

# LOOK!

Revista para los empleados de Bell Food Group

02 2020

**Juntos  
en tiempos  
difíciles**

GRACIAS

BELL  
FOOD  
GROUP





## Contenido

### De la empresa

- 4 Los peligrosos amigos del príncipe**  
IT Security Awareness

### Vista panorámica

- 6 «Cero carne. Auténticamente suizo.»**  
La hamburguesa «The Green Mountain» ya disponible en el comercio minorista
- 7 Experiencia combinada en la nueva iBox**  
Hilcona apuesta por un taller multifuncional para el desarrollo de productos

### Nuestro mundo del placer

- 8 «Entre jugoso y seco a menudo solo hay unos pocos grados de diferencia»**  
Asar a la parrilla como un profesional con los consejos del experto en barbacoa Philipp Glauser

- 10 Para disfrutar al máximo en casa**  
Variedad en la parrilla con las novedades del Bell Food Group

- 16 Enviados aromáticos de todos los rincones del mundo**  
Tras las huellas de las especias más clásicas

### Artículo

- 18 Juntos en tiempos difíciles**  
Las personas marcan la diferencia

### Aniversarios

- 24 Aniversarios**  
LOOK! felicita los aniversarios de entre junio y agosto de 2020

### Concurso

- 27 Gane un curso de barbacoa**  
Acertijo

### De visita en...

- 28 Entrega total para una verdura excelente**  
Hilcona Agrar logra nuevas proezas cada día

### Así es la calidad

- 32 Una cifra impresionante**  
Disfrutar de forma segura con las salchichas «Bell Würstli»

## ¡Estoy orgulloso de vosotros!

### Estimados empleados, estimadas empleadas:

El año 2020 nos quedará mucho tiempo en el recuerdo. La pandemia de coronavirus ha paralizado todo el mundo y ha alcanzado unas proporciones inimaginables. Nadie ha quedado ajeno a esta difícil amenaza. De un día para otro, en las vidas de todos nosotros solo importaba una cuestión: cómo podemos controlar este virus y cómo puedo contribuir personalmente con mi comportamiento.

La pandemia también ha afectado al Bell Food Group. Diversas áreas de negocio, como Food Service, la restauración colectiva o el negocio para llevar, sufrieron un estancamiento casi completo durante las semanas de confinamiento. En otras áreas tuvimos que hacer frente a un repentino crecimiento masivo del volumen de producción. Al igual que todo el sector de la producción alimentaria, nos encontramos ante el gran reto de, por un lado, proteger la salud de nuestras plantillas y, por otro, asegurar el abastecimiento de la población.

### Desde el principio tomamos muy en serio la situación.

Tras el estallido de la pandemia, creamos de inmediato equipos de gestión de crisis centrales y regionales. Desde el primer momento nos tomamos muy en serio la situación. Para todos nuestros centros se elaboraron y pusieron en marcha planes de higiene y protección. Gracias a ello, hasta el momento hemos logrado crear un entorno de trabajo seguro para nuestros empleados y evitar la expansión del coronavirus en nuestros centros productivos.

Soy muy consciente de que esta situación también ha sido muy difícil para todos vosotros. Algunos de nues-

tros centros están situados en zonas que han sido epicentro de la pandemia y se han visto golpeados de pleno. Mantener un volumen de producción cambiante con todas las medidas de higiene y protección ha exigido un gran esfuerzo por nuestra parte, y seguirá haciéndolo en las próximas semanas e incluso meses.

Hasta ahora hemos sabido dominar este reto sin precedentes. Y el logro es vuestro. Por ese motivo, quiero expresar mi más sincero agradecimiento en nombre del Bell Food Group. Vuestra capacidad para adaptaros a esta situación especial, vuestra flexibilidad y la solidaridad mutua me han impresionado profundamente. Y también me ha llenado de orgullo.

La pandemia no ha llegado a su fin. Las consecuencias se notarán durante mucho tiempo y todavía nos exigirán un gran esfuerzo. Tenemos una base amplia, somos eficientes, tenemos unos fundamentos económicos sanos y tenemos los mejores empleados y empleadas. Deseo que sigáis disfrutando de salud y estoy convencido de que, gracias a vuestro compromiso, podremos seguir haciendo frente a esta excepcional situación en el futuro.

Lorenz Wyss  
 Presidente de la Dirección del grupo





*En el mundo digital, los estafadores suelen tener un único objetivo: obtener datos para causarle perjuicios a usted o a su empresa. Por ese motivo es importante tratar los propios datos con una actitud atenta y crítica. Con LOOK! aumentará su conciencia sobre seguridad informática o IT Security Awareness y recibirá consejos prácticos para el día a día.*

**Preste atención, lea con detenimiento y cuestione los mensajes críticamente.**

Todos lo hemos tenido alguna vez en la bandeja de entrada: el mensaje de un príncipe contándonos que

hay una gran fortuna esperándonos. Solo se necesita una pequeña transferencia y algunos datos y ya tendremos acceso al dinero.

Este tipo de mensajes los borramos sin pestañear.

Sin embargo, no todos los estafadores muestran sus intenciones de forma tan evidente como el adinerado príncipe. Por tanto, es imprescindible estar atentos, leer con detenimiento y cuestionar los mensajes críticamente.

#### **Cualquier persona es relevante cuando se trata de atacar**

Las intenciones de los estafadores no suelen ser tan inocentes como nos pueden hacer creer numerosos mensajes de phishing; al contrario, lo que quieren es obtener datos con los que poder atacar una empresa o individuo. Para ello, suele ser suficiente con muy poca información, como una cuenta de usuario activa y la contraseña correcta, no importa que sea del CEO o del practicante con contrato temporal.

Una vez los estafadores tienen acceso a la red, pueden distribuir software malicioso a través del correo electrónico o acceder a otros datos para acceder a sistemas centrales. Un mensaje de correo electrónico enviado de esta forma podría no detectarse como dañino por el gateway de seguridad de correo electrónico y podría ex-

## Consejos prácticos

Adicionalmente a las «10 reglas de seguridad informática» tratadas en el número 1/20 de LOOK!, presentamos aquí algunos consejos útiles:



#### **Compruebe la posible presencia de software malicioso en archivos, enlaces y sitios web**

¿Quiere comprobar si un archivo, enlace o sitio web contiene software malicioso? En la página [www.virustotal.com](http://www.virustotal.com) puede analizar un gran número de formatos de archivo y URL.



#### **Protección por contraseña**

- Utilice letras mayúsculas y minúsculas, cifras y caracteres especiales para sus contraseñas. Cuanto más larga sea una contraseña, mayor la seguridad.
- Utilice una contraseña distinta para cada sistema al que acceda.
- No comunique las contraseñas a terceros, en su lugar utilice, por ejemplo, la función de asignar un delegado en Outlook.
- Nunca anote las contraseñas en texto sin codificar.



#### **Ideas para contraseñas**

- Cree contraseñas siguiendo un patrón determinado que solo usted conozca, p. ej., los versos de un poema o títulos de cuentos.
- Utilice cifras o caracteres especiales en lugar de letras, p. ej. 3 en lugar de E o ! en lugar de 1.



#### **Filtro de privacidad**

- ¿Trabaja mucho fuera de la oficina? En ese caso, equipe su monitor con un filtro de privacidad.
- Con la combinación de teclas <tecla Windows+ L> puede bloquear la pantalla rápidamente.



#### **Actualizaciones de software**

- Instale lo antes posible las actualizaciones de software, p. ej. en los dispositivos móviles, para salvar las lagunas de seguridad.

tenderse por la empresa libremente mientras no lo detecten los usuarios más atentos.

#### **Ninguna herramienta de seguridad es perfecta**

Aunque por parte de nuestro departamento de seguridad informática hacemos todo lo posible para detectar a tiempo los ataques, se trata de un constante juego del gato y el ratón. Una herramienta de seguridad «perfecta» hoy, podría tener que enfrentarse mañana a un malware que ayer todavía no existía.

El elemento determinante son los usuarios atentos que tratan con cuidado sus datos personales y contribuyen así a su protección. Porque, al fin y al cabo, de nada sirve la cerradura más segura si se esconde la llave bajo el felpudo. • sh

**La cerradura más segura no sirve de nada si escondemos la llave debajo del felpudo.**

La hamburguesa «The Green Mountain» ya disponible en el comercio minorista

## «Cero carne. Auténticamente suizo.»

Desde hace más de un año la hamburguesa «The Green Mountain» se considera, en la gastronomía suiza, la alternativa para los aficionados a las hamburguesas que quieren reducir su consumo de carne. Desde finales de marzo de este año, el consumidor final puede, por fin, hacerse con estas hamburguesas. Respaldada por una gran campaña, la hamburguesa «The Green Mountain» se ha lanzado con éxito en el comercio minorista y disfruta de una creciente popularidad. Ya sea por amor a los animales o para preservar el medio ambiente, el número de personas que prescinden total o parcialmente de la carne aumenta cada vez más.



