

LOOK!

Rivista per i dipendenti del gruppo Bell Food

04 2018



***Punti in comune
per la sostenibilità***

Da noi sono le persone a fare la differenza.

Cari dipendenti

Un anno movimentato e impegnativo, caratterizzato da molti punti salienti, ma anche da alcune sfide, sta giungendo al termine. Come punti salienti speciali per il Bell Food Group, ricordiamo le acquisizioni di Hügli e Sylvain & CO all'inizio dell'anno. Le due società completano idealmente le nostre gamme Convenience già esistenti. Grazie alle acquisizioni, il settore Convenience sta continuando a crescere e ora rappresenta un quarto delle vendite del Bell Food Group. Mi fa particolarmente piacere che siamo sulla buona strada per l'integrazione delle due società e che abbiamo già raggiunto un notevole potenziale di sinergia.

Per finanziare l'espansione strategica nel settore Convenience, abbiamo realizzato un aumento di capitale nel mese di giugno di quest'anno. Ciò ha consentito al Bell Food Group di produrre oltre 600 milioni di CHF in nuovo capitale, che sarà utilizzato per l'acquisizione di Hügli e altri progetti di investimento. Ultimo ma non meno importante, grazie a questo aumento di capitale, oggi il Bell Food Group ha una solida base finanziaria ed è ben preparato per le sfide future.

Gli investimenti sono necessari per continuare ad avere successo in futuro. Ciò è dimostrato anche dalle



difficoltà che abbiamo avuto nel 2018. Mentre con Hilcona, Eisberg e Hügli il settore Convenience si è sviluppato bene e abbiamo fatto progressi con Bell Deutschland, Polen e Frankreich, con Bell Schweiz e il settore avicolo in Austria e Germania abbiamo dovuto affrontare importanti sfide soprattutto nella prima metà dell'anno. In questo contesto, sono state avviate tempestivamente misure adeguate e stanno già portando risultati.

Ecco perché sono particolarmente lieto che siamo riusciti a crescere come Bell Food Group in questo contesto difficile. Con ciò intendo non solo la crescita dei numeri, ma soprattutto la crescita come gruppo. La combinazione vincente di diverse società e lo sviluppo congiunto di sinergie è la diretta dipendenza del nostro impegno e volontà. E il merito di tutto questo è vostro, cari dipendenti, e pertanto vorrei ringraziarvi.

«Da noi sono le persone a fare la differenza.», non avremmo potuto scegliere un obiettivo comune più appropriato per il prossimo anno.

Auguro a voi e alle vostre famiglie un buon Natale e un felice anno nuovo, ricco di fortuna e, soprattutto, buona salute.

Lorenz Wyss
Presidente della direzione del gruppo



Contenuti

Dall'azienda

- 4 Amsterdam, Basilea, Parigi, Berlino**
Esposizioni fieristiche del Bell Food Group
- 6 Novità presso Eisberg**
Cambiamenti gestionali e organici
- 7 Scoprire e sviluppare potenziali**
Inizio positivo per la gestione dei talenti del gruppo

In sintesi

- 8 Pensiero laterale, soluzioni intelligenti**
Il tirocinante di Harkebrügge vince il premio per giovani talenti «Pensiero laterale» 2018
- 8 Le persone fanno la differenza.**
Il nostro obiettivo 2019
- 9 Calore riciclato**
Nuovo concetto di recupero del calore a Edewecht

Lavorare presso il Bell Food Group

- 10 La loro motivazione è coinvolgente**
Bell Oensingen è impegnata nella formazione dei rifugiati
- 12 Salse italiane originali**
Hügli a Brivio, in Italia

Rubrick

- 14 Punti in comune per la sostenibilità**
Il Bell Food Group si affida a fornitori responsabili
- Il mio hobby**
- 20 Il record sempre nel mirino**
Nel triathlon, Robert Taferner si mette alla prova

Anniversari

- 22 Anniversari**
LOOK! si congratula con i pensionati da Dicembre 2018 a Febbraio 2019

Il nostro mondo del piacere

- 24 Oh, dolce Natale rilassante**
Niente stress in vacanza
- Ecco come funziona la qualità**
- 28 Eccellente Ginevra**
Gastro-Service Molard a Ginevra

Esposizioni fieristiche del Bell Food Group

AMSTERDAM, BASILEA, PARIGI, BERLINO

Le fiere sono una piattaforma importante per il Bell Food Group. A ottobre si è svolta a Parigi la rinomata fiera del settore alimentare SIAL, che ha visto la partecipazione anche di Bell France. LOOK! ha colto l'occasione per discutere con Davide Elia, responsabile Corporate Marketing/Communication, sulle esposizioni fieristiche del Bell Food Group.



Dati e numeri si dimenticano – una buona esperienza rimane nella memoria.

Nel mese di ottobre avete partecipato alla fiera «Salon International de l'alimentation» (SIAL) a Parigi. Quali sono stati i punti focali dell'esposizione fieristica al SIAL di quest'anno?

Per Bell France, SIAL ha rappresentato una buona opportunità per presentare la sua nuova gamma di prodotti a un vasto pubblico internazionale.

Lo stand completamente ridisegnato con il marchio Bell è diventato una vera e propria attrattiva e ha suscitato molte reazioni positive.

C'è ancora bisogno di partecipare alle fiere nell'era di Internet? Il panorama espositivo è cambiato notevolmente negli ultimi anni. Alcune fiere sono scomparse o hanno perso peso significativamente. Altre sono cresciute notevolmente. Le fiere con una chiara visibilità attraggono molti visitatori e offrono un'entusiasmante piattaforma per interagire con i clienti.

Che ruolo svolgono le fiere nel marketing del Bell Food Group? Il live marketing è un potente strumento per rendere il nostro servizio una realtà per i nostri clienti. I dati e i numeri sono facili da dimenticare, ma una buona esperienza viene ricordata per molto tempo. La scelta mirata e l'esposizione fieristica svolgono un ruolo importante nella strategia marketing del nostro gruppo.

Secondo quale criterio le aziende del gruppo partecipano alle fiere? In generale, lo stimolo alla partecipazione proviene da una o più organizzazioni di vendita. Se si presenta solo una società o un marchio, lo stand sarà focalizzato solo su questa azienda. Se si presentano diversi marchi, l'esposizione avrà luogo presso lo stand del Bell Food Group.

Come avviene l'organizzazione? Viene determinata un'area organizzativa che assume il ruolo guida nella concezione e nell'allestimento dell'esposizione fieristica. Siamo molto fortunati che tutte le aziende abbiano una grande esperienza nell'allestimento fieristico. Soprattutto noi del team di Corporate Marketing/Communication svolgiamo compiti di controllo, coordinamento e branding.



Identità

Nome: Davide Elia

Mansione: Responsabile Corporate Marketing/Communication

Presso Bell da: 1997

A quali fiere partecipa il Bell Food Group? Ci sono tipologie di esposizione molto diverse: dalla grande fiera internazionale alla semplice fiera locale di un cliente. Pertanto, il numero di fiere a cui abbiamo partecipato è elevato. Per il 2019, vorrei segnalare in ordine di data Fruitlogistica a Berlino, Internorga ad Amburgo, PUR a Salisburgo, PLMA ad Amsterdam, Anuga a Colonia e IGEHO a Basilea.

Le fiere con una chiara visibilità attraggono molti visitatori.

