

LOOK!

Zaměstnanecký časopis skupiny Bell Food

04 2024



**Kariéry mají
mnoho podob**

BELL
FOOD
GROUP





Obsah

Ze společnosti

- 4 Nová kapitola**
Takto bude časopis LOOK! pokračovat od roku 2025
- 6 Skvělá zlepšení**
Poprvé se udělovaly TopX Best Practice Awards

Titulní stránka

- 10 Kariéry mají mnoho podob**
Bell Food Group umožňuje kreativní profesní dráhy

Trvalá udržitelnost a inovace

- 16 Kdo zná rozdíl, vyhodí toho méně**
Datum spotřeby a datum minimální trvanlivosti
- 18 Takto zůstanou potraviny déle trvanlivé**
Od začátečníka k profesionálovi

Náš svět požitků

- 20 Velké finále požitků**
Novinky pro každou příležitost
- 22 Jiné země, jiné recepty na pečení**
Delikatesy z trouby

- 26 Příběh Maxe, Anny a alergenů**
Rande nebo katastrofa?

Osobní

- 29 «Dříve se maso přiváželo po železnici»**
Pracovní jubilea a odchody do důchodu od ledna do dubna 2025

Zpětná vazba a tombola

- 32 Co se Vám nejvíce líbí?**
Díky své zpětné vazbě můžete něco vyhrát!

Člověk v centru pozornosti, dnes a zítra

Milé zaměstnankyně a zaměstnanci

Pracovní trh prochází změnou. To pocítujeme i my v Bell Food Group. Odborníků je méně a zároveň se mění požadavky na zaměstnavatele. Musíme ale také brát zřetel na demografický vývoj. V následujících letech například odejde mnoho kolegyň a kolegů do důchodu – a o jejich nástupce se musíme postarat již dnes.

Protože jako řemeslný podnik, který se vyznačuje malými výrobními šaržemi a důrazem na kvalitu, budeme i v budoucnu závislí na odborných znalostech lidí. Automatizace nám může pomoci, ale nikdy nenahradí lidi, kteří se od ní odlišují svými zkušenostmi a nadšením. Proto zůstává ústředním úkolem získávat talenty, podporovat je a dlouhodobě si je udržet – ať jako učně, odborníky nebo budoucí řídicí pracovníky.

Chceme se rozvíjet v oblasti základního vzdělávání a zdvojnásobit počet učňů. Manažerský workshop se v minulosti intenzivně zabýval otázkou, jak tohoto cíle dosáhnout. V roce 2025 dojde k realizaci prvních opatření.

Po vyučení mají mladí odborníci otevřených mnoho cest pro svůj další profesní rozvoj. Rozmanitost úkolů, sortimentů a geografických poloh závodů, které jsou spojené v Bell Food Group, nabízí různé perspektivy. Díky tomu umožňujeme profesní dráhy, jež jsou stejně individuální jako lidé, kteří se jimi vydávají.

Pro mě osobně bylo posledních šest měsíců v nové funkci jako CEO dobrou plnou nových dojmů a cenných zkušeností. Znáám Bell Food Group již mnoho let a měl jsem možnost zažít, jak nasazení a kolegiálnost utvářejí úspěch naší společnosti. Ve své nové roli jsem tohoto ducha opět pocítil. Díky vaší podpoře a vašemu nasazení jsme se dobře prosadili na náročném trhu a stanovili jsme si důležité cíle do budoucna. Za to vám děkuji!

Na konci roku vám přeji pohodový a klidný čas strávený s vašimi nejmilejšími, ať budou mít vaše svátky jakoukoli podobu. Především vám přeji zdraví, radost a úspěšný start do nového roku. Vstupme do roku 2025 s elánem a důvěrou a pokračujme v úspěšném utváření naší budoucnosti.

S pozdravem

Marco Tschanz
CEO skupiny
Bell Food Group

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

Impressum Časopis pro zaměstnance Bell Food Group, 4 vydání ročně, č. 4/2024, prosinec 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, www.bellfoodgroup.com.
Redakce: Sara Heiniger (sh), vedení. Redakční podpora: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Fotografie: obálka a str. 14, Georg Kritsch, Salzburg (Autriche); str. 11, Florian Moritz, Sissach (Švýcarsko); str. 6-9, Eduardo Elia, Muttentz (Švýcarsko); str. 23 a 24, atelierkorak ag, Riehen (Švýcarsko). Úprava: oblògrafik, 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.

Takto bude časopis LOOK! pokračovat od roku 2025

Nová kapitola

Blíží se aktualizace časopisu: od roku 2025 bude LOOK! vycházet v novém kabátě. Design bude modernější a více se zaměříme na vzhled našich článků. Nově bude LOOK! vycházet třikrát ročně a každé vydání bude mít více stránek. • sh



Časopis LOOK! je držitelem ocenění «Goldene Feder» (Zlaté pero) od SVIK-Awards 2024

Jednou ročně oceňuje Švýcarské sdružení pro interní a integrovanou komunikaci (SVIK) práci v oblasti podnikové komunikace předáním ceny «Goldene Feder» (Zlaté pero). Letos si časopis LOOK! zajistil «Goldene Feder» a umístil se v kategorii «Časopisy a publikace pro zaměstnance» na prvním místě. Časopis LOOK! zaujal především rozmanitostí svých článků, jak jej pochválila porota na předávání cen. Redakční tým z toho měl obrovskou radost. Redakce klade velký důraz na to, aby LOOK! odrazil rozmanitost Bell Food Group a oslovoval různé čtenáře.

V prosinci 2017 vyšlo první vydání časopisu LOOK! v aktuálním designu. O šest let, 29 vydání a celkem 964 stran později nastal čas na oživení.

Jazyky
Věděli jste, že časopis LOOK! vychází v deseti jazycích? To zachováme i nadále. LOOK! je možné si přečíst v těchto jazycích:

- němčina
- angličtina
- francouzština
- italština
- nizozemština
- polština
- rumunština
- španělština
- čeština
- maďarština

Nové termíny vydání
V dubnu to začne: v polovině dubna 2025 vyjde nové vydání časopisu LOOK! v novém kabátě. V polovině září bude následovat vydání číslo dvě a v polovině prosince, krátce před koncem roku, číslo tři.





Poprvé se udělovaly TopX Best Practice Awards

Skvělá zlepšení

Premiéra na letošním summitu TopX: koncem listopadu se poprvé předávaly ceny TopX Best Practice Awards. Oceněny byly zvláště úspěšné projekty v kategoriích «Bezpečnost práce», «Kvalita», «Výkonnost» a «Náklady». Ceny předal CEO Marco Tschanz. • *mr*

Důležitým bodem v procesu TopX je učit se z poznatků jiných. Tým proto nedávno začaly sdílet své osvědčené postupy na nové platformě TopX. Nyní je možné se zde inspirovat více než 170 projekty.

Klíčový tým TopX vybral čtyři úspěšné projekty.

Klíčový tým TopX nedávno z této skupiny dobrých nápadů vybral pět úspěšných projektů.

«Práce poroty nebyla lehká, protože v celé Bell Food Group je tolik úžasných příkladů, které zlepšují naše procesy,» říká Michael Baumann, vedoucí programu Top Excellence v Bell Food Group. «Pět oceněných projektů – cenu za bezpečnost práce jsme udělili dvakrát – nás přesvědčilo především velkou opětovnou použitelností.»

Vítězové byli oceněni na summitu TopX dne 22. listopadu 2024 v Basileji. Ceny v kategoriích «Bezpečnost práce», «Kvalita», «Výkonnost» a «Náklady» předal CEO Marco Tschanz. Ty nyní zůstanou po dobu jednoho roku u vítězných týmů a na summitu TopX 2025 budou jako putovní předány dalším vítězům. Pak by měla být přidána ještě pátá cena za královskou disciplínu «Opětovná použitelnost».

Michael Baumann říká: «Po úspěšném prvním kole doufáme, že počet osvědčených postupů v následujícím roce opět stoupne a my se budeme moci stále silněji podporovat v našem společném procesu zlepšování.»

And the winners are ...



Zleva doprava: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

Kategorie «Výkonnost»

Hravé pochopení procesů

Díky hravému přístupu zlepšila společnost Bell ve Švýcarsku porozumění zaměstnanců pro vzájemné souvislosti ve výrobě, a zvýšila tak kvalitu shopfloor jednání. Pomohla přitom kuličková dráha, pomocí které byly při školeních simulovány jednotlivé kroky procesu a jejich souvislosti. Byla také prokázána přenositelnost projektu pod vedením Benjamin Staldera: školení se již konala ve třech obchodních oblastech v osmi závodech Bell Food Group.