Ya sea por amor a los animales o para preservar el medio ambiente, el número de personas que prescinden total o parcialmente de la carne aumenta cada vez más. ¿Pero es ese motivo para despedirse definitivamente del placer de una jugosa hamburguesa? Werner Ott, jefe de proyecto de «The Green Mountain» lo tiene claro: «¡Para nada!»

Con la hamburguesa «The Green Mountain», la start-up propia con sede en Landquart ofrece una hamburguesa vegana a base de proteína de guisantes que nada tiene que envidiar a su modelo de carne vacuna.

Ya durante la presentación para la gastronomía de esta innovación, Hilcona demostró su liderazgo en el área vegetariana: la hamburguesa «The Green Mountain» es la primera hamburguesa de origen vegetal desarrollada y producida en Suiza. Ahora se amplía este exitoso concepto al comercio minorista suizo. Desde finales de marzo, los clientes de la cadena de supermercados Coop pueden convencerse personalmente de que las nuevas hamburguesas parecen carne, se preparan como la carne y saben a carne.

Además, constituyen una excelente fuente de proteínas. Sin olvidar que son ricas en fibra y en vitamina B<sub>12</sub>. Al mismo tiempo, para su producción se prescinde del uso de potenciadores del sabor, soja, transgénicos, aceite de palma y la adición de azúcar. A todo ello, las hamburguesas no tienen colesterol ni lactosa. Perfectas para una alimentación saludable.

A la hora de seleccionar las materias primas, los desarrolladores del producto han apostado por la máxima calidad y también por la proximidad, dentro del concepto de

sostenibilidad. A excepción de la manteca de coco, todos los ingredientes se adquieren en la UE.

Para preparar la hamburguesa «The Green Mountain», además de la sartén y el horno, se puede usar la parrilla, la opción claramente recomendada, pues al asar en la barbacoa se obtiene, además de un atractivo color, un apetitoso aroma tostado. La página web «The Green Mountain» ofrece además creativas recetas: [www.thegreenmountain.ch](http://www.thegreenmountain.ch).

Además, bajo el lema «Cero carne. Auténticamente suizo», Hilcona lanzó durante la primavera una amplia campaña de marketing para presentar la novedad con descuentos y un gran número de acciones en el punto de venta y las redes sociales.

Sigue el placer sin carne: «The Green Mountain» está trabajando de forma intensa en nuevos productos, de forma que en otoño podrán lanzarse al mercado dos novedades. Con esta gama, la marca se dirige

sobre todo al grupo cada vez más amplio de flexitarienos, es decir, aquellos a los que les gusta la carne, pero que quieren reducir su consumo. «Hemos tenido un muy buen comienzo», resume Werner Ott. «Las ventas en las últimas semanas han superado incluso nuestras expectativas más altas y el feedback que estamos recibiendo de los consumidores nos muestra que estamos en el buen camino.» • *mr*

Enlace:  
[thegreenmountain.ch](http://thegreenmountain.ch)

FOLLOW US  

Hilcona apuesta por un taller multifuncional para el desarrollo de productos

## Experiencia combinada en la nueva iBox

Desde el pasado octubre, Hilcona sienta las bases para el nuevo futuro culinario en su nuevo centro de competencia en la localidad de Schaan. Este crisol de innovación, en el que colaboran seis equipos procedentes del desarrollo de producto y de la gestión de tecnología y de envasado, ha recibido el nombre de iBox. Su objetivo común: crear atractivas novedades para las distintas categorías de producto.

Una construcción baja con un pequeño jardín de hierbas aromáticas frente a la entrada es el nuevo hogar de los 45 integrantes del equipo, a los que se conoce como «iPeople». Hilcona ha reunido aquí los centros de competencia de comidas, pasta, productos vegetarianos y convenience, así como sándwiches y pizza. También participan las áreas de gestión de tecnología y de envasado y los responsables de proyectos de las nuevas marcas «The Green Mountain» y «La Pastería».

Estos equipos, que anteriormente estaban repartidos en tres edificios dentro de las instalaciones de Hilcona, en Schaan, combinan ahora su trabajo y experiencia en un único lugar: la iBox. La «i» en el nombre hace referencia a la innovación. Y dicha innovación no solo desempeña un papel importante en materia de nuevos desarrollos, sino también en la forma de trabajar en este taller multifuncional.

Para ello, Hilcona ha creado en la iBox un ambiente abierto y comunicativo al estilo de una start-up. La distribución de los equipos en despachos compartidos, las moquetas que absorben el ruido y las puertas de cristal forman parte del concepto de transparencia, al igual que las salas «ixChange» para el intercambio de ideas en pequeños grupos o la cocina «iEat» como punto de encuentro. Para que la convivencia funcione, la «iPeople» ha establecido normas para una colaboración marcada por el respeto.

«El nuevo concepto nos ha dado muy buenos resultados», explica Dirk Sylvester, responsable del centro de competencia de comidas. «El espacio más reducido se traduce automáticamente en una colaboración más estrecha, de forma que podemos beneficiarnos más que nunca de la experiencia y los conocimientos de nuestros compañeros.»

En este estimulante entorno pueden surgir productos innovadores como, por ejemplo, la hamburguesa «The Green Mountain» (v. izquierda), desde la idea hasta su lanzamiento. Autenticidad, placer, variedad, calidad y sostenibilidad son solo algunos de los factores que mueven a este grupo de expertos.



La fotografía de la iPeople en torno a Dirk Sylvester (2º por la derecha) se tomó antes de la pandemia por coronavirus.

Y la crisis por el coronavirus ha demostrado que el espíritu de la iBox sigue latente sin necesidad de que todo el equipo esté reunido en un mismo lugar. «Durante las semanas de teletrabajo para muchos de nuestros empleados, hemos tenido muy buenas experiencias con métodos de comunicación alternativos, como las reuniones a través de Webex», explica Sarah Klein, responsable del centro de competencia de sándwich y pizza. Seguro que muy pronto podrán verse en los platos de los clientes las ideas de la iPeople en estrecha colaboración con los iXpertos de iKulinarik. • *mr*

**Hilcona ha creado un ambiente comunicativo para la iBox.**



Asar a la parrilla como un profesional con los consejos del experto en barbacoa Philipp Glauser

# «Entre jugoso y seco a menudo solo hay unos pocos grados de diferencia»

Desde niño, a Philipp Glauser le encantaba ponerse al frente de la parrilla. Hoy en día, el Head of Culinary Advisors de Hügli es un reconocido maestro en la materia: en 2015, logró el subcampeonato mundial junto con su equipo «Chläggi Brutzler», en 2018 se alzó con el campeonato suizo. En LOOK! nos cuenta los secretos para que también los aficionados a la barbacoa puedan llevar al plato resultados excelentes.

Es posible que las restricciones de contacto social impuestas no permitan la celebración de grandes celebraciones con barbacoa este verano. Pero incluso si solo se dan cita dos familias para disfrutar de una agradable velada, pueden llegar a juntarse de ocho a diez comensales.

Si entonces se quiere preparar un corte de carne para cada uno, rápidamente el espacio sobre la parrilla se vuelve insuficiente. «Recomiendo asar una pieza de mayor tamaño para todos, por ejemplo, aguja de cerdo o entrecôte», explica Philipp Glauser. «Cabe sin problemas en cualquier barbacoa, y alrededor queda espacio para unas patatas asadas o verduras.»

En lo referente a la preparación, y si se dispone del equipo necesario, recomienda el método indirecto. Con este método primero se marca la carne por todas partes sobre las brasas o las llamas de la barbacoa de gas y, a continuación, se finaliza la cocción junto a la fuente de calor y con la tapa cerrada. Aunque de esta forma se tarda un poco más que con la cocción directa, el resultado es superior en todos los sentidos.

