

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

01 2023



**Překonáváme
mezery**

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 1 rok, 5 hlasů**
Hodnocení roku vedoucími obchodních oblastí
- 8 «TopX je životní styl»**
Zapojeno již více než 30 závodů
- 11 Být aktivní, než vznikne škoda**
Místo pro oznamování whistleblowingu

Titulní stránka

- 14 Překonáváme mezery**
Tak Bell Food Group zajišťuje dostatečný počet pracovníků

Trvalá udržitelnost a inovace

- 20 Digitální booster**
Nové nástroje pro komunikaci a spolupráci
- 24 Dobře proškolení v otázkách udržitelnosti**
Bell Food Group rozšiřuje e-learning k základům udržitelnosti

Osobní

- 26 Blahopřejeme a loučíme se**
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od dubna do června 2023

Náš svět požitků

- 29 Něco starého, něco nového a něco zeleného**
Novinky, které si zamilujete
- 32 (Silný) nádech superpotravin**
Česnek

Zpětná vazba a tombola

- 36 Co se Vám nejvíce líbilo?**
Díky své zpětné vazbě můžete něco vyhrát!



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

Impressum Časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, 4 vydání ročně, č. 1/2023, duben 2023, 29. ročník.
Vydavatel: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilej, Švýcarsko. Adresa: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basilej, Švýcarsko. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
Redakce: Sara Heiniger (sh), vedení. Redakční podpora: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Fotografie: Titulní foto a příběh, Philipp Jeker Photography, Curych (CH). Úprava: oblořafík, Olten, Švýcarsko.
Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko. Tisk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Švýcarsko. Vytiskováno na papíře s certifikací FSC.
Změny adresy: Kontaktujte prosím příslušné personální pracoviště nebo oddělení.

Obálka: Zleva doprava: Sarah Akbarzada, Tobias Scheiwiller, Angela Knapp, Jérôme Küchler, Bashkim Bajrami.
Obrázek strana 14: Zleva doprava: Angela Knapp, Tobias Scheiwiller, Luca Graf, Julian Keller, Marc Greising, Sarah Akbarzada;
Obrázek strana 18: Zleva doprava: Julian Keller, Luca Graf, Tobias Scheiwiller; všichni pracují ve firmě Hügli ve Steinachu.

Nejúžasnější společnost

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Za námi je opět mimořádný rok s mnoha výzvami. Na jeho začátku nám svítla naděje, že se po období covidu-19 opět vrátíme do normálu. Ale pak vypukla hrozná válka na Ukrajině a opět ovlivnila náš život i naše podnikání. Některé potraviny, jako například jedlý olej, najednou nebyly dostupné nebo jen za horentní ceny. Také náklady na přepravu zboží, obalové materiály nebo krmiva šplhaly do výšin. Takovou situaci jsme nikdy předtím nezažili a pro celou Bell Food Group to bylo velice náročné.

My jsme ovšem opět prokázali, že jsme vůči krizím odolní. Naše stabilní organizace, dobrá soudržnost a vaše velké nasazení, vážené zaměstnankyně a vážení zaměstnanci, se opět vyplatily. Jako skupina jsme byli vždy schopni dodávat našim zákazníkům navzdory všem překážkám. To mne naplňuje neuvěřitelnou hrdostí! Bylo to obrovské úsilí, ke kterému jste všichni přispěli. Za to bych chtěl vám všem srdečně poděkovat.

Společně se nám v tomto náročném období, kdy docházelo k omezení dodávek a růstu nákladů, podařilo dosáhnout velmi potěšujícího celkového výsledku. To ukazuje i ohlédnutí za fiskálním rokem 2022 od vedoucích obchodních oblastí na stranách 4 až 7. A dobrých výsledků jsme dosáhli nejen ekonomicky. I průzkum ukázal, že zákazníci jsou s námi velice spokojeni. To mi dělá vekou radost.

«Potěšitelný výsledek v náročných časech.»

Velkým problémem, který v současné době řešíme a budeme řešit v rámci celé skupiny, je nedostatek pracovních sil. O tom, co děláme pro to, abychom pro Bell Food Group našli nové zaměstnance a udrželi si ty stávající, si můžete přečíst v titulním příběhu tohoto čísla. Důležitým aspektem je pro mě výchova další generace – a nejlépe tak, že ji budeme ve větší míře sami vzdělávat. V tomto ohledu se již vydáváme novými cestami, například s nabídkou učebních oborů, řízením našeho vlastního vesnického řeznictví jako učňovského podniku nebo talent managementem. Chceme dále zvyšovat naši atraktivitu jakožto zaměstnavatele. To je nakonec rozhodující.

Nyní je před námi nový rok, který pro nás bude jistě v mnoha oblastech opět výzvou a v němž se budeme muset ještě více sjednocovat abychom využili všech našich možností. Pro mne osobně jsme ale již nyní tou nejúžasnější společností této velikosti, jaká existuje.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu



Hodnocení roku vedoucími obchodních oblastí

1 rok 5 hlasů



Bell Švýcarsko

Při pohledu na fiskální rok 2022 společnosti Bell Švýcarsko nesmíme zapomenout na výjimečné výsledky z předchozího roku, který byl poznamenán pandemií: maloobchod výrazně vzrostl v důsledku nedostatku nákupní turistiky, zatímco oblast food service zaznamenala pokles. V roce 2022 jsme se vydali zpět k základům před pandemií koronaviru. Maloobchod se opět normalizoval a oblast food service dokonce vzrostla nadměrně. To je dobrý výsledek, s nímž můžeme být velice spokojeni.

I přes výzvy, kterým jsme museli čelit, jsme opětovně prokázali naše přednosti jako skupiny a znovu jsme osvědčili naši kreativitu. Například kvůli výpadku u našeho dodavatele plynu jsme dočasně neměli dusík pro výrobu hamburgerů pro jednoho z našich velkých zákazníků. Naštěstí se nám podařilo dovážet potřebné výrobky z Německa a Itálie a zajistit tak

dodávku pro zákazníka. Dalším problémem, se kterým jsme se potýkali, byly nadměrné stavy prasat ve Švýcarsku. Jako jeden z iniciátorů řešení tohoto problému jsme v létě zmrazili vepřové maso určené k prodeji a poprvé v historii společnosti Bell Švýcarsko jsme dodali vepřové maso společnosti Bell Polsko.

Tímto způsobem jsme jako spolehlivý partner při snižování přebytků mohli podpořit švýcarské zemědělství. Nyní jsou před námi již další důležitá témata. Sem patří investice v rámci programu Opera. Víme, že pro všechny zúčastněné bude velmi náročné vést každodenní obchod a zároveň organizovat dostavbu nových budov a stěhování do nich. I zde se po nás jako po vedoucích pracovnících žádá, abychom pozorně naslouchali a byli vždy připraveni společně řešit případné problémy. Protože naše síla spočívá v pospolitosti. Díky tomu dobře zvládneme i projekty, které nás v tomto roce čekají.

Lorenz Wyss, vedoucí obchodní oblasti Bell Švýcarsko

«Nyní jsou před námi již další důležitá témata.»



Bell International

V loňském roce dosáhla společnost Bell International nejlepšího výsledku ve své historii – všechny jednotky jasně překročily rozpočet. Za to děkuji všem zaměstnancům: můžete na sebe být hrdí! Základem našeho úspěchu bylo jasné zaměření na naše silné stránky v jednotlivých divizích, rozšíření vztahů se zákazníky i exportních aktivit a včasné přizpůsobení se podmínkám na trhu.

V roce 2023 ovšem obchod nepokračuje tak snadno dále. Proč? Vyšší náklady od ledna jsou skutečností, kvůli neochotě našich zákazníků nakupovat ztrácíme oproti roku 2022 objemy prodeje. Kromě toho naši zákazníci nyní požadují nižší prodejní ceny, aby do obchodů opět přišlo více zákazníků. Proto musíme mít své náklady pod kontrolou a stejně jako v loňském roce reagovat na změny rychle a situačně. Rozhodujícím faktorem jsou lidé – s tímto skvělým týmem společnosti Bell International zvládneme i tyto výzvy. Ještě jednou díky všem!

«Nejlepší výsledek v historii.»

**BELL
FOOD
GROUP**



LEADING IN FOOD

Eisberg

Skupina Eisberg má za sebou rok plný událostí. Vysoké náklady na energie a suroviny u nás zanechaly negativní stopy. Klimatické změny stále více ovlivňují náš obchod, takže se musíme vydávat novými cestami. Vyhodnocují se nové pěstitelské oblasti a technologie, aby bylo možné získávat suroviny v odpovídající kvalitě v širším měřítku. Nový provoz společnosti Eisberg Rakousko trpěl neochotou zákazníků nakupovat, takže se nám nepodařilo plně dosáhnout vysokých cílů obrátu. Díky vašemu nasazení a širokému rozmístění v různých zemích se nám ovšem také podařilo dosáhnout úspěchů a kompenzovat řadu negativních dopadů. Tak jsme například i přes vysokou inflaci dosáhli našich rozpočtových cílů v Maďarsku, Rumunsku a Polsku.

Lidé jsou tím, co nás odlišuje – ve společnosti Eisberg jsem měl možnost poznat mnoho oddaných zaměstnanců a těším se na pokračování naší společné cesty v roce 2023. Děkuji vám za úžasné nasazení!

**Marco Tschanz,
vedoucí obchodních oblastí
Bell International a Eisberg**

«I přes vysokou inflaci bylo dosaženo rozpočtových cílů.»

