

# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

03 2023



**To zvládneme  
pořídít**

BELL  
FOOD  
GROUP





## Obsah

### Ze společnosti

- 4 Sdílené znalosti jsou dvojnásobné znalosti**  
Společné úspěchy ve vzdělávání s TopX
- 6 Konce klobás, opičí mláďata a trocha romantiky v Arktidě**  
Podivuhodnosti a kuriozity z Bell Food Group
- 8 Poslední firewall představují lidé**  
ICT Security Awareness

### Náš svět požitků

- 10 Řez po řezu něco mimořádného**  
Special cuts z hovězího
- 14 Nové zdroje štěstí**  
Vývoji produktů v Bell Food Group byli opět aktivní
- Titulní stránka
- 18 To zvládneme pořádně**  
Úspěšné zvládnutí výzev v nákupu potravin
- Trvalá udržitelnost a inovace
- 26 To ještě můžeme použít!**  
Chytrá recyklace místo likvidace

### Osobní

- 28 «Aby laskavě nastoupil, protože se mi právě narodil syn.»**  
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od října do prosince 2023
- Jak se pracuje u Bell Food Group
- 32 YESSS!**  
Dokončení a zahájení učňovské přípravy 2023
- 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](http://look.bellfoodgroup.com)



**Impressum** Časopis pro zaměstnance společnosti Bell Food Group, 4 vydání ročně, č. 3/2023, říjen 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](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Redakce: Sara Heiniger (sh), vedení. Redakční podpora: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Ilustrace: Joël Roth, St. Gallen (CH), s. 6–7; fotografie: Korak Leu AG, Riehen (CH), s. 10–13.  
Úprava: obložka, Olten, Švýcarsko. Zpracování obrázků: Proacteam AG, Allschwil, Švýcarsko. Tisk: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Švýcarsko. Vytisknuto na papíře s certifikací FSC. Změny adresy: Kontaktujte prosím příslušné personální pracoviště nebo oddělení.

Titulní fotografie: Carola Forster pracuje ve společnosti Eisberg ve švýcarském Dällikonu více než 30 let. V tehdejší společnosti Gastro Star začínala jako referentka v prodeji a později přešla do nákupu. Během téměř 10 let se navíc starala o prodej zboží společnosti Forster Gemüse AG, včetně prodejního stánku a přepravy zboží nákladními vozidly. Od roku 2004, kdy se stala maminkou, pracuje již téměř 20 let v nákupu na částečný úvazek.

## Kdyby to byla moje firma, jednal bych taky tak?

### Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Během pandemie koronaviru mnoho lidí poválečné generace v Evropě poprvé zažilo, že v obchodech byly najednou celé řady regálů prázdné. Některé výrobky nebyly k dostání, nebo výrazně zdražily. Nakupování se stalo hazardní hrou, v níž vyhrál ten, kdo sehnal balíček toaletního papíru nebo kostku droždí.

Jako společnosti působící v potravinářském průmyslu nám takové scénáře nejsou v zásadě cizí, alespoň teoreticky. V nákupu pořád čelíme nejrůznějším výzvám. Více si o tom přečtete v titulním příběhu tohoto vydání.

Ovšem v důsledku pandemie koronaviru a války na Ukrajině vznikly situace, s nimiž nikdo nepočítal: například jsme byli osloveni ohledně zakázky, kterou konkurence nemohla zpracovat, protože chyběl karton na obaly.

To změnilo způsob myšlení v tomto odvětví. Před pandemií jsme vycházeli z toho, že vše je k dispozici v dostatečném množství. Just in time bylo měřítkem všeho. Dnes situaci posuzujeme jinak: bezpečnost má větší váhu. Lidé si uvědomují, že zboží není dostupné bez omezení, a jsou ochotni si za tuto jistotu připlatit. Z tohoto důvodu získala opět na významu také lokální produkce. Závislost na velkých, globálních hráčích se ukázala jako riziko.

### Lokální produkce opět získává na významu.

My jako Bell Food Group jsme se v krizi osvědčili jako spolehlivý partner. Jsme zdravá společnost a s poměrem vlastního kapitálu téměř 50 % stojíme pevně a solventně na obou nohách. Naším zákazníkům dodáváme dobrou kvalitu, máme špičkové zpracování a jsme schopni investovat. Z tohoto dobrého obrazu mají prospěch všichni členové naší skupiny.

Jsme dost velcí na to, abychom využívali synergie a vyměňovali si zkušenosti v rámci skupiny. Zároveň jsme díky naší decentralizované struktuře dostatečně blízko místním trhům a využíváme znalostí trhu, které bychom v centralizované podobě neměli.

Proto můžeme mít odvahu požadovat za naše služby správnou cenu. K tomu všichni potřebujeme správné myšlení: musíme být podnikatelé, vážené zaměstnankyně a vážení zaměstnanci. Je jedno, zda prodáváme zboží, nakupujeme pomůcky nebo nabízíme služby. Být podnikatelem pro mě znamená, že jednáme a rozhodujeme tak, jako by šlo o naše vlastní peníze, o naši vlastní firmu.

Doma se všichni v podnikatelském duchu chováme zcela samozřejmě. Toto vědomí odpovědnosti potřebujeme i v naší práci. Čím více budeme podnikatelé, tím budeme úspěšnější.

Lorenz Wyss  
Předseda představenstva koncernu

Společné úspěchy ve vzdělávání s TopX

# Sdílené znalosti jsou dvojnásobné znalosti

Někteří mají zkušenosti s tím, jak dobře zapojit tým, jiní s tím, jak systematicky snižovat ztráty. Ve druhé etapě TopX jde nyní o to vzájemně profitovat z know-how těch druhých. Akademie TopX nyní navíc podporuje vzdělávání v procesu zlepšování teoretickými základy.

V Harkebrügge se sešli Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet a Josiane Constant (obě Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) a Marc Spanuth (Bell DE) k výměně znalostí (zleva doprava).

Od spuštění systému TopX před téměř třemi lety se znalosti Bell Food Group o tom, jak zlepšovat procesy, neustále rozšiřují. Spolupráce Bell Německo s Bell Francie a Bell Polsko je dobrým příkladem toho, jak je možné tyto znalosti znásobit.

V březnu navštívili kolegové a kolegyně z Francie a Polska němec-

ké logistické a krájecí centrum v Harkebrügge. Tam se mimo jiné dozvěděli o opatřeních, která společnost od začátku procesu zlepšování přijala, aby výrazně snížila počet odřezků při krájení šunky.

Při prohlídce závodu si hostitelé a návštěvníci vyměňovali zkušenosti a poznatky, což bylo přínosné pro všechny zúčastněné. Krátce poté mohli polské kolegyně a kolegové ve svém závodě zavést první nápady, které si ze setkání přivezli.

«Inspirováni týmem z Francie vyměnili na krájecím stroji podavač a snížili tak odřezky o 0,6 procent,» uvádí Marc Spanuth, vedoucí Top-Excellence v Bell Food Group. «Kromě toho byla optimalizována nakládací rampa a pro ergonomičtější práci byl zakoupen nůžkový zvedák.»

Taková výměna zkušeností mezi závody a divizemi bude mít i v budoucnu v rámci TopX výraznou podporu. V plánu je dát dohromady závody, které si v jedné oblasti vedou obzvlášť dobře, s těmi, které mají v dané oblasti ještě co zlepšovat. Poznatky z revízi systému pomáhají takové párování závodů výhodně propojit.

Další možností pro sdílení znalostí k různým tématům TopX je aplikace Komunity



v Microsoft Teams. Také tato platforma nabízí odpovědným pracovníkům možnost výměny názorů na odborná témata, jako je třeba «Environment, Health & Safety», zkráceně EHS, nebo «Kvalita & procesy».

Ke «zlepšování» ale nedochází u TopX jen v projektech, také vzdělávání týkající se procesu optimalizace se nyní díky nové Akademii TopX dostává na vyšší úroveň. Ta byla spuštěna v červnu.

Díky Akademii TopX je nyní k dispozici standardizovaná digitální nabídka školení, prostřednictvím které mohou všichni účastníci navíc k prezenčním workshopům dále prohlubovat své znalosti – a to ve všech jedenácti jazycích Bell Food Group.

Prozatím jsou na vzdělávací platformě Litmos k dispozici základní školení a školení k základům klíčových projektů. Brzy by měly následovat e-learningy k jednotlivým fázím klíčových projektů.

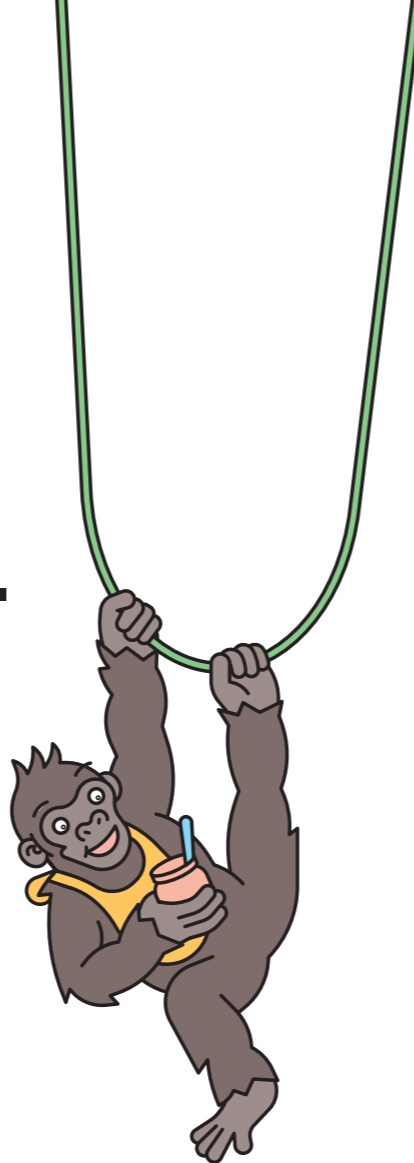
«Naším cílem je co nejlépe podporovat zaměstnankyně a zaměstnance, kteří se zabývají TopX, při prohlubování jejich znalostí o tomto programu,» říká Marc Spanuth. «Přitom nám pomáhá sdílení zkušeností, stejně jako teoretické základy, které zprostředkovává Akademie TopX.» • mr

**Prostřednictvím Akademie TopX je možné prohlubovat znalosti týkající se procesu.**

Podivuhodnosti a kuriozity z Bell Food Group

# KONCE KLOBÁS, OPIČÍ MLÁĎATA A TROCHA ROMANTI- KY V ARKTIDĚ

Co mají společného údajný kostel, zahradní hlemýždi z Nizozemska a pálivá bageta? Nabízejí materiál pro zábavné anekdoty z Bell Food Group! • *ap*



## MON DIEU, MOJE BAGETA HOŘÍ!

**Bresc:** Uvádět na trh chlazené bylinné výrobky může být pořádná výzva. Zejména pokud jde o komunikaci a prezentaci výrobků na předváděcích akcích a potravinářských veletrzích. To se může stát kritickým, pokud se tyto výrobky kombinují s roztržitelnými výrobky, jako jsou tapenády, pasty a pesta. Na prvních food show vyzkoušeli mnozí návštěvníci po kousku bagety s pestem nebo tapenádou kousek se silnou vrstvou provensálských bylinek ... nebo si chléb štědře posypali ohnivě pálivými papričkami. Tak dobrou chuť ...