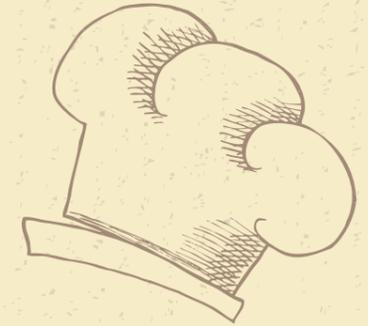
La única excepción: las salchichas. Se han de asar de principio a fin sobre las brasas. Para ello hay que ajustar la parrilla de forma que no reciban demasiado calor. Si no, puede pasar eso que más de uno ya ha vivido: la salchicha está especialmente bien hecha por fuera, pero fría por dentro.

Con las piezas grandes o incluso los filetes es todavía más difícil saber por fuera si ya están listos. Por eso, los profesionales se valen de un termómetro digital de carne. «Hoy en día

**Las salchichas se han de asar de principio a fin sobre las brasas.**



Philipp Glauser, Head of Culinary Advisors de Hügli, es un apasionado de la barbacoa desde pequeño.



Todas las carnes están completamente asadas a los 72 °C.

mucha gente invierte en una barbacoa redonda o cerámica de gran calidad, no deberían ahorrar entonces en el termómetro», recomienda Philipp Glauser. «Pues entre un trozo de carne jugoso y uno seco a menudo solo hay unos pocos grados de diferencia.»

Como regla general, se puede decir que todas las carnes están completamente asadas a los 72 °C. Los filetes de ternera y cordero deberán alcanzar, en función del grado de cocción deseado, una temperatura en el centro bastante inferior. Por contra, el *pulled pork*, por ejemplo, que debe quedar tan tierno que se pueda deshilar con el tenedor, necesita una temperatura mayor. Nuestra tabla de niveles de cocción proporciona una guía resumida de las temperaturas para algunos clásicos de la barbacoa.

Para acabar, el experto tiene también un consejo antiestrés imbatible: «Si los invitados llegan tarde, puede envolver la carne ya asada en papel de aluminio y mantenerla caliente junto a la barbacoa o en el horno. Deje el papel de aluminio un poco abierto, para que la humedad pueda salir.» De esta forma, la carne se mantiene caliente y jugosa y la velada puede empezar más tarde sin problemas.

¿Ganas de probar? Entonces siga hojeando y prepare una perfecta tapilla de ternera en la barbacoa con la receta de nuestro experto. • *mr*

## Los niveles de cocción

| Plato                                                       | Temperatura en el centro |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Filetes de ternera o cordero – poco hecho o <i>rare</i>     | 47–50 °C*                |
| Filetes de ternera o cordero – al punto o <i>medium</i>     | 56–58 °C*                |
| Filetes de ternera o cordero – muy hecho o <i>well done</i> | a p. d. 64 °C*           |
| Hamburguesas (de ternera)                                   | 57 °C                    |
| Chuletas de ternera                                         | 60 °C                    |
| <i>Pulled Pork</i>                                          | 83 °C                    |
| Muslos de pollo                                             | 72 °C                    |

\* Temperatura medida al sacar la pieza de la barbacoa, para que el resultado sea aún más jugoso, se deberá dejar reposar la carne unos 5 minutos.

La receta del experto de Hügli Philipp Glauser para esta temporada de barbacoa:

### Tapilla de ternera con salsa chimichurri y patatas con queso y panceta

Para 4 personas

#### Ingredientes para la tapilla

1 tapilla de ternera de aprox. 1,5 kg (con la capa de grasa)  
1 ramita de romero  
1 ramita de tomillo  
3 hojas de salvia  
10 ml de aceite de oliva  
50 g de condimento para ternera (p. ej., Stein's Best Beef Rub)

#### Preparación

Pique finamente las hierbas. Unte bien la tapilla con el condimento. A continuación, espolvoree las hierbas y rocíe el aceite de oliva. Deje reposar la carne tapada en la nevera durante la noche. Al día siguiente, cocine la carne con calor indirecto en una barbacoa cerámica o redonda a aprox. 110 °C hasta que alcance una temperatura en el centro de 57 °C. Esto dura aproximadamente una hora.

#### Ingredientes para la salsa chimichurri

2 ramitas de tomillo (solo las hojas)  
30 g de perejil liso  
2 dientes de ajo  
30 g de pimienta roja  
30 g de pimienta amarillo  
1 guindilla  
1 lima  
50 ml de vinagre blanco  
100 ml de aceite de oliva  
Sal y pimienta de molinillo

#### Preparación

Pique finamente las hierbas, el ajo y la guindilla (sin las semillas). Corte los pimientos a daditos. Ralle finamente la piel de la lima y exprima el zumo. Mezcle todos los ingredientes con el resto y salpímente al gusto.

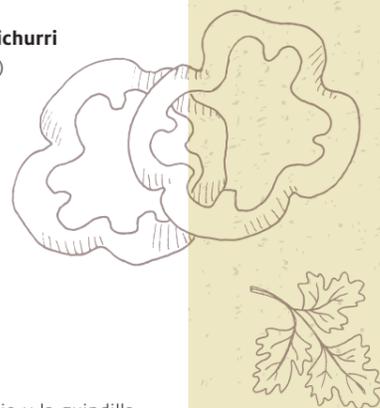
#### Ingredientes para las patatas con queso y panceta

4 patatas grandes (para asar)  
16 lonchas de panceta  
160 g de queso Appenzeller

#### Preparación

Cueza las patatas durante 20 minutos al vapor o en agua hirviendo con sal y déjelas enfriar. Corte la tapa y vacíe las patatas con una cuchara pequeña. Corte el queso a daditos y llene con él las patatas. Para finalizar, envuelva las patatas con las tiras de panceta y acabe de cocerlas en el horno a 180 °C o en la parrilla durante 12 a 15 minutos.

**Consejo:** Con los restos de patata, se puede preparar una ensalada de patata para el día siguiente.



Variedad en la parrilla con las novedades del Bell Food Group

## Para disfrutar al máximo en casa

Reunirse con unos pocos amigos o familiares en torno a la barbacoa en el propio jardín o terraza es una costumbre en boga desde hace años. Sin embargo, en tiempos del coronavirus, tiene el potencial de convertirse en la principal actividad de ocio culinaria de estos días. Para que el aburrimiento no llegue a la mesa, los desarrolladores de producto del Bell Food Group nos proponen nuevas ideas.

#### Bell Francia: placer veraniego con un toque de menta

Sabroso toque a chorizo y refrescante menta: Bell Francia ha desarrollado esta original combinación para los nuevos «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe». Un placer veraniego muy especial que amplía el popular surtido de temporada procedente de la Saboya a cuatro variedades. Gracias al formato mini de las salchichas y a las brochetas de madera suministradas, permiten dar rienda suelta a la creatividad y combinarlas con otros ingredientes.



#### Bell Polonia: sabrosa pareja de salchichas

Con las dos novedades de Bell Polonia, «Salchicha blanca de jamón» y «Salchicha silesiana», se aviva la gran afición de los polacos por las salchichas. Su sabroso aroma se debe al ajo, la pimienta y la mejorana. En el caso de la «salchicha silesiana», el sabor se potencia además con el ahumado. En ambas variedades, Bell prescinde del glutamato monosódico y de fosfatos.

#### Bell anima el gusto de los polacos por las salchichas.





### Bell Suiza: el queso y la panceta se llevan el papel principal

Para Bell Suiza, dos de los protagonistas de esta temporada de parrilla son el queso y la panceta. Y la nueva «Cheese & Bacon Beef Burger» demuestra lo bien que combina esta pareja de moda con la mejor carne vacuna suiza. También en el apartado de las salchichas se utiliza esta combinación. Las brochetas «Bernerli Cheese & Bacon» son ideales para la barbacoa, mientras que las salchichas «Bacon & Cheese Cervelas» son un clásico revisitado para la parrilla.

### Bell sigue apostando por la moda del slow cooking.

A los amantes de la carne de ave les esperan las tiernas brochetas de pollo «Chicken & Grill Cheese» con cremosos medallones de queso, así como los muslitos rellenos «Cheese & Bacon Chicken».

Como colofón, Bell también continúa la moda del slow cooking. Los «Pork Drumsticks» y el «Pulled Pork Mojo» ya están precocidos y solo se tienen que calentar en la parrilla o el horno y servir con la salsa que los acompaña.

