

# LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

03 2024



**Sbližujeme se**

**BELL  
FOOD  
GROUP**





## Obsah

### Ze společnosti

- 4 Pozor, stavba!**  
Stavební aktivity Bell Food Group
- 7 Téměř všichni si nainstalovali «My Bell Food Group»**  
Tak pomáhá my Bell Food Group v každodenním životě ve společnosti Eisberg Maďarsko

### Jak se pracuje u Bell Food Group

- 8 Srdečně blahopřejeme**  
K úspěšnému ukončení studia
- 11 Vítání**  
V profesním životě
- 12 Úspěchy díky aktivnímu oslovení**  
Moderní metody náboru jsou pro kandidáty motivující

### Titulní stránka

- 15 Sbližujeme se**  
Bell Food Group se stále více stává jednou velkou rodinou

### Trvalá udržitelnost a inovace

- 22 Udržitelnost je možné měřit**  
V kurzu

### Náš svět požitků

- 24 Trik s teplou vodou**  
Pomocí metody sous-vide lze úspěšně připravovat i speciální kousky
- 28 Podzimní trendy letošního roku**  
Pestrá nabídka pro chladnější dny

- 30 Ze spokojených zákazníků se stávají partneři na celý život**  
Rozmanitost zákazníků ve skupině Bell Food Group

### Osobní

- 33 «Dokonce jsme sami skládali krabice»**  
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od října do prosince 2024

### Zpětná vazba a tombola

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

## Soustředíme se na to, čím jsme výjimeční

### Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

V uplynulých měsících jsem měl možnost navštívit mnoho našich poboček a s některými z vás se setkat osobně. Zapůsobila na mne zejména vaše motivace a velké nasazení, které každý den projevujete. Také výsledky našeho posledního průzkumu mezi zaměstnanci to potvrzují: S naší společností se silně ztotožňujete. Tato zpětná vazba mě velice těší a jsem za ni vděčný. Neboť právě spokojení a oddaní zaměstnanci, jako jste vy, jsou základem našich společných úspěchů.

### Naše silné stránky musíme i nadále rozvíjet.

Nyní se nechystáme nijak odpočívat. Naším cílem je totiž neustále se zlepšovat, dosahovat pokroků a úspěšně a spolehlivě utvářet budoucnost skupiny Bell Food Group.

Máme k tomu dobré předpoklady. Máme dlouholeté zkušenosti, odhodlaný a kompetentní tým a pevné vztahy se zákazníky. V rámci skupiny profitujeme a učíme se od sebe navzájem. Díky naší organizaci zaměřené na obchodní oblasti jsme ve srovnání s ostatními konkurenty rychlejší, agilnější a zároveň velmi blízko trhu. Ale abychom skutečně vynikli, musíme se soustředit na to, čím jsme výjimeční: je to naše know-how v oblasti výroby, naše vztahy s trhy a naše zkušenosti v oblasti udržitelnosti a dobrých životních podmínek zvířat. Tyto silné stránky musíme nadále budovat, abychom získali náskok před konkurencí. Je na nás, abychom tento náskok ještě více rozvíjeli a cíleně využívali.

Ukazuje se, že se toto úsilí skutečně zúročuje: V prvním pololetí se nám podařilo získat další podíl na trhu ve všech oblastech. Pro mne je přitom důležité, abychom i nadále dbali na náklady a zaváděli pouze takové procesy, které našemu obchodu skutečně přinášejí přidanou hodnotu. Považuji za důležité, aby jednotlivé obchodní oblasti řešily svá témata pokud možno na místní úrovni. Ve většině případů je lepší řešit problémy a výzvy tam, kde vznikají.

Jsem přesvědčen, že společně oslavíme ještě mnoho dalších úspěchů, a s touto vírou hledím do druhé poloviny roku. Děkuji vám za vaše každodenní odhodlání, úsilí a nadšení. Těším se, že se s co nejvíce z vás osobně setkám při mých dalších návštěvách na pobočkách.

S pozdravem



Marco Tschanz  
CEO skupiny  
Bell Food Group

Časopis LOOK! si můžete také objednat, číst nebo stáhnout online na [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Časopis pro zaměstnance Bell Food Group, 4 vydání ročně, č. 3/2024, říjen 2024, 30. 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).  
Fotografie str. 24–27: atelierkorak ag, Riehen (Švýcarsko). Úprava: obložgrafik, 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.

Stavební aktivity Bell Food Group

# Pozor, stavba!

Bell Food Group investuje do svých výrobních závodů. Fakta a zajímavosti k ukončeným a ještě probíhajícím stavebním projektům.

## Hügli Švýcarsko Přestavba ve Steinachu



Díky přestavbě ve společnosti Hügli ve Steinachu bylo možné opustit po mnoho let pronajímaný objekt v St. Gallenu, nyní všichni zaměstnanci pracují na jednom místě. Díky novostavbě splňuje výroba lahůdek všechny požadavky na kvalitativní a procesní postupy a smí se ozna-

čovat jako state of the art. Štíhlé procesy umožňují rozšiřovat kapacitu, aby bylo možné uspokojit stále rostoucí poptávku po lahůdkářských výrobcích. Díky centralizaci odpadá přepravní cesta.

**Uvedení do provozu:** do konce roku 2024

**Ostatně, Steinach leží přímo u Bodamského jezera a geologicky se nachází jen mírně nad jeho hladinou. Pro všechny stavby musí být území nejprve podepřeno. Před zahájením stavby bylo proto do země uloženo 58 betonových pilot o délce téměř 40 metrů. Pro stabilní základ, který bude schopen unést zatížení budovy, bylo na jednu pilotu použito přibližně 22 tun betonu.**

## Eisberg Rakousko Výrobní závod v Marchtrenku



Nový výrobní závod v Marchtrenku v Horním Rakousku zahrnuje čtyři výrobní haly. Závod, který stanoví nová měřítka pro udržitelnost, kvalitu a bezpečnost výrobků, se specializuje na

výrobky convenience: kromě čerstvě krájených salátů, ovoce a zeleniny se v Marchtrenku vyrábí také snack, Bircher müsli a drůbeží výrobky convenience.

**Uvedení do provozu:** 2020

**Podrobně:** Velice moderní kompetenční centrum pro čerstvé výrobky convenience s vlastním výzkumným a vývojovým oddělením vyvíjí na 400 metrech čtverečních nové výrobky a zkoumá udržitelná řešení pro obaly. Kromě inovací se zaměřuje především na regionalitu. Lokální produkce s co nejvyšším sezónním využitím místních surovin uspokojuje poptávku po domácích produktech.

## Bell Švýcarsko

### Logistické centrum (1), nářezové centrum (2) a mrazicí centrum (3) v Oensingenu



V areálu Südringstrasse v Oensingenu vzniká nářezové centrum, logistické centrum s plně automatizovaným vysokoregálovým skladem a technická centrála s restaurací, kancelářemi a sociálními prostory. Mrazicí centrum, které je v provozu od srpna 2023, nahrazuje osm externích a interních mrazicích skladů a snižuje dosavadní emise CO<sub>2</sub> o polovinu. V Oensingenu je soustředěna většina procesů označování

a vychystávání čerstvých balených produktů (s výjimkou mořských plodů) určených pro maloobchod. Zaměřením na jedno centrální místo je možné dále zkracovat dobu objednání.

**Uvedení do provozu:** Od konce roku 2025 budou závody uváděny do provozu a poté budou po etapách najíždět až do plného provozu. Mrazicí sklad je v plném provozu od poloviny roku 2024.

**Pozoruhodné:** Vzhledem k tomu, že nové závody v Oensingenu výrazně změní logistické procesy pro celou společnost Bell Švýcarsko, budou zapojeny všechny stávající závody. V budoucnu nebudou dodávat přímo zákazníkům, ale do areálu Südringstrasse. Musí proto přizpůsobit své interní procesy a sladit je s novým logistickým centrem.

## Bell Švýcarsko Jatka v Oensingenu



Nová jatka v Oensingenu nahradí jatka stávající. Provoz zde již mnoho let běží na plný výkon. Kromě toho staré zařízení dosáhlo své plánované životnosti. Z hlediska dobrých životních podmínek

zvířat, hygieny a procesů budou nová jatka stanovovat nová měřítka pro celou Evropu.

**Uvedení do provozu:** do konce roku 2025

**Už jste to věděli?** Mnoho opatření zajistí, že bude minimalizován stres pro zvířata před porážkou a během ní. Sázíme přitom na odbornost americké vědkyně Temple Grandin. Tato renomovaná vědkyně, která se zasazuje za dobré životní podmínky zvířat, sdílí své znalosti s podniky zpracovávajícími maso po celém světě. Aby se zvířata před porážkou uklidnila, jsou nová jatka chlazená, což zejména v letních měsících snižuje stres. Mírný sklon porážkové linky dává dobytku pocit bezpečí. Pozornost je věnována také barevnosti v budově, protiskluzové podlaze, osvětlení a co nejnižší zvukové kulise v pozadí.

Oproti dřívějším stavebním projektům, které byly realizovány izolovaně jednotlivými jednotkami, tyto projekty dnes využívají znalostí a zkušeností z celé Bell Food Group.

## Bell Španělsko

### Výrobní závod na šunku Serrano ve Fuensalidě



V rámci strategie růstu skupiny Bell ve Španělsku, která se zaměřuje na dva hlavní cíle – vlastní výrobu iberské šunky a iberských klobás a zvýšení výrobní kapacity šunky Serrano – bylo rozhodnuto rozšířit výrobní zařízení. Po několika letech výrazného růstu obratu pod značkou Sánchez Alcaraz se společnost rozhodla zakoupit a postavit nové továr-

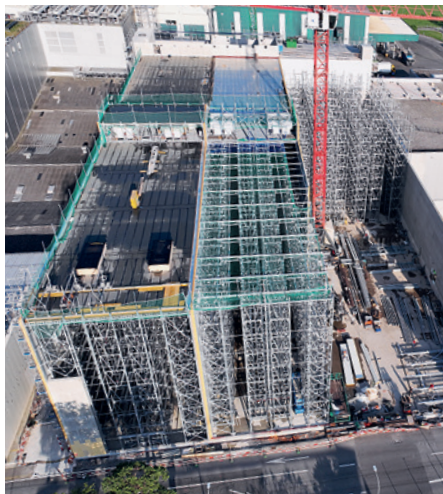
ny, aby mohla těchto cílů dosáhnout. V dubnu 2017 získala společnost sušící zařízení na iberskou šunku a klobásy od společnosti Nobleza Ibérica ve městě Azuaga. V témže roce začala stavba nového zařízení ve Fuensalidě, které bylo uvedeno do provozu ve druhém čtvrtletí roku 2019.

**Uvedení do provozu:** 2019

**Zajímavosti:** Na ploše 26 000 metrů čtverečních staví společnost Bell Španělsko novou výrobu na šunku Serrano. Vykostování probíhá na 32 automatických a 10 manuálních linkách. Zařízení kromě toho zahrnuje dvě krájecí linky, 32 stanic pro dosolování, 22 sklepů a 10 sušáren. Roční kapacita činí více než 1 milion kusů.

## Hilcona

### Rozšíření v Schaanu



Rozšířením závodu Hilcona v Schaanu vzniknou další výrobní prostory pro rozšíření kapacity a výrobu nového sortimentu. Kromě logistických zlepšení v areálu závodu počítá hlavní plán s dalšími investicemi do optimalizace využití zdrojů. To zahrnuje novou koncepci odvodu vod s udržitelnou čistírnou odpadních vod a fotovoltaickým

zařízením. Plocha střechy bude extenzivně ozeleněná. Solární energie se bude využívat také v domovní technice, kde budou podle potřeby vytápění nebo chlazení zajišťovat topné systémy s tepelnými čerpadly a systémy rekupepace tepla.

**Uvedení do provozu:** první pololetí roku 2025

**Nelze zapomenout:** Střešní konstrukce bude provedena jako zelená meandrová střecha. Napodobení klikatého říčního toku zpomaluje odvod dešťové vody do kanalizace a tak ji odlehčuje. Díky extenzivnímu ozelenění střechy se bude dešťová voda zdržovat a poté pomalu uvolňovat. Zelená střecha má také pozitivní vliv na kvalitu ovzduší a biologickou rozmanitost a poskytuje životní prostor hmyzu a dalším živočichům.

Z hlediska udržitelnosti se stavební činnost zaměřuje na zvyšování energetické účinnosti, využívání potenciálu odpadního tepla a využívání obnovitelných zdrojů energie.