Quando la partecipazione a una fiera ha avuto successo? Quando l'organizzazione commerciale ha raggiunto i suoi obiettivi e l'allestimento è avvenuto senza intoppi. Dal punto di vista del marketing, quando la strategia ha avuto successo e i nostri marchi hanno trasmesso un'impressione positiva e duratura. Sono anche molto contento che i dipendenti coinvolti in tutte le aree si capiscano sempre meglio e si apprezzino a vicenda. • sh

Cambiamenti gestionali e organici

NOVITÀ PRESSO EISBERG

L'anno prossimo Eisberg subirà qualche cambiamento: dal 1° gennaio 2019 la divisione commerciale svizzera di Gastro Star AG cambierà la sua ragione sociale in Eisberg AG. Anche nella direzione del gruppo di Eisberg ci sarà un cambiamento. Dal 1° agosto André von Steiger assumerà il ruolo di CEO. Sarà il successore di Christian Guggisberg, che a sua volta si concentrerà sulla gestione di Eisberg Schweiz.

Il nuovo anno per Eisberg si aprirà con un'importante innovazione: l'unità svizzera Gastro Star AG assumerà il nome della sede centrale

A partire dal 1° gennaio 2019 Gastro Star verrà denominata Eisberg.

e dal 1° gennaio 2019 si chiamerà Eisberg AG. L'azienda familiare svizzera Gastro Star fa parte di Eisberg dal 1° maggio 2016 e da allora ha rappresentato la più grande divisione commerciale. Il cambio di nome sottolinea l'affiliazione a Eisberg come società operante a livello europeo. Eisberg è uno dei marchi strategici del Bell Food Group ed è uno dei principali produttori di prodotti freschi Convenience in Europa.

Dal 1° agosto 2019, anche le funzioni direttive di Eisberg verranno potenziate. La doppia mansione di CEO di Eisberg e CEO dell'unità svizzera verrà gestita da due distinte figure professionali full-time. Questa decisione è stata presa dal Consiglio di amministrazione del Bell Food Group. Il precedente CEO di Eisberg, Christian Guggisberg, si dimetterà dal suo incarico in data 1° agosto 2019 a causa della forte crescita dell'azienda e per motivi personali, e si concentrerà sulla sua attuale posizione di amministratore delegato di Eisberg Schweiz. Il suo succes-



André von Steiger sarà il nuovo CEO di Eisberg a partire dal 1° agosto 2019.

Christian Guggisberg si concentrerà sulla direzione di Eisberg Schweiz dal 1° agosto 2019.

sore sarà André von Steiger. Si unirà alla società il 1° maggio 2019 e assumerà il suo nuovo ruolo di CEO di Eisberg dal 1° agosto 2019. • fv

Inizio positivo per la gestione dei talenti del gruppo

Scoprire e sviluppare potenziali

Dall'inizio dell'anno, il Bell Food Group ha implementato la gestione dei talenti per l'intero gruppo. Mentre il programma di supporto individuale è già in corso con successo in alcune aree, altre si stanno preparando all'avvio per il 2019. Tutti perseguono l'obiettivo comune di riconoscere sistematicamente il potenziale dei dipendenti e promuoverli nel miglior modo possibile.

Nella vita lavorativa quotidiana, è spesso difficile individuare subito quali sono le competenze di un dipendente. Per poterle individuare, il Bell Food Group ha introdotto l'analisi dei potenziali. I dirigenti hanno già organizzato 7.000 colloqui quest'anno con i membri del proprio team, sulla base dei quali potrebbero essere elaborati profili di sviluppo e di competenza.

«Sulla base del feedback dei colloqui, possiamo trarre una prima conclusione positiva», afferma Harry Bechler, responsabile Corporate HR presso il Bell Food Group. «Nelle società in cui si sono già tenuti i colloqui con i dipendenti – Bell Schweiz, Bell Deutschland, incluso Bell Spanien, Gastro Star e Finanzen/Services – abbiamo effettuato numerose valutazioni di potenziali. Insieme ai dipendenti determiniamo o mettiamo in pratica le prossime fasi, per esempio i corsi di perfezionamento o, nel caso di un impiegato francese, un soggiorno linguistico nell'ambito di un incarico operativo in Germania».

Inoltre, i responsabili delle risorse umane stanno lavorando, ad esempio, per adattare meglio i corsi gestionali alle esigenze delle varie aree.

E anche gli altri paesi in cui Bell è presente, si stanno preparando per l'introduzione della gestione dei talenti. Tra questi, il Gruppo Huber, Hügli Schweiz e Deutschland, Eisberg Österreich e Polen, nonché Bell Frankreich e Polen, inizieranno le valutazioni dei dipendenti nel 2019.

Allo stesso tempo, presso Bell Schweiz, dove il programma è stato stabilito per sei anni, nel 2018 circa 1.400 dipendenti hanno partecipato a vari corsi, tra cui 400 a corsi gestionali e professionali. Uno di questi è Lukas Zihlmann della sede Bell di Zell, che ha completato il

corso «LAK Logistik/Produktion Basic». «Il mio obiettivo era di ampliare le mie personali capacità gestionali», riferisce il Responsabile Sviluppo Prodotto Pollame/Convenience. «Ora posso applicare molti dei contenuti alla mia routine lavorativa quotidiana, come le tecniche per i colloqui sicuri o gli indici finanziari elaborati per l'ulteriore sviluppo del mio dipartimento».

Inoltre, i numerosi feedback positivi e il grande impegno con cui i partecipanti affrontano il loro avanzamento professionale a Bell, dimostrano che la gestione dei talenti è ben accolta. «Certamente, siamo molto soddisfatti e incoraggiati a promuovere il programma in tutto il Bell Food Group».

Look! continuerà a supportare questo programma in futuro e riporterà le esperienze degli altri partecipanti nel prossimo numero. • mr

Ora è il momento di pianificare l'ulteriore linea d'azione con i candidati.

Il tirocinante di Harkebrügge vince il premio per giovani talenti «Pensiero laterale» 2018

Pensiero laterale, soluzioni intelligenti

Con un ingegnoso sistema a semaforo, il tirocinante René Thoben di Harkebrügge garantisce maggiore sicurezza nell'area di carico. Il Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe gli conferisce il premio per giovani talenti «Pensiero laterale» 2018.



Ogni due anni, l'associazione tedesca Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) conferisce ai progetti esemplari dei tirocinanti nel campo della sicurezza e della salute sul lavoro il premio «Pensiero laterale». Nel 2018, il premio è stato conferito a René Thoben, un tecnico tirocinante nel suo ultimo anno presso la sede Bell di Harkebrügge: con una soluzione intelligente, il tirocinante ha garantito maggiore comunicazione e sicurezza nell'area di carico.

Finora, il personale di carico e i camionisti hanno sempre comunicato con dei segnali, causando in passato degli incidenti. René Thoben ha affrontato il problema e sviluppato un sistema a semaforo che controlla chiaramente i processi sulla rampa

di carico e impedisce che il camion lasci la rampa prima che il processo di caricamento sia completato e che ci siano ancora dipendenti sulla rampa. Il sistema è stato progettato, installato e messo in funzione personalmente dal signor Thoben in diversi passaggi: un risultato degno di un premio! • sh

Da sinistra a destra: Dirk Ellinger (BGN), Thomas Plaggenborg (Responsabile della sicurezza presso Bell), René Thoben (Vincitore del premio), Olaf Polinski (Specialista della sicurezza sul lavoro presso Bell)



Il nostro obiettivo 2019

Le persone fanno la differenza.

Nel 2019, noi, dipendenti del Bell Food Group, facciamo la differenza e apportiamo un contributo prezioso e insostituibile al cammino verso il successo.