### Hilcona: a disfrutar de la barbacoa con pasta y pesto Tradizionale

Otra gran idea para la temporada de parrilla es la pasta y el pesto. Hilcona propone excelentes recetas en la página de la derecha. Seguro que a los aficionados a la barbacoa se les ocurrirán numerosas creaciones más para acompañar a las nuevas variedades de Pasta Tradizionale disponibles desde junio de 2020: «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» y «Mezzelune 4 Formaggi», así como al Pesto Tradizionale de la temporada: «garbanzos y lima». Para estas novedades del surtido Tradizionale, Hilcona apuesta también por la calidad con excelentes ingredientes y sin conservantes, potenciadores del sabor ni aromas artificiales. En la web hilcona.com/rezpte descubrirá aún más recetas para probar con estas novedades.

### Las nuevas variedades de pasta están disponibles desde junio.



### Las recomendaciones de Hilcona para disfrutar de la barbacoa al estilo mediterráneo: Aromáticas hamburguesas con Pesto rosso

#### Ingredientes

- 40 g de Pesto rosso (p. ej., Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
- Hamburguesa de ternera de 100-200 g
- 30 g de pepino
- 40 g de tomate
- 30 g de cebolla roja
- 3-4 hojas de lechuga
- 1 panecillo para hamburguesas

#### Preparación

Corte en rodajas el pepino, el tomate y la cebolla. Prepare la hamburguesa hasta el nivel de cocción que desee. Abra el panecillo por la mitad, tuéstelo ligeramente por el lado interior y úntelo a continuación con el pesto. Finalmente, monte la hamburguesa con el resto de ingredientes.

**Consejo:** También se le puede dar un toque final a la hamburguesa con una loncha de queso.

### Ensalada veraniega de tortelli

#### Para 2 personas

#### Ingredientes

- 1 paquete de pasta rellena con jamón y queso (p. ej., Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
- 50 g de tomates cherry rojos
- 50 g de tomates cherry amarillos
- ½ pomelo
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 30 g de queso pecorino o parmesano en un trozo
- 20 g de rúcula
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva
- Zumo de limón
- Sal y pimienta
- Hojas de albahaca

#### Preparación

Prepare la pasta rellena en agua con sal según las indicaciones del paquete, escúrrala y enfríela bajo un chorro de agua fría hasta que esté templada. Corte por la mitad los tomates cherry y corte a dados la pulpa del pomelo y el pimiento. Mezcle con cuidado todos los ingredientes (salvo el queso y la albahaca) en una fuente y salpimentado al gusto. Para finalizar, ralle el queso sobre la ensalada y adórnala con algunas hojas de albahaca.

**Consejo:** También puede darle un toque final a esta receta con el pesto de guisantes y lima de Hilcona.





**La sugerencia de ensalada de Eisberg para una barbacoa vespertina:**  
Ensalada de rúcula con calabacín y tomate

**Para 2 personas**

**Ingredientes para la verdura a la parrilla**

- 1 calabacín
- 3 tomates Roma
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de albahaca fresca picada
- 1 cucharadita de orégano fresco picado
- 1 cucharadita de mejorana fresca picada
- Sal

**Ingredientes para la ensalada**

- 90 g rúcula (p. ej., de Betty Bossi)
- 50 g de olivas (negras, verdes o mezcladas)
- 50 g de parmesano en un trozo

**Ingredientes para la vinagreta**

- 2 cucharadas de vinagre balsámico de Módena
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Flor de sal
- Pimienta molida fresca
- 1 cucharadita de jarabe de arce

**Preparación**

Mezcle la albahaca, el orégano y la mejorana con el aceite de oliva, salpimiente. Corte el calabacín en rodajas de aprox. 5 mm, corte los tomates por la mitad y disponga ambos sobre un plato. Aplique con un pincel la marinada compuesta por el aceite y las hierbas aromáticas y déjela actuar unos 10 minutos.

Entretanto, ponga el vinagre balsámico para la vinagreta en un recipiente, añada la sal y la pimienta y remuévalo hasta que la sal se haya disuelto. Añada el aceite y el jarabe de arce y vuelva a removerlo bien. Disponga la rúcula en dos platos. Ase la verdura en la parrilla y colóquela sobre la rúcula. Adorne con las olivas y virutas de parmesano recién ralladas y vierta la vinagreta por encima.

**Eisberg: productos ecológicos para acompañar la barbacoa**

Eisberg tiene preparada la respuesta a la creciente demanda de alimentos ecológicos en Polonia y Suiza. Desde principios de mayo, los clientes de Polonia pueden elegir entre cinco nuevas variedades de ensaladas ecológicas. Entre ellas se encuentran las opciones monovariedad rúcula, canónigo y espinaca baby, así como las mezclas «California Mix» y «Toscana Mix». También las nuevas mazorcas de maíz «NaturaPlan Mais Rugeli» están certificadas con la etiqueta ecológica. Pasteurizadas y porcionadas, complementan el surtido existente de Eisberg en Suiza, compuesto también por brochetas de verdura y champiñones rellenos.

**El surtido de hortalizas para la parrilla de Eisberg con certificado ecológico se complementa con las mazorcas de maíz «Mais Rugeli».**



**Hügli: aroma al máximo con Stein's Best**

Las novedades de la marca Stein's Best aportan una ración extra de sabor. Tres variedades de salsas —Haus, Sour Cream y Burger— amplían desde marzo el abanico de alta gama para la gastronomía. A ellas se suma un nuevo miembro a la familia de condimentos: con el nuevo «Fish & Seafood Rub» se pueden condimentar en seco o marinar rodajas de atún o rodaballo o brochetas de marisco antes de asarlas en la barbacoa. • mr



Tras las huellas de las especias más clásicas

# Enviados aromáticos de todos los rincones del mundo

La sal, la pimienta, la nuez moscada y sus sabrosos parientes son aliados imprescindibles tanto para los aficionados a la cocina como para los fabricantes de alimentos. ¿Pero de dónde viene ese comino que tan poco nos importa? ¿Y por qué se utiliza el clavo en las recetas de col? Hemos husmeado un poco por ahí y reunido algunos datos sabrosos.



## Sal

La sal es irremplazable. Aunque, siendo estrictos, no se trata de una especia sino de un condimento. Las distintas variedades, como sal de roca, sal marina o sal evaporada, se distinguen por su origen y método de extracción. En realidad, la sal siempre es sal o, en términos químicos, cloruro sódico. De hecho, la sal de roca también es sal marina que se depositó en la tierra hace millones de años. Los minerales presentes en algunas sales les dan un aroma especial o un color concreto. Un ejemplo es la sal rosa del Himalaya, procedente en realidad de Pakistán, o la flor de sal, muy apreciada por los cocineros por la estructura blanda y húmeda de sus granos.



## Nuez moscada

Finamente rallada, la nuez moscada da un toque especial algo picante a platos como el puré de patatas y las carnes, pero también a algunos postres. La nuez moscada es la semilla del fruto de la mirística, que crece sobre todo en Indonesia y en la caribeña isla Granada. Esta especia intensa debe dosificarse con cuidado, pues para lograr un efecto potente tan solo se necesita una cantidad muy pequeña.



## Comino

El comino, con su inconfundible sabor picante y dulzón, es una de las especias más antiguas de Europa. Los granos alargados son las semillas secas de la planta del mismo nombre. Se utilizan enteras o molidas a la hora de preparar distintas variedades de col, pero también en estofados o en el pan.



## Pimentón

El pimentón se obtiene de pimientos secados y molidos. En función de si se utilizan las semillas y las venas que contienen capsaicina y en qué cantidad, se obtienen distintos grados de picante. En la cocina húngara, muy dada al uso del pimentón, se distingue, de mayor a menor picor, entre «rosa», «semidulce», «dulce», «delikatesse» y «extra». El pimentón también es un condimento tradicional en España y Portugal.

## Pimienta

La pimienta se cultiva principalmente en Madagascar, Indonesia, India o Malasia. Allí crece el pimentero, cuyos frutos son los granos de pimienta. El color de los granos depende del momento de la cosecha y de su procesamiento posterior. Para la pimienta negra se secan las bayas aún verdes y sin pelar. Conservan el color verde si se maceran en vinagre o salmuera o si se someten a liofilización. Los granos maduros tienen un tono rojo. La pimienta blanca se obtiene pelando las bayas rojas maduras. Recién molida es como la pimienta desarrolla su sabor más intenso. Además, la pimienta verde a menudo se utiliza en granos enteros para sopas o salsas.



En función del momento de la cosecha, la pimienta es negra, blanca, verde o roja.



## Clavo

El clavo es el capullo seco de la flor del clavero. Originario de las islas Molucas, esta especie se conoce en Europa desde la Alta Edad Media, donde no solo se la aprecia por su sabor amaderado y algo picante. También se consume por sus efectos positivos sobre la salud. No es de extrañar que los clavos se añadan con frecuencia a platos de digestión pesada, como la col lombarda o el chucrut.

