
Fawad Haidari, odborný asistent pro maso EBA, Oensingen
Christian Savoldi, odborný asistent pro maso EBA, Oensingen

Abdullah Jalali, odborník udržování provozu EFZ, Zell
Patrick Bartsch, výrobní mechanik EFZ, Zell
Nikola Stoilov, potravinářský technolog EFZ, Zell
Michael Frey, odborník na drůbež EFZ, Zell
Josephine Weber, logistička EFZ, Zell

BELL NĚMECKO

Dörte Propp, průmyslová obchodnice, Seevetal
Sebastian Schütz, operátor strojů a zařízení, Harkebrügge

Elias Wagner, průmyslový mechanik, Harkebrügge
Lisa Jürgensen, průmyslová obchodnice, Seevetal
Jonas Meyer, operátor strojů a zařízení, Harkebrügge

HILCONA

Frieda Sylvester, obchodnice EFZ, Schaan
Riccardo Licci, obchodník EFZ, Schaan
Ivo Bucher, potravinářský technolog EFZ, Schaan
Davide Zicchillo, logistik EFZ, Schaan
Zsombor Lengyuel, logistik EFZ, Schaan
Bruna Pereira, pracovnice v potravinářství EFZ, Landquart
Joel Brotzer, logistik EFZ, Landquart

HÜGLI ŠVÝCARSKO

Joanna Rusin, obchodnice EFZ, Steinach
Petar Pasuljanovic, obchodník EFZ, Steinach
Nina Ruckstuhl, potravinářská technoložka EFZ, Steinach
Manuel Taddio, potravinářský technolog EFZ, Steinach
Mia Lagnel, potravinářská technoložka EFZ, St. Gallen
Dylan Rubino, logistik EFZ, Steinach

EISBERG ŠVÝCARSKO

Gino Hübscher, potravinářský technolog EFZ, Dällikon

BLAHOPŘEJEME!



BELL ŠVÝCARSKO

- Janjira Suwanthong**, obchodnice EFZ, Basilej
- Paul-Philippe Wortmann**, informatik EFZ, Basilej
- Betim Aliu**, řezník EFZ, Basilej
- Lukas Haurin**, řezník EFZ, Basilej (na obrázku chybí)
- Gian Knoepfli**, řezník EFZ, Basilej
- Antonio Nedeski**, řezník EFZ, Basilej
- Faizullah Asinzai**, odborný asistent pro maso EBA, Basilej (na obrázku chybí)
- Blagojce Stojanoski**, odborný asistent pro maso EBA, Basilej
- Luca Petersen**, automatik EFZ, Basilej
- Fesnike Rushiti**, potravinářská technoložka EFZ, Basilej
- Marko Bahor**, kuchař EFZ, Basilej
- Philippe Cattin**, odborník udržování provozu EFZ, Basilej
- Raphael Meier**, odborník na drůbež EFZ, Zell
- Lorena Schelb**, duální studium BWL/ personální management, Basilej

BELL NĚMECKO

- Lennart Jaspers**, odborník na potravinářskou techniku, Edewecht
- Robin Thurm**, duální studium BWL, Seevetal
- Dominik Siemer**, průmyslový obchodník, Seevetal
- Mostafa Azimi**, elektronik pro provozní techniku, Harkebrügge (na obrázku chybí)



HILCONA

- Veronika Watzke**, obchodnice EFZ, Schaan (na obrázku chybí)
- Francisco Fernandez Alvite**, logistik EFZ, Schaan
- Lars Meier**, potravinářský technolog EFZ, Schaan
- Lorin Murk**, potravinářský technolog EFZ, Schaan
- Dominic Dürr**, pracovník v potravinářství EBA, Schaan
- Ilias Theodorakoudis**, pracovník v potravinářství EBA, Schaan
- Hatice Kocatas**, obsluha zařízení EFZ, Schaan
- André Alves Apolinario**, obsluha zařízení EFZ, Orbe (na obrázku chybí)

HÜGLI

- Lara Brunner**, obchodnice EFZ, Steinach
- Jordan Sutter**, obchodník EFZ, Steinach
- Jack Stepke**, logistik EFZ, Steinach
- Patric Graf**, potravinářský technolog EFZ, Steinach
- Christian Rolle**, potravinářský technolog EFZ, Steinach
- Sebastian Sabol**, pracovník v potravinářství EBA, Steinach





Tito zaměstnanci společnosti Eisberg Švýcarsko v Dällikonu jsou hvězdami titulní strany:

horní řada zleva doprava:
Agnes Dahlhausen (Německo)
 vedoucí výroby ovoce a zelenina

Andreas Lehmann (Německo)
 Key User CSB výroba a sklad

Pensri Turakit Beck (Thajsko)
 zaměstnankyně ve výrobě Schalen

spodní řada zleva doprava:
Natalia Bonifacio Paulo (Portugalsko)
 zaměstnankyně ve výrobě Schalen

Bess Nnaedu Chibuogwu (Nigérie)
 zaměstnankyně ve výrobě Schalen

Diego Bruno (Švýcarsko)
 učeň v oboru potravinářský technolog

Kateryna Kravchenko (Ukrajina)
 zaměstnankyně ve výrobě Schalen

Bell Food Group se na mezinárodní úrovni stále více sblížuje

Celý svět v jedné společnosti

Se závody v 15 zemích, zaměstnanci z téměř 100 zemí a více než 50 exportními trhy má Bell Food Group již řadu let dobrou mezinárodní pozici. Jak týmy prožívají tuto «internacionálnost» v každodenním pracovním životě a úspěšně ji využívají, ukáže toto vydání časopisu «Look!» na několika příkladech. • mr

Hügli a Eisberg Společně měníme věci k lepšímu



Kvalita odpadních vod v čistírně ve městě Brivio se zlepšila.

Dobrým příkladem nejen nadnárodní, ale i meziskupinové spolupráce je závod Hügli ve městě Brivio v severní Itálii – respektive jeho čistírna odpadních vod. Nedostatečné čištění odpadních vod způsobovalo problémy již delší dobu. Jednak to způsobovalo vysoké náklady, jednak již čistírna nebyla aktuální z hlediska ochrany životního prostředí.

Závodu pomohl jeden kolega ze společnosti Eisberg, který je zodpovědný za provoz vysoce výkonné čistírny odpadních vod ve švýcarském Dällikonu. «Během své návštěvy v Itálii se Kornel Eggenschwiler věnoval našemu problému s velkým nasazením a s uplatněním mnoha zkušeností,» vypráví Andreas Höllmann, projektový manažer Operational Services & Engineering Operations ve společnosti Hügli. «Již krátce poté jsme mohli díky jeho podpoře udělat první kroky ke zlepšení účinnosti čištění odpadních vod.»