«V kategorii «Výkonnost» se ze 44 projektů osvědčených postupů na různá témata a s různým obsahem stal vítězem projekt Bell. Tým ukázal, jak mohou vypadat kreativní a originální tréninky na téma shopfloor mítink. Jedno školení na jedno téma je dobré. Ale zažít něco prakticky a díky tomu pochopit smysl, který se za tím skrývá, je podle mého názoru zásadní. To povzbuzuje motivaci a zlepšuje výkonost. Navíc je možné tento příklad osvědčeného postupu díky podrobnému rozpracování jednoduše kopírovat od jiných závodů.»

Klaus Machtlinger, člen poroty v kategorii «Výkonnost» a koordinátor TopX, Eisberg



Zleva doprava: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

Kategorie «Bezpečnost práce»

Úleva pro záda

Zaměstnanci výrobního závodu v německém Edewechtu nyní mohou přesouvat přepravní vozíky z bodu A do bodu B, aniž by si namáhali záda, a zároveň mají lepší výhled na provoz. To zajistilo rozšíření vozíků o takzvané ergotyče. Přesouvání boxů s ohnutými zády patří od nynějška minulosti. Tým kolem vedoucího projektu Thomase Plaggenborga tak v rámci TopX vyvinul jednoduché a cenově výhodné řešení, které řeší jak problémy se zády, tak i pracovní úrazy.

Méně nebezpečných míst

Společnost Hilcona v lichtenštejnském Schaanu svým pilotním projektem podstatně zvýšila bezpečnost práce ve výrobě. Jedním z úspěchů projektu TopX pod vedením Rene Schädliha je, že již bylo odstraněno 68 nebezpečných míst, jako je nebezpečí zakopnutí nebo místa, kde by mohlo dojít k pořezání. Kromě toho je projekt zaměřen na to, aby si zaměstnanci byli více vědomi rizik a dále tak snižovali nebezpečí úrazu.



«V této kategorii máme hned dva vítěze. To ukazuje, jak těžký pro nás byl výběr z mnoha podaných osvědčených postupů. Oceněné projekty je možné upravit pro jiné závody a při malém úsilí přinášejí velký účinek. To porotu přesvědčilo. Mne osobně navíc oslovuje, že tyto projekty byly vyvinuty z reálných problémů v praxi a že přinášejí skutečnou přidanou hodnotu pro bezpečnost práce našich zaměstnanců.»

Marc Spanuth, člen poroty v kategorii «Bezpečnost práce» a koordinátor TopX, Bell International



Zleva doprava: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

Kategorie «Náklady»

Skenování místo tisku

Jak je možné podstatně snížit náklady na zajištění kvality, ukazuje závod společnosti Bell International v německém Harkebrügge se svým projektem TopX pod vedením Iny Taute. Tým v jeho rámci digitalizoval kontrolu materiálů na linkách za použití mobilních skenerů. Výsledky: Snížila se pracovní zátěž zaměstnanců i potřeba papíru. Také podíl chyb podstatně klesl. Výsledek v číslech: závod ročně uspoří 52 000 eur.



«Projekt společnosti Bell v Harkebrügge nás v porotě zaujal svou inovativní silou v oblasti digitalizace procesů a úsporami času a nákladů na materiál. Zároveň se tímto také zvyšuje spokojenost zaměstnanců, takže projekt je všestranně úspěšný. Mně osobně se navíc obzvláště líbí, že projektoví manažeři mysleli o trochu dál. Že se to mimořádně vyplácí, ukazuje množství kladných vedlejších efektů.»

Julia Schmitz, členka poroty v kategorii «Náklady» a koordinátorka TopX, Hügli



Zleva doprava: Marco Tschanz, Christoph Bäbler

Kategorie «Kvalita»

Food Safety Day

V rámci budování a podpory vlastní kultury bezpečnosti potravin vytvořila společnost Eisberg «Food Safety Day». Tato akce, která byla původně s velkým úspěchem zahájena ve švýcarských závodech, se nyní bude konat jednou ročně ve všech výrobních závodech skupiny Eisberg. Na několika stanovištích si zaměstnanci v tento den mohou hravou formou prohloubit své znalosti o bezpečnosti potravin. Mezi účinky projektu pod vedením Michaela Landenbergera patří posílení týmové práce, zábava ze společného učení a aktivní účast všech s cílem podpořit kulturní změny.



««Food Safety Day» se svým rozsahem, rozpracováním a především svým příspěvkem ke kultuře nulových chyb jasně odlišil od ostatních projektů v této kategorii. Přesvědčilo nás především, že tato koncepce si již našla cestu do jiných obchodních oblastí a značně tak přispěla k rozvoji kultury bezpečnosti potravin. Protože jsem na «Food Safety Day» sám byl, mohl jsem pozitivní vliv interaktivního předávání znalostí na základě příkladů z každodenní praxe zažít na vlastní kůži.»

Benjamin Stalder, člen poroty v kategorii «Kvalita» a koordinátor TopX, Bell Švýcarsko

Bell Food Group umožňuje kreativní profesní dráhy

Kariéry mají mnoho podob

Co se týče profesní kariéry, nabízí se u Bell Food Group mnoho cest. A ty nemusí vést vždy přímo. Zaměstnanci se často vydávají jinou cestou, než bylo původně plánováno. To je flexibilita, kterou odpovědní pracovníci vítají a podporují mnoha nabídkami dalšího rozvoje. • mr

Pracovat v oboru, kterému jste se vyučili, až do důchodového věku a další vzdělávání absolvovat pouze v případě potřeby – to, co byla dříve běžná praxe, dnes již duchu doby neodpovídá.

Podniky více nabízejí možnost interních změn.

Mnoho lidí si spíše přeje v práci flexibilitu a v pravidelných intervalech nové výzvy. Ještě před několika lety k tomu byla často potřeba změna zaměstnavatele. Ale i zde došlo ke změně: společnosti nyní stále častěji nabízejí možnost interních změn, aby si dobré zaměstnance udržely dlouhodobě.

V Bell Food Group ovšem nejsou kariérní dráhy, které jdou od vyučení řezníkem až do řídicí funkce, ničím novým. Ale v posledních letech jsou možnosti inovativních a individuálních kariér podstatně rozmanitější.

«S našimi programy na rozvoj zaměstnanců podporujeme celoživotní vzdělávání, které je zase základním kamenem pro další profesní rozvoj našich zaměstnanců,» říká Frank Wermter, vedoucí osobního rozvoje zaměstnanců v Bell Food Group. «Nabídkami, jako

jsou Sales Academy, vzdělávání HR business partnerů nebo našimi manažerskými programy a programy leadershipu vytváříme předpoklady pro to, abychom zaměstnance provázeli v jejich profesní dráze individuálními nabídkami rozvoje.»

Důležitou novou součástí je přitom odborná kariéra, zaměřená na ty, kteří se chtějí profesně posunout, ale nevidí se nutně na řídicí pozici. Ti se mohou prostřednictvím pro ně na míru střížených nabídek dalšího vzdělávání odborně dále rozvíjet.

A pak jsou tu ti, kteří na své kariérní cestě odbočí jinam a začnou plnit nové úkoly nebo zastávat nové role.

«My v Bell Food Group jsme velice otevření i nezvyklým změnám. To je důležitý bod, který posiluje naši atraktivitu jako zaměstnavatele,» říká Frank Wermter. «Naším cílem je si naše zaměstnance dlouhodobě udržet. Nejlépe tak, jako tomu bývalo dříve: od vyučení až do důchodu, ale moderním způsobem s flexibilními řešeními pro zajímavou profesní kariéru.»

K osobě

Název: Alexander Duss
Obchodní oblast: Bell
Místo: Zell, Švýcarsko
Ve společnosti Bell od roku: 2016

«Vedení TopX je jednou z nejlepších prací v celé Bell Food Group.»

Alexander Duss

Od postranní čáry na hřiště

Využití šance a šťastné náhody – obojí ovlivnilo kariéru Alexandra Dussa v Bell Food Group. Začal zde v roce 2016 jako vedoucí procesního inženýrství ve společnosti Bell Švýcarsko v závodě Zell.

Během svého působení zde byl pověřen vypracováním koncepce obecného procesu zlepšování pro celou skupinu. «Poté, co jsem s naším externím partnerem koncepci vypracoval, mohl jsem také vést její implementaci,» vypráví Alexander Duss.