Tak pomáhá my Bell Food Group v každodenním životě ve společnosti Eisberg Maďarsko

# TÉMĚŘ VŠICHNI SI NAINSTALOVALI



Aplikace my Bell Food Group se rozšířila téměř do všech míst – nainstalovalo si ji zhruba 50 procent uživatelů a užívatelů. V závodě Eisberg v maďarském Gyálu tak učinilo dokonce přes 90 procent zaměstnanců. Laura Spielmann z místního projektového týmu informuje o tom, jak aplikaci používají v každodenním životě.



Laura Spielmann pracuje jako manažer marketingu a komunikace pro Corporate Eisberg a kromě toho pomáhá společnosti Eisberg Maďarsko při různých tématech.

## Co je přidaná hodnota aplikace?

Díky aplikaci máme méně e-mailů. Ty ještě používáme jen pro úkoly. Naopak informace zasíláme jen přes aplikaci – a rovnou vidíme, kolik zaměstnanců jsme oslovili. To také znamená, že máme i méně papírování, což je velice potěšitelné z hlediska udržitelnosti! Kromě toho jsou průzkumy vynikající možností pro shromažďování zpětné vazby k různým tématům.

## Jaká byla situace před zavedením aplikace?

Měli jsme již předtím chatbota a důležité informace jsme distribuovali e-mailem a na papíře na vyhrazeném místě ve firmě.

## K čemu se aplikace používá především?

Prostřednictvím aplikace rozesíláme plány směn. Ty jsou pro zaměstnance mimořádně důležité. Dále přes aplikaci předáváme obecné informace, které se týkají všech zaměstnanců, nebo fotografie a zprávy od kolegyně a kolegů.

## Jak se stalo, že si aplikaci nainstalovalo přes 90 procent zaměstnanců?

Vlastně by jich bylo i víc. Někteří kolegové a kolegyně jsou momentálně ze zdravotních důvodů delší dobu nepřítomni nebo jsou na rodičovské dovolené. Proto ještě nemáme 100 procent (usmívá se).

Spuštění a první registraci jsme provedli během naší letní slavnosti. Tam byli všichni a pokud měl někdo problémy, mohli jsme mu hned pomoci.

## Nějaké tipy pro místa s nízkým podílem aktivace?

Informace musejí být pro zaměstnance opravdu užitečné. Kromě toho je velice důležitá osobní přítomnost a podpora ze strany vedení podniku. Pokud aplikaci nepoužíváme, nemůžeme také očekávat, že ji budou používat zaměstnanci.

Také je třeba se zaměřit na každodenní rutinu zaměstnanců. Naše příspěvky zveřejňujeme často během obou přestávek v 10 a 13 hodin. Dobrým časem je také střídání směn. Informace o směnách zveřejňujeme vždy v pátek.

## Vyskytly se také nějaké problémy?

Měli jsme již chatbota, který se zaměstnancům líbil, a museli jsme je přesvědčit o novém řešení. Kromě toho byly značky telefonů, u kterých bylo stažení aplikace obtížnější. A starší lidé potřebovali trochu větší podporu než mladší zaměstnanci.

## Jak se teď bude pokračovat?

Ráda bych do aplikace zapojila více interních procesů. Pro to máme naštěstí podporu zaměstnanců. Nyní, když se aplikace stala součástí jejich každodenního života, plánuji je brzo požádat o zpětnou vazbu, a bude to také možnost sbírat nápady na funkce nebo procesy, které by do ní chtěli začlenit. • sh

# SRDĚČNĚ BLAHOPŘEJEME

## K ÚSPĚŠNĚMU UKONČENÍ STUDIA



### Hilcona

Zleva: Bruna Pereira, Jennifer Külling, Valentina Blumenthal, Gian Kunz (bílá trička).  
Vpředu: Jan Hagmann, Florin Nold, Davide Zicchillo. Vzadu: Agon Bajrami, Juan Riveiro, Denys Tarasenko

### VALENTINA BLUMENTHAL

«Vzpomínám si hlavně na akci s vánočními balíčky. Byl jsem hrdá na to, že jsme mohli udělat jiným lidem radost.»

### JENNIFER KÜLLING

«Můj tip pro nové učně: Předběžné známky jsou pro vás zásadní. I když je to náročné, snažte se zvládnout školu co nejlépe, protože až dojde na ukončení studia, je člověk méně ve stresu, když už má dobré známky.»

### GIAN KUNZ

«Mě se líbila rozmanitost díky šesti oddělením, protože jsem měl možnost poznat mnoho úkolů a nasbírat zkušenosti. Zvláště hrdý jsem byl, když jsem dostal můj certifikát EFZ. Moje rada budoucím učňům: Buďte zvořilí a užívejte si ten čas. Překvapilo mě, jak rychle celé vzdělávání uteklo a kolik jsem se toho naučil.»



### Bell Německo

Zleva: Cinja Janssen, Lisa Jürgensen und Maximilian Pietrass. Na snímku chybí: Vanessa Bley, Fynn Noormann a Justin Schelte

### JULIA KIRN

«Vyučení jako průmyslová obchodnice umožňuje ideální začátek pracovní kariéry. Za ty tři roky jsme poznali různá oddělení, procesy a souvislosti, což je cenné pro naši budoucí profesní dráhu.»

### CAMELIA PARASCHIVA

«Studium u firmy Hügli bylo vzrušující cestou nabitou cennými zkušenostmi. Můj tip. Neustále se o vše zajímejte a buďte otevřeni novému, aktivně se ptejte a zapojte se!»

### JAN HAGMANN

«Mě se líbila zejména různorodost jednotlivých oblastí a možnost poznat firmu Hilcona v celé její komplexnosti. Akce pro učně, při níž jsme museli vytvořit a prezentovat burger, mi zůstane trvale v paměti, především kvůli knize receptů. Moje rada budoucím učňům: Snažte se ve škole, co je předpokladem pro úspěšné zvládnutí celého učení»

### LIVIA SCHWENDENER

«Mě se líbily tábory pro učně, protože posílily našeho týmového ducha a zažili jsme spoustu skvělých zážitků. Přínosné bylo i střídání oddělení, protože jsem přitom měla možnost se hodně naučit. Vážím si hlavně srdečnosti a vstřícnosti pracovníků jednotlivých oddělení.»



Eisberg Švýcarsko  
Sara Tomic

## Odcházející učni Dokončili své vzdělání v létě 2024

<b>Eisberg, Dällikon (CH):</b>	<b>Bell, Edewecht (DE):</b>
Sara Tomic • obchodnice EFZ	Vanessa Bley • specialista pro potravinářskou technologii
<b>Hügli, Radolfzell (DE):</b>	<b>Bell, Seevetal (DE):</b>
Dennis Foos • specialista pro skladovou logistiku	Cinja Janssen • duální studentka BWL/průmyslová obchodnice
Alexander Götting • mechatronik	Lisa Jürgensen • průmyslová obchodnice
Nina Heidemann • DH studium BWL průmysl	Maximilian Pietrass • duální student BWL/průmyslový obchodník
Julia Kirn • průmyslová obchodnice s doplňkovou kvalifikací pro mezinárodní obchodní management	<b>Hügli, Steinach (CH):</b>
Judith Künz • průmyslová obchodnice s doplňkovou kvalifikací mezinárodní management obchodu	Fabrice Betschart • obchodník EFZ
Leo Meindl • mechatronik	Bleron Hebibi • logistik EFZ
Camelia Paraschiva • DH studium BWL průmysl	Meltem Önel • obchodnice EFZ
Sinah Sprissler • průmyslová obchodnice s doplňkovou kvalifikací mezinárodní management obchodu	Silvan Schawalder • potravinářský technolog EFZ
Vanessa Wildschütz • průmyslová obchodnice s doplňkovou kvalifikací mezinárodní management obchodu	Florian Thomi • logistik EFZ
<b>Hilcona, Schaan (FL):</b>	<b>Bell, Basilej (CH):</b>
Valentina Blumenthal • obchodnice	Fabian Bee • Podnikový informatik Data Science
Jan Hagmann • potravinářský technolog	Monica Fankhauser • kancelářská asistentka EBA
Jennifer Külling • obchodnice	Lilian Keil • studentka podnikové ekonomiky-personálního managementu
Gian Kunz • obchodník	Miguel Kestenholz • Informatik, vývojář aplikací EFZ
Florin Nold • automatik	Butrint Nazifi • obchodník EFZ
Juan Riveiro • obsluha zařízení	<b>Bell, Oensingen (CH):</b>
Livia Schwendener • IT praktikantka ICT	Mike Allemann • odborník na mechaniku EBA
Denys Tarasenko • obsluha zařízení	Allan Barbosa • odborník pro maso EFZ
Davide Zicchillo • logistik	Fawad Haidari • odborný asistent pro maso EBA
<b>Hilcona Taste Factory, Landquart (CH):</b>	Jana Kullacova • logistička EFZ
Agon Bajrami • logistik	Muhamad Muhamad • mechanik výroby EFZ
Belmin Hodzic • logistik	Anna Piaseczna • odbornice pro potravinářství EBA
Bruna Pereira • odbornice pro potravinářství	Christian Savoldi • odborný asistent pro maso EBA
<b>Bell, Harkebrügge (DE):</b>	Lars Scheduling • mechanik výroby EFZ
Fynn Noormann • průmyslový mechanik	<b>Bell, Zell (CH):</b>
Justin Schelte • elektronik pro provozní techniku	Alessio Arieta • kuchař EFZ
	Curt Francis • obsluha zařízení EFZ
	Abdullah Jalali • specialista podnikové údržby EBA
	Nikola Stoilov • odborník pro potravinářství EBA



**Bell Švýcarsko**

Zleva: Abdulla Jalali, Monica Fankhauser, Allan Barbosa, Lilian Keil, Mike Allemann, Fawad Haidari, Butrint Nazifi, Christian Savoldi, Alessio Arieta, Muhamad Muhamad. Na snímku chybí: Miguel Kestenholz, Fabian Bee, Nikola Stoilov, Anna Piaseczna, Lars Scheduling, Jana Kullacova, Curt Francis

**FABRICE BETSCHART**

«Nejvíce mne zaujala různorodost v rámci podniku, protože jsem směl navštívit všechna oddělení a zažít tak spoustu rozmanitých situací.»



**Hügli Německo**

Zleva: Leo Meindl, Alexander Götting, Julia Kirn, Judith Künz, Sinah Sprissler, Vanessa Wildschütz



**Hügli Německo**

Zleva: Camelia Paraschiva, Nina Heidemann

**SINAH SPRISSLER**

«Moje období odborné přípravy bylo charakteristické výjimečnými zážitky, jako například akce pro učně, můj pobyt v zahraničí a Outward Bound (teambuildingový výlet). Díky firmě Hügli a mnoha výjimečným lidem jsem mohl poznat celou společnost, řídit projekty a osobně i profesně se rozvíjet. Čas utekl jako voda a já si velice vážím každé zkušenosti, každého Learningu a také nových přátelství.»

**JUDITH KÜNZ**

«Já jsem hrdý na náš rozvoj během našeho učení, především na pobyt v zahraničí, který mi umožnil profesní i osobní růst. Moje rada budoucím učňům: Buďte otevření novým zkušenostem a úkolům. Zvědavost a ochota učit se jsou klíčové pro váš rozvoj.»



**Hügli Švýcarsko**

Zleva: Bleron Hebibi, Silvan Schawalder, Florian Thomi, Fabrice Betschart, Meltem Önel

**MELTEM ÖNEL**

«Budoucím učňům bych poradila, aby se příliš nestresovali. Ve firmě Hügli jsem se naučila vše, co potřebuji pro svůj nástup do pracovního života.»

**FLORIAN THOMI**

«Přístup k učňům byl velmi dobrý, pracovní tlak nebyl nikdy příliš velký a pracovní atmosféra byla vynikající. Bavilo mne pracovat samostatně a oceňuji všestrannost tohoto povolání.»