Dobrá spolupráce obou sesterských společností v Briviu již nyní nese své plody: Množství odpadních vod kleslo a kvalita se zvýšila. Nyní se bude společně zjišťovat, nakolik jsou potřeba další opatření na zlepšení.

Bell Německo a Bell Španělsko

¡Hola! ze Španělska

Javier Castillo krájí šunku, kam až jeho paměť sahá. V jeho domovině, španělském regionu Extremadura, je šunka Iberico připravena ke krájení téměř v každé kuchyni.

Dnes je tento vystudovaný inženýr potravinářského průmyslu pracovníkem prodeje ve společnosti Bell España. Pro společnost Bell Německo často tento všestranný talent vystupuje na veletrzích v roli velvyslance společnosti Serrano.

Letos na jaře se v této roli objevil i před kamerou. U některých spotů na sociálních sítích prokázal nejen své velké odborné znalosti, ale také znalost němčiny.

«Společnost Bell Německo je pro nás ve Španělsku důležitým partnerem, proto jsem si rád udělal čas,

abych blíže představil naše výrobky Serrano,» říká Javier Castillo.

Výsledkem je několik klipů, v nichž tento osmatřicetiletý muž sympaticky vysvětluje svět šunek Serrano a přátelsky zdraví ¡Hola!. Můžete je shlédnout na kanálech společnosti Abraham, na Instagramu a Facebooku a také na webových stránkách společnosti Abraham.

Javier Castillo se jako vyslanec šunek Serrano postavil před kameru.



www.abraham.de/serrano



Rozhovor se třemi terénními pracovníky společnosti Hügli Kuchařský dorost má mezinárodní chuť na jazyku



Jean-Philippe Yannic je vedoucím prodeje ve společnosti Hügli pro region Jihozápad a kromě toho má na starosti také francouzský trh.

André Steinmann je ve společnosti Hügli ve Švýcarsku kontaktní osobou pro klienty z oblasti mezi Basilejí a Bernem.

Björn Stib je na cestách jako vedoucí oblasti regionu Jihozápad v oblasti jižního Schwarzwaldu.

Jakou roli hraje ve vaší každodenní práci internacionálnost?

Björn Stib: V mém regionu v jižním Schwarzwaldu máme kromě tradičních restaurací také mnoho restaurací mezinárodních. Ale dá se říct, že všichni kuchaři mají podobné chutě. Jeden je trochu rezervovanější, druhý trochu otevřenější. To však souvisí spíše s generací než s národností.

André Steinmann: V mém příhraničním regionu na severu Švýcarska se starám spíše o německé a francouzské kuchaře než o švýcarské. Pro mě v tom není rozdíl, všichni jsme přátelé. Výhodou německých šéfkuchařů je však to, že společnost Hügli často znají už z doby, kdy pracovali v Německu.

Nakolik internacionální je nová generace šéfkuchařů?

Jean-Philippe Yannic: Mnoho mladých kuchařů, kterým poskytujeme poradenství, již předtím pracovalo v různých zemích světa. Mají zcela odlišné chuťové buňky, a proto i odlišné požadavky na naše výrobky.

Björn Stib: Mladí rádi experimentují a zkoušejí, zatímco starší generace je k nám zpočátku trochu skeptičtější. V našem portfoliu produktů si však každý najde něco pro sebe. Můžeme například vyzdvihnout značku Bresc, která nám otevřela dveře k mnoha restaurátérům.

Přizpůsobujete sebe nebo svou nabídku zákazníkům různých národností?

André Steinmann: Každý zákazník je jiný, proto je také potřeba individuální přístup. Starám se například o několik tureckých restaurací v Basileji a tam se hodně poplácává po zádech a přijímá do rodiny. Mnozí mi už neříkají André, ale Papa. To je něco výjimečného.

Jean-Philippe Yannic: Jedním z příkladů úprav v oblasti výrobků je náš bio sortiment. Když jsme jej před čtyřmi lety uvedli na trh ve Francii, rychle jsme zjistili, že francouzští kuchaři mají jiné požadavky na chuť a konzistenci. Receptury, které byly díky tomu upraveny, se pak prosadily na všech trzích, protože přesvědčily naše zákazníky i jinde.



Tým CSB

Ponoření se do jiných kultur

Pokud se vyskytnou problémy se softwarem pro plánování zdrojů «CSB», je potřeba jedenáctičlenný tým kolem Petera Ettricha. Ten má hlavní sídlo v Basileji a pobočky v Maďarsku a Rakousku a stará se o více než 1000 uživatelů ve Španělsku, Německu, Polsku, Maďarsku, Rakousku, Rumunsku a Švýcarsku.

«Internacionálnost pro nás také znamená ponoření se do jiných kultur, mentalita a v neposlední řadě i legislativa,» uvádí Peter Ettrich, Head of DevOps Center CSB. «Pokud se například hodně pohybujete ve východní Evropě, je vám rychle jasné, jak je v porovnání s tím švýcarské daňové právo snadné.»

Přestože se v Bell Food Group hovoří všude anglicky, je třeba občas překonávat jazykové bariéry. Je dobré, že samotný tým je mezinárodní a dokáže řešit problémy například i ve španělštině nebo maďarštině.

«Velký rozdíl oproti švýcarským závodům také je, že pokud se například ve výrobním závodě v Rumunsku vyskytnou problémy se systémem, nemůžeme se tam prostě jet podívat osobně,» říká Peter Ettrich.

Proto je velmi užitečné, že se specialisté z CSB mohou externě připojit ke všem počítačům v Bell Food Group. Pokud je to účelné, konají se samozřejmě i schůzky na místě. «To je vždy dobrá příležitost dozvědět se něco o zemi i o lidech, se kterými spolupracujeme,» dodává Peter Ettrich.



Peter Ettrich
Head of DevOps Center CSB
v IT Bell Food Group

Bell Švýcarsko Za výukou němčiny do Harkebrügge



Yannick Wettlé
vedoucí procesu čištění,
Bell Basilej

«Přímo od teorie k praxi.»

Když Yannick Wettlé začal v roce 2003 pracovat v oblasti balení šunky a uzenin ve společnosti Bell ve Švýcarsku, chybějící znalosti němčiny nebyly tématem, protože pracoval v čistě francouzsky mluvícím týmu. Ale na novou pozici, o kterou usiloval o několik let později, bylo nutné se zdokonalit v němčině.

Řešení našel tehdejší vedoucí jeho oddělení. «Po dohodě s vedením a oddělením HR mne v roce 2018 vyslal na sedmiměsíční pobyt do společnosti Bell Německo v Harkebrügge.»

Kromě intenzivního kurzu se tak mohl do jazyka ponořit i během práce ve firmě. «Měl jsem tak šanci přejít přímo od teorie k praxi. Členové týmu byli velice otevření a pomáhali mi, když jsem měl potíže se v němčině vyjádřit.»