## Mezclas

Muchos platos obtienen su sabor típico a partir de la mezcla de numerosas especias y condimentos. La composición a menudo es un secreto bien protegido de sus creadores. Uno de los representantes más famosos de esta categoría es el curry, originado en el s. XIX en Gran Bretaña para imitar el aroma especial de los platos de la India. Uno de sus principales componentes es la cúrcuma que otorga el color amarillo característico. Otros ingredientes estándar son el cilantro, el comino y el jengibre.

En la cocina norteafricana es imprescindible el *ras el hanout*. Esta composición, que puede constar de hasta 30 especias distintas, aúna aromas picantes, dulces y amargos. Y cabe citar otro clásico entre las mezclas de Centroeuropa, aunque sea verano: la mezcla para el pan de especias, que solo con su olor despierta el espíritu navideño. • *mr*

Las personas marcan la diferencia

# Juntos en tiempos difíciles

La pandemia de coronavirus ha paralizado todo el mundo y ha planteado nuevos retos para todos. También el Bell Food Group ha tenido que enfrentarse a estas circunstancias desconocidas. Diversos empleados de todo el grupo nos cuentan cómo han manejado esta situación.



**Kathrin Färber**  
Responsable de ingeniería de proceso (TOP BPM)  
de Bell en Zell (CH)

«Normalmente acompaño los proyectos clave en el marco de TOP BPM, desarrollo 5S, perfecciono la estructura de reuniones y asisto en la optimización de procesos. Sin embargo, el coronavirus cambió por completo mi día a día: con el aumento de la demanda, las prioridades eran claramente controlar la operativa diaria de la producción y mantener el estándar TOP BPM. Por ese motivo, los proyectos en marcha tenían que esperar.

Así que busqué nuevas áreas en las que poder asistir en la empresa, por ejemplo, en la implementación de las medidas contra el coronavirus. También me pude encargar de otros procesos desde casa. Además me alegró contar con mi planificación; gracias a ella, ahora es fácil volver a coordinar los proyectos que quedaron aparcados. Entretanto, la situación se ha tranquilizado un poco y puedo volver a asumir mis actividades habituales.»



**Krzysztof Więclaw**  
Director de Bell  
en Niepołomice (PL)

«Cuando el coronavirus llegó a Polonia, tuve que adaptar la dirección de la empresa a la nueva realidad. Prácticamente de la noche a la mañana, los procesos normales estaban en peligro. Creamos un equipo de gestión de crisis y decidimos juntos dónde se necesitaban medidas para poder cumplir las nuevas normas y restricciones. Muchas de las medidas estaban dirigidas a proteger a los empleados y minimizar el riesgo de propagación.

Esta crisis me ha vuelto a demostrar que mis compañeros no solo cumplen los objetivos, sino el incalculable valor de su implicación para buscar soluciones óptimas. Gracias al equipo hemos podido superar con éxito estas semanas y meses tan difíciles sin rendirnos y sin perder de vista la solución.»

La sección «Las personas marcan la diferencia» se incluirá a partir de ahora en cada edición de LOOK!. En ella, la plantilla puede expresar su posición sobre una cuestión determinada. ¿Le gustaría participar en esta sección? Escriba a [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).



**Stefan Potgeter**  
Responsable de servicios centrales  
de Bell en Seevetal (DE)

«La situación actual supone un reto excepcional para todos nosotros. Tras los profundos cambios que supuso el cierre de las plantas de embutido y Convenience y la consecuente reorganización de muchos departamentos, toda la organización se vio puesta a prueba.

Pese a la distancia que conlleva trabajar desde casa, nos hemos servido de diversas herramientas y tecnologías. Se pudo ver un elevado nivel de disciplina en las videoconferencias y que, pese a ello, disfrutábamos de nuestro trabajo. No obstante, echamos mucho de menos el contacto personal con los compañeros y las compañeras. Al principio, también tuvimos que acostumbrarnos a las condiciones modificadas en el suministro de mercancía y adaptar las cantidades o incluso afrontar una fluctuación extrema en los pedidos. En estrecha colaboración con la producción y el resto de departamentos, hemos hecho frente al reto y en ningún momento hemos interrumpido la cadena de suministro.

Estoy especialmente orgulloso de haber mantenido la actividad diaria al tiempo que nos ocupábamos de muchos proyectos extraordinarios, por ejemplo, en el marco de TOP BPM, el desarrollo de producto, la técnica, la gestión de energía o los proyectos de construcción. Esto demuestra que todos perseguimos el mismo objetivo, sin que nadie deje de aportar su toque personal.»

**Ha puesto a prueba a toda la organización**

**Sadat Shaqiri**  
Presidente del comité de empresa  
de Hubers Landhendl en Pfaffstätt (AT)

«Los últimos meses han sido un reto para todos, tanto en lo personal como en lo profesional. Como miembro del comité de empresa y jefe de departamento en el despiece, me cuido con regularidad del cumplimiento de las medidas de protección. Alternamos las pausas para mantener el número de personas en la cantina lo más bajo posible.

El hecho de que las líneas de producción siempre estén ocupadas supone un reto. Por eso es importantísimo cumplir el horario de las pausas. En general, empezamos el primer turno una hora antes para evitar el contacto entre los dos turnos. Así que todos nos levantamos una hora antes y a las 14 h la producción se detiene durante una hora.

Además, se han introducido tests de COVID-19 después de las vacaciones o de una baja por enfermedad, para evitar que el virus entre a la empresa. Para mí, como miembro del comité de empresa y como empleado, es importante que todos ayudemos a luchar contra este virus. ¡Juntos lo lograremos!»



De izda. a dcha.: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz** de Sylvain & CO en Essert-sous-Champvent

«¡El coronavirus no podrá con nosotros! Gracias a las medidas de protección, hemos podido mantener la calma durante la crisis. Nuestra empresa ha hecho todo lo posible para protegernos de esta pandemia. Nuestro trabajo diario no ha cambiado, pero sí lo ha hecho el ambiente debido al distanciamiento social. Todos respetamos las nuevas reglas, llevamos mascarilla y nos desinfectamos las manos con regularidad. Todos los puntos críticos se desinfectan con regularidad.»



**Christine Dehnert**  
Responsable de la cantina de Süddeutsche Truthahn AG en Ampfing (DE)

«Los últimos meses han sido un desafío. En marzo, como medida de protección, nuestra cantina se cerró de inmediato. Rápidamente supimos aprovechar el «tiempo libre». Cuando en los días siguientes subieron tanto los pedidos, dos de las empleadas de mi equipo fueron a ayudar al área de embalaje y al almacén para poder asumir el aumento del volumen. Nos ocupamos de desinfectar con regularidad los pomos de las puertas y los escritorios en el área de administración y las mesas en las salas de descanso.

**De esta forma pudimos pintar nosotros mismos y dar un nuevo aire a la cantina.**

Cuando en nuestro centro se realizaron tests de coronavirus a todos los empleados como medida de protección, las pruebas se llevaron a cabo en la cantina, de forma que pude ayudar a las autoridades con la organización interna. Además pudimos llevar a cabo proyectos para los que antes nunca habríamos tenido tiempo: reestructuramos los vestuarios y los limpiamos a fondo. Acto seguido, nos pusimos con la cantina. También la limpiamos a fondo y le dimos una nueva capa de pintura. Normalmente habríamos contratado un pintor externo para ello, pero así tuvimos la oportunidad de pintar nosotros y dar un nuevo aire a la cantina.

Entretanto no sabíamos si la cantina volvería a abrir pronto y qué significaría eso para nuestro puesto de trabajo. Pero con las nuevas medidas de higiene que hemos desarrollado junto con el departamento de calidad podremos volver a abrir la cantina en julio y dar la bienvenida a nuestros compañeros y compañeras.»



**Sinuhe Hofstetter**  
Jefe de fábrica de Hilcona Taste Factory en Landquart (CH)

«Teníamos un enemigo invisible procedente de China que, a través de Italia, cada vez era más visible en la región del Tesino, y que cambió a la plantilla en la fábrica. Los empleados tenían preguntas que normalmente respondería el médico de cabecera y no el jefe de fábrica. Desde «Menuda exageración» hasta «Tengo miedo de morir o de que muera alguien de mi familia», la disparidad de opiniones era enorme.