Nel bel mezzo di impianti di produzione intelligenti, casse automatiche e servizi bancari online, si potrebbe pensare che le persone abbiano perso sempre più importanza nella vita professionale. Ma proprio nell'epoca dell'Industria 4.0, dove le macchine e le loro abilità giocano un ruolo sempre crescente, è ancora il fattore umano che fa la differenza.

Un'infrastruttura moderna e prodotti di alta qualità sono il prerequisito per soddisfare le aspettative dei nostri clienti. Ma per la microrifinitura, l'ago della bilancia della strada verso il successo, punta ancora alla componente umana.

Con l'obiettivo del 2019, «Le persone fanno la differenza», il Bell Food Group tiene conto di questo aspetto e si concentra sui suoi dipendenti. Dopo tutto, è la passione per i nostri prodotti, la pluriennale esperienza, il prezioso know-how o l'apprezzamento di colleghi, dipendenti e clienti che danno un volto al Bell Food Group, ed è questo che fa la differenza. • sh

Nuovo concetto di recupero del calore a Edeweicht

Calore riciclato

Nella sede di Bell Deutschland a Edeweicht, un nuovo concetto di recupero del calore ha recentemente consentito un risparmio energetico annuale di circa 700.000 kWh. In futuro, il calore per il trattamento dell'acqua calda sarà ottenuto dal calore di scarto dei processi operativi e non, come in passato, per mezzo di un bruciatore a gas.

Nei luoghi in cui macchinari e attrezzature consumano energia, si produce calore. Questo è il caso soprattutto dei processi industriali. Se il cosiddetto calore di scarto non viene raccolto e immesso in modo significativo in un processo, viene sprecato, offrendo un grande potenziale per l'ottimizzazione dell'efficienza energetica. Il riutilizzo dell'energia termica non solo impedisce al calore di essere rilasciato nell'ambiente, ma riduce anche la necessità, ad esempio, del riscaldamento a gas. Il riciclaggio di energia è importante sia dal punto di vista ecologico che economico.

Queste riflessioni sono diventate realtà nell'ambito di una parziale modernizzazione della tecnologia di fornitura di Bell Deutschland: nel contesto di un progetto globale per aumentare l'efficienza energetica, il sito di Edeweicht

ha implementato un nuovo concetto di recupero del calore.

Il riciclaggio di energia è importante sia dal punto di vista ecologico che economico.

In una prima fase, i potenziali di miglioramento sono stati identificati da un sistema operativo di gestione dell'energia: fino ad ora, nessun recupero di calore era stato applicato né nel sistema di refrigerazione, né nelle pompe per sottovuoto né nei generatori di aria compressa; il calore di scarto è rimasto inutilizzato. Allo stesso tempo, l'acqua calda necessaria per il funzionamento doveva essere riscaldata tramite un bruciatore a gas.

Il nuovo concetto prevede di raccogliere l'energia termica dalle fonti di calore disponibili e di fornirla all'acqua fredda per riscaldarla e quindi immagazzinarla. L'acqua calda recuperata dovrebbe essere utilizzata secondo necessità, ad esempio per la pulizia notturna.

Al fine di unificare le attuali fonti di calore di scarto e renderle tecnicamente utilizzabili, è stato installato un nuovo serbatoio di stoccaggio dell'acqua con un volume di circa 50 metri cubi. Affinché il serbatoio di accumulo possa essere caricato direttamente con l'acqua calda

delle pompe di calore dell'impianto di refrigerazione e il calore residuo dei generatori di aria compressa, è stato necessario adattare le tubazioni esistenti. Quindi ora è disponibile un circuito di ricarica idoneo.

Con tale sistema, a Edeweicht si possono risparmiare circa 700.000 kWh di gas naturale all'anno, che altrimenti andrebbero bruciati per riscaldare l'acqua fredda. Per poter monitorare con precisione i successi in futuro e consentire un controllo efficiente dell'impianto, è stato implementato direttamente un concetto di valutazione dei contatori e dei dati. • sh



Bell Oensingen è impegnata nella formazione dei rifugiati

LA LORO MOTIVAZIONE È COINVOLGENTE

Per la prima volta a partire dal mese di agosto, due rifugiati hanno completato un preapprendistato della durata di un anno presso la sede Bell di Oensingen. Con questo progetto, Bell aiuta i due giovani dell'Eritrea e dell'Afghanistan a introdursi bene nel mondo del lavoro in Svizzera, e allo stesso tempo fornisce manodopera giovanile alle professioni con candidature di lavoro in calo.

Abdulsalam Mohamed, 26 anni, vive in Svizzera da agosto 2014. In Bell, apprezza la buona collaborazione con i suoi colleghi, come il suo formatore Marco Burkhardt nella foto. Il suo grande obiettivo è superare con successo l'apprendistato come macellaio e quindi trovare un impiego fisso.

Bell deve partecipare! Questo è stato subito chiaro a Johannes Meister, direttore delle risorse umane del Bell Food Group, quando ha saputo del progetto pilota programmato per il preapprendistato dei rifugiati nel Canton Soletta. Da un lato, era importante per lui essere coinvolto con persone costrette a fuggire dalla guerra e dalla distruzione. Dall'altro, l'immigrazione offre a Bell anche l'opportunità di trovare tirocinanti

per professioni come lo specialista della carne, dove il numero di candidati è in netto calo. Così Johannes Meister stesso ha stabilito i primi contatti con le autorità e ha instaurato il collegamento con lo stabilimento di produzione di Oensingen.

Qui Sybille Walpert, responsabile delle risorse umane della sede, ha accettato e messo in pratica l'impegno insieme alle autorità competenti. Dopo alcune telefonate e colloqui con Abdulsalam Mohamed dall'Eritrea, è stato chiaro che fosse il candidato perfetto per la po-



Aziz Ullah Egbali, 21 anni, è arrivato in Svizzera alla fine del 2015. A lui piace tutto ciò che ha a che fare con la logistica. Per il futuro, desidera avere successo nel lavoro e rifarsi una vita nella sua nuova patria. Qui, tra le varie mansioni, aiuta il suo formatore Daniel Winter.

sizione di assistente specializzato nella carne per il cosiddetto «Corso introduttivo sull'integrazione» (INVOL). Questa duplice offerta formativa della durata di un anno è destinata a rifugiati accettati o accolti temporaneamente tra i 18 e i 35 anni.

Di sua iniziativa, Aziz Ullah Egbali si è candidato per una settimana di prova come logista. «All'inizio non sapevamo che anche lui volesse partecipare al programma INVOL e in realtà non avevamo previsto alcuna posizione per il preapprendistato», afferma Daniel Winter, un formatore professionale di logisti a Oensingen. «Ma dal momento che ci ha ispirato fin dal primo giorno, abbiamo deciso di accogliere anche lui».

Ma è emerso che la procedura di asilo dei giovani afgani non era ancora stata completata e quindi lui non poteva beneficiare del preapprendistato di integrazione. «Quando l'ha saputo, la delusione gli si leggeva in faccia», afferma Sybille Walpert. «Poiché si impegnava molto durante lo stage, volevamo tenerlo ben volentieri. Quindi abbiamo cercato un'altra soluzione e abbiamo pensato all'anno di preparazione al lavoro, che è aperto anche ai richiedenti asilo.»

Da agosto i due immigrati si stanno preparando per l'inizio dell'apprendistato insieme agli studenti provenienti dalla Svizzera. Entrambe le parti beneficiano di questa cooperazione multinazionale. Ad esempio, gli svizzeri aiutano i loro colleghi a scrivere i resoconti set-

timanali, mentre Abdulsalam Mohamed e Aziz Ullah Egbali contagiano l'intero gruppo con il loro grande entusiasmo e la loro motivazione.

«Per noi ora la cosa più importante è che entrambi completino con successo il preapprendistato e che inizino il nuovo anno alle porte con l'apprendistato più adeguato», afferma Sybille Walpert. I presupposti sono buoni, anche in ambito scolastico, dove entrambi eccellono con buoni voti. Una cosa che ha fatto sorridere il tutor è che per il suo primo voto Aziz Ullah Egbali era molto triste. Nel cercare di confortarlo dicendogli che non è male ottenere una brutta valutazione per una volta, ha scoperto che aveva ricevuto un 5,5. Quindi una mezzo voto in meno rispetto al miglior voto svizzero. Ma per l'ambizioso 21enne, solo il 6 rappresentava davvero una buona valutazione. • mr

Entrambe le parti beneficiano di questa cooperazione multinazionale.

Apprendistato 2019 – candidature aperte

Il processo di candidatura per l'inizio dell'apprendistato nell'agosto 2019 è già aperto. Le parti interessate possono trovare tutte le informazioni rilevanti sulle pagine dedicate al lavoro del sito web del Bell Food Group sotto la voce Grundbildung Future@Bell.

Link:

www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/vorteile/





Tutto è iniziato con i funghi

La fabbrica di Brivio ha una storia particolare. È stata fondata nel 1983 da un allevatore di funghi che un giorno non era riuscito a vendere un intero carico di funghi. Per non perdere i prodotti, decise di tagliarli e di cucinarli nell'aceto. Così poté vendere i funghi conservati sott'olio in un vasetto. Ed ebbe successo! Abbandonò la sua fattoria e istituì una prima linea di produzione di conserve di verdure sott'olio, poi una seconda linea di verdure grigliate e negli anni '90 una terza linea per la preparazione di creme e salse di pomodoro. Nel 2007, la società è stata venduta a Hügli e completamente ristrutturata tra il 2012 e il 2014, prima di essere acquisita dal Bell Food Group nel 2018.

Hügli a Brivio, in Italia

Salse italiane originali

Situata nel Nord Italia vicino al Lago di Como, Hügli è ben nota per la produzione industriale di specialità italiane. Incontro con l'amministratore delegato Concetto Auditore.

La fabbrica Ali-Big di Brivio è una delle nove fabbriche alimentari di Hügli. Hügli è stata acquisita dal Bell Food Group all'inizio del 2018. Brivio è la

«Produrre alimenti nella patria della buona cucina rafforza la promozione dell'immagine.»

prima sede di produzione del gruppo sulla penisola italiana. «È molto conveniente», spiega Concetto Auditore, 42 anni, amministratore delegato di Ali-Big dal 2009. «Siamo nel centro dell'Europa, a 50 km da Milano (I) e Chiasso (CH),

vicino ai nostri più importanti fornitori di materie prime per olio e pomodori. Produrre alimenti nella patria della buona cucina rafforza naturalmente la promozione dell'immagine».

I 52 dipendenti processano circa 50 000 kg di materie prime al giorno e due team continuano questo lavoro il giorno successivo dalle 6:00 alle 13:00. Produciamo salse di pomodoro, salse etniche (tikka masala, curry), salse bianche, zuppe, creme e pesti all'italiana, creme spalmabili, zuppe e salse confezionate in vasetti, lattine o bustine.

«Possediamo un eccellente know-how nella produzione di vasetti di salsa di pomodoro. Ma sono anche orgoglioso delle nostre salse bianche e delle nostre creme

spalmabili. Per ottenere un buon risultato, queste ricette sofisticate richiedono di padroneggiare perfettamente diverse tecnologie innovative».

Lo stabilimento di Brivio possiede due linee di produzione, una per la vendita al dettaglio e l'altra per le specialità. Con la prima linea, i preparati pastorizzati nei vasetti sono realizzati secondo ricette semplici come la salsa di pomodoro o il pesto. «Questo impianto di produzione continua possiede un pastorizzatore per il riempimento a caldo», spiega l'amministratore delegato, che ha iniziato la sua carriera a Brivio nel 2006 come addetto al controllo qualità. Grazie alla seconda linea, la fabbrica può produrre preparati pastorizzati e sterilizzati con processi complessi che combinano tecnologie come l'omogeneizzazione o il trattamento termico rotativo. Qui sono disponibili diversi tipi di lotti. «Questa linea è intermittente e più lenta della prima. Ma possiamo coprire mercati di nicchia dove i margini di vendita sono più ampi».

Brivio è certificata per la produzione biologica ed è conforme alla qualità secondo due standard internazionali di qualità (BRC e IFS), che ogni anno sono oggetto di due audit senza preavviso. «Abbiamo ricevuto il punteggio più alto negli ultimi due anni». Complimenti Brivio!

Concetto Auditore e i suoi collaboratori vogliono espandere la loro offerta di lotti in termini di massima



durata di conservazione e sviluppare nuovi prodotti basati non solo sul trattamento termico attuale, ma anche su processi che soddisfino i più elevati requisiti igienici e che rispettino la catena del freddo. «Questi due progetti sono difficili e una grande sfida per noi, ma anche molto eccitanti. Stiamo acquisendo nuove conoscenze, esperienza e attrezzature che ci consentiranno di iniziare un'altra tappa nel nostro processo di crescita».

Diamo il benvenuto nel Bell Food Group a tutti i dipendenti Brivio! • gm

Il Bell Food Group si affida a fornitori responsabili

Punti in comune per la sostenibilità

Il Bell Food Group possiede i più elevati standard di sostenibilità e non solo per le proprie attività. Per l'azienda è importante che anche i suoi fornitori siano d'accordo su questo aspetto. I requisiti minimi definiti per il Bell Food Group devono essere rigorosamente soddisfatti. Per alcuni produttori, tuttavia, l'impegno va molto oltre.

«Hügli utilizza burro di karité biologico sostenibile del Burkina Faso per i suoi dadi da brodo.»

Rispettando il benessere degli esseri umani, degli animali e della natura, risparmiando acqua ed energia o evitando gli sprechi, l'azione sostenibile è diventata sempre più importante in molte aree negli ultimi anni. Per il Bell Food Group, è importante rendere sostenibile l'intera catena del valore in tutti i paesi in cui l'azienda è attiva.

A tal fine, seleziona attentamente anche i suoi fornitori e controlla i principi su cui si basa il loro lavoro. Alcuni requisiti devono essere soddisfatti da tutti i produttori che forniscono prodotti al Bell Food Group. Ad esempio, nella cosiddetta «Lista dei contro», viene determinato per il reparto acquisti quali prodotti il Bell Food Group non deve acquistare o vendere. Questi includono prodotti derivanti da specie ad alto rischio di estinzione, o allevate in maniera intensiva oppure prodotti ottenuti in modo straziante per gli animali, come uova da allevamento in gabbia o aragoste vive. «I requisiti esposti in questo elenco sono stati scelti per proteggere l'intero gruppo di aziende e ridurre il rischio di essere ritenuti responsabili di cattive condotte», spiega Marlene Kutzenberger, Project Manager per la sostenibilità di Bell.

In aggiunta ci sono obiettivi che il Bell Food Group si prefiggerà per i prossimi anni. Un esempio è l'olio di palma, che è fortemente criticato dai media e dal pubblico. Nel caso in cui non possa essere sostituito da un altro grasso, questo olio deve possedere almeno il certificato RSPO a livello di gruppo, che ne attesta la coltivazione sostenibile e la limitazione del danno ambientale. Oltre agli obiettivi per l'intero gruppo, sono stati definiti gli obiettivi specifici per ogni divisione, tenendo conto delle rispettive condizioni quadro.

Il Bell Food Group presta attenzione anche alle condizioni di lavoro dei fornitori, soprattutto per l'acquisto di materie prime dall'estero. «I produttori dei cosiddetti <paesi ad alto rischio> devono dimostrarci di rispettare determinati standard sociali», afferma Marlene Kutzenberger. «Pertanto, escludiamo che i nostri fornitori, ad esempio, impieghino bambini o non retribuiscono i dipendenti».

Ma il Bell Food Group non stabilisce solo le condizioni quadro per la cooperazione con i suoi produttori. Spesso, la società supporta anche le aziende nella realizzazione di obiettivi sostenibili. Ad esempio, Bell ha avviato una produzione integrata di polli in Svizzera, dove i produttori a contratto ricevono un sostegno intensivo per la zootecnia responsabile. Questo prevede domande su stalle, igiene e alimentazione e fornisce cure e vaccinazioni per i polli da carne nelle aziende madri grazie a due veterinari del servizio sanitario di Bell Schweiz. Un programma molto simile viene offerto anche da Hilcona per gli orticoltori. Tra i vari sostegni, i partner possono prendere in prestito macchinari speciali per la raccolta di alcuni tipi di verdure. Inoltre, Hilcona presta attenzione ai percorsi di consegna più brevi possibili per i trasporti verso i suoi impianti di produzione.

Nonostante molte misure siano state implementate con successo, la sostenibilità offre ancora molte potenzialità. Ad esempio, ci sono possibilità di miglioramento nel settore del confezionamento. Oltre all'obiettivo che il Bell Food Group si è prefissato per la riduzione del materiale di confezionamento, i produttori possono anche contribuire all'ulteriore ottimizzazione e quindi alla prevenzione dei rifiuti. • *mr*

si prevedono opzioni di miglioramento nell'area del confezionamento.

Fatti e cifre

(A partire dal 2017)

57 %

il pesce e i frutti di mare di Bell provengono da fonti sostenibili.

99 %

frutta e verdura fresche di Hilcona sono certificate secondo lo standard GlobalGAP

100 %

il pollame (macellazione propria) di Bell Schweiz proviene da allevamenti confortevoli per gli animali.



Burro di karité biologico di Burkina Faso per Hügli

L'albero del burro, chiamato anche l'albero del karité, cresce in Africa in un'area a nord dell'equatore. Anche il Burkina Faso, uno dei paesi più poveri del mondo, si trova in quest'area del karité. Qui, i due gruppi femminili «ABPJF» e «Ragussi» trasformano, per Hügli, i semi dei posenti alberi in burro di karité biologico.

Lo specialista dei prodotti Convenience utilizza questo grasso dal 2013 per i dadi da brodo dei suoi marchi Natur Compagnie, Erntesege e Cenovis. In questo modo, Hügli non solo evita l'uso dell'olio di palma contestato, ma sostiene

anche queste donne con prezzi equi e volumi di vendita fissi per migliorare le loro condizioni di vita e quelle delle loro famiglie. Nei cinque anni dall'inizio della cooperazione, la quantità di burro di karité assunta è più o meno triplicata considerando le odierne 120 tonnellate all'anno.

E poiché la richiesta di prodotti senza olio di palma continua a crescere, Hügli ha trovato un'altra fonte sostenibile di burro di karité biologico grazie a un gruppo di produttori in Ghana.



Patate del biopioniere per Hilcona

Già negli anni '80, quando l'agricoltura biologica era ancora agli albori in Europa, Richard Schierscher iniziò a coltivare la sua fattoria in modo biologico e dinamico. Era uno dei biopionieri nel Liechtenstein. Nel frattempo, il figlio Samuel ha rilevato la fattoria. Ma le rigide linee guida non sono cambiate. Ad esempio, non utilizza diserbanti e pesticidi chimici sintetici per tutte le colture. Le certificazioni Demeter e Bio-Suisse dimostrano che questi requisiti sono soddisfatti accuratamente.

Da oltre 20 anni anche Hilcona fa affidamento sulle verdure di alta qualità coltivate da Schierscher. Ad esempio, l'azienda coltiva ogni anno circa 60 tonnellate di patate biologiche per i prodotti biologici fritti dell'azienda.

Richard Schierscher è stato uno dei biopionieri del Liechtenstein.



Calore privo di CO₂ per verdura e insalata per Eisberg

Attraverso un'intelligente cooperazione con il vicino impianto di incenerimento dei rifiuti, la Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG riscalda le sue serre senza l'uso di combustibili fossili. Verdure e insalate crescono su quattro ettari di terreno nella città svizzera di Hinwil esattamente alla giusta temperatura. Ciò consente di risparmiare circa due milioni di litri di

I fratelli Meier risparmiano circa due milioni di litri di olio combustibile.

olio combustibile all'anno. Uno dei clienti di questa azienda innovativa è Eisberg. Per oltre 20 anni, l'azienda ha lavorato con la Meier Brothers e ha acquistato varie insalate, cavolfiori e zucchine. Gli aspetti della coltivazione vegetale sostenibile sono tra gli argomenti di conversazione tra i due partner durante le visite personali alla fattoria e durante le trattative contrattuali.

Carne di coniglio da allevamento adatto alla specie per Bell

Per allevare i conigli nel modo più adatto alla specie, Kani Swiss ha sviluppato un sistema di allevamento unico in Europa. Gli animali vivono insieme in piccoli gruppi in recinti di dimensioni generose. Una grande quantità di fieno e paglia, nonché l'opportunità di potersi nutrire da soli, assicurano che possano vivere in modo naturale e sentirsi completamente a proprio agio. Per questo due anni fa, il fornitore di Bell ha anche ricevuto il «Good Rabbit Award» a Berlino.

Bell Schweiz acquista da quasi 20 anni carne di coniglio di Kani Swiss, che viene venduta esclusivamente a Coop. A quel tempo, una attività secondaria per il proprietario Felix Näf incrementò significativamente le quantità di acquisto negli anni seguenti e si prestò sempre più attenzione al benessere degli animali. Quando nel 2008 Coop ha deciso di vendere solo conigli svizzeri, Felix Näf ha ampliato la sua attività e sviluppato un metodo di allevamento di gruppo adatto alla specie.

Oggi l'allevatore, insieme alle sue aziende partner, consegna a Bell fino a 3000 conigli la settimana provenienti dal suo mattatoio. E continua a concentrarsi sul miglioramento della sostenibilità: sta attualmente sviluppando soluzioni per commercializzare sottoprodotti come ossa, stomaci e pelli.





Nel triathlon, Robert Taferner si mette alla prova

IL RECORD SEMPRE NEL MIRINO

Nel suo hobby, Robert Taferner dimostra di avere grandi capacità respiratorie sia sulla terra che sull'acqua. Il tecnico di Hubers Landhendl dedica il suo tempo libero al triathlon. E con grande successo: ai Mondiali in Sudafrica è arrivato 25° nel triathlon di nuoto, ciclismo e corsa nella sua fascia di età.

Identità

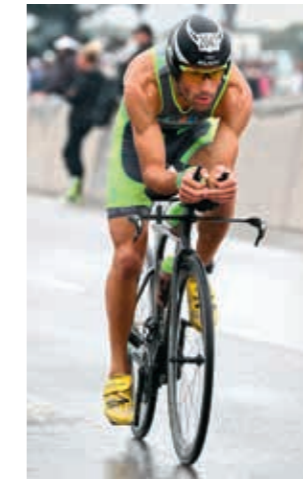
Nome: Robert Taferner
Mansione presso Hubers
Landhendl: Tecnico
Presso Hubers dal: 2001
Età: 38

Robert Taferner è sempre stato molto atletico. Fin dalla sua infanzia, il 38enne ha giocato a calcio e ha dimostrato il suo enorme potere sul campo. Nonostante la sua passione per gli sport sull'erba, era consapevole che il rischio di lesioni aumenta con l'età. Gli è andata quindi bene che, nel 2013 è stato fondato un club di triathlon nella sua cerchia di conoscenti. Così ha sostituito scarpe, parastinchi e palla con scarpe da corsa, costume da bagno e bicicletta da triathlon.

Da allora, quasi tutto ruota attorno al triathlon. Si allena ogni giorno – o anche due volte al giorno –, incentra la sua dieta sul triathlon e si mette continuamente alla prova. E la disciplina lo ripaga. È riuscito ad aumentare rapidamente le sue prestazioni e si è insediato nel campo amatoriale superiore. La sua specialità è attualmente il mezzo Ironman, che prevede 1,9 km di nuoto, 90 km in bicicletta e 21 km di corsa.

Lo scorso settembre ai Mondiali in Sudafrica ha dimostrato l'elevata padronanza che ha raggiunto in questa combinazione estenuante. Il suo obiettivo: battere il suo record personale. Per prima cosa, si è immerso tra le onde della baia di Nelson Mandela prima di Port Elizabeth. Poi è seguito il passaggio alla bicicletta e infine ha dato il meglio di sé nella sua disciplina preferita, la corsa.

«Il viaggio in Sudafrica è stata un'esperienza davvero speciale per



me», riferisce Robert Taferner. «E competere con i migliori al mondo di fronte a questo paesaggio è stata una bella sensazione». Alla fine, l'atleta ambizioso era anche soddisfatto del risultato: con 4:24 ore, ha stabilito il suo record personale, raggiungendo il 176° posto su un totale di 3600 concorrenti ed è stato il quarto miglior austriaco nella competizione.

Indipendentemente da dove parta Robert Taferner, tre persone incrociano le dita per lui: sua moglie Bettina, anche lei collega di lavoro presso Hubers Landhendl, e i suoi due figli, Leon e Vincent. «Mia moglie mi supporta ovunque, e i due ragazzi sanno che mi alleno molto. Ad esempio, quando a casa nella sala hobby sono sulla cyclette o sulla bicicletta, loro sono spesso lì».

Il fatto che Bettina Taferner stessa sia un buon corridore ha recentemente ripagato anche il datore di lavoro in comune: nella corsa aziendale di Salisburgo ha gareggiato insieme a suo marito e al suo collega Hermann Greger. E anche questa squadra ha coronato il successo: il trio si è assicurato la vittoria tra 160 squadre complessive.

Ma Robert Taferner non è uno che riposa sugli allori. I prossimi obiettivi sono già prefissati. Tra questi il passaggio alla distanza lunga, il cosiddetto Ironman. Per questa competizione, che viene definita la più dura al mondo, deve quindi far fronte alle doppie distanze in tutte e tre le discipline. • mr

In Sudafrica, Robert Taferner ha stabilito il suo record personale.

Triathlon

La prima competizione ufficialmente intitolata «Triathlon» fu il Mission Bay Triathlon del 1974 a San Diego. Il triathlon è diventato famoso quattro anni più tardi con il primo Ironman alle Hawaii, che ha reso la nazione insulare del Pacifico la Mecca del triathlon. Solo 15 partecipanti hanno preso parte alla prima gara, 12 di loro hanno raggiunto il traguardo. Tra questi il più veloce degli americani fu Gordon Haller, il primo «Ironman» nella storia. Il suo record per percorrere le distanze di nuoto, ciclismo e corsa fu di 11:46 ore, mentre l'attuale record del tedesco Patrick Lange per le Hawaii è di 7:52 ore. Oltre alle numerose gare di triathlon, che si svolgono in tutto il mondo oggi, lo sport dal 2000 è anche olimpico.

Anniversari

LOOK! si congratula con i pensionati da Dicembre 2018 a Febbraio 2019

Bell Schweiz

20 anni di servizio

Dominique Gabriel, 1. Dicembre, Bell, Basel
Mickael Inacio, 1. Dicembre, Bell, Basel
Laurent Schifferle, 1. Dicembre, Bell, Basel
Fatmire Dakaj, 10. Dicembre, Bell, Oensingen
Lec Mirakaj, 16. Dicembre, Bell, Zell
Jean-Claude Truffa, 21. Dicembre, Bell, Cheseaux
Philipp Allemann, 1. Gennaio, Bell, Basel
Catherine Baumann, 1. Gennaio, Bell, Basel
Hans Bellwald, 1. Gennaio, Bell, Oensingen
Jean-Marc Keller, 1. Gennaio, Bell, Basel
Marc Levrat, 4. Gennaio, Bell, Cheseaux
Nurten Selmani, 4. Gennaio, Bell, Zell
Agim Gjoka, 18. Gennaio, Bell, Zell
Jean-Paul Ott, 1. Febbraio, Bell, Basel
Diogjen Krasniqi, 8. Febbraio, Bell, Zell
Mark Williams, 8. Febbraio, Bell, Cheseaux

25 anni di servizio

Pascal Musch, 1. Dicembre, Bell, Basel
Andreas Bühler, 1. Gennaio, Bell, Zell
Othmar Dubach, 1. Gennaio, Bell, Zell
Heinrich Niederklopfer, 1. Gennaio, Bell, Churwalden
Hanspeter Treichler, 1. Gennaio, Bell, Churwalden
Annelies Schneider, 1. Febbraio, Bell, Oensingen
Hansruedi Schneider, 1. Febbraio, Bell, Oensingen

30 anni di servizio

Thavarajah Ponnampalam, 1. Dicembre, Bell, Basel
Philippe Diemunsch, 18. Dicembre, Bell, Basel
Renate Schulze, 1. Gennaio, Bell, Basel
Amadeu dos Anjos da Cunha Cerqueira,
 2. Gennaio, Bell, Cher-Mignon
Yves-Alain Rey, 1. Febbraio, Bell, Basel
Dominique Wolf, 1. Febbraio, Bell, Basel
Claude Rizzo, 6. Febbraio, Bell, Basel

35 anni di servizio

Samuel Müller, 2. Dicembre, Bell, Basel
Max Von Euw, 1. Gennaio, Bell, Zell
Beatrix Imer, 1. Febbraio, Bell, Zell

Pensionamento anticipato

Markus Gilli, 30. Novembre, Bell, Oensingen (*Supplemento*)
GuyPommier, 30. Novembre, Bell, Cheseaux (*Supplemento*)
Fernande Bissel, 31. Dicembre, Bell, Basel
Francois Jaegli, 31. Dicembre, Bell, Basel
René Metzger, 31. Dicembre, Bell, Basel
Aimé Moser, 31. Dicembre, Bell, Basel
Michel Mullerseck, 31. Dicembre, Bell, Basel
Bernard Schmitter, 31. Dicembre, Bell, Basel
Serge Stegmüller, 31. Dicembre, Bell, Basel
Sandirase Thambo, 31. Dicembre, Bell, Basel
Philippe Thiebauld, 31. Dicembre, Bell, Basel
Christine Zahn, 31. Dicembre, Bell, Base
Monique Constantin Rumo, 31. Dicembre, Bell, Cher-Mignon
Orlando Barberis, 31. Dicembre, Bell, Oensingen
Toma Bosancic, 31. Dicembre, Bell, Oensingen
Beat Grossmann, 31. Dicembre, Bell, Oensingen
Zikica Ivanovic, 31. Dicembre, Bell, Oensingen
Heinz Verna, 31. Dicembre, Bell, Oensingen
Dragoljub Vrtic, 31. Dicembre, Bell, Oensingen
Kandasamy Ganeshalingam, 31. Gennaio, Bell, Zell

Todesfall

Thierry Girardin, 4. Novembre, Bell, Cheseaux (*Supplemento*)

Bell Deutschland

20 anni di servizio

Hermann Kuhl, 1. Dicembre, Bell, Edeweicht
Susanne Kluge, 8. Febbraio, Bell, Edeweicht

Bell International

40 anni di servizio

Te Vang, 16. Gennaio, Bell Frankreich, St. André

Pensionamenti

Damaschin Morodan, 30. Novembre, Hubers Landhendl,
 Pfaffstätt (*Supplemento*)
Josef Bernroder, 31. Dicembre, Frisch Express, Pfaffstätt
Véronique Dvrar, 31. Dicembre, Bell Frankreich, Salaison Polette

Hilcona

25 anni di servizio

Anna Selinschek, 17. Gennaio, Hilcona, Schaan
Manuel Carapinha Gomes, 1. Gennaio, Hilcona, Schaan
Ueli Giger, 1. Febbraio, Hilcona, Schaan

30 anni di servizio

Gerhard Mally, 10. Gennaio, Hilcona, Schaan

35 anni di servizio

Michael Mayenknecht, 1. Febbraio, Hilcona, Schaan

Pensionamenti

Carlos Carvalho Miranda, 31. Gennaio, Hilcona, Schaan
Alfred Kaufmann, 28. Febbraio, Hilcona, Schaan
Johann Duch, 28. Febbraio, Hilcona, Schaan

Eisberg

20 anni di servizio

Kornel Eggenschwiler, 1. Gennaio, Eisberg, Dällikon
Palmira Perpetua Martins Pombas, 16. Gennaio, Eisberg,
 Villigen
Mehmet-Ali Cosku, 22. Febbraio, Eisberg, Dällikon

Pensionamenti

Joaquim Reimao da Costa, 31. Dicembre, Sylvain & CO,
 Essert-s-Champvent
Tony Boutellier, 31. Gennaio, Eisberg, Dällikon
José Inacio Guerreiro, 31. Gennaio, Eisberg, Dällikon

Le attuali offerte di lavoro
 sono disponibili su:
bellfoodgroup.com/karriere

Hügli

20 anni di servizio

Helena Haziraj-Gerein, 5. Gennaio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Hannes Sieberer, 11. Gennaio, Hügli Österreich, Hard
Matthias Aldenhoff, 1. Febbraio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Andrea Unger, 1. Febbraio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Egli Hartwig, 8. Febbraio, Hügli Schweiz, Steinach
Jasmin Iriskic, 15. Febbraio, Hügli Deutschland, Radolfzell

25 anni di servizio

Gudrun Ogriseck, 6. Dicembre, Hügli Deutschland, Radolfzell
Olga Walter, 6. Dicembre, Hügli Deutschland, Radolfzell
Sandra Fischer, 1. Gennaio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Manuela Gommeringer-Heinzler, 1. Gennaio, Hügli Deut-
 schland, Radolfzell
Čuchal Jaroslav, 1. Febbraio, Hügli Tschechien, Zásmuky
Hans-Peter Siegel, 1. Febbraio, Hügli Deutschland, Radolfzell

30 anni di servizio

Konrad Stöckle, 2. Gennaio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Georg Stöckle, 31. Gennaio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Kadriye Keskin, 1. Febbraio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Samuel Schär, 1. Febbraio, Hügli Schweiz, Steinach

35 anni di servizio

Reiner Köttel, 1. Gennaio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Marianne Schmid, 1. Gennaio, Hügli Deutschland, Radolfzell
Udo Schwall, 1. Febbraio, Hügli Deutschland, Radolfzell

Pensionamenti

Christoph Klein, 31. Dicembre, Hügli Deutschland, Radolfzell
Peter Sander, 31. Dicembre, Hügli Deutschland, Radolfzell
Hans-Jürgen Wiedemann, 31. Dicembre, Hügli Deutschland,
 Radolfzell

Niente stress in vacanza

Oh, dolce Natale rilassante

Feste di Natale, regali di Natale, menu di Natale: queste sono solo tre delle parole chiave che attualmente ci fanno sudare. La redazione di LOOK! ritiene che non ci si debba stressare a Natale, e ha raccolto alcuni suggerimenti e quattro ottime ricette da tutte le aree del Bell Food Group per garantire vacanze rilassanti.

Dopo un impegnativo sforzo finale, la maggior parte delle persone desidera qualche giorno di calma. Ma poi spesso la calma si rompe per la confusione dell'ultimo minuto. I regali devono essere impacchettati e bisogna fare la spesa. E poi bisogna pulire casa e addorbarla per la festa.

Chi vive alla giornata, guadagna ore preziose.

Ci sono alcuni trucchi per rendere i preparativi per la festa un po' più tranquilli. La fastidiosa maratona con la carta regalo può essere evitata se i regali per i propri cari si fanno impacchettare direttamente in negozio. La pulizia della casa si rivela essere una perdita di tempo co-

mune. Da qua nasce la domanda se l'angolo più remoto della casa debba essere privo di polvere, in modo che gli ospiti si sentano a proprio agio. Vivi alla giornata, guadagnerai ore preziose!

A ogni modo, tutti gli sguardi sono rivolti solo alle decorazioni natalizie. Al fine di garantire che non ci siano spiacevoli sorprese all'ultimo minuto, bisogna verificare in anticipo la funzionalità e l'integrità delle ghirlande luminose e delle decorazioni dell'albero. Se si festeggia con bambini piccoli o animali domestici vivaci, è preferibile appendere sull'albero statuine in legno o in feltro piuttosto che sfere in filigrana. In questo modo non salteranno i nervi anche se l'albero dovesse vacillare.

Il punto culminante indiscusso della giornata per molti è il menu di Natale. Per tutti quelli che non vogliono passare le notti in cucina, non vale la regola: «Tanti cuochi rovinano la minestra!». A molti ospiti fa piacere portare una pietanza per alleggerire il lavoro del cuoco. Ma anche i quattro menu proposti dalla redazione di LOOK! sono un gioco da ragazzi, e puoi cavartela da solo. Ti auguriamo una festa rilassante! • *mr*

Menu di Natale à la Bell Food Group

(Per 4 persone)

Antipasto

Salmone affumicato con salsa di miele, senape e aneto

1 confezione Betty Bossi «Sternenzauber»
(in alternativa un'altra insalata mista)

200 g di salmone affumicato a fette sottili

1 cipolla rossa grande

12 frutti di capperi

½ cipolla

½ limone

4 cucchiaini di olio d'oliva

½ cucchiaino di brodo vegetale

1 cucchiaino di senape a grana grossa

1 cucchiaino di miele

3 cucchiaini di aneto, tritato finemente

Zucchero

Sale e pepe

Spremere la metà del limone in un'insalatiera. Aggiungere sale, zucchero e pepe e mescolare bene fino a quando il sale non si è sciolto. Quindi aggiungere il brodo vegetale e mescolare. Aggiungere senape e miele e mescolare delicatamente. Infine, aggiungere l'olio d'oliva e mescolare vigorosamente.

Tagliare la cipolla rossa a rondelle sottili. Rimuovere il gambo dai frutti di capperi e tagliarli a metà. Disporre l'insalata sui piatti e adagiarvi il salmone. Cospargere la salsa con un cucchiaino. Decorare con i frutti di capperi tagliati a metà e l'aneto.





Primo piatto
Quiche di tofu e spugnone

- 1 porzione di pasta sfoglia (per teglia Ø 26-28 cm)
- 50 g di burro
- 1 cipolla
- 100 g di pastinache
- 200 g di bietole (steli e foglie separati)
- 100 g di verza
- 100 g di spugnone cotte
- 200 g di tofu
- 40 g di prezzemolo tritato
- 200 g di groviera dolce
- 2 uova
- 130 ml di latte
- Sale, pepe, noce moscata, pan speziato alle pere

Disporre la pasta sfoglia su una teglia unta, bucherellarla più volte con una forchetta, coprire con carta da forno, cospargere di piselli secchi e cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti. Nel frattempo, pulire le verdure e tagliarle a cubetti, tagliare il tofu a cubetti leggermente più grandi. Rosolare le cipolle nel burro, aggiungere le pastinache, le bietole e la verza e far rosolare. Aggiungere gli ingredienti rimanenti tranne la groviera e condire bene con sale, pepe, noce moscata e pan speziato alle pere. Lasciare raffreddare un po' e quindi aggiungere il formaggio e mescolare. Stendere il ripieno sull'impasto. Sbattere le uova con il latte, condire con sale e pepe e versare il composto sul ripieno. Quindi cuocere la quiche in forno a 170 °C per circa 25 minuti. Chi usa un forno combinato a vapore, può aggiungere il 20% di vapore.

Secondo piatto
Capocollo in salsa di mirtilli e Madeira

- 1 porzione di capocollo Bell Quick
- 1 cucchiaio di burro
- 4 cucchiaini di vino di Madeira
- 1 cucchiaio di mirtilli rossi
- 1 cucchiaio di senape
- Noce moscata, coriandolo, sale, pepe

Mettere la confezione di capocollo Bell Quick in acqua bollente, ma non in ebollizione, e lasciarla per circa 45 minuti. Togliere la carne dal sugo dell'arrosto e scolarla bene.

Mescolare bene il vino di Madeira, i mirtilli, la senape. Mettere da parte un po' della marinata come salsa e cospargere la carne con la rimanente. Quindi mettere la carne in una pirofila imburata e gratinare in forno preriscaldato per 20 minuti. Nel frattempo, girare la carne una volta e cospargere più volte con la marinata. Infine, scaldare leggermente la marinata e condire le fette di carne sul piatto.

Come contorno cuocere in forno fagiolini e patate.

Suggerimento: Anziché il capocollo Bell Quick si può utilizzare del capocollo fresco. Chiedere al macellaio di metterlo sottovuoto e lasciarlo cuocere con il metodo della cottura sottovuoto a bagno in acqua a 50-60 °C per diverse ore. Chiedere il tempo di cottura al macellaio che può variare in base alla dimensione del pezzo di carne.



Il menu di Natale può essere conveniente.

Dolce
Semifreddo alle nocciole con spuma di castagne

- 30 g di base per il parfait
- 80 ml di latte
- 30 g di nocciole
- 15 g di copertura di cioccolato fondente
- 25 ml di panna

Per la spuma di castagne
200 g di purea di castagne
20 g di zucchero vanigliato
100 g di latte
400 ml di panna

Per la guarnitura
50 ml di succo di melograno
1 cucchiaio di zucchero
Semi di melograno

Sciogliere 4 formine per semifreddi con acqua fredda e ricoprirli con pellicola trasparente. Arrostitire le nocciole nel forno, metterle in un vassoio antigoccia e agitare bene in modo che i gusci cadano. Quindi tritare grossolanamente. Tagliare la copertura su un'affettatrice per formaggi e montare la panna. Mescolare la polvere di parfait con il latte e frullare per circa 4 minuti con la frusta al massimo livello fino a renderla bella cremosa. Quindi mescolare noci e copertura. Infine, aggiungere la panna e riempire gli stampi con il composto. Conservare nel congelatore per diverse ore o durante la notte.

Mescolare gli ingredienti per la spuma di castagne e passarli al setaccio. Mettere il composto in un dosatore panna e riempire dei bicchierini. Se non si possiede un dosatore panna, montare la crema con una frusta o un frullino fino a ottenere una leggera schiuma e riempire con una sac à poche.



Bollire il succo di melograno con lo zucchero e servire con i semi come decorazione su un piatto da dessert. Estrarre i semifreddi dagli stampi e sistemarli con la spuma di castagne sui piatti.

Suggerimento: Anziché utilizzare una base per il parfait, è possibile preparare il parfait in casa. In tal caso, far bollire 100 g di zucchero con acqua fino a ottenere uno sciroppo. Sbattere 4 tuorli e lo sciroppo in una scodella a bagnomaria fino a ottenere una crema densa. Quindi mettere in acqua ghiacciata, sbattere la crema fredda e aggiungere 330 ml di panna montata, nocciole e copertura e congelare come descritto sopra.

Gastro-Service Molard a Ginevra

Eccellente Ginevra

Nell'aprile 2018, il Bell Food Group ha acquisito Gastro-Service Molard di Ginevra. L'azienda è conosciuta per le sue carni ben stagionate e offre una preparazione su misura per i migliori ristoranti svizzeri.

Alla Gastro-Service Molard vengono lavorati settimanalmente 10.000 kg di carne che, «per la buona qualità» e per motivi di promozione degli agricoltori locali e di tutela ambientale, è prevalentemente di origine svizzera. Cosa rende fondata la reputazione di questa macelleria dal 1921? Quattro parole rappresentano gli obiettivi di qualità: gusto, sicurezza, salute e servizio.

In termini di gusto, la carne viene fatta stagionare intorno all'osso nella cella frigorifera per 4-5 settimane (carne di manzo), per 7-10 giorni (carne di vitello, maiale e agnello). Con questa tecnica tradizionale, la carne rilascia l'acqua, si insaporisce e diventa tenera.

I clienti possono inviare ordini in qualsiasi momento. La segreteria telefonica, il fax e il servizio di posta elettronica vengono controllati dalle 2.30 del mattino. «I nostri macellai

Gusto, sicurezza, salute e servizio

iniziano a lavorare alle quattro del mattino», spiega Gilles Charrière, il direttore vendite. «Soddisfiamo tutti i desideri: affettiamo, pesiamo e prepariamo i pezzi di carne in modo che siano pronti per la cottura. L'80% della carne che esce da qui passa dalle mani dei nostri macellai».



Le consegne degli ordini vengono effettuate tre volte al giorno con sei veicoli a Ginevra e una volta a settimana nella regione del Lago Lemano. Per le distanze più lunghe, l'azienda utilizza un servizio di consegna speciale privato.

In termini di salute e sicurezza, la creazione dei locali nel 2011 è stata conforme alle specifiche degli stabilimenti Bell. Lo spogliatoio e le varie zone contrassegnate da codici cromatici sono separate da porte girevoli, che possono essere attraversate solo con mani e piedi disinfettati.

La rintracciabilità della carne è responsabilità del direttore di produzione Jérémy Billod. Questa può essere eseguita su tre livelli: ricerca del produttore, ricerca del trasformatore di carne e ricerca del punto di consegna dei vari lotti. Il processo finale è il più importante per l'azienda: «Se c'è un problema, possiamo recuperare gli ordini in questione».

Gli chef dei migliori ristoranti non sbagliano se si affidano a Gastro-Service Molard. E neanche il Bell Food Group. • gm



A sinistra: Jérémy Billod, direttore di produzione, a destra: Gilles Charrière, direttore vendite.