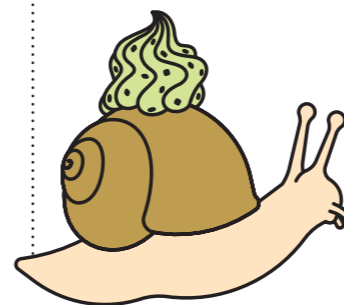
## MRAŽENÁ LÁSKA

**Eisberg:** 30 dní a 5 hodin potřebovali Ioni extrémní sportovci Gábor Rakoncay a Nóra Vámos na to, aby přešli největší ostrov světa. Při expedici Eisberg-Grónsko táhla zamilovaná dvojice oboje saně 600 kilometrů světem sněhu a ledu. Při průměrné teplotě minus 20 stupňů, nezdídko doprovázené vichřicí a hustým sněžením, nepřícházela romantická večere při svíčkách v úvahu. «Nebyla to právě situace pro párovou terapii, ale našemu vztahu to prospělo,» řekl při zpětném pohledu Rakoncay s mrknutím oka. «V krizi se skutečně ukáže, co může vztah vydržet,» dodává Nóra Vámos, která také prozrazuje, že v těžkých chvílích jim pomohl humor. Sponzor Eisberg sledoval jejich výpravu každý den a měl radost z úspěšného dobrodružství obou špičkových sportovců v Arktidě.



## JAK DÍTĚ VYROSTE A OPIČÍ HVĚZDA

**Bell:** Počátkem 50. let 20. století uvedla společnost Bell na trh nejprve v Basileji dětskou výživu «Bébé-Vite». Nutričně fyziologické studie ukázaly, že přidání masa do kojenecké výživy by přineslo významné výhody. Společnost Bell tak vyvinula pokrm ze špenátu, mrkve, květáku, brambor, hovězího masa, jater, másla, kuřičního škrobu a trochy soli a nabízela jej hotový ve formě pyré a nakrájený. Světovou proslulost získal pokrm «Bébé-Vite» od konce roku 1959, kdy první gorilí mládě narozené v evropské zoo, Goma, již nedostávalo od své matky Achilly mateřské mléko, takže opičí mládě «adoptovala» rodina tehdejšího ředitele zoo a krmila jej «Bébé-Vite». V roce 1960 navštívila Goma závod společnosti Bell. Gorilí dáma z basilejské zoo zemřela v r. 2018 ve věku 58 let, co je na lidoopa vysoký věk.



## V RYCHLÉM PRUHU S HLEMÝŽDI

**Bresc:** Proč ve Francii a v sousedních zemích rádi jedí šneky? Protože v těchto zemích nemají rádi rychlé občerstvení – ale teď vážně: Společnost Bresc se ve svých začátcích v roce 1991 specializovala na chov hlemýžďů, což dodnes připomíná slovo «esc» v názvu, které je odvozeno od francouzského výrazu pro hlemýžď – «escargot». Zakladatelé společnosti Jan Hak, Ruud Seltenrijch a Henk Brunt chovali tuto delikatesu, která je v mnoha zemích chráněná a nesmí se volně žijící sbírat, a dodávali ji ve sklenicích gastronomickým podnikům. Teprve později bylo vyvinuto bylinkové máslo, které se k hlemýžďům výborně hodilo. Před 20 lety byla produkce hlemýžďů zastavena a společnost se zaměřila na výrobky z česneku a bylinek.

## OCHUTNÁVKA PŘI NATÁČENÍ REKLAMY

**Bell:** To, co v televizi vypadá uvolněně, znamená při výrobě spoustu práce. Natáčení reklamního spotu tak může někdy trvat déle. Když navíc jako herečka musíte celou dobu držet v ruce lákavou telecí klobásu a scéna se vám nepovede hned napoprvé, může se stát, že přijde čas, kdy už neodoláte. Na natáčení v jižní Africe jí přišlo na chuť hned několik modelek. Čerstvě ugrilované klobásy, které v rukou ukazovaly na kameru, začaly diskretně pojídat odspoda. Teprve když z ubrousku trčel jen malý konec a prezentace byla stále obtížnější, již to nešlo schovávat a smích na place byl veliký. Naštěstí se náhrada již opékala na grilu.



## PROMIŇTE, JAK SE JDE KE KOSTELU?

**Chermignon:** Každý, kdo někdy projížděl kantonem Wallis, nebo ho dokonce zná jen z průjezdu autem, tuší, že kromě mnoha imponantních čtyřtisícových horských vrcholů je zde k obdivování také mnoho klášterů, kostelů a kaplí. Patří k nim, abychom uvedli alespoň dva příklady, opatství Saint-Maurice, nejstarší klášter na Západě, ale také skalní kostel svatého Michaela, u kterého je pohřben německy příšící básník Rainer Maria Rilke. Proto v obci Cher-Mignon ve středním Wallisu nebyli nijak zvlášť nepřekvapeni dotazem nizozemského turistu, který si cestou do Crans-Montany všiml zaoblených tvarů dozrávárny ve vesnici Chermignon. Informoval se, zda je «kostel» přístupný pro návštěvníky. Od té doby se obě sušárny oficiálně nazývají katedrála a bazilika.



Máte vy sami nějakou zajímavou, kuriózní nebo veselou příhodu z historie vaší firmy? Pak nám o tom povězte na [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).



ICT Security Awareness

# Poslední firewall představují lidé

I to nejlepší oddělení zabývající se ICT Security je jen tak spolehlivé, jak spolehliví jsou jeho uživatelé. Proto bude společnost Bell Food Group v budoucnu spolupracovat s poskytovatelem KnowBe4 na zvyšování povědomí zaměstnanců. Phishingová kampaň v rámci celé skupiny ukazuje, že je stále co dohánět. •sh

Kybernetické útoky jsou všudypřítomné. V digitálním světě jste vlastně napadáni neustále, sedm dní v týdnu, 24 hodin denně.

Kombinace technických nástrojů, jako jsou firewally, antivirové programy a systémy pro monitorování síťových aktivit, nabízí dobrou ochranu, která ale nestačí. Kritickou slabinou jsou totiž obvykle lidé.

## Tři z deseti lidí klikli na odkaz

Ukázala to i poslední phishingová kampaň ve společnosti Bell Food Group: v imitaci phishingového e-mailu byli zaměstnanci vyzváni, aby klikli na odkaz a zadali osobní údaje. Na odkaz kliklo přibližně 30 procent lidí a údaje zadalo o něco více než 10 procent. V případě nouze však kybernetickým zločincům stačí přístupové údaje jediné osoby, aby získali přístup do ICT\* systémů společnosti. Zvyšování povědomí zaměstnanců je proto dnes stejně důležité jako technická opatření, ne-li důležitější.

## ICT Security Awareness prostřednictvím společnosti KnowBe4

Za účelem školení zaměstnanců v oblasti ICT Security začala skupina Bell Food Group nedávno spolupracovat s poskytovatelem KnowBe4. Zaměstnanci mohou u společnosti KnowBe4 absolvovat vzdělávací kurzy. Účinnost získaných poznatků se v nepravidelných intervalech testuje pomocí simulací phishingu.

Kromě toho se zaměstnanci, kteří mají pracoviště vybavené počítačem a mají přístup k Modern Workplace (například prostřednictvím služby Microsoft Teams), mohou zaregistrovat do komunity «ICT Security». Tam mohou klást otázky a pravidelně získávat novinky a tipy z oblasti ICT Security.

## Zvyšování povědomí zaměstnanců je důležité.

Pro vstup do komunity klikněte zde:



\* ICT je zkratka pro informační a komunikační technologie (Information and Communication Technology).



## TIPY PRO DOMÁCNOST

### Dvoufaktorové ověřování (2FA), vícefaktorové ověřování (MFA)

Ověřování typu 2FA nebo MFA dnes často známe ze systémů elektronického bankovníctví. Po přihlášení je třeba potvrdit přístup prostřednictvím tokenu nebo další aplikace v chytrém telefonu. Ověřování typu 2FA a MFA by proto mělo být nastaveno všude tam, kde se nabízí. Zajišťuje, aby se kybernetičtí zločinci nemohli přihlásit, i když znají heslo a uživatelské jméno. Zejména u e-mailových účtů by mělo být ověřování typu 2FA/MFA nastaveno vždy, protože ostatní přihlašovací údaje jsou často resetovány prostřednictvím e-mailu. Jednou z nejčastěji používaných aplikací využívajících ověřování MFA je «Microsoft Authenticator».



### Virustotal.com



Na této webové stránce lze kontrolovat soubory a odkazy na škodlivý obsah. Bezpečnostní software od různých výrobců kontroluje a vyhodnocuje obsah. Podle výsledku se lze rozhodnout, zda soubor nebo odkaz otevřít, nebo raději smazat.



### HavelBeenPwned.com

Tato webová stránka zkontroluje, zda vaše e-mailová adresa nebyla v minulosti odcizena. Za tímto účelem prohledává volně přístupné seznamy odcizených údajů. Každý, kdo v těchto seznamech najde shodu, by měl rozhodně aktualizovat příslušné přihlašovací údaje. Ostatně, některé prohlížeče, (např. Google Chrome, nabízejí funkci určení, na kolika místech používáte stejné heslo (pokud si hesla uložíte do prohlížeče). Nejlepší je používat všude jiné heslo.