V červnu 2020 tak odstartoval TopX s ním jako vedoucím. «Dodnes se domnívám, že vedení TopX je jednou z nejlepších prací v celé Bell Food Group,» říká. «Na jedné straně můžete skutečně něco změnit a na druhé straně si můžete vybudovat širokou síť a nahlédnout

do mnoha podniků. Tak nasbíráte za krátkou dobu mnoho zkušeností. Proto vám mohu jen doporučit, abyste se seznámili s TopX, pokud se chcete ve skupině Bell Food Group prosadit.»

I přes své nadšení pro tuto pozici spontánně přijal nabídku, aby na sedm měsíců převzal vedení výroby v Marchtrenku.

Jeho žena ho v tomto rozhodnutí podporovala, i tehdy, když se krátce poté dozvěděli, že se na konci jeho pobytu v Rakousku stanou poprvé rodiči.

«V Marchtrenku jsem v podstatě nastoupil od postranní čáry na hřiště. Po letech, kdy jsem se zabýval optimalizací procesů, jsem nyní poprvé převzal disciplinární vedení výrobní oblasti,» doplňuje. «Tam jsem se hodně naučil.»

Znalosti a zkušenosti, které nyní již více než rok využívá jako vedoucí drůbežářského podniku ve společnosti Bell Švýcarsko v Zellu. Zde vidí svou budoucnost i ve střednědobém horizontu, protože napříkald splnění požadavků na zvyšování objemu v příštích letech bude vyžadovat čas.

Ve vedení drůbežářského podniku v Zellu vidí ve střednědobém horizontu svou budoucnost.

Tatjana Stauss

Šťastná v oddělení HR

To, že chce studovat psychologii, věděla Tatjana Stauss již záhy, ale to, kam by ji toto studium mohlo zavést, bylo dlouho otevřené. Různé praxe jí měly pomoci toto rozhodnutí ulehčit.

Nejprve vyzkoušela v berlínském klubu Hertha BSC sportovní psychologii, poté pracovala na terapeutickém oddělení kliniky pro děti a mládež. Obrázek měla zkompletovat praxe v ekonomice. Ta se konala v oddělení HR společnosti Hügli.

Do jejího oboru stále častěji patří klasické oblasti z psychologie.

«To spadlo do období koronaviru, takže jsem měla možnost pracovat jako praktikantka na plný úvazek a zároveň studovat,» vysvětluje Tatjana Stauss. «Při zpětném pohledu mám z tohoto vývoje obrovskou radost.»

Tehdy ještě nevěděla, že i po studiu se tu pro ni otevře profesní perspektiva. Ale přesně

to se stalo, a zcela plynule: «30. listopadu 2021 jsem odevzdala diplomovou práci a hned následující den jsem nastoupila do zaměstnání ve společnosti Hügli.»

Zpočátku řešila mnoho úkolů na principu learning-by-doing. Aby byla schopna zvládnout základy personalistiky, jako jsou pracovní smlouvy, absolvovala navíc školení v oblasti obchodního a ústavního práva.

Od té doby se rozsah jejích úkolů změnil a rozšířil. V současné době se stále častěji jedná o tradiční obory psychologie, jako je oblast ochrany zdraví a personální rozvoj.

«Mimo jiné při workshopech s našimi uční a studenty duálního studia mohu přinést mnoho zkušeností ze svého studia,» říká.

Zajímavé bylo, když půl roku po svém nástupu do společnosti Hügli dostala nabídku práce na klinice pro děti a mládež.

«Přemýšlela jsem o tom jen chvíli, ale rychle mi bylo jasné, že si za svým rozhodnutím stojím a chci zde zůstat,» uvádí. «Jak v mém týmu, tak se svými úkoly se cítím velice dobře.»

«Při workshopech s uční a studenty duálního studia mohu přinášet zkušenosti ze svého studia.»

K osobě

Název: Tatjana Stauss
Obchodní oblast: Hügli
Místo: Radolfzell, Německo
Ve společnosti Hügli od roku: 2021 (stále zaměstnaná)

Praktické tipy pro všechny, kteří si přejí změnu

Na koho se mám se svým přáním na změnu obrátit?

Správnými kontaktními osobami jsou přímí nadřízení, zaměstnanci oddělení HR nebo jiná důvěryhodná osoba v podniku.

Kdo již ví, že by si brzy přál změnu, měl by toto téma nanést co možná nejdříve například při pohovoru se zaměstnanci. V blízké budoucnosti bude také možné se na tato přání a cíle předem zeptat prostřednictvím dotazníku pro přípravu na pohovor.

Měli bychom již mít konkrétní představy, když sdělujeme své přání na změnu?

Bez vlastní iniciativy to nejde. Kdo by si přál změnu, měl by se s příslušnými nápady obrátit na svou kontaktní osobu. Možná již ví o volném místě, které by ho zajímalo, nebo byl v kontaktu s nadřízeným z oblasti, do které by chtěl přejít. Čím lépe je člověk připravený, tím jsou pohovory konstruktivnější.

Co se stane potom?

Pokud se přání na změnu kryje s volnou pozicí, nejprve se ověří vhodnost uchazeče pro dané místo. Kromě toho proběhnou pohovory s řídicími pracovníky v nové oblasti. V mnoha případech je ještě těsně před nebo hned po změně pozice potřeba další vzdělávání.



Frank Wermter, vedoucí oddělení personálního rozvoje v Bell Food Group

Frank Wermter patří k těm odborníkům v Bell Food Group, kteří lidem usnadňují jejich profesní dráhu a umožňují změnu. Od začátku roku vede oblast rozvoje zaměstnanců v Bell Food Group a společně se svým týmem vypracovává koncepce, jak zaměstnankyně a zaměstnance v celé skupině během jejich profesní kariéry podporovat a pomáhat jim. Jeho vlastní kariéra v Bell Food Group začala v březnu 2019 ve funkci vedoucí HR skupiny Eisberg v závodě Dällikon.



«Člověk musí vědět, co chce, aby si vybuodoval dobrou profesní kariéru.»

K osobě

Název: Elena Oroszi
Obchodní oblast: Hubers
Místo: Pfaffstätt, Rakousko
Ve společnosti Hubers od roku: 2007

Elena Oroszi

Vždy o krok dál

Vše, co Elena Oroszi dělá, dělá celým svým srdcem. Tak tomu bylo i v roce 2007, když začala pracovat ve společnosti Hubers, a je tomu tak i dnes, kdy je vedoucí oddělení v balírně.

Elena Oroszi přišla do Rakouska z Rumunska před 17 lety, aby pomohla své sestře, které se právě narodilo dítě. Přes známé se dozvěděla

Přes známé se dozvěděla o volném místě ve společnosti Hubers.

o volných místech ve společnosti Hubers, přihlásila se a nastoupila jako dělnice na drůbežářské farmě.

Již krátce poté přešla jako vedoucí linky do balírny a poté se stala mistrovou. «Tento úkol mi tehdy nabídl můj šéf. Nejprve jsem si nebyla jistá, jestli to mám dělat,

protože jsem uměla jen málo německy,» říká Elena Oroszi. «Zeptal se mě: «Umiš přečíst tenhle plán?» a já jsem řekla: «Ano.» Na to řekl: «Tak můžeš být mistrová.»»

Její znalosti němčiny se od té doby značně zlepšily. Zatímco zpočátku uměla říct jen «Ahoj», dnes pomáhá jiným kolegyním a kolegům z východní Evropy, pokud mají problémy se domluvit.

Její práce v balírně je pro ni i po 15 letech pořád velká radost. «Původně jsem vůbec nechtěla v Rakousku zůstat tak dlouho,» vypráví. «Ale mám v Rakousku dobrý život a mám ráda to, co dělám.»

Za to, že mohla ve společnosti Hubers vždy udělat další krok, vděčí svému velkému nasazení a podpoře ze strany několika nadřízených.

Lidem v podobné situaci říká: «Člověk musí vědět, co chce a musí být připraven na tom pracovat, pak si může postupně vybudovat dobrou kariéru.»

Marcus Bornschein

Bez vlastní iniciativy to nejde

Původně přišel Marcus Bornschein v roce 2008 do společnosti Bell, aby zde opět pracoval ve své původní profesi jako řezník. Šest let strávil v Basileji v uzeninách, naposledy jako vedoucí v oblasti vařených klobás.

Navíc ve svém volném čase absolvoval bakalářské studium v oboru podnikové ekonomie. «Přitom jsem objevil velký zájem o právní témata,» říká. A tento zájem, ve spojení se studiem podnikové ekonomie, měl dát v roce 2014 jeho kariéře zcela nový směr. V rámci centrálního řízení kvality skupiny Bell Food Group převzal oblast právního objasňování a deklarování potravin.