Tímto způsobem si dnešní vedoucí procesu čištění v hlavním sídle v Basileji podstatně zvýšil své znalosti němčiny. Každému, kdo je v podobné situaci jako on, radí, aby se při hledání řešení obrátil na vedení svého oddělení nebo pracovníka z HR.

Nemusí to hned být pobyt v zahraničí. Jazykové znalosti mohou rovněž zlepšit interní kurzy ve vlastním závodě, jaké například nabízí Bell Švýcarsko. «Kromě toho jsem se naučil, že člověk nemusí mít strach se učit, dělat chyby nebo říct, že něčemu nerozumím.»



Eisberg Rakousko

Zásadní projekt ukazuje svůj potenciál



Franco Mühlgrabner
ředitel
Eisberg Rakousko

Jak zcela od nuly proniknout na mezinárodní trh? Společnost Eisberg zná odpověď. V Marchtrenku byla v září 2017 zahájena stavba prvního výrobního závodu v Rakousku. Dnes, o pět let později, jsou ve čtyřech výrobních halách v areálu na ploše 24 000 metrů čtverečních instalována nejnovější automatizovaná zařízení – a slibné prognózy pro vstup na trh se potvrdily.

Poloha v srdci Evropy je díky krátkým dodacím trasám ideální pro spolupráci s místními dodavateli. Kromě toho této společnosti, která je odborníkem na salát, nabízí rakouský i sousední německý trh mnoho příležitostí k růstu. Společnost Eisberg Rakousko tak nyní z Marchtrenku zásobuje i řadu maloobchodních prodejců v obou zemích.

Dále jsou zákazníci tohoto závodu také společností Transgourmet a Hilcona, které rovněž patří do skupiny Bell Food Group. «Vstup na rakouský trh byl majákem v historii společnosti Eisberg,» říká Franco Mühlgrabner, ředitel společnosti Eisberg Rakousko. «Částečně je to dáno tím, že poprvé v historii Bell Food Group bylo několik značek a sortimentů spojeno pod jednu střechu.»

První kroky na novém trhu tedy byly učiněny. Další budou následovat – mimo jiné vysoce výkonné zařízení na výrobu produktů poulet convenience.

Bell Food Group

Kde je internacionálnost každodenní realitou

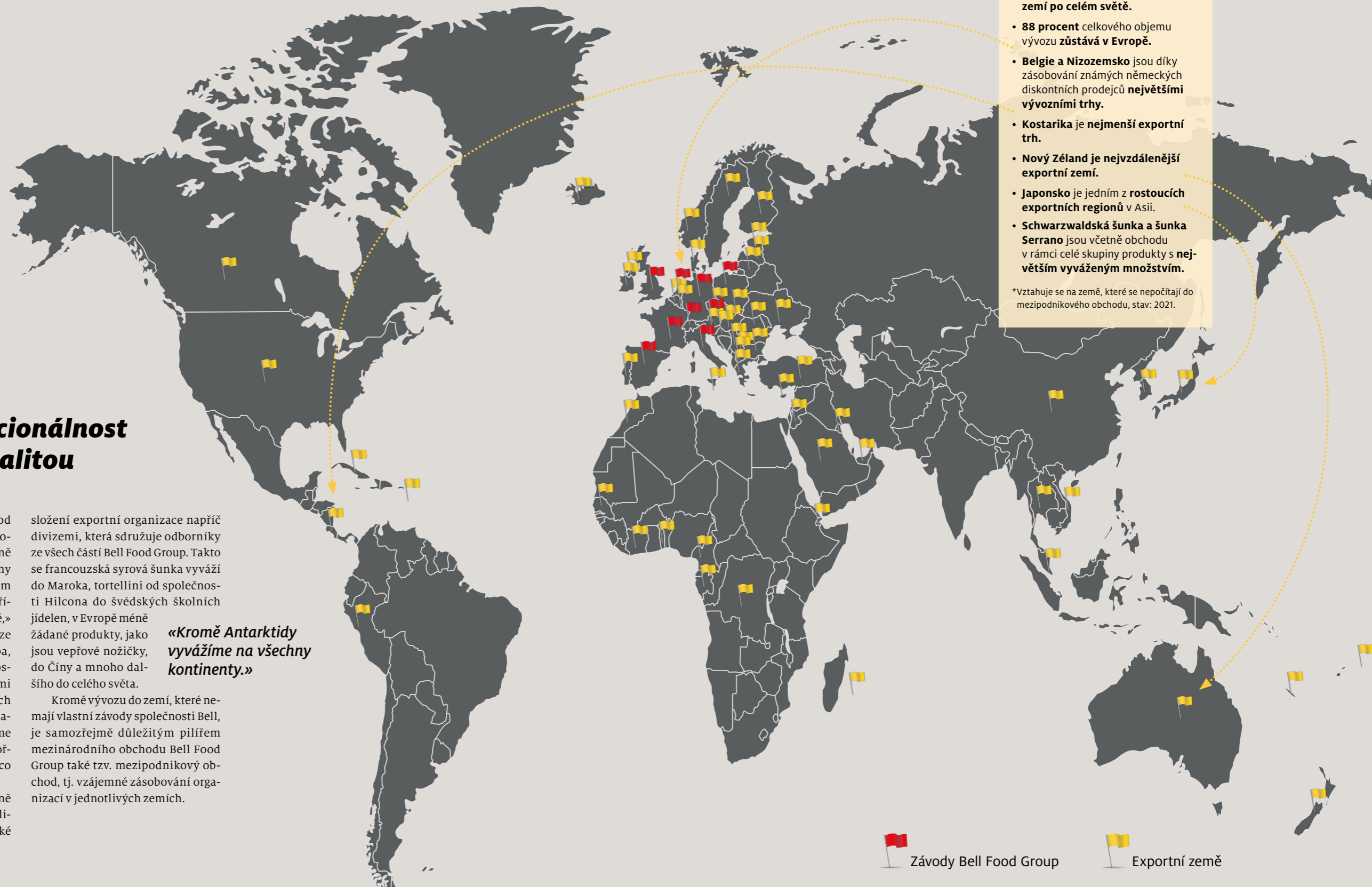
Pokud se nějaká divize Bell Food Group opravdu vyzná v internacionálnosti, pak je to export. «Kromě Antarktidy vyvážíme na všechny kontinenty. Ve většině zemí přitom spolupracujeme s dovozci nebo přímo s řetězci supermarketů v místě,» říká Daniel Böhny, vedoucí divize Bell západní & východní Evropa, a Stefano Bianchi, CEO ve společnosti Bell Francie, doplňuje: «Známymi příklady našich mezinárodních retailových klientů jsou třeba Carrefour a Auchan, které zásobujeme mimo jiné ve francouzských zámořských departmentech, a také Costco v Kanadě nebo Kesko ve Finsku.»