**VÍTÁNÍ V PROFESNÍM ŽIVOTĚ**

**Noví učni Zahájili svoje vzdělávání v létě 2024**

<b>Eisberg, Dällikon (CH):</b>	<b>Hügli, Steinach (CH):</b>
<b>Msukwa Joel</b> • odborník v potravinářství EBA	<b>Mattia Altavilla</b> • potravinářský technolog EFZ
<b>Veseli Leonit</b> • logistik EFZ	<b>Ruben Barros Ruben</b> • logistik EFZ
<b>Hajo Rohin</b> • obchodnice EFZ	<b>Dominic Meier</b> • potravinářský technolog EFZ
<b>Hügli, Radolfzell (DE):</b>	<b>Felipe Salguero</b> • obchodník EFZ
<b>Mohammad Alabassi</b> • obsluha strojů a zařízení	<b>Alea Sherifi</b> • obchodnice EFZ
<b>Ariane Dosch</b> • DH studium BWL management v potravinářství	<b>Bell, Basilej (CH):</b>
<b>Malina Egle</b> • DH studium BWL průmysl	<b>Ege Aksin</b> • automatik EFZ
<b>Antonio Grassi</b> • obsluha strojů a zařízení	<b>Leo Balaszekul</b> • mechanik výroby EFZ
<b>Leonie Grunick</b> • průmyslová obchodnice s doplňkovou kvalifikací mezinárodní management obchodu	<b>Mathys Buser</b> • automatik EFZ
<b>Lea Kaletta</b> • DH studium BWL personální management	<b>Csilla Demenscu</b> • potravinářská technoložka EFZ
<b>Paul Kuschminder</b> • průmyslový obchodník s doplňkovou kvalifikací mezinárodní management obchodu	<b>Jeremias Ender</b> • student BWL personální management
<b>Yannis Kutscher</b> • odborný informatik pro systémovou integraci	<b>Samira Hasler</b> • obchodnice EFZ služby a administrativa
<b>Mia Thoma</b> • DH studium BWL průmysl	<b>Brian Kihara</b> • informatik EFZ vývoj aplikací
<b>Hilcona, Schaan (FL):</b>	<b>David Leon</b> • Brülisauer, obchodník EFZ služby a administrativa
<b>Tazio Jeremia Althaus</b> • logistik	<b>Samuel Pischel</b> • mechanik výroby EFZ
<b>Mirjam Andenmatten</b> • potravinářská technoložka	<b>Florian Rickenbacher</b> • odborník pro maso EFZ
<b>Katalin Agnes Boronkay</b> • potravinářská technoložka	<b>Arianit Selimi</b> • informatik EFZ vývoj aplikací
<b>Simon Elia Congiu</b> • obchodník	<b>Artur Steer</b> • Student Data Science & KI
<b>Matteo Julian Gstöhl</b> • obchodník	<b>Bertalan Szabo</b> • ICT odborník EFZ
<b>Leon Michael Idler</b> • logistik	<b>Sheila Theurer</b> • odborná asistentka pro maso EBA
<b>Nicole Magisano</b> • obchodnice	<b>Borja Troncoso</b> • odborník pro maso EFZ
<b>William Munksgaard</b> • informatik ICT	<b>Sebastian Wittlin</b> • automatik EFZ
<b>Nando Antonio Potenza</b> • informatik ICT	<b>Bell, Zell (CH):</b>
<b>Vaia Potalidis</b> • potravinářská technoložka	<b>Fynn Bracher</b> • kuchař EFZ
<b>Hassan Sas</b> • odborník pro potravinářství	<b>Bell, Oensingen (CH):</b>
<b>Hilcona Taste Factory, Landquart (CH):</b>	<b>Deniz Biret</b> • mechanik výroby EFZ
<b>Elion Mecinaj</b> • logistik,	<b>Roni Dakaj</b> • mechanik výroby EFZ
<b>Abraham Weldedaniel</b> • logistik	<b>David Gygax</b> • odborník pro maso EFZ
<b>Bell, Harkebrügge (DE):</b>	<b>Oliver Husi</b> • odborník pro maso EFZ
<b>Jonas Fey</b> • specialista pro skladovou logistiku	<b>Arvanit Krasniqi</b> • mechanik výroby EFZ
<b>Lucas Poppen</b> • elektronik pro provozní techniku	<b>Kylie Rodrigues Maías</b> • odborník pro potravinářství EBA
<b>Daria Sulima</b> • elektronika pro provozní techniku	<b>Mayooran Mahendran</b> • odborný asistent pro maso EBA
<b>Bell, Seevetal (DE):</b>	<b>Florian Nussbaum</b> • odborník pro maso EFZ
<b>Gabriel Michaelis</b> • průmyslový obchodník	<b>Luca Ulber</b> • logistik EFZ
<b>Thorben Nühse</b> • průmyslový obchodník	<b>Geiser, Schlieren (CH):</b>
<b>Finn Schmidtke</b> • Duální student BWL/průmyslový obchodník	<b>Kosta Meyer</b> • odborník pro maso EFZ
	<b>Sasa Trisic</b> • odborník pro maso EFZ

Moderní metody nábory jsou pro kandidáty motivující

# Úspěchy díky aktivnímu oslovení

Společnost Bell Food Group začala uplatňovat nový přístup ke zlepšení nábory nových zaměstnanců: proces «Active Sourcing», tedy aktivní oslovování vhodných kandidátů z různých zdrojů. Maria Horvathová buduje tento úsek od února 2023. V rozhovoru pro LOOK! vysvětluje, co se skrývá za tímto moderním způsobem nábory.



Maria Horvathová, Talent Acquisition Manager (manažerka pro získávání talentů) ve skupině Bell Food Group v Basileji

## Co si představujete pod pojmem «Active Sourcing»?

«Active Sourcing» je moderní způsob vyhledávání vhodných kandidátů. Přitom využíváme cestu aktivního vyhledávání vhodných lidí pro určitou pozici a oslovujeme je přímo prostřednictvím různých kanálů. Dříve jsme prostě vypsali příslušnou pracovní pozici a čekali jsme, až se nám někdo ozve. To mohlo poměrně dobře fungovat tak před deseti lety. Dnes je však situace na trhu práce jiná. Volných pracovních pozic je totiž mnohem více než dostupných kvalifikovaných pracovníků. Pokud někdo hledá práci, může si často vybírat z několika nabídek. Jsme tu proto, abychom zaujali potenciální odborníky a získali je tak pro naši firmu.

«Dnes je situace na trhu práce jiná.»

## Jak probíhá vyhledávání kandidátů?

Nejprve dostaneme požadavky od personálního nebo odborného oddělení, které chce obsadit určité volné pracovní místo. Poté zahájíme hledání. Důležitým zdrojem je pro nás profesní sociální síť LinkedIn, která má jen v regionu DACH více než 24 milionů uživatelů. Filtry této platformy nám pomáhají zúžit výběr potenciálních odborníků podle schopností, dovedností, zkušeností a lokality tak, jak to potřebujeme. Poté pomocí funkce zaslání zpráv v síti kontaktujeme ty osoby, které považujeme za vhodné. Sdělíme jim přitom, že bychom s nimi rádi hovořili o zajímavé pracovní pozici ve skupině Bell Food Group. V případě zájmu následuje telefonát, během něhož se poměrně rychle zjistí, zda by oslovená osoba mohla být pro danou pracovní pozici vhodná. Pokud vše probíhá kladně, zahájíme proces nábory.



## Takže hned na začátku řeknete, o jakou společnost se jedná?

Ano, přesně tak. A to je také velmi dobře přijímáno. Lidé jsou nadšeni, že je oslovuje přímo firma, která je hledá, a ne personální agentura. Někteří lidé nám hned na začátku řeknou, že nechtějí spolupracovat s agenturami. V tomto ohledu máme jako interní oddělení rozhodně velkou výhodu. Nesmíme zapomínat, že většina lidí, které oslovíme, ještě ani neví, že by se mohli ucházet o pracovní pozici. Musíme v nich tedy teprve probudit motivaci k případné změně.

Proto se hodně věnujeme marketingu našich pracovních pozic i naší společnosti.

## Můžete již po roce a půl posoudit, nakolik je pro vás tento aktivní přístup úspěšný?

Míra úspěšnosti je velmi vysoká. Úspěšně jsme obsadili více než 60 pracovních pozic, které náš tým převzal, přičemž 19 z nich bylo obsazeno na základě našeho přístupu «Active Sourcing». To nám umožnilo ušetřit externí náklady na nábory zaměstnanců ve výši několika set tisíc franků. Stejně úspěšně se nám podařilo obsadit i zbývající pozice, a to díky naší podpoře vypsání pasivních nabídek pracovních pozic.

«Míra úspěšnosti je velice vysoká.»

Od února 2023 nezdvojnásobení, ale dokonce ztrojnásobení: Pietro Calvagna (vlevo) a Cédric Martin doplnili tým Marie Horvathové, oba na pozici Talent Acquisition Specialist (specialista na získávání talentů).



## «Právě plánujeme relaunch našich webových stránek věnovaných kariéře.»

Potíže při hledání jsme zaznamenali například v oblasti SAP nebo v méně atraktivních lokalitách. Dostali jsme však nedávno také požadavek, abychom našli někoho přímo do týdne, což se nám také podařilo. Průměrně se tzv. «Time to Hire», tedy doba od zahájení hledání pracovníka až do akceptace nabídky, pohybuje kolem deseti týdnů.

## Znovu mezi nejlepšími

Již potřetí získala skupina Bell Food Group letos na jaře ocenění Best Recruiters Award. Stala se vítězem v kategorii výroby potravin a spotřebního zboží a získala zlaté ocenění. V celkovém hodnocení v rámci Švýcarska a Lichtenštejnska obsadila 17. místo, čímž si oproti předchozímu roku polepšila o devět příček.

Od roku 2010 testuje Best Recruiters náborová opatření top zaměstnavatelů v regionu DACH a zveřejňuje nejnovější vědeckou studii o náboru v německy mluvící oblasti. V ročníku studie 2023/2024 shromáždil tým odborníků údaje k více než 320 kritériím týkajícím se procesu náboru zaměstnanců.



Döne Balová, Finn Kröling a Margarita Stegová z HR oddělení společnosti Bell Švýcarsko převzali v dubnu 2024 Zlaté ocenění jako Best Recruiters v celkovém žebříčku výrobců potravinářského a spotřebního zboží ve Švýcarsku a Lichtenštejnsku.

nů. Myslím, že jedním z faktorů našeho úspěchu je moderní a velmi individuální přístup. Při vyhledávání jsme například celkově přešli při oslovení na tykání. Za to dostáváme mnoho pozitivních ohlasů.

### Pro jaká oddělení ve firmě pracujete?

V loňském roce jsme zahájili «Active Sourcing» pro naše IT oddělení. To bylo velmi úspěšné a podařilo se nám obsadit mnoho pozic, zejména zde na švýcarském trhu. Náš tým se nyní rozrostl již na tři pracovníky: V dubnu 2023 přišel do týmu Cédric Martin, který se zaměřuje na nábor zaměstnanců pro výrobu a techniku. V květnu nastoupil Pietro Calvagna, který se zaměřuje na oblast IT a HR. V současné době omezujeme náš přístup «Active Sourcing» na německy mluvící země. Určitě máme ještě velký potenciál a doufáme, že v budoucnu budeme moci využít synergie také v dalších oblastech.

### Skupina Bell Food Group získala znovu ocenění Best Recruiters Award. Co pro vás znamená toto ocenění?

Jsmo velmi hrdí na to, že jsme letos opět získali toto prvenství v oboru. Využíváme toho mimo jiné také v našich nabídkách pracovních pozic. Naším cílem je dostat se v celkovém hodnocení Švýcarska a Lichtenštejnska mezi deset nejlepších. Za tímto účelem spolupracujeme také s experty z Best Recruiters a necháváme si od nich poradit, co bychom mohli udělat lépe. Potenciál vidíme například ještě v našich webových stránkách věnovaných kariéře. Proto plánujeme relaunch webu v modernějším designu a s využitím většího množství obrazového a video materiálu. Chceme také posílit komunikaci o tom, jak pracujeme, a ukázat, jak spojujeme požitek z kvalitních potravin, nejmodernější výrobní procesy a vstřícný styl řízení s plochou hierarchií v rámci mezinárodní skupiny. Na tom v současné době pracujeme. • mr

Bell Food Group se stále více stává  
jednou velkou rodinou

# Sbližujeme se

Šest obchodních oblastí, 15 zemí, 65 závodů a více než 13 000 zaměstnanců – kdyby byla Bell Food Group skládačkou, bylo by třeba poskládat spoustu dílků. A to je na tom to krásné: tato skládačka je společným projektem, v němž každý přispívá k tomu, aby jeden dílek zapadl do druhého. Pro dobré příklady nemusíme chodit daleko. •mr

## Cíl: z mnoha jednotlivostí má být velký celek.

V posledních několika letech se ve skupině společností, kterou dnes nazýváme Bell Food Group, událo mnoho prvenství. První noví členové mimo Švýcarsko, vstup do segmentu convenience, první společné vystoupení na veletrhu, založení kompetenčních center napříč skupinou nebo první závody, kde byl spuštěn TopX. A tento výčet by mohl pokračovat nesčetnými dalšími premiérami.

To doprovázela první setkání lidí, kteří se navzájem vůbec neznali nebo se předtím potkávali jen jako zákazníci, dodavatelé či konkurenti.