BELL FOOD GROUP



LEADING IN FOOD



Hilcona

Díky mnoha inovacím a ještě větší čerstvosti se nám i v roce 2022 dařilo nasměřovat skupinu Hilcona správným směrem, přestože tento rok byl zpočátku poznamenán koronavirem, poté prudkým nárůstem cen surovin a následně strmě rostoucími cenami energií. To byly pro naše týmy velké výzvy. Udržení dostupnosti zboží pro nás bylo nejvyšší prioritou a díky velkému nasazení našich zaměstnanců se nám až na

«Společnost Hilcona je fit pro budoucnost, fit pro rok 2023!»

výjimky podařilo zajistit připravenost k dodávkám. Čerstvý, zdravý požitek pro každý den byl také heslem posledního roku. Po odeznění pandemie koronaviru dále stoupala spotřeba výrobků to go a obraty v gastronomii jasně stouply na úroveň před pandemií. Rovněž díky otevření naší manufaktury s čerstvým zbožím v regionu Curych se nám dařilo dále zvyšovat podíl denně čerstvých výrobků. Zá-

vodu v Bad Wünnenbergu se podařilo realizovat další projekty na zvýšení efektivity. Našemu internímu start-upu The Green Mountain se zdařil vstup na trh v Rakousku, Francii a Německu. Ve Švýcarsku jsme se stali předním dodavatelem produktů na rostlinné bázi v gastronomii. Společně jsme poprvé překonali hranici 500 milionů. Srdečně vám děkuji za obrovské nasazení.

Naše nadšení pro dobrou chuť a zdravou výživu nás bude pohánět i v tomto roce. Připravuje se mnoho projektů. Společnost Hilcona je připravena pro budoucnost, v dobré kondici pro rok 2023!

Martin Henck, vedoucí obchodní oblasti Hilcona



Hügli

Skupina Hügli dosáhla poloviny svého obratu na trhu stravování mimo domov. Během dvou let koronavirové pandemie 2020/2021 jsme my a naši zákazníci z oblasti gastronomie částečně ztráceli více než 50 procent obratu měsíčně – podle stupně různých státních omezení. Co možná nejrychlejší oživení trhu food service tak bylo pro skupinu Hügli životně důležité!

Kdo by si byl před rokem pomyslel, jak rychle a prudce toto oživení proběhne. Poptávka obyvatelstva po zrušení omezení spojených s koronavirem byla v únoru/březnu 2022 prostě ohromující!

Vzhledem k tomu, že jsme na rozdíl od mnoha našich konkurentů v letech pandemie nesnižovali počty našich prodejních týmů a využili jsme tento čas k revizi koncepce naší značky, mohli jsme se hned první den po otevření rozjet na plný plyn a naši zákazníci v oblasti gastronomie nám od března do prosince poděkovali nárůstem prodeje, který byl mnohem vyšší než před pandemií koronaviru. Citát «V každé krizi se skrývá také šance» se opět jednou potvrdil: společnost Hügli vyšla z krize jako vítěz a podařilo se jí podstatně zvýšit její tržní podíly.

«Společnost Hügli vyšla z krize jako vítěz.»

Thomas Bodenmann, vedoucí obchodní oblasti Hügli

Finance/služby

Po dvou letech koronaviru jsem již očekával návrat k normálnímu fungování – a pak přišla krize na Ukrajině. Důsledky byly a jsou obrovské – i pro Bell Food Group. Na jedné straně jsme museli zajistit dostupnost zboží a tlumit růst cen, na druhé straně jsme museli přenést zvýšené náklady. Náhle se projevila inflace a úroky. Na změny se nám ale podařilo reagovat dobře a rychle.

Ekonomicky pro nás proběhlo první pololetí vzhledem k situaci dobře. Pak následovaly velice těžké měsíce s podstatnými odchylkami od rozpočtu. Ke konci roku se nám však podařilo situaci zvrátit. Na výsledek, velice potěšitelný celkový výsledek roku 2022, můžeme být hrdí.

Obchodní oblast Finance/služby odvedla v minulém roce velkou a dobrou podpůrnou práci. Byla zde zvýšená potřeba analýzy, ad hoc hodnocení a simulací. Podařilo se nám zintenzívnit a prohloubit obchodní partnerství s našimi interními zákazníky. Svým zaměstnancům bych chtěl

opravdu ze srdce poděkovat za jejich nasazení a potěšitelné výsledky.

Rok 2023 bude ve znamení nadprůměrné volatility. Bude ještě nějakou dobu trvat, než se dodavatelský řetězec opět uklidní. Ale čeká nás zajímavý rok. Věřím, že pro další výzvy opět najdeme dobrá řešení.

Xavier Buro, vedoucí obchodní oblasti Finance/služby





Zapojeno již více než 30 závodů

«TopX je životní styl»

Před více než dvěma lety se Bell Food Group vydala na velkou cestu TopX. Mezitím se do něj zapojuje stále více závodů ze všech divizí. A další se na to připravují. Poprvé sem patří i oblasti Správa a IT.

Rychlé úspěchy zajistily velké přijetí TopX.

Z výzkumu mozku je to známé: Lidé mají rádi rutinu a se změnami se často těžko vyrovnávají. Proto není divu, že někteří účastníci se nejprve dívali na zavedení TopX ve svém podniku skepticky. Ale rychlé úspěchy a zisková spolupráce napříč skupinami počáteční výhrady rychle přeměnily v nadšený souhlas. Mezitím se zapojilo přes 30 výrobních závodů z celé skupiny. Patří sem mimo jiné také závody

společnosti Sylvain & CO v Essert-sous-Champvent, společnosti Hügli v Redditchi nebo Bell Polsko v Niepołomicích.

Kromě toho je díky Bell Německo v Seevetalu ve startovních blocích také jedna z prvních správních oblastí. Také IT oddělení Bell Food Group se bude TopX plně věnovat. • *mr*

Místo: Huegli Redditch Velká Británie

Začátek: červen 2021

«Naučili jsme se, že TopX je skutečně styl života a ne jen řada zlepšovacích projektů. Abychom do tohoto procesu zapojili všechny zaměstnankyně a zaměstnance, museli jsme investovat potřebný čas. Kvalita výsledku je tak dlouhodobě mnohem lepší, než kdybychom pouze předepisovali řešení ze strany vedení. Několik realizovaných projektů již přispělo ke kulturní změně v naší společnosti. Konkrétním příkladem je naše kon-

zervárenská linka, kde se nám díky lepší kontrole hmotnosti podařilo snížit náklady přibližně o 2 000 eur měsíčně. To také ukazuje velký potenciál úspor, kterých je možné docílit. V rámci Bell Food Group probíhá v rámci programu skvělá spolupráce a bylo by hezké, kdybychom se na summitu TopX v říjnu 2022 mohli poprvé sejít osobně.»

Chris Hurt, Managing Director
ve společnosti Huegli UK



Místo: Bell Polsko Niepołomice

Začátek: červenec 2021

«Před spuštěním TopX jsme byli velice skeptičtí, především proto, že pro nás najatí externí odborníci ze společnosti ROI-EFESO neměli žádné zkušenosti s masným průmyslem. Nyní jsme ale naladěni pozitivně. Vyvinuli jsme srozumitelnou komunikaci, což potvrzují dosažené výsledky. U klíčových projektů jsme se z počátku omezili na posouzení našich

nářezových linek a identifikovali jsme tam velký potenciál. Mimo jiné díky spolupráci s kolegyněmi a kolegy z Francie se nám podařilo snížit ztráty na řezacích zařízeních. Navíc jsme zavedli systém, který rychle zaznamená chyby zaměstnanců a odstraní je a zlepšuje komunikaci mezi výrobou a technickým oddělením.»

Eugeniusz Philip,
jednatel Bell Polsko



Místo: Sylvain @ CO Essert-sous-Champvent, Švýcarsko

Začátek: duben 2022

«Před spuštěním TopX jsme měli pocit, že nás čeká dlouhá neznámá cesta s novými lidmi a novým slovníkem. Vyskytly se také obavy z administrativní zátěže, kterou si realizace takové iniciativy vyžádá. Mezitím jsme úspěšně absolvovali druhý milník a naše vnímání programu se podstatně změnilo. TopX zcela nově oživil naši dynamiku lean a přivedl všechny zúčastněné

k podpoře pokroku. Již s prvním projekty, například ke zvýšení výnosu při krájení salátu nebo snížení spotřeby vody při výrobě a čištění, jsme dosáhli citelných úspěchů. Cenná je pro nás také výměna zkušeností s kolegyněmi a kolegy ze společnosti Eisberg a Hilcona, protože nyní se chceme rozšířit i na další členy skupiny.»

Boris Halna du Fretay, vedoucí výroby a
infrastruktury Eisberg/Sylvain & CO





Členové Institutu pro technologický management předali Marcu Spanuthovi a Alexanderu Dussovi (3. a 4. zleva) cenu.

Vynikající program

TopX má nyní i cenu

Za svůj úspěšný zlepšovací proces dostala Bell Food Group nedávno «Successful Practice Award» od Univerzity St. Gallen.



Institut analyzoval různé aspekty výrobních systémů.

V rámci studie «Budoucnost výrobních systémů» zkoumal Institut pro technologický management Univerzity St. Gallen 112 společností. Jako jeden ze tří účastníků dostala Bell Food Group za TopX ocenění «Successful Practice». Spolu s ní byly oceněny také automobilový koncern BMW a dodavatel automatizační techniky FESTO.

V rámci benchmarkingové studie analyzoval institut různé koncepční aspekty zavedení a realizace výrobních systémů. U Bell Food Group přesvědčil výzkumníky jednak proces navigace, který zahrnuje rozvoj konkrétních oblastí činnosti na základě cílů místních vedoucích pracovníků a nadřazených cílů programu. Na druhou stranu

také chválili koncept přítomnosti odborníků TopX přímo na místě v závodech, aby byli nablízku každodennímu dění.