Bell Food Group přitom pružně reaguje na přání zahraničních klientů. Synergické efekty zajišťuje také

složení exportní organizace napříč divizemi, která sdružuje odborníky ze všech částí Bell Food Group. Takto se francouzská syrová šunka vyváží do Maroka, tortellini od společnosti Hilcona do švédských školních jídelen, v Evropě méně žádané produkty, jako jsou vepřové nožičky, do Číny a mnoho dalšího do celého světa.

Kromě vývozu do zemí, které nemají vlastní závody společnosti Bell, je samozřejmě důležitým pilířem mezinárodního obchodu Bell Food Group také tzv. mezipodnikový obchod, tj. vzájemné zásobování organizací v jednotlivých zemích.


«Kromě Antarktidy vyvážíme na všechny kontinenty.»




Zajímavá fakta o exportu ze skupiny Bell Food Group*

- Skupina vyváží **do více než 50 zemí po celém světě.**
- **88 procent** celkového objemu vývozu **zůstává v Evropě.**
- **Belgie a Nizozemsko** jsou díky zásobování známých německých diskontních prodejců **největšími vývozními trhy.**
- **Kostarika** je **nejmenší exportní trh.**
- **Nový Zéland** je **nejvzdálenější exportní zemí.**
- **Japonsko** je jedním z **rostoucích exportních regionů** v Asii.
- **Schwarzwaldská šunka a šunka Serrano** jsou včetně obchodu v rámci celé skupiny produkty s **největším vyváženým množstvím.**

*Vztahuje se na země, které se nepočítají do mezipodnikového obchodu, stav: 2021.

 Závody Bell Food Group

 Exportní země

Blahopřejeme a loučíme se

Pracovní jubilea a odchody do důchodu od září do listopadu 2022

Bell Švýcarsko

20 odpracovaných let

Carlos De Carvalho Lopes, 1. července, Geiser, Schlieren (*dodatek*)
Trashe Rrasi, 22. července, Geiser, Schlieren (*dodatek*)
Dossè Bossou, 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Pascal Didier, 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Guy Eigenmann, 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Hizir Kücükgörmez, 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Alexander Nobs, 1. září, Bell Švýcarsko, Oensingen
José Manuel Da Silva Gomes, 1. října, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Moukhtar Mouhim, 1. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
Brahim El Ouardi, 14. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
Thomas Grauwiler, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
Raveendran Narayanapillai, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
Konrad Oertle, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Gossau
Valérie Unternaehrer, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
Hasime Berisha, 4. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
Léoncino Patrick Picot, 11. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

25 odpracovaných let

Christine Schlatter, 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Vjollca Bytyçi-Dakaj, 2. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
Pavo Marojević, 3. listopadu, Bell Švýcarsko, Churwalden
Drita Avdyli, 12. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
Bojan Nikolic, 17. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

30 odpracovaných let

Philippe Lieby, 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
Ivan Fischer, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

35 odpracovaných let

Marcel Berger, 1. října, Bell Švýcarsko, Gossau
Hamid Boudechicha, 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
Teresa Penas-Mendez, 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
Patrick Bubendorff, 5. října, Bell Švýcarsko, Basilej
Marie-Chantal Gracyasz, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
Clotilde Pehlic, 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

Odchody do důchodu

Jasna Popijac Xhigoli, 30. září, Bell Švýcarsko, Oensingen
Shake Lokaj, 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Gossau

Předčasné odchody do důchodu

Nafije Avdiu-Sylejmani, 31. července, Bell Švýcarsko, Oensingen (*dodatek*)
William Ritt, 31. července, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)
Isabelle Lancelot, 30. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Kurt Fuhrmann, 31. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
Divna Ilic, 31. října, Bell Švýcarsko, Zell
Francois Vidale, 31. října, Bell Švýcarsko, Basilej
Christian Fontaine, 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
Joachim Grinan, 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
Dany Sutterlin, 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

Loučíme se

Pascal Figenwald, 10. června, Bell Schweiz AG, Basilej
Radoine Boufelaas, 20. června, Bell Schweiz AG, Basilej

Bell International

20 odpracovaných let

Christian Launer, 2. září, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Katjana Schürmann, 1. října, Bell Německo, Harkebrügge
Frank Rössler, 7. října, Bell Německo, Seevetal
Bernd Gardewin, 1. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge
Galina Meyer, 1. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge
Olga Wilhelm, 4. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge
Olga Fleck, 11. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge
Tatjana Engel, 12. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge
Anja Oltmanns, 12. listopadu, Bell Německo, Edewecht

25 odpracovaných let

Diana Stöfhase, 4. září, Bell Německo, Harkebrügge
Bianca Plaggenborg, 1. října, Bell Německo, Harkebrügge

30 odpracovaných let

Quoc Minh Ngo, 9. října, Bell Německo, Edewecht
Gordana Krstic, 19. října, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

35 odpracovaných let

Gerlinde Reichinger, 1. září, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
Brigitte Bruns, 12. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge
Manfred Olling, 24. listopadu, Bell Německo, Edewecht

Odchody do důchodu

Joelle Broche, 30. října, Bell Francie, Aime
Yves Theveneau, 31. října, Bell Francie, Teilhède

Loučíme se

Ameti Hajri, 13. března, Süddeutsche Truthahn, Ampfing
Antal Nemeth, 5. května, Süddeutsche Truthahn, Ampfing
Stefan Faschang, 18. června, Frisch Express, Pfaffstätt

Eisberg

20 odpracovaných let

José Antonio Costa, 16. září, Eisberg Švýcarsko, Dällikon (Feldhof)
Güley Ikizer, 1. října, Eisberg Švýcarsko, Dällikon (Feldhof)
Nicoleta Scarlat, 1. října, Eisberg Rumunsko, Pantelimon
Nicolas Pointurier, 14. října, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Roselyne Pasteur, 11. listopadu, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

25 odpracovaných let

Nicolas Perret, 1. října, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Isa Aliu, 6. října, Eisberg Švýcarsko, Dänikon

35 odpracovaných let

Maria Ramos Santinha Marques, 1. září, Eisberg Švýcarsko, Dällikon (Feldhof)

Hilcona

25 odpracovaných let

Alexander Erhardt, 16. prosince, HFC, Bad Wünnenberg

Odchody do důchodu

Heinrich Lohre, 31. srpna, HFC, Bad Wünnenberg (*dodatek*)

Hügli

20 odpracovaných let

Birgit Hauser, 1. září, Hügli, Radolfzell

Lisa Weber, 1. září, Inter-Planing, Langenhaslach

Gertjan van der Wouden, 2. září, Bresc, Werkendam

Sibylle Koschoreck, 1. října, Hügli, Radolfzell

Fareeq Mirza, 21. listopadu, Hügli, Radolfzell

25 odpracovaných let

Rute Pintado, 1. září, Hügli, Radolfzell

Holger Grundmann, 6. října, Hügli, Radolfzell

35 odpracovaných let

Yvonne Stocker, 1. listopadu, Hügli, Radolfzell

Odchody do důchodu

Hans-Joachim Haug, 31. května, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)

Jarmila Dědková, 31. července, Hügli Česká republika, Zásmuky (*dodatek*)

Luisa Eichler, 31. července, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)

Nikolaus Hubert, 31. července, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)

Lilli Zimbelmann, 31. července, Inter-Planing, Langenhaslach (*dodatek*)

Brian Dugmore, 26. srpna, Hügli Anglie, Redditch (*dodatek*)

Heinz Walther, 30. září, Hügli Německo, Radolfzell

**Play &
Win!**

Soutěž

PLAY AND WIN

Soutěžní otázka

Jaký výrobek od společnosti NATUCO je zde na obrázku?