Cíl byl od počátku stanoven jasně: z těchto mnoha jednotlivostí by měl vzniknout jeden velký celek. Jedna skupina se společnými hodnotami, kde se vytvářejí sítě a efektivně využívají synergie. Rodina, která by nejen měla společně růst, ale také se sbližovat.

Mnoho rukou dnes pracuje na dalším sestavování této skládačky. K tomu přispívají celoskupinové projekty a také spolupráce mezi jednotlivými obchodními oblastmi nebo odděleními. LOOK! některé z nich shromáždil.



Hügli Food Industry

**Když profitují všichni**

Fúze se společností Hügli v roce 2018 přinesla členům Bell Food Group interní zdroj salátových dresinků, ochucovadel a omáček v podobě divize Food Industry.

Nová situace, která zpočátku postavila obě strany před řadu výzev. Obchodní oblasti se měly vzdát dlouholetých dodavatelských vztahů ve prospěch nového člena skupiny a odborníci společnosti Hügli z potravinářského průmyslu nevěděli, co mohou očekávat například z hlediska množství nebo procesů vývoje výrobků.

«Ledy se jednou musely prolomit,» říká Francesco Poerio, vedoucí oddělení marketingu Food Industry ve společnosti Hügli. «Ale všichni jsme si rychle uvědomili, jakou přidanou hodnotu nám přináší, že patříme k jedné skupině.»

To, co začalo úvodními schůzkami a výměnou seznamů výrobků, se nyní vyvinulo v komplexní spolupráci mezi týmem potravinářského průmyslu společnosti Hügli a obchodními oblastmi Bell Food Group.

«Začalo to výměnou seznamů výrobků.»



Francesco Poerio, vedoucí marketingu Food Industry ve společnosti Hügli

Například společnost Hilcona odebírá od sesterské společnosti mimo jiné dresinky, omáčky na sendviče a müsli vločky. Společnost Hügli dokonce zakoupila linku na plnění sáčků, aby mohla společnosti Eisberg dodávat salátové dresinky v porcích.

Obchodní oblasti přitom těží z vysokých kulinařských nároků, silné orientace na zákazníka a mnoha trendy nápadů, které jim kolegové z potravinářského průmyslu předkládají na pravidelných inovačních setkáních.

«Naopak je pro nás velice cenné získání know-how díky úzké spolupráci. Získáváme tak podrobný pohled do výrobních procesů, které nám zákazníci třetích stran odpírají,» vysvětluje Ana Argudo, Key Account Manager Food Industry ve společnosti Hügli.

Ona i Francesco Poerio v tom mají jasno: prostřednictvím společných projektů a intenzivního dialogu se zúčastnění v minulých letech sblížili, takže nakonec vznikl pocit, že všichni patří k jedné velké rodině.

Exportní organizace

**Společné mezinárodní působení**

Koordinace činností, sdílení informací a navazování kontaktů – tak by se daly stručně shrnout úkoly exportní organizace.

Tato organizace, složená vždy z jednoho člena z každého exportního oddělení obchodních oblastí Bell Food Group, se již pět let stará o optimalizaci mezinárodního obchodu skupiny.

Členové týmu se scházejí třikrát až čtyřikrát ročně, a to buď fyzicky, nebo virtuálně, aby diskutovali o vývoji obchodu v posledních několika měsících, o aktuálním vývoji na trhu a o nových tématech.

«Ale i mezitím zvedáme telefon. Protože se velice dobře známe, už víme, kteří kolegové nám s dotazem mohou pomoci,» uvádí Daniel Böhny, vedoucí divize Bell Západní/Východní Evropa a exportní organizace. «Přitom je důležité si uvědomit, že si navzájem pouze otevíráme dveře. Jednání pak vede každý útvar sám za sebe. Přitom ale pomáhá, že jsme všichni součástí jedné velké skupiny.»

Jak úzce se obchodní oblasti díky tomuto koordináčnímu místu propojily, ukazuje také příklad potravinářského veletrhu SIAL v Šanghaji koncem května tohoto roku: Jako společnost se silnou exportní činností byla společnost Bell Francie na veletrhu zastoupena stánkem – ovšem předem o tom informovala ostatní obchodní oblasti a nabídla jim, že jejich nabídku zahrne do jednání se zákazníky.



Daniel Böhny, vedoucí exportu Bell International

Eisberg v Rakousku a Polsku

**Řešení problémů krátkou oficiální cestou**

Co dělat, když je stavba nové salátové linky v plném proudu, ale na přání zákazníka se předčasně začne s výrobou nové inovativní salátové misky? Odpověď na tuto otázku našel závod Eisberg v Marchtrenku letos na jaře s kolegy v Polsku.

Generální ředitel Bartosz Brzoza bez okolků přislíbil svému rakouskému kolegovi Franco Mühlgrabnerovi podporu svého týmu. A tak závod v Legnici převzal od poloviny dubna do konce května výrobu salátové misky BBQ Mix 500 g pro velkého německého prodejce REWE.

«Franco Mühlgrabner samozřejmě společnost REWE o krátkodobém přeložení výroby do Polska informoval,» říká Dominik Reichinger, vedoucí odbytu čerstvého zboží convenience ve společnosti Eisberg Rakousko. «Vše ale proběhlo tak bezproblémově, že si zákazník ani ničeho nevěšiml.»

I když k takovým situacím dochází velice zřídka, společnost Eisberg je na ně vždy výborně připravena: dvakrát ročně například závod Marchtrenk v Rakousku a závod Gyál v Maďarsku nacvičují pohotovostní situace tak, že v rámci nouzové koncepce vzájemně přebírají jednotlivé položky ve výrobě.

«Reálná situace na jaře nám ukázala, jak dobře funguje týmová práce v naší skupině,» dodává Dominik Reichinger.





Anuga

### «Tehdy jsme ještě byli jiný «Bell»»

**V roce 2013 se tehdejší skupina Bell poprvé společně představila na veletrhu Anuga v Kolíně. Stephan Holst, vedoucí oblasti marketingu ve společnosti Bell Německo, který měl tehdy její vystoupení na starosti, se ohlíží zpět.**

#### Co bylo zvláštního na první společné účasti skupiny Bell na veletrhu?

Tehdy jsme ještě byli jiný «Bell» s jasným zaměřením na masné výrobky a uzeniny. Představovali jsme značky výrobků Bell, Abraham, ZIMBO, Mõssieur Polette a Hoppe. Náš tým na stánku pocházel ze zemí tehdejšího působení skupiny Bell a někteří naši dnešní kolegové procházeli kolem jako zákazníci, jako například Christian Guggisberg, tehdejší vedoucí nákupů ve společnosti Coop a dnes vedoucí ve společnosti Eisberg Švýcarsko.

#### Byly v přípravách nějaké rozdíly?

Stejně jako v letech předtím se společnost Abraham, i v roce 2013 ležela celá organizace na mé kolegyni Annett Illiga a na mně. Samozřejmě bylo třeba o něco více koordinace. Tehdy s námi

poprvé spolupracovali Davide Elia a Nicole Schaad z hlavního sídla společnosti Bell, kteří nám mimo jiné z Basileje dodali střechu na stánek s heslem «Kvalita spojuje – značky skupiny Bell». Od prvního společného veletrhu dodnes to našťestí vždy probíhalo docela hladce. Přesto si vzpomínám na jednu malou příhodu: Protože dveře již nešly otevřít, byli můj tehdejší šéf a jeden důležitý nákupčí na chvíli zamčení v jedné místnosti stánku.

#### Jak se dosud vyvíjela koncepce stánku a spolupráce?

Stánek se během let podstatně změnil a díky stanicím pro živé vaření a ochutnávky se stal atraktivnějším. A také spolupráce se všemi zúčastněnými, i když byla od počátku dobrá, se dále vyvíjela. Po několika společných projektech v posledních letech se veletržní týmy z různých útvarů Bell Food Group dnes cítí téměř jako členové jedné rodiny.

«Společná účast na veletrzích dosud probíhala vždy bez problémů.»



Stephan Holst, vedoucí oblasti marketingu ve společnosti Bell Německo

Osobní rozvoj zaměstnanců

### Manažerský workshop

Pro podporu a spojování vedoucích pracovníků sází Bell Food Group od roku 2022 mimo jiné také na manažerský workshop.

«Zavedli jsme tento program, protože v době nedostatku odborných pracovníků bychom chtěli našim mladým vedoucím pracovníkům nabídnout skutečnou perspektivu dalšího rozvoje v naší společnosti,» informuje Endrik Dallmann, vedoucí HR v Bell Food Group.

Letos na jaře odstartovala již druhá desetičlenná skupina. Stejně jako jejich předchůdkyně a předchůdci získají během jednoho a půl roku nástroje pro další kroky ve své profesní kariéře.

Sem patří kromě kurzů pro všechny účastníky ze skupiny také individuální prvky jako je koučink nebo mentoring. Na program jsou rovněž setkání s manažerkami a manažery z Bell Food Group, kteří členům umožňují nahlédnout do svého každodenního života.

Na úvod dostane každý manažerský workshop navíc od vedení skupiny projektovou zakázku. První skupina úspěšně vytvořila koncepci pro program «Diversity and Inclusion» se zaměřením na podporu žen v řídicích pozicích. Program byl mezitím úspěšně zaveden. Druhá

«Dostanou nástroje pro svou další profesní dráhu.»

skupina se nyní zabývá otázkou, jak může Bell Food Group do roku 2026 zdvojnásobit počet svých učňů a studentů duálního studia.

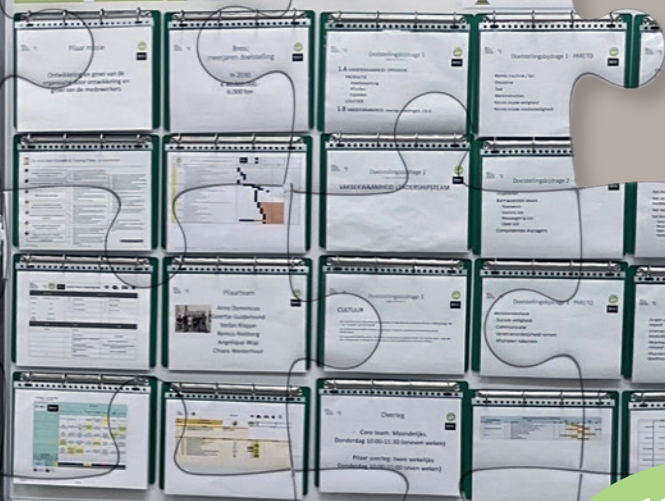
«Úmyslně jsme zvolili náročné otázky, které jsou pro Bell Food Group důležité. Kromě toho tato témata zviditelňují účastníky v managementu, mimo jiné prostřednictvím prezentace výsledků projektu na summitu managementu,» vysvětluje Endrik Dallmann. «Důležitým faktorem manažerského workshopu je ale také propojení účastníků mezi sebou, což podporuje další sblížení v naší společnosti.»

Manažerský workshop je dobrým příkladem toho, jak další vzdělávání posiluje soudržnost v rámci Bell Food Group, nikoli ovšem jediným. «Již řadu let nabízíme programy dalšího vzdělávání, v jejichž rámci my a oddělení rozvoje lidských zdrojů Bell Food Group záměrně zajišťujeme, aby se kolegové z různých obchodních oblastí a lokalit mohli setkávat, vyměňovat si názory a navazovat kontakty,» říká Endrik Dallmann.



Zleva: Katrin Beutelschiess, Kolja Stolze, Aleksandra Rowicka, Tim Loitzenbauer, Noémi Lageder-Wieser, Sybille Rausis-Ceré, Marie-Sophie Regueiro, Sandra Virginia Wohlwend

TopX



TopX

## Čerpat ze znalostí jiných

Jedním z parádních příkladů k tématu sblížování v Bell Food Group je program TopX. Všechny závody s více než 50 zaměstnanci jsou již do procesu začleněny a spolupracují napříč oblastmi.

Toho využívají i nováčci, jako společnost Geiser ve Schlierenu. Tým dodavatele masných výrobků pro gastronomii začal teprve v březnu letošního roku, ale již nyní pracuje na plné obrátky na dosažení svého milníku.

«Ze zkušenosti víme, že závody, které se přidávají nyní, velice rychle dosahují výsledků, protože využívají nastavených standardů,» říká Michael Baumann, vedoucí programu Top Excellence v Bell Food Group. «Ke standardům patří například vizualizace a struktura mítinků v managementu shopfloor, které mohou nově přistupující podniky převzít jedna k jedné.»

