

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

02 2023



Požitku
na stopě

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 Novinky z Bell Food Group**
Krátké zprávy
- 6 Další krok na cestě na vrchol**
Revize systému TopX spuštěny
- 8 Mezinárodní talenty plné elánu**
Účast na akci START Global v St. Gallen

Náš svět požitků

- 10 Hodně kouře všude**
Stará historie v novém
- 14 Hvězdy léta**
Bell Food Group zve na chutné premiéry

Titulní stránka

- 16 Požitku na stopě**
Od nápadu k pochopení

Trvalá udržitelnost a inovace

- 24 Takhle funguje každodenní digitální život**
Microsoft Teams a my Bell Food Group
- 28 Méně plýtvání potravinami, více sousedské lásky**
Pět praktických tipů do domácnosti

Osobní

- 30 «Tehdy neexistovaly ani mobilní telefony ani počítače.»**
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od července do září 2023

Jak se pracuje u Bell Food Group

- 34 Všechno je jen hra**
Školení vedoucích pracovníků v oblasti managementu docházky a absence

Zpětná vazba a tombola

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

Návod k obsluze pračky žádné vzpomínky nevyvolá

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Pracujeme v té nejkrásnější profesi, jaká existuje. Je to nádherný a vděčný úkol, když společnost může ostatním přinášet radost. S našimi výrobky provázíme lidi životem. Den s nimi začínáme společnou snídaní, u oběda jim dopřejeme trochu volna a večer končíme společnou večeří. Každý z našich výrobků někomu tak či onak přináší potěšení. Náš sortiment je dostatečně široký a rozmanitý na to, aby v něm bylo pro každého něco. Pohybujeme se tak přímo v centru dění.

V tomto smyslu je dobré jídlo mnohem více než pouhá výživa. Dobré jídlo vyvolává emoce a vytváří vzpomínky. Když si vzpomenu na určité lidi, automaticky se mi vybaví určité potraviny nebo jídla, které si s nimi spojuji. Například můj otec velice rád nakládal cibuli do soli a jedl ji, zatímco můj bratr byl velkým milovníkem «gna-gi» (naloženého vepřového kolena). Na našich rodinných oslavách byly vždy středem pozornosti maminčiny moučníky. A já osobně ještě dnes dělám svůj čokoládový koláč přesně podle jejího receptu. Mezitím jsem si recept osvojil a optimalizoval ho tak, aby koláč po dvaceti minutách skončil v troubě na 180 stupňů a po 45 minutách byl připraven ke konzumaci na stole. A jsem přesvědčen, že koláč i dnes chutná naprosto stejně, jako když jej kdysi pekla maminka.

Dobré jídlo dokáže propojit rodiny a lidi napříč generacemi. To dokáže jen máloco jiného. Návod k obsluze pračky svým dětem nepředáte, ale osvědčený rodinný

recept se dědí z dědečka na dceru a vnuka. Dobré jídlo tak vytváří prostřednictvím jídla emocionální spojení s lidmi, a je tedy důležitým prvkem vzpomínek, příběhů nebo dokonce ústředním prvkem určitého společenství.

Sníst něco s požitkem může být vrcholem dne. Pokud je však steak tvrdý, těstoviny přesolené nebo salátová omáčka nepoživatelná, je večer zkažený. Proto musíme naši práci dělat dobře. Naší povinností je vyrábět kvalitní potraviny.

Tuto odpovědnost jsme zohlednili v naší strategii: naše výrobky mají být ty nejlepší. My všichni, vážené zaměstnankyně a vážení zaměstnanci, se můžeme na dosažení tohoto cíle podílet tím, že se budeme neustále kontrolovat a při své práci se zaměříme na požitek z našich výrobků a jejich kvalitu. Jsme rádi, když mají naši spotřebitelé radost. Díky tomu jsme nejen ekonomicky stabilní, ale také hrdí na svou práci a řemeslo.

Lorenz Wyss
Předseda představenstva koncernu



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

Impressum Časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, 4 vydání ročně, č. 2/2023, červen 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: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL): Titulní foto a str. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): Str. 10–13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): Str. 16; Philipp Jeker, Curych (CH): Str. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): Str. 34–35. Úprava: obložení, 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.

Krátké zprávy

NOVINKY Z BELL FOOD GROUP



Rekordní čísla na veletrhu INTERNORGA 2023

Na letošním veletrhu INTERNORGA v Hamburku vzbudila společnost Bell Food Group, která byla zastoupená značkami Besc, Hilcona, Hügli, The Green Mountain a Vogeley, velký zájem. Přes 700 kontaktů se zákazníky během pěti dnů veletrhu! • sh



Přes 700 kontaktů
se zákazníky během
5 dnů veletrhu.

WORLDSTAR
WINNER
2023WPO
WORLD
PACKAGING
ORGANISATION

Společnost Hilcona dostala obalovou cenu «WorldStar»

Za svůj stojící sáček vhodný k pasterizaci získala společnost Hilcona počátkem roku mezinárodně renomovanou cenu «WorldStar», která bývá také označována jako «Oscar of Packaging». Lichtenštejnská společnost vyvinula tuto inovaci společně s odborníky společnosti Mondi na obaly pro výrobky určené k přímé spotřebě ze sortimentu vlastních značek Coop. Výroba z jednovrstvého materiálu je udržitelnou alternativou k vícevrstevným nerecyklovatelným obalům. • mr



Zlatá medaile pro jambon sec de Savoie

Již mnoho let patří Bell Francie ke společnostem, které pravidelně získávají ocenění «Concours Général Agricole». Letos získala ceněnou zlatou medaili sušená šunka ze Savojska. Porotu složenou z nezávislých a honorárních odborníků přesvědčila zejména její jemná, pikantní a ovocná chuť. Medaile ze zemědělské soutěže jsou ve Francii velice známé a jsou pokládány za důležitý argument na podporu prodeje. • mr

Revize systému TopX spuštěny

Další krok na cestě na vrchol

Po fázi zavádění TopX nyní Bell Food Group přechází do další etapy: první závody procházejí takzvanou revizí systému. Přitom se podrobně zkoumá realizace procesu zlepšování a zjišťují se další opatření pro budoucnost.

Před dvěma a půl roky se Bell Food Group zavedením TopX vydala na cestu trvalého zlepšování. Mezitím program zavedlo mnoho závodů, spousta z nich již překonala první nebo druhý milník.

Nyní začíná další fáze TopX: v rámci takzvané revize systému se bude realizace procesu zlepšování analyzovat a hodnotit na základě definovaných kritérií.

«Revize systému je důležitým nástrojem pro posouzení výkonnosti výrobního systému,» vysvětluje Marc Spanuth, Top Excellence Coordinator v Bell Food Group. «Ukazuje, nakolik je systém již vyzrálý a jaká opatření je třeba přijmout, aby se dále zlepšoval.»

Tato revize se ve všech závodech provede zhruba rok po dosažení druhého milníku. Začínal závod Hilcona v Schaanu. Výrobní podnik představil započatá zlepšování, a tím dosažené úspěchy 15. března 2023 internímu kontrolorovi, koordinátorovi TopX Marcu Spanuthovi, a externímu kontrolorovi poskytovatele služeb ROIEFESO, kterým byl Marino Della Pietra.

Výsledek: závod prošel revizí systému na dobré úrovni a získal velké uznání za důslednou implementaci programu TopX i za značné zaměření na měřitelné výsledky.

Kontroloři vyzdvihli zejména strukturovanou realizaci klíčových projektů. K možnostem zlepšení, které revize identifikovala, patřila mimo jiné podrobná evidence ztrát.

Závod v Schaanu získal velké ocenění za dosavadní výsledky TopX.



Mezitím učinily tento další důležitý krok na cestě TopX také další výrobní závody skupiny, jako jsou Radolfzell, Steinach a Feldhof.

Průběh revize systému je přitom pro všechny závody stejný. V rámci přípravy nejprve provedou odpovědní pracovníci vlastní hodnocení. V den revize pak závod představí kontrolorům svůj výrobní systém.

Ti zhodnotí statut na základě nadřazených kategorií jako «Organizace a cíle», «Zapojení a způsobilost organizace» a «Výsledky a úspory». Každá nadřazená kategorie přitom má několik faktorů, které se posuzují prostřednictvím bodového systému.

Z výsledků analýzy se pak odvodí konkrétní doporučení k jednání, aby proces zlepšování

ni pokračoval dál. Další revize systému se konají každé dva roky.

«Celkově revize systému přispívá ke zvyšování efektivity a kvality výrobního systému a má jej připravit na budoucí výzvy. Je tak pro nás nezbytným nástrojem k tomu, abychom zůstali i nadále konkurenceschopní,» říká Marc Spanuth. «Kromě toho chceme v rámci této nové fáze našeho procesu zlepšování vytvářet ještě více synergií mezi našimi výrobními závody a podporovat výměnu zkušeností.» • mr

Revize systému se konají každé dva roky.

Účast na akci START Global v St. Gallen

Mezinárodní talenty plné elánu

Přes 6 000 účastníků, více než 2 000 rozdaných hotdogů, zhruba 1 000 návštěvníků stánků a 500 hackerů – a uprostřed toho všeho Bell Food Group. S vlastní výzvou v hackathonu se jí dokonce podařilo dostat na hlavní pódium akce Univerzity St. Gallen.