Cenu převzali pracovníci odpovědní za TopX, Alexander Duss a Marc Spanuth, na závěrečné konferenci loni v prosinci v St. Gallenu. Měli přitom také příležitost představit účastníkům ve svém hlavním vystoupení program skupiny Bell Food Group. • *mr*

Místo pro oznamování whistleblowingu

BÝT AKTIVNÍ, NEŽ VZNIKNE ŠKODA

Místo pro oznamování whistleblowingu v Bell Food Group je důležitým nástrojem pro odhalování nešvarů. Pojem «whistleblowing» má ovšem stále negativní konotace – neprávem. Michael Gloor, vedoucí Interní revize a compliance, odbourává předsudky a vysvětluje, jak takové oznámení probíhá. • sh

Před několika dny byla Corina M.* svědkem toho, jak její nadřízený reagoval na pokus o úplatek. Od té doby přemýšlí, co má dělat. Ví, že takové chování je porušením předpisů a platného práva. Má ale obavy, že se jí nadřízený bude «mstít», pokud případ ohlásí. Po dlouhém přemýšlení se nakonec i přes své výhrady Corina M. obrátí na oddělení compliance. Klasický příklad whistleblowingu.

Toto chování porušuje předpisy.



«Whistleblowing»
pochází z:

whistle (anglicky)
píšťalka (česky)

blow (anglicky)
foukat (česky)

Převzetí odpovědnosti

«Whistlebloweři nebo také oznamovatelé jsou osoby, které upozorňují na nešvary a nesprávné chování v podniku,» vysvětluje Michael Gloor. Jako vedoucí oddělení Interní revize a compliance je mimo jiné odpovědný za to, že členové Bell Food Group dodržují zákonná ustanovení, platné předpisy a interní standardy. Whistleblowing přitom hraje důležitou úlohu. «V neposlední řadě můžeme jako společnost

korigovat nesprávné chování pouze tehdy, pokud je oznamovatelé rozpoznají a neetické chování nahlásí.» Toto téma má ovšem neprávem negativní konotace, domnívá se Michael Gloor: «Extrémní příklady jako Edward Snowden nás poučili, že whistlebloweři se mohou pohybovat na nebezpečné půdě. V Bell Food Group tomu tak není. To zajišťuje směrnice o whistleblowingu.»

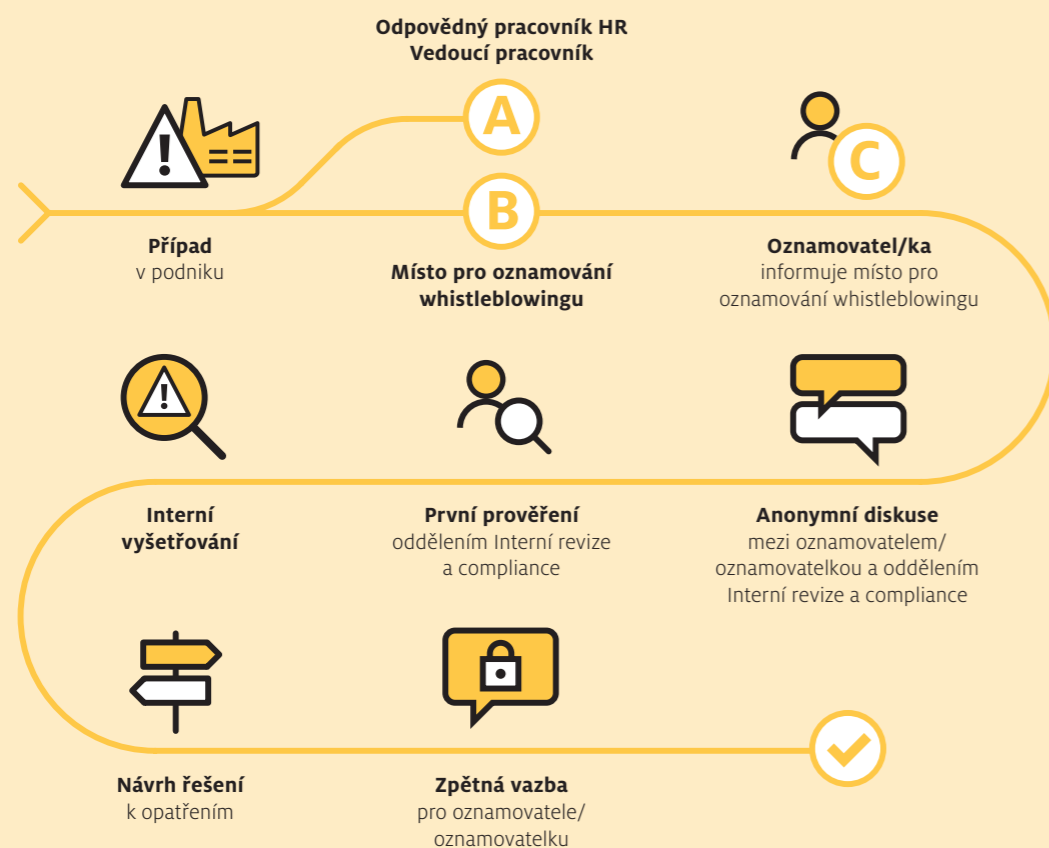
Účinná politika whistleblowingu

Směrnice o whistleblowingu upravuje, jak se porušení a nesprávné chování oznamují a vyšetřují. Zároveň garantuje maximální možnou ochranu pro všechny zúčastněné – oznamovatele i dotčené osoby.

Jádrem směrnice je nové místo pro oznamování whistleblowingu.

PODÁNÍ OZNÁMENÍ

Michael Gloor vysvětluje, jak přesně probíhá oznámení whistleblowingu.



«Je jedno, přes jaký kanál je místo pro oznamování whistleblowingu kontaktováno: **Se všemi oznámeními je nakládáno jako s důvěrnými**, a zapojeno je jen tolik osob, kolik je bezpodmínečně nutné ke zpracování ozná-

mení. Aby bylo možné oznámení rychle zpracovat, je pro nás velice cenné znát totožnost oznamovatele, například proto, abychom mohli položit další otázky.»

A

Odpovědný pracovník HR Vedoucí pracovník

- Osobní stížnosti týkající se práce (např. mezilidské konflikty nebo názorové rozdíly)
- Podmínky zaměstnávání (např. plat, pracovní doba, sociální výhody nebo disciplinární opatření)

B

Místo pro oznamování whistleblowingu

- podvod, krádež, zpronevěra
- podplácení/korupce
- porušení antimonopolního práva
- porušení ochrany osobních údajů nebo IT bezpečnosti
- porušení předpisů/nedostatků u bezpečnosti výrobků
- porušení zákonů o ochraně životního prostředí nebo jiných předpisů týkajících se životního prostředí
- konflikty zájmů
- sexuální obtěžování, diskriminace, porušení osobní integrity

C

Kanály

Online formulář:
www.bellfoodgroup.com/whistle-blow

E-mail:
info-compliance@bellfoodgroup.com

Telefon:
Vedoucí oddělení Interní revize a compliance, aktuální telefonní číslo viz QR kód:



Maximální možná ochrana pro všechny zúčastněné.

Na www.bellfoodgroup.com whistleblow mohou zaměstnanci, obchodní partneři nebo i třetí osoby anonymně upozornit na nešvary a nesprávné chování. Především tehdy, pokud se oznamovatelé kvůli zaujatosti nechtějí obrátit na své odpovědné řídicí pracovníky nebo oddělení HR. V případech osobních stížností souvisejících s prací zůstávají nadále prvním kontaktním místem vedoucí pracovníci nebo oddělení HR.

* Osoby a situace jsou vymyšlené.



Ověření faktů od Michaela Gloora

MÝTY O WHISTLEBLOWINGU

Whistlebloweři poškozují jméno podniku.

«To platí pouze tehdy, pokud se oznamovatelé obrátí rovnou na veřejnost. Takový postup by ovšem byl známkou toho, že příslušná organizace nenabízí žádné nebo žádné bezpečné způsoby, jak taková upozornění učinit. V Bell Food Group tomu tak není.»

Whistlebloweři riskují své pracovní místo.

«Naše směrnice zaručuje co možná nejvyšší ochranu oznamovatelů, dotčených osob a těch, kteří se podílejí na objasnění věci. Bell Food Group netoleruje znevýhodňování whistleblowerů, jak jsou definováni, a zavazuje se tyto osoby co možná nejlépe chránit.»

Oznamovací místa jsou zneužívána k anonymnímu očištění jiných osob.

«Statistika ukazuje, že zhruba 3–10 procent obdržených hlášení je možné zařadit jako neoprávněné. Vědomě falešná obvinění jsou zneužitím oznamovacího místa. Neoprávněné použití oznamovacího systému my v Bell Food Group netolerujeme.»

Systémy whistleblowingu vytvářejí negativní firemní kulturu.

«Právě naopak. Společnost, která aktivně podporuje své zaměstnance v oznamování problémů a podporuje je v tom, získává větší důvěru. My jako Bell Food Group tak vysíláme silný signál, že etické otázky bereme vážně a zasahujeme proti nesrovnalostem.»



Další informace najdete přímo ve směrnici o whistleblowingu nebo na stránce oznamovacího místa:



www.bellfoodgroup.com/whistle-blow



Tak Bell Food Group zajišťuje dostatečný počet pracovníků

PŘEKONÁVÁME MEZERY

Řezník odchází do důchodu, finanční účetní mění práci, učeň v oboru IT přechází na další studium – pro Bell Food Group to v takových případech znamená co možná nejrychleji najít interní nebo externí náhradu. Strategie v tomto směru v době nedostatku pracovních sil byla přizpůsobena aktuální situaci na trhu práce.

Ještě před několika lety přicházela do společnosti po vypsání volného místa záplava nabídek. Ale doba se změnila. Dlouho převládající «trh zaměstnavatelů» se stále více mění na «trh zaměstnanců». To znamená, že dnes si pracovníci stejně tak vybírají společnost, jako naopak společnost rozhoduje o budoucích zaměstnancích.

Důvodem je nedostatek pracovníků na trhu práce. Již dlouho to nejsou jen kvalifikovaní pracovníci, kdo chybí. Nedostatek personálu je možné pozorovat na všech úrovních podniku.