Jako další krok se nyní program rozšíří do závodů s menším počtem zaměstnanců. Pilotní provoz bude probíhat ve španělském závodě v Casarrubios del Monte. V současné době se pro tento a další menší závody připravuje zjednodušená koncepce, která mimo jiné zajistí, aby



Michael Baumann, vedoucí programu Top Excellence skupiny Bell Food Group

odpovědné osoby nebyly přetěžovány. Jedna osoba totiž často zastává více funkcí.

Díky nové platformě TopX mají nyní zúčastněné osoby k dispozici také nástroj pro sdílení příkladů osvědčených postupů a dokumentů. «Dbáme na to, aby zde byly zejména informace, které jsou použitelné i pro ostatní z této komunity,» vysvětluje Michael Baumann. «To přináší podnikům mimořádné výhody v jejich klíčovém obchodě a zároveň se přes tuto platformu dále sblížujeme.»

Další novinkou v rámci TopX je kromě toho předávání ceny na summitu v listopadu. Oceňovány budou úspěšné projekty v kategoriích bezpečnost práce, kvalita, výkonnost a náklady. K tomu přistupuje jako královská disciplína kategorie opětovné použití, protože u TopX jde o to pomoci vlastními projekty i ostatním a aktivně posilovat skupinové myšlení. Takže další pobídka k tomu, i nadále společně pracovat na trvalém procesu zlepšování Bell Food Group.

Bresc

## S TopX co nejlépe využít zkušeností ze skupiny

**Tým společnosti Bresc se již od roku 2020 zabýval trvalým zlepšováním v operativní oblasti a v roce 2022 spustil Top X. Vedoucí závodu Arno Dominicus a expert na TopX John Bosch informují o svých zkušenostech s programem.**

«Metodika TopX se pro nás ukázala jako rychlejší a důkladnější než naše původní koncepce. Zapojením oblastí, jako je nákup, lidské zdroje, odbyt nebo vývoj produktů, přesahuje TopX čistě provozní oblast, což posiluje spolupráci mezi jednotlivými divizemi.

Výměna znalostí je pro nás velmi důležitá. Proto neustále hledáme dobré příklady z praxe a uvědomujeme si, že tuto potřebu mají i ostatní kolegyně a kolegové. Máme to štěstí, že ve skupině je již mnoho zkušených lidí, a snažíme se tyto zkušenosti co nejlépe využít.

Kromě setkání na každoročním summitu Top X v Basileji jsme měli také několik příležitostí k přímému dialogu na místě. Například jsme již navštívili pracoviště společnosti Bell Švýcarsko v Zellu. Tam jsme získali dobrý dojem z jejich optimalizovaného výrobního procesu a získali poznatky v oblasti úpravy vody. Při návštěvě závodů Hilcona v Schaanu a Landquartu jsme se mimo jiné seznámili s rychlou metodou KAIZEN, kterou jsme pak úspěšně zavedli v naší společnosti.

Komunita Hügli TopX má také svou vlastní platformu pro dialog, která nám umožňuje lépe se jako skupina vzájemně oslovit a pomáhat si. To vedlo k dobré spolupráci a výměně znalostí.

Naše shrnutí: V Bell Food Group je již nyní mnoho znalostí a zkušeností, které nám otevírají možnost dále se zlepšovat a obnovovat.»

Arno Dominicus, vedoucí závodu Bresc, a John Bosch, expert TopX



Arno Dominicus, vedoucí závodu Bresc



John Bosch, expert TopX

Mistrovství Jack-Daniel's

## Společně na Olymp BBQ

Když se do městečka Lynchburg v americkém státě Tennessee sjede více než 40 000 návštěvníků, je opět čas na «Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue», jednu z nejznámějších soutěží v grilování na světě. Letos v říjnu se «The Jack» zúčastní: «Bell's 1869 BBQ Team Switzerland» s koncentrovanými zkušenostmi z oblasti masa a grilování z Bell Food Group.

Nápad na letošní účast měli Philipp Glauser, Head of Culinary Advisors ve společnosti Hügli, a Davide Elia, vedoucí Corporate Marketing & Communication v Bell Food Group. «Stáli jsme spolu na veletrhu a vzpomněli jsme si, že jsme se potkali v roce 2015 na «The Jack». Shodli jsme se na tom, že bychom to měli udělat ještě jednou,» vypráví Davide Elia. «Pokud je k dispozici dostatek kvalifikovaných odborníků z Bell Food Group, pak by se to mělo udělat.»

A tak to také dopadlo: Philipp Glauser ze společnosti Hügli a Jeroen de Zwart z firmy Bresc a také Lorenz Wyss a Jan Schemmer ze společnosti Bell Švýcarsko, za podpory externího odborníka na BBQ Ueliho Bernolda, známého jako Grilovací Ueli, a Peter Spöndli, se v dokonalé souhře zapojí do soutěže.

«Všichni soutěžící jsou již několik týdnů velice vzrušení, protože se účastníme, abychom zvítězili,» říká Philipp Glauser s mrknutím oka. «Obzvlášť velké šance si dáváme v kategorii «Cook's Choice», kde nastoupíme s Zürcher Geschnetzeltes (krájené maso na curyšský způsob).»

Aby se zajistilo, že i ostatní pokrmy budou dokonale připravené, koná se předem několik schůzek, na kterých se vše pečlivě plánuje. Protože 11. a 12. října bude od týmu «Bell's 1869 BBQ Team Switzerland» vyžadována dokonalá spolupráce.

Ostatně, tým během své cesty po USA zveřejňuje novinky v aplikaci My Bell Food Group. Tak jim mohou kolegyně a kolegové z Bell Food Group virtuálně fandit.



V kurzu

# Udržitelnost je možné měřit

Tam, kde je napsáno udržitelnost, většinou nejsou pěkná slova daleko. Ale udržitelnost je možné měřit černé na bílém.

Tři ukazatele, které jako příklad ukazují, co se měří a kde se dnes Bell Food Group nachází. • *ap*

Má-li se udržitelnost stát hmatatelnou, získávají ukazatele ústřední roli. Představují měřitelnou veličinu a vyplývají z cílů, které jsou odvozené ze strategie udržitelnosti 2022–2026. V Bell Food Group se udržitelnost zaznamenává a měří pomocí více než 50 ukazatelů. Každý ukazatel je spojen s nějakým cílem. Měřitelné

cíle umožňují objektivní hodnocení, které není ovlivněno osobním odhadem určité osoby. Lze tak konkrétně zjistit pokrok.

Za pravidelné informování o různých ukazatelích je v různých obchodních oblastech Bell Food Group odpovědných mnoho zaměstnanců. Ti pracují mimo jiné v controllingu, ve výrobě, v prodeji a v nákupu. Data jsou evidována a shromažďována centrálně, než jsou připravena k četným analýzám a zprávám a slouží interním a externím zájmovým skupinám jako informační základ.

Ale jak je možné měřit udržitelnost v jedné určité podniku jako je Bell Food Group a popsat ji konkrétními čísly? Na příkladu tří ukazatelů ukážeme, jaký cíl se sleduje, jaká opatření jsou přijata pro jeho dosažení a s jakými problémy je třeba se vypořádat.

**Bell Food Group měří více než 50 ukazatelů udržitelnosti.**

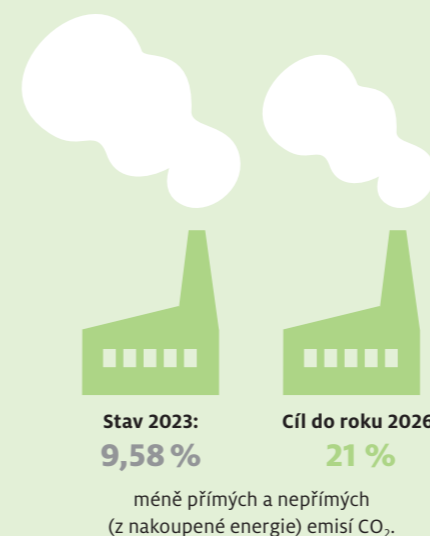
## Osobní nasazení pro udržitelnost

Pokud někomu od samých čísel třeští hlava, ten by se měl zhluboka nadechnout a jít na čerstvý vzduch. Často se zapomíná, že i zdánlivě malé, čísla neměřitelné kroky mají pozitivní dopad. Například to může cesta do práce na kole, úsporné nakládání s vodou nebo kancelář bez papírů. Osobní iniciativě se nekladou žádné meze, a v souhrnu se ve zdánlivě malých věcech skrývá velký potenciál, který mohou všichni využít k tomu, aby se na pracovišti i mimo něj chovali udržitelněji.

## Snižování emisí skleníkových plynů

Do roku 2026 sníží Bell Food Group vlastní emise skleníkových plynů i emise u nakupované energie o 21 %. Roční cíl snížení emisí činí 4,2 % a v roce 2023 nebyl těsně dosažen, snížení činilo 3,6 %. Přechod od fosilních zdrojů energie na zdroje obnovitelné je klíčovým faktorem pro dosažení cíle.

Aktuálně je naplánováno nebo již postaveno 29 solárních elektráren. Vysokotlaká tepelná čerpadla, která ve výrobě nahrazují dosavadní olejové topení pro výrobu teplé vody, jsou jen jedním z mnoha příkladů toho, jak účinnými opatřeními snížit emise CO<sub>2</sub>. Také využití odpadního tepla z chladicích zařízení nebo použití nových, účinnějších výrobních zařízení může rozhodující měrou přispět ke snížení emisí.



**Stav 2023:** 0,27 %  
**Cíl do roku 2026:** <1 %

Potravinový odpad u již vyrobených a zabalených výrobků. V roce 2023 bylo cíle dosaženo.

## Menší plýtvání potravinami u výrobků připravených k prodeji

Každá potravina, která skončí v odpadu, je příliš mnoho. Ačkoli velká část ztrát vzniká v následném hodnotovém řetězci a u spotřebitelů, dochází k plýtvání potravinami i tam, kde se tyto vyrábějí a balí, ale z nejrůznějších důvodů se nedostanou do prodeje. Důvodem může být chybné plánování, nadměrná výroba nebo také nadměrné zásoby nebo chyba ve výrobě či v procesu balení.

To vede k tomu, že zboží je neprodejné a musí být prodáno jinak, darováno nebo v tom nejhorším případě zlikvidováno. Bell Food Group si dala za cíl snížit do roku 2026 podíl vyrobených, neprodaných potravin pod 1 %, čehož bylo dosaženo již v roce 2023 s podílem plýtvání potravinami ve výši 0,27 %. Vzato z druhé strany to znamená, že více než 99 % vyrobených produktů se dostalo do prodeje. Tento podíl potravinového odpadu by měl být zachován i v následujících letech.

## Více certifikací dobrých životních podmínek zvířat

Značky pomáhají při prodeji a mají i přidanou hodnotu. Pro zvířata to znamená lepší podmínky chovu, například více místa, výběh nebo více denního světla. Značky vytvářejí důvěru. Aby mohli spotřebitelé určité značce důvěřovat, musí nezávislá strana kontrolovat, zda zemědělské podniky dodržují příslušné směrnice dané značkou.

Společnost Bell Food Group se snaží průběžně rozšiřovat svůj sortiment značkových výrobků na živočišné a rostlinné bázi s prokazatelnou přidanou hodnotou. Jednou z výzev je vysvětlit spotřebitelům, co odůvodňuje vyšší cenu. V nákupu si společnost Bell dala za cíl, aby do roku 2026 mělo 37 % všech živočišných surovin certifikaci dobrých životních podmínek zvířat. V roce 2023 činil podíl značek již 34,78 %.

**Stav 2023:**

**34,78 %**

**Cíl do roku 2026:**

**37 %**

Živočišných surovin má certifikaci dobrých životních podmínek zvířat.

Pomocí metody sous-vide lze úspěšně připravovat i speciální kousky

# TRIK S TEPLOU VODOU

«Opékat flank steak nebo dusit hovězí líčka? To se určitě nepovede!» Každý, kdo by si přál mít při přípravě masa větší jistotu, by měl vyzkoušet metodu sous-vide. Při této variantě nízkoteplotního vaření mohou i nezkušení kuchaři připravit měkké kousky masa s intenzivní chutí. • *mr*

Příprava potravin «sous vide», tedy «ve vakuu», není ani zdaleka novým trendem. Již v 70. letech 20. století nechal francouzský šéfkuchař George Pralus vařit pokrmy pomalu v teplé vodě ve vzduchotěsných obalech, a je proto považován za původce této metody.

**Také hobby kuchaři již využívají metodu sous-vide.**

Za stálých vylepšení je tato metoda v posledních letech stále oblíbenější, zejména při přípravě masa v gastronomii. Ale i někteří hobby kuchaři tento proces již dávno objevili.