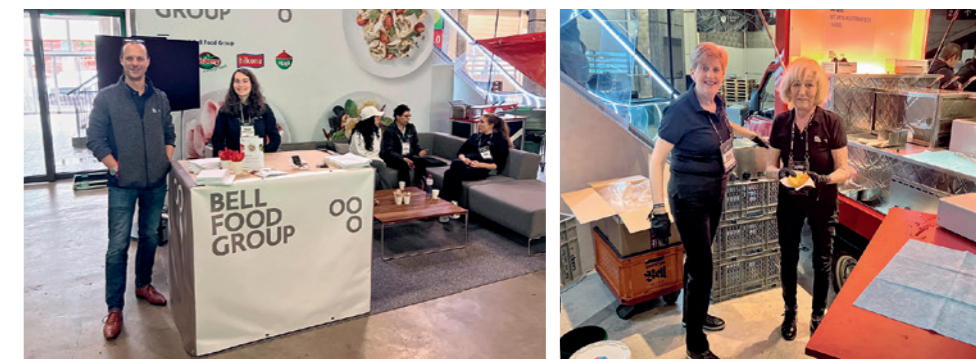
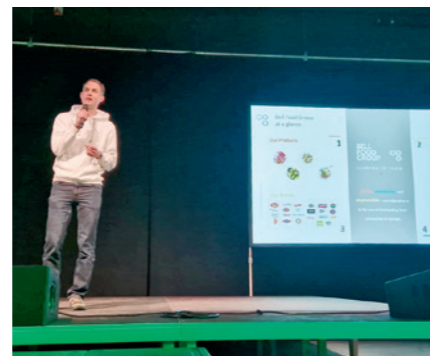
Vítězný tým ze Španělska spolu se Svenem Friedlím. Po 36 hodinách programování předložil nejlepší řešení výzvy Bell Food Group.



Tým Bell Food Group v místě (zleva): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch a Clara Beltran



Hackeri představili, co po 36 hodinách práce a programování vyvinuli.



Vlevo: Harry Bechler a Christine Kerwin na stánku Bell Food Group. Nahoře: Eliane Stocker a Monika Erbacher rozdaly více než 2 000 hotdogů.

Učinit Bell Food Group a potravinářský průmysl zajímavé pro IT talenty: takový byl cíl účasti na akci START Global ve dnech 22. až 24. března v St. Gallenu. START Global je platforma na podporu spolupráce vědy a technologií. Stojí za ní studentské sdružení z Univerzity St. Gallen.

Přes 6 000 účastníků z celého světa se na tři dny sešlo na výstavišti v St. Gallenu. Společnost Bell Food Group zde měla stánek s busem a posezením, mobilní stánek s hotdogy a deset lidí z HR, IT a outletu. «Bylo to uvolněné, mladí lidé byli plní energie, otevření a při kontaktu velice příjemní,» shrnuje Eliane Stocker z outletu Bell v Basileji své dojmy z této akce. Společně s Monikou Erbacher rozdaly mezi mladé studenty více než 2 000 hotdogů. «Díky bezplatným hotdogům a naší výzvě byla Bell Food Group na závěr akce sama pojmem,» dodává Sven Friedli, CIO Bell Food Group.

Jako sponzor mohla společnost Bell Food Group nabídnout výzvu pro hackathon, soutěž pro hackery a součást celé akce. Výzva byl úkol, který museli zúčastnění hackeri vyřešit či naprogramovat do 36 hodin. Výzvou Bell Food Group bylo vyvinout aplikaci, která zaměstnancům hravou formou ukáže jejich ekologickou stopu a pomůže jim ji zaznamenávat a zlepšovat. Tuto výzvu přijalo deset týmů vždy po čtyřech osobách a poté téměř nepetržitě pracovali na řešení. «Jedna studentka z vítězného týmu během této doby spala jen 1,5 hodiny,» říká ohromeně Friedli.

Na výsledek můžeme být hrdí. Vítězové této výzvy se dostali do první pětky všech hackerských výzev celé akce. Mohli představit své řešení na hlavním pódiu a jako cenu si odnesli pozvání na víkend v Madridu. «Protože tyto čtyři hackeri – dvě studentky a dva studenti – žijí v Barceloně, nabídli jsme jim také možnost výměny jejich výhry za výlet do Basileje,» doplňuje Friedli. Oni ale do Madridu pojedou rádi a v rámci svého výletu navštíví také závod Bell ve Fuensalidě.

Díky účasti na akci START Global se Bell Food Group podařilo zvýšit její přítomnost a viditelnost v evropském univerzitním prostředí. 20 postů na LinkedIn mělo více než 30 000 návštěv. Všichni účastníci z Bell Food Group byli nadšení. «Mnoho různých profesních oblastí, extrémní množství diskusí – bylo to velmi vzrušující a stálo to za to,» říká Christine Kerwin. A znovu se ukázalo, že talentovaní mladí lidé skutečně neznají zajímavé výzvy v Bell Food Group a v potravinářském průmyslu obecně. Účastí na takovýchto akcích se může Bell Food Group stát v této cílové skupině známější jako atraktivní zaměstnavatel. A díky celoevropské firemní struktuře nabízí mezinárodnímu složení účastníků zajímavé profesní možnosti. Bell Food Group dostala životopisy více než 500 účastníků hackatonu. Ty bude možné využít na volná místa. Nejen v IT, ale i v jiných oborech. Někteří účastníci se již zajímali o praktickantské místo. Jisté je, že Bell Food Group se zúčastní START Global i příští rok. • jk

Všichni účastníci z Bell Food Group byli nadšení.

Stará historie v novém

Hodně kouře všude

Není kouře bez ohýnku. Pokud k osvědčené dvojici přidáte ještě něco navíc, může být proces uzení velmi aromatický. Ale na počátku mělo uzení ryze praktický účel.

Uzení patří k nejstarším konzervačním metodám.

Historie uzení údajně začíná zajímavou náhodou. Před mnoha tisíciletími, kdy se naši předkové doby kamenné zabydlovali v jeskyních, jim teplo zajišťovalo ohniště.

Kouř se táhl prostým obydlím, kolem zásob potravin rozvěšených na ochranu před zvěří. Postupem času si lidé všimli, že jejich kořist z lovu a sběru, jako je maso, ryby, lesní plody a ořechy, je tak déle požitelná. Kouř z hořícího dřeva při průchodu rozvinul své antibakteriální účinky. Také odrazoval hmyz od toho, aby si na zásobách pochutnával.

Vedle sušení a solení tak uzení patří k nejstarším konzervačním metodám, s jejichž pomocí si člověk zajišťoval trvanlivost svých potravin. Skutečnost, že uzení může ovlivnit vůni jídla, kouř jako druh koření, je naopak spíše novodobým vynálezem.



Malá abeceda uzení

Maso jako od profesionála

V zásadě je možné udit všechny druhy masa a drůbeže. Rozhodující je zvolit pro požadovaný výsledek tu správnou metodu uzení. Pro připomenutí: při uzení za studena zůstává maso syrové, při uzení za horka se maso zároveň tepelně upravuje. Můžete si přitom pohrát s teplotou a dobou v kouři, a tím ovlivnit výsledek. Červené maso se například tepelně upravuje po delší dobu při cca 55 stupních Celsia. Tady je třeba zkoušet a jako obvykle platí: žádný učení z nebe nespádl.

Klasika: ryba

Uzeného lososa lze pravděpodobně označit za klasiku pro všechny milovníky jemné kouřové vůně. Uzený za studena nebo za tepla, fileť, rybí steak nebo celá ryba: v každém případě se doporučuje lososa před uzením nasolit. Za tím účelem se na jeden den uloží ve směsi soli obohacené kořením a bylinkami do chladničky. Díky soli ztrácí ryba tekutinu a její chuť bude intenzivnější. Při uzení je třeba dbát na teplotu uvnitř masa podle toho, zda chcete rybu podávat spíše syrovou, nebo hodně propečenou.

Zelenina tentokrát jinak

Kdo při uzení myslí jen na potraviny živočišného původu, o mnoho přichází. Ať jsou to brambory, chřest, lilek nebo kukuřičný klas: než se zelenina dá do udírny, měla by se očistit a případně předvařit. Stejně jako u masa a drůbeže se k uzení zeleniny hodí štěpky ze dřeva z ovocných stromů. Při uzení jedí také oči, protože kouř dodává pokrmům nejen zvláštní chuť, ale také krásnou barvu. Ostatně, co funguje u zeleniny, je možné stejně dobře použít i u ovoce.

Takto musí «páchnout» sýr

Uzení sýra je velice jednoduché a skvěle se proto hodí pro začátečníky. Podle druhu sýra je vhodné uzení za studena nebo za tepla. Důležité je sýr před uzením nakrájet na menší kousky, aby kouř mohl rozvinout svou chuť ze všech stran. Při uzení za studena při teplotě zhruba 20 stupňů Celsia může sýr ležet v kouři klidně osm až dvacet hodin. Čím déle se udí, tím je aroma intenzivnější. K uzení za tepla jsou vhodné měkké sýry. Již po více než hodině v kouři jsou připravené ke konzumaci.

Tofu s kouřovým nádechem

Regály supermarketů si nelze představit bez uzeného tofu. Na rozdíl od přírodního tofu má díky kouři kořeněnou chuť. Vlastní uzení přírodního tofu nejsou žádné čáry: hodí se k tomu udicí gril s ventilem a ukazatelem teploty. Nádobu s vodou uvnitř grilu udržuje stále nízkou teplotu. Předem marinované a do chladničky uložené tofu se potře olejem a poté se nad rozžhaveným dřevěným uhlím při nízké teplotě max. 120 stupňů Celsia udí zhruba přes dvě hodiny.

Uzení bez udírny

Každý, kdo se více věnuje uzení, bude dříve či později zvažovat koupi udírny, ideálního grilu pro uzení a nepřímé grilování. Ale dobrých výsledků lze dosáhnout i jednodušším způsobem a zcela bez profesionálního zařízení. K uzení lze použít běžný plynový gril nebo gril na dřevěné uhlí, do kterého vložíte navlhčené dřevěné štěpky nebo piliny. Přitom je důležité, aby se dřevěné štěpky neveznítily. Pro použití v kuchyni existují malé udírny, které lze ohřívat na plotýnce.

Kolik by to mělo být stupňů?