Nyní se musel zapracovat do SAP. «Navštěvoval jsem různé kurzy, mimo jiné k potravinářskému právu. Hodně jsem ale pracoval také sám, abych rychleji postupoval vpřed, nebo proto, že nebylo k dispozici žádné vhodné další vzdělávání,» vysvětluje.

Do této doby spadaly také přípravy na novou potravinářskou legislativu ve Švýcarsku, která vstoupila v platnost v roce 2017. Jako jeden ze dvou zaměstnanců společnosti Bell seděl jako zástupce průmyslu u jednacího stolu při vypracovávání tohoto zákona.

«V roce 2018 pak přišla další velká změna: I když jsem si to upřímně řečeno vůbec nedokázal představit, když jsem byl poprvé požádán, přešel jsem jako konzultant do IT,» říká. «Rozhodující bylo, že na tuto pozici byly požadovány také mé znalosti jako řezníka.»

Dodnes – Marcus Bornschein nyní vede SAP consulting v oblasti managementu materiálů a plánování výroby – je pro něj vysoká míra vlastní iniciativy jedním ze zásadních faktorů úspěšné kariéry.

Proto pokládá za správné, že v Bell Food Group je třeba být aktivní i při interní změně pozice. Protože z vlastní zkušenosti ví: «Musíte se tak intenzivně zabývat dalším krokem a pro změnu se vědomě rozhodnout.»

Se zájmem o právní témata nabrala jeho kariéra nový směr.



«Hodně jsem pracoval i sám, abych rychleji postupoval vpřed.»

K osobě

Název: Marcus Bornschein
Obchodní oblast: Bell Food Group
Místo: Basilej, Švýcarsko
Ve společnosti Bell od roku: 2008

Datum spotřeby a datum minimální trvanlivosti

Kdo zná rozdíl, vyhodí toho méně

Do odpadu se dostávají tuny potravin. Často by byly ještě požitelné. Ten, kdo věří vlastním smyslům, může předcházet plýtvání potravinami. Přitom je důležité rozlišovat datum spotřeby a datum minimální trvanlivosti.

O otázce, zda chléb patří do plechové krabice, je možné vést spor. Jak dokázal jeden důchodce z Německa, minimálně co se týče trvanlivosti pro to některé důkazy hovoří. V rohu ve sklepe svého venkovského domu našel pár zaprášených, ale dobře uzavřených konzerv. Obsah: vždy 500 gramů černého chleba. S «mimořádně dobrou ochranou před radioaktivním spadem», jak slibovala etiketa. Podle zpráv z médií chutnal chléb z doby studené války počátkem 60. let 20. století ještě «opravdu lahodně». Jak se sluší a patří, nálezc se podělil s přáteli. Podával k němu sázené vejce.

Teplota, světlo a vlhkost mohou ovlivnit trvanlivost.

Ovšem čerstvý chléb od pekaře chutná asi nejlépe. Na rozdíl od např. masa a ryb, které jsou opatřeny datem spotřeby, je možné jej bezpečně konzumovat i poté, co je už dávno tvrdý. Sůl, cukr a med je zase možné při správném skladování uchovávat po mnoho let. Teplota, světlo a vlhkost prostředí ovšem mohou ovlivnit trvanlivost všech potravin.

Odpovědnost výrobce

Pro balené potraviny předepisuje zákon uvedení data minimální trvanlivosti (DMT, «minimální trvanlivost do») nebo datum spotřeby («spotřebujte do»). Výrobky s DMT se ohledně barvy, vůně a konzistence nesmějí až do vytištěného data změnit. Ale jsou požitelné i po tomto datu, pokud tomu neodporuje zkouška vůně a chuti. Datum spotřeby je předepsáno pro snadno se kazící potraviny, které se musí chladit. Výrobce musí zaručit, že jeho výrobek vykazuje až do stanoveného data bezvadnou kvalitu a je zajištěna bezpečnost potravin. Pro určení může např. při skladování měřit senzoričké, mikrobiologické a chemické parametry.

Z toho vyplývá datování. Odpovědnost za stanovení data spotřeby, popř. data minimální trvanlivosti pro své výrobky nese výhradně výrobce. Ten musí garantovat, že potravina si během dané lhůty zachová své specifické vlastnosti a nebude zdraví škodlivá.

Oči otevřené a vždy za nosem

Aby trvanlivost odpovídala uvedenému datu, musí spotřebitel výrobky uchovávat za stanovených podmínek. To platí zejména pro rychle se kazící produkty, jako jsou maso, ryby, mléko a smetana. U těchto výrobků je důležité zachovat chladicí řetězec. Je-li vytištěné datum

spotřeby překročeno, výrobek se musí zlikvidovat. Tip: Pokud se balené výrobky zamrazí při -18 stupních Celsia, je možné je konzumovat ještě zhruba o tři měsíce déle. Důležité: po rozmrazení rychle spotřebujte.

U potravin s datem minimální spotřeby má spotřebitel větší pole působnosti. Tyto potraviny je zpravidla možné bez problémů konzumovat ještě nějakou dobu po uplynutí uvedené lhůty. Ten, kdo spoléhá na své smysly, brání plýtvání potravinami. Vypadá výrobek nedotčeně? Je jeho vůně očekávaná? Co říká chuťová zkouška? Pouze pokud jsou patrné nepříjemné změny vzhledu, vůně, konzistence nebo chuti, jsou potraviny definitivně určeny k likvidaci. • ap

**Ten, kdo spoléhá
na své smysly,
brání plýtvání
potravinami.**

Od začátečníka k profesionáloví

Takto zůstanou potraviny déle trvanlivé

Ten, kdo nakupuje čerstvé potraviny, správně je uchovává a spoléhá se na své oči, nos a chuť, šetří svůj rozpočet i životní prostředí.

ÚROVEŇ 1



Začátečník:

Obecně o správném skladování

Obecně platí: Kupujte raději čerstvé zboží než příliš velké zásoby. Nové zásoby patří do regálu dozadu. Tak se automaticky nejprve spotřebuje starší zboží. Příležitostně kontrolujte data minimální spotřeby. Obsah načatých balení je nejlepší dát do těsných nádob ze skla, kovu nebo plastu. U konzerv a sklenic se dívejte, zda dno nebo víčko nejsou vyklenuté směrem ven. To je známka zboží nakaženého bakteriemi, které by při konzumaci mohlo vést k těžké otravě a je třeba jej okamžitě zlikvidovat.



Pokročilý:

Správné uspořádání lednice

Doporučená teplota v chladničce je 5 stupňů Celsia. Důležité je lednici nepřehřívovat. Kromě toho by se potraviny neměly dotýkat zadní stěny. Většinu ledniček je možné rozdělit do pěti oblastí: čím více dole, tím nižší teplota. Nejvýše se nacházejí výrobky obsahující hodně cukru, tuku nebo kyselin, např. marmelády, omáčky a zavařené potraviny. V prostřední policice mají své místo předvařená jídla a vše, co se musí po otevření uchovávat v chladu. Patří sem také sýry a mléčné výrobky všeho druhu. Hned pod ně, do nejnižší policičky, patří maso, ryby, drůbež a mořské plody. Příhrádka na zeleninu úplně dole se takto jmenuje ze zjevných důvodů, své místo zde má ale i ovoce. K nejteplejším místům v ledničce patří dveře. Tam se skladují vejce, máslo, hořčice, rajčatové pyré a hotové omáčky. Ale také šťávy a mléko, které se rychle spotřebují.

ÚROVEŇ 2

Profesionál: Zmrazení bez ztráty kvality



Při skladování v mrazicí přihrádce je důležité potraviny vzduchotěsně zabalit, např. do plastových nebo skleněných nádob. Hrozí takzvané spálení mrazem. Kontakt s kyslíkem může vést k vytvoření malých krystalků ledu, což mražené potraviny vysuší. To má negativní vliv na chuť a i to nejměkčí maso se stane tuhým. I když zmrazit je možné mnoho potravin a prodloužit tak jejich trvanlivost o tři až šest měsíců, existují výjimky. Ovoce a zelenina, které obsahují hodně vody, jako hrozny, okurky a syrová rajčata, se po rozmrazení stanou rozbředlími. Česnek ztratí chuť a syrové brambory chutnají sladce a jsou kašovité. Mléčné výrobky jako jogurt a čerstvý sýr, mohou navíc začít hrudkovat. Tip: Když jsou chladicí tyče mrazničky silně pokryté ledem, nastal čas na odmrazování. To zvyšuje chladicí účinek a snižuje spotřebu proudu.