A to z dobrého důvodu, protože jen stěží existuje jiný způsob vaření, který by dokázal zachovat tak autentickou a intenzivní chuť. Další aroma dodává také koření, bylinky a jiné nosiče chuti. Kromě toho je zejména maso zvláště jemné a zachovává si více živin, než při jiných způsobech vaření.

To vše je způsobeno tím, že se při vaření metodou sous-vide potraviny pomalu zahřívají ve vodní lázni při nízkých teplotách na požadovanou teplotu jádra. Teploty obvykle nepřekračují hranici 100 stupňů Celsia. Doba vaření je často několik hodin.

Díky vodní lázni působí teplo na maso, ryby, zeleninu a ovoce velmi přímo a zároveň rovnoměrně. Pokud je žádoucí aroma pečení a křupavá kůrka, pokrm se po dokončení procesu sous vide krátce a rychle osmaží, ogriluje nebo zkaramelizuje.

Jak pro vzduchotěsné zabalení potravin, tak pro vaření ve vodní lázni při konstantní teplotě jsou k dispozici praktické kuchyňské pomůcky, jako jsou vakuovačky a sous-vide vařiče. Metodu však lze vyzkoušet i bez doplňkového vybavení. LOOK! k tomu sesbíral pár užitečných tipů.



## OD HOVĚZÍHO HRUDÍ AŽ PO KAROTKU

Kromě krátce pečených mas, jako jsou steaky, je metoda sous vide ideální pro všechny kusy s vysokým obsahem kolagenu, jako jsou hovězí líčka nebo hovězí hrudí. Při dlouhém vaření se totiž tvrdý kolagen změní na měkkou želatínu, což masu dodává na šťavnatosti a jemnosti.

Díky tomu je sous-vide také ideální metodou pro všechny speciální kousky, které byste se jinak neodvážili vyzkoušet z obavy, že budou ve výsledku tvrdé.

Kromě toho je k vaření metodou sous-vide vhodná také zelenina a ovoce, například mrkev, červená řepa nebo brokolice, ale také švestky, broskve nebo jahody. Přitom lze vytvářet zcela nové chuťové zážitky, protože v tomto případě se aroma pokrmu neředí vodou, jako např. při vaření.

## ŠŮP S TÍM DO SÁČKU

Prvním krokem při vaření metodou sous-vide je vakuování potravin. Ten, kdo si nechce k tomuto účelu pořizovat speciální vybavení, může použít i plastový sáček se zipem. Přitom se při uzavření sáčku ponechá asi centimetrová mezera a sáček se poté opatrně se vloží do velkého hrnce s vodou. Jakmile vzduch vlivem tlaku vody ze sáčku zcela unikne, je možné zip kompletně uzavřít. Při výběru sáčku je důležité zajistit, aby byl vhodný pro potraviny a odolný vůči vyšším teplotám.

### **Tip:**

Mnohá řeznictví nebo úseky s masem v maloobchodních prodejnách již mají také vakuovačky a mohou vám požadovaný kus masa zabalit vzduchotěsně přímo při nákupu.

## JAK DODAT POKRMU VÍCE CHUTÍ

Vaření metodou sous-vide je velmi vhodné například pro ochucení masa kořením a bylinkami. Do sáčku lze vložit cokoli, co se v běžné kuchyni používá k okoření či dochucení.

Ovšem pozor: Celkově je třeba kořenit trochu opatrněji, protože se při této metodě chutě více zachovávají. V mnoha receptech se přidává také trochu oleje nebo másla.

K vaření metodou sous-vide lze použít i některé kuchyňské přístroje s funkcí vaření.

#### TÝMOVÁ SPOLUPRÁCE HRNCE A TEPLoměRU

Při metodě sous vide jde především o to dosažení správné teploty uvnitř masa. V prodeji jsou k tomuto účelu k dispozici speciální zařízení, jako jsou sous-vide vařiče nebo tyče. Funguje to

však i s vybavením, které je běžně k dispozici ve většině kuchyní: stačí i velký hrnec na vaření, teploměr na maso a trouba s funkcí konvekce.

Voda v hrnci se zahřeje na požadovanou teplotu. Na tuto teplotu se předehřeje současně i trouba.

Poté vložte sáček s pokrmem do vody tak, aby byl zcela obklopen vodou. Pokud vyplave nahoru, lze jej zatížit vhodným závažím.

Nyní vložte uzavřený hrnec do trouby. Nemějte obavy, pokud lze troubu nastavit pouze v krocích po deseti: O pár stupňů méně nebo více v podstatě nevádí. Pokud máte bezdrátový teploměr na pečení s aplikací, můžete ho zavakuovat spolu s masem.

Budete tak mít stále přehled o teplotě uvnitř pokrmu. Teplotu vody však lze čas od času kontrolovat také pomocí běžných teploměrů.

#### NEEXISTUJE PŘÍLIŠ DLOUHÉ VAŘENÍ

Doba a teplota při vaření metodou sous vide závisí na faktorech, jako je druh masa, jeho porcování a velikost kusu. Základním pravidlem je, že voda má mít vždy požadovanou teplotu, aby se maso na tuto teplotu pomalu ohřívalo.

Informace k tomu lze nalézt na internetu téměř pro každý druh masa a porcování. Nyní přichází další velká výhoda této metody: Jakmile maso dosáhne své vnitřní teploty, je téměř nemožné ho převařit. Proto je tato metoda tak vhodná pro přípravu menu: Maso zůstane jednoduše v teplé vodě až do přípravy pokrmu.

## NÁŠ TIP. JAK JEDNODUŠE ZAČÍT: HANGER STEAK SOUS-VIDE

#### Přísady

- 1 hanger steak (cca 600 g)
- 1 stroužek česneku
- 2 snítky rozmarýnu
- trochu másla nebo olivového oleje
- 1 špetka soli

Takto se postupuje: Maso rozřízněte podél středové šlachy na dvě poloviny a středovou šlachu přitom vyjměte. Potřete oba kusy masa rozdrceným stroužkem česneku, poté je trochu osolte, vložte do sáčku spolu s tukem a rozmarýnem a zavakuujte. Chuti se ještě lépe rozvinou, pokud steak necháte přes noc marinovat v chladničce.

Zahřejte hrnec s vodou na 47 až 58 stupňů v závislosti na požadovaném stupni přípravy hotových steaků (nižší teplota pro rare, vyšší pro medium). Do hrnce vložte zavakuovaný sáček a nechte ho vařit v troubě při správné teplotě asi šest hodin. V závislosti na vybavení kuchyně lze pro tyto kroky samozřejmě použít i speciální hrnec na sous-vide nebo hrnce na vaření v páře.

Nakonec kousky masa vyjměte, osušte kuchyňským papírem a krátce opečte ze všech stran na pánvi při vysoké teplotě. Maso nechte chvíli odpočinout, aby se šťáva z masa mohla znovu rozprostřít, a poté ho podávejte.

#### HORKÉ FINÁLE

To přichází po vaření a lze jej provést grilováním, smažením, pečením nebo karamelizováním. Protože většina pokrmů potřebuje již jen krátké finální zpracování pro vytvoření pikantní opečené chuti nebo křupavé kůrky. K tomuto účelu je vhodná jakákoli metoda přípravy, při níž lze vytvořit vysoké teplo.

Zatímco jste si předtím mohli dát na čas, je nyní důležitá rychlost. Maso se totiž musí již jen prudce opéct, aby se příliš nepropeklo. Nejlepší je předtím povrch krátce osušit papírovou utěrkou, aby nebyl vlhký.

#### Tip:

Šťáva z masa, která se vytvořila v sáčku, je svou stejně intenzivní chutí ideálním základem pro vhodnou omáčku.





Pestrá nabídka pro chladnější dny

# Podzimní trendy letošního roku

Zatímco veganské smash burgery dobývají gastronomii, zažívá raclette oživení díky novým přísadám. A samozřejmě zůstávají v chladnějších měsících roku oblíbeným zdrojem vitamínů také saláty a ovoce. Různorodé druhy požitků totiž nevyjdou nikdy z módy. • mr

## Bell Švýcarsko Prostřeno k posezení na chalupě

Posedět si s rodinou nebo přáteli okolo raclette – tak zní pozvánka společnosti Bell pro její švýcarské zákazníky. Novinky, jako jsou «Cervellini», «Chipolatas» a «Burger» v rámci produktové řady «Raclette Edition» umožňují široký výběr chutí přímo ze stolního grilu. Nový «Cordon Bleu» je zároveň důkazem, že je sýr raclette hitem nejen navrch pokrmy, ale lze ho použít také jako náplň.



## Bell Švýcarsko Trochu křupavé radosti

Ten, kdo má rád křupavý povrch a šťavnatý vnitřek, se může letos na podzim těšit na další dva nové produkty od firmy Bell Švýcarsko. S nuggetkami «Pork Nuggets» je nyní k dispozici křupavá verze tohoto oblíbeného snacku z nejlepšího švýcarského vepřového masa. Tyto miniburgery zaujmou svou kombinací nejlepšího švýcarského hovězího masa a pikantní panády. Stejně tak skvěle se hodí na párty bufet nebo jako malý snack: nové, lehce pikantní «Cevapcici» se šťavnatými papričkami jalapeños a smetanově krémovým čedarem.

## The Green Mountain Zcela bez masa – a skutečně skvělé

S novinkou «Plant-based Smash Burger» (veganský burger) nabízí The Green Mountain svým zákazníkům v oblasti gastronomie nový špičkový veganský produkt na jídelním lístku. Placičky Pattys se během přípravy zploští přitlačením na horkou plotýnku. Vzhledem k větší kontaktní ploše se vytváří karamelizovaná kůrka a ještě intenzivnější chuť. Skutečná lahůdka!



## Eisberg Rakousko O slovo se hlásí ovoce

Společnost Eisberg Rakousko dodává maloobchodu na barevnosti: Tři nové ovocné misky «Ananas», «Mango» a «Green Mix» se prezentují v souladu se svým obsahem ve žluté, oranžové a zelené barvě. Vše je připraveno k okamžité konzumaci, takže stačí již jen sáhnout po své extra porci barevných vitamínů.



## Eisberg Švýcarsko Víc než jen salát

Ať již při podzimním grilování nebo na pikniku v lese – nová salátová miska typu bowl «Kürbis & Ziegenkäse» (dýně a kozí sýr) je svěžím společníkem a vydatným doplňkem při mnoha aktivitách. Osobitý chuťový zážitek propůjčí této salátové kreaci kromě restované máslové dýně a smetanového kozího sýra také šťavnaté, sladké hrozny.

## Hügli Pozor, prosím!

Společnost Hügli poskytuje svým zákazníkům v oblasti gastronomie větší prostor pro kreativitu díky čtyřem novým koncentrovaným vývarům ve formě zavařených bujónů. «Rinderfond» (hovězí vývar), «Geflügel-fond» (drůbeží vývar), «Gemüsefond» (zeleninový vývar) a «Fischfond» (rybí vývar) jsou v regionu DACH již v prodeji a nyní budou rozšířeny i do dalších zemí, kde jsou produkty Hügli na trhu.



Ocenění v časopisu  
«Lebensmittel Zeitung»

## Značka Abraham získala ocenění Top-Marke 2024 (nejlepší značka 2024)

Dobré zprávy pro značku Abraham: Značka byla poprvé oceněna časopisem «Lebensmittel Zeitung» jako «Top-Marke 2024».



Za využití rozsáhlého panelu spotřebitelů analyzoval Marktforschungsinstitut CPS GfK (institut pro výzkum trhu CPS GfK) pro časopis «Lebensmittel Zeitung» preference německých zákazníků. K tomuto účelu byla analyzována kritéria, jako je vývoj obratu a počet kupujících u přibližně 5 000 produktových značek. Výsledek: Značka Abraham získala v loňském roce okolo 885 000 nových zákazníků, což představuje nárůst dvanáct procent. To, že je Abraham jednou ze značek «Top Marke 2024»,

## Dvanáctiprocentní nárůst počtu kupujících značky Abraham

prezentují od července také obalové skládačky, které nesou nyní toto ocenění na přední straně. Vzhledem k tomu, že tyto značky zpravidla přitahují pozornost, lze očekávat, že přilákají ještě více nových zákazníků. • mr

Rozmanitost zákazníků ve skupině Bell Food Group

## Ze spokojených zákazníků se stávají partneři na celý život

Od setkání prominentů až po zábavní park: Zákazníci skupiny Bell Food Group jsou stejně rozmanití a inovativní jako výrobky, které jsou jim dodávány.

