

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

04 2022



Angažujeme se

**BELL
FOOD
GROUP**





Obsah

Stručně

4 Novinky ze skupiny Bell Food Group
Krátké zprávy

Ze společnosti

6 Pokračování zaručeno
Summit TopX ve Švýcarsku

Titulní stránka

8 Angažujeme se
Mnoho malých skutků s velkým dopadem

Jak se pracuje u Bell Food Group

16 Z vesnické školy do velké pobočky společnosti Bell
Eliane Stocker slaví 50 let ve firmě

Trvalá udržitelnost a inovace

20 Zelená pro žlutou: tuňák, jak chutná nejlépe
Čerstvě ulovené a udržitelné

Osobní

26 Blahopřejeme a loučíme se
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od prosince 2022 do března 2023

Náš svět požitků

29 Zimní servírování
Novinky na přelomu roku

Soutěž

32 Soutěžní otázka
Play and win



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

Impressum Časopis pro zaměstnance Bell Food Group, 4 vydání ročně, č. 4/2022, prosinec 2022, 28. ročník.
Vydavatel: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilej, Švýcarsko. Adresa: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz. 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: titulní foto, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); článek Summit TopX, Thomas Rauch, Basilej (CH); článek Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Curych (CH). Úprava: obložení, Olten, Švýcarsko. Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko.
Tisk: Werner Druck & Medien AG, Basilej, Švýcarsko. Vytisknuto na papíře s certifikací FSC.

Titulní foto: Učni z Hilcona Schan (zleva doprava): Aleya Atmaca, pracovnice v potravinářství; Jennifer Külling, obchodnice; Zsombor Lengyel, logistik; Davide Zicchillo, logistik; Gian Kunz, obchodník; Valentina Blumenthal, obchodnice; Amira Shakjiri, obchodnice

Dělat dobro je snadné

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Vánoční období je mému srdci velmi blízké. Je to doba, kterou trávím se svými milovanými, se svou rodinou a přáteli. Doba přátelských setkání.

Vánoce jsou ale také dobou pokory. Čas, kdy konáme dobro a myslíme nejen na sebe, ale i na druhé. Procházíme těžkou dobou a více lidí než kdy jindy potřebuje pomoc a podporu.

Například v Basileji, kde máme naše hlavní sídlo, žije šest procent obyvatel pod hranicí existenčního minima. Na jiných místech je toto číslo určitě ještě vyšší. Je to tragické a dochází k tomu přímo před našimi domovními dveřmi. Jsem si vědom toho, že jako skupina Bell Food Group nemáme finanční možnosti k tomu, abychom všem těmto lidem pomohli. Stále však můžeme přispět svým dílem a vrátit něco společenství, ve kterých se pohybujeme.

Před šesti měsíci jsme si to ve vedení společnosti Bell Švýcarsko vzali k srdci. Na «den dobrých skutků», což je iniciativa naší mateřské společnosti Coop, jsme podpořili basilejské sdružení «Treffpunkt Glaibasel». Na jeden den jsme převzali službu v kuchyni a připravovali jsme pro potřebné balíčky s jídlem a teplé jídlo. Tuto akci jsme letos v prosinci zopakovali.

Neříkám vám to proto, že bych se domníval, že takové zapojení stojí zvláště za zmínku. Stejně jsem toho názoru, že o dobrých skutcích není třeba mluvit, stačí

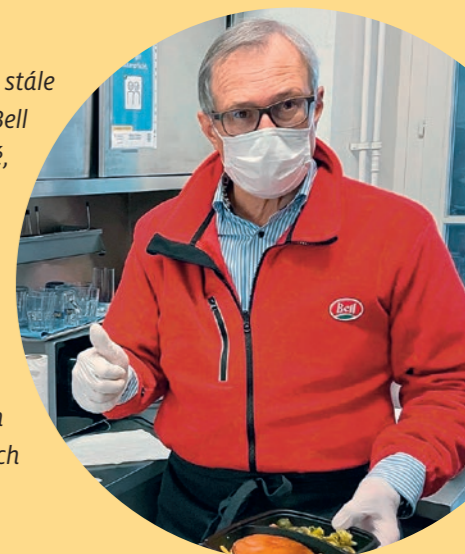
je prostě dělat. Ale tento příklad ukazuje, jak je možné s velkým dopadem a malou námahou pomáhat jiným. Dělat dobro je snadné.

Když jsme byli v kuchyni sdružení Treffpunkt Glaibasel, nebyl tam žádný «šéf». Každý si našel své místo, spolupracovali jsme. Mým úkolem bylo nabírat jídlo. Pokud možno co nejrychleji, protože jídlo musí být ještě teplé, když se vydává. Den se vydařil, protože jsme měli společný cíl: přinášet lidem radost. Taková zkušenost formuje tým, spojuje a buduje pokoru – a já bych si to nechtěl nechat ujít.

Ve svém každodenním životě stále znovu zažívám, že pro nás v Bell Food Group je samozřejmé, že si vzájemně pomáháme. V rámci společnosti i navenek. Četné příklady v titulním příběhu tohoto vydání časopisu LOOK! jsou toho nejlepším důkazem. Jsem na to hrdý a přál bych si, abychom tuto hodnotu v našich činech zachovávali i nadále.

Tímto vám a vašim blízkým upřímně přeji svátky plné zamyšlení, dobrý vstup do nového roku, mnoho úspěchů, radosti a především pevné zdraví v roce 2023.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu



Krátké zprávy

Novinky ze skupiny Bell Food Group

Úspěšné zakončení studia

Své studium úspěšně ukončilo šest učňů a dva studenti duálního studia ze závodu Hügli v Radolfzellu. Srdečně jim blahopřejeme.



Zleva doprava:

Absolventi duálního studia BWL průmysl:
Jan Hammer a Luisa Berchtold

Odborníci na skladovou logistiku:
Eric Wiedenbach a Hamzah Ragoubi

Průmyslový obchodník/průmyslová obchodnice:
Jaroslav Osínka a Fabian Dan
Lucia Kral a Laura Hagelkrüs

Úspěšný start výuky

Tři učni zahájili v roce 2022 své studium ve společnosti Hubers Landhendl v Pfaffstättu. Srdečně je vítáme v Bell Food Group a přejeme jim dobrý start.



Zleva doprava:
Daniel Ruzsik, zpracování kovů
Malik Becic, mechatronik
Arjanit Agushi, mechatronik



Ocenění «Friendly Work Space» na další tři roky



Společnosti Bell Švýcarsko, Geiser a Hilcona byly potěšeny za sebou oceněny jako vzorný zaměstnavatel a mohou i nadále používat označení «Friendly Work Space». Pěkný výkon! Julia Peyer a Daniel Strub z HR Bell Švýcarsko a Birgit Schmidinger, vedoucí HR ve společnosti Hilcona, převzali v Curychu toto ocenění (zleva doprava).



Úvod do Microsoft Teams

Začátkem října spustila Bell Food Group pod heslem «Let's simplify teamwork» digitální pracoviště Microsoft Teams pro celou skupinu společností. Zaměstnancům pomáhají různé možnosti tréninku a školení a také více než 70 šampionů, kteří jsou průběžně školeni. Práce na nové platformě se pomalu rozjíždí – a zjevně dělá radost. Cedric Bechler ze společnosti Bell v Basileji, který začal před několika týdny jako šampion, se například s novým způsobem práce rychle spřátelil: «Jednoduchost Microsoft Teams je vynikající. Je tam vše na jednom místě, své dokumenty a pracovní podklady vždy rychle najdu. Takto pracovat, to je opravdová radost!»

Práce na nové platformě se pomalu rozjíždí.



Summit TopX ve Švýcarsku

POKRAČOVÁNÍ ZARUČENO

Dva roky po zahájení procesu zlepšování se všichni experti na TopX poprvé setkali osobně. Vrcholná schůzka v říjnu v Basileji posloužila členům sítě nejen ke vzájemné výměně názorů. Dala také účastníkům možnost představit CEO Bell Food Group Lorenzi Wyssovi své projekty.