## Jste již kyberhrdinou? Otestujte si své znalosti!

### Co znamená pojem «Social Engineering»?

- Zneužívání vstřícnosti, nejistoty nebo dobré vůle lidí, například k získání důvěrných informací.
- Motivační metoda ke zvýšení bezpečnostního povědomí zaměstnanců.
- Technické sledování činnosti na firemním počítači pomocí softwaru.

Social Engineering využívá slabých stránek lidí k získání informací nebo dat. Mezi tyto slabé stránky patří vstřícnost, nejistota nebo důvěra. Někdo, kdo se vydává za zaměstnance IT oddělení, přijde za zaměstnancem a vloží do počítače USB disk – a počítač je nainstalovat nový software a vloží do počítače USB disk – a počítač je v ten moment infikován. Koneckonců, velké společnosti

### Které z následujících hesel je nejlepší?

- MP5JL&nm25LE!
- Fg67
- .:-\_#+-<>!\$%&(){}=?@
- Hans1960

MP5JL&nm25LE! – můj pes se jmenuje Lupo a narozeniny má 25. ledna – je vřezem. Jednoduše, a přitom složitě. V tomto principu zkracují snadno zapamatovatelnou větu na řadu nejméně dvanacti písmen, číslic a interpunkčních znamének. Nf67 je příliš krátké. .:-\_#+-<>!\$%&(){}=?@ si většina lidí bez správné hesel nezapamatuje. Hans1960 je celkem srozumitelné.

### Kdo je ve společnosti zodpovědný za oblast ICT Security?

- Oddělení IT
- Generální ředitel
- Security Officer
- Všichni zaměstnanci

Za bezpečnost informačních a komunikačních technologií je zodpovědná celá společnost. Kybernetičtí zločinci se mohou zaměřit na kohokoli. Každý proto musí být o bezpečnosti informován a být při své každodenní práci ostražitý a pozorný.

Special cuts z hovězího

# Řez po řezu něco mimořádného



Svíčková, kýta nebo entrecôte už ve vás nevyvolávají očekávané kručení v žaludku? Pak nazrál čas na takzvané special cuts. Jsou novým horkým trendem z oddělení steaků a vyznačují se zvláštní strukturou a intenzivní chutí masa. Zároveň podporují přístup nose-to-tail (od čumáku po ocásek), tedy zhodnocení celého zvířete.

Je ale třeba přiznat, že special cuts nejsou úplnou novinkou. Spíše patří k těm trendům v jídle, které vznikají oživením. Protože až do 70. let 20. století byly i tyto kusy velice oblíbené jako minutky.

Pak přišel blahobyt a s ním i jemné kusy z hovězího hřbetu jako je svíčková nebo rumpsteak. Krk, plec nebo pupek byly stále častěji považovány za druhou volbu, proto se jim často říká second cuts, a končily v hrnci na dušení nebo v klobáse.

Neprávem, jak dnes opět zjišťují mnozí znalci masa. Správně ukrojené steaky z těchto částí přinášejí na pánvi i na gril větší rozmanitost. A ti, kdo kupují special cuts, se také zasazují za uvědomělou konzumaci masa, kdy je pozornost, jakou si zaslouží, věnována celému zvířeti.

Přitom je každý řez jiný, což je nejen vidět, ale pozná se to i na chuti. A aby byl zmatek úplný, jeden a tentýž řez má často několik názvů. Ale ničeho se nebojte, s naším průvodcem LOOK! světem special cuts si zachováte přehled. • *mr*



## Flat iron steak <sup>a)</sup>

{ butler's steak · loupaná plec }

Flat iron steak vděčí za svůj nejčastější název svému plochému tvaru, který připomíná spodek žehličky. Získává se ze střední části hovězí plece. Skládá se ze dvou svalových částí spojených pojivovou tkání, mezi nimiž vede velká, velmi tuhá šlachy. Když se tato odstraní, vzniknou dva šťavnaté, jemné steaky s intenzivní chutí a výrazným mramorováním.

Někteří lidé tento kus přirovnávají ke svíčkové, protože je křehký. Výborně se hodí ke grilování nebo pečení, nejlépe medium rare. Poté se jednoduše ochutí hrubou mořskou solí a černým pepřem. Vzhledem k tomu, že tento kus masa může vážit 500 až 600 gramů, stačí jedna «žehlička» pohodlně i pro dva.

## Teres major <sup>b)</sup>

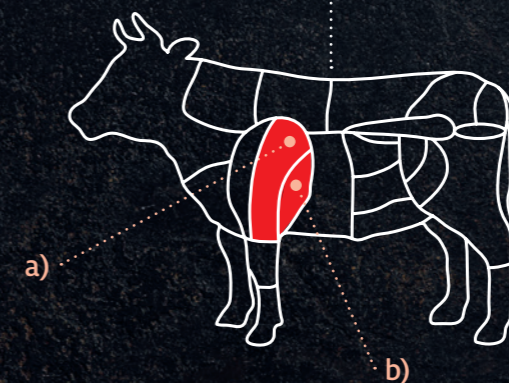
{ petit tender · shoulder tender · hovězí plec }

Pojďme k tajnému tipu mezi znovuobjevenými steaky: teres major. Krájí se z velkého oblého svalu «Musculus teres major», který mu dal jméno.

Je to málo namáhaný sval, takže poskytuje křehké, šťavnaté maso s krásným mramorováním – na rozdíl od jiných kusů hovězí plece, které jsou spíše prorostlé, a proto se nehodí na minutky.

Z toho, že v Německu je teres major známý také jako Metzgerstück (řeznický kus), lze zřejmě usuzovat, že řezníci si tento řez rádi odkládali pro sebe – jako levný steak vysoké kvality.

Při nákupu se ptejte, zda je maso dobře odleželé a dostatečně vyzrálé. Nejlepší záruka křehkého výsledku na talíři.



## Veverka <sup>c)</sup>

{ *hanger steak · hanging tender* }

Veverka, známá také jako hanging tender, začala své vítězné tažení v USA a Francii. Pochází z podpůrného svalu bránice, který se nachází mezi svíčkovou a žebry. Vzhledem k tomu, že se tento kus vyskytuje u každého zvířete pouze jednou, patří mezi prémiové zástupce special cuts.

Úzký steak je většinou rovnoměrně mramorovaný tukovou tkání, která mu dodává výrazné mramorování, jemný skus a výrazné aroma masa.



Tento kus je ideální nejen k minutkové úpravě a grilování. Lze ji také připravovat metodou sous vide, kdy ji lze jemně dochutit přidáním koření ve vakuovém sáčku, aniž by se přehlušila její vlastní chuť.

Po nízkoteplotní fázi získá steak potřebnou vůni pečeně krátkým opečením nebo grilováním při vysoké teplotě.

Po nízkoteplotní fázi získá steak potřebnou vůni pečeně krátkým opečením nebo grilováním při vysoké teplotě.

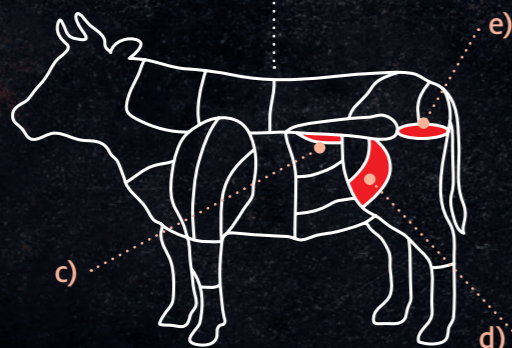
## Tri-tip <sup>d)</sup>

{ *maminha · rump tail* }

Pokud se dá věřit legendě, objevil tri-tip jeden americký řezník náhodou, protože neměl dostatek běžných steaků, a tak použil tento kus.

Anglický název odkazuje na trojúhelníkový tvar řezu, steak je ale v Německu také známý jako starostenský nebo pastorský kus. V dřívějších dobách totiž byly po porážce nejlepší části vyhrazeny pro vysoké hodnostáře.

Není tedy divu, že tri-tip je díky své křehkosti a příjemné vůni velice oblíbený. Nachází se mezi ořechem a květovou špičkou. S 750 až 1 000 gramy je to poměrně velký kus. Proto tri-tip stačí minimálně pro tři až čtyři osoby.



## Pavouček <sup>e)</sup>

{ *oyster steak · spider steak · pavučinka · falešná líčka* }

Na pavouček narazíte u řeznického pultu jen zřídka, protože tento kus je velmi skrytý v pánevní jamce hovězí kýty. Jeho vyjmutí vyžaduje velkou zručnost i od zkušených profesionálů.

Každý, komu se takový steak dostane do ruky, dobře odleželý a vyzrálý, okamžitě pochopí, odkud pochází jeho název: tři tenké šlachy jím procházejí jako pavučí síť.

Silně mramorované maso je po přípravě na skus o něco tužší než jiné special cuts, ale o to více přesvědčí svou výraznou masovou vůní.

Další plus tohoto řezu: díky vysokému podílu tuku ve svalovině jej nelze převařit tak rychle jako některé libové kusy, které jsou pak okamžitě příliš suché.

## Flank steak <sup>g)</sup>

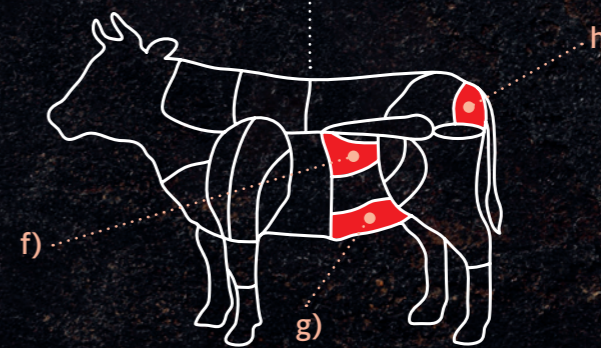
{ *zrcátko · bavette steak · bavette de flanchet* }

Tento řez, který již mnoho let patří v USA ke klasikám na barbecue, je i Evropě stále oblíbenější. Tento plochý steak pochází, jak již jeho název nepovídá, ze zadní, spodní části hovězího pupku.

S průměrným obsahem tuku sedm až osm procent je flank steak spíše libovějším zástupcem mezi zde uvedenými druhy.

Navíc má maso velice dlouhá vlákna, což je dobře vidět již u syrového kusu. Tato vlastnost mu po přípravě dodává pevný skus. Proto je také obvyklé, že flank steak se po grilování krájí na tenké plátky, a to vždy šikmo k vláknům, jinak mají zuby velkou práci.