Vylosujeme deset degustačních balíčků od společnosti NATUCO.

Více o společnosti NATUCO na straně 29.

Uzávěrka je 27. ledna 2023

Řešení spolu se svým jménem, svým (bývalým) pracovištěm a zaměstnavatelem zašlete na info@natuco.bio
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.



Na cestě ke klimaticky neutrální organizaci

K cíli na solidním vědeckém základě

V oblasti udržitelnosti si toho Bell Food Group předsevzala hodně. Proto chce v nadcházejících letech nadále snižovat své emise CO₂ s vizí dosažení klimatické neutrality v celém dodavatelském řetězci do roku 2050. Realizace tohoto plánu se řídí vědecky podloženými cíli.

Dne 28. července se konal letošní «Earth Overshoot Day» (Den ekologického dluhu). Je to vypočtený den, kdy lidé na celém světě vyčerpají přírodní zdroje, které Země poskytuje na jeden rok. Důsledky tohoto nadužívání jsou pravděpodobně všem známé: od změny klimatu a snižování biologické rozmanitosti až po celosvětovou hospodářskou soutěž o potraviny.

Důsledky přetěžování Země jsou obecně známé.

V zájmu snížení ekologické stopy a zachování světa i pro budoucí generace jako místa, kde stojí za to žít, se organizace na ochranu životního prostředí zaměřují vedle politiky především na podniky.

Společnost Bell Food Group si je vědoma své odpovědnosti v této oblasti. Touto problematikou se zabývá již řadu let a svůj závazek k větší udržitelnosti začlenila do svého poslání.

«Při vytváření opatření na větší ochranu životního prostředí a klimatu se od přijetí Strategie udržitelnosti 2026+ řídíme cíli Pařížské klimatické dohody. Tyto cíle definovala pro společnost «Science Based Targets initiative»,» vysvětluje Samuel Widmer, vedoucí projektu v oblasti udržitelnosti v Bell Food Group. «Společnost Coop se k této iniciativě připojila a zavázala se stanovit si vlastní klimatické cíle založené na vědeckých poznacích. Pro Bell Food Group jakožto člena skupiny Coop platí tato dohoda také.»

Iniciativa, zkráceně označovaná «SBTi», pomáhá společnostem snižovat emise na základě

vědecky podložených poznatků. Zároveň jim umožňuje přispět k boji proti globálnímu oteplování a zvýšit jejich konkurenceschopnost při přechodu na nízkouhlíkové hospodářství.

Cíle jsou považovány za «vědecky podložené», pokud se řídí současným stavem výzkumu klimatu, aby se omezilo globální oteplování na teplotu o 1,5 stupně Celsia vyšší než v době před průmyslovou revolucí, jak bylo sjednáno v Pařížské dohodě.

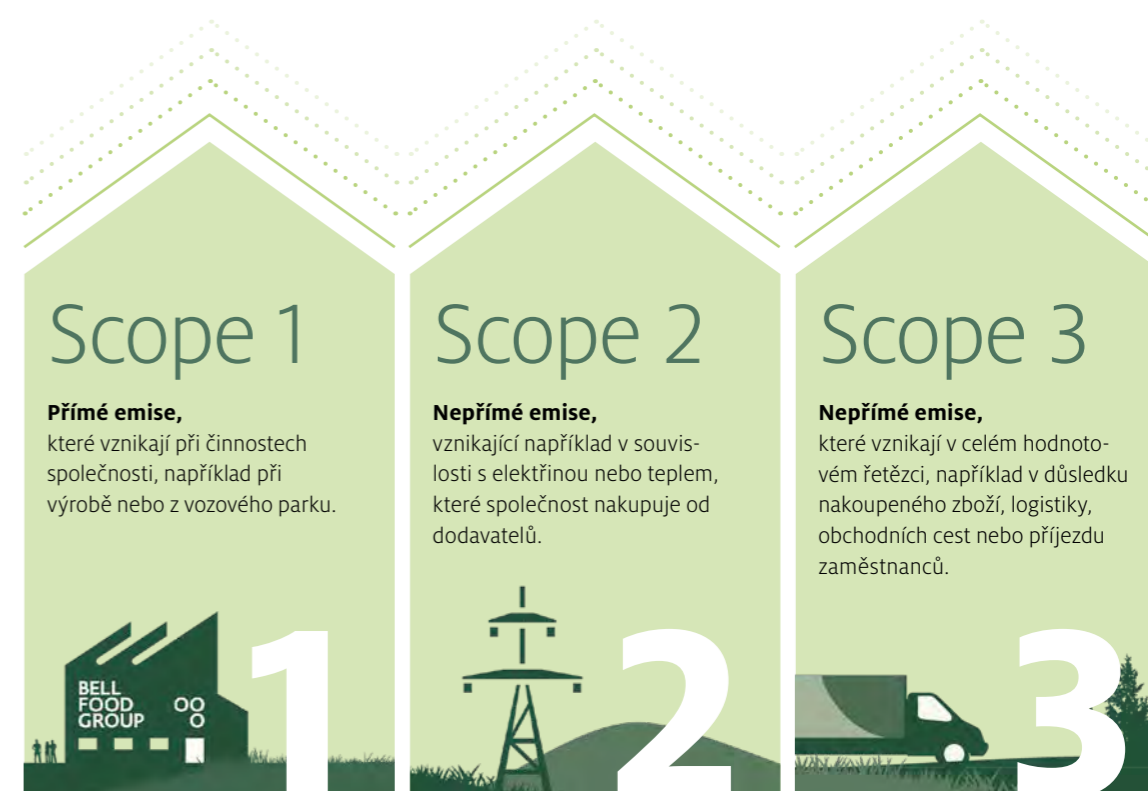
Na základě toho si Bell Food Group ve své nedávno přijaté revidované strategii udržitelnosti stanovila pro nadcházející roky konkrétní cíle.