Malý výběr z široké řady zákazníků. • ap

Společnost Eisberg v Rakousku, Polsku, Rumunsku, Švýcarsku a Maďarsku

### McDonald's – rodinná restaurace s bohatou historií

Ke konci 70. let, kdy existovalo jen několik firem jako Eisberg, krájeli zaměstnanci v restauracích saláty sami. Z důvodů bezpečnosti a zpětné vysledovatelnosti potravin i kvůli náročnosti pro zaměstnance restaurací začala firma McDonald's objednávat předem nakrájený salát od firmy Eisberg. Kdo si dnes ve Švýcarsku, Polsku, Rakousku, Maďarsku, Rumunsku nebo Moldavsku objedná burger, zakousne se do křupavých listů salátu od firmy Eisberg.

Pro McDonald's je velmi důležité, aby měli zákazníci při každé návštěvě restaurace vždy stejný zážitek. Vzhledem k tomu, že se jedná o produkt, který roste venku, musí zaměstnanci firmy Eisberg pracovat zvlášť pečlivě, aby zajistili, že konečné produkty budou mít při každé dodávce stejnou kvalitu a chuť.

«Cítím vždy určitou hrdost, když si koupím burger v zemi, kterou zásobujeme. I když podíl firmy Eisberg na výrobku Big Mac není tak vysoký, nebyl by Big Mac bez firmy Eisberg Big Mac!», říká Ronni Diepstraten.



Eisberg v Rumunsku

### Kaufland – jeden z předních maloobchodních řetězců v Evropě

Německý maloobchodní řetězec Kaufland otevřel svou první prodejnu v Rumunsku v roce 2005. V současné době provozuje v této zemi přibližně 180 supermarketů a s více než 1 500 prodejny je jednou z nejvýznamnějších maloobchodních značek v Evropě. Nicoleta Scarlat, Sales & Marketing Manager u firmy Eisberg v Rumunsku, říká: «V průběhu let se společnost Kaufland etablovala jako jeden z našich tří nejlepších zákazníků a jeden z nejvstřícnějších k novinkám a vývoji.» Supermarkety v Rumunsku a Moldavsku mají na skladě kompletní sortiment výrobků Eisberg, jako jsou směsi salátů, salátové misky, nemyté saláty a dresinky.

Za výzvy pro společnost považuje Nicoleta Scarlat především rumunskou infrastrukturu a dostupnost surovin. «Na naši více než devadesátiprocentní úspěšnost jsme však hrdí,» říká, a těší ji rovněž dlouholetá spolupráce se společností Kaufland. «Do Kauflandu dodáváme od prvního dne v Rumunsku a tato společnost je pro nás skutečnou definicí partnera.»



Bell v Německu

### Sansibar – pravděpodobně nejznámější restaurace na ostrově Sylt

Sansibar a ostrov Sylt v Severním moři prostě patří k sobě. Toto místo pro setkávání celebrit je také známé jako «nejseverněji položená lyžařská chata v Německu», a to díky svému neokázalému vzhledu. Se svými přibližně 410 místy k sezení – uvnitř i venku – je Sansibar pravděpodobně nejznámější restaurací na ostrově Sylt, který je charakteristický svými dlouhými plážemi a působivou přírodou.

Osvědčená spolupráce po více než 15 let

Spolupráce mezi společnostmi Bell Deutschland a touto vyhlášenou restaurací probíhá úspěšně již více než 15 let. Díky starobylé a příjemné atmosféře restaurace, kulinářské nabídce a fantastickému výhledu na Severní moře se stala oblíbeným cílem nejen pro celebrity. Uprostřed dun nabízí Sansibar jedinečnou kombinaci hostince a vytříbené restaurace. Selskou a farmářskou šunku, stejně jako španělskou šunku Iberico od firmy Bell si na tomto zřejmě nejkrásnějším německém ostrově vychutnávají nejen bohatí a slavní, ale také všichni gurmáni z celého světa.



Bell ve Švýcarsku

### Turnaj ATP Swiss Indoors – světová elita na tenisových kurtech

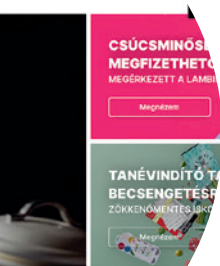
Na turnaji Swiss Indoors Basel se každoročně na podzim setkávají nejlepší světoví tenisté. Je to třetí největší halový turnaj na světě a láká do města na Rýnu mezinárodní publikum. Výrobky firmy Bell, jakož i Hilcona a Hügli se na tenisovou podívanou dostanou prostřednictvím velkoobchodu Transgourmet. «Pro nás je to zcela výjimečná událost. Z dlouhodobé spolupráce vznikla přátelství. Děláme vše pro to, aby se diváci cítili příjemně,» říká Marcel Allemann, vedoucí prodeje úseku Food Service und Industrie.

Výrobky, jako jsou klobásy, hotdogy, trhané vepřové maso, kanapky a různé ingredience na přípravu sendvičů, se dodávají do různých caterigových oblastí této velké a významné akce. «Je tedy docela možné, že si naše výrobky budou moci vychutnat i tenisté,» říká Micha Roth, projektový manažer úseku Marketing Services. Jedním z největších problémů je skutečnost, že v hale není povoleno grilovat. «Naše předgrilované klobásy se na akci pouze ohřívají, musí však chutnat jako čerstvé z grilu,» říká Marcel Allemann. A že jsme se trefili do chuti, potvrzují i čísla. V loňském roce se na Swiss Indoors naverbovalo návštěvníkům, pomocníkům a kdo ví, třeba i některé z tenisových legend, kolem 7500 uzenek od firmy Bell. Je důležité vědět: Společnost Bell dodává nejen chutné pokrmy, ale je také oficiálním partnerem Swiss Indoors od prvního turnaje v roce 1970 až do současnosti.



Eisberg v Maďarsku  
**Kifli – maďarský  
 online prodejce čerstvých  
 a kvalitních potravin**

Kifli.hu je přední maďarský online obchod s potravinami, který si stanovil za cíl dodávat svým zákazníkům kvalitu a čerstvost až ke dveřím. Firma, založená v roce 2019, nabízí široký výběr téměř 14 000 produktů. Od poloviny roku 2020 zahrnuje sortiment Kifli také řadu výrobků od firmy Eisberg. «Mezi naše nejvíce prodávané produkty patří ty z prémiového segmentu – myté baby listy, bio směs baby listů, krájený ledový salát a naše prémiové dvouporcové salátové směsi. Naše salátová miska Eisberg Chicken Caesar je jedním z nejprodávanějších produktů, a nedávno jsme představili také oleje na saláty a směsi v kuchyňské úpravě značky Eisberg,» říká Gábor Györy, Key Account Manager. Velký expediční sklad firmy Kifli v Budapešti odbaví přibližně 5 000 dodávek denně.

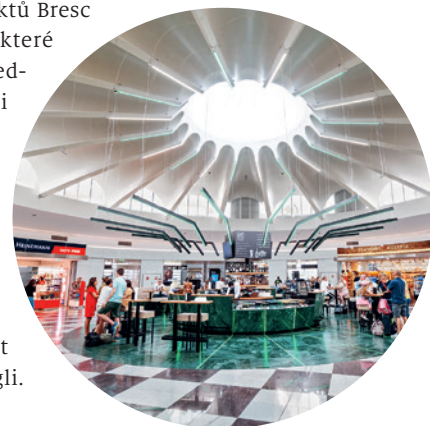


Za výzvy pro Eisberg považuje Gábor Györy nadprůměrně vysoká kritéria kontroly, pokud jde o kvalitu produktů. V některých ročních obdobích, kdy mají extrémní povětrnostní podmínky větší vliv na kvalitu surovin, je třeba přijmout dodatečná opatření ke splnění těchto kritérií, přičemž týmy kvality na obou stranách úzce spolupracují.

Hügli v Rakousku  
**Lagardère Travel Retail  
 Austria – společník na cesty  
 s dobrým vkusem i chutí**

Cílem společnosti Lagardère Travel Retail je vytvořit pro cestující na letišti nezapomenutelný zážitek z nakupování. V Rakousku se společnost Lagardère Travel Retail Austria specializuje na oblast gastronomie. Na nejdůležitějších letištích a nádražích v zemi, ve Vídni, Štýrském Hradci, Salcburku a Innsbrucku, má společnost 33 prodejen a přibližně 480 zaměstnanců.

Společnost Hügli v Rakousku v posledních letech neustále zintenzivňuje spolupráci. Dodává stále více čerstvých produktů Bresca a základních produktů, které významně přispívají ke zjednodušení procesů v kuchyni a zaručují tak optimální výsledky pro koncové zákazníky. «Kromě outlet prodejen na letištích nabízíme také restaurace pro personál a mnohé další provozovny,» říká Wolfgang Eder, Key Account Manager ve společnosti Hügli.



Hügli v Německu

**Europa-Park – zábavní park pro  
 volný čas s rizikem návyku**

Největší německý zábavní park Europa-Park v Rustu byl již několikrát vyhodnocen jako nejlepší zábavní park na světě. Každoročně jej navštíví více než šest milionů návštěvníků, zejména z Německa, Francie a Švýcarska. Aby se návštěvníci mohli posilnit, než se vrhnou na atrakce, čeká tu na ně spousta různých typů restaurací.

Každoročně se v Europa-Parku naservíruje 1,6 milionu burgerů, usmaží 600 tun hranolků, použije 52 tun boloňské omáčky a upeče 378 000 kousků pizzy. K co nejlepším chuťovým zážitkům přispívá již pět let



**EUROPA PARK**

společnost Hügli a její výrobky Bresca. Používají se v gastronomii zábavního parku pro různé recepty a pokrmy a přispívají tak k nezapomenutelným zážitkům návštěvníků Europa-Parku. «V současné době provádíme degustace našich nových koncentrátů vývarů a nových produktů Glace de Viande, Demi-Glace a Brasato al Barbera,» říká Jean Philippe Yannic, vedoucí prodeje B2B Food Service Aussendienst Deutschland, k otázce partnerství mezi společnostmi Europa-Park a Hügli.

Pracovní jubilea a odchody do důchodu od října do prosince 2024

## «Dokonce jsme sami skládali krabice»

### 40 odpracovaných let

*Benno Eggenschwiler*

**Pozice:** dříve CFO, CIO, dnes pověřenec pro IT

**Útvar:** Eisberg

**Místo:** Dällikon



*Nadine Groell*

**Pozice:** zaměstnankyně pověřená přípravou zboží

**Útvar:** Bell Švýcarsko

**Místo:** Basilej



*Eva Mayer*

**Pozice:** obsluha stroje v balení plechovek

**Útvar:** Inter-Planing (Hügli)

**Místo:** Langenhaslach

**Jak došlo k tomu, že jste se před 40 lety ucházeli o místo u Vašeho zaměstnavatele?**

**Nadine Groell:** Vyučila jsem se jako «étalière» (prodavačka uzenin) ve Francii. Mí sousedí, kteří oba pracovali ve společnosti Bell, mi poradili, abych se ucházela o práci v této společnosti, a byla jsem zaměstnána jako prodavačka v «Centralhalle» v Basileji. Když se pobočky prodaly, nabídl mi můj vedoucí práci ve výrobě.

**Benno Eggenschwiler:** Znal jsem syna tehdejšího majitele a ten se mě zeptal, zda bych jim pomohl zavést v malé výrobní firmě první počítačový systém. Tak jsem si financoval studium. Ucházet o práci jsem se nikdy nemusel. Zavádět počítače na zelené louce mě lákalo a bylo to přesně to, co se mi líbilo.

**Co se za těch 40 let nejvíc změnilo?**

**Eva Mayer:** Dříve se hodně pracovalo ručně: plnili jsme, balili, opatřovali etiketami a dokonce jsme sami skládali krabice. Dnes většinu úkolů provádějí roboti. Naše práce se skládá především z kontrol, monitorování a dokumentace. Dříve jsme navíc na jednu polévku smíchávali i dvě hotové směsi a až poté plnili. Dnes už nic nemícháme a plníme jen hotové směsi.

**Co zůstalo po všechny ty roky stejné?**

**Benno Eggenschwiler:** Každodenní tlak v produkci ultračerstvého zboží zůstal stejný, časové okno se vůbec nezměnilo. Dnes hojně skloňovaný nedostatek odborníků tu byl vždycky, vlastně nikdy nebylo dost odborných pracovních sil. Vždycky jsme byli nuceni tyto lidi sami vychovávat ve vlastním podniku.

**Eva Mayer:** Požadavek na čistotu a hygienu pro nás byl vždy velmi důležitý. Ale zatímco dříve jsme všechny části strojů čistili ručně, dnes máme průmyslovou čističku, která nám velice ulehčuje práci.