Pomocí plakátů představily týmy TopX své projekty.

Bylo to poprvé, co se celá síť TopX sešla osobně, ale určitě ne naposledy, to už je jisté. Ve dvou dnech počátkem října se v Basileji setkali koordinátoři a odborníci ze všech závodů a další účastníci.

Chybět samozřejmě nemohlo ohlédnutí za dvěma roky TopX. Přitom Alexander Duss, vedoucí programu TopX, ještě jednou připomněl svým kolegům ty nejdůležitější body, od vytvoření loga v úvodní fázi, až po nejnovější úspěchy. Kromě toho měla 40členná skupina první den na programu prohlídku výroby uzenin v Basileji.

Dále program pokračoval v jednacím centru Coop ve městě Muttenz různými workshopy a přednáškou manažerky pro moderní pracoviště Friederiky Flamm, která mimo jiné představila funkci překladu v reálném čase.

Pomocí tohoto nástroje je možné virtuální rozhovory mezi osobami, které mluví různými jazyky, opatřit titulky, což značně ulehčuje mezinárodní spolupráci.

Druhý den pak byl zcela ve znamení návštěvy Lorenze Wyssse. Jednotlivé týmy si předtím připravily plakáty, na kterých ilustrovaly pokrok svých projektů. CEO se podrobně seznámil s prezentacemi a také tu a tam položil kritickou otázku.

Odpovědi návštěvníka zjevně uspokojily. Alexander Duss informuje: «Lorenzi Wyssovi se to tak líbilo, že mi hned zadal úkol uspořádat toto setkání opět příští rok.» Pokračování tedy bude následovat. • mr

Překladatelský nástroj usnadňuje mezinárodní spolupráci.

«Při prezentacích ke stavu TopX bylo možné Lorenzi Wyssovi a Philippu Allemannovi ukázat, jak byly metody zavedeny a čeho všeho již bylo možné díky TopX dosáhnout. Učení se jeden od druhého, využívání existujících dokumentů a sdílení zkušeností nás posune o další krok vpřed. Ze setkání si s sebou vezu nějaké nové kontakty a spoustu motivace pokračovat dále na cestě k nulovému plýtvání.»



Klaus Machtlinger, vedoucí výroby Čerstvé výroby convenience a odborník na Top-Excellence ve společnosti Eisberg Rakousko v Marchtrenku

«Bylo mi potěšením, zúčastnit se setkání TopX v Basileji. Vzhledem k tomu, že se akce zúčastnili zástupci různých závodů Bell Food Group, byla to dobrá příležitost k výměně zkušeností a znalostí. Myslím, že toto setkání bude mít pozitivní dopad na další spolupráci. Zajímavá výměna názorů a zkušeností navíc podpoří další rozvoj celé Bell Food Group.»



Natalia Tkaczyk, mladší specialista pro výrobní controlling ve společnosti Bell Polsko v Niepołomicích

«Summit TopX se mi velmi líbil. Vzhledem k širokému spektru témat z oblasti TopX bylo sice možné stanovit a řešit pouze jednotlivá stěžejní témata, ale při zahajovací akci to nevadilo. Oslovil mě zejména workshop Smart Factory a komplexní prezentace výsledků klíčových projektů jednotlivých závodů vedoucími projektů. Z mého pohledu se tato akce etablovala jako platforma již nyní.»



Patrick Jermann, zaměstnanec výrobního controllingu a First Level Support v Hilcona Taste Factory v Landquartu



Mnoho malých skutků s velkým dopadem

Angažujeme se

Všude v Bell Food Group lze najít pomocné ruce, které se zapojují pro dobrou věc. Ať je to soukromě, nebo v rámci toho, co organizuje společnost. Ať jsou to mimořádné události v sousedství, nebo daleko v krizových oblastech. Pro časopis LOOK! jsme shromáždili několik příkladů, které ukazují, jak rozmanité jejich zapojení je. •_{mr}



Thomas Weuste

Nasazení pro lidi v nouzi

Před více než 30 lety nastoupil Thomas Weuste poprvé do nákladního auta, aby dovezl pomoc do Rumunska. Krátce nato následovalo působení v Africe. Od té doby ho tento kontinent a tamější lidé již nepustili. V roce 1995 strávil celý rok v Keni, kde pomáhal stavět pro křesťanskou misi «diguna», tedy «Dobrá zpráva», dětský domov.

Vysloužilé, ale zachovalé kuchyně Hilcona jako dar.

Tamější stanice podporuje zahradník a malíř ze společnosti Hilcona v Schaanu dodnes. Nedávno se mu podařilo získat od svého zaměstnavatele darem vysloužilé, ale stále velmi zachovalé přístroje do velkých kuchyní, které by měly být brzy použity v dětských domovech organizace v Tinderetu a Ngecheku.

«V lednu a únoru jsem tam byl několik týdnů i já sám, abych zaškolil pracovníky ve velkých kuchyních a pekárnách,» říká bývalý pekařský mistr a potravinářský technik. «Pro mě je především důležité, aby se do jinak jednostranné a na škroby bohaté stravy dětí dostalo více bílkovin a vitaminů.»

Také v pomoci Ukrajině je Thomas Weuste aktivní: Od společnosti Hilcona opakovaně odkupuje za peníze z darů od církve velká množství zboží kategorie B za výhodné ceny, které pak jde organizaci «Licht im Osten» (Světlo na východě) pro uprchlíky v Moldávii, nebo přímo na Ukrajinu.



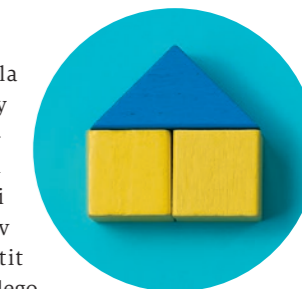
Bell Polsko

Domov pro uprchlíky z Ukrajiny

Žádná jiná země nepřijala tolik uprchlíků z Ukrajiny jako Polsko. Od vypuknutí útočné války se v zemi zvedla vlna ochoty pomoci a nabídnout nový domov těm, kteří museli opustit svou vlast. I kolegyně a kolegové z Bell Polsko patří k pilným podporovatelům uprchlíků. Proto pronajali pro dvanáct rodinných příslušníků zaměstnanců pocházejících z Ukrajiny dům v blízkosti Krakova.

Tam pomáhají matkám s dětmi se vším, co je potřeba. K tomu patří pravidelné nákupy nebo pomoc při vyplňování úředních formulářů, stejně jako drobné opravy nebo věcné dary, například oblečení nebo hračky.

Kromě toho se společnost dříve během roku zúčastnila dárcovské akce logistické společnosti Nagel Group pro lidi na Ukrajině. Zde přispěla nejen vlastními výrobky Bell z Polska, ale předala také věcné dary ve formě výrobků od kolegů z Německa a Španělska.





Hügli

Dobrá podpora na cestě za medailemi

26. Mistrovství České republiky v para plavání skončilo na jaře pro Věru Závorkovou zlatou medailí na 50 metrů motýlek a stříbrnou medailí na 400 m volný způsob. Při dosahování sportovních cílů podporuje tuto pracovníci péče o zákazníky ve společnosti Hügli v České republice také její zaměstnavatel. Například v tomto roce obdržela peněžitý dar a využívá velké flexibility, co se týče termínů jejich tréninků a závodů.

To, že je tato dnes 26letá žena bojovnice, dokazuje nejen ve vodě. Když jí bylo 13 let, poprvé ji diagnostikovali rakovinu. Následovaly chemoterapie a poté amputace levé nohy nad kolenem. Nikdy se však nevzdala, ani neopustila své sportovní ambice.