Patří mezi ně snížení provozních emisí skleníkových plynů z kategorií scope 1 a 2 do roku 2026 o 21 %. To se týká jak přímých emisí, například z výroby, tak emisí nepřímých, které vznikají mimo jiné u partnerů dodávajících energii.

«Abychom dosáhli tohoto cíle, budeme mimo jiné usilovat o snížení naší spotřeby energie a zvýšení její účinnosti. To je možné například využitím odpadního a procesního tepla ve výrobních závodech,» uvádí Samuel Widmer. «Kromě toho budeme stále více ustupovat od fosilních paliv jako zdrojů energie, například tím, že si budeme sami vyrábět energii pomocí fotovoltaických nebo bioplynových zařízení.»

Kromě toho sleduje Bell Food Group vizi «Klimatická neutralita v podniku» pro scope 1 a 2 do roku 2035. Cílem je snížit množství oxidu

V popředí je snižování emisí.



Kategorie emisí

Harmonogram snižování emisí skleníkových plynů v Bell Food Group

Do roku 2026

Snížení provozních emisí skleníkových plynů z kategorie scope 1 a 2 o 21 procent

Do roku 2035

Vize: klimatická neutralita v podniku pro scope 1 a 2

Do roku 2050

Vize: klimatická neutralita v podniku pro scope 1, 2 a 3



uhlíčitého, kterému lze předejít, a ne jej kompenzovat podporou projektů na ochranu klimatu.

«V prvním kroku k tomu musíme v plném rozsahu bilancovat naši uhlíkovou stopu podle standardů Greenhouse Gas Protocol a SBTi,» říká Roger Peier, vedoucí projektu udržitelnosti v Bell Food Group. «Na základě výsledků můžeme s pomocí vlastních i externích odborníků identifikovat optimalizační potenciál a odvodit z něj vhodná opatření. Při realizaci projektů je velice důležitá součinnost všech zaměstnanců.»

Do roku 2050 by měla být Bell Food Group v celém dodavatelském řetězci klimaticky neutrální. Patří sem také různé emise z kategorie scope 3, které vznikají například v předcházející zemědělské výrobě a logistice.

«Na základě našeho obchodního modelu vznikají ve scope 3 podstatně vyšší emise, než u našich vlastních výrobních procesů,» vysvětluje Basil Mörikofer, vedoucí projektu udržitelnosti v Bell Food Group. «Vzhledem k tomu, že tyto emise nejsou v naší bezprostřední sféře vlivu, představuje analýza i následné snížení velkou výzvu.»

K požadovanému cíli zde mohou mimo jiné vést projekty v integrované výrobě. Skupina společností například plánuje výstavbu dalších drůbežáren podle energeticky účinného standardu BTSplus. Odpovědní pracovníci jsou také na stopě novým řešením, například snižování emisí metanu u hovězího dobytka.

V oblasti logistiky hledáme společně s partnery nápady na udržitelnější přepravu zboží.

«Při realizaci projektů jsou zaměstnanci klíčoví.»

Bell Food Group je tak jednou ze společností, které se vydaly směrem k větší ochraně životního prostředí a klimatu. Kéž se nám všem společně podaří «Earth Overshoot Day» v příštím roce posunout na pozdější datum. • *mr*

NATUCO: nová bio značka od společnosti Hügli

Rychlé vaření, které je prostě dobré



Ať u rodinného stolu, při jídle s přáteli nebo pro příjemný večer ve dvou: NATUCO je moderní odpovědí na rychlé vaření.

Pocitivé ingredience v nejlepší bio kvalitě povzbudí vaši chuť na zdravou a udržitelnou stravu.

Značka NATUCO je již regionálně zastoupená v prodejnách V-Markt, EDEKA a Spar.

Bio potraviny jsou velice v kurzu. Poptávka je trvalá a v následujících letech by měla dále stoupat. Spotřebitelé stále více dbají na uvědomělou a zdravou výživu a cíleně si vybírají výrobky právě podle těchto kritérií. Proto se v nákupním košíku stále častěji objevují potraviny vyráběné udržitelným způsobem a ze zdravých surovin, které spotře-

bitelům přinášejí dobrý pocit pro ně samotné i pro životní prostředí. Pryč jsou doby, kdy se bio výrobky považovaly za okrajové a pro potraviny v bio kvalitě se muselo chodit do specializovaného obchodu se zdravou výživou. Značka Hügli Natur Compagnie, průkopník v oblasti ekologického zemědělství a lídr na trhu suchých produktů convenience ve specializovaném obchodě, tento vývoj zohledňuje. Pod nově vytvořenou značkou NATUCO přináší do supermarketů polévky, kořenící směsi, omáčky a vývary nejvyšší bio kvality jako důležitou alternativu ke konvenční konkurenci v kategorii suchých produktů convenience.

«První úspěchy, kterých jsme již dosáhli, je zalistování na regionální úrovni u V-Marktu v Bavorsku a u EDEKA Südwest (Jihozápad) v Německu a u firmy Spar v Rakousku. Navíc jsou tyto výrobky k dostání také v regionálních prodejnách REWE,» konstatuje potěšeně brand manažerka společnosti Hügli Bianca Reutebuch ke zdařilému vstupu na trh.



POJĎME JÍST LÉPE.



Rozmanitost na každý den a pro každou chuť
Recept NATUCO znamená nejlepší suroviny, rychlou přípravu a intenzivní chuťový zážitek bez výčitek svědomí. Nabídka zahrnuje všechny nejprodávanější produkty této kategorie i oblíbené moderní výrobky, a osloví tak malé i velké gurmány.

Oblíbená dětská písmenková polévka patří do sortimentu suchých výrobků convenience stejně jako ostatní klasické polévky. K nim patří mimo jiné tomatová, dýňová a slepičí polévka. Autentickou chuť stálých pokrmů zajišťuje jedenáct různých směsí koření jako je jsou špagety po boloňsku, chili con carne a zapečený losos se smetanou. K nim se přidává zeleninová pánev s noky a zelenina z trouby pro vegetariánskou kuchyni.

Sortiment NATUCO doplňuje široký výběr různých omáček, od smetanové omáčky přes holandskou až po kari omáčku, kde si vybere každý. Zeleninový, kuřecí a hovězí vývar je nabízen v kostkách a ve sklenicích. V příštím roce se plánují další výrobky v segmentu jídel z kelímku.

Dobré pro životní prostředí

Veškeré suroviny používané ve výrobcích NATUCO pocházejí z ekologického zemědělství. Ohleduplné zacházení s životním prostředím se projevuje nejen intenzivním chuťovým zážitkem, ale také velmi konkrétně v přírodě.

Díky ekologickému zemědělství a fázím regenerace má orná půda čas na zotavení. Nepoužívání pesticidů chrání stanoviště užitečného hmyzu.