Pokud se budete řídit tímto tipem, můžete se při vychutnávání plně soustředit na výjimečně výraznou chuť masa.



## Vacío <sup>f)</sup>

{ *bryndáček · flap steak · bavette d'aloiau* }



Vacío, jak se nazývá v Argentině, je velký bratr flank steaku. Pochází také z hovězího pupku a má poměrně hrubá vlákna a je pevný na skus.

Tento kus je velice oblíbený nejen v Argentině, ale také ve Francii, kde ho nazývají bavette d'aloiau a často se tam používá v klasické kombinaci «steak – frites».

Jelikož vacío může vážit až dva kilogramy, výborně se hodí na grilování v trochu větší společnosti. Stejně jako flank steak se až po grilování nakrájí na tenké plátky a zaujme svou intenzivní chutí.



## Picanha <sup>h)</sup>

{ *top sirloin cap · rump cap · coulotte steak · květová špička s tukovým krytím* }

Svůj původ má picanha v Brazílii. Odtud si našla cestu do Portugalska a poté i do jiných zemí.

Jedná se o řez ze zadní hovězí kýty, který je známý také jako květová špička, ovšem pokud možno z hovězího Angus a s tukovým krytím. Na brazilskou picanhu se toto maso nakrájí na kousky silné asi pět až sedm centimetrů, které se dají na rožeň. Poté se maso griluje nad otevřeným ohněm. Mramorování a tukové krytí zajistí, že je maso při grilování mimořádně jemné a šťavnaté.

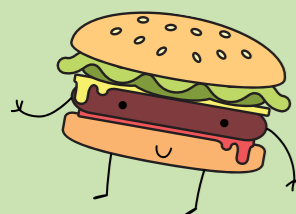
Tento řez se ale také hodí pro pomalé grilování v kuse při teplotě zhruba 110 stupňů Celsia v kulatém grilu. Poté se nakrájí na tenko a podává se s kořeněnou omáčkou.



Vývojáři produktů v Bell Food Group  
byli opět aktivní

# Nové zdroje štěstí

Dobré jídlo může zvednout náladu. To vědí i vědci, podle kterých je za to zodpovědný neurotransmitter dopamin. Ale kdo by se chtěl zabývat vědeckými poznatky, když může jednoduše vyzkoušet nové výrobky Bell Food Group? • mr



## Bell Švýcarsko Pro kořeněný podzim

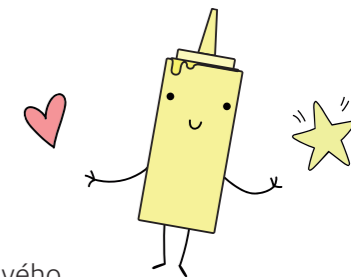
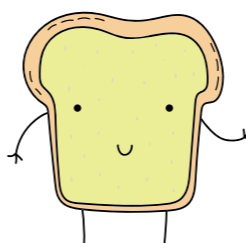
### Od října to bude ve Švýcarsku vydatné a křupavé!

Od října to bude ve Švýcarsku vydatné a křupavé: S novým výrobkem «Bratspeck mit Paprika» (pečená slanina s paprikou) přináší společnost Bell do maloobchodní sítě novou zajímavost pro všechny milovníky slaniny. Naložené vepřové maso je ochucené velkým množstvím papriky a trochou česneku a zaujme dlouho-trvající pikantní chutí. Perfektní na vydatnou snídani nebo jako slaninový kabátek na kuřecí prsíčka, jako v našem tipu na recept.



## Bell Polsko Na sendviče se středomořskou chutí

Bell Polsko přináší svým zákazníkům na sever trochu jižní prázdninové atmosféry. Nová «mortadella s olivami», která přišla na pulty v květnu, se vyrábí z vepřového a krůtího masa a zjemňuje se originálními španělskými olivami. Polští zákazníci tak mají opět k dispozici chutnou alternativu do sendvičů, které jsou v zemi tak oblíbené.



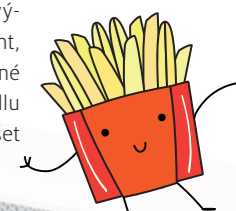
## Bell Francie Španělsko zdraví svého souseda

Řada španělských specialit, která byla nedávno uvedena na francouzský trh pod značkou Sanchez Alcaraz, je dalším příkladem dobré spolupráce v rámci Bell Food Group. K novinkám patří «Lomo de Cebo Ibérico», «Jamón de Cebo Ibérico» a «Chorizo Ibérico», tedy tři nářezové výrobky, které se vyrábějí z velice kvalitního masa známých iberských prasat. Navíc je možné tyto speciality skladovat nechlazené a mají obal s malým podílem plastů.



## Stein's Best Tři klasiky v mini formátu

Právě včas na léto představila značka Stein's Best ze společnosti Hügli pro své zákazníky food service kečup, majonézu a hořčici v praktických porcovaných baleních. Všechny druhy se vyrábějí ve Švýcarsku, kečup má vysoký podíl rajčat 65 procent, který je u Stein's Best obvyklý. Porce jsou oblíbené zejména v restauracích, občerstveních a k jídlu s sebou, protože omáčky tak lze snadno přenášet a správně dávkovat. Perfektní na burgery, hranolky atd.



### Perfektní na burgery, hranolky atd.



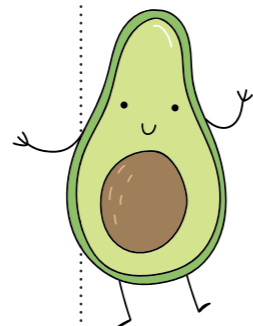


**Sylvain & CO.**

Zábava a svěžest pro milovníky salátů

«Fun & Fresh» je název nové řady, kterou od konce června přitahuje pozornost švýcarských zákazníků značka společnosti Iceberg Sylvain & CO. Sortiment aktuálně obsahuje s názvem «Crazy Yummy» klasické saláty «Mixed Salad & Eggs», «Caesar Salad» a «Pasta Pesto Salad». Pod názvem «Veggie Good Trip» sem patří také «Oriental Bowl», díky které se fanoušci salátů mohou vydat na smyslovou cestu na Blízký východ. Ultračerstvé produkty v praktických kartonových krabičkách s vtipnou vlaječkou obsahují vyváženou směs salátů, zeleniny, bílkovin, škrobů a obilovin. Díky tomu jsou praktickým pokrmem pro všechny, kteří se chtějí uvědomile stravovat i mezi jídly.

**Smyslová cesta do Orientu pro fanoušky salátů.**



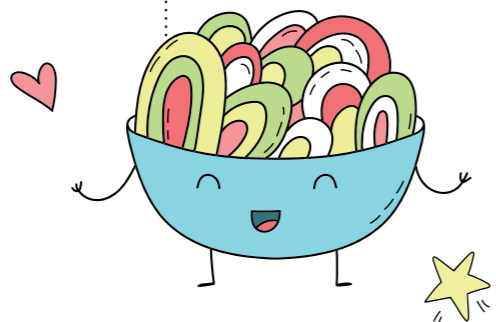
**Eisberg Rakousko**  
Čerstvé duo

Společnost Eisberg Rakousko vytvořila sendvič «Chicken Style Tandori», novinku pro známého rakouského maloobchodníka, který v letošním pozdním létě rozšiřuje sortiment své vlastní značky. S novými plátky ananasu navíc kolegové zajistí požitky z čerstvého ovoce bez větší námahy. S pozdravem pro zimní imunitní systém!



**Eisberg Švýcarsko**  
Přívál energie hned třikrát

Od poloviny září se všichni milovníci buddha bowls od společnosti Eisberg Švýcarsko mohou opět těšit na tři sezónní novinky. Květák, čočka a sladké brambory jsou ingredience, které vás v chladnějších dnech opravdu zasytí a potěší. Varianty «Roasted Cauliflower & Quinoa» a «Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel» jsou vhodné pro veganské stravování, druh «Roasted Sweet Potato & Taboulé Randen» je určen pro vegetariány.



**Tip na recept**

**Kuřecí prsíčka s dýní ve slaninovém kabátku**

**Pro 2 osoby**

- 4 kuřecí prsa po cca 140 g
- 12 plátků slaniny, např. pečená slanina s paprikou od společnosti Bell
- 4 lžičky hrubé hořčice
- 1 dýně hokkaido
- 2 lžíce nahrubo nasekaných jader lískových ořechů
- 1 lžíce másla
- trochu muškátového oříšku, čerstvě nastrohaného
- 1 pomeranč, vylišovaný
- 2 lžíce slunečnicového nebo řepkového oleje
- 3 větvičky tymiánu
- sůl, pepř

Takto se postupuje: Na každé kuřecí prsíčko položte vedle tři plátky slaniny tak, aby se mírně překrývaly. Prsíčka potřete hořčicí a položte je na plátky slaniny. Plátky slaniny omotejte kolem prsíček a upevněte párátkem.

Pečicí plech namažte polovinou másla. Dýni rozdělte na čtvrtiny a odstraňte semínka. Dužinu nakrájejte kráječem na tenké plátky a položte ji na plech spolu s jádry lískových oříšků. Okořeňte solí, pepřem a muškátem. Přelijte šťávou z pomeranče a vše dobře promíchejte.

Zbývajícím máslem potřete kus pečicího papíru a položte jej na dýni. Dýni pečte v předehřáté troubě uprostřed na 175 °C (horní a dolní ohřev) cca 10 minut.

Mezitím opečte kuřecí prsíčka na pánvi na horkém oleji z každé strany 2–3 minuty do křupava.

Po uplynutí doby pečení vyjměte dýni z trouby. Odstraňte pečicí papír, položte kuřecí prsíčka na dýni, posypte je snítkami tymiánu a vše vraťte do trouby bez pečicího papíru. Cca 15 minut pokračujte v pečení, až je dýně hotová a kuřecí prsíčka jsou krásně šťavnatá.

Okořeňte solí a pepřem a hned podávejte.



Úspěšné zvládnutí výzev v nákupu potravin

# To zvládneme pořídít

Když je lednička prázdná, obvykle v supermarketu na první pokus najdeme vše, čím ji můžeme znovu naplnit. Pro Bell Food Group nákup surovin pro výrobu potravin v mnoha případech tak snadný není. Počasí, ekonomická situace nebo změněná přání zákazníků patří k výzvám, které je třeba zvládnout. Proto Bell Food Group sází na rozmanitá řešení, od široké základny dodavatelů až po účast na inovativních koncepcích. • mr



## Ceny stále v zorném poli

V posledních dvou letech museli zákazníci sáhnout hlouběji do peněženky mimo jiné při nákupu kuchyňského oleje, zeleniny, mléčných výrobků a chleba. To, co pocítují jako konečný výsledek u pokladny, začíná mnohem dříve v hodnotovém řetězci: u stoupajících cen surovin a energií.