«Žiju sportem a plavání bez závodů si neumím představit,» říká Věra Závorková. Proto si již stanovila další sportovní cíle. K nim patří účast na dalších evropských soutěžích a také její největší sen: členství v českém paralympijském týmu. «Byl by bonus, kdyby to klaplo již za dva roky v Paříži,» dodává. Kolegyně a kolegové ze společnosti Hügli jí už teď určitě drží palce.



Andrea Hasler

Svůj volný čas věnuje ochraně zvířat

Paco a Feedback, zvaný Feedi, měli velké štěstí: poté, co se jejich původní majitelé vzdali, našli nový domov u Andrey Hasler. V opačném případě by pitbulům pravděpodobně hrozilo utracení. To z důvodu, je velmi obtížné umístit psy uvedené na seznamu nebezpečných plemen.

Zaměstnankyně výroby ve společnosti Bell v Gossau se však s láskou stará nejen o své vlastní čtyřnohé přátele. Také se obecně angažuje ve prospěch psů ze seznamu nebezpečných plemen ve Švýcarsku a zvířat v Rumunsku. «Tam podporuji několik soukromých ochránců zvířat, kteří za sebou nemají žádné velké sdružení a vše si financují sami,» říká tato 39letá žena.

Většinou prostřednictvím sociálních sítí vyzývá své příznivce, aby darovali krmivo, přepravní boxy, vodítka a další věci, které tam místní organizace na ochranu zvířat nutně potřebují. Když se toho sejde dost, organizuje přepravu – kterou také většinou financuje z vlastní kapsy.

Ona sama v Rumunsku ještě nikdy nebyla. «Vím, že nemohu projít kolem, když vidím zvíře v nouzi, proto jsem se tomu až dosud vyhýbala,» říká. «Ale abych ušetřila náklady na dopravu, možná se tam v blízké budoucnosti opravdu sama vydám.»

Angelika Evsioukov

Umělecké řemeslo pro dobrou věc

Jednou je to jméno vnoučete, jindy veselý tučňák – když se Angelika Evsioukov chopí pily, vznikají zábavné skládačky s neustále se měnícími motivy. Nakonec dodá její kolegyně Jeanne-Marie Waldvogel-Koch na puzzle ještě veselý barevný nátěr. A malá umělecká díla jsou hotová.

Obě patří k «Atelier La Prairie des Canards», který v roce 1987 iniciovala v Basileji Anne Warpelin. Tam lidé s podobným směřením spojili své síly, aby vytvářeli krásné věci ze dřeva a prodávali je na dobročinné účely. «Pracujeme zcela zadarmo,» říká administrativní asistentka ve společnosti Sylvain & CO. «Veškerý náš zisk z prodeje darujeme.»

Z čistého zisku přibližně 12 000 švýcarských franků tým bez zapojení dalších organizací podporuje dětský domov v Čadu, který nabízí také pomoc matkám a výživové poradenství, a křesťansko-palestinskou charitu v Izraeli, která mimo jiné přijímá bývalé delikventy a doprovází je při jejich opětovném začleňování do společnosti.





Céline Ries

Snaha o čisté susedství

Vždy jednou za dva až tři týdny si Céline Ries oblékne reflexní vestu a gumové rukavice, vezme na vodítko svého psa Mila a jde sbírat odpadky. Tento nápad dostala tato

asistentka vedoucího plánování a techniky ve společnosti Bell v Basileji po své cestě do Střední Ameriky.

Na cestě v reflexní vestě a gumových rukavicích!

«Když kolem památek ležely odpadky, vzali jsme je s sebou, aby tato místa zůstala i pro ostatní hezká,» vypráví. «Když jsem se vrátila, chtěla jsem i tady přispět k tomu, aby naše vesnice zůstala čistá.» A tak se loni na jaře ujala takzvaného prostorového patronátu nad šesti ulicemi v místě svého bydliště, v obci Muttenz.

Od té doby se pravidelně vydává na své sběračské obchůzky a plní 35litrový pytel vším, co do přírody nepatří. Přála by si, aby si ještě více lidí vzalo prostorový patronát, protože v obci Muttenz její dvanáctičlenná skupina zdaleka nepokrývá všechny části. A Milo? «Ten to pokládá za mimořádně nezáživné,» tvrdí tato ochránkyně přírody a směje se. «Ale zvykl si na to.»

Bell Švýcarsko

Dobré jídlo na stole

«Treffpunkt Glaibasel» ve Starém městě v Basileji navštíví každý den 55 až 65 lidí v nouzi. Zde dostanou nejen teplé jídlo, ale v případě potřeby také například i nové oblečení nebo pomoc při hledání bytu. Kromě toho zde najdou prostor, kde se mohou scházet s ostatními.

Dvakrát do roka, vždy v «den dobrých skutků» a před Vánoci, se týmu tohoto centra dostává aktivní podpory od členů vedení společnosti Bell Švýcarsko. Ti na jeden den přebírají službu v kuchyni a připravují menu pro potřebné.

Kromě toho společnost Bell letos poprvé předá poukaz na 2 000 švýcarských franků pěti basilejským institucím, které je mohou uplatnit v outletu Bell u ústředí společnosti. K příjemcům daru patří vedle «Treffpunkt Glaibasel» také síť pomocníků «Gärngschee», «Caritas», ohřívárna «Soup&Chill» a sdružení «Gassenküche».



Joao Dos Santos Guedes

Aby se všem společně dobře žilo

Město Renens v kantonu Waadt je jedním z nejvíce multikulturních měst ve Švýcarsku. Zde žije Joao Dos Santos Guedes, zaměstnanec společnosti Bell v Cheseaux. Do Švýcarska přišel před více než 20 lety z Portugalska, mluví dobře francouzsky a zná místní zvyky. To však neplatí pro všechny osoby s migrační historií, které se zde usadí.

S cílem usnadnit v takových případech integraci v nové vlasti se Joao Dos Santos Guedes angažuje ve sdružení určeném speciálně pro portugalské krajany a také v nadřazeném spolku, který spojuje asi 60 sdružení v Renens. «Naším cílem je pomocí konkrétní podpory nebo prostřednictvím akcí všechny integrovat, ne jen jedno společenství v jednom speciálním sdružení,» říká Joao Dos Santos Guedes. «Renens je totiž multikulturní město a dobré soužití všech má velký význam.»

Joao Dos Santos například v posledních letech nejednou pomohl někomu s hledáním bytu, žádostí o švýcarské občanství nebo s hledáním právního poradce. «Cítím se dobře, když můžu lidem pomáhat,» dodává zaměstnanec společnosti Bell. «Pro mne je důležité, aby tito lidé našli stabilitu ve svém životě a vždy věděli, na koho se mohou obrátit, pokud potřebují pomoc.»

Hilcona

Přinášet radost potřebným rodinám

Aby připravili rodinám, které nežijí v nadbytku, překvapení k Vánocům, zabalili i letos učni ze společnosti Hilcona potravinové balíčky. Společnost spouští tuto akci již počtvrté. Nápad vznikl svého času společně s uční, kteří jsou dodnes hlavními aktéry tohoto projektu pomoci. A to vše s velkým nadšením a výhradně pozitivními reakcemi pro odpovědné pracovníky. Je dobré si připomenout, že existuje také hodně lidí, kteří trpí nouzí.

Letos se první trvanlivé potraviny pro tuto akci sbíraly ve společnosti již na podzim. V prosinci učni dva dny začínali již v pět hodin ráno, aby naplnili téměř 3 000 dárcovských krabic zbožím. Na závěr dostaly všechny balíčky nálepku, na které přejí příjemcům radostné svátky.

Rozdělování na místě zajistily jako vždy místní charitativní organizace, s nimiž společnost Hilcona spolupracuje. Stejně jako v posledních letech se mohly i letos potřebné rodiny v Orbe a Bad Wünnenbergu těšit na potravinové balíčky od společnosti Hilcona. Díky nedávno zahájenému partnerství s VfL Bochum a jeho největším fanklubem přinesly balíčky Hilcona v roce 2022 úsměv a příjemné Vánoce také mnoha rodinám v porúrské metropoli.