ÚROVEŇ 3

Novinky pro každou příležitost

Velké finále požitků



Bell Švýcarsko
Bio kvalita na svátky

S «Bio Quick Mini Rollschnikli» nyní přichází na švýcarské sváteční tabule oblíbená klasika také v bio kvalitě. Tím společnost Bell ve Švýcarsku rozšiřuje svůj sortiment Quick pro jednoduchou přípravu ve vodní lázni o další skvělý výrobek.



Bell Švýcarsko
Sváteční box se salametti

Pro všechny, kteří hledají vhodnou pozornost na předvánoční oslavu, nabízí Bell Švýcarsko od poloviny prosince salametti box. Stylová dárková krabice obsahuje «salametti nature» a nový «salametti s pepřem», který byl vyvinut speciálně pro tuto akci. Oba druhy jsou vyrobené z nejlepšího švýcarského masa a poté pomalu sušené na vzduchu.



Tutto Gusto
Pesta a pomazánky crema pro požitek jako v Itálii

Přesně na začátku sváteční vánoční sezóny se mohou kuchařky a kuchaři nechat inspirovat ke stále novým italským kracím pěti novými pesty a deseti novými krémy značky Tutto Gusto od společnosti Hügli. Ať je to klasické «Pesto alla Genovese» na bázi bazalky nebo ušlechtilá pomazánka «Crema di Porcini» s hříby – všechny novinky jsou vyrobeny z těch nejlepších přísad a podle tradičních receptur, aby byla zajištěna autentická chuť.



Cher-Mignon
Dárky z kantonu Wallis

Cher-Mignon zve své zákazníky ve Švýcarsku, aby o svátcích darovali originální požitek z kantonu Wallis. Vánoční box obsahuje pět tradičních uzenářských a masných specialit od společnosti Cher-Mignon a navíc zaujme elegantní dárkovou krabicí se snadno odstranitelnou etiketou.



Eisberg Rakousko
Rychlá kuchyně pro milovníky té asijské

Teď to bude po asijsku: společnost Eisberg Rakousko má nově v sortimentu pro zákazníky německých supermarketů tři rameny a čtyři teplá jídla. Ať se jedná o jídlo veganské, s kuřecím nebo hovězím masem, všechny novinky jsou výrobky ready-to-heat a jsou připravené raz dva. Výrobky byly zavedeny pod značkou Eisberg ve veselém «colour your life designu», který zákazníkům ukazuje, že vyvážená strava může být i velká zábava.



Hilcona
Dva jemně pomoučené druhy těstovin

Sortiment společnosti Hilcona Pasta Originale doplní až do března 2025 «Lanýžové ravioli» s letními lanýži, ricottou a tvrdým sýrem. Super krémové a nové ve stávajícím sortimentu jsou «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» s mozzarellou z buvolího mléka, rajčaty a bazalkou. Díky svým chutným náplním a extra tenkému, jemně pomoučenému těstu chutnají tyto varianty těstovin jako ručně vyrobené.



Eisberg Maďarsko
Pink Mix upozorňuje na rakovinu prsu

Již počtvrté se společnost Eisberg Maďarsko zapojila do října jako měsíce rakoviny prsu se směsí Pink Mix. Za každý sáček prodaný během akce opět putoval dar sdružení, které se stará jak o prevenci, tak o nemocné. Darem z loňského roku podpořilo sdružení nákup diagnostických přístrojů pro maďarské nemocnice.



Vogeley
Špičkové dezerty

Pro sladkou tečku za svátečním menu spojila společnost Vogeley v nové řadě «Origin» suroviny z renomovaných regionů s udržitelným přístupem. Zákazníci food service značky Hügli si mohou vybrat ze čtyř druhů: «Origin Mousse au Chocolat» zaujme intenzivním aromatem kakaa ze střední Afriky, zatímco «Origin Gianduja-Mousse» vděčí za svou jedinečnou chuť světoznámým lískovým oříškům Tonda Gentile z Piemontu, které mají certifikaci I.G.P. Rovněž z Itálie pocházejí silně zelené pistácie, které dodávají «Origin Mousse Pistazie» její vůni a barvu. Chuťovým zážitkem je také «Origin Dessertsauce Vanille» s pravou bourbonskou vanilkou z Madagaskaru.



Eisberg Švýcarsko
Ovoce a salát pro chladné období roku

Společnost Eisberg Švýcarsko se stará o to, aby ve svátečním shonu nepřišly vitaminy zkrátka: «Ovocný zimní mix» je pozvánkou ke zodpovědné svačině, zatímco pomocí «sezonního salátu s mangoldem» je možné rychle a jednoduše připravit křupavou čerstvou přílohu.



Eisberg Maďarsko
Aromatické oleje na salát

Tři nové salátové oleje v praktických porcovaných sáčcích ještě více usnadňují zákazníkům ve východní Evropě požitek ze salátů. Druhy «Pražená dýňová semínka», «Lískový oříšek a pistácie» a «Limeta» obsahují mnoho cenných živin a mají intenzivní chuť použitých přísad.

Hledáte zvláštní dárek? Rychlé jídlo pro hektickou předvánoční dobu? Nebo inspiraci na sváteční menu? Odpovědní pracovníci z vývoje produktů opět mysleli na všechny. A tak je tu všechno pro úspěšný závěr roku – od boxu se specialitami přes plněné těstoviny až po křupavé saláty. • mr

Delikatesy z trouby

Jiné země, jiné recepty na pečení

Pečené pokrmy patří k evropské kuchyňské tradici stejně jako marináda na maso. Křupavá, šťavnatá, kořeněná: pečeně je symbolem prožívané pohostinnosti. Podíváme se do světa a představíme pět pečených specialit. Ten, kdo nyní s nadšením předešlává troubu, by měl mít na paměti: ať se jedná o pečení hovězí, jehněčí nebo vepřovou, pro její šťavnatost je rozhodující kvalita masa. A kdo investuje trochu času, bude odměněn větší chutí. • *ap*



Pot roast – pečeně, která se vydala přes Atlantik

Ten, kdo si s USA spojuje jen hamburgery, hot dogy a kuřecí nugety, je úplně vedle. Protože historie této země jako země přistěhovalců se odráží v kuchyni utvářené různými kulturami. K rozmanité kulinářské tradici patří také pot roast. U této americké hovězí pečeně se maso nejprve opeče a poté se společně se zeleninou a kořením jako je česnek, cibule, tymián a pepř pomalu peče v troubě. Všechny přísady dohromady se přitom dávají do pekáče nebo hrnce («pot»),

odtud tedy pochází i název. Umění dušení ostatně přivezli do země v 19. století Evropané. Mimořádnou popularitu získal pot roast během světové hospodářské krize ve 30. letech 20. století. Přísady se snadno opatří a jsou cenově dostupné. Pomalé dušení přivede to nejužší maso k máslové měkkosti. Dnes se pot roast s oblibou připravuje v neděli nebo o svátcích. Nejen, ale zejména v chladnějším období roku.

Všechny přísady se dají do «pot» (pekáče nebo hrnce).



Porchetta – svátek bylinek a aromat

Porchetta je zcela tradiční pokrm. Již v antice připravovali Římané podobným způsobem vepřové maso. Porchetta většinou tvoří kus vepřové svičkové, který je ovinutý kusem bůčku i s kůží a svázaný do roličky. Marináda se obvykle dělá z bylinek jako je rozmarýn a šalvěj, fenykl a česnek. Aby jí pečeně řádně nasákla, dává se jí hodně času. Poté se pomalu peče v troubě nebo nad otevřeným ohněm.

Ze speciality regionu Latium a Řím se stala klasika italské kuchyně. Dnes má každý region v zemi svůj vlastní recept. Porchetta se s oblibou podává jako street food, v housce nebo jako součást talířů s předkrmy – antipasti. Kombinace křupavé kůže a šťavnatého masa z ní udělala oblíbený pokrm domácích i prázdninových hostů.



Kleftiko – řecko-kyperská loupežnická pochoutka

Kleftiko je pokrm z jehněčího, který se v Řecku s oblibou připravuje také z kozího masa. Podle kyperské legendy má svůj původ v 19. století u klephtů, což znamená něco jako loupežníci. Tito vzbouřenci si dali za cíl osvobodit Řecko od osmanské nadvlády. Aby při svém boji za svobodu nebyli odhaleni, dusili svou kořist, maso z ukradených ovcí a koz, po mnoho hodin v dírách v zemi. Čím déle, tím byl chuťový zážitek intenzivnější. Neprozradil je ani

kouř, ani libá vůně. K tradičně používanému koření a bylinkám patří pepř, bazalka, oregano, paprika, rozmarýn, cibule a česnek. Marinovanou a na kostičky nakrájenou jehněčí kýtu je možné společně s bramborami, rajčaty a sýrem feta zavinout do pečícího papíru. Díky pomalému pečení v troubě je maso úžasně křehké. Jako příloha se nabízí řecký salát nebo křupavé brambory.