Při uzení v udírně, jak je dnes rozšířené, se rozlišují tři metody: za studena uzené potraviny je možné velice dlouho uchovávat a mají kouřově kořeněnou chuť. Zpravidla se udí při teplotách do 25 stupňů Celsia a jsou pak, na rozdíl od potravin uzených za tepla a za horka, trvanlivé po mnoho týdnů a dokonce měsíců. Při uzení za tepla vystoupá teploměr v udírně až na 50 stupňů Celsia. Potraviny se přitom nejen udí, ale zároveň také jemně vaří. Teplý kouř jim dodává kořeněnou chuť. Pokud se podaří udržet konstantní teplotu, výsledek přesvědčí mimořádnou jemností. Při uzení za horka dosahují teploty 90 až

130 stupňů Celsia. Tato metoda se vyznačuje křupavou kůrkou a chutí jako po grilování.

Otázka chuti

Chuťový rozdíl je ale výsledkem nejen metody uzení. Aroma ovlivňuje především výběr koření, bylinek a dřeva. Pro uzení neexistují žádná striktní pravidla, takže je to ideální oblast pro experimentování a zkoušení nových věcí. Ten, kdo má s uzením ještě málo zkušeností, by se měl řídit podle doporučení zkušených. Podle toho má olšové dřevo jemnou chuť, a proto se hodí zejména k rybám, zatímco javorové dřevo už chutná kouřověji

a projeví se zejména v kombinaci s drůbeží, zeleninou a šunkou. Ti, kteří mají rádi opravdu intenzivní chuť, sáhnou po dřevě ze stromu mesquite, který je doma v suchých oblastech Ameriky, Afriky a Asie a dodává zejména jehněčímu a hovězímu masu jedinečnou, i když ne všeobecně oblíbenou chuť. Pokud rádi experimentujete, smíchejte různé druhy dřeva nebo k uzené surovině přidejte větvičky rozmarýnu či namočené skořicové tyčinky. Aromatizovaného kouře je možné dosáhnout také přidáním speciálních směsí koření na uzení ke dřevu.

Pozor na pryskyřici

K uzení se nehodí dřevo jehličnatých stromů, tomu je třeba se vyhnout. Dřevo bohaté na pryskyřici totiž vytváří štiplavý kouř, který může být dokonce i jedovatý. Do udírny se hodí zejména bukové dřevo: jeho jemné, vyvážené aroma je výborné pro dlouhá uzení v délce sedm až osm hodin. A nejdůležitější rada na závěr: ať už se jedná o maso nebo rybu, aromata mohou pronikat jen tak dlouho, dokud bílkovina ještě neztuhla vlivem tepla. Na začátku byste proto měli pracovat s nízkými teplotami, aby později vynikla kouřová chuť. • ap

Bell Food Group zve na chutné premiéry

Hvězdy léta

V hlavních rolích letošního kulinářského letního programu se samozřejmě opět objevují oceňované grilované speciality. Ale i vedlejší role zaujmou velkou kreativitou a rozmanitostí. Nikoho by nemělo překvapit, když se hvězdou večera stane křupavá zelenina nebo ohnivá omáčka. •*mr*



Bell Polsko Sortiment BBQ bez dusitanových přísad

Při vývoji nové řady BBQ se společnost Bell Polsko záměrně vyhnula použití dusitanů jako přísad. Výrobky obsahují složku na bázi ovocných a zeleninových extraktů, ve kterých je hodně antioxidantů. Zákazníci v Polsku si tak mohou bez obav vychutnat novinky «Desperinos Grill», «Bratwurst» (Klobása) a «Schlesische Wurst» (Slezská klobása).

Bell Švýcarsko Rozmanitost na grilu

Ať už jste fanouškem steaků, klobás, drůbeže nebo mořských plodů, společnost Bell Švýcarsko opět myslela na všechny a pro grilovací sezónu připravila zhruba 20 novinek. Novinkou v sortimentu jsou mimo jiné «Chicken Bernerli» s lucernským sýrem v těstě, zabalené v drůbeží slanině a «Swiss Craft Beer Schweinsbratwurst» s ovocným švýcarským pivem Pale Ale. Další z novinek je «Butcher Steak», trendy specialita z vepřové plece. A «Pangaspieß Kentucky» je spojením jemných kostek z filetu pangase se slaninou a marinádou Kentucky.



Bell Německo Hovězí pro labužníky

Pod novou značkou «Le Bon Rouge» přináší společnost Bell Německo od března na pulty prvotřídní francouzské hovězí. Šťavnaté kusy s výraznou chutí a jemným mramorováním pocházejí výhradně ze skotu plemene Limousin. Maso nese ve Francii velice známou pečeti kvality «Label Rouge».



Sylvain & CO Letní zelenina z trouby

Od konce dubna přináší společnost Sylvain & CO na talíř léto. A to díky nové letní směsi hotově připravených cuket, chilli papriček, červené cibule a cherry rajčátek. Jednoduše nechte směs péct v troubě 30 minut v dodané dřevěné misce a pak si ji můžete zeleninu vychutnat.



Hilcona Grilování bez masal

Značka «THE GREEN MOUNTAIN» se stará o to, aby si i ti, kteří nejedí maso nebo snižují jeho spotřebu, mohli plně vychutnat dobu grilování. «Paprika Steak» (Paprikový steak), «BBQ Spiessen» (BBC špízy) a «Teriyaki Spiessen» (Teriyaki špízy) jsou v letní sezóně v prodejnách Coop prodávány tři nové rostlinné alternativy, které z grilování udělají veganskou zónu potěšení.



Eisberg Rakousko Sytí a spokojení se salátem

Kdo si myslí, že saláty nejsou lékem na hlad, ten ještě neochutnal nové saláty od společnosti Eisberg. Obě varianty «Schinken Cheese Pops» a «Süsskartoffel Rucola» spojují křupavou zeleninu s dalšími přísadami, které zasytí, jako je vejce, krutí šunka a sýrové kuličky nebo sladké brambory, cizrna a kostky sýra feta.



Eisberg Švýcarsko Požitek vrstva po vrstvě



Máte rádi zeleninu, ale málo času na vaření? Pak pro vás má společnost Eisberg v programu pár skvělých řešení ve formě

kelímků s vrstvami zeleniny. «Farmer's Mix» s mrkví, hráškovými lusky a brokolicí a «Mediterranean Mix» s feferonkami, cuketou, mrkví, cibulí a petrželí stačí jen krátce podusit na pánvi. V nabídce je dále mnoho nových moderních salátových kreací jako «Protein Source Bowl» s cizrnou a sýrem cottage nebo «Bio Green Bowl» se špenátem, čočkou a humusem.

Eisberg Rakousko Lahodné drůbeží svačinky

Společnost Eisberg Rakousko využívá synergie Bell Food Group a uvádí na trh v rakouských a mezinárodních supermarketech novou řadu drůbežích svačků pod značkou «hubers». Mražené «Mini Chicken Burger Patties», «Mac'n'Cheese Balls», «Chicken Wings» a «Karaage» se vyrábějí v inovativním závodě convenience v Marchtrenku.



Hügli Rychlé speciality z Itálie a Asie

Společnost Hügli má ve svém sortimentu dvě nové řady pro privátní značky svých maloobchodních zákazníků: «Pasta, Basta!» a «Spirit of Asia». Hotová jídla v praktickém stojícím sáčku jsou hotová za dvě až tři minuty. Perfektní, když je to potřeba rychle.



Hügli Teď to bude pikantní

Pro všechny, kteří mají rádi oheň nejen na grilu, ale i na talíři, je od dubna k dispozici nová pálivá omáčka Jalapeño od společnosti Stein's Best. Za svou ovocnou a pikantní chuť vděčí jemné směsi rajčat, chilli a papriček jalapeño. Je ideální například k dipům, ke grilovaným klobásám nebo na burger.



Od nápadu k pochopení

Požitku na stopě

Existuje jedno přání, které inspiruje celou Bell Food Group: přání připravit zákazníkům co možná největší požitek. Ale co všechno patří k tomu, aby se z nápadu stal výrobek, který všechny nadchne? V časopise LOOK! hovoří o svém poslání pět lidí z různých oblastí. • *mr*

Julian Hämmerle: zdroj kulinářských nápadů

Na počátku vývoje každého výrobku je nejprve nápad. Jedním z těch, kteří stále sledují potravinářské trendy, je Julian Hämmerle. A je také tím, kdo zkusí, zda je možné nějaký nápad uvést do praxe. Za tímto účelem se bývalý hvězdný kuchař nejprve vydává do kuchyně.

«Na začátku vždy vytvoříme vzorek. To znamená, že výrobek uvaříme naprosto klasicky, jako bychom to udělali v restauraci, tedy bez průmyslových postupů,» vysvětluje Julian Hämmerle.

Již v této rané fázi je požitek rozhodujícím kritériem. Jak výrobek chutná? Jak vypadá? Jak voní? Jakou má texturu? To vše je od počátku důležité pro hodnocení.

Pokud Julian Hämmerle shledal vzorek jako dobrý, předloží jej interní komisi, která jej rovněž ochutná. Pokud překoná i tuto překážku, je předán do oddělení vývoje výrobků.

Nyní je třeba se co nejvíce držet vzorku. Protože hotový výrobek by měl i po průmyslové výrobě pokud možno chutnat stejně, jako ve zkušební kuchyni kulinářského odborníka. Proto Julian Hämmerle proces stále doprovází a spolu s ostatními účastníky znovu a znovu ochutnává výsledky.

K osobě

Julian Hämmerle je od června 2022 vedoucím kulinárního oddělení ve společnosti Hilcona a v této funkci pomáhá při vývoji výrobků ve všech kulinářských otázkách. Předtím pracoval tento vyučený kuchař a cukrář 20 let v gastronomii, mimo jiné také v několika hvězdných restauracích.