Eisberg Maďarsko

Dárcovská akce k mezinárodnímu měsíci rakoviny prsu

Každý rok v říjnu startují po celém světě akce, které mají upozornit na rakovinu prsu. K jejich aktérům patřila letos znovu společnost Eisberg v Maďarsku. Odborníci na saláty proto již podruhé uvedli na trh směs «Pink Mix», která se v říjnu objevila v mnoha maďarských supermarketech. Z každého prodaného balení pestré salátové směsi přitom šel malý příspěvek do dárcovské kasičky.

Dvě zaměstnankyně společnosti Eisberg, které se v této charitativní akci zvláště angažovaly, jsou vedoucí prodeje Judit Szalai

a marketingová vedoucí Laura Spielmann. O své motivaci říkají: «Zde se setkávají iniciativy, za které se zasazujeme ve svém soukromém životě, a to, co můžeme ovlivnit prostřednictvím společnosti Eisberg.»

Letos shromáždila společnost Eisberg Maďarsko prostřednictvím akce Pink-Mix 900 eur. Část z nich společnost předala v rámci spolupráce řetězci supermarketů Tesco na jejich příspěvek na iniciativy zaměřené na boj proti rakovině prsu. Zbytek je určen pro maďarské sdružení Mellrákinfo, které pomáhá postiženým.

Rozhovor s Thomasem Hauserem, ředitelem sdružení benevol Švýcarsko

«Pomáhat je jeden z nejnáročnějších úkolů vůbec»



Pane Hauser, jaké jsou možnosti sociálního zapojení? Možnosti osobního zapojení do dobrovolnické práce jsou rozmanité. Rozlišujeme formální zapojení, například v organizacích a sdruženích, a zapojení neformální. K tomu patří například to, když někdo nakupuje starším sousedům, nebo pečuje o vnoučata, která s ním nežijí v jedné domácnosti.

Jakou mají lidé motivaci pomáhat? Doby, kdy se lidé angažovali kvůli špatnému svědomí nebo aby činili pokání, jsou naštěstí pryč. Dnes lidi pohánějí i veskrze zjištěné motivy. A tak je to také dobře. Sdružení a organizace mimo jiné nabízejí možnost smysluplného trávení volného času a budování soukromé sítě. Kromě toho může dobrovolnictví zvýšit prestiž a získat nebo rozvinout dovednosti, které jsou důležité i pro primární trh práce.

Jak pro sebe najdu vhodné zapojení? Pomáhat je jeden z nejnáročnějších úkolů vůbec. Proto je třeba vždy ověřit, co lze pro dosažení požadovaného účinku udělat nejlépe. Důležité je dobře zvážit, kde a jakým způsobem se chcete zapojit. Většinou již existují osobní zájmy, které udávají určitý směr. Člověk by totiž měl dělat to, co mu dělá radost. Kdo si není jistý, může se poradit u nás nebo na jiných poradenských místech.

Ne každý má možnost se osobně zapojit. Jaký dopad mohou mít peněžité a věcné dary? Zatímco osobní angažovanost je nejlepší v místě v nejbližším okolí, peněžité dary jsou ideální možností, jak změnit situaci v jiných regionech. Naopak věcné dary jsou náročnější. Ty dávají smysl jen tehdy, když jsou směřovány přesně podle potřeby. Koneckonců, pro humanitární organizaci představuje velké úsilí dopravit náhodně darované věci například do krizové oblasti a najít tam ty správné příjemce.

Kdy je ochota pomáhat největší? Doba kolem Vánoc je tradičně obdobím roku, kdy mnoho lidí chce prostřednictvím peněžních, věcných darů nebo darů vlastního volného času společnosti něco vrátit. Kromě toho vidíme velkou ochotu k pomoci tehdy, když se stane něco, co se člověka osobně dotkne. Tak například při uprchlické vlně nebo přírodní katastrofě stoupají dotazy na možnosti pomáhat.

Velká část dobročinného zapojení se ovšem odehrává mimo tyto trendy. Například ve Švýcarsku, kde se o tom shromažďují údaje, mohu říci, že přibližně 41 procent obyvatel se zapojuje – často neformálně – na více než čtyři hodiny týdně. To veřejnost často nevidí a proto také velice málo oceňuje.

O sdružení benevol Švýcarsko

benevol Švýcarsko je zastřešující organizace odborných regionálních sdružení a jedno z ústředních kontaktních míst pro dobrovolnictví v německy mluvícím Švýcarsku. Pod touto organizací je sdruženo přes 2 000 švýcarských organizací.

► www.benevol.ch

Kontaktní místa v dalších zemích:

Německo: bagfa – Bundesarbeitsgemeinschaft der Freiwilligenagenturen
► www.bagfa.de

Francie: France Bénévolat, sdružení pro dobrovolnickou práci
► www.francebenevolat.org

Rakousko: Freiwilligenweb, rakouský portál pro dobrovolnictví
► www.freiwiligenweb.at

Polsko: polská síť pro dobrovolnická centra
► www.wolontariat.org.pl

Španělsko: Plataforma del Voluntariado de España, španělská platforma pro dobrovolnictví
► www.plataformavoluntariado.org

Eliane Stocker slaví 50 let ve firmě

Z vesnické školy do velké pobočky společnosti Bell



Dlouholetí zaměstnanci nejsou v Bell Food Group žádnou vzácností. Ovšem oslava 50 let ve firmě, které před několika týdny oslavila Eliane Stocker, je absolutní výjimka. Má za sebou půl století, během kterého se jak ve společnosti Bell, tak v celém světě mnoho změnilo.

Píše se rok 1972. Eliane Schweitzer, jak znělo její dívčí jméno, je 17 a žije se svými rodiči v Alsasku. V místních novinách «Journal L'Alsace» opakovaně čtou, že společnost Bell v Basileji hledá mladé lidi do továrny.

Matka a dcera se proto v říjnu toho roku vydaly na cestu do Švýcarska, aby se mladá žena mohla ucházet o práci v továrně.

«Po krátkém rozhovoru se na mne personální vedoucí podíval a řekl: «Nepůjdete do továrny, půjdete do pobočky,» vypráví Eliane Stocker. «Takže jsem vlastně přišla přímo z vesnické školy v Alsasku do velké pobočky Bell v Central-Hallen.»

Tím začal její profesní život na místě s bohatou historií: Central-Hallen v centru Basileje založila roku 1906 společnost «Samuel Bell Söhne» a poprvé se zde na dvou podlažích nabízely různé produkty každodenní potřeby jako zelenina, koloniální zboží, mléčné výrobky, pečivo, květiny, nápoje a samozřejmě také maso a uzeniny. Dnes je tento na tehdejší dobu vysoce inovativní koncept nejen pokládán za první supermarket ve Švýcarsku, ale také za předchůdce moderních nákupních center.

V 70. letech 20. století byl tento obchodní dům prvním místem pro vybranou basilejskou společnost a zákazníci rychle zjistili, že slečna Schweitzer u pultu společnosti Bell je velice milá a kompetentně poradí.

«Vedoucí pobočky Central-Hallen, Fritz Baumann, byl dobrý a spravedlivý šéf. Od něj jsem se hodně naučila, protože mne nechal všechno dělat a jen mě případně korigoval,» říká Eliane Stocker.

Mladá žena se učila rychle a byla velice oblíbená jak u zákazníků, tak mezi kolegy. Když její nadřízený musel ze zdravotních důvodů odejít, bylo nasnadě, že vedení pobočky řeznictví v Central-Hallen převezme ona. A to přesto, že jí bylo teprve 20 let a mohla se prokázat pouze 3 roky praxe.

Ve 20 letech převzala vedení pobočky.

Dobu v Central-Hallen označuje Eliane Stocker (druhá zleva) za nejkrásnější čas svého profesního života.