«V letošním roce jsme například zaznamenali 50% nárůst ceny rajčat jako suroviny,» informuje Ulrich Freund, vedoucí nákupu ve společnosti Hilcona a koordinátor kompetenčního centra strategických nákupů Bell Food Group. «Důvodem je nedostatek dodávek v důsledku virových nákaz, neúrody a povodní.»

**Zatímco některé materiály zdražují, jiné je možné pořídít levněji.**

Mezi další faktory, které mohou zvýšit náklady, patří mimo jiné rostoucí ceny energií, politické konflikty, jako je válka na Ukrajině, které brání pohybu zboží, nebo měnící se chování spotřebitelů, například rostoucí poptávka po rostlinných bílkovinách.

«Otázka bezpečnosti dodávek je pro nás v posledních letech stále důležitější,» říká Ulrich Freund. «Rozhodujícími klíčovými faktory pro tuto nejvyšší prioritu jsou pro nás důvěryhodné a dlouhodobé vztahy s našimi dodavateli.»

Společnost Hilcona mimo jiné velmi úspěšně sází na integrovanou produkci, při níž úzce spolupracuje přibližně s 500 švýcarskými zemědělci. Aby se u takto pěstované zeleniny udrželo kolísání cen na nízké úrovni, jsou ceny před sezónou transparentně a spravedlivě stanoveny mezi zemědělci, jejich zemědělskými organizacemi a zpracovateli.

Pro zkušené odborníky na zásobování ze společnosti Hilcona je také velmi důležité po celý rok intenzivně sledovat trhy s potřebnými surovinami, kterých je více než 2 000 a jsou různé, a pochopit, co se na těchto trzích děje. Mohou to být například povětrnostní podmínky, které ovlivňují úrodu, nebo omezení výroby plastů.

Pokud jde o ceny, společnost Hilcona těží z toho, že jednotlivé materiály často zdražují, zatímco jiné lze nakoupit za nižší ceny. Kromě toho se v Schaanu intenzivně spolupracuje s vývojovým oddělením a závody, aby se nárůst nákladů snížil úpravou receptur, kvalifikací nových dodavatelů a zeštíhlením procesů.

Kromě toho jsou ve spolupráci se všemi nákupními jednotkami Bell Food Group požadavky skupiny na materiál pravidelně nabízeny na trhu sdružené, aby bylo dosaženo optimálních cen v souladu s trhem.

Pro případ, že by se ukázalo, že situace v zásobování, zejména u kritických surovin, je obtížná, vybudovala společnost Hilcona v posledních letech rovněž osvědčenou síť druhých dodavatelů, aby bylo zásobování bezpečně zajištěno.

«Kromě toho díky našemu čtvrtletnímu <tržnímu radaru Hilcona> vždy velmi rychle rozpoznáme, když se někde objeví cenová rizika, a můžeme se proti nim včas zajistit. Například tím, že si vytvoříme zásobu určitých surovin nebo včas uzavřeme s našimi dodavateli pevné cenové dohody.»

Pokud jde o dohodu o cenách výrobků s maloobchodníky a přenesení zvýšených nákladů dál, potřebují kolegové z obchodu hodně dovedností a přesvědčovacích schopností.



Ulrich Freund,  
vedoucí nákupu, Hilcona  
koordinátor kompetenčního centra strategických nákupů, Bell Food Group

Jak se u kuřecího masa daří sladit nabídku přesně s poptávkou?



## Správné množství ve správný čas

Podle statistiky snědí Švýcaři ročně přesně 15 kg drůbežního masa. Tendence: stoupající. A křivka spotřeby stoupá nejen tam. Téměř ve všech evropských zemích roste spotřeba drůbežního masa, a s ní i poptávka.

Pro její co nejpřesnější pokrytí sází Bell Food Group na integrovanou produkci drůbeže v regionu Německa, Rakouska a Švýcarska. Tradiční postup, který se používal již v 60. letech 20. století.

### Automatické vykostovací zařízení znamenalo průlom.

«Na rozdíl od nákupu na volném trhu, například u produkce živého hovězího skotu, máme v případě drůbeže vlastní podniky a také podniky partnerské, se kterými úzce spolupracujeme,» vysvětluje Stephan Wolf, vedoucí organizační jednotky Drůbež ve společnosti Bell ve Švýcarsku. «Tímto způsobem prakticky prodlužujeme hodnotový řetězec u kuřat směrem dozadu.»

Tento řetězec začíná u rodičů, pokračuje přes líhně, kde se líhnou kuřata, a končí na farmách, kde se kuřata chovají. Integrovaná výroba také znamená, že společnost Bell nabízí svým partnerům kompletní řešení od návrhu stavby stáje přes nákup krmiva až po veterinární péči.

«Integrovaná produkce nám pomáhá prozíravě plánovat, takže máme k dispozici vždy to správné množství ve správný čas a ve správné kvalitě,» říká Stephan Wolf. «Jelikož potřebujeme náskok asi dvanáct týdnů na to, abychom produkci regulovali, stanovujeme potřebná množství čtvrtletně.»

Tímto způsobem se mimo jiné do organizační jednotky Drůbež Zell, za kterou je Stephan Wolf zodpovědný, dostává pouze tolik kuřecího masa, kolik lze skutečně užítkovat.

A to dnes znamená maso z celého zvířete. Zatímco v minulosti se kladl důraz především na kuřecí prsa, dnes se v zájmu vysoké ekonomické efektivity a udržitelnosti využívá celé kuře.

Velký průlom v tomto směru přinesla před sedmi lety v Zellu investice do plně automatického zařízení, které dokáže vykostit až 6 000 stehen za hodinu.

«Zjistili jsme, že stehenní maso je velmi vhodné jak pro výrobky convenience, tak pro uzenářské produkty,» dodává Stephan Wolf.

Tyto způsoby využití spolu s již tak vysokou poptávkou po drůbežím mase vedou k tomu, že společnost Bell ve Švýcarsku v posledních třech letech naráží na své kapacitní limity. Ale i zde již existují řešení: «V krátkodobém horizontu můžeme poptávku uspokojit mimo jiné dovozem drůbežního masa,» vysvětluje Stephan Wolf. «Ve střednědobém horizontu však chceme také zvýšit vlastní kapacity a postavit další drůbežárny. Jsme optimističtí a věříme, že tohoto cíle dosáhneme i přes přísné zákonné požadavky.»



Stephan Wolf,  
vedoucí organizační  
jednotky Drůbež,  
Bell Švýcarsko

### Mosa Meat: nová kultura masa

V hledání alternativ masa bez nutnosti porážet zvířata je nizozemský start-up Mosa Meat celosvětovým lídrem. Za tímto účelem se z krávy odebere několik buněk, z nichž se v laboratoři vypěstuje svalovina. Toto kultivované maso se svou strukturou a složením neliší od běžného masa. Bell Food Group se od roku 2018 podílí na této rostoucí společnosti a podporuje tak hledání udržitelnějších alternativ masa, které zároveň splňují etické požadavky mnoha spotřebitelů.



Ronni Diepstraten,  
CPO a Key Account  
Food Service Europe,  
Eisberg

## Když se salát musí přestěhovat

Španělsko je pokládáno za zeleninovou zahradu Evropy. Jen v minulém roce se zde vypěstovalo 29 milionů tun ovoce a zeleniny, což je více než čtvrtina celé produkce Evropské unie. Díky tomu je tato země z Pyrenejského poloostrova také jednou z hlavních dodavatelských zemí společnosti Eisberg. V posledních letech však místním zemědělcům způsobují problémy klimatické změny spojené s vysokými teplotami a suchem.

«Ve Španělsku jsme od roku 2018 zažili již dvanáct krizových období,» uvádí Ronni Diepstraten, CPO a Key Account Food Service Europe ve společnosti Eisberg, který má svou kancelář v jihošpanělském městě Aguilas. «Především zimy jsou podstatně teplejší. Na-

příklad letos 27. ledna bylo teplo, 27 stupňů. Normálně by to bylo 16 až 20 stupňů.»

**Aguilas byla kdysi největší oblastí pěstování rajčat v Evropě.**

Důsledek: Například pěstování rajčat nebo endivie je v oblasti Aguilas, která byla kdysi největší pěstitelskou oblastí těchto produktů v Evropě, stále obtížnější.

Společnost Eisberg se snaží tento problém se zásobováním vyřešit pomocí několika strategií. Nejdůležitější z nich je nákup v jiných regionech. Dále na sever ve Španělsku i v dalších zemích, jako je Maroko, Tunisko nebo Řecko, již vznikly nové pěstitelské oblasti, z nichž mohou odborníci na saláty dostávat zásoby.

Společně s výrobcem osiva navíc společnost Eisberg také podporuje projekt s farmáři v Albánii a Srbsku, jehož cílem je vytvořit další plochy pro pěstování salátu v zimě.

«Také v Itálii se něco děje,» říká Ronni Diepstraten. «Zatímco v posledních 50 letech se zde kladl důraz spíše na kvalitní a drahé odrůdy, jako je baby špenát, nyní italští dodavatelé v důsledku změněné situace opět ve větší míře pěstují i jiné druhy salátů.»

K dalším řešením společnosti Eisberg patří zkoumání nových odrůd a metod pěstování. Vývoj nových rostlin salátu, které jsou lépe uzpůsobené vyšším teplotám, je však zdlouhavý proces, který může trvat až pět let.

Mezi slibné metody patří také inovativní techniky pěstování, jako je hydroponie. Při ní rostliny nerostou venku nebo ve skleníku v půdě, ale ve vodě obohacené živinami. Tento systém využívá také start-up vertikálního farmaření Yasai (viz rámeček), v němž má společnost Eisberg podíl.

«Podle mého názoru se budeme měnícími se podmínkami zabývat ještě dlouho,» vysvětluje Ronni Diepstraten. «Ale jsem přesvědčený, že i nadále bude dost salátu a zeleniny na pokrytí naší spotřeby. Jen bude možná pocházet z jiného regionu.»