Jak často je to nutné, se u jednotlivých novinek liší. «Existují relativně jednoduché výrobky, které jsou již známé a je proto možné vyvinout rychle,» říká Julian Hämmerle. «Obtížnější jsou například alternativy masa, které vytváříme pro THE GREEN MOUNTAIN. To je ještě nová oblast a my se stále učíme, co dobře funguje a také dobře chutná.»

Také přístup je u vývoje výrobků na rostlinné bázi poněkud jiný. U nich totiž dostává Julian Hämmerle již surový produkt z výroby a v kuchyni pak pouze vytváří pro požadovaný náhradní produkt koření. Pak jej tak dlouho piplá a zkouší, dokud všechno nesedí.

Některé novinky podrobuje společnost Hilcona ještě zákaznické degustaci, které se rovněž účastní její kuchař. «Často sklízíme souhlas, ale jsou i věci, které jsou podle nás fajn, ale pro zákazníky ne,» dodává Julian Hämmerle. «Ne každý nápad se stane hitem.»

S rostlinnými pepřovými medailonky se ovšem společnost THE GREEN MOUNTAIN nedávno trefila do černého a obdržela od organizace na ochranu zvířat PETA Německo při letošním udělování cen «PETA Vegan Food Award» ocenění «nejlepší veganské maso».

Kolikrát se musí výrobek ochutnat, než vše ladí, je velice rozdílné.

Vreni Berger: instruktorka chuťových požitků

I když jsou základní znalosti senzoriky v učebních osnovách odborné školy, pro Vreni Berger je jedna věc jistá: požitek se při vzdělávání odborníků na maso nejlépe zprostředkuje v praxi.

Nápadů na novinky mají učni většinou spoustu.

«Součástí vzdělávání řezníků je také osvojení si základních způsobů přípravy různých druhů masa,» uvádí tato vedoucí vzdělávání z Oensingenu. «Proto mají naši učni možnost se během svého studia připojit ke kuchyňskému týmu z Oensingenu při přípravě poledního menu a naučit se různé způsoby přípravy. Při obědě pak můžeme všichni společně pokrmy ochutnat a analyzovat.»

Totéž platí, když se vyvíjejí nové výrobky pro vlastní sortiment «Vyrobeno našimi uční». «Jak například udělat marinádu na pánev s masem nebo jaké koření patří do klobásy, se můžete naučit pouze tehdy, když to sami připravíte,» říká tato odbornice na maso.

K osobě

Vreni Berger jako vedoucí vzdělání v oboru potravinářské techniky a masa vzdělává od března 2022 řezníky ve výrobním závodě společnosti Bell v Oensingenu. Její specializací jsou lahůdky a zušlechťování.

Nové nápady přitom často vznikají spontánně. Například pokud je v podniku přebytek určité suroviny, která má být využita ve smyslu správné tvorby hodnoty. U učňů obvykle není nouze o nápady, jak s tím naložit. Mezinárodní skupina může mimo jiné čerpat z bohaté pokladnice nejrůznějších světových kuchyní.

«Když jsou vzorky hotové, společně výsledky vyzkoušíme,» vypráví vedoucí vzdělávání. «Výrobek, který většinou chutnal nejvíce, vyhrává a bude zařazen do našeho sortimentu.»

A nejen učni a jejich instruktorky si vychutnávají novinky, které takto vzniknou. «Vždy nás potěší pozitivní zpětná vazba, například od zaměstnanců, kteří si výrobky zakoupili v našem outletu,» říká Vreni Berger. Požitek je nejlepší, když se o něj můžete podělit.

Rozhovor s ... Sheenou Terrah Oriare



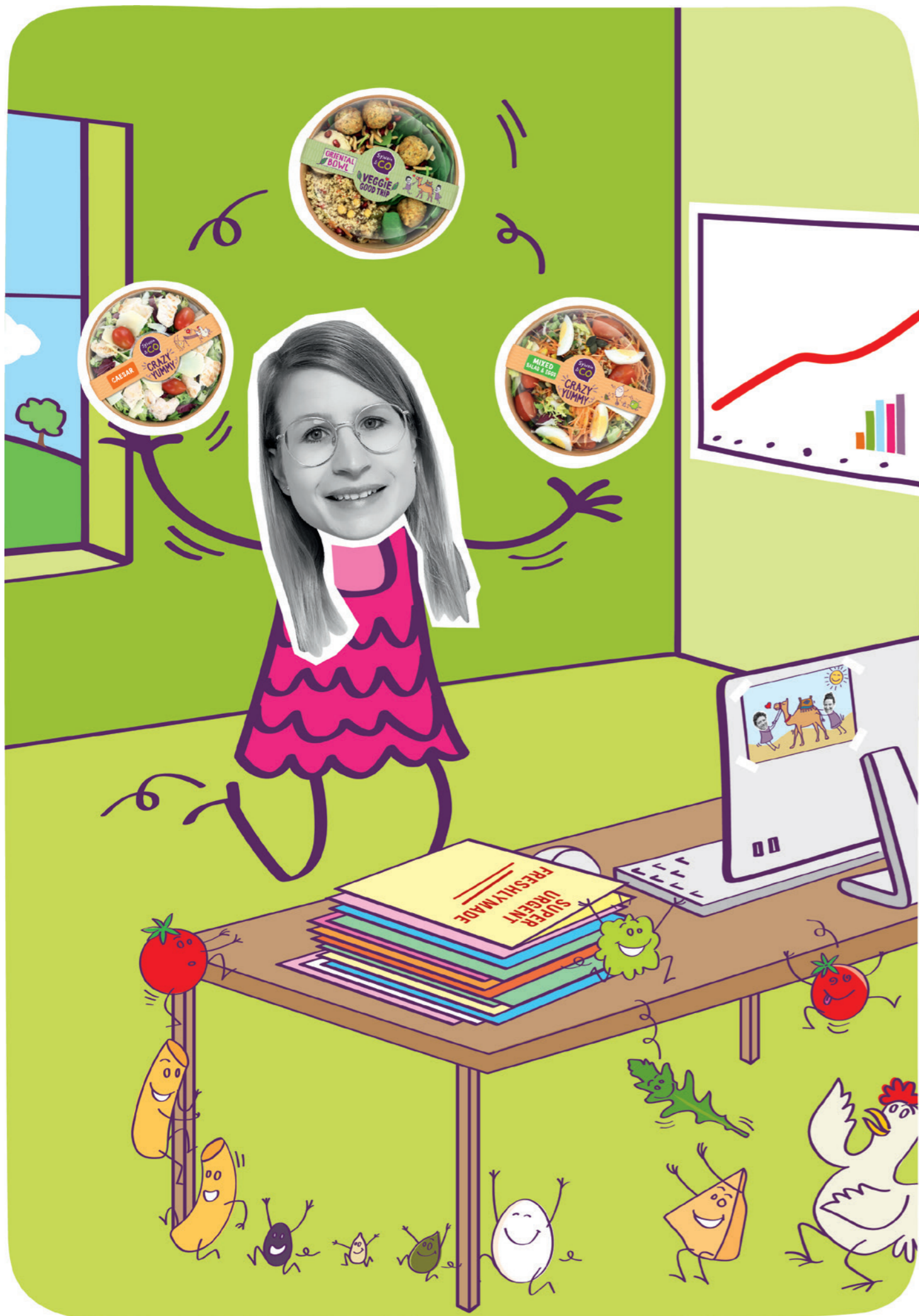
Sheena Terrah Oriare je učnice prvního ročníku oboru řeznice.

Je pro vás důležité ochutnávat jídlo, které připravujete při výuce? Ano, především u nově vytvořených výrobků. Potřebujeme přece vědět, zda jsme například přidali dostatek koření a soli, tedy vlastně to, co prodáváme našim zákazníkům.

Co se vám na společném vaření ve zkušební kuchyni zvláště líbí? My učni jsme vždy zvědaví na to, až ochutnáme konečný výsledek a dozvíme se například, jak chutná stejný výrobek s různými kořeními. Jedinečné pro mne je to, že názor každého se počítá.

Jakou roli hraje požitek pro vás osobně? Požitek je podle mého názoru v životě důležitým faktorem. Kromě práce potřebujeme také klid, aby nedošlo k fyzickému nebo fyziologickému stresu. K tomu patří i to, že si můžeme jídlo vychutnat.





Cindy Zbinden: tvůrkyně vzhledu nových produktů

«Naším požadavkem je požitek – lahodný výrobek, recepty, které vyhovují vašim potřebám, a jídla pro každou chuť.» Tak zní slib na domovské stránce společnosti Sylvain & CO. Nebo stručně řečeno: «Udělej pro sebe něco dobrého.» Cindy Zbinden je u švýcarského výrobce ultračerstvých výrobků jednou z těch, kteří přinášejí tento nárok na požitek okolnímu světu.

«Požitek je hlavním cílem naší značky,» říká tato produktová manažerka. «To hraje zásadní roli jak pro naše celkové vystupování, tak pro každou fázi jednotlivých kampaní, které vyvíjíme například při uvádění nové produktové řady na trh.»

Nejnovějším příkladem celkové koncepce naplněné požitky, na které se tato pracovnice ze západního Švýcarska podílela, je nová řada «Fun & Fresh». Tu tvoří čtyři chutné salátové bowls, které díky směsi čerstvého salátu a zeleniny, proteinů a obilovin vždy nabízejí plnohodnotné vyvážené jídlo. Recepty byly vytvářeny s cílem spojit skvělou chuť s příjemnou texturou.

«Při tomto zahájení jsme si stanovili dva hlavní cíle: získání nových zákazníků a zvýšení viditelnosti naší značky, což se také nazývá «Brand Awareness,» vysvětluje Cindy Zbinden.

K osobě

Cindy Zbinden pracuje od dubna 2022 jako Senior Product Manager ve společnosti Sylvain & CO. Mezi její četné úkoly patří mimo jiné sledování potřeb zákazníků a tržních trendů, které pak tvoří základ inovačního procesu.