I po odchodu do důchodu je stále velice čínorodá.

«To byla nejkrásnější doba v mém profesním životě,» říká Eliane Stocker dnes. «Pro mne jsou důležití lidé, se kterými pracuji, a tam jsme měli skvělý tým. Kromě toho jsme většinu zákazníků znali osobně a měli jsme i s nimi dobrý vztah.»

Měla ale i jeden osobní důvod, proč pro ni doba v Central-Hallen byla mimořádná: v roce 1977 převzal v zastoupení vedení obchodního domu Arnold Stocker a získal si srdce mladé prodavačky. Zpočátku ovšem oba svůj vztah před kolegy skrývali. «Teprve když jsem v obchodě řekla, že se budu vdávat, tajemství jsem prozradila,» vypráví Eliane Stocker. Ve svém manželovi našla další konstantu svého života: oba tvoří dodnes pár a také Arnold Stocker to dotáhl na 42 let ve společnosti Bell.

Ale zpět do 70. let 20. století a tedy do doby, kdy mnohé bylo zdoluhavější než dnes. Neexistovaly totiž žádné počítače s příslušnými pokladními programy nebo systémy zbožího

hospodářství. Co mají zákazníci zaplatit, se spočítalo v hlavě, a vyúčtování a objednávky se dělaly rukou na papíře.

Eliane Stocker pracovala deset let v Central-Hallen, než přivedla na svět své první dítě. Druhé následovalo krátce poté. Vedení pobočky sice mladá matka opustila, ale úplně opustit profesní život pro ni nepřicházelo v úvahu. Opakovaně tak pomáhala v různých pobočkách společnosti Bell, při velkých příležitostech, na veletrzích nebo při sestavování dárkových košů.

Když děti trochu povyroستly a společnost Bell opustila obchodní činnost poboček, vzal si ji její někdejší šéf Fritz Baumann do svého veletržního týmu. Nyní byla spolu s řezníky a dodavateli odpovědná za atraktivní prezentaci výrobků Bell na různých veletrzích.

Odtud už byl jen malý krok do cateringu, kde při velkých událostech jako jsou firemní výročí, golfové turnaje nebo lyžařské závody připravovala nebo servírovala jídlo.

«Práce na veletrzích a v cateringu se mi také velmi líbila,» shrnuje. «Nikdy to nebylo jednotvárné a hodně jsem toho sjezdila. Byla jsem v místech jako Gstaad, Lausanne nebo St. Moritz a podávala jsem jídlo těm či oněm prominentům.»

Nyní píšeme rok 2022 a Eliane Stocker je po svém odchodu do důchodu před třemi lety stále velice čínorodá. Stejně jako kdysi v Central-Hallen stojí i dnes opět za pultem, a to v outletu Bell v Basileji. Obvykle ještě jednou nebo dvakrát týdně pomáhá v pobočce v ústředí společnosti. V poslední době ji tam však najdete častěji. Protože když nastane nedostatek pracovníků, což se letos stávalo častěji, zazvoní jí telefon.

Samozřejmě posledních 50 let se ani u Eliane Stocker neobešlo bez obtížných situací. Díky svému zvláštnímu citu pro lidi však dokázala dobře zvládnout i takové chvíle. «Občas má člověk co do činění s agresivními zákazníky nebo hosty. V takových případech by se nemělo diskutovat, ale zachovat klid a vytěžit z toho to nejlepší,» tak zní její heslo. «A když je vše ostatní v pořádku, negativní události jsou zase rychle zapomenuty.»

Takové výjimečné jubileum se musí oslavit: 3. října 2022 navštívil Eliane Stocker CEO Lorenz Wyss, který jí osobně poblahopřál k jubileu.



Eliane Stocker je ztělesněná kompetence. Pokud mají zákazníci v outletu Bell otázky o pečení nebo květové špičce, zavolají ji.

Za tento životní postoj si jí cení i její nynější šéfová Jessica Sumi a kolegyně a kolegové v outletu. Pro dnešní zákazníky je navíc stále ještě autoritou v otázkách týkajících se masa. «Pokud například někdo neví, jaký kousek se nejlépe hodí na nedělní pečení nebo jaká jídla se dají připravit z květové špičky, volají mě,» říká tato 67letá pracovnice.

I v soukromí ráda vaří, ať z dobrého kousku masa nebo z čerstvé zeleniny. A pak jsou tady ještě její vnoučata, o která se stará. Právě je na cestě páté – první holčička v týmu. Zda ti nejmladší budou následovat své prarodiče profesně, to se ještě ukáže. Přínejmenším syn Eliane

a Arnolda Stockerových tak učinil a rovněž se vyučil ve společnosti Bell.

O úplném odchodu do důchodu však tato důchodkyně na částečný úvazek neuvažuje.

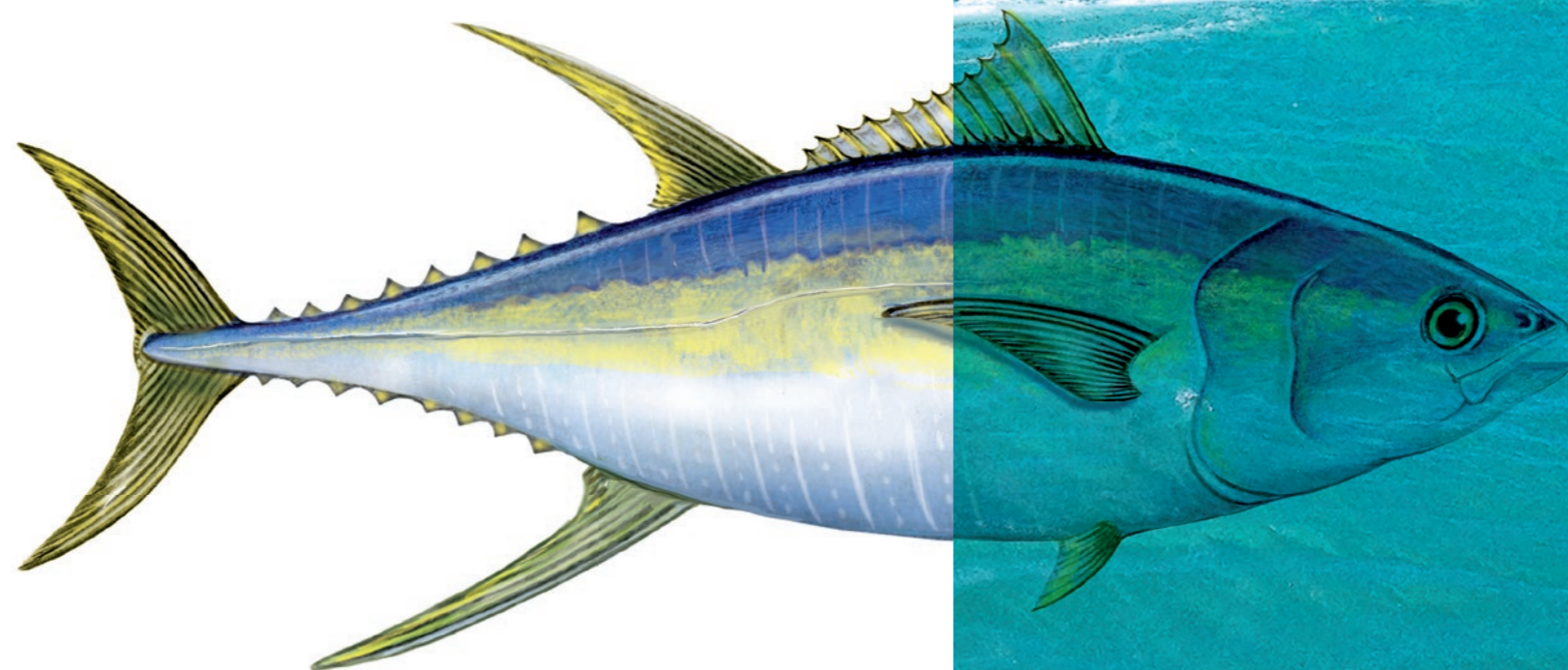
«Pořád ráda pracuji. Udržuje mne to v pohybu, a práce s lidmi se mi pořád líbí. Proto bych chtěla pokračovat tak dlouho, dokud mi bude dobře.» Kdo ví, třeba se společností Bell za pár let oslaví další výjimečné jubileum. • mr

I její syn se vyučil ve společnosti Bell.