Druhově vhodný chov zvířat je zaměřen na soulad s původním chováním a prostředím zvířat. Působivé však není jen to, co se nachází uvnitř výrobků NATUCO. Také vše okolo dělá dobrý dojem. U obalů se pokud možno vyhýbáme plastům. Stojany s výrobky jsou vyrobeny až ze 100 % z recyklovaného papíru a obaly jsou navrženy tak, aby byly optimálně recyklovatelné tříděním odpadu. Do roku 2025 mají být všechny obaly 100% recyklovatelné.

Do roku 2025 mají být všechny obaly 100% recyklovatelné.



PRAVÉ BIO

Díky 20 letům zkušeností v oblasti bio nabízí značka NATUCO důvěryhodný bio sortiment. Používáme suroviny z ekologického zemědělství pro vyváženou a udržitelnou stravu.



NEJLEPŠÍ CHUŤ

NATUCO není jen chutnější, ale nabízí díky poctivým surovinám bez umělých přísad tu nejlepší chuť – a také dobrý pocit.



KLIMATICKY NEUTRÁLNÍ

NATUCO snižuje emise efektivní a udržitelnou výrobou na minimum a vyrovnává ještě vznikající emise. NATUCO je tak 100% klimaticky neutrální.



Odpověď na potřeby dneška

Společnost Hügli, výrobce produktů NATUCO, již má za sebou 20 let zkušeností s bio produkty pod značkou Natur Compagnie. Společnost je na dobré cestě v oblasti udržitelnosti. V obou výrobních závodech, v Radolfzellu a Steinachu, se již dnes používá ze 100 % elektřina z ekologických zdrojů. Díky použití fotovoltaických zařízení a dodávkám elektřiny do sítě se šetří energie. Roční úspora odpovídá roční spotřebě více než 50 domácností. Při výrobě produktů NATUCO se téměř nespotebovává voda a doprava potravin znamená díky nízké hmotnosti jen malé emise CO₂.

Kromě zaměření na snižování vlastních emisí jsou podporovány projekty, které působí na snižování emisí CO₂. Například letos se značka NATUCO podílí na klimatickém pro-

jektu v Malawi, který umožní bezpečný přístup k pitné vodě a poskytne účinnější pece na vaření, což obojí přispívá ke snížení emisí. NATUCO je tak 100% klimaticky neutrální.

Kombinace skutečně ekologického přístupu založeného na 20 letech zkušeností v oblasti bio produktů, nejlepší chuti z ekologických surovin a 100% klimatické neutrality díky kompenzaci CO₂ činí z receptury NATUCO moderní odpověď na rychlé vaření. «S novou značkou spojujeme zábavu a požitek se sociální odpovědností.» shrnuje Bianca Reutebuch. • ap

«Ve značce NATUCO spojujeme zábavu a požitek se sociální odpovědností.»



Novinky na pánev, do hrnce i mixéru

Léto odchází, ale požitek zůstává

Když se křupavá zelenina a veganské těstoviny setkají se šťavnatým masem a výrazným kořením, neboli opět jsme se podívali přes rameno vývojářům produktů Bell Food Group.

Zde vám prozradíme, jaké jsou novinky v obchodě a v gastronomii pro letošní podzim. • *mr*



Zajímavé koncepty od společnosti Hügli

Výrobky vlastní značky pro obchod

Společnost Hügli přináší na trh nejnovější potravinářské trendy s výrobky a koncepty orientovanými na budoucnost, které uvádí na trh pod svými vlastními značkami.

Se šesti alternativami masa, čtyřmi asijskými kořenícími vývary, «ovesným nápojem v prášku» a «mletou zelenou špaldou Grünkernhack» nabízí tým B2C společnosti Hügli opět několik zajímavých inovací pro výrobce značkového zboží, specializované prodejce a prodejce potravin. Výrobky a řady jsou navrženy tak, aby je bylo možné začlenit do stávajících řad privátních značek nebo je uvést na trh pod novými značkami.

«Naším cílem je i nadále nabízet našim zákazníkům individuální

produkty a koncepty pro jejich vlastní značky,» říká Anna-Lena Kasperk, junior manažerka pro inovace a category B2C.

To se již úspěšně podařilo s expres těstovinovými pokrmy a alternativami masa, které byly zařazeny do sortimentu známých německých diskontních prodejen. Prodej výrobků pod vlastními značkami zákazníků B2C zajišťuje společnosti Hügli velký dosah a úspěšně tak podporuje další růst této oblasti.



Koncepty B2C zajišťují společnosti Hügli velký dosah.

Hilcona

Veganské originály

Společnost Hilcona rozšířila svůj sortiment pro stále rostoucí cílovou skupinu lidí, kteří se chtějí vyhnout potravinám živočišného původu. S «veganskými ravioli Bolognese» a «veganskými gnocchi» jsou nyní k dispozici dvě čistě rostlinné varianty oblíbené italské klasiky. Ravioli přesvědčí krémovou náplní na bázi hrachového proteinu a velmi tenkým pomoučným těstem. Rovněž pomoučené gnocchi z chutných brambor je možné skvěle opéct na pánvi.



Hügli

Kořenící směsi z celého světa

Restauratéři, kteří chtějí svým hostům prodloužit letní prázdninovou sezónu alespoň po kulinářské stránce, nyní dostávají podporu od společnosti Hügli. Nové «kořenící směsi World Cuisine» jsou inspirované kuchyněmi Indie, Argentiny, Mexika, Thajska, Maroka a středomořského regionu. Základní pravidlo, že na každý kilogram základní suroviny, například indického čočkového pokrmu, připadá 30 gramů kořenící směsi, nesmírně zjednodušuje každodenní vaření. Šéfkuchaři tak mohou na své jídelní lístky zařazovat stále nové mezinárodní kreace.



Eisberg Maďarsko Čerstvě namícháno

Milovníci smoothie v Maďarsku už nemusí pro přípravu svého energetického nápoje nic krájet. Od července je tu totiž nový «Red Drink» od společnosti Eisberg. Přísady, mezi něž patří ledový salát, fenykl a červená řepa, se dodávají připravené v sáčku a stačí je pouze rozmixovat v mixéru s banánem a vodou. Kromě skvělé chuti a dobrých ingrediencí upoutá pozornost i jeho jasně červená barva.



Eisberg Švýcarsko Podzimní zeleninové kreace

Švýcarské kolegyně a kolegové ze společnosti Eisberg opět dostali své pověsti odborníků na salátové misky: přesně na začátku chladnějšího období roku přicházejí čtyři nová trendy složení. Buddha bowls «Dýňové pickles & feta» a «Pickled Pumpkin & Beetroot» jsou vegetariánské. «Cauliflower Bowl» a «Bio Vegan Bowl» se hodí i pro veganskou stravu.