### Yasai: vertikální budoucnost

Vertikální farmy startu-upu Yasai, který byl v roce 2020 založen v Curychu, jsou založeny na principu cirkulární ekonomiky a podporují tak udržitelné pěstování. Aktuálně existuje pilotní farma, která zásobuje čerstvými bylinkami supermarketu mateřské společnosti Coop v severozápadním Švýcarsku. V budoucnu by s pomocí společnosti Yasai mohly takové vnitřní farmy vzniknout téměř kdekoli na světě. Tento koncept totiž funguje nezávisle na vnějších podmínkách. Bell Food Group podporuje tento slibný start-up nejen podílem přes svou divizi Iceberg, ale také tím, že její generální ředitel Lorenz Wyss se stal členem správní rady společnosti Yasai.

Jak je možné zajistit zásobování saláty, když počasí pěstování na jihu Španělska stále více komplikuje?

Jaké možnosti existují pro odpovědný nákup palmového oleje?



## Řešením jsou udržitelné zdroje

Palmový tuk má pro výrobu potravin mnoho dobrých vlastností. Například existuje palmový tuk, který má na rozdíl od mnoha jiných rostlinných tuků při pokojové teplotě pevnou konzistenci, což nejen usnadňuje přepravu a skladování, ale také umožňuje různé způsoby použití. Zároveň palmový tuk neoxiduje tak rychle, takže tak snadno nežlukne.

Kromě toho jsou palmy olejné výrazně produktivnější než jiné olejnaté plodiny, jako je řepka nebo sója. Tato skutečnost přispívá k tomu, že palmový tuk je ve srovnání s jinými tuky velmi levný.

Přesto je tato surovina předmětem kritiky. Důvodem je: palmy olejné rostou téměř výhradně v regionech s tropickými deštnými pralesy, které jsou pro jejich pěstování často ilegálně mýceny.

Také pro společnost Hügli je palmový tuk nezbytnou surovinou, která se mimo jiné používá do bujónových kostek ve formě pasty.

«Jelikož se nyní této přísady nemůžeme vzdát, již před mnoha lety jsme se rozhodli používat výhradně certifikovaný palmový tuk,» vysvětluje Steffi Mesnjak, category manažerka pro skupiny zboží Tuky a oleje ve společnosti Hügli. «Existují čtyři stupně certifikace palmového oleje, z nichž od letošního roku používáme pouze dva nejvyšší.»

Společnost Hügli sází především na druhý nejvyšší stupeň certifikace «Segregation». Ten označuje udržitelně certifikovaný palmový olej, který byl v celém dodavatelském řetězci oddělen od neudržitelného zboží. Několik málo výrobků obsahuje také palmový olej nejvyššího stupně certifikace «Identity Preserved», který byl udržitelně vyrobený a navíc musí být výsledovatelný až k plantáži, z níž pochází.

«Při nákupu těchto surovin spolupracujeme v rámci skupiny Hügli s několika vybranými a náležitě certifikovanými výrobci,» uvádí Steffi Mesnjak.

Jednou z výzev, kterou musela společnost Hügli v loňském roce zvládnout, byl zákaz vývozu palmového oleje z Indonésie. Naštěstí trval jen několik týdnů a dodavatelé společnosti Hügli jej dokázali dobře překlenout.

«Události jako tato nám ukazují, nakolik je důležité spolupracovat se zkušenými partnery, kteří disponují robustními globálními dodavatelskými řetězci,» říká Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material ve společnosti Hügli.

Společnost Hügli v minulých letech také opakovaně hledala náhradu za palmový tuk ve svých výrobcích. Mezi možné náhrady patří bambucké máslo a kokosový tuk, které jsou však vhodné pouze pro vybrané výrobky.

«V současné době často není z technických důvodů možné nahradit palmový olej jinými tuky,» říká Steffi Mesnjak. «Kromě toho by úplně zřeknutí se pěstování nemělo smysl ani z ekologických důvodů, protože pro pěstování jiných rostlinných olejů by byly zapotřebí mnohem větší plochy. Proto jsme podle mého názoru tím, že používáme certifikovaný palmový olej, zvolili dobrou střední cestu.»

### Pro společnost Hügli je palmový tuk nezbytný.

#### Seznam toho, co je zakázáno: to se nesmí použít

Ne všechny suroviny, které jsou předmětem kritiky, mají tak dobrá certifikovaná řešení jako palmový olej. Abychom se vyhnuli produktům a formám výroby, které nejsou v souladu s filozofií Bell Food Group, existuje takzvaný seznam zákazů. Ten definuje jasná vylučovací kritéria pro portfolio výrobků Bell Food Group. Patří mezi ně skutečnost, že skupina Bell Food Group se obecně vyhýbá produktům z akutně ohrožených druhů, produktům z chovů, které nevyhovují nárokům daného druhu, a produktům získaným týráním zvířat. Na seznamu je v současné době uvedeno celkem 17 výrobků a skupin výrobků, které jsou zakázány v celé skupině, od foie gras přes mořské želvy až po geneticky modifikované potraviny.



Steffi Mesnjak,  
category manažerka  
skupiny produktů Tuky  
a oleje, Hügli



Constantin Degro,  
Category Cluster Lead  
Raw Material, Hügli

Chytrá recyklace místo likvidace

# To ještě můžeme použít!

Ze včerejších těstovin bude dnes lahodná těstovinová pánev. Z odřezků dřeva na nový zahradní plot odkládací stůl na terasu. Ve zbytcích se často ukrývají skutečné poklady. Ale platí to i pro potravinářský průmysl? Jasná odpověď: ano! Bell Food Group na to má příklady.

Co má společného křupavý salát od společnosti Eisberg s krémovým hummusem od společnosti Hilcona?

## Jde o co největší snížení množství odpadu.

Ok, obojí dobře chutná a je vhodné pro vegany. Existuje však i méně zřejmá společná vlastnost: při výrobě obou produktů vznikají zbytky, které se chytrě recyklují.

Iniciativy společností Eisberg Rumunsko a Hilcona jsou dva příklady toho, jak podniky Bell Food Group podporují cíle skupiny v oblasti udržitelnosti a ke snižování množství odpadu.

Cílem je co nejvíce snížit množství odpadu a zbytkových materiálů ve výrobních závodech nebo se jim zcela vyhnout. A to nejlépe funguje tehdy, když je možné je účelně využít na jiném místě.

Pro společnost Eisberg Rumunsko je toto jiné místo vzdálené jen čtyři kilometry od podniku v Pantélimonu, a šťastní recyklovatelé mají kožešinu nebo peří. Od roku 2016 dodává závod minimálně jednou denně zbytky z přípravy salátů do blízkého statku se 700 kravami a přilehlé farmy pro děti s koňmi, kozami, emu a dalšími hladovými tlamičkami a zobáky.

«To nejdůležitější pravidlo jsem se naučila hned při prvním setkání s majitelem statku, který je také veterinář,» vypráví Gabriela Boldeanu, manažerka kvality ve společnosti Eisberg Rumunsko. «To zní, že krávy můžeme krmit pouze takovými zbytky, které se předtím nedotkly země, tj. nemohly být kontaminovány například kousky dřeva nebo hřebíky z palet.

Zvířata na nedaleké farmě mají radost ze zbytků salátů, které vyrábí společnost Eisberg Rumunsko.



Krávy totiž při krmení neumějí rozlišit části rostlin a cizí tělesa.»

Protože se však spadnutí listů a stonků nelze zcela vyhnout a zbytkové množství je navíc někdy vyšší, než je potřeba farmy, hledalo se ještě jiné ekologické řešení recyklace odpadu. To se našlo v bioplynové stanici v Ploiesti, která ze zelených zbytků vyrábí energii. Tímto způsobem se udržitelně využívá 100 procent salátových odpadů ze společnosti Eisberg Rumunsko.

## Veganské alternativy vajec

Společnost Hilcona ukazuje, že upcylace není jen trendem v oblasti módy nebo nábytku. Kompetenční centrum pro vegetariánské produkty v Landquartu našlo společně se švýcarským start-upem EggField kreativní řešení, jak znovu využít vodu z vaření cizrny.

Ta vzniká při výrobě hummusu, a to ve velkých množstvích, protože společnost Hilcona patří k předním výrobcům hummusu ve Švýcarsku. Díky myšlence udržitelné recyklace potravin se od loňského roku z této vody z vaření, která by se jinak likvidovala jako odpadní voda, vyrábějí nové rostlinné alternativy vajec.

«Číslo hovoří sama za sebe: v roce 2023 se nám podařilo vrátit zpět do oběhu již 24 tun vody z cizrny. To odpovídá asi 300 000 vajec,» uvádí Angela Blattmann, vedoucí prodeje B2B Průmysl ve společnosti Hilcona. «Náš cíl pro tento rok je jasný. Chceme toto množství zdvojnásobit na 600 000.»

Alternativy vajec se hodí jako přísady na vaření a pečení, a to nejen do veganských pokrmů. Jejich vlastnosti se podobají originálu, takže v mnoha receptech mohou nahradit celé vejce, bílek a žloutek.

Pro novinku hovoří ještě další výhody: chutově nepřipomíná luštěninu, neobsahuje alergeny a vydrží déle než vejce. • mr

## Voda z cizrny se znovu využije.

Společnosti Hilcona a EggField společně vyvinuly chytrý nápad na upcylaci potravin.



Pracovní jubilea a odchody do důchodu od října do prosince 2023

## «Aby laskavě nastoupil, protože se mi právě narodil syn.»



**Hermann Lüken**  
40 odpracovaných let

**Pozice:** řezník, bourání  
**Divize:** Bell International  
**Místo:** Bell Německo, Edeweicht



**Samuel Müller**  
40 odpracovaných let

**Pozice:** zaměstnanec telefonního prodeje/food service průmysl  
**Divize:** Bell Švýcarsko  
**Místo:** Bell Švýcarsko, Cheseaux-sur-Lausanne

**Jak došlo k tomu, že jste se před 40 lety ucházel o místo ve Vaší společnosti?**

**Hermann Lüken:** Tehdy jsem bydlel jen několik set metrů od firmy, a protože společnost Schinken Schumacher\* mi zaplatila o 50 feniků více než můj předchozí zaměstnavatel, přešel jsem tam.

**Samuel Müller:** Po skončení povinné školní docházky jsem se rozhodl vyučit se řezníkem. Jako rodák z Basileje jsem si vybral učení u firmy Coop. Po vyučení jsem 17 let pracoval u společnosti Coop jako řezník u pultového prodeje a jako hlavní řezník. Dne 1. srpna 2002 jsem pak přešel do společnosti Bell do telefonického prodeje v západním Švýcarsku, kde pracuji dodnes.