Čerstvě ulovené a udržitelné

Zelená pro žlutou: tuňák, jak chutná nejlépe

Kdo dodržuje tři základní pravidla, pokud jde o ryby a mořské plody, dělá velice dobře. Pravidlo číslo jedna: Méně je více. Za druhé: Původ je důležitý. Za třetí: Značky pomáhají při rozhodování. Jak probíhá šetrný rybolov, ukazují společnosti Bell a Coop na příkladu jednoho z nejrychlejších plavců v oceánech.



Díky nápadné citronově žluté barvě ploutví jej snadno pozná i laik. Thunnus albacares, česky tuňák žlutoploutvý, se tak jasně odlišuje od čtrnácti dalších druhů svého rodu, včetně tuňáka obecného, tuňáka pruhovaného a tuňáka křídlatého.

Tuňák žlutoploutvý obvykle dorůstá délky až 1,50 metru, ale během svého života může snadno dosáhnout délky přes 2 metry. Je to dravec, který se cítí dobře v menších hejnech a nejraději plave blízko vodní hladiny. Při lovu kořisti může tento rychlík mezi rybami dosáhnout rychlosti až 70 kilometrů za hodinu. Svůj velký apetit uspokojuje menšími hejnovými rybami a mořskými plody, jako jsou makrely, sardinky, olihně a korýši. Za jeden den snadno uplave úctyhodných 160 kilometrů. S výjimkou Středozevního moře se tato ryba, která může vážit až 200 kilogramů, vyskytuje ve všech oceánech a mořích světa v tropickém a mírném pásmu a je celosvětově oblíbenou potravinou.



**JAM
SEAFOODS, INC.**

TUNA COLLECTING STATION



«Čerstvý tuňák žlutoploutvý nemá téměř žádnou specifickou chuť, a proto ho s oblibou jedí i lidé, kteří jinak ryby konzumují jen zřídka,» vysvětluje Theodor Pulver, rybí someliér a vedoucí nákupu mořských plodů ve společnosti Bell Švýcarsko. Červená barva masa je u tuňáka také známkou čerstvosti. Oxidace na povrchu masa způsobuje, že starší ryby vypadají šedě nebo hnědě. «Libové a křehké maso tuňáka žlutoploutvého je vynikající jako marinovaná grilovaná specialita nebo k přípravě v troubě.» Na talíře Evropanů se navíc stále častěji dostává jako sushi. Ať je syrový, pečený nebo uzený: dobře dělá ten, kdo považuje ryby a mořské plody za delikatesu. Než se mořské plody dostanou do košíku, mělo by být jasné, odkud pocházejí a jak byly uloveny, případně vypěstovány.

Jako člen skupiny WWF Seafood se společnost Bell od roku 2012 zavázala nenabízet žádné druhy ohrožené vyhynutím, postupně vyřazovat neudržitelny původ a neustále rozšiřovat podíl vhodných značek. Vědci z WWF pracují v oblasti mořských živočichů se systémem semaforu. V průvodci rybami zákazník získá všechny informace, které jsou důležité pro zodpovědnou spotřebu. Zeleň označené druhy ryb nebo oblasti

původu a způsoby rybolovu by měly být upřednostňovány, oranžová barva znamená druhou volbu a od červené bychom měli dát ruce pryč. Hodnocení zahrnuje údaje k současnému stavu rybích populací, dopadu rybolovných metod na životní prostředí a účinnosti řízení rybolovu. Komplexnost se ukazuje na příkladu tuňáka žlutoploutvého. Zatímco rybolov pomocí rybářských šňůr a vlasců je v západním a středním Pacifiku klasifikován jako nezávadný, v Atlantiku svítí červená, přestože se jedná o stejný způsob rybolovu. Důvodem tohoto regionálního rozdílu je skutečnost, že populace v Atlantiku jsou v současné době značně vyčerpané v důsledku nadměrného rybolovu. «Hodnocení WWF se průběžně aktualizují,» říká Salome Lüdi, pracovnice v oblasti udržitelnosti ve společnosti Bell. «Cíle obratu v naší strategii udržitelnosti se podle toho řídí.» Při nákupu ryb a mořských plodů je vhodné hledat označení bio, ASC (pro produkty z akvakultury) a MSC (pro produkty ulovené ve volné přírodě). «Stále zvyšujeme podíl značek v sortimentu. Do roku 2026 by měly být minimálně dvě třetiny celkového obratu mořských plodů opatřeny značkou,» říká Salome Lüdi.

Důležitým faktorem při ochraně rybích populací je metoda rybolovu. Síť s úzkými oky nebo těžké vlečné síť, jejichž řetězy jsou taženy po dně, aby vyplavily živočichy, zanechávají hluboké stopy a ničí nejen vzácné korálové útesy. Na druhou stranu je lovnou šňůrou šetrný. Zde se háček nastraží

«Stále zvyšujeme podíl značek v sortimentu.»



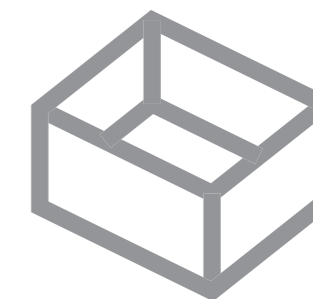


Příliv a odliv mají vždy co říct a při odlivu mění rybářské lodě na suchozemské.

«Tato metoda rybolovu umožňuje lovit a nepoškodovat přitom mořské prostředí.»

ručně pomocí návnady a poté se vlasec spustí do vody. Tuto tradiční metodu lovu tuňáka žlutoploutvého cíleně podporují společnosti Coop a WWF v rámci projektu přeměny rybolovu na Filipínách. «Tato pasivní metoda rybolovu umožňuje lovit požadované druhy velmi selektivním způsobem, aniž by docházelo k poškozování mořského prostředí. Zároveň se do značné míry zamezí nežádoucím vedlejším úlovkům. Kromě toho tato metoda umožňuje vysokou kvalitu a čerstvost,» říká Theodor Pulver.

Přejeme si, aby tuňák žlutoploutvý díky udržitelnému rybolovu a odpovědné spotřebě obohacoval oceány ještě po mnoho dalších generací a přiměl svým chováním lidi k zamyšlení. Například je dodnes nejasné, proč se živočichové v mexickém východním Pacifiku, a pouze tam, již po staletí «sbratříjí» s delfíny. Ale to by byla látka pro zcela jiný příběh. • *ap*

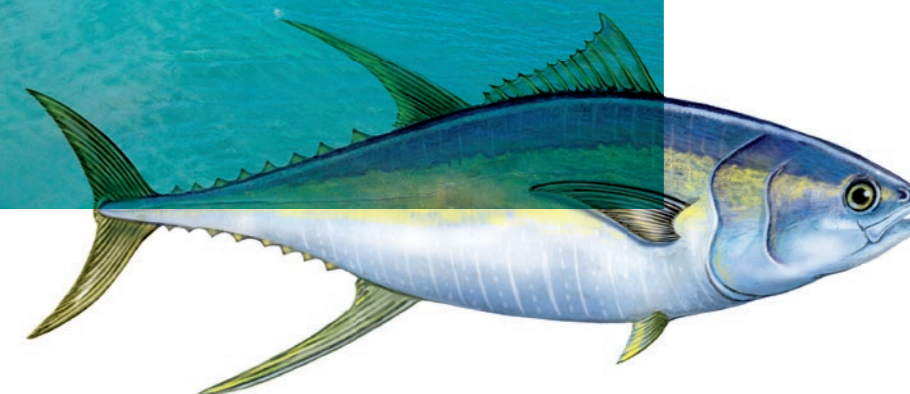


Vratné nádoby místo polystyrenu

Jak je možné čerstvé ryby a mořské plody ekologicky zabalit a přepravovat? Touto otázkou jsme se ve společnosti Bell zabývali. Až do nedávna se výrobky expedovaly v běžných přepravních bednách z polystyrenu. Ve spolupráci se společností Coop došlo na jaře tohoto roku k přechodu na udržitelnější řešení. Citlivé rybí zboží se od té doby dostává do supermarketů ve vratném obalu. Prázdné bedny se vrací zpět do společnosti Bell, kde se v mycím zařízení vyčistí a připraví pro další použití.