Gracias a la coordinación diaria con ventas y a la flexible improvisación de toda la cadena de distribución, logramos como equipo elaborar soluciones eficaces junto con los clientes. Con el empeño de la plantilla de Hilcona Taste Factory, que día a día se adaptaba a las nuevas condiciones marco, fuimos capaces de hacer frente a los retos adicionales.

**Los empleados tenían preguntas que normalmente respondería el médico de cabecera y no el jefe de fábrica.**

Gracias a los elevados niveles de exigencia en materia de higiene que se aplican a la industria alimentaria y a las medidas adicionales que diseñamos conjuntamente, logramos un alto grado de seguridad. Muchas conversaciones personales y la presencia diaria del personal directivo redujeron el miedo y ayudaron a hacer algo más visible a ese enemigo invisible.»



**Roland Vrecko**  
Responsable de producción de ultracongelados de Bell en Oensingen (CH)

«En el departamento de ultracongelados sentimos claramente el confinamiento. Tuvimos que desconectar parte de las líneas en las que, por ejemplo, se elaboran productos para la gastronomía. En el resto de líneas, de la noche a la mañana se produjo un enorme aumento de la demanda. Como consecuencia, incluso tuvimos que trabajar los sábados. La demanda de productos de carne picada experimentó el mayor crecimiento. Se veía que la gente cocinaba más en casa, algo que resulta más fácil con carne picada.

Al principio, la plantilla tenía dudas sobre cómo enfrentarse a la situación. Otro factor eran los grupos de riesgo. No fue fácil garantizar la distancia de 2 metros, pero tras las dificultades iniciales, la plantilla se adaptó muy bien a la situación y se mostró muy flexible.»

**Reinhard Gassner**  
Director de Eisberg en Marchtrenk (AT)

«Los efectos de la pandemia también se han notado en Austria y, con ello, en nuestra sede de Marchtrenk. Gracias a la rápida introducción de todas las medidas necesarias y precauciones adicionales, hemos podido reaccionar con rapidez a esta crisis.

Estamos muy contentos de, hasta la fecha, no haber tenido ningún caso confirmado de coronavirus en nuestra sede, y volvemos a dar las gracias a toda la plantilla por el cumplimiento ejemplar de todas las medidas y precauciones acordadas.»



**Diana Riedel**

Jefa de zona del equipo de ventas de Food Service de Hügli en Radolfzell (DE)

«Cuando empezó el coronavirus, se produjo para todos nosotros una situación nueva y extraña. No poder visitar a nuestros clientes y tener que atenderlos solo telefónicamente fue, para mí y mis compañeros, un nuevo reto. Gracias a la intensa preparación de las llamadas a los clientes, pudimos mantener muy bien el contacto, pero está claro que el teléfono no puede reemplazar una visita en persona.»

También pudimos aprovechar el tiempo para tareas administrativas, por ejemplo, para actualizar los datos de los clientes u optimizar la planificación de las rutas para poder retomar la actividad bien preparados después de la crisis. Además tuvimos teleconferencias semanales sobre distintos temas, entre otros, para refrescar los conocimientos de Excel. Todos pudimos beneficiarnos de estos cursos de formación para la fase posterior al confinamiento. Con la desescalada, tanto yo como mis clientes nos alegramos de poder vernos de nuevo en persona.»

**Gabriela Boldeanu**

Responsable de calidad de Eisberg en Pantelimon (RO)

«No hemos vivido grandes cambios ya que, al fin y al cabo, llevamos mucho tiempo sujetos a estrictas normas de higiene. Las mascarillas, los guantes desechables y el equipamiento especial forman parte de nuestro día a día. Lógicamente aumentamos el número de controles en determinados puntos.»

En lo referente a zonas comunitarias, pasillos/cantina, hemos aumentado la frecuencia de limpieza de los objetos que hasta entonces se limpiaban una vez al día. También desinfectamos los pomos de las puertas, los interruptores, los escritorios, las zonas comunitarias, el microondas, etc.

Para un fabricante de alimentos como Eisberg, la seguridad del producto es esencial. Algunos procedimientos que se han dado ahora a conocer también para el público general representan solo una parte de la «normalidad». Tres aspectos nos confirman que lo estamos haciendo bien: la confianza de nuestros clientes, el feedback de los consumidores y las auditorías.»

**William Pandolfi**

Jefe de turno de Ali-Big en Brivio (IT)

«La gestión de la producción y el cumplimiento de las distancias funcionan a la perfección hoy en día. Es una pena que no podamos disfrutar del trabajo como antes –hombro con hombro– o de almorzar juntos como equipo, pero las medidas eran necesarias y han funcionado: hasta la fecha no ha habido ningún caso en nuestra empresa.»

Cuando la región de Lombardía, donde estamos ubicados, se declaró zona de riesgo, sentimos mucho miedo de este virus desconocido y sus consecuencias. La información de los medios de comunicación era contradictoria. Nosotros empezamos de inmediato a llevar mascarillas, mantener la distancia y, con ayuda de una empresa externa, reforzamos la limpieza en las instalaciones, y durante todo el tiempo pudimos mantener la producción.»

**Roland Kalberer**

Responsable del departamento culinario de Hilcona en Schaan (FL)

«En la cocina no estábamos acostumbrados a las numerosas restricciones impuestas en el puesto de trabajo, aunque lógicamente la higiene siempre había formado parte de nuestro día a día. Sobre todo al cocinar y probar, la obligación de llevar mascarilla ha llevado a más de una situación curiosa. Lo que está claro es que ahora somos más conscientes, estamos más sensibilizados y más concentrados.»

En mi opinión, las autoridades suizas han hecho muchas cosas bien. Y lo mismo se puede decir de Hilcona y del grupo de gestión de la pandemia. Se tomaron a tiempo decisiones importantes y la comunicación ha sido buena. Lo que me preocupa es esa sensación de relajación de gran parte de la sociedad. Pese a todos los retos económicos, confío en que los pocos aspectos positivos tengan un impacto duradero más allá de estos meses.»

**Jaroslaw Korman**

Jefe de ventas de Eisberg Legnica (PL)

«En la semana anterior al estallido de la crisis del coronavirus, teníamos programada una reunión con el mayor cliente gastronómico de Polonia. Debido a las restricciones de movilidad y contacto, todavía no hemos podido celebrarla. Esto pone de manifiesto el gran impacto que ha tenido la crisis para la gastronomía en Polonia. Las ventas en el área gastronómica se están recuperando con lentitud. Por el momento, hemos tenido que aparcar algunos proyectos conjuntos con Hügli Polonia.»

Pero el coronavirus afecta también al funcionamiento de nuestra empresa: en la producción hemos introducido una hora de parada entre los turnos para evitar el contacto entre los empleados. La medición diaria de la temperatura, la desinfección de manos y el uso de mascarillas en todas las áreas ralentiza el trabajo y afecta a la productividad. Tampoco los compañeros del área administrativa lo tienen fácil.

El teletrabajo en casa durante semanas con toda la familia, niños pequeños incluidos, dificulta la concentración. Sin el contacto cara a cara, algunos proyectos avanzan más despacio. Pero lo importante es preservar la salud de todos nuestros empleados mediante el cumplimiento de todas las medidas. Todos somos conscientes de las consecuencias que posibles contagios y cuarentenas tendrían sobre el resultado, ya de por sí afectado por el virus. Esta es la mejor motivación para seguir aplicando todas las medidas necesarias para superar la crisis con salud.»

**Patrik Keller**

Responsable de PPS/Produktion Service y Director adjunto de Hügli en Steinach (CH)

«La crisis por el coronavirus ha sido y sigue siendo para mí una época excepcional, incierta, pero también interesante, que ha exigido y seguirá exigiendo grandes dosis de talento organizativo y flexibilidad, tanto en lo profesional como en lo personal. Profesionalmente me he visto enfrentado a especiales desafíos.»

Tener una visión de toda la cadena de distribución, para entender las necesidades de los clientes (internos y externos) y llevarlas a la práctica, adquirió en estos tiempos aún más importancia. He aprendido muchas cosas nuevas, por ejemplo, el uso de nuevas herramientas para alcanzar los objetivos fijados y llevar los proyectos a buen puerto. He acumulado experiencias positivas con Webex. Sin embargo, para mí es muy importante el aspecto personal, que con las videollamadas y videoconferencias se perdió en parte.

Por ese motivo, el teletrabajo no es una solución integral en mi posición, pero sí útil para determinadas tareas siempre que el entorno y el equipo en casa cumpla los requisitos necesarios. Como mis compromisos sociales también se anulaban durante este tiempo (por ejemplo, la actividad asociativa), pude dedicar el tiempo libre de las tardes y los fines de semana plenamente a mi familia, a la formación continua y al deporte.»