Stanovení těchto cílů bylo také jedním z prvních kroků na cestě k uvedení na trh. Kromě toho se tým kolem marketingové expertky zabýval také definováním cílových skupin, vývojem sdělení kampaně a jejího designu a stanovením marketingových opatření. «Po dlouhém procesu vývoje je pro mě nakonec vždy odměnou, když je fyzický výrobek na pultech,» říká Cindy Zbinden.

Tuto odměnu dostala za řadu «Fun & Fresh» nedávno. Nyní musí výrobky a kampaň přinést poselství o požitku ke spotřebitelům. Důležitým aspektem je přitom design obalu. Misky byly opatřeny průhledným víkem, aby v regálech supermarketů vzbuzovaly chuť na saláty. Kromě toho jsou na pásce přes zboží typické ilustrace, které se objevují při veškerém vystupování společnosti na všech místech.

Kromě veselých figurek zeleniny, které se nacházejí například na obalech, je součástí konceptu také to, že každý člen týmu má svého vlastního «avataara», který se skládá z nakresleného těla a portrétní fotografie jako hlavy. «Tyto ilustrace doprovázejí naši značku od jejího uvedení na trh v roce 2012 a mají předávat naši klíčovou hodnotu «pospolitost,» vysvětluje Cindy Zbinden. «Ukazují: společnost Sylvain & CO je velká rodina, v níž jsou v popředí kolegiálnost a přání udělat něco dobrého ve prospěch společenství.»

Ilustrace provázejí společnost Sylvain & CO již od uvedení v roce 2012.

Jeroen de Zwart: kuchyňský kouzelník

Velice často stačí, aby Jeroen de Zwart otevřel plechovku s česnekovou pastou nebo rajčatovou salsou k tomu, aby přesvědčil své publikum ze společnosti Bresc. «Devět z deseti pak

Výrobky, které představí, individuálně přizpůsobuje podle restaurace.

řekne: «Ó, to ale dobře voní. To bych chtěl.» říká culinary advisor. Jeho publikem jsou nizozemské šéfkuchařky a šéfkuchaři. Profesionální skupina, k níž Jeroen de Zwart ještě před pár lety sám patřil a jejichž nároky a způsob myšlení proto velice dobře zná.

«Jako kuchař se do kuchyně našich zákazníků dostanu mnohem snáz než například někdo z tradičního prodeje,» říká Jeroen de Zwart. «Prostě stojím vedle nich a povídám si s nimi, zatímco pracují, nebo si sám obléknu rondon a vaříme spolu.» Na této kolegiální úrovni lze dokonale prezentovat výhody marinád, dipů, omáček, pyré a bylinkových směsí dceřiné společnosti Hügli. A k těmto výhodám patří kromě aspektu convenience také vynikající chuť jako důležitý prodejní argument.

Jaké výrobky culinary advisor představí, to vždy individuálně přizpůsobuje dané restauraci. Za tímto účelem se vždy nejprve podívá na

jídelní lístek. Pokud je tam uvedeno například carpaccio s pestem nebo americké brambory s aioli, přináší při návštěvě kromě novinek, které by chtěl představit, i odpovídající varianty firmy Bresc k těmto pokrmům a pravidelně tak dává vzniknout momentu náhlého prozření.

Jeroen de Zwart samozřejmě dokáže nejlépe předat, co lze z produktů vykouzlit, když je pozván do kuchyně. To potom čerpá z pokladnice více než 400 receptů.

«Kuchařům například ukazují, že naše glazury dodávají lesk nejen teplým pokrmům, ale lze je použít i za studena, například jako zálivku na poke bowl,» dodává. «Nebo upeču čokoládový koláč s pyré z černého česneku, což je jedna z mých nejoblíbenějších ingrediencí, která se kromě ochucení kořeněných pokrmů hodí právě do dezertů.»

Nezřídka se stává, že se k němu návštěvníci po čase vracejí se svými vlastními výtvo-ry, což zaručuje, že se sbírka receptů tohoto kulinářského experta neustále rozrůstá a že mu nápady na různé požitky jen tak brzy nedojdou.

K osobě

Jeroen de Zwart přesvědčuje od roku 2019 jako culinary advisor zákazníky food service ve svém regionu o výrobcích firmy Bresc. Předtím pracoval tento vyučený kuchař v mnoha restauracích, z toho deset let ve známém nizozemském zábavním parku Efteling.



Microsoft Teams a my Bell Food Group

Takhle funguje každodenní digitální život

Zavedením Microsoft Teams udělala Bell Food Group v říjnu minulého roku první důležitý krok k Modern Workplace. Mezitím navíc používají první oblasti aplikaci my Bell Food Group, dříve známou jako Beekeeper. O svých zkušenostech hovoří zaměstnankyně a zaměstnanci, kteří se s oběma nástroji již dobře seznámili. • *mr*

To říkají uživatelé Microsoft Teams



«Celkově lze říct, že v mé oblasti je od zavedení programu Teams sdílení a spolupráce na souborech mnohem snazší a každodenní práce se stala strukturovanější – i když stále pracujeme na větším začlenění programu do naší pracovní struktury a postupů. Největší výhody vidím

v tom, že lze propojit mnoho modulů, například OneNote, Word, PowerPoint nebo čekající položky. Ve stejném nástroji můžete upravovat soubory, mluvit o nich, domlouvat si schůzky, psát pokyny, sdílet věci a rozdělovat úkoly. Centralizace, která tím vznikla, nám již nyní přináší přidanou hodnotu a do budoucna nám poskytne mnoho dalších možností spolupráce. Myslím, že

s pomocí Teams se zvyšuje jak efektivita, tak i transparentnost spolupráce. Mou osobní oblíbenou funkcí je generování odkazů. Díky tomu

je možné snadno a rychle přidělovat oprávnění a udržovat soubory i složky pouze na jednom místě, a přesto je mít trvale k dispozici. Nejčastější dotazy kolegů, kteří se na mě obraceli jako na «mistra Teams», se týkají struktury souborů a přidělování oprávnění k dokumentům, kanálům a týmům. První týdny ukázaly, že komplexní struktura znamená pro mnoho členů týmu obrovskou změnu každodenní pracovní rutiny. Přesto je mnoho těch, kteří si nyní uvědomují potenciální přidanou hodnotu a oceňují jejich funkce. Potenciál pro zlepšení vidím ve spolupráci mezi týmy, kde v současné době stále existují určité rozdíly. Například intenzita využívání funkcí chatu a funkce příspěvků a čekajících akcí je u mnoha zaměstnanců stále velmi rozdílná, a proto se někdy i odkazy na určité dokumenty musí stále posílat e-mailem. Doufám, že v průběhu další implementace se toto sjednotí.»

«Díky Teams je spolupráce transparentnější.»



Finn Kröling, zástupce vedoucího HR administrativy, vedoucí projektu HR ve společnosti Bell Švýcarsko

«V mé oblasti se díky Teams zásadně změnil způsob, jak spolu vzájemně komunikujeme: podstatně jednodušeji a rychleji – právě jako v «Modern Workplace». V našem komunikačním týmu, který vznikl díky TopX, to funguje skvěle. Všichni mluvíme o tom samém, máme tedy jednu agendu. Komunikace je díky tomu transparentnější. To samozřejmě platí pouze tehdy, pokud se toho držíme a tento nástroj se používá podle daného závodu. Kromě toho je možné v Teams výborně navázat na naši velice dobrou strukturu schůzek, kterou jsme



Mathias Janicz, podnikový koordinátor Bell Švýcarsko

měli již předtím. Není to ještě tak dávno, když jsme například vyhotovovali protokoly v papírové formě, a dnes je vše online. Díky tomu jsou digitalizace obecně a spojení různých nástrojů v Teams velice účinnými nástroji v tradičním oboru. Další plusovými body jsou pro mne konektivita a jednoduchý přístup k datům, ať na pracovišti nebo prostě rychle na mobilu. Kromě toho mám rád funkci GIF jako zábavnou vychytávku. Malé animované obrázky mi připadají velmi expresivní a zároveň okouzlující. Aby se nikdo necítil zklamaný, prováděli jsme přechod postupně a v rámci možností společně. Proto jsem jako «mistr Teams» zatím nebyl tak často vytížen. Na začátku se často objevovala otázka: «Proč to vůbec děláme s Teams?» Pak jsem uvedl výhody, které jsou velmi přesvědčivé. Ještě bych si přál možnost plánování aktivit, abych si je mohl sám lépe organizovat. Osobně považuji plánovač úkolů v současné podobě za poněkud slabý. Celkově vidím Teams jako velkou příležitost zejména pro výrobní závody s jejich tradičními profesemi. Tento nástroj nám umožňuje i toto prová-
dět moderněji a jít s dobou.»

«Přechod probíhal postupně.»

«Obrovské výhody Teams pro mne spočívají v rychlejší komunikaci, lepším přehledu o úkolech a projektech a také v lepší spolupráci s jinými odděleními. Od zavedení je cítelné, že interní komunikace více probíhá, především, s přesahem přes oddělení, ale také s přesahem přes jednotlivé závody. Díky communities se zlepšuje komunikace a výměna informací, takže je jednodušší být stále informován o novinkách. Usnadnění práce je také centrální úložiště dokumentů. Zde pokládám za velmi užitečnou zejména funkci «Zpracování live». Tak může více kolegyně a kolegu pracovat na jednom dokumentu paralelně. Je to skutečný pokrok oproti předchozímu způsobu práce, kdy se interně posílaly maillary s přílohou sem a tam, nebo se sdílely prostřednictvím služby Bell SharePoint, kde bylo nutné dokument nejprve uložit lokálně a poté jej nahrát a pro zpracování se přihlásit a odhlásit. Moji oblíbenou funkcí u aplikace Teams je plánovač, protože se zde zaznamenávají všechny úkoly bez ohledu na to, zda se jedná o menší denní úkoly nebo větší časově náročné projekty. Jsou velmi přehledné a podrobné, proto se podle mého názoru snadno ovládají pomocí dostupných funkcí. Zejména pro nás v oblasti IT jsou přehled a přiřazení aktuálních úkolů, témat a projektů nesmírně přínosné. Do budoucna bych si ještě dokázal představit, že by v každém závodě byla jedna odpovědná osoba nebo oddělení, které by se cíleně věnovalo aplikaci Teams. Celkově bych řekl, že se spolupráce zlepšuje, protože v tomto nástroji se toho dá dělat hodně a nahrazuje jiné nákladnější způsoby práce.»