Filet Wellington – sen v těstíčkovém kabátku

Skutečná klasika francouzské kuchyně, přičemž se vede spor, kdo vlastně hovězí svíčkovou v listovém těstu vynalezl. Historku o tom, že tento pokrm vytvořil Švýcar v roce 1930 pro mezinárodní výstavu kuchařského umění v Curychu, je třeba považovat za legendu. Mnohem pravděpodobnější je, že se jedná o obměnu staršího francouzského pokrmu filet de bœuf en croûte. V klasickém receptu se hovězí svíčková obloží nakrájenými žampiony a peče se v listovém těstě. Oblíbenými přílohami jsou gla-

zovaná mrkev a křupavé brambory. Tento pokrm lze přizpůsobit chuťovým preferencím téměř nekonečným způsobem. Ve vegetariánské variantě může být náplň například z hub, špenátu a vlašských ořechů. Dokonce i losos chutná v obalu z listového těsta senzačně. A to s jakoukoli náplní: dnes je filet Wellington oblíbeným pokrmem v mnoha zemích, který se podává při slavnostních příležitostech.



Pokrm lze upravit nekonečně mnoha způsoby.



Sauerbraten – sladkokyselá specialita

Dnes je první volbu pro Sauerbraten hovězí maso, přičemž v některých regionech se tradičně používá i maso koňské. Aby maso dostalo charakteristickou sladkokyselou chuť, mělo by pobýt v marinádě dva, tři dny. Tu tradičně tvoří červené víno nebo ocet z červeného vína (nebo i obojí), cibule, mrkev, pórek nebo celer, bobkové listy, jalovec, hřebíček a zrnka pepře a trošku cukru a soli. Po krátkém opečení se peče-

ně dá do trouby na nízkou teplotu. Historie pečeně Sauerbraten sahá až do středověku. Jelikož nebyly žádné možnosti chlazení, maso se marinováním v octu nebo víně udrželo déle čerstvé. V Německu je Sauerbraten národním pokrmem. Od Porýní na západě až po Sasko na východě země: každý region má vlastní triky, jak pokrmu dodat zvláštní ráz. Tradičními přílohami jsou červené zelí a knedlíky. Když jsou kyselé a sladké v rovnováze, recept se podaří.



Rande nebo katastrofa?

Příběh Maxe, Anny a alergenů

Max chtěl na Annu zapůsobit vlastnoručně uvařenou večeří. Ostatně láska přece prochází žaludkem. Můžete Maxovi pomoci sestavit to správné menu? Rande by mělo být naprostý úspěch a ne zase skončit na pohotovosti... • sh



Max má motýlky v břiše. Hodně motýlků. Důvodem je Anna. Před pár dny se s ní po práci sešel na drink poté, co si na narozeninové oslavě společně přítelkyně vyměnili telefonní čísla. Od té doby mu Anna nejde z hlavy.

Trapná vzpomínka

Teď stojí Max ve své kuchyni a rve si vlasy. Nerozváženě pozval Annu na večer k sobě domů, aby jí uvařil – a úplně zapomněl, v jakou katastrofu se změnila jeho poslední schůzka s večeří. Ještě teď by se nejradši hanbou propadl, když si na to vzpomene. Jak měl pro všechno na světě vědět, že i salátové koření obsahuje celer, na který byla jeho milovaná alergická? Divoká noc by Maxovi nevalila, ovšem v jeho představách by určitě neskončila na pohotovosti s adrenalinovou injekcí.



Velká úklidová akce

Proto tentokrát nehodlá Max nic riskovat. Než vůbec pomyslí na vaření, musí být jeho kuchyně úplně bez alergenů. Úkol je to ovšem obrovský – tolik ingrediencí, které se mu zdají být zcela neškodné, může být problematických.

A tady se zapojujete do hry vy! Můžete Maxovi pomoci vystopovat všechny alergenů?

Najděte 14 povinně uváděných alergenů

V	T	D	N	O	R	E	C	H	Y	D	K	Q	D	O
X	U	B	B	O	V	B	M	Q	I	G	D	Q	J	B
O	C	H	F	P	C	R	R	I	F	R	P	G	L	D
L	C	S	S	C	T	A	K	G	G	I	E	T	W	G
B	J	U	Ó	S	R	M	E	T	P	S	Z	L	Y	U
S	R	L	J	H	K	B	V	Y	P	Z	Q	J	X	B
W	O	F	A	O	O	O	K	U	R	E	Y	J	V	K
C	A	I	D	R	R	R	M	E	K	K	Ý	Š	I	R
E	R	T	L	C	Ý	Y	N	R	W	P	D	Q	O	S
L	A	V	F	I	Š	M	L	É	K	O	S	J	S	E
E	Š	M	Y	C	I	W	L	E	P	E	K	G	R	Z
R	I	K	O	E	R	R	Y	B	A	T	T	J	Ý	A
Q	D	H	R	D	X	E	M	I	N	I	W	S	Ž	M
I	Y	L	U	P	I	N	A	M	I	C	Z	U	E	I
T	J	J	A	H	O	D	A	P	Y	O	A	A	X	S



Pokud byste se chtěli zúčastnit Food Safety Day ve vašem závodě, měla by to pro vás být hračka. 😊

Řešení najdete na následující straně.

Pečlivý výběr menu

Po důkladném úklidu se Max zhluboka nadechne. Největší překážka je zdolaná. Ale čeká na něj další rozhodnutí: Co by měl Anně vlastně uvařit? Max se podívá do poznámek na svém smartphonu, kam si pravidelně ukládá recepty, které ho zaujaly. Má štěstí a najde tři recepty, které ho osloví.

Jaký pokrm doporučíte Maxovi, pokud by chtěl Anně uvařit menu bez alergenů?

Po zralé úvaze padne Maxova volba na grilovanou zeleninu s citronovým bylinkovým dresinkem a batáty. Je to nejen chutné a barevně zajímavé, ale také je to nejbezpečnější volba co se týče alergenů.

Když o několik hodin později zazvoní u dveří zvonek, je Max rozrušený tak, jako už dlouho ne. Vrhne hodnotící pohled na jídelní stůl, který pečlivě prostřel. Dal na něj dokonce i ubrousky, které mu matka dala jako dárek, když se sem před čtyřmi lety nastěhoval. Měl by pro větší romantiku ještě vyndat svíčky? Ne. Max si před zrcadlem na chodbě upraví vlasy a jde k domovním dveřím. Poté, co si dal tolik práce s jídlem, nechce riskovat, že by večer místo na pohotovosti skončil s hasiči...

Grilovaná zelenina s citronovým bylinkovým dresinkem a křupavými batáty

Toto menu je jednoduché a pestrobarevné. Citronový bylinkový dresink dodává jídlu svěží nádech a křehké batáty křupavou sladkost. Max doufá, že s tím u Anny zaboduje.

Čerstvé těstoviny s bazalkovým pestem a filetem z tresky

Max má rád italská jídla. Vlastnoručně vyrobené těstoviny s čerstvým bazalkovým pestem a čerstvým filetem z tresky nejen lahodně voní, ale může tak Annu vzít i na kulinářskou cestu do Itálie.

Zeleninová pánev s křupavým tofu a pikantní omáčkou

Pokrm je lehký, pestrý a ukazuje, že Max má smysl pro moderní, zdravou kuchyni. Křupavé kostky tofu a výrazná omáčka by na Annu určitě udělaly dojem. Jestlipak má ráda veganská jídla?

Řešení: Nejbezpečnější volbou pro menu bez alergenů je grilovaná zelenina s citronovým bylinkovým dresinkem a křupavými batáty. Je to bezlepkové a neobsahuje ani mléko, ani ořechy či sóju. Když zůstane dresink jednoduchý – s citronovou šťávou, bylinkami a olivovým olejem – je pokrm v podstatě bez alergenů.

Naopak čerstvé těstoviny s bazalkovým pestem a filetem z tresky obsahují lepek a rybu, tradiční pesto často obsahuje mléčné výrobky a ořechy. Také zeleninová pánev s křupavým tofu je riskantní, protože tofu obsahuje sóju.