**Existují lidé, s nimiž jste zvláště úzce spolupracovali?**

**Eva Mayer:** Ačkoli jsme obě ze stejné obce, svou kolegyni paní Bauer jsem pořádně poznala až tady. Společně jsme pracovaly 38 let a staly jsme se přítelkyněmi. Minulý rok odešla do důchodu, ale pravidelně si telefonujeme nebo spolu chodíme na procházky a já jí pak vyprávím, co je ve firmě nového.

**Jaký zážitek Vám navždy zůstane v paměti?**

**Nadine Groell:** Ke 150. výročí společnosti Bell zorganizovalo oddělení čerstvého masa výlet do Cité du Train v Mylhúzách s prohlídkou a večeří. Ještě si na to dobře pamatuji. Byla tam celá továrna!

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

**Nadine Groell:** Jsem hrdá na to, že jsem součástí společnosti Bell. Je to seriózní a udržitelná společnost, která mi dává bezpečné pracovní místo, a to již 40 let.

**Co byste poradili svým mladším kolegyním a kolegům?**

**Benno Eggenschwiler:** Využijte každou příležitost k dalšímu vzdělávání. Profese, kterou jste se vyučili, se bude až do důchodu měnit. Investujte do svého zdraví. Když máte možnost, zkraťte si cestu do práce – uspořený čas a náklady patří vždy vám.

Celé rozhovory s oběma jubilantkami a jubilantem budou v následujících týdnech zveřejněny na my Bell Food Group.

Osobní
<span></span>
<span></span>
<span></span>

## 20 odpracovaných let

<b>Joachim Beck</b> <span>•</span> 1. října, Hügli, Radolfzell
<b>Nelly Berthon</b> <span>•</span> 1. října, Bell Francie, Teilhède
<b>Daniel Böhny</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Mohan Ratnasabapathy</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Nuriye Sancak</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Pensri Turakit Beck-Turakit</b> <span>•</span> 1. října, Eisberg, Dällikon
<b>Gordana Stein</b> <span>•</span> 4. října, Hügli, Radolfzell
<b>Sonja Züger</b> <span>•</span> 4. října, Hilcona, Schaan
<b>Isaac Umado</b> <span>•</span> 5. října, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
<b>Andreas Grossmann</b> <span>•</span> 11. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Roger Peier</b> <span>•</span> 11. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Alain Drummer</b> <span>•</span> 25. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Houmad Ait Baoune</b> <span>•</span> 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Ricardo Filipe Dos Santos Brito Bento</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Angelo Manuel Ferreira de Azevedo</b> <span>•</span> 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Cheseaux
<b>Almiro Hauser</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Thorsten Hoffmann</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hügli, Radolfzell
<b>Touria Lamhamdi</b> <span>•</span> 1. listopadu, Eisberg, Dällikon
<b>Milena Milekić</b> <span>•</span> 1. listopadu, Eisberg, Dällikon
<b>Srdjan Jovic</b> <span>•</span> 3. listopadu, Frisch Express, Pfaffstätt
<b>Haris Kadic</b> <span>•</span> 4. listopadu, Geiser, Geiser
<b>Domingos Agostinho Ferreira Ribeiro</b> <span>•</span> 15. listopadu, Sylvain & CO, Essert-sous-champvent
<b>Carmen Luisa Gomes da Silva</b> <span>•</span> 15. listopadu, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
<b>Jean-Julien Simler</b> <span>•</span> 15. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Anna Górecka- Łabądz</b> <span>•</span> 30. listopadu, Bell Polsko, Niepołomice
<b>Senad Causevic</b> <span>•</span> 1. prosince, Hilcona, Schaan
<b>Werner Hirt</b> <span>•</span> 1. prosince, Hilcona, Schaan
<b>Boujemaâ Homaïd</b> <span>•</span> 1. prosince, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Biago Natoli</b> <span>•</span> 1. prosince, Hilcona Gourmet, Orbe
<b>Christian Schmid</b> <span>•</span> 1. prosince, Hilcona, Schaan
<b>Marc Stampfli</b> <span>•</span> 1. prosince, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Adam Kobsik</b> <span>•</span> 6. prosince, Hügli, Radolfzell
<b>Gabriele Rebert</b> <span>•</span> 8. prosince, Hügli, Radolfzell
<b>Gloria Milic-Marinkovic</b> <span>•</span> 20. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux
<b>Damien Simet</b> <span>•</span> 20. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Veysi Kahraman</b> <span>•</span> 27. prosince, Hügli, Radolfzell
<b>Maciej Banasiak</b> <span>•</span> 31. prosince, Bell Polsko, Sopot
<b>Anna Eichwald</b> <span>•</span> 1. října, Bell Německo, Edewecht
<b>Michael Kerbstadt</b> <span>•</span> 18. října, Bell Německo, Harkebrügge
<b>Christina Sievers</b> <span>•</span> 15. listopadu, Bell Německo, Edewecht
<b>Larissa Eirich</b> <span>•</span> 1. října, Bell Německo, Harkebrügge
<b>Wilfried Kramer</b> <span>•</span> 1. října, Bell Německo, Edewecht

## 25 odpracovaných let

<b>Juan Alonso Mouzo</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Arsim Asani</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Ceryani Can</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Abraham Ess</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Angelika Koch</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Andreas Krenn</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Oemer Suicmez</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Rajiny Thiyagarajah</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Philippe Collonge</b> <span>•</span> 4. října, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
<b>Christine Messmer</b> <span>•</span> 4. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Ursula Bachmann</b> <span>•</span> 1. listopadu, Geiser, Geiser
<b>Susanne Bochsler</b> <span>•</span> 1. listopadu, Eisberg, Dällikon
<b>Elvira Meyer</b> <span>•</span> 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Jean-Pierre Mougïn</b> <span>•</span> 1. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Ulrike Studer</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Ali Tedik</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Albert Gotzmann</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hügli, Radolfzell
<b>Harald Baumann</b> <span>•</span> 15. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Wolfgang Mayer</b> <span>•</span> 15. listopadu, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>Pilar Perez</b> <span>•</span> 16. listopadu, Geiser, Geiser
<b>Dragoslav Ivanović</b> <span>•</span> 22. listopadu, Bell Švýcarsko, Cheseaux
<b>Martine Blonde</b> <span>•</span> 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Genita Fialho Elias</b> <span>•</span> 1. prosince, Eisberg, Dällikon
<b>Michael Peier</b> <span>•</span> 1. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>René Ruedisser</b> <span>•</span> 1. prosince, Hilcona, Schaan
<b>Ove Masekowsky</b> <span>•</span> 3. prosince, Hügli, Radolfzell
<b>Ines Eggenschwiler</b> <span>•</span> 6. prosince, Eisberg, Dällikon
<b>Reto Kaufmann</b> <span>•</span> 13. prosince, Bell Švýcarsko, Zell

## 30 odpracovaných let

<b>Christian Haengi</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
<b>Aferdita Mehmeti-Avdiu</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Marilia Teixeira Carvalho</b> <span>•</span> 1. října, Hilcona, Schaan
<b>Borce Stojanoski</b> <span>•</span> 3. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Gabriele Sander</b> <span>•</span> 10. října, Hügli, Radolfzell
<b>Maria Marques Mendes</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Peter Schmidheiny</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Norbert Hajesch</b> <span>•</span> 8. listopadu, Hügli, Radolfzell
<b>Fritz Ohrmann</b> <span>•</span> 1. prosince, Hügli, Radolfzell
<b>Wolfram Perle</b> <span>•</span> 1. prosince, Hilcona, Schaan
<b>Fatima Ajanovic</b> <span>•</span> 5. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Andreas Röben</b> <span>•</span> 10. října, Bell Německo, Edewecht
<b>Gennadi Konnow</b> <span>•</span> 2. listopadu, Bell Německo, Edewecht

## 35 odpracovaných let

<b>Andreas Hurni</b> <span>•</span> 16. října, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Monika Hiller</b> <span>•</span> 23. října, Inter-Planing, Langenhaslach
<b>Thomas Müller</b> <span>•</span> 30. října, Bell Švýcarsko, Zell
<b>Bianca Eisler</b> <span>•</span> 1. listopadu, Hilcona, Schaan
<b>Mario Ramseier</b> <span>•</span> 2. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Bertrand Kaiser</b> <span>•</span> 13. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej

## 40 odpracovaných let

<b>Benno Eggenschwiler</b> <span>•</span> 1. října, Eisberg, Dällikon
<b>Jean-Luc Rasser</b> <span>•</span> 1. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Nadine Groell</b> <span>•</span> 8. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Eva Mayer</b> <span>•</span> 5. listopadu, Inter-Planing, Langenhaslach

## 45 odpracovaných let

<b>Christoph Boller</b> <span>•</span> 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Christoph Boller</b> <span>•</span> 1. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej

## Aktuální nabídky zaměstnání najdete na: bellfoodgroup.com/karriere

**Poznámka redakce:**
V posledním vydání jsme u čtyř rakouských jubilantek a jubilantů ze společnosti Hügli uvedli jako závod Marchtrenk. To je chyba. Rakouský závod společnosti Hügli sídlí v Hardu. V Marchtrenku je závod společnosti Eisberg.

## Předčasné odchody do důchodu

<b>Nathalie Gillet</b> <span>•</span> 31. srpna, Bell Švýcarsko, Basilej <i>(dodatek)</i>
<b>Thayananthan Nagalingam</b> <span>•</span> 31. srpna, Bell Švýcarsko, Zell <i>(dodatek)</i>
<b>Javier De La Cierva Galnares</b> <span>•</span> 23. října, Bell Španělsko, Fuensalida
<b>Juan Salguero Iglesias</b> <span>•</span> 24. října, Bell Španělsko, Casarrubios del Monte
<b>Bernadette Sylvianne Jacqueline Mouget Gaume</b> <span>•</span> 31. října, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
<b>Simone Hertrich</b> <span>•</span> 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Beat Mühlethaler</b> <span>•</span> 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Oensingen
<b>Urs Uebelhard</b> <span>•</span> 31. prosince, Bell Švýcarsko, Oensingen

## Odchody do důchodu

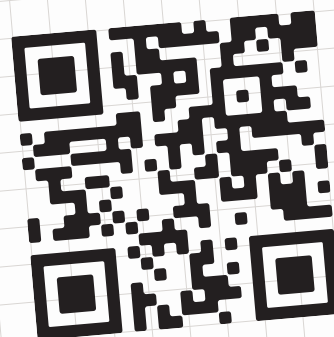
<b>Manfred Fischer</b> <span>•</span> 30. června, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(dodatek)</i>
<b>Gerhard Kranawendtner</b> <span>•</span> 30. června, Eisberg, Marchtrenk <i>(dodatek)</i>
<b>Mario Römer</b> <span>•</span> 30. června, Hügli, Radolfzell <i>(dodatek)</i>
<b>Rosa Roïder</b> <span>•</span> 31. července, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(dodatek)</i>
<b>Heinz Franz Costa</b> <span>•</span> 30. září, Frisch Express, Pfaffstätt
<b>Suzèle Firmin</b> <span>•</span> 31. října, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Maria-Rosa Perito-Centrella</b> , 31. října, Hilcona Taste Factory, Landquart
<b>Tatjana Langer</b> <span>•</span> 1. listopadu, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing
<b>Beatriz Cornuz</b> <span>•</span> 30. listopadu, Hilcona Taste Factory, Landquart
<b>Matuta Guy-Guy Matandi</b> <span>•</span> 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Susanne Zeiss</b> <span>•</span> 30. listopadu, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
<b>Marc-André Bähler</b> <span>•</span> 31. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux
<b>Tama Dembele</b> <span>•</span> 31. prosince, Bell Francie, Virieu-le-Grand
<b>Michel Okkes Kilinc</b> <span>•</span> 31. prosince, Bell Švýcarsko, Cheseaux
<b>Gabriele Meier</b> <span>•</span> 31. prosince, Hügli, Radolfzell
<b>Renate Schulze</b> <span>•</span> 31. prosince, Bell Švýcarsko, Basilej
<b>Vera Zeller-Iriskic</b> <span>•</span> 31. prosince, Hügli, Radolfzell

## Loučíme se

<b>Christophe Luquet</b> <span>•</span> 28. května, Bell Francie, Saint-Symphorien-sur-Coise
<b>Thomas Jonke</b> <span>•</span> 20. června, Hilcona, Schaan
<b>Kevin Beller</b> <span>•</span> 3. srpna, Hügli, Radolfzell

Příbuzným a blízkým zesnulých bychom rádi vyjádřili naši upřímnou soustrast.

# 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 13. prosince 2024, 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.