To je dáno jednak tím, že do důchodového věku přicházejí silné populační ročníky. Kromě toho dochází ke změnám ve vztahu zaměstnanců k práci. Pro mnohé z nich jsou stále

Rozhovor s Johannesem Meisterem

Pane Meistere, společnost Bell přebírá k 1. srpnu 2023 společnost Metzgerei Stübi (Řeznictví Stübi) v Matzendorfu jako učňovský podnik. Jak se tento nápad zrodil? Již několik let spolupracujeme s řeznictvím Stübi na výuce učňů, protože jako podnik zpracovávající čerstvé maso v závodě v Oensingenu nemůžeme nabídnout všechny práce potřebné k výuce. Díky této spolupráci jsme tehdy vytvořili předpoklad pro to, abychom mohli v Oensingenu školit odborníky na maso. Jelikož dosavadní vlastníci odcházejí do důchodu, chopili jsme se šance řeznictví od 1. srpna 2023 vést jako učňovský závod.

Co si od tohoto projektu slibujete? Jeho smyslem je ukázat mladým lidem přímo na místě, jaké skvělé výrobky mohou odborníci na maso vyrábět. Učňi by také měli mít možnost zažít, když se jejich výrobky v obchodě kupují a jakou radost to u zákazníků vyvolává. Plánujeme rovněž aktivity, jako jsou zkušební dny v práci pro žáky a žáky z blízké okresní školy. Doufáme, že nám to pomůže inspirovat tak naléhavě potřebnou mladou generaci. Kromě toho učňům nabízíme možnost seznámit se s prací ve venkovském řeznictví i ve velkém podniku. Tím se snižují zábrany pokračovat v profesi po ukončení vzdělávání.

Můžete díky převzetí firmy nabídnout v Oensingenu další učňovská místa? Aktuálně máme v Oensingenu osm učňů v oboru zpracování masa. Díky převzetí budeme od srpna 2023 nabízet několik dalších míst. Plánuje se, že v Matzendorfu budou vždy dva učňi a učňi z Oensingenu tam budou pravidelně, například jednou týdně, dojíždět na výrobu uzenin.

Budou takové modely vzdělávání i v jiných závodech? Pokud bude mít tento pilotní projekt úspěch, umíme si představit, že bychom ho rozšířili na další závody. Kromě toho se počítá s využitím podniku jako školicího zařízení pro začínající odborníky a mistry, například z Basileje.

«Chceme řeznictví Stübi dále vést jako učňovský podnik.»



Johannes Meister, vedoucí HR Bell Švýcarsko, řídí projekt «Převzetí řeznictví Stübi».

BELL
FOOD
GROUP

Co je strategie HR 2026+ a proč ji potřebujeme?

**Zeptejte
se nás**



Náš pracovní svět se mění a my se měníme spolu s ním.

Získejte odpovědi na své a mnohé další otázky:
bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group



Zeptejte se nás
je iniciativa v rámci strategie HR 2026+

Lepší work-life balance a flexibilnější modely práce.

důležitější lepší work-life balance a flexibilnější modely práce.

Pandemie zde navíc zapůsobila jako urychlovač: omezení mnoha

lidem ukázala, že vyjdou i s méně penězi. Důsledky: odcházejí dříve do důchodu, snižují svůj týdenní úvazek nebo místo dvou

časťových úvazků mají jen jeden.

I když se Bell Food Group jako velký mezinárodní podnik těší jako zaměstnavatel dobré pověsti, i zde je nedostatek pracovníků pocítován.

«Sice jsme stále schopni obsazovat volná místa,» říká Endrik Dallmann, vedoucí HR v Bell Food Group. «Ale často to trvá dále než dříve a je to podstatně náročnější.»

Tým musí kvůli tomuto zvýšenému úsilí nést dodatečnou zátěž. Aby to Bell Food Group napravila, zahajuje řadu aktivit pro nábor i udržení zaměstnanců.

Pilíře tohoto cíle jsou stanoveny v nové strategii HR 2026+, která si klade za cíl učinit z Bell Food Group nejatraktivnějšího zaměstnavatele v oboru v daném regionu. Oblast HR

Utváření nových nápadů v manažerském workshopu

Manažerský workshop doplňuje management talentů v Bell Food Group. Aktuálně jej tvoří devítičlenný tým, který se od května loňského roku pravidelně schází, aby diskutoval o tématech přesahujících jednotlivé oblasti i skupinu. Kromě toho se členové společně účastní dalšího vzdělávání a získávají tzv. insights, v nichž manažeři Bell Food Group poskytují nahlédnutí do svého každodenního života.

Pro všechny členy je součástí programu také individuální plán rozvoje. Navíc je úkolem manažerského workshopu v rámci «projektu diversity» vyvinout strategii, jak by společnost Bell Food Group mohla zvýšit podíl žen v řídicích pozicích. To je jedno z opatření ze strategie HR 2026+, jak udělat z Bell Food Group nejatraktivnějšího zaměstnavatele v oboru.

Tři otázky pro ... Anabelle Klusmann

Paní Klusmann, čeho chcete strategii pro více žen ve vedení dosáhnout a jaký je stav? Chceme zajistit, aby stávající mladí talenti byli co nejlépe podporováni, abychom si je dlouhodobě udrželi. Abychom využili celý potenciál naší rozmanitosti, nezávisle na závodě, oblasti činnosti, pohlaví a původu, musíme vytvořit odpovídající rámcové podmínky. V analýze «Podíl žen v řídicích pozicích» je existující potenciál jasně identifikovatelný. Ve středním managementu činí tento podíl 28 a ve vyšším 13 procent. Ten by měl do roku 2026 stoupnout na 20 procent. Strategie je už v cílové rovině a v příštích měsících bude předložena vedení skupiny. Po schválení je třeba na základě této strategie odvodit konkrétní opatření.

Jaká by to měla být? Určili jsme tři hlavní oblasti působení: slučitelnost rodiny a povolání, kultura řízení a management talentů. V některých oblastech máme dobrou pozici, například v oblasti možností dalšího vzdělávání. V jiných ještě vidíme nutnost rozvoje.



Anabelle Klusmann patří jako Head of ALM v oblasti IT Bell Food Group ke členům manažerského workshopu.

«Vedoucí úlohu by mělo převzít více žen.»

Konkrétní časová a prostorová flexibilita v práci je důležitým aspektem pro to, aby byly vedoucí pozice pro ženy atraktivní. To ale platí pro obě pohlaví! Tím, že umožníme mužům pružnější práci, pomůžeme rodinám rovnoměrně si rozdělit úkoly.

Co je podle vás třeba udělat, aby se tato otázka posunula kupředu? V krátkodobém horizontu plánujeme akce pro ženy, abychom zajistili zviditelnění. Dlouhodobě musíme být jako zaměstnavatel atraktivnější, abychom mohli podporovat stávající talenty a získat nové. Také potřebujeme silné vedoucí pracovníky, kteří jdou příkladem a posouvají toto téma dál.

podporuje tento cíl tím, že své procesy ještě lépe přizpůsobuje aktuální situaci na trhu práce.

Nejatraktivnější zaměstnavatel v oboru.

Pro nábor to znamená individuálnější přístup ke kandidátům a rovnocenný přístup k nim. Náborář musí zájemcům dobře vysvětlit přednosti Bell Food Group a kandidát musí rovněž uvést své přednosti. V případě potřeby lze také upravit rozdělení úkolů v týmu, například pokud se přihlásí někdo se zajímavým, ale ne zcela odpovídajícím profilem. Nebo

Co nejlépe doprovázet změny

Nasazení týmu mezi skupinami, reorganizace oddělení nebo stěhování oblasti do jiné budovy – jako v každé společnosti, i v Bell Food Group stále dochází ke změnám. Ale ne každý zaměstnanec sleduje takové procesy s klidem. V poslední době mohou řídicí pracovníci v takových situacích v některých závodech povolat takzvané referenty změny (change agents).

«My referenti změny víme, co je třeba při změnách dělat.»

Jedná se o obchodní partnery z různých oddělení HR, kteří se během loňského roku na školení intenzivně zabývali procesy změn.

«Program jsme připravili společně se zkušenými školiteli ze školicího střediska Coop v Muttenzi tak, aby přesně odpovídal potřebám naší skupiny,» vysvětluje Nicole Böger, change agent a HR koordinátorka ve společnosti Hügli. «Důležitou součástí zůstávají i po skončení školení naše kolegiální diskuse o případech, jejichž prostřednictvím se můžeme ve sporných případech vzájemně podporovat při hledání nejlepšího řešení.»

Referenti změny proto vědí, co dělat, když se blíží změny, a pomáhají zajistit, aby zaměstnanci cítili, že jejich otázky a případné obavy jsou brány vážně. Kdy a jak budou zapojeni, to vždy záleží na individuální situaci. Nyní je však třeba nejprve tuto novou nabídku zveřejnit ve skupině s vhodnými informačními materiály.

Zleva doprava:
Ingrid Arroy, Jürg Stucki,
Theresa Seel, Julia Peyer,
Lydia Hense, Samuel Koch
a Nicole Böger



Ize mezery v kompetencích rychle odstranit dalším školením.

Stávající zaměstnanci by navíc měli mít po celou dobu své kariéry co nejlepší doprovod a podporu. Ať už prostřednictvím dalšího vzdělávání, možnosti interního přechodu, zkrácení pracovní doby nebo jinými nabídkami, které odpovídají aktuální situaci zaměstnance.

Důležitým tématem je také odborná příprava, protože dnešní učni jsou budoucí kvalifikovaní pracov-

níci. Již nyní nabízí Bell Food Group všem absolventkám a absolventům pracovní místa, asi tři čtvrtiny z nich tak každý rok ve společnosti zůstávají. Za účelem dalšího zvýšení tohoto počtu již probíhají přípravy na rozšíření pracovních profilů a zvýšení celkového počtu učňovských míst. • mr

Dnešní učni jsou kvalifikovanými pracovníky zítřka.