**Co se za těch 40 let, co ve společnosti pracujete, změnilo nejvíc?**

**Hermann Lüken:** Změnilo se toho hodně. Hygienické normy jsou dnes mnohem přísnější. Těžkou práci usnadňuje technický pokrok prostřednictvím pozemních dopravních prostředků (např. vysokozdvížné vozíky). Silně vzrostla produktivita.

**Samuel Müller:** Všechno jde mnohem rychleji než dříve. Množství práce je stále větší. Procesy jsou stále komplikovanější. Tlak na zaměstnance stále roste. Poptávky zákazníků jsou více specifické.

**Je také něco ve vašem každodenním pracovním životě, co se za ta léta vůbec nezměnilo?**

**Hermann Lüken:** Klid nebyl a není. Vše se stále mění. Velikost firmy, počet zaměstnanců ...

**Samuel Müller:** Přes veškerou technickou modernizaci prodeje je v kontaktu se zákazníky stále nejdůležitější mezilidský aspekt.

**Jaký zážitek z Vašeho působení ve společnosti Vám navždy zůstane v paměti?**

**Hermann Lüken:** Za 40 let jsem toho zažil tolik, že vůbec nevím, co bych měl vyprávět. Počátkem 90. let jsem byl s několika kolegy na týden v Seevetalu kvůli solení šunky. V Harkebrügge jsme jednou museli pracovat téměř 30 hodin, protože zakázek bylo hodně. Kromě toho jsme měli úžasné a nezapomenutelné firemní oslavy v Hamburku. V osmdesátých a devadesátých letech jsem se s Helmutem Behrensem střídal každý týden o víkendech a jako zázkok o prázdninách, otevíral a zavíral firmu a pouštěl do areálu hlídač psy – dvě německé dogy – a v pondělí je zase vypouštěl pryč. Tehdy nebyl ani vrátný, ani bezpečnostní služba. 15. dubna 1989, v sobotu, jsem tam taky měl být. Tehdy jsem v pět hodin ráno z porodnice zavolał Helmutu Behrensovi, aby za mně laskavě zaskočil, protože se mi právě narodil syn.

**Samuel Müller:** Přechod z firmy Coop do společnosti Bell. Uzavření jatek a bourárny masa v Cheseaux.

**Co Vám dnes ve Vaší práci dělá největší radost?**

**Hermann Lüken:** Spolupráce s kolegy. Jsem hrdý na to, že ve společnosti pracuji tak dlouho.

**Samuel Müller:** Jako první den: kontakt se zákazníky.

### 20 odpracovaných let

**Vera Harms** • 1. července, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Manuela Koch** • 1. července, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Willi Spaller** • 1. července, Bell Německo, Seevetal (*dodatek*)

**Henning Evers** • 15. července, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Tanja Derkatsch** • 1. srpna, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Gregor Hoten** • 1. srpna, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Sabrina Teuber** • 1. září, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Isabelle Burkle** • 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Luca Calzone** • 1. října, Hilcona, Schaan

**Robert Flack** • 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Mihail-Liviu Mayer** • 1. října, Eisberg Rumunsko, Pantelimon

**Elena Miller** • 1. října, HFC, Bad Wünnenberg

**Tobias Mittelbach** • 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Bruno Sitterle** • 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**René Hunkeler** • 6. října, Bell Švýcarsko, Zell

**Jimmy Guerinoni** • 13. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Sinavere Qufaj** • 13. října, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

**Tuelay Yener** • 13. října, Bell Švýcarsko, Gossau

**Annemarie Weissauer** • 17. října, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

**Irena Wicher** • 20. října, Bell Německo, Harkebrügge

**Kemal Karic** • 21. října, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

**Marina Hochradl** • 27. října, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

**Christophe Balou** • 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

**Domenico Dedato** • 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Tahsin Samanci** • 1. listopadu, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

**Tomáš Starý** • 1. listopadu, Hügli Česká republika, Zásmuky

**Walter Toedtli** • 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Swetlana Heister-Urbach** • 3. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge

**Lydia Hoffeschneider** • 3. listopadu, Bell Francie, Teilhède

**Dmitri Iwanov** • 3. listopadu, Bell Německo, Harkebrügge

**Radisa Trajic** • 3. listopadu, Inter-Planing, Langenhaslach

**Frédéric Jenn** • 10. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

**Cornelia Zingg** • 10. listopadu, Hügli Švýcarsko, Steinach

**Tomasz Żyła** • 25. listopadu, Bell Polsko, Niepołomice

**Hamit Atici** • 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Xavier Buro** • 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Brice Monteillet** • 1. prosince, Bell Francie, Teilhède

**Husein Muminovic** • 1. prosince, Hilcona Gourmet, Orbe

**Jean-Louis Ribstein** • 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Tony Roger** • 1. prosince, Hilcona Gourmet, Orbe

**Maria Alcina Seixas da Silva Magalhaes** • 1. prosince, Hilcona, Schaan

**Antonio Vieira De Azevedo** • 1. prosince, Hilcona Gourmet, Orbe

**Yannick Wettlé** • 8. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Leonard Gjergji** • 22. prosince, Bell Švýcarsko, Zell

### 25 odpracovaných let

**Emma Bertram** • 1. srpna, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Montserrat Bonnard** • 22. srpna, Bell Francie, Teilhède (*dodatek*)

**Lenka Kolářová** • 3. září, Hügli Česká republika, Zásmuky (*dodatek*)

**Theodor Wessels** • 10. září, Bell Německo, Edeweicht (*dodatek*)

**Nathalie Bonnier** • 28. září, Bell Francie, Teilhède (*dodatek*)

**Andreas Altevers** • 1. října, Bell Německo, Seevetal

**Jose Augusto Chaves de Sousa** • 1. října, Hilcona, Schaan

**Rosaria Leppert** • 1. října, Geiser, Schlieren

**Agostinho Marques Do Amaral** • 1. října, Hilcona, Schaan

**Michael Pueringer** • 1. října, Hilcona, Schaan

**Walter Riedmann** • 1. října, Hilcona, Schaan

**Andre Sungu** • 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt** • 15. října, Hilcona, Schaan

**Sergej Pawlow** • 19. října, Bell Německo, Harkebrügge

**Katrin Cavegn-Brunhart** • 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Sven Keck** • 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

**Olivia Machado Rebelo** • 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Reinhard Pointner** • 1. listopadu, Hilcona, Schaan

**Mary Masila Sinnarasa** • 1. listopadu, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

**Burhan Güven** • 16. listopadu, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

**Karin Schwenninger** • 16. listopadu, Hilcona, Schaan

**Leonard Lleshi** • 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Zell

**Mickael Inacio** • 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Detlef Schröder** • 1. prosince, Bell Německo, Edeweicht

**Franz Heinrich** • 7. prosince, Frisch Express, Pfaffstätt

**Fatmire Dakaj** • 10. prosince, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Jean-Claude Truffa** • 21. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux

Aktuální nabídky  
zaměstnání najdete na:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

\* Udírnu šunky Helmut Schumacher v Harkebrügge v r. 1985 převzala firma Abraham. Společnost Abraham je od r. 2009 součástí Bell Food Group (tehdy skupiny Bell) a od r. 2012 funguje jako Bell Deutschland GmbH & Co. KG.

### 30 odpracovaných let

**Martina Schulz** • 1. července, Bell Německo, Seevetal (*dodatek*)

**Pavel Sarantscha** • 28. července, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Katharina Resch** • 9. září, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**José Ferreira Sergio** • 1. října, Hilcona Gourmet, Orbe

**Adrian Hofer** • 1. října, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Daniel Casagrande** • 15. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

**Herminio Das Neves** • 22. listopadu, Bell Švýcarsko, Cheseaux

**Thomas Freitag** • 22. listopadu, Hügli Německo, Radolfzell

**Guðrun Ogriseck** • 27. prosince, Hügli Německo, Radolfzell

### 35 odpracovaných let

**Erika Kruse** • 9. září, Bell Německo, Harkebrügge (*dodatek*)

**Eric Blumert** • 3. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Jean-Luc Groell** • 3. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Christophe Boesch** • 18. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Pashalis Potolidis** • 24. října, Hilcona, Schaan

**Ueli Gerber** • 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Zell

**Ulrich Minder** • 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Zell

**Elwira Seitz** • 11. listopadu, Hügli Německo, Radolfzell

**Willi Koller** • 14. listopadu, Hilcona, Schaan

**Thavarajah Ponnampalam** • 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Philippe Diemunsch** • 18. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

### 40 odpracovaných let

**Karin Grüner** • 3. října, Inter-Planing, Langenhaslach

**Hermann Lüken** • 14. listopadu, Bell Německo, Edewecht

**Samuel Müller** • 2. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux

### 45 odpracovaných let

**Barbara Schiaffo** • 20. července, Hügli Německo, Radolfzell (*dodatek*)

### Předčasné odchody do důchodu

**Rolf Anti** • 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Teresa Grosch** • 30. června, Hilcona, Schaan (*dodatek*)

**Monika Müller-Gassner** • 30. června, Hilcona, Schaan (*dodatek*)

**Ivan Fischer** • 30. září, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Antonio De Brito Alves** • 31. října, Hilcona, Schaan

**Josef Aregger** • 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Zell

**Maria Antonia Mancuso** • 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Cheseaux

**Maria Fernandes** • 31. prosince, Bell Švýcarsko, Zell

**Daniel Lang** • 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

**Florinda Reais Ferreira Silva** • 31. prosince, Hilcona Gourmet, Orbe

**Dominique Wolf** • 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej

### Odchody do důchodu

**Alfreda Urych** • 13. února, Bell Polsko, Niepołomice (*dodatek*)

**Marie Krejčová** • 29. dubna, Hügli Česká republika, Zásmuky (*dodatek*)

**Eva Košťálková** • 31. května, Hügli Česká republika, Zásmuky (*dodatek*)

**Hanspeter Gutenberger** • 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Martine Torres-Gabriel** • 30. června, Bell Švýcarsko, Basilej (*dodatek*)

**Peter Boss** • 31. října, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Maria Teixeira Gonzalez** • 31. října, Eisberg Švýcarsko, Dällikon, Feldhof

**Pascal Tessier** • 31. října, Bell Švýcarsko, Basilej

**Urs Probst** • 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen

**Renate Schulze** • 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

**Nicolas Montoya** • 31. prosince, Granovita, La Vall d'Uixó

### Loučíme se

**Vincent Mamoun** • 5. června, Bell Švýcarsko, Basilej

Příbuzným a známým zesnulého bychom rádi vyjádřili upřímnou soustrast.