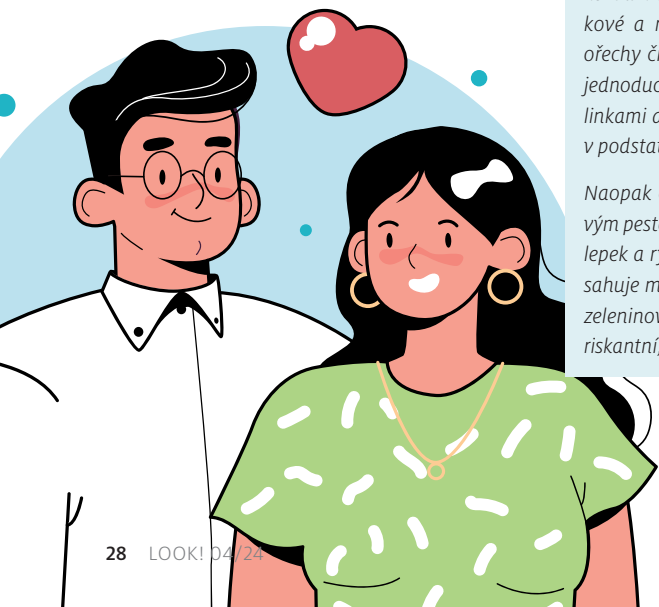
Alergeny

-  Vejce
-  Arašíd
-  Ryba
-  Lepek (popř. obilí obsahující lepek jako pšenice, špalda, oves, žito)
-  Korýši
-  Lupina
-  Mléko (laktóza)
-  Hořčice
-  Skořápkové plody (např. mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie a makadamiové ořechy)
-  Celer
-  Sezam
-  Sója
-  Sírčitany a oxid sířčitý jako například ve víně nebo sušeném ovoci
-  Měkčíši

Řešení

V	T	D	N	O	R	E	C	H	Y	D	K	Q	D	O
X	U	B	B	O	V	B	M	Q	I	G	D	Q	J	B
O	C	H	F	P	C	R	R	I	F	R	P	G	L	D
L	C	S	S	C	T	A	K	G	G	I	E	T	W	G
B	J	U	O	S	R	M	E	T	P	S	Z	L	Y	U
S	R	L	J	H	K	B	V	Y	P	Z	Q	J	X	B
W	O	F	A	O	O	O	K	U	R	E	Y	J	V	K
C	A	I	D	R	R	R	M	E	K	K	Y	Š	I	R
E	R	T	L	C	Y	Y	N	R	W	P	D	Q	O	S
L	A	V	F	I	Š	M	L	E	K	O	S	J	S	E
E	Š	M	Y	C	I	W	L	E	P	E	K	G	R	Z
R	I	K	O	E	R	R	Y	B	A	T	T	J	Y	A
Q	D	H	R	D	X	E	M	I	N	I	W	S	Z	M
I	Y	L	P	I	N	A	M	I	C	Z	U	E	I	
T	J	J	A	H	O	D	A	P	Y	O	A	A	X	S

V osmisměrce se ukrylo také několik pojmů, které nepředstavují povinně uváděné alergen: jahoda, slepice, mrkev, brambory a rýže.



Pracovní jubilea a odchody do důchodu od ledna do dubna 2025

«Dříve se maso přiváželo po železnici»



45 odpracovaných let
Hansjörg Mathys

Pozice: referent interní
prodejní služby čerstvé maso

Útvar: Bell Švýcarsko

Místo: Oensingen

Jak se stalo, že jste se před 45 lety ucházel o práci ve společnosti Bell?

V době, když jsem se v Bielu učil na řezníka, jsem dostal dopis, že společnost Born AG v Bielu hledá řezníky. Můj tehdejší mistr si mě také chtěl nechat, ale práce ve společnosti Born, což byl podstatně větší podnik s přibližně 50 zaměstnanci a vlastní porážkou, pro mě byla zajímavější. Nástupnická firma společnosti Born, Grieder AG, se později stala součástí skupiny Bell Food Group, a tak jsem nyní její součástí už téměř 45 let.

Je něco ve vašem každodenním pracovním životě, co za ta léta zůstalo stejné?

Dodnes je stejné, že jsme v prodejním týmu dobře vzájemně sehaní a všichni táhneme za jeden provaz. S některými kolegy spolupracuji již více než 40 let. Kromě toho je pro nás stále nejvyšší prioritou zákazník.

A co se změnilo?

Dříve jsme si například zboží převáželi sami vlastními vozidly a byli jsme schopni dodat něco ještě týž den, pokud zákazník při objednávce na něco zapomněl. To už dnes není tak jednoduché. Vzrušující také bylo, když jsme v 80. letech dostávali v Bielu maso vlakem a dodávali jsme ho do Basi-
leje. K tomu tak byly zvláštní koleje přímo na jatka a elektricky chlazené vagony.

Jaké zážitky z Vaší profesní dráhy Vám zůstanou zvláště v paměti?

Dříve se stávalo, že náš šéf k nám přišel v pátek v jedenáct hodin a řekl: «Dostali jsme z Oensingenu hodně práce. Kdo může zítra přijít?» Nikdy neměl problém najít dost lidí – mimo jiné proto, že za takovou práci se platilo navíc 120 franků. Hezké příležitosti kromě toho byly naše vánoční oslavy v Oensingenu, na kterých se sešel celý podnik.

Co Vám dnes ve Vaší práci dělá největší radost?

Je hezké vidět, že u nás si mladší a starší kolegyně a kolegové dobře rozumí a dobře spolupracují. A co mě také těší: za téměř 45 let jsem nikdy nemusel čekat na svou mzdu. Vždycky byla přesně na mém účtu. To není samozřejmé.

Osobní

20 odpracovaných let

Jozsef Pecz · 19. dubna, Sütág, Ampfing <i>(dodatek)</i>
Laszlo Pecz · 19. dubna, Sütág, Ampfing <i>(dodatek)</i>
Péter Lakatos · 27. září, Hügli, Budapešť <i>(dodatek)</i>
Attila Mátyus · 27. září, Hügli, Budapešť <i>(dodatek)</i>
Melinda Csanádiné Vajas · 1. října, Hügli, Budapešť <i>(dodatek)</i>
László Cservenák · 15. listopadu, Hügli, Budapešť <i>(dodatek)</i>
László Ludányi · 20. prosince, Hügli, Budapešť <i>(dodatek)</i>
René Graf · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Christoph Hins · 1. ledna, Hügli, Radolfzell
Marc Pittino · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Sasho Gjorgiev · 1. ledna, Hilcona, Schaan
Sara Scheidegger · 1. ledna, Geiser, Schlieren
Sonia Marina Madrugo Duarte Das Neves · 1. ledna, Hilcona, Schaan
János Pomázi · 2. ledna, Hügli, Budapešť
Benjamin Hoffmann · 3. ledna, Hügli, Radolfzell
Veronika Šlesingerová · 21. ledna, Hügli Food s.r.o., Zásmuky
Andrea Ruggeri · 1. února, Hilcona, Schaan
Mihael Gaspar · 14. února, Hilcona, Schaan
Martin Böhler · 1. března, Hügli, Radolfzell
Bruno Miguel Costa Pinto · 1. března, Hilcona, Schaan
David Larue · 1. března, Hilcona Gourmet, Orbe
Sandra Marisa Santana Gomes · 1. března, Eisberg, Dällikon
Felix Schläfli · 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Markus Zech · 1. března, Hügli, Radolfzell
Phet Meier-Saengthong · 14. března, Eisberg, Dällikon
Riad Rouami · 14. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Marcela Cikánová · 21. března, Hügli Food s.r.o., Zásmuky
Gjorgji Cvetanov · 22. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Mike Blasius · 1. dubna, Hügli, Radolfzell
Renato Brizzi · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Sandra Hugentobler · 1. dubna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Nesib Jusic · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Mireille Chataing · 4. dubna, Bell Francie, Teilhède
Amdije Bilali · 9. dubna, Eisberg, Dällikon
Alban Barreau · 18. dubna, Eisberg, Essert-sous-Champvent

25 odpracovaných let

Sonja Züger · 1. října, Hilcona, Schaan <i>(dodatek)</i>
Thomas Abt · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Olaf Flügger · 1. ledna, Hügli, Radolfzell
Emina Kaya · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Marco Leuenberger · 1. ledna, Geiser, Schlieren
Mustafa Ibric · 1. ledna, Geiser, Schlieren
Roland Siegl · 1. ledna, Hilcona, Schaan
Etienne Seingier · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Ulrike Sulger · 1. ledna, Hügli, Radolfzell
Claudia Waterkamp · 1. ledna, Bell Německo, Edewecht
Roland Zehnder · 1. ledna, Eisberg, Dällikon
Francisco Fernandes Terrao · 3. ledna, Geiser, Schlieren
Wolfgang Kunz · 4. ledna, Bell Německo, Schiltach
Hartmut Schmidt · 4. ledna, Bell Německo, Seevetal