Bell Food Group
Modern Workplace
Let's simplify teamwork

«Mojí oblíbenou funkcí je plánovač.»



Marcel Schlager, zástupce vedoucího IT a Business Application, Eisberg Rakousko

To říkají uživatelé aplikace my Bell Food Group



«Novinkou v aplikaci my Bell Food Group je pro mě zejména to, že v mezinárodním streamu dostávám také informace o tom, co se děje v jiných zemích. Pokládám to za hezké, protože to posiluje pocit sounáležitosti s celou skupinou Eisberg. Jinak využívám především formulář pro absence. Na druhou stranu funkce chatu

není pro mou práci v laboratoři a v oblasti managementu kvality tak důležitá, protože většinou komunikujeme osobně nebo e-mailem. Možnost překladu informací přímo v aplikaci jsem již vyzkoušela, ale v každodenním životě jsem ji zatím nepoužila. Doufám ovšem, že například informacím o bezpečnosti potravin, které zveřejňují, budou zaměstnanci lépe rozumět, pokud si je budou moci přečíst ve svém jazyce. Když byla aplikace zavedena, projevovala se zpočátku určitá zdrženlivost k jejímu stahování.

«Aplikace zesiluje pocit sounáležitosti.»

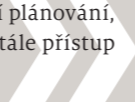
Nejčastějším argumentem bylo, že již existuje mnoho dalších způsobů komunikace pomocí e-mailu, telefonu, aplikací WhatsApp, Teams podobně a že není třeba přidávat další. Ale podařilo se mi rychle přesvědčit kolegyně a kolegy, kteří ještě váhali s výhodami aplikace, a tak si mezitím všichni v mém týmu aplikaci nainstalovali.»

«V aplikaci Bell Food Group nejčastěji používám funkce přímé interakce, jako je chat. Tento nástroj je pro mě jako vedoucího logistiky velmi důležitý, protože většina mých spolupracovníků nemá osobní přístup k PC, a proto byla dříve možná pouze přímá komunikace mezi čtyřma očima.

To však bylo často velmi obtížné, protože pracovní doba je v mnoha případech oproti kancelářským hodinám posunuta až o dvanáct hodin. Nyní mohu všechny kontaktovat prostřednictvím aplikace my Bell Food Group a posílat důležité informace, poděkování a další přímo. Pravidelně používám také informační platformy. Přestože prakticky všechny zprávy, které se mě týkají, dostávám e-mailem, často si je raději přečtu například cestou do práce, než abych je odesílal v aplikaci. Velmi cenná je pro mě také funkce překladu, protože mnoho našich zaměstnanců neumí dobře německy. Mohou se tak bezpečně vyjadřovat ve své mateřštině a rozumíme si na jedno kliknutí. Celkově mohu říci, že od zavedení aplikace je jednodušší oslovit všechny zaměstnance nebo skupiny zaměstnanců. Můžeme velmi snadno vytvářet průzkumy nebo workflow, a tím také zjednodušit práci celého týmu. Většina kolegyně a kolegů aplikaci přijala velice dobře. Protože se u některých zpočátku projevila určitá neochota, zřídili jsme na dvou místech počítačové stanice, kde se mohou do aplikace přihlásit. Nyní také posíláme řidičům jejich úkoly také prostřednictvím aplikace my Bell Food Group. V současné době pracujeme na nastavení rozhraní pro personální plánování, aby měl každý zaměstnanec neustále přístup ke svému rozvrhu.»



Daniel Erni, vedoucí logistiky Eisberg Švýcarsko, Dällikon



«Velmi cenná je pro mne funkce překladáče.»



Catarina Raquel Pinto Ferreira, vedoucí týmu Vedení, Hilcona

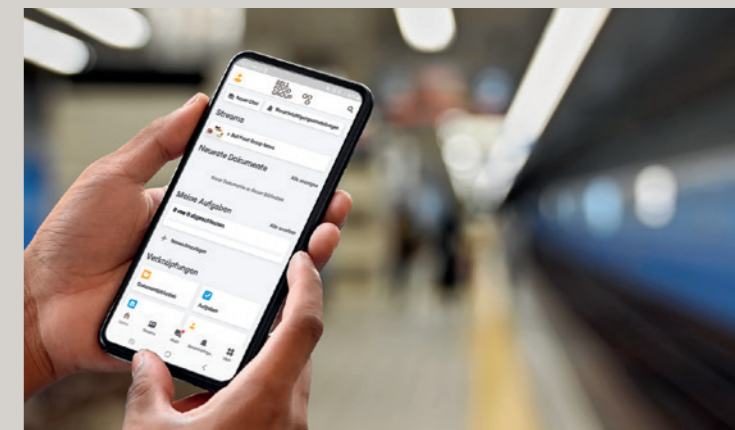
«Aplikace je také velmi užitečná při práci na směny.»

Aplikace my Bell Food Group posílila v mé oblasti vzájemnou komunikaci a učinila ji jasnější, reaktivnější a přímější. Aplikace nám tak pomáhá efektivněji než dříve předávat informace mezi nadřízenými a příležitostně i mezi zaměstnanci. Předtím jsme komunikovali e-mailem nebo pomocí poznámkových lepicích papírků, které jsme si nechávali na stole. S aplikací je to nyní mnohem jednodušší a rychlejší. Díky tomu také máme stále aktuální informace co se týče krátkodobých změn. Aplikace je také velmi užitečná při práci na směny. Například tým večerní směny může včas předat informace o poruše stroje týmu ranní směny. I když se někdo nemůže dostavit do práce z důvodu nemoci, funkce chatu v aplikaci pomáhá zajistit, aby nadřízený dostal informaci okamžitě a hned po příchodu na pracoviště mohl hledat nejlepší řešení, jak nepřítomnost nahradit. Kromě chatu osobně nejčastěji používám plánovač, protože někdy může dojít ke změnám v krátkém čase, například v obsazení linek. Co se týče oblasti zpráv v aplikaci, řekla bych, že pravidelné příspěvky nám pomáhají být vždy v obraze s nejnovějšími informacemi.

Protože máme mobilní telefon stále u sebe, dostáváme všechny důležité informace přímo. Z těchto důvodů často doporučuji kolegům, kteří si aplikaci ještě nainstalovali, aby tak učinili. Je totiž velmi užitečná v nejrůznějších situacích a myslím, že je dobré ji mít v mobilním telefonu, abyste získali aktuální informace a věděli tak o změnách.»

Protože máme mobilní telefon stále u sebe, dostáváme všechny důležité informace přímo. Z těchto důvodů často doporučuji kolegům, kteří si aplikaci ještě nainstalovali, aby tak učinili. Je totiž velmi užitečná v nejrůznějších situacích a myslím, že je dobré ji mít v mobilním telefonu, abyste získali aktuální informace a věděli tak o změnách.»

Protože máme mobilní telefon stále u sebe, dostáváme všechny důležité informace přímo. Z těchto důvodů často doporučuji kolegům, kteří si aplikaci ještě nainstalovali, aby tak učinili. Je totiž velmi užitečná v nejrůznějších situacích a myslím, že je dobré ji mít v mobilním telefonu, abyste získali aktuální informace a věděli tak o změnách.»



«Hlavní změnou, kterou přinesla aplikace my Bell Food Group, je, že nyní máme jednotnou platformu pro celou skupinu, prostřednictvím které můžeme komunikovat v rámci našeho týmu a prostřednictvím které nám také může zaměstnavatel předávat informace. To pokládám za velmi důležité, zejména pro nás v dopravě, protože téměř každý je v noci na cestách sám a nemá téměř žádný osobní kontakt s kanceláří nebo se mnou v oddělení «Technická údržba dopravy». Pro náš tým to mimo jiné znamená, že od zavedení aplikace my Bell Food Group jsme se již vyhnuli mnoha «lístečkům» a nesčetným individuálním chatům. Skupinové chaty nám totiž umožňují oslovit několik řidičů jedné skupiny najednou a poskytnout jim důležité informace nebo odpovědět na otázky. Všichni tak vždy vědí, co se děje, a jsou na tom všichni stejně. Za velmi důležitou považuji také oblast novinek, protože zde nyní rychle získávám informace o tom, co se děje v mé společnosti a ve skupině, co je důležité, inovativní a nové. Tím se zabrání vzniku fám a všichni jsou dobře informováni.»



Andreas Buchs, vedoucí skupiny Technická údržba dopravy Eisberg

«Nyní jsou všichni vždy informováni.»

Pět praktických tipů do domácnosti

Méně plýtvání potravinami, více sousedské lásky

Nyní se řeší plýtvání potravinami: jak jednoduše a bez větší námahy ve vlastní domácnosti zajistit, aby požitelné potraviny neskončily v koši, ale aby byly milým překvapením pro vaše sousedy. • *ap*



1.

Správné nakupování – se seznamem a velkým srdcem

Často je to láska na druhý pohled: ukažte natlučenému rajčeti v regálu, že máte velké srdce. Jablko s důlkem dejte do nákupního košíku a křivé mrkvi nedávejte košem, ale pozvěte ji k sobě domů. Při rychlé konzumaci se vnější vady na chuti neprojeví. Pokud si před nákupem sepíšete seznam nebo vyfotíte obsah své ledničky a ukojíte svůj hlad něčím malým, bude pro vás snazší udržet si přehled a koupit jen to, co opravdu potřebujete.