BELL  
FOOD  
GROUP



Zeptejte  
se nás

Mohu dostávat  
výplatní pásku  
také digitálně?

Na některých pracovištích  
je to již možné! Snažíme  
se tuto nabídku průběžně  
rozšiřovat.



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

Získejte odpovědi na své  
a mnohé další otázky:  
[bellfoodgroup.com/hr](http://bellfoodgroup.com/hr)

Members of Bell Food Group



Zeptejte se nás je iniciativa v rámci strategie HR 2026+

Získejte zaměstnanecké akcie  
za zvláštních podmínek a podílejte  
se přímo na Bell Food Group.

Registrujte se od 1. listopadu na akciovém  
portálu na [myshares.bellfoodgroup.com](http://myshares.bellfoodgroup.com) a získejte akcie.

1 až 100  
akcií

Nákupní lhůta  
1. až 30.  
listopadu

20 %  
sleva

4 roky  
blokační lhůta





## Dokončení a zahájení učňovské přípravy 2023

# YESSSS!

Již několik týdnů je trh práce bohatší o 52 čerstvě kvalifikovaných odborníků: v létě úspěšně ukončili učení a vstupují do profesního života. O mladé talenty je již postaráno: v jejich stopách kráčí 51 nových učňů a studentů, kteří v srpnu a září zahájili své studium. • sh



Vrcholem pro mne byla návštěva a další vzdělávání v závodě společnosti Hügli. Lekce o koření byla skvělá. Bude mi také chybět rozmanitost střídání mezi jednotlivými odděleními.

Tobias Straub, Bell DE



Zvláště se mi líbilo programování S7. Kromě toho jsem mohl od základů sám postavit systém semaforů. Nepočítal jsem s tím, že je tato profese tak rozmanitá.

Hendrik Oltmanns, Bell DE



Díky vyučení jsem mohl objevit fascinující svět zpracování kovů a získat přesné řemeslné dovednosti.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



Zapůsobila na mě soudržnost týmu a podpora ze strany společnosti, zejména vstřícnost vedení. Těším se, že ve firmě zůstanu.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



Tvrdá práce a pilné učení se vyplatí. Teď se těším na nové zkušenosti a možnosti.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Nyní mohu zařízení obsluhovat naprosto samostatně a vím, jak vše funguje. Kromě toho jsem se zlepšil v přesnosti práce. Byla to dobrá doba.

Ruben Pereira, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Před učením jsem nevěděl, jak se naše výrobky dostávají k zákazníkům a kolik procesů je vůbec potřeba. To, že jsem mohl převzít tolik zodpovědnosti ve vývozu, mi i v budoucnu určitě pomůže.

Berat Altundemir, Hügli (CH)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Kim Straub, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Jsem hrdá na to, kam jsem se během učení posunula. Zvláště se mi líbil zahraniční pobyt ve společnosti Bresco ve Werkendamu.

Friederike Schultz, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)

## BLAHOPŘEJEME

**Berat Altundemir** • logistik EFZ (švýcarské osvědčení odborné způsobilosti), Hügli, Steinach (CH)

**Daniel Andemeskel** • odborník v potravinářství, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

**Aleyna Atmaca** • odbornice v potravinářství, Hilcona, Schaan (FL)

**Yasemin Brooks** • specialista na potravinářskou technologii, Hügli, Radolfzell (DE)

**Benoit Brüderli** • odborník v potravinářství EBA (profesní osvědčení), Bell, Oensingen (CH)

**Valerio Capizzi** • řezník EFZ, Bell, Basilej (CH)

**Marvin Erik Cramer** • elektronik pro provozní techniku, Bell, Harkebrügge (DE)

**Pedro Goncalo das Neves** • obsluha zařízení, Hilcona, Schaan (FL)

**Aron Debesay** • řeznický asistent EBA, Bell, Oensingen (CH)

**Sarah Despotakis** • obchodnice EFZ, Hügli, Steinach (CH)

**Albion Duraku** • logistik EFZ, Hügli, Steinach (CH)

**Aziz Ullah Eqbali** • logistik EFZ, Bell, Oensingen (CH)

**Michael Frey** • odborník na drůbež EFZ, Bell, Zell (CH)

**André Gal** • potravinářský technolog, Hilcona, Schaan (FL)

**Justin Gottleuber** • odborník v potravinářství, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

**Arcangelo-Cem Grandazzo** • student obchodní informatiky-správa aplikací, Bell, Basilej (CH)

**Teumzgi Hadish** • řeznický asistent EBA, Bell, Oensingen (CH)

**Tarik Hadzic** • obchodník EFZ, Bell, Basilej (CH)

**Manuel Jörg** • logistik, Hilcona, Schaan (FL)

**Michal Karczmarzyk** • technik automatizace, Hilcona, Schaan (FL)

**Isabelle Kerwin** • potravinářská technoložka EFZ, Bell, Basilej (CH)

**Toprak Kızılyatak** • potravinářský technolog EFZ, Bell, Basilej (CH)

**Lars Kreis** • obchodník EFZ, Bell, Basilej (CH)

**Samantha Leuenberger** • obchodnice EFZ, Bell, Basel (CH)

**Mateusz Rafal Marciniak** • obráběč kovů, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

**Joschka Messmer** • odborník na potravinářskou techniku, Hügli, Radolfzell (DE)

**Tabea Meyer** • obchodnice EFZ, Bell, Basel (CH)

**Alex Miranda Machado** • odborník v potravinářství EBA, Hügli, St. Gallen (CH)

**Alen Mumdzic** • řezník EFZ, Bell, Oensingen (CH)

**Florian Nyffenegger** • technik automatizace EFZ, Bell, Basilej (CH)

**Hendrik Oltmanns** • elektronik pro provozní techniku, Bell, Harkebrügge (DE)

**Ruben Pereira** • odborník v potravinářství EBA, Hügli, Steinach (CH)

**Lena Pogalzky** • studentka podnikové ekonomiky-personálního managementu, Bell, Basilej (CH)

**Michael Pöttinger** • mechatronik-automatizační technika a PLC technika, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)



Během učení, které jsem zahájil jako řezník a dokončil jako obchodník, jsem se naučil samostatně pracovat a myslet, místo toho, abych jednoduše přijímal úkoly.  
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Skvělá společnost, spousta rozmanitých možností a úžasní lidé, kteří se také stali dobrými přáteli. Opravdu skvělá doba!  
Amira Shakjiri, Hilcona (FL)



Nejvíce mě překvapilo, že technik automatizace pracuje v tolika oblastech. Dělá opravdu všechno! Odborné učiliště mi bude chybět, bylo to příjemné zpestření k provozu.  
Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)



Bylo skvělé mít zodpo-vědnost a moc sám realizovat projekty. Svými nápady jsem mohl ve firmě něco zlepšit a být užitečný.  
Florian Nyffenegger, Bell (CH)

Bell (Ch), zleva doprava: Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kızılyatak, Lukas Schmid, Lena Pogalzyk, Michael Frey, Rafey Shehzad, Jan Reist, Vanessa Voehringer, Florian Nyffenegger, Igor Vaskovic, Samantha Leuenberger, Lars Kreis, Tabea Meyer, Alessandro Sommer, Isabelle Kerwin, Teumzgi Hadish (na fotografii nejsou: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzić)

- Jan Reist** • informatik EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Dominic Rettenmund** • potravinářský technolog EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • výrobní mechanik EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Friederike Schultz** • duální studium podniková ekonomika food management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • obchodník EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • obchodnice, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • výrobní mechanik EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Alessandro Sommer** • obchodník EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Kim Straub** • duální studium podniková ekonomika food management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • obsluha strojů a zařízení, zaměřen na potravinářskou techniku, Bell, Harkebrügge (DE)

- Pascal Thönes** • průmyslový obchodník s dodatečnou kvalifikací mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • obchodník EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Vanessa Voehringer** • výrobní mechanika EFZ, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • specialista na potravinářskou techniku, Bell, Edeweicht (DE)
- Jannik Walz** • průmyslový obchodník s dodatečnou kvalifikační mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • potravinářský technolog EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • řeznický asistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • logistik, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • odborník ICT, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • mechatronik, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • výrobní mechanik EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Fabio Dalla Valle** • potravinářský technolog, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • informatik, vývoj platform EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • průmyslová obchodnice, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • odborník v potravinářství, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • řezník EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • elektronik pro provozní techniku, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • řeznický asistent EBA, Bell, Basel (CH)
- Marian Richard Gruse** • specialista na potravinářskou techniku, Bell, Edeweicht (DE)
- Mohammad Hashash** • logistik EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • kuchařka EFZ, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • obsluha strojů a zařízení, zaměřen na potravinářskou techniku, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • logistik EFZ, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • logistik, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • odborník v potravinářství, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • obsluha zařízení EFZ, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • obsluha zařízení, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • potravinářská technoložka, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • odborný informatik systémové integrace, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • obchodník EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Navina Nek** • obchodnice, Hilcona, Schaan (FL)

- Selina Nickl** • duální studium podnikové ekonomiky – průmysl, Hügli, Radolfzell (DE)
- Rafael Oliveira** • specialista podnikové údržby EFZ, Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • potravinářský technolog EFZ, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • duální studium podnikové ekonomiky – průmysl, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • praktikantka ICT, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • řeznický asistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • informatik vývoj aplikací EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Jannis Ritter** • logistik, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • technik pro automatizaci EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Shejla Saliji** • obchodnice EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • mechatronik, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • řeznický asistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • duální studium podnikové ekonomiky, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • potravinářský technolog, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • elektronik pro provozní techniku, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • obsluha zařízení, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • obchodnice EFZ, Bell, Basilej (CH)
- Amir Taheri** • řeznický asistent EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • technik pro automatizaci, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • potravinářský technolog EFZ, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • obchodnice v potravinářství EBA, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • logistik EFZ, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • průmyslová obchodnice s dodatečnou kvalifikací mezinárodní obchodní management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • logistik EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • odborník v potravinářství EBA, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • řeznický asistent EBA, Bell, Basilej (CH)
- Felix Zürcher** • obchodník EFZ, Hügli, Steinach (CH)

# 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 4. prosince 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.