Wolfgang Walter · 4. ledna, Bell Německo, Edewecht
Adelino Jorge Velho da Rocha · 8. ledna, Eisberg, Essert-sous-Champvent
Arif Baloglu · 10. ledna, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Thierry Maurin · 10. ledna, Bell Švýcarsko, Cher-Mignon
Izabela Ryszka · 13. ledna, Eisberg, Legnica
Sonia Khoulafane · 17. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Sandrine Roesch · 17. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Lumturije Morina-Berisha · 21. ledna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Mahmut Hadzic · 26. ledna, Hilcona Gourmet, Orbe
Paulo Terrao · 27. ledna, Geiser, Schlieren
Christian Voelkl · 1. února, Hilcona, Schaan
Roger Schaub · 1. února, Geiser, Schlieren
Sevgi Cetingöz · 14. února, Hügli, Radolfzell
Yves Studer · 14. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Katie Martin · 15. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Bejsada Sehic · 26. února, Hilcona Gourmet, Orbe
Hasa Suljic · 26. února, Hilcona Gourmet, Orbe
Adamah Djagoue · 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Arnaud Fleurigeon · 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Winfried Keller · 1. března, Hügli, Radolfzell
Zekine Tasdelen · 1. března, Bell Německo, Harkebrügge
Martina Traub · 1. března, Hügli, Radolfzell
Muniba Nukic · 9. března, Hilcona Gourmet, Orbe
Christian Guggisberg · 13. března, Bell Švýcarsko, Dällikon
Fadime Aslan · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva · 1. dubna, Eisberg, Dällikon
Roland Litzler · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Ludovic Pasquini · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Makfire Sadikaj · 1. dubna, Eisberg, Dällikon
Raffaele Gagliardi · 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Frederic Rivoire · 3. dubna, Bell Francie, Saint-Symphorien-sur-Coise
Michael Ruber · 17. dubna, Hilcona, Schaan
Rolf Renz · 17. dubna, Bell Německo, Schiltach
Evelyne Thizy · 25. dubna, Bell Francie, Saint-Symphorien-sur-Coise
Waldemar Korb · 3. června, Bell Německo, Harkebrügge

30 odpracovaných let

Heinrich Beer · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Guy Betzinger · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Thorsten Mitze · 1. ledna, Hügli, Radolfzell
Martin Wehrle · 2. ledna, Hügli, Radolfzell
Manuel Riveiro Romero · 7. ledna, Hilcona, Schaan
Maria Nair Pires Dias · 23. ledna, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Karin Wohlert · 23. ledna, Hügli, Radolfzell
Andreas Maisch · 1. února, Hügli, Radolfzell
Sabine Kölzsch · 7. února, Hügli, Radolfzell
Ramona Balossi · 8. února, Ali Big, Brivio
Maja Böhler · 15. února, Hügli, Radolfzell
Erhan Kahraman · 16. února, Hügli, Radolfzell
Heike Lettau · 1. března, Hügli, Radolfzell
Gunabalasingam Sinniah · 2. března, Bell Švýcarsko, Zell
Jürgen Heichele · 13. března, Hügli, Radolfzell
Romina Zürcher · 22. března, Hügli Švýcarsko, Steinach

Manuel Castro Fialho · 27. března, Hilcona Gourmet, Orbe
Eva Dan · 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz · 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer · 3. dubna, Hügli, Radolfzell
Franz Fellmann · 18. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Huseyin Temel · 18. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Petra Schwolow · 3. června, Bell Německo, Harkebrügge

35 odpracovaných let

Yves Brendlé · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Jose Manuel Rodrigues · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Zell
Huguette Ruchty · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Doris Schulte · 1. ledna, Bell Německo, Haselünne
Klaus Sommer · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Roland Wermelinger · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Zell
Walter Kegel · 2. ledna, Bell Německo, Edewecht
Urs Schwegler · 23. ledna, Bell Švýcarsko, Zell
Christophe Benrad · 1. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Manuel Rego Oliveira · 1. března, Eisberg, Dällikon
Jean-Claude Senn · 1. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Eric Manceau · 12. března, Bell Francie, Teilhède
Andreas Pasqualini · 1. dubna, Hilcona, Schaan
Josef Brunner · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Zell
Christophe Glasser · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Frank-Michael Hins · 1. dubna, Hügli, Radolfzell
Robert Reber · 1. dubna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Hélène Stackler · 1. dubna, Bell Švýcarsko, Basilej
Annemarie Kroiss · 2. dubna, Hügli, Radolfzell
Marco Ghidini · 24. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Jürgen Blancke · 3. května, Bell Německo, Harkebrügge

40 odpracovaných let

Anke Kleemann · 1. ledna, Bell Německo,Harkebrügge
Slavisa Stojanovic · 24. ledna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Christian Lerch · 1. března, Hilcona, Schaan
Domenico Repetto · 19. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

45 odpracovaných let

Hansjörg Mathys · 14. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen

Předčasné odchody do důchodu

Kees van Eck · 31. října, Besc, Werkendam <i>(dodatek)</i>
Doris Ignaczak · 31. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Philippe Lieby · 31. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Erich Willi · 31. ledna, Bell Švýcarsko, Churwalden
Urs Graf · 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej
Philippe Lejal · 28. února, Bell Švýcarsko, Basilej

Thomas Bodenmann · 28. února, Hügli Švýcarsko, Steinach
Christine Schlatter · 31. března, Bell Švýcarsko, Basilej
Herbert Krucker · 31. března, Bell Švýcarsko, Oensingen
Markus Marolf · 30. dubna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Philippe Martin-Burdet · 30. dubna, Bell Švýcarsko, Cheseaux

Odchody do důchodu

Jaroslav Konopáč · 13. září, Hügli Food s.r.o., Zásmuky <i>(dodatek)</i>
Pascal Furling · 30. září, Bell Švýcarsko, Basilej <i>(dodatek)</i>
Jean-Luc Groell · 31. října, Bell Švýcarsko, Basilej <i>(dodatek)</i>
Vildan Tutzschke · 31. října, Hügli, Radolfzell <i>(dodatek)</i>
Ildefonso Panzeri · 31. října, Ali Big, Brivio <i>(dodatek)</i>
Hubert Bringel · 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej <i>(dodatek)</i>
Guy Jordan · 30. listopadu, Bell Švýcarsko, Basilej <i>(dodatek)</i>
Engelbert Luger · 30. listopadu, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(dodatek)</i>
Vskra Pasoska · 30. listopadu, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(dodatek)</i>
Josefa Alvarez Garcia · 31. prosince, Bell Švýcarsko, Zell <i>(dodatek)</i>
Anton George Antonipillai · 31. prosince, Bell Švýcarsko, Zell <i>(dodatek)</i>
Udo App · 31. prosince, Hügli, Radolfzell <i>(dodatek)</i>
Kornelia Reith · 31. prosince, Hügli, Radolfzell <i>(dodatek)</i>
Oliviero Quarto · 31. prosince, Ali Big, Brivio <i>(dodatek)</i>
Zahia Goudjil · 1. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Eric Loigerot · 2. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Jean-Luc Rasser · 3. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Roland Thiaville · 4. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Monika Ritz · 5. ledna, Geiser, Schlieren
Manfred Muckel · 14. ledna, Eisberg, Dällikon
Houmad Ait Baoune · 31. ledna, Bell Švýcarsko, Oensingen
Sadi Aslan · 31. ledna, Bell Švýcarsko, Basilej
Jürgen Reichert · 31. ledna, Hügli Švýcarsko, Steinach
Hermann Mittag · 6. února, Eisberg, Dällikon
Ernst Bachmann · 28. února, Bell Švýcarsko, Oensingen
Manuel Carapinha Gomes · 28. února, Hilcona AG, Schaan
Philippe Perrier · 31. března, Bell Švýcarsko, Cheseaux
Michael Landenberger · 7. dubna, Eisberg, Dänikon
Etanaka Germaine Bombampete · 26. dubna, Eisberg, Dällikon
Roger Schaub · 30. dubna, Geiser, Schlieren

Loučíme se

Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze · 2. září, Hilcona, Schaan
Sergio Miguel Marques Mendes · 3. září, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert · 12. září, Geiser, Schlieren
Walter Toedtli · 18. září, Hilcona, Schaan
Johan Gottardi · 19. září, Bell Švýcarsko, Basilej

Příbuzným a blízkým zesnulých bychom rádi vyjádřili 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 4. dubna 2025, 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.