«Vzhledem k tomu, že izolační hodnota opakovaně použitelných plastových nádob je ve srovnání s polystyrenovými krabicemi nižší, bylo úkolem vytvořit optimální chladovou izolaci,» říká Eugénie Sörensen, procesní inženýrka ve společnosti Bell. «Optimálního chlazení dosáhneme, když přidáme dvojnásobné množství ledu a hlubokým zmrazením krytů předtím, než se bedny zavřou.» Vratné nádoby by podle výrobce měly mít životnost deset let.

Ekologicky zabalit a přepravovat.



Blahopřejeme a loučíme se

Pracovní jubilea a odchody do důchodu od prosince 2022 do března 2023

Bell Švýcarsko

20 odpracovaných let

Emmanuelle Barth, 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Patrik Landolt, 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Mounir Hadiq, 30. prosince, Bell Švýcarsko, Oensingen
Walter Disler, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Zell
Alexander Ganz, 1. ledna, Bell International, Basilej
Thi Phuong Uyen Hengartner, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Marcel Zimmermann, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Hüseyin Kalkan, 13. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
André Lindenmayr, 13. ledna, Bell Švýcarsko, Zell
Miloud Bösch, 1. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Didier Farou, 1. února, Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne
Pius Schärli, 1. února, Bell Švýcarsko, Zell
Frédéric Scheuble, 1. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Jacqueline Maillard, 3. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne

25 odpracovaných let

Thomas Studer, 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Davide Elia, 8. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Maurizio Amorusi, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Hanspeter Wüest, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Zell
Christophe Zisette, 23. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Kamalandua Diquizeiko, 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Fabrice Goepfert, 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Christophe Lirot, 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
René Sigrist, 16. března, Bell Švýcarsko, Basilej

30 odpracovaných let

Luc Kastler, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Daniel Troxler, 1. ledna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Stefan Pfister, 1. března, Bell Švýcarsko, Oensingen

35 odpracovaných let

Hansjörg Benz, 1. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Serge Jean Muttner, 1. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Eric Vonachen, 4. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Zoje Mehdi, 19. prosince, Bell Švýcarsko, Zell

50 odpracovaných let

Eliane Stocker, 3. října, Bell Švýcarsko, Basilej

Odchod do důchodu

Benno Hediger, 31. března, Geiser, Schlieren

Předčasné odchody do důchodu

Gérard Baud, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne
Michel Noël Chiocca, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne
Esther Christ, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Christian Gutleben, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Satkunadevi Rajendra, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Zell
Beat Riesen, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Zell
Ferdinand Schärer, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Zell
Joseph Steinle, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Alain Stoffel, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Ulrich Süss, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Eric Terefenko, 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Didier Gallay, 31. ledna, Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne
Patrick Heulle, 31. ledna, Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne
Matthias Wagner, 31. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Jean- Marc Noll, 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Markus Degen, 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej

Úmrtí

Thierry Humber, 4. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

Bell International

20 odpracovaných let

Dennis Tillner, 15. prosince, Bell Německo, Edewecht
Claus Duden-Schuler, 1. ledna, Bell Německo, Seevetal
Robert Kuhli, 1. ledna, Bell Německo, Edewecht
Jörg Wahser, 1. ledna, Bell Německo, Seevetal
Lionel Visserias, 20. ledna, Bell Francie, Teilhède
Sandrine Cordier, 21. ledna, Bell Francie, Teilhède
Walter Bittmann, 1. února, Bell Německo, Seevetal
Marco Kolodzinski, 1. února, Bell Německo, Seevetal
Margit Ernst, 3. února, Bell Německo, Harkebrügge
Ute Frerichs-Seemann, 3. února, Bell Německo, Harkebrügge
Stefan Savio, 24. února, Frisch Express, Pfaffstätt
Florian Turpin, 17. března, Bell Francie, Teilhède
Beatrice Tissot, 18. března, Bell Francie, Saint-Symphorien-sur-Coise
Tugay Alkan, 19. března, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 odpracovaných let

Valery Decorps, 2. prosince, Bell Francie, Teilhède
Joachim Beckmann, 15. ledna, Bell Německo, Harkebrügge
Birgit Sebastiany, 15. ledna, Bell Německo, Harkebrügge
Alexej Kimmel, 19. ledna, Bell Německo, Seevetal
Karl-Heinz Winkler, 21. ledna, Bell Německo, Harkebrügge
Anke Jongbloed, 16. února, Bell Německo, Edewecht
Torsten Niemeyer, 16. února, Bell Německo, Edewecht

30 odpracovaných let

Sabri Agirman, 25. ledna, Bell Německo, Harkebrügge

35 odpracovaných let

Hans- Joachim Falk, 26. ledna, Bell Německo, Edewecht
Heinz-Johann Falk, 27. ledna, Bell Německo, Harkebrügge

Odchod do důchodu

Catherine Vigier, 30. listopadu, Bell Francie, Teilhède (*dodatek*)

Eisberg

20 odpracovaných let

Ceyhun Olcay, 1. ledna, Eisberg Švýcarsko, Dällikon
Skender Memaj, 14. ledna, Eisberg Švýcarsko, Dällikon
Süleyman Oeztuerk, 1. března, Eisberg Švýcarsko, Dänikon

25 odpracovaných let

Ratchara Soralump Spengler, 10. března, Eisberg Švýcarsko, Dällikon

Hilcona

20 odpracovaných let

Fortunat Dillier, 1. září, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodatek*)
Jose Manuel Bal Amigo, 2. září, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Muradif Senderovic, 1. října, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodatek*)
Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias, 14. října, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodatek*)
Maria Josefa Garcia Rojas Ronner, 15. listopadu, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Ismet Salihovic, 1. ledna, Hilcona Gourmet, Orbe
David Locatelli, 1. února, Hilcona Gourmet, Orbe
Andreas Flater, 1. března, Hilcona, Schaan

25 odpracovaných let

Jose Carlos Marques Mendes, 1. listopadu, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Alexander Erhardt, 16. prosince, HFC, Bad Wünnenberg
Antonio Manuel Andrade Pedro, 1. března, Hilcona, Schaan

30 odpracovaných let

Robert Froeschl, 1. října, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Marylin Hurtado, 5. října, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodatek*)
Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro, 15. března, Hilcona Gourmet, Orbe
Slavica Stanojevic, 15. března, Hilcona Gourmet, Orbe

35 odpracovaných let

Elmar Hammerer, 14. března, Hilcona, Schaan

45 odpracovaných let

Orosia Lema Trigo, 9. ledna, Hilcona, Schaan

Odchod do důchodu

Heinz Wegmann, 31. srpna, Hilcona, Schaan (*dodatek*)

Předčasné odchody do důchodu

Régine Juran, 30. listopadu, Hilcona Gourmet, Orbe (*dodatek*)
Roland Kalberer, 30. listopadu, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Helmut Sohm, 30. listopadu, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Andrea Lenherr-Nipp, 31. prosince, Hilcona AG, Schaan
Max Rusterholz, 31. března, Hilcona AG, Schaan