3.

Buďte kreativní: dopřejte si odpočinek

Zbytky ze včerejška se mohou stát dnešní slavnostní večeří. Díky místu v první řadě v lednici budete mít jistotu, že se na zbytky jídla nezapomenete. Buďte nápadiťi: ještě přemýšlíte, co udělat s tvrdými rohlíky od nedělní snídaně? Můžete je nakrájet na kostičky a s trochou oleje a česneku zpracovat na krutony. Nebo smíchejte kostičky starého chleba s dalšími zbytky z lednice. Společně s rajčaty, okurkou, cibulí a kořením vykouzlíte zdravý a chutný chlebový salát.

2.

Skladujte potraviny jako profesionál

Uspořádejte si ledničku jako v supermarketu: starší potraviny přijdou dopředu, novější dozadu. Věnujte pozornost různým chladicím zónám v ledničce, optimálně je využijte: v horní části je prostor pro již připravené pokrmy, ve střední přihrádce by měly být uloženy mléčné výrobky a vejce, pod tím potraviny podléhající rychlé zkáze, jako jsou ryby a maso, a ve spodní přihrádce saláty, ovoce a zelenina. Nedívejte se jen na datum minimální trvanlivosti, ale potraviny si pozorně prohlédněte. Co ještě vypadá čerstvě a také tak voní, je většinou ještě požitelné. Ale pozor u data spotřeby. To by se mělo dodržet, protože v tomto případě se jedná o výrobky podléhající rychle zkáze.

4.

Udělejte radost svým sousedům

Zejména pokud máte hosty nebo vaříte pro větší skupinu, může se stát, že to myslíte dobře a špatně odhadnete množství. Nikdo by přece neměl jít domů hladový. Vaši hosté si možná rádi vezmou kousek na cestu, ale co myslíte, že by řekla vaše sousedka, kdybyste se objevili u jejích dveří se zbytkem dortu? Jednou to vyzkoušejte a připravte jí chutné překvapení ze zbytků z kuchyně.

V roce 2020 se na osobu vyhodilo 70 kilogramů požitelných potravin.

O tom, jak společnost Bell Food Group zajišťuje, aby ve výrobním procesu nedocházelo ke ztrátám potravin, jsme psali v čísle 02/21 časopisu Look! Boj proti plýtvání potravinami se ovšem netýká pouze výrobců, ale také spotřebitelů. Čísla ukazují, že v EU ročně pochází více než polovina potravinového odpadu z domácností. V roce 2020 se tak zlikvidovalo 70 kilogramů požitelných potravin na hlavu. K tomu by nemuselo docházet: díky snadno proveditelným opatřením se může každý ve své domácnosti podílet na snižování plýtvání potravinami a předcházet mu.

5.

Jděte o krok dál

Máte logistiku kuchyně pod kontrolou a plýtvání potravinami nemá šanci? Všichni vaši příbuzní a sousedé jsou sytí, spokojení a zásobení zbytky jídla? Úžasné, pak je načase udělat další krok. Můžete podpořit restaurace, pekárny a místní obchod s potravinami v boji proti plýtváním potravinami. Různé aplikace jako «Too Good To Go» nebo «Olio» vám ukáží, kde je možné si vyzvednout zbytky jídla. Nejenže tím prokážete velkou službu životnímu prostředí, ale zároveň ušetříte i svou peněženku.

Pracovní jubilea a odchody do důchodu od července do září 2023

«Tehdy neexistovaly ani mobilní telefony ani počítače.»



Joaquín Maroco Barradas
45 odpracovaných let

Funkce: pracovník prodeje

Oddělení: prodej

Místo: Bell Španělsko,
Casarrubios del Monte, Toledo

Jak se stalo, že jste se před 45 lety ucházel o práci ve vašem podniku? Pocházím z vsí Valencia de Alcántara v provincii Cáceres. Vyrostl jsem na farmě. Jelikož tehdy bylo v naší vesnici velice málo práce, rozhodli se mí rodiče přestěhovat se do Madridu. Tam jsem nejdříve pracoval jako číšník, ale jen o sobotách a nedělích. Bylo mi tehdy teprve 15 let, ale brzy jsem si uvědomil, že to není práce pro mne.

Jedno pondělí jsem se dozvěděl, že továrna na šunku v Alcorcónu hledá pracovní síly. Tak jsem tam jel. U vstupní brány stál starší pán, který se mne zeptal, jestli chci začít ještě ten den. To bylo 1. července 1976, i když oficiálně jsem do firmy nastoupil teprve 1. srpna 1978, protože tehdy se ve Španělsku nesměli pojišťovat patnáctiletí. Člověk mohl sice pracovat s úrazovým pojištěním, ale ze zákona a se sociálním pojištěním to nebylo možné.

Začal jsem v oddělení nakládání a poté jsem přešel do sušení masa. V 25 letech jsem začal v oddělení vykostování, společně se svým kamarádem Antoniem Jimenezem.

Příležitostně jsem tam také rozvážel výrobky dodávkou. Když jsem měl v kapse řidičský průkaz na kamion, mohl jsem jezdit i po Andalusii, tedy po trase Jaén-Granada-Málaga.

Co se za posledních 45 let nejvíc změnilo? Ve španělské výrobě šunky tehdy prakticky neexistovaly žádné předpisy týkající se kvality nebo hygieny. Šunky se dodávaly čerstvé nebo zmrazené. Pak se ručně nasolily na hromadách na podlaze. Takže vrstva soli, pak opět šunka a tak dále, než se dosáhlo výšky jednoho nebo jednoho a půl metru.

Šunky se myly na podlaze a nakonec se zavěšovaly na provazy nebo ukládaly na dřevěných stojanech do sušáren. Vykostování se provádělo ručně, tedy pilkou, aby se vyřízla celá noha se šunkou. Používali jsme dutá dláta a maso jsme odkrajovali nožem. Takže se všechno dělalo ručně.

Prodej byl v těch letech organizovaný tak, že jste každý den chodili do továrny odevzdávat objednávky, které jste shromáždili předchozí den. Nebo se šlo do telefonní budky, aby bylo možné předat objednávky do továrny, protože tehdy ještě nebyly mobilní telefony ani počítače.

Na co ze své kariéry ve společnosti nejraději vzpomínáte? Co mne zvláště zasáhlo, byla smrt mého prvního šéfa, Jesuse Sáncheze Fernandese. Byla to těžká rána, protože situace ve Španělsku byla v té době z hlediska práce velmi obtížná. Na jeho místo nastoupil jeho syn Luis Sánchez, na kterého bych tehdy nevsadil ani euro, ale který se později stal skvělým manažerem a šéfem. Prokázalo se, že je velmi schopný v oboru výroby šunky i pro celou společnost.

20 odpracovaných let

Zdeněk Zemina • 25. března, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (dodatek)

Gabriella Horváth • 7. dubna, Eisberg Maďarsko, Gyál (dodatek)

Suleyman Karakus • 1. července, Bell Švýcarsko, Cheseaux

Werner Mittermaier • 1. července, Hügli Německo, Radolfzell

Etienne Schuch • 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej

Yannick Charretier • 7. července, Bell Francie, Saint-Symphorien-sur-Coise

Mpaka Kindoki Ernesto • 7. července, Bell Švýcarsko, Zell

Ibrahim Türkmen • 7. července, Bell Švýcarsko, Zell

Fabian Taferner • 14. července, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Yves Vogt • 21. července, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, logistika

Krzysztof Makowski • 24. července, Bell Polsko, Niepołomice

Daniel Bernet • 28. července, Bell Švýcarsko, Zell

Nelli Materi • 28. července, HFC, Bad Wünnenberg

András Deli • 1. srpna, Eisberg Maďarsko, Gyál

Axel Schuppan • 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Michèle Stingelin • 1. srpna, Hilcona, Schaan

Jozef Taliga • 1. srpna, Hügli Food Slovakia, Trnava

Philippe Felblinger • 4. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Marino Santana • 4. srpna, Bell Španělsko, Azuaga

Janusz Waśniowski • 6. srpna, Bell Polsko, Niepołomice

Mariusz Imiołek • 10. srpna, Bell Polsko, Niepołomice

Radka Svobodová • 15. srpna, Hügli Food s.r.o., Zásmyky

Uwe Tonch • 18. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Paulina Kurek • 19. srpna, Bell Polsko, Niepołomice

Dariusz Piotrowski • 31. srpna, Bell Polsko, Niepołomice

Divna Djordjevic • 1. září, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent

Wolfgang Gerner • 1. září, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Tueanchai Herzog • 1. září, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

Walter Höliner • 1. září, Hügli Německo, Radolfzell

Bernadett Pányi • 2. září, Eisberg Maďarsko, Gyál

Murat Muratovic • 3. září, Frisch Express, Pfaffstätt

Patrick Brendle • 15. září, Bell Švýcarsko, Basilej

Harald Schneider • 15. září, Hubers Landhendli, Pfaffstätt

Nikolett Nagy • 17. září, Eisberg Maďarsko, Gyál

Birgit Fischer • 22. září, Inter-Planing, Langenhaslach

Zsolt Horváth • 22. září, Eisberg Maďarsko, Gyál

25 odpracovaných let

Monika Zeminová • 1. dubna, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (dodatek)

Alexander Bothmer • 1. července, Hügli Německo, Radolfzell

Reiner Brodersen • 1. července, Hügli Německo, Radolfzell

Yannick Henaph • 1. července, Bell Švýcarsko, Basilej

Uthayakumar Kanagasingam • 1. července, Bell Švýcarsko, Zell

Sarathadevi Jayarajan • 2. července, Bell Švýcarsko, Zell

Belinda Caser • 13. července, Hilcona, Schaan

Sasa Filipovic • 13. července, Bell Švýcarsko, Oensingen

Roman Konrad • 13. července, Hügli Švýcarsko, Steinach

Micha Roth • 13. července, Bell Švýcarsko, Basilej

Michaela Wüthrich • 14. července, Bell Švýcarsko, Basilej

Bernard Gillmann • 20. července, Bell Švýcarsko, Basilej

Lud Marleku • 20. července, Bell Švýcarsko, Zell

Ana Sofia Duarte Mendes • 29. července, Hilcona, Schaan

Alexander Gugele • 1. srpna, Hilcona, Schaan

Christophe Wassermann • 3. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Sandra Böhm • 7. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Kerry Dipple • 10. srpna, Huegli UK, Redditch