Prostředí nástrojů ve společnosti Bell Food Group: digitální komunikace a spolupráce



my Bell Food Group



Outlook



Microsoft Teams



SharePoint



Yammer (Communities)

Nové nástroje pro komunikaci a spolupráci

Digitální booster

Příprava na budoucnost: Díky platformě pro spolupráci Microsoft Teams a zaměstnanecké aplikaci *my Bell Food Group* zavádí společnost Bell Food Group nové nástroje pro zefektivnění komunikace a spolupráce v rámci celé skupiny. • sh

Digitalizace trvale mění ekonomiku, společnost i náš životní styl, a má tak zcela konkrétní vliv na to, jak pracujeme dnes a jak budeme pracovat v budoucnu. Způsob práce se v posledních letech změnil i ve společnosti Bell Food Group a bude se měnit i v budoucnu. Digitalizace nastala proto, aby přetrvala.

«Let's simplify teamwork» díky Microsoft Teams

V říjnu 2022 společnost Bell Food Group digitálně posílila spolupráci v rámci celé skupiny: Zavedení aplikace Microsoft Teams bylo prvním úspěšným krokem na cestě k Modern Workplace. Cílem je zajistit všem zaměstnancům s přístupem k počítači mobilní, integrované a bezpečné digitální pracoviště ve světě Microsoft 365. Vždy s heslem «Let's simplify teamwork». Aplikace Microsoft Teams je nyní zavedena téměř ve všech pobočkách společnosti Bell Food Group.

Digitální komunikace díky aplikaci *my Bell Food Group*

V roce 2023 bude digitálně posílěna i komunikace v rámci celé skupiny. Po zavedení zaměstnanecké aplikace *my Bell Food Group* (dříve Beekeeper) se všichni zaměstnanci po-

prvé sejdou na společné digitální komunikační platformě bez ohledu na to, zda mají přístup k počítači, či nikoli. Bez ohledu na lokalitu, pracovní úsek, příslušnost k firmě nebo jazyk. Pro naprostou většinu zaměstnanců společnosti Bell Food Group je to významný krok vpřed a znamená to, že v budoucnu budou mít všichni zaměstnanci stejné možnosti přístupu k firemním informacím, sdílení znalostí a využívání výhod digitální komunikace.

Mnoho nástrojů, (příliš) mnoho příležitostí?

S používáním nových nástrojů přicházejí příležitosti a možnosti. Takové změny však mohou také způsobit, že zpočátku poněkud ztratíte přehled. Musíte přizpůsobit vlastní způsob práce a zároveň se naučit zacházet s novými nástroji – a to souběžně se svou běžnou pracovní činností. Někdy není zcela jasné, který nástroj má jaký účel. A někdy se v určité fázi používají dva nástroje ke stejnému účelu. Takové fáze jsou během procesu změn zcela normální.

Na následujících stránkách naleznete přehled nástrojů a také podrobnější informace o zavedení Microsoft Teams a zaměstnanecké aplikace *my Bell Food Group*.



Non-Desk-Worker

Zaměstnanci bez přístupu k počítači



Desk-Worker

Zaměstnanci s přístupem k počítači

Zaměstnanci bez přístupu k počítači mají přístup do světa Bell Food Group prostřednictvím aplikace .

Centrální přístup

Zaměstnanci s přístupem k počítači mají přístup do Modern Workplace prostřednictvím aplikace .

Zaměstnanci bez přístupu k počítači používají aplikaci k přístupu k novinkám a důležitým informacím ze svého pracoviště, své divize, obchodní jednotky nebo skupiny Bell Food Group.

Digitální přístup k podnikovým informacím

Upozornění na novinky z aplikace jsou integrována do informační platformy* založené na a zpřístupněna **zaměstnancům s přístupem k počítači** prostřednictvím aplikace . **Zaměstnanci s přístupem k počítači** mají však také přímý přístup do aplikace .

Zaměstnanci bez přístupu k počítači používají k chatu a přístupu k dokumentům aplikaci .

Digitální spolupráce v týmu

Zaměstnanci s přístupem k počítači používají aplikaci pro týmovou spolupráci (chat, audio/video hovory, sdílení obrazovky, společná práce na dokumentech). Prostřednictvím aplikace mohou chatovat se **zaměstnanci bez přístupu k počítači**. Pro výměnu závazných informací a informací týkajících se rezervací používají aplikaci .

Zaměstnanci bez přístupu k počítači mohou v aplikaci prostřednictvím vyhledávání osob souvisejících se společností najít správnou kontaktní osobu.

Navázání kontaktů s ostatními zaměstnanci

Zaměstnanci s přístupem k počítači mohou v aplikaci a prostřednictvím vyhledávání osob souvisejících se společností najít správnou kontaktní osobu.

Zaměstnanci bez přístupu k počítači mohou pomocí aplikace vytvářet skupinové chaty a sdílet znalosti s podobně smýšlejícími kolegy.

Digitální sdílení znalostí s ostatními zaměstnanci

Zaměstnanci s přístupem k počítači mohou pomocí aplikace vytvářet znalostní komunity a vyměňovat si nápady s podobně smýšlejícími kolegy.

Digitální spolupráce s externími stranami

Zaměstnanci s přístupem k počítači používají aplikaci ke kontaktování externích osob nebo ke kontaktování vybraných externích osob, které také používají Microsoft Teams.

* Informační platforma má nahradit stávající intranety ve skupině Bell Food Group a poskytnout intranet těm společnostem, které ho dosud neměly. V současné době probíhá vývoj pilotní platformy pro společnosti Bell Schweiz a Hilcona. Podrobnější informace o tomto projektu budou poskytnuty později.



my Bell Food Group Každý může zveřejňovat příspěvky

Díky aplikaci *my Bell Food Group* získává skupina Bell Food Group poprvé zaměstnaneckou aplikaci, ke které mají přístup všichni zaměstnanci skupiny – bez ohledu na to, zda mají přístup k počítači, či nikoli. Tato skutečnost na jedné straně umožňuje přímou a včasnou komunikaci se všemi zaměstnanci. Zároveň také podporuje navazování kontaktů mezi zaměstnanci.

V loňském roce byly v rámci pilotního projektu získány první zkušenosti a na jejich základě byly vytvořeny

rámcové podmínky pro používání aplikace. Nyní je naplánováno zavedení pro celou skupinu Bell Food Group.

Zavedení bude organizováno centrálně na úrovni obchodních jednotek a divizí prostřednictvím týmů, které byly k tomuto účelu zřízeny. Místní týmy pak budou zavedení realizovat na daných pracovištích. Zavedení v obchodních jednotkách a divizích bude zahájeno v průběhu roku 2023.

Výhody aplikace *my Bell Food Group* v kostce:

- Zaměstnanci mají přístup k informacím, které jsou pro ně relevantní: ze skupiny Bell Food Group, z obchodní jednotky nebo divize a z vlastního pracoviště.
- Všichni zaměstnanci budou moci sami zveřejňovat příspěvky týkající se obsahu platformy.
- Díky integrované funkci překladu lze všechny texty v aplikaci přeložit do vlastního jazyka a také lze zveřejňovat příspěvky ve vlastním jazyce.
- Funkce chatu umožňuje vzájemnou digitální výměnu názorů, ať už s jednotlivci, nebo ve skupinových chatech.
- Aplikace vychází z aplikace Beekeeper a vizuálně připomíná známé platformy sociálních médií. Díky tomu je její používání snadné a intuitivní.



Lorenz Wyss, předseda představenstva koncernu

Formování budoucnosti pomocí moderních nástrojů

«Naším cílem je stát se jednou z nejlepších potravinářských společností v Evropě, která tohoto cíle dosáhne s radostí, kompetencí a smyslem pro odpovědnost. Proto si neustále klademe nové výzvy a zavazujeme se, abychom se jako společnost stávali každý den o něco lepšími.

Zásadní je, abychom spolupracovali a komunikovali efektivně a účinně, a to v rámci celé skupiny Bell Food Group.

Moderní platformy a aplikace, jako je *Microsoft 365* a *my Bell Food Group*, nám pomáhají dělat věci lépe a hledat řešení známých i nových výzev, abychom mohli energicky utvářet naši budoucnost.

Využijme těchto příležitostí a těšme se na nové možnosti.»



Microsoft 365 Let's simplify teamwork



Zavedení služby Microsoft 365 mění způsob práce na počítači ve společnosti Bell Food Group. Platforma umožňuje nové formy spolupráce a komunikace a nabízí přístup k novým nástrojům a funkcím. Na významu získává zejména spolupráce.

Zejména platforma Microsoft Teams, která byla zavedena v říjnu 2022, nabízí mnoho výhod pro pracovníky s přístupem k počítači:

- moderní a integrované pracovní prostředí
- rychlejší a snadnější komunikace
- spolupráce v reálném čase a společná úprava dokumentů
- rychlejší a snadnější vyhledávání relevantních informací
- centrálně sdílené znalosti, které jsou dostupné všem
- dostupnost bez ohledu na místo

Aby se zaměstnanci s přístupem k počítači mohli s novou platformou lépe seznámit, jsou k dispozici některé podpůrné služby. Zaměstnanci, kteří již mají přístup k aplikaci Microsoft Teams, mohou k přístupu na různé stránky použít QR kódy.



Začínáme s Modern Workplace (pracovní pomůcka)

Zde najdete tipy a triky, které vám pomohou začít pracovat s Modern Workplace.



Modern Workplace Community

Tato komunita pravidelně přináší novinky z oblasti Modern Workplace, informuje o důležitých termínech, které se blíží, a prostřednictvím „Tipu týdne“ poskytuje praktické tipy pro práci v Modern Workplace, které můžete ihned realizovat.



Modern Workplace Portal

Zde jsou shrnuty veškeré informace o Modern Workplace. K jednotlivým aplikacím, například ke komunitám nebo plánovači, jsou k dispozici vysvětlivky nebo často kladené otázky. Nebo je zde vysvětleno, jak probíhají jednotlivé úkoly ve světě Microsoft 365, například správa úkolů nebo komunikace a schůzky.