Hügli

20 odpracovaných let

Jaroslav Konopáč, 30. srpna, Hügli Česká republika, Zásmyky (*dodatek*)
Petr Novák, 2. prosince, Hügli Česká republika, Zásmyky
Monika Kreutz, 1. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Thomas Sternal, 1. ledna, Hügli Německo, Radolfzell
Ines Muggianu, 17. ledna, Hügli Itálie, Brivio
Nattana Höhle, 7. března, Inter-Planing, Langenhaslach

25 odpracovaných let

Jacqueline Kern, 1. března, Hügli Švýcarsko, Steinach
Slavica Cakic, 2. března, Hügli Švýcarsko, Steinach
Martin Krutzler, 2. března, Hügli Rakousko, Hard
Alena Krejčová, 15. března, Hügli Česká republika, Zásmyky

30 odpracovaných let

Clementina Fontana, 24. ledna, Hügli Itálie, Brivio

35 odpracovaných let

Roland Graf, 7. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Josef Müller, 24. února, Hügli Švýcarsko, Steinach

Odchody do důchodu

Norbert Raatz, 30. září, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)
Jürgen Thomas, 30. září, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)
Andrea Harnfest, 31. října, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)
Holger Kleinschmidt, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Birgit Maltzan, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Sieglinde Riester, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Thorsten Rix, 31. prosince, Hügli Německo, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 31. prosince, Hügli Rakousko, Hard



Novinky na přelomu roku

Zimní servírování

Bez nových nápadů na vaření a vychutnávání se na konci roku neobejdete. A tak mají vývojáři produktů skupiny Bell Food Group i v této zimní sezóně v rukávu opět spoustu věcí pro vánoční menu, návštěvy horských chat během lyžařské dovolené nebo následný detox. • mr

Bell Švýcarsko

Chutný předkrm a hlavní chod

Dvěma novinkami z oblasti uzenin dělá společnost Bell švýcarským zákazníkům hned dvakrát chutě na vynikající občerstvení k aperitivu. Mimořádně libové maso «Simmentaler Trockenfleisch» (Simentálské sušené maso) a lehce mramorované «Simmentaler Hobelfleisch» (Simentálské strouhané maso) jsou – jak plyne z jejich názvů – vyrobená z toho nejlepšího masa ze švýcarského simentálského skotu, kde je zaručen šetrný chov a přirozené krmení.

Společnost Bell také zajišťuje sváteční menu bez stresu díky novému výrobku «Mini Quick Pouletrollbrüstli». Křehká pečená kuřecí roláda je uzená a již předvařená, takže ji stačí pouze ohřát. Praktická mini velikost je vhodná i pro romantickou štedrovečerní večeři ve dvou.



Bell Německo

Syrová šunka na svátky

Letos představuje společnost Bell Německo přesně na Vánoce dvě kvalitní šunkové speciality. Pro všechny, kteří to mají rádi výrazně uzené, je dokonalou volbou «Festtagsschinken» (Sváteční šunka) od společnosti Abraham. Dodatečné plus: Protože se může skladovat nechlazená, nezabere v naplněné sváteční chladničce žádné místo.

Současně se rozšiřuje mezinárodní sortiment výrobků Abraham: nová «Parmská šunka» je sušená na vzduchu podle tradičních metod a zrála nejméně 16 měsíců v Itálii. Aby splňovala požadavky chráněného označení původu, je v Itálii také krájena a balena – v úspěšném skládacím obalu.





Hügli
**Mezinárodní polévky
pro chladné dny**



S pěti novými polévkovými krecemi společnost Hügli zajišťuje, že na horské chatě i v restauraci v centru města je vždy k dispozici teplá polévka. Nový sortiment zahrnuje tyto polévky: «Gulaschsuppe ungarische Art» (Gulášová polévka po maďarsku), «Kürbissuppe steierische Art» (Dýňová polévka po štýrsku) dále «Chalet Suppe» (Chalupářská polévka) a «Bündner Gerstentuppe» (Ječná polévka z Graubündenu) a také «Zwiebelsuppe französische Art» (Francouzská cibulačka). Všechny výrobky přesvědčí vysokým podílem zeleniny a masa a dalšími chutnými přísadami. Zajištěna je také rychlá příprava: tekuté polévkové koncentráty se jen musí všechny rozmíchat ve stejném množství vody a ohřát.



Bell Francie
Požitek po španělsku

Španělské uzeniny a klobásy jsou ve Francii velice oblíbené. Od října si mohou francouzští zákazníci vychutnávat speciality ze sousední země i v kvalitě Bell. Pod značkou «Sánchez Alcaraz» je v supermarketech k dostání kompletní sortiment s nejoblíbenější klasikou jako je chorizo, šunka Serrano a fuet. Kromě krájených specialit a specialit na kostičky je v sortimentu také kusové zboží, které si můžete sami nakrátet. Výběr španělských výrobků pro BBQ bude následovat v létě.

Eisberg Rakousko
**Novinky pro malo-
i velkoobchod**

Pro všechny fanoušky salátů v Německu nyní přichází do chladicího regálu další změna: společnost Eisberg Rakousko vyhrála výběrové řízení jednoho velkého řetězce supermarketů a od října dodává pro jeho vlastní značku mnoho křupavých pochoutek. Stejně jako všechny saláty v sáčku, jsou i saláty «Family Mix», «Eisbergsalat mit Kräutern» (Ledový salát s bylinkami), «Winter Edition» a «Protein Salat» připravené ke konzumaci. Stačí přidat dresink a další ingredience podle potřeby a vitaminová bomba je hotová.



A také pro zákazníky food service v Německu má společnost Eisberg Rakousko novou nabídku: nejprve to budou od prosince drůbeží karbanátky v sáčku 1,5 kilogramu. Na začátku roku bude následovat čevabčiči v sáčku 2,5 kilogramu. Obě novinky mají vysoký podíl krutího masa a již jsou výrazně okořeněné. Dvě nové skvělé příležitosti pro systémové stravování a cateringové společnosti, jak potěšit své hosty oblíbenými drůbežími produkty.



«The Green Mountain» spolupracuje s klubem VfL Bochum

**Bezmasá klobása
startuje v německé
Bundeslize**



Fotbaloví fanoušci na stadionu Vonovia Ruhrstadion v Bochumu si odeď mohou vybrat mezi klasickou klobásou ze stadionu a její rostlinnou alternativou. Umožňuje to průkopnické partnerství interního startu společnosti Hilcona «The Green Mountain» s VfL Bochum 1848 a cateringovou společností Armark.

Velký zájem o rostlinnou klobásu v jedné z bašt německého currywurstu ukazuje, že stále více lidí ve své stravě zohledňuje aspekty jako je ochrana klimatu, blaho zvířat a zdraví. A ani klobása o přestávce v poločase zápasu oblíbeného mužstva tak není výjimkou.

Co se přijetí nové nabídky týče, jednatel společnosti «The Green Mountain» Werner Ott nemá žádné pochybnosti: «Když fanoušci klobásu na stadionu vyzkouší a neshledají žádný rozdíl oproti jejich oblíbené klobásě, pak padnou poslední předsudky.» Jak se řeklo, tak se udělo. Ať na tribunách ultras, tak v prostoru VIP: veganská pochoutka se při své premiéře v Bochumu uvedla skvěle. Již v polovině druhého poločasu musela být vyvěšena cedule «vyprodáno».

Tento mladý startup jde důsledně a inovativně svou cestou dál a již pomýšlí na rozšíření sortimentu na stadionu o další výrobky na rostlinné bázi. • mr

**«Když fanoušci neza-
znamena-
jí žádný
rozdíl, padnou posled-
ní předsudky.»**



**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

Soutěžní otázka

*Kde se v říjnu 2022 sešli
experti TopX na summitu TopX?*

A

v

Landquartu

B

v

Basileji

C

v

Marchtrenku

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 3. března 2023

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.