Kromě toho směsí na quiche «Podzim», kde hraje hlavní roli máslová dýně, a «Zima», která kombinuje červenou řepu s mrkví a pórkem, zajišťují, že chutný zeleninový koláč je možné připravit bez větší námahy.

Eisberg Rakousko Vitaminová ofenzíva

Společnost Eisberg Rakousko se svými nejnovějšími inovacemi opět stará o to, aby se bez větší námahy dostala na talíř spousta dobrých věcí. To platí například pro nové zeleninové produkty convenience «Grilovaná zelenina», «Zelenina k dušeni», «Asijská zelenina», «Steaková zelenina» a «Zelenina Esterhazy Classic». Směsi jsou hotové a připravené k přípravě na pánvi nebo na grilu.

Tým myslel i na milovníky salátů: Zatímco «Polníček s mangoldem a ředkvičkami microgreens» nabízí v sáčku čistou zeleninu, «Proteinový salát» s vejcem, sýrem feta a luštěninami je perfektní k lehkému obědu.



Bell Německo testuje sekundární umístění

Šunka na novém místě

Aby právě při sezónních příležitostech společnost Bell Německo ještě více upozornila na speciality ze syrové šunky od společnosti Abraham, zavádí nyní sekundární umístění.

Syrové šunky mají s různými přílohami sezónu po celý rok. Nyní již zákazníci v Německu nemusí v době akcí dlouho hledat své oblíbené produkty. Díky novému konceptu sekundárního umístění od společnosti Bell Německo lze nyní přímo například v oddělení ovoce a zeleniny nalézt oblíbené speciality od společnosti Abraham, jako je španělská Serrano Gran Reserva, italské Prosciutto Crudo a francouzská šunka Savoy.

«Na rozdíl od jiných zemí není v Německu ještě tak běžné nabízet syrovou šunku jako samoobslužné

zboží v plátcích mimo chladicí zařízení,» říká Stephan Holst, vedoucí odboru Marketing & komunikace ve společnosti Bell Německo. «Díky vysokému stupni suchosti a dlouhé trvanlivosti jsou zároveň vhodné pro skladování v nechlazených prostorách.»

A tak se dává k sobě to, co k sobě patří: kvalitní klasická syrová šunka od společnosti Abraham s jemným chřestem nebo slavnostními tapas.



Speciality společnosti Abraham již nemusí nikdo dlouho hledat.



Bell Švýcarsko

Klasika pro rychlou kuchyni

Od poloviny listopadu se švýcarští zákazníci mohou těšit na dvě tradiční jídla, která lze připravit během chvilky. Na «masové ptáčky» – podobné jinde známým roládám – zabalila společnost Bell klasickou náplň ze slaniny, mletého masa a bílého chleba do libového švýcarského hovězího a pak je vařila devět hodin sous vide. Doma stačí rozmíchat přiložený koncentrát na omáčku a «ptáčky» v něm 15 minut ohřívat.

Za stejnou dobu je možné připravit také nové «maso na polévku». Základem je libové švýcarské hovězí maso z krav bez tržní produkce mléka, které se 14 hodin šetrně vařilo v sáčku. S bohatým bujónem obsaženým v balení a trochou zeleniny lze velmi rychle připravit lahodnou hovězí polévku. Křehké maso je také vynikající nakrájené na plátky s trochou hořčice nebo křenu.

Bell Polsko

Pro mexické občerstvení

Inspirací pro novou řadu «Desperinos» bylo pro Bell Polsko mexické koření. Jako první zástupci tohoto konceptu byly na jaře na trh úspěšně uvedeny výrazné sušené klobásy. Nyní budou následovat chipsy a plátky klobás a grilovací klobásy. Celá řada je ideální pro pikantní svačtinu.



Ultračerstvé zboží od společnosti Sylvain & CO vítězí

Na místa – hotovo – podává se

Od nákupu surovin přes výrobu až po expedici uplyne jen několik málo hodin. Ultračerstvé výrobky najdou cestu do prodejního regálu rychlým tempem. Kolegyně a kolegové ze společnosti Sylvain & CO nám ukáží, na čem přitom záleží.

Ultračerstvé výrobky chutnají skoro stejně jako doma připravené. Za čerstvým požitkem se skrývá náročný výrobní proces. Ve společnosti Sylvain & CO ve Waadtlandu se specializují na výrobu salátů, zeleniny a ovoce, připravených ke konzumaci. Aby se salát dostal z pole do prodejce křupavě čerstvý, je ihned po sklizni ochlazen na čtyři stupně. «Při příchodu zboží kontrolujeme teplotu, velikost, barvu a další kritéria, než se surovina označená číslem šarže dostane do výroby,» vysvětluje Boris Du Fretay, vedoucí výroby/infrastruktury a zástupce ředitele společnosti Eisberg/Sylvain & CO.

Pro zákazníky se používají jen ty nejlepší salátové listy.

Z hlávkového salátu se pak ručně nožem odříznou pouze ty nejlepší listy. Nepoužitelné listy je možné použít k výrobě bioplynu. Několik následných cyklů praní odstraní cizí tělesa, například malé kamínky.

Praní je jemné, aby se listy nepoškodily. Mladé listy pak jdou do tunelu, kde se suší vzduchem. Robustnější listy se suší v odstředivce. Po další kontrole kvality pomocí optické třídičky následuje proces balení.

Teprve objednáno, ale už na cestě

Podle výrobku se data trvanlivosti pohybují zpravidla od dvou do šesti dnů. Proto se vyrábí just in time. Vyrábí se od 4 hodin ráno do 21 hodin večer. «Objednávky doručené do 16 hodin jsme schopni expedovat tentýž den,» říká Daniel Erni, vedoucí logistiky ve společnosti Eisberg/Sylvain & CO. «Zboží přichází k nám do oddělení logistiky a zde se vychystává pro koncové zákazníky. Doprava s objednaným zbožím odjíždí z oddělení logistiky až do 2 hodin v noci.»

Pro zajištění nejlepší kvality hraje důležitou roli hladká spolupráce mezi jednotlivými odděleními a zaměstnanci. «Díky velice dobré komunikaci mezi jednotlivými odděleními jsme schopni rychle reagovat a přizpůsobit se jakékoli situaci,» říká Stéphanie Picard, vedoucí nákupu ve společnosti Eisberg/Sylvain & CO. Jako jednu z výzev při nákupu surovin popisuje objednání správného množství ve správný čas a zároveň zohlednění vnějších vlivů, jako jsou povětrnostní podmínky. Zákazník by si ničeho z toho neměl všimnout. Ať už se jedná o salát, zeleninu nebo ovoce, produkty musí vždy chutnat stejně: velmi čerstvě, křehce a prostě jen dobře. • ap

Objednávky do 16 hodin jsou expedovány tentýž den.