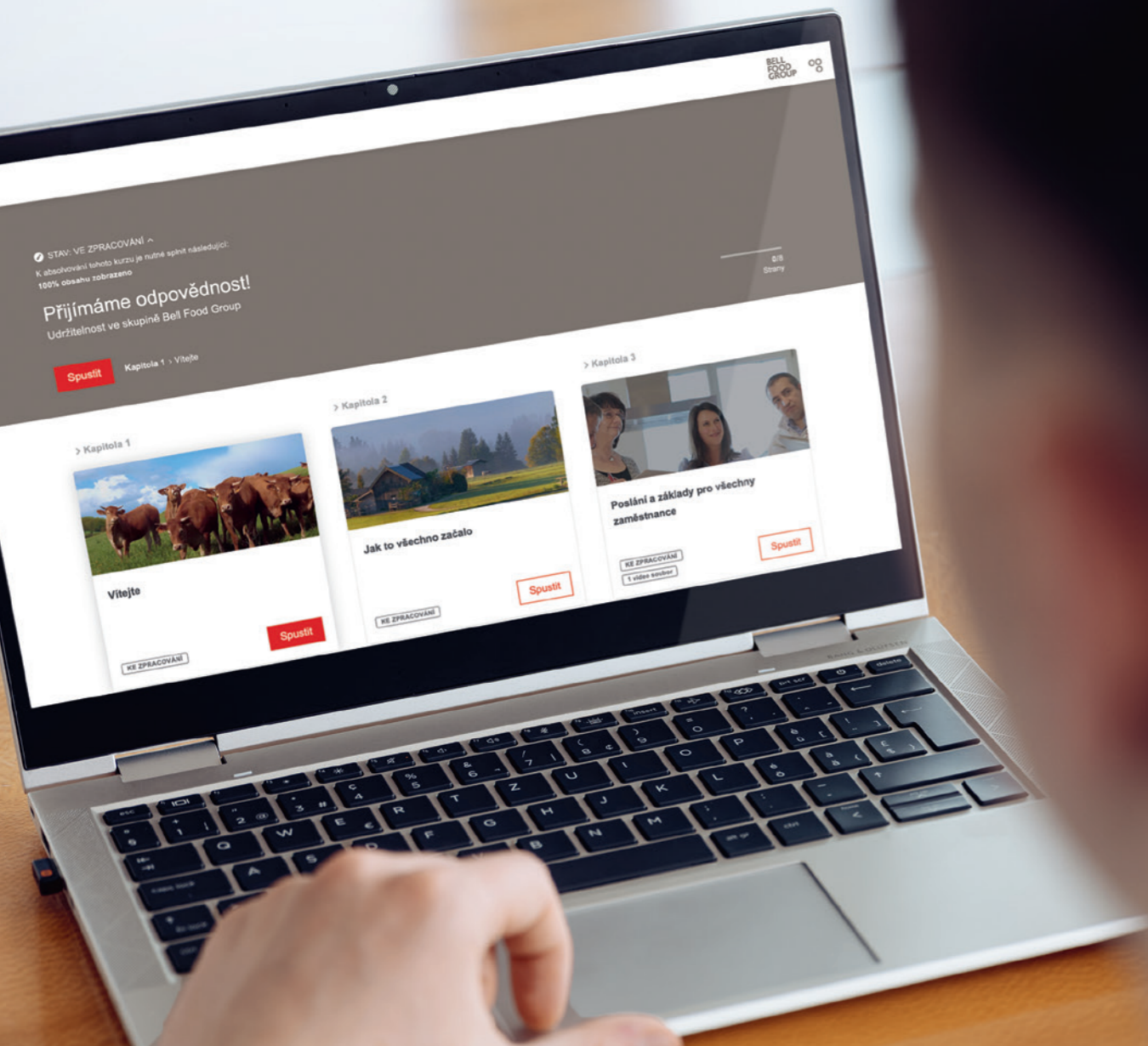
FAQ Community

Otázky, na které nenajdete odpovědi na portálu Modern Workplace, můžete položit zde.



Odborníci

Pokud potřebujete konkrétní podporu, odborníci vám rádi pomohou! Odpoví na všechny otázky, ať už se týkají používání nových nástrojů, organizace práce s novými aplikacemi nebo návrhu konkrétního případu použití nových nástrojů.



Bell Food Group rozšiřuje e-learning k základům udržitelnosti

Dobře proškoleni v otázkách udržitelnosti

V těchto dnech dostává mnoho zaměstnankyň a zaměstnanců Bell Food Group výzvu, aby se zúčastnili nového e-learningu k udržitelnosti. Školení, které se od poloviny února 2023 postupně rozšiřuje, by mělo do roku 2026 poskytnout minimálně polovině všech zaměstnanců základní znalosti k tématu.

Udržitelné jednání je důležitou součástí podnikové filozofie.

Úspora vody a energie, dodržování kritérií dobrých životních podmínek zvířat, snižování množství odpadů nebo prosazování spravedlivého přístupu k lidem ve společnosti i mimo ni – Bell Food Group přebírá odpovědnost za lidi, zvířata a životní prostředí v rámci celé skupiny. Udržitelné myšlení a jednání je pevnou součástí podnikové filozofie.

Ale co vlastně znamená «udržitelnost», jak je možné její míru si v tomto ohledu stanovila Bell Food Group? Na tyto a mnohé další otázky odpoví nový e-learning, který pro zaměstnance vytvořilo kompetenční centrum Udržitelnost.

Mnozí zaměstnanci nyní dostávají přes školicí platformu Litmos výzvu, aby absolvovali tento tříступňový trénink.

V první části «Co je udržitelnost?» se nejprve dozvědí, co tento pojem zahrnuje, a dostanou některá zajímavá fakta k tomuto tématu. Ve druhém modulu «Žijeme odpovědností» – tak se jmenuje i hlavní mise skupiny k udržitelnosti – se do popředí dostává angažovanost a cíle Bell Food Group.

Důležitou součástí přitom jsou «Sustainable Development Goals» Organizace spojených národů (cíle udržitelného rozvoje). Kurz přináší informace o 17 cílech, které tato nadnárodní organizace definovala pro udržitelný rozvoj na celém světě, a také o 13 cílech, k jejichž dosažení může Bell Food Group svými kroky přispět.

Třetí část tvoří závěrečný test, ve kterém si účastníci a účastnice mohou otestovat své čerstvě nabyté znalosti. Celé školení, které je nabízeno ve všech jazycích Bell Food Group, trvá zhruba hodinu. Ten, kdo dostal e-mailovou pozvánku, by měl e-learning absolvovat do 30 dnů.

Z technických důvodů probíhá zavádění krok za krokem pro všechny zaměstnance, kteří disponují PC nebo notebookem.

Zahájení proběhlo v únoru ve všech závodech Bell Food Group ve Švýcarsku. Další závody budou postupně následovat. Cílem je, aby do roku 2026 základní trénink absolvovalo minimálně 50 procent všech zaměstnanců.

Za tímto účelem se pracuje na koncepci, jak zaměstnancům bez přístupu k PC – například z výroby – zprostředkovat poznatky ze základního tréninku. Do budoucna jsou navíc plánovány další školicí moduly k jiným důležitým tématům udržitelnosti a odborným tématům. • *mr*

Školení trvá zhruba hodinu.

Blahopřejeme a loučíme se

Pracovní jubilea a odchody do důchodu od dubna do června 2023

Bell Švýcarsko

20 odpracovaných let

Yajun Guggenbuehler-Li, 7. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Mohamad Al Khaled, 28. dubna, Bell Švýcarsko, Zell
Jeyakumar Chandrasekaram, 1. května, Bell Švýcarsko, Zell
Madalena Da Costa Meirim Fernandes, 1. května, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Nathalie Durand, 1. května, Bell Švýcarsko, Basilej
Sadbere Jashari, 1. května, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Bete Nrecaj, 5. května, Bell Švýcarsko, Zell
Satgunasingam Sasikaran, 15. května, Bell Švýcarsko, Zell
Ana Maria Freitas de Sousa, 19. května, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Savas Demirtas, 16. června, Bell Švýcarsko, Basilej

25 odpracovaných let

Guy-Guy Matandi Matuta, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Lubangi Honoré, Mulemba, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Selvakumar Selvaratnam, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Frederic Rannou, 20. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Gnaneswaran Selliah, 20. dubna, Bell Švýcarsko, Zell
Maria Antonia Mancuso, 18. května, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Philippe Heyer, 25. května, Bell Švýcarsko, Oensingen
Andre Anker, 1. června, Bell Švýcarsko, Oensingen
Saban Kerimi, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Lingathas Thangavelayutham, 2. června, Bell Švýcarsko, Zell
Maria Fernandes, 15. června, Bell Švýcarsko, Zell
Frédéric Karth, 29. června, Bell Švýcarsko, Cheseaux

30 odpracovaných let

Hanspeter Schöpfer, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Veysel Cicek, 1. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Isabel Sofia Azevedo Saraiva Da Silva, 14. června, Bell Švýcarsko, Zell
Denise Bieli, 16. června, Bell Švýcarsko, Oensingen

35 odpracovaných let

Josef Stadelmann, 1. dubna, Bell Švýcarsko, Zell
Daniel Mecker, 18. května, Bell Švýcarsko, Basilej
Lulzim Shabiji, 6. června, Bell Švýcarsko, Basilej

40 odpracovaných let

Heinz Flückiger, 18. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Daniel Leutwyler, 1. května, Bell Švýcarsko, Oensingen
Marco Zierler, 1. května, Bell Švýcarsko, Gossau

Předčasné odchody do důchodu

Sriranjan Kandiah, 30. dubna, Bell Švýcarsko, Zell
Ransi Mark, 31. května, Bell Švýcarsko, Zell
Erwin Schwegler, 31. května, Bell Švýcarsko, Zell
Rolf Anti, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Hanspeter Gutenberger, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej
Martine Torres-Gabriel, 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej

Loučíme se

Dragan Simic, 25. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
Philippe Hegy, 18. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej

Příbuzným a blízkým zesnulých
bychom rádi vyjádřili upřímnou soustrast.