Christian Foltz • 10. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

Landrit Ibrahim • 31. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen

Anton Bichsel • 1. září, Bell Švýcarsko, Oensingen

Nicole Böger • 1. září, Hügli Německo, Radolfzell

Gerald Isopp • 1. září, Hilcona, Schaan

Frédéric Judas • 1. září, Bell Švýcarsko, Oensingen

Gilbert Keller • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej

Daniel Lang • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej

Sladana Pavlovic • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej

Bozica Gavrilovic-Tadic • 21. září, Bell Švýcarsko, Oensingen

Eleonora Manova • 21. září, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

Aktuální nabídky
zaměstnání najdete na:
bellfoodgroup.com/karriere

30 odpracovaných let

Ute Csenki • 1. dubna, Eisberg Maďarsko, Gyál (<i>dodatek</i>)
Alexander Walter • 1. června, Hügli Německo, Radolfzell (<i>dodatek</i>)
Martin Lujic • 1. července, Bell Švýcarsko, Zell
Marcel Jordi • 5. července, Bell Švýcarsko, Zell
Cornelia Winterle • 5. července, Hügli Německo, Radolfzell
Dominique Bornèque • 19. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Fabienne Donelli • 19. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Veronika Borowicz • 20. července, Hügli Německo, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero • 27. července, Hügli Německo, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer • 1. srpna, Hügli Rakousko, Hard
Susanne Zimmermann • 3. srpna, Hügli Německo, Radolfzell
Gerhard Gann • 6. srpna, Frisch Express, Pfaffstätt
Christian Schädler • 1. září, Hügli Německo, Radolfzell
Volker Kerssenfischer • 2. září, Hügli Německo, Radolfzell

35 odpracovaných let

Jean-Yves Pavoux • 1. března, Bell Francie, Saint-Symphorien-sur-Coise (<i>dodatek</i>)
Karin Konold • 1. července, Inter-Planing, Langenhaslach
José-Manuel Seabra • 11. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Simone Hertrich • 12. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Dominique Firmin • 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Doris Ignaczak • 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Jean-Jacques Ott • 1. srpna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Christian Peter • 8. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Thierry Viron • 8. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
Margit Bortoli • 1. září, Hügli Německo, Radolfzell
Thomas Denne • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Nathalie Gilletv • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Genevieve Ott • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Pierre-Alain Saugy • 1. září, Hilcona Gourmet, Orbe
Bernard Sester • 1. září, Bell Švýcarsko, Basilej
Horst Schüler • 12. září, Hügli Německo, Radolfzell

45 odpracovaných let

Joaquín Marco Barradas • 1. srpna, Bell Španělsko, Casarrubios del Monte

Předčasné odchody do důchodu

Brigitte Braun • 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej (<i>dodatek</i>)
Walter Boch • 31. března, Hilcona, Schaan (<i>dodatek</i>)
Marie Krejčová • 29. dubna, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>dodatek</i>)
Christine Descot • 30. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej (<i>dodatek</i>)
Jean-Jacques Berna • 31. května, Bell Švýcarsko, Basilej (<i>dodatek</i>)
Eva Košťálková • 31. května, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>dodatek</i>)
Marcel Onorato • 31. května, Bell Švýcarsko, Basilej (<i>dodatek</i>)
Antero Pedreira Rodrigues • 30. června, Bell Švýcarsko, Cheseaux (<i>dodatek</i>)
Othmar Zettel • 30. června, Bell Švýcarsko, Zell (<i>dodatek</i>)
Thomas Drissner • 31. července, Hilcona, Schaan
Carmen Ihrke-Gebhardt • 31. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Hanspeter Neyer • 31. července, Hilcona, Schaan
Jürgen Otteny • 31. července, Bell Švýcarsko, Basilej
Slavica Cakic • 30. září, Hügli Švýcarsko, Steinach

Odchody do důchodu

Gabriele Maier • 30. dubna, Hügli Německo, Radolfzell (<i>dodatek</i>)
Beat Bayer • 31. května, Hügli Švýcarsko, Steinach (<i>dodatek</i>)
Gizela Rekece • 31. května, Hügli Švýcarsko, Steinach (<i>dodatek</i>)
Franziska Salzlechner • 31. května, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (<i>dodatek</i>)
Ovidiu Cercel • 30. června, Eisberg Rumunsko, Pantelimon (<i>dodatek</i>)
Irmgard Bauer • 31. července, Inter-Planing, Langenhaslach
Cornelia Winterle • 31. července, Hügli Německo, Radolfzell
Walter Bieri • 31. srpna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Erich Bieri • 30. září, Hilcona, Salez
Reiner Köttel • 30. září, Hügli Německo, Radolfzell
Norbert Lieblang • 30. září, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof
Michael Mayenknecht • 30. září, Hilcona, Schaan
Steffen Pusch • 30. září, Hügli Německo, Radolfzell

Loučíme se

Maja Mühleis • 10. ledna, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof
Helena Veiga Gaspar • 4. února, Bell Francie, Aime
Yvonne Hirt • 12. března, Eisberg Švýcarsko, Dällikon logistika

Příbuzným a blízkým zesnulých bychom rádi vyjádřili upřímnou soustrast.

**Zeptejte
se nás**

**Pomůže mi
naše oddělení HR
při mém dalším
profesním rozvoji?**



**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+

Školení vedoucích pracovníků v oblasti managementu docházky a absence

Všechno je jen hra

Tinnitus, sociální izolace, výkyvy nálad nebo výkonnosti: nový workshop pro vedoucí pracovníky společnosti Bell ve Švýcarsku se zabývá včasným rozpoznáním příznaků krize a vedením pohovorů o absenci a návratu zpět do práce. Pomáhá jim přitom divadlo fórum s profesionálními herci.

Zdraví je důležité. To platí samozřejmě také na pracovišti. Pokud jde o zdraví zaměstnanců, mají vedoucí pracovníci důležitou odpovědnost.

Ale hovořit o tom není vždy snadné.

Mají možnost včas u zaměstnanců rozpoznat typické příznaky stresu. Ale hovořit o tom není vždy snadné. S cílem podpořit vedoucí pracovníky v tomto úkolu nabízí nyní společnost Bell ve Švýcarsku ve spolupráci se zdravotní pojišťovnou SWICA workshop «Školení v oblasti managementu docházky a absence». «Chtěli bychom proškolení vedoucí pracovníky, aby dokázali včas u zaměstnanců rozpoznat příznaky krize a aby získali jistotu při vedení rozhovorů o prevenci, absenci a návratu do práce,» vysvětluje Daniel Strub z pracovní skupiny BGM.

Cílem je podpořit včasná opatření, protože čím déle nepřítomnost trvá, tím větší úsilí je třeba vynaložit na udržitelnou reintegraci. Samozřej-

mě v tom hrají důležitou roli také zaměstnanci: v případě nepříznivé pracovní situace, zdravotních omezení nebo obtížných soukromých situací je důležité, aby co nejdříve kontaktovali svého nadřízeného nebo oddělení HR. Tímto způsobem mohou získat podporu již v rané fázi. «Cílem podnikového managementu zdraví jsou zdraví a spokojení zaměstnanci,» říká Daniel Strub.

Nový, čtyřhodinový workshop má dvě části. První, teoretická část, je zaměřena na včasné rozpoznání známek stresu, které se mohou projevat fyzicky, psychicky, v sociálním chování nebo při práci. Tinnitus, bolesti, problémy se soustředěním nebo nečerpání dovolené, to jsou některé známky, které mohou ukazovat na stres. Dále se workshop věnuje ústředním tématům ochrany údajů a dokumentace. Informace o zdraví zaměstnanců jsou údaje hodné zvláštní ochrany, které musejí být chráněny před neoprávněným zpracováním.

Druhou, praktickou část tvoří divadlo fórum, při němž profesionální herci přehrávají scény z pohovorů o prevenci, absenci a návratu do práce. Tento praktický trénink je zamě-



řený na vedení rozhovoru se zaměstnancem. Důležité je například klást otevřené otázky a dotazy, stejně jako věcná a na faktech založená argumentace a nabídka podpory. Komunikace z já perspektivy a odstranění «bariér», jako je notebook nebo formulář, také usnadňují vedení rozhovoru.

Workshop se poprvé konal již v roce 2019. Jak ukázalo vyhodnocení pilotního pokus,

účastníci si zejména cenili divadla fórum. Devět z deseti zavedení workshopu doporučilo, což ovšem zbrzdila pandemie koronaviru. Nyní bude workshop nabízen ve všech závodech společnosti Bell ve Švýcarsku. •jk

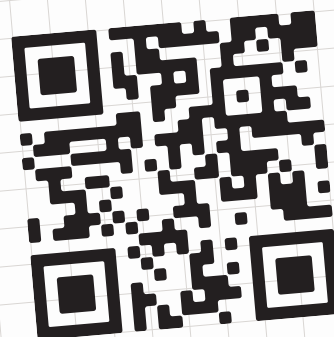


Po každém rozhovoru účastníci diskutovali o tom, co by se dalo udělat lépe. Například sednout si během rozhovoru na stůl považovali účastníci za nepřijatelné.



Hlasitým «Stop!» mohli účastníci přerušit herce, aby si pak sami sedli ke stolu a vyzkoušeli si vlastní přístup k rozhovoru.

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 **8. září 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.