# Aniversarios

LOOK! felicita los aniversarios de entre junio y agosto de 2020

Bell Suiza

## 20 años

**Uthayakumar Vallipuram**, 15 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Victor Rinus Solomon**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Walter Schwegler**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Shukrije Kuqi**, 3 de julio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Hysen Mustafa**, 4 de julio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Emebet Tesfaye**, 10 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Manoranjitha Tharmagulasingham**, 10 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Balasingam Muthuthamby**, 17 de julio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Paramathas Paramanandan**, 17 de julio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Thangavel Sinnathurai**, 17 de julio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Belkisa Memic-Smirko**, 14 de agosto, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Somboon Müller**, 14 de agosto, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ananthar Markandu**, 21 de agosto, Geiser AG, Schlieren

## 25 años

**Frédéric Adler**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gilles Schmitt**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Stefanie Stange**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Boban Markovic**, 6 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Pascal Studer**, 9 de junio, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Martial Vogt**, 12 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Christina Albisser**, 15 de junio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Urs Wälti**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Thomas Böhler**, 10 de julio, Geiser AG, Schlieren  
**André Kurt**, 10 de julio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Robert Frei**, 17 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Jean-Pierre Gschwind**, 27 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Shahe Ramaj-Avdyli**, 31 de julio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Joseph Kuttler**, 14 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Flavien Guerin**, 28 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Dany Sutterlin**, 28 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel

## 30 años

**Sylvie Martin-Bohèas**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**David Sinniger**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Ljubisa Kerculjevic**, 11 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Rolf Grogg**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ferdinand Müller**, 1 de julio, Geiser AG, Schlieren  
**Thierry Parmentier**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Renee Moyses**, 1 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Vincent Muller**, 1 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Pierre Schertzinger**, 1 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gilbert Ott**, 6 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Michel Schelcher**, 27 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel

## 35 años

**Gilbert Pahud**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Hansruedi Rüfenacht**, 1 de agosto, Bell Schweiz AG, Oensingen

## 40 años

**Nicole Schappler**, 2 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Gérard Baud**, 5 de junio, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Rolf Rothenbühler**, 17 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Josef Birrer**, 4 de agosto, Bell Schweiz AG, Zell

## Jubilaciones

**Kurt Dubach**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Eliane Stocker**, 31 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Willi Eggenberger**, 31 de agosto, Bell Schweiz AG, Gossau

## Jubilaciones anticipadas

**Simon Ketterlin**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**René Linder**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Francis Schmitt**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Myriam Gadola**, 31 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Marc Juncker**, 31 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Annemarie Lüscher**, 31 de agosto, Bell Schweiz AG, Zell

## Defunciones

**Vincent Bartholomé**, 23 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel  
**Sivasambo Yoganathan**, 30 de abril, Bell Schweiz AG, Zell  
**Mladen Haban**, 17 de junio, Geiser AG, Schlieren

Bell International

## 20 años

**Natalie Obermann**, 2 de junio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge  
**Gerhard Aicher**, 19 de junio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Zila Smajic**, 26 de junio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt  
**Nihad Hasanovic**, 28 de junio, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Günther Petermaier**, 16 de agosto, Frisch Express GmbH, Pfaffstätt  
**Olga Becker**, 23 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge

## 25 años

**Claudia Kobler**, 24 de julio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

## 30 años

**Bernhard Olliges**, 16 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht  
**Frank von Ohlen**, 1 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht

## Jubilaciones

**Anna Dziadoń**, 20 de julio, Bell Polska, Niepołomice  
**Sergej Neuwirt**, 31 de julio, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

## 20 años

**František Truchlý**, 1 de febrero, Hügli Food s. r. o., Zásmyky  
**Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva**, 1 de abril, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)  
**Yousif Esmaeil El-Fatih**, 1 de abril, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)  
**Makfire Sadikaj**, 1 de abril, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)  
**Nirmaladevy Yejamogan**, 17 de mayo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)  
**Valerij Vilgauk**, 13 de junio, Hügli, Radolfzell  
**Erich Rosa**, 19 de junio, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Mohan Kandiah**, 26 de junio, Eisberg AG, Dällikon  
**Werner Ritter**, 1 de julio, Hilcona AG, Schaan  
**Besim Ahmeti**, 1 de julio, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Samir Husejinovic**, 1 de julio, Hilcona Gourmet SA, Orbe  
**Muharrem Kutbay**, 1 de julio, Eisberg AG, Dällikon  
**Karlheinz Senn**, 3 de julio, Hügli, Radolfzell  
**Sabine Vogel**, 3 de julio, Hügli Österreich, Hard  
**Nijazi Murseli**, 3 de julio, Eisberg AG, Dänikon  
**Muhunthan Thanabalasingham**, 17 de julio, Eisberg AG, Dällikon  
**Sterzer Alexander**, 14 de agosto, HFC GmbH, Bad Wünnenberg  
**Sergio D'Inca**, 15 de agosto, Eisberg AG, Dällikon  
**Rosalía Marchetta**, 25 de agosto, Hügli, Radolfzell  
**Angela Migliaccio**, 28 de agosto, Hügli, Radolfzell  
**Raġja Durmisi**, 31 de agosto, Eisberg AG, Villigen

## 25 años

**Roman Müller**, 1 de mayo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)  
**Daniela Burri**, 1 de junio, Hilcona AG, Schaan  
**Thomas Kuehnis**, 1 de junio, Hilcona AG, Schaan  
**Mustafa Mermer**, 6 de junio, Eisberg AG, Dällikon  
**Peter Slanschek**, 15 de junio, Hilcona AG, Schaan  
**Isaltina Maria Mateus Rebelo Figueira**, 15 de junio, Eisberg AG, Dällikon  
**Fernando Belo Maia**, 1 de julio, Hilcona AG, Schaan  
**Jörg Brucker**, 3 de julio, Hügli, Radolfzell  
**Nerime Alili**, 3 de julio, Eisberg AG, Dänikon  
**Selim Sadikaj**, 14 de julio, Eisberg AG, Dänikon  
**Maria De Nova e Sousa**, 15 de julio, Hilcona AG, Schaan  
**Therese Assala**, 17 de julio, Eisberg AG, Dällikon  
**Barbara Benko**, 24 de julio, Hilcona AG, Schaan  
**Waldemar Keilbach**, 24 de julio, Hügli, Radolfzell  
**Niels Rainer Frank**, 1 de agosto, Hügli, Radolfzell  
**Imke Glocker**, 1 de agosto, Hügli, Radolfzell  
**Jürgen Werkle**, 1 de agosto, Hügli, Radolfzell  
**Manuela Suter**, 7 de agosto, Eisberg AG, Dällikon  
**Heinz Wegmann**, 12 de agosto, Hilcona AG, Schaan  
**Amélia Da Conceicao Faria Oliveira**, 17 de agosto, Eisberg AG, Dällikon



**30 años****Manuel Rego Oliveira**, 1 de marzo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)**Ana Rita Fernandes Lopes**, 1 de mayo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)**Ulrike Wiedenbauer**, 2 de mayo, Hügli Österreich, Hard**Sinnarasa Kathirgamu**, 28 de mayo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)**Karin Dupper**, 1 de junio, Hügli, Radolfzell**Raimund Marchler**, 1 de junio, Hilcona AG, Schaan**Renato Marni**, 1 de junio, Hügli Schweiz, Steinach**Rasathurai Murugupillai**, 1 de junio, Eisberg AG, Dällikon**Mirjana Grbavac**, 5 de junio, Hügli, Radolfzell**Rolf Gruber**, 18 de junio, Hügli, Radolfzell**Holger Kleinschmidt**, 1 de julio, Hügli, Radolfzell**Jose Enrique Andrade Gider**, 1 de julio, Hilcona AG, Schaan**Vicky Booth**, 30 de julio, Huegli UK, Redditch**Angelika Reck**, 30 de julio, Hügli, Radolfzell**Matthias Martin**, 1 de agosto, Hügli, Radolfzell**Guenter Kopitsch**, 13 de agosto, Hilcona AG, Schaan**40 años****José De Matos Veiga**, 6 de marzo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)**Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro**, 11 de abril, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)**Jubilaciones****Ternovski Alexander**, 29 de febrero, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*adición*)**Durmus Kömürçü**, 31 de marzo, Eisberg AG, Dällikon (*adición*)**Max Bossard**, 30 de junio, Eisberg AG, Dällikon**Josef Köchl**, 30 de junio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt**Jürgen Lindner**, 30 de junio, Hügli, Radolfzell**Harek Mahfoud**, 30 de junio, Hilcona Gourmet SA, Orbe**Christian Schlegel**, 30 de junio, Hilcona AG, Schaan**Marianne Schmid**, 30 de junio, Hügli, Radolfzell**Niels Rainer Frank**, 31 de julio, Hügli, Radolfzell**Jürg Schwengeler**, 31 de julio, Hilcona AG, Schaan**Dieter Weller**, 31 de julio, Hügli, Radolfzell**Jubilaciones****Manuel Jorge De Matos Fernandes**, 31 de marzo, Hügli, Steinach (*adición*)**Bernhard Erni**, 31 de marzo, Hügli, Steinach (*adición*)**Richard Schmid**, 30 de junio, Hilcona AG, Schaan**Play & Win!****ACERTIJO****Gane un curso de barbacoa****Pregunta del concurso****¿En qué página de esta edición se encuentra la imagen de la que procede este fragmento?****Premios****1 curso de cocina/barbacoa a elegir para dos personas valorado en 400,- €.****10 vales de compra valorados en 30,- € para un supermercado local.****Cómo participar****Envíe la solución con su nombre, su (antiguo) lugar de trabajo y su empleador a [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com).****Puede participar hasta el 18 de septiembre de 2020.**

*El/la ganador/a se sorteará de entre todas las respuestas correctas recibidas. Por cada participante, solo se aceptará una respuesta. Informaremos directamente a las personas ganadoras. No se proporcionará información sobre el sorteo ni por escrito ni telefónicamente.*

Hasta la fecha, los compañeros y las compañeras de Suiza recibían con cada edición de LOOK! un talonario de vales que obteníamos directamente de la central de Coop. Debido a un cambio en los tiempos de producción por parte de Coop, ya no podemos seguir adjuntando el talonario.

Con la supresión del talonario de vales, se abrió la posibilidad a una nueva solución de la que pudieran beneficiarse todos los empleados del grupo, sin importar el país o el área de negocio. A partir de ahora, en cada edición de LOOK! encontrará un concurso para todos los lectores de la revista.

Hilcona Agrar logra nuevas proezas cada día

# Entrega total para una verdura excelente

*El equipo de Hilcona Agrar siempre está ocupado, y no solo durante la cosecha. Pues, además de atender a los 500 agricultores de los que procede la verdura para la elaboración de las conservas Hilcona, tiene muchas más tareas, como la adquisición de semillas, la coordinación de los tiempos y las cantidades de cosecha e incluso ensayos de campo.*

## Los agricultores reciben un amplio asesoramiento por parte de Hilcona Agrar.

Stefan Däster y Ueli Giger recorren cada año unos 70 000 kilómetros en coche. Y no es que crucen Europa de arriba abajo, sino tan solo la zona de la meseta y del valle del Rin de Suiza, en parte por caminos de campo. Allí, los dos asesores atienden a cerca de 500 agricultores que cultivan guisantes, judías, zanahorias parisinas y otras verduras procesables para Hilcona Agrar en el marco de un contrato de cultivo.

Y este asesoramiento es amplio: desde la evaluación de los campos y la planificación del cultivo, hasta la siembra y la cosecha con maquinaria de alta tecnología propia, Hilcona Agrar acompaña a los agricultores, que también cultivan patatas y espinacas para sus clientes de Liechtenstein. «En nuestro trabajo, una coordinación inteligente es esencial», explica Andreas Messerli, Director de Hilcona Agrar. «Para poder procesar la cosecha fresca cada día directamente del campo, es importante que todos los cultivos no maduren al mismo tiempo.»

Y así es como los seis miembros del equipo del área agraria logran proezas logísticas cada día, especialmente en tiempos de cosecha. Pues como con cualquier producto natural, no siempre se puede planificar todo con antelación.

El tiempo de cosecha se controla mediante una siembra por áreas. Lo bien y rápido que crezcan entonces las plantas depende también en gran medida del tiempo. «Este año, con lluvias y poco calor en mayo y junio, hemos tenido condiciones óptimas para los guisantes, las judías y las zanahorias», explica Andreas Messerli. «Hemos tenido mucha suerte después de dos años con episodios de temperaturas extremas.»

En el caso de los guisantes, por ejemplo, las temperaturas en torno a los 30 grados centígra-

Los asesores Stefan Däster (izquierda) y Ueli Giger (derecha) controlan regularmente la madurez de la verdura cultivada.



La trilladora de guisantes se encarga de una rápida cosecha de estas delicadas legumbres.

## Del campo a la lata en pocas horas

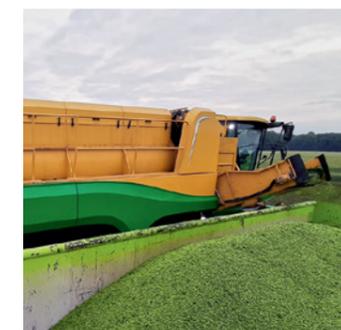
Cuando un campo está listo para la cosecha, la trilladora empieza a recorrer las hileras a las ocho de la tarde, puesto que las frescas temperaturas nocturnas sientan mucho mejor a los guisantes que el calor del día.

En una sola operación, la moderna máquina recoge las plantas y abre las vainas, para que solo los guisantes vayan a parar al interior de la tolva.

Cuando se llena un contenedor, el camionero lo carga y transporta su frágil mercancía directamente a la planta de Hilcona. Allí se lavan y clasifican los guisantes por tamaño.

A continuación, se realiza un control a fondo en el que, en varias pasadas, se elimina todo lo que no deba llegar al plato del cliente.

Finalmente, se enlatan solos o junto con las zanahorias parisinas. De esta forma, entre cosecha y conserva solo han pasado unas pocas horas.



dos provocan puro estrés a la planta. Maduran más rápido, se vuelven amarillos y, si se tarda demasiado entre la cosecha y su procesamiento, se pueden volver agrios. Condiciones poco favorables en tiempos de cambio climático. Por ese motivo, Hilcona se ha propuesto probar nuevas variedades para comprobar, por ejemplo, su resistencia al calor. «Regularmente probamos nuevas semillas y observamos durante varios años cómo se comporta la variedad», comenta Andreas Messerli.

## Los guisantes finos y extrafinos son los más apreciados.

Pues al fin y al cabo, las exigencias impuestas a los guisantes son elevadas, en especial a las variedades más demandadas de guisante fino y extrafino. Por eso, cuando se reciben los guisantes se mide su grado de ternura con el llamado «tenderometer». De esta forma se puede determinar el punto de cosecha perfecto para los siguientes campos.



Durante la cosecha, todas las semanas Andreas Messerli visita los campos personalmente.

## De charla con Andreas Messerli

**Dirige Hilcona Agrar desde 2018. ¿Había tenido contacto con la agricultura anteriormente?** Ya desde mi época de escolar trabajaba en explotaciones agrarias. Más tarde, decidí estudiar Agronomía. Después de varias etapas en las áreas de marketing y ventas en la industria de los bienes de consumo, hace dos años tuve la suerte de poder asumir la dirección de Hilcona Agrar de mi predecesor, que se jubiló después de 38 años en la empresa. Es una función que disfruto enormemente, porque puedo actuar de vínculo entre los agricultores y los procesadores.

**¿Sigue yendo personalmente al campo de vez en cuando?** ¿De vez en cuando? Durante la cosecha estoy todas las semanas en el campo y compruebo, por ejemplo, que la calidad de la verdura sea la adecuada y calculo las cantidades esperables para los próximos diez días. Además,

de vez en cuando hay que hacer alguna visita espontánea, por ejemplo, cuando ha granizado y tenemos que valorar los daños o estimar las pérdidas de cosecha.

**Como representante de Hilcona Agrar, también participa en asociaciones de agricultores. ¿Cuáles son los temas que preocupan a sus miembros actualmente?** Represento los intereses de Hilcona en distintas asociaciones sectoriales y comisiones. El cambio climático y cómo enfrentarnos a él es uno de los temas que más se discute. Y también las restricciones cada vez más exigentes al uso de pesticidas. Lo que está claro es que los consumidores solicitan más ecología. Eso significa para nosotros que tenemos que encontrar alternativas que cumplan los requisitos ecológicos, pero hay que dejar claro a los consumidores que este servicio no puede ser