Bell International

20 odpracovaných let

Jörg Schulz, 7. dubna, Bell Německo, Seevetal
Dagmar Wallborn, 9. dubna, Bell Německo, Harkebrügge
Sylvie Martin, 22. dubna, Bell Francie, Saint-Symphorien
Dieter Bockhorn, 1. května, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Elisabeth Jansen, 2. května, Bell Německo, Harkebrügge
Martina Wedermann, 2. května, Bell Německo, Harkebrügge
Maria Heller, 5. května, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Alexander Matveev, 7. května, Bell Německo, Harkebrügge
Eva-Maria Elsen, 15. května, Bell Německo, Harkebrügge
Oleg Fedotov, 16. května, Bell Německo, Harkebrügge
Emma Schlippert, 16. května, Bell Německo, Harkebrügge
Sigrid Trotzko, 23. června, Bell Německo, Harkebrügge

25 odpracovaných let

Tanja Heselmeyer, 23. března, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)
Andy Heselmeyer, 1. dubna, Bell Německo, Harkebrügge
Torsten Kühlers, 1. dubna, Bell Německo, Harkebrügge
Thomas Wernke, 1. dubna, Bell Německo, Harkebrügge
Holger Materne, 11. května, Bell Německo, Harkebrügge
Alexander Steinhauer, 18. května, Bell Německo, Edewecht
Mayk Nitzte, 27. května, Bell Německo, Harkebrügge
Jérôme Boucharin, 2. června, Bell Francie, Teilhède
Jürgen Strasser, 15. června, Frisch Express, Pfaffstätt
Paula Winkler, 15. června, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Teresa Kabat, 24. června, Bell Polsko, Niepołomice

30 odpracovaných let

Andrea Brandl, 3. května, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Viktor Remche, 5. května, Bell Německo, Harkebrügge
Ferzan Agirman, 10. května, Bell Německo, Harkebrügge

35 odpracovaných let

Helmut Eden, 5. dubna, Bell Německo, Edewecht
Gerhard Köller, 8. dubna, Bell Německo, Harkebrügge
Sonja Tiedeken, 7. června, Bell Německo, Harkebrügge
Mathias Marks, 22. června, Bell Německo, Harkebrügge

40 odpracovaných let

Ewald Brinkmann, 5. dubna, Bell Německo, Edewecht
Alfred Czombera, 6. června, Bell Německo, Edewecht

Odchody do důchodu

Bożena Charnicka, 22. prosince, Bell Polsko, Niepołomice (*dodatek*)
Jarosław Foltyn, 23. prosince, Bell Polsko, Kostrzyn (*dodatek*)
Józef Kapała, 23. ledna, Bell Polsko, Niepołomice (*dodatek*)
Serge Clapot, 31. ledna, Bell Francie, Virieu-le-Grand (*dodatek*)
Thierry Booler, 31. března, Bell Francie, Teilhède (*dodatek*)
Nicolas Wolff, 28. dubna, Bell Francie, Teilhède

Loučíme se

Piotr Kmiecik, 14. října, Bell Polsko, Kostrzyn

Příbuzným a blízkým zesnulých
bychom rádi vyjádřili upřímnou soustrast.

Eisberg

20 odpracovaných let

Sandra Pajaropo, Frei-Sarayno, 1. dubna, Eisberg Švýcarsko, Feldhof
Mariana Georgiana Mayer, 1. dubna, Eisberg Rumunsko, Pantelimon
Sandra de Jesus Pereira Goncalves, 1. dubna, Eisberg Švýcarsko, Feldhof
Vladimir Trac, 1. dubna, Eisberg Švýcarsko, Feldhof
Christoph Andreas Bähler, 14. dubna, Eisberg Švýcarsko, Feldhof
Diana Patricia Da Silva Martinelli, 1. května, Eisberg Švýcarsko, Feldhof
Kupendrarasa Ratnam, 1. června, Eisberg Švýcarsko, Feldhof
Olivier Guinchard, 30. června, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

25 odpracovaných let

Norbert Aquilini, 1. května, Eisberg Švýcarsko, logistika
Sureshkumar Sivalingam, 25. května, Eisberg Švýcarsko, logistika
Marek Bagiński, 1. června, Eisberg Polsko, Legnica
Mirivete Miftaraj-Sopi, 17. června, Eisberg Švýcarsko, Dänikon

30 odpracovaných let

Silvana Vella-Tufo, 17. června, Eisberg Švýcarsko, Feldhof

45 odpracovaných let

Alberto Joaquim Guerreiro, 1. června, Eisberg Švýcarsko, logistika

Hilcona

20 odpracovaných let

Luis Filipe Parente de Oliveira, 1. dubna, Hilcona, Schaan
Manuel Polanco, 10. června, Hilcona Taste Factory, Landquart

25 odpracovaných let

Antonio Caamano Caamano, 12. dubna, Hilcona, Schaan
Anton Krasniqi, 1. června, Hilcona, Schaan

30 odpracovaných let

Francisco Fernandez Paris, 1. dubna, Hilcona, Schaan
Sophie Gaechter, 1. května, Hilcona, Schaan
Manuel Fernandez Pereira, 1. června, Hilcona, Schaan

35 odpracovaných let

Peter Toedtli, 26. dubna, Hilcona, Schaan
Bruno Bickel, 16. května, Hilcona, Schaan

Předčasné odchody do důchodu

Kurt Gschliesser, 28. února, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Harald Rieffel, 28. února, Hilcona, Schaan (*dodatek*)
Christa Ender, 30. dubna, Hilcona, Schaan
Orosia Lema Trigo, 30. dubna, Hilcona, Schaan
Armin Reich, 30. dubna, Hilcona, Salez
Johann Vogt, 30. dubna, Hilcona, Schaan
Susanna Albini, 31. května, Hilcona, Schaan
Norbert Lipp, 31. května, Hilcona, Schaan
Arnold Wirrer, 31. května, Hilcona, Schaan

Hügli

20 odpracovaných let

Petr Žoha, 1. dubna, Hügli Česká republika, Zásmyky
Dagmar Behr, 1. května, Hügli Německo, Radolfzell
David Šmejkal, 7. května, Hügli Česká republika, Zásmyky
Pavel Pávek, 12. května, Hügli Česká republika, Zásmyky
Elke Schwed, 19. května, Hügli Německo, Radolfzell

25 odpracovaných let

Jacqueline Kern, 1. března, Hügli Švýcarsko, Steinach (*dodatek*)
Slavica Cakic, 2. března, Hügli Švýcarsko, Steinach (*dodatek*)
Jaromír Češpiva, 1. dubna, Hügli Česká republika, Zásmyky
Annarita Perdichia, 6. dubna, Hügli Itálie, Brivio
Cinzia Adami, 4. května, Hügli Švýcarsko, Steinach

30 odpracovaných let

Andre Steinmann, 28. dubna, Hügli Švýcarsko, Steinach

35 odpracovaných let

Josef Müller, 24. února, Hügli Švýcarsko, Steinach (*dodatek*)

Odchody do důchodu

Josef Müller, 30. dubna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Beat Bayer, 31. května, Hügli Švýcarsko, Steinach
Andreas Kühnel, 31. května, Hügli Německo, Radolfzell
Gizela Rekece, 31. května, Hügli Švýcarsko, Steinach

Loučíme se

Gabriela Gerhardt, 18. prosince, Hügli Německo, Radolfzell

Příbuzným a blízkým zesnulých
 bychom rádi vyjádřili upřímnou soustrast.

Novinky, které si zamilujete

Něco starého, něco nového a něco zeleného

Ať už se jedná o klasiku, která nikdy nevyjde z módy, nebo o neobvyklé kreace, které překvapí chuťové buňky – novinky od Bell Food Group vám letos na jaře zaručeně vyvolají další motýlky v břiše. • mr



Bell Švýcarsko Požitek z italské šunky

Parmská šunka je díky své mírně naslazené chuti a jemné struktuře velmi oblíbená i daleko za hranicemi Itálie. To je pro společnost Bell dobrý důvod nabízet nyní tuto specialitu i švýcarským zákazníkům. Letos na jaře přichází do maloobchodu v praktickém skládacím obalu.

Parmská šunka v praktickém skládacím obalu.

Vzduchem sušený italský originál, který zraje nejméně 16 měsíců a je vyráběn podle tradičních receptů, nese pečeť «chráněného označení původu», která zaručuje, že je vyroben z masa místních prasat stanoveným postupem.

Bell Německo Šunka Serrano v bio kvalitě

Od května je v sortimentu Abraham Bell Německo nyní také šunka Serrano jakostní třídy «reserva» s bio pečeti. Španělská klasika z nejlepších surovin se suší na vzduchu ve zvláštních klimatických podmínkách Pyrenejského pohoří a zraje nejméně dvanáct měsíců. Maso přitom pochází od vybraných španělských bio dodavatelů a zpracovává se ve výrobním závodě ve Fuensalidě, který má rovněž certifikaci bio. Nová šunka Serrano navíc získala pečeť EU «Zaručená tradiční specialita», která označuje výrobek vyrobený podle tradiční receptury.





Eisberg Maďarsko
**Lahůdky pro tebe
i pro mne**

Tvůj salát a můj salát v jednotlivých porcích.

Obaly, které jsou vhodné i pro malé domácnosti, jsou v Maďarsku stále oblíbenější. Dobrý důvod pro to, aby společnost Eisberg představila dvě lahodné směsi v jednotlivých porcích po 80 gramech. Zatímco «Můj salát» obsahuje římský salát, endivii, mrkev, ledový salát, frisée, lollo rosso a baby špenát, «Tvůj salát» tvoří ledový salát, frisée, lollo rosso a čekanka. Samozřejmě nejsou tyto nové směsi určeny jen pro ty, kteří jsou single. Tato dvojice, která přichází do supermarketů přesně na Valentýna, se také skvěle hodí pro salátový požitek ve dvou.



Eisberg Rakousko
Trio veganských salátů

Se třemi novými křupavými druhy je společnost Eisberg Rakousko od konce loňského roku zastoupena u jednoho z největších prodejců v zemi. Polníček s ředkvičkovými výhonky a mangoldem v míchacím sáčku přináší do domácí salátové mísy lehce ostrý ráz. Pro polední přestávku je tu kromě toho «Enjoy Buddha Bowl» s kurkumovým tofu a «Enjoy Rote Rüben Tabouleh Bowl» se smaženými cizrnovými kuličkami. Ideální vitaminová vzpruha na začátek jara.



Hilcona
**Dobré zprávy
z regálu s těstovinami**

**Originály pro
veganský poži-
tek z těstovin.**

Příznivci těstovin, kteří se chtějí úplně nebo částečně vzdát masa, se mohou těšit na chutnou novinku ze sortimentu společnosti Hilcona Pasta Originale: Druh «Veganská alternativa mozzarely & Pomodoro» přesvědčí – jak již prozrazuje jeho název – krémovou náplní z veganské alternativy mozzarely a aromatických rajčat. Jemně pomoučené, tenké těsto čerstvých těstovin je založeno na hrachových a pšeničných bílkovinách. Společně s extra krémovou náplní vytváří požitek soul food «jako ručně dělaný».

Hilcona Foodservice
**Prémiové těstoviny pro
francouzský trh**

Exkluzivní řada těstovin «La Pasteria» od společnosti Hilcona Foodservice slibuje chuťový zážitek na mimořádně vysoké úrovni. V těstě ze semoliny a čerstvých vajec z volného chovu se skrývají nápadité náplně, jako jsou smrž a mascarpone nebo krevety a pepř Espelette. Nový sortiment, který je od svého uvedení na trh dostupný výhradně ve Francii, nabízí kuchařům úlevu, aniž by to bylo na úkor kvality, vzhledu a udržitelnosti. Zároveň jim plněné výtvořky ponechávají dostatek prostoru pro vlastní nápady na recepty.



Hügli
**Klasická studená omáčka
ze Švýcarska**

Značka společnosti Hügli Stein's Best má ve svém sortimentu obzvláště aromatickou variantu nového kečupu, který se od konce loňského roku vyrábí v závodě ve švýcarském St. Gallenu. Za svou ovocnou chuť vděčí vysokému podílu zralých rajčat, který přesahuje 65 procent. Pro snadné dávkování ve food trucku nebo přímo u stolu je nový kečup Stein's Best k dispozici v praktické stlačitelné lahvičce, v sáčku pro dávkovače a v praktické nádobce s pumpičkou. Sortiment doplňují praktické jednotlivé porce v balení stick pack.





Česnek, který se fermentuje osm týdnů, je černý, měkký a lepivý a nemá již ostrou chuť, ale chuť umami.

Česnek

(SILNÝ) NÁDECH SUPERPOTRAVINY

Dokáže potěšit i odpudit – normální lidi i královské rodiny. Jedni oceňují jeho intenzivní chuť, druhé právě ta zahání na útěk. Jako královnu Alžbětu II., za jejíhož života byl česnek z královské rodiny vykázán.

Kromě hrstky stroužků česneku stačí amatérskému pěstiteli k založení prvních výhonků česneku rýč, trochu hnojiva a malý květináč. Koneckonců jsou tyto rostlinky pokládány za velice nenáročné na péči. Pokud má dostatek slunce a vody, lze jej sklízet šest až deset měsíců po zasazení do květináče. Kromě stroužků v zemi jsou jedlé i květy a čerstvě utržené chutnají výborně v omeletách, salátech a polévkách.

1 500 tun česneku se každoročně zpracuje ve společnosti Bresc.

Pro odborníky na koření ze společnosti Bresc v nizozemském Werkendam je česnek jednou z důležitých složek jejich výrobků. Společnost každoročně zpracuje 1 500 tun těchto hlíz s intenzivní chutí. Velký výběr různých česnekových produktů, ať už nakrájených na kousky, plátky nebo zpracovaných na pyré, fermentovaných na černý česnek, pražených nebo uzených, přináší intenzivní chuťové zážitky a rozcházející se názory.

Česnek odebírá společnost Bresc z různých pěstitelských oblastí v Nizozemsku, Itálii, Španělsku a Číně. Ta je největším producen-

tem česneku na světě a pochází z ní více než polovina jeho celosvětové produkce. Ale podíl asijských produktů by se měl ve společnosti Bresc v následujících letech postupně snižovat a mělo by se rozšiřovat pěstování v Evropě, jak říká Aart de Geus, vedoucí prodeje a marketingu ve společnosti Bresc. «Pro dosažení co nejlepšího chuťového zážitku bychom chtěli naše suroviny pěstovat co možná nejlíže.»

Chladivě svěží, hřejivě pikantní – to je Bresc

Z malé společnosti, která začala v roce 1991 s chovem hlemýžďů zahradních, se stal specialista na česnek a bylinné produkty. Šneci jsou historie, láska k autentickému chuťovému zážitku zůstala. Ve společnosti ve Werkendam, ležícím 30 kilometrů od Rotterdamu, dnes pracuje více než 80 stálých zaměstnanců. Nabídka produktů je zaměřena na evropský gastronomický trh. Dodavatelé surovin přitom hrají stejně důležitou roli jako hosté restaurace, na jejichž talíři bylinky nakonec skončí.



Společnost Bresc chce v budoucnu do svých výrobků zpracovávat ještě více evropského česneku.

Česnek původně pochází ze střední Asie, kde se pěstoval již před více než 5 000 lety a od té doby se používá jako léčivý prostředek a koření. Do Evropy se česnek dostal díky Římanům. Jsou mu přičítány různé pozitivní vlivy na zdraví. Česnek údajně podporuje krevní oběh, protože zdravé složky alicin a ajoen lehce ředí krev a snižují krevní tlak. Alicin kromě toho ničí viry, bakterie a plísňe. Proto je česnek také pokládán za přírodní antibiotikum.

Ale česnek nechutná vždy stejně. Na světě existuje kolem 300 různých druhů. Půda a klimatické podmínky, v nichž hlízy rostou, se projevují na jejich chuti. Česnek z Nizozemska má relativně vysoký podíl vody a chutná spíše jemně jako cibule, zatímco jeho španělský příbuzný je sušší a má silnou, ostrou chuť. «Je velký rozdíl, zda rostliny rostou v půdě se silným obsahem soli v Nizozemsku, nebo v suché, na železo bohaté načervenalé půdě v Andalusii,» vysvětluje Aart de Geus.

Pěstování česneku je téměř stejně snadné jako vaření s ním. Lze jej tedy najít ve všech kuchyních světa. Při přípravě se toho nedá příliš zkazit. Jen na jednu věc je třeba dávat pozor: nenechat ho připálit. Pokud se česnek při opékání příliš rozpálí a zčerná, může jeho chuť nepříjemně zhořknout. Pak má všechny předpoklady k tomu, aby zahnal na útěk i ty nejzavrtzejší milovníky česneku. • *ap*



Česnek Beemster roste v jílovité půdě a sklízí se na konci června severně od Amsterdamu.

Nice to know

Sbohem, zápachu česneku

Výzkumníci v USA zjistili, že žvýkání syrového jablka a syrového hlávkového salátu snižuje zápach z úst po česneku o 50 procent. Ruce je nejlepší podržet pod studenou vodou a otřít je o nerezový předmět, abyste se zbavili zápachu.



Ať žije, dvakrát ať žije

Vždy 19. dubna je oficiální den česneku. Výborná příležitost potěšit rodinu špa-getami aglio e olio nebo omáčkou tzatziki. Kdo to zmešká, má 6. října druhou šanci. To je Garlic Lovers Day neboli Den milovníků česneku.

Aliumfobie

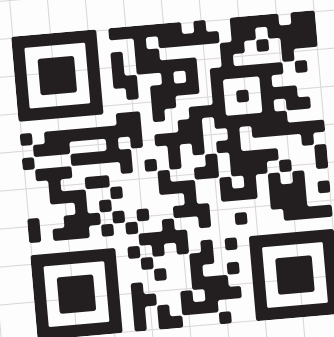
Každý, kdo se zděsí již při pohledu na paličku česneku, pravděpodobně trpí ali-umfobií. Tak se nazývá chorobný strach z česneku a dalších cibulovin.



Hrubě nasekaný česnek z čerstvých paliček česneku se hodí mimo jiné k sýru Gruyère, roastbeefu a máslové dýni.



Co se Vám nejvíce líbilo?



Díky své zpětné vazbě můžete něco vyhrát!

LOOK! má pro vás být potěšením při čtení! Proto spoléháme na vaši zpětnou vazbu. Tímto způsobem můžeme LOOK! neustále vylepšovat a postarat se o to, abyste si každé číslo znovu užili. To je důvod, proč nás zajímá: Co se vám na tomto vydání LOOK! nejvíce líbilo? Byl to některý z článků? Zaujala vás některá z fotografií? Nebo je to jen jeden citát, který vám utkvěl v paměti? **Sdělte nám to a vyplňte prosím formulář prostřednictvím QR kódu.**

Jako poděkování za vaši zpětnou vazbu vylosujeme ze všech odpovědí 10 poukázek na nákup v hodnotě 70,- EUR.

Odešlete nám svou zpětnou vazbu (QR kód) do 24. června 2023, abyste se mohli zúčastnit slosování o ceny. Výherci budou vyrozuměni přímo. O losování nebude vedena žádná korespondence ani podávány telefonické informace. Na několikanásobnou účast nebude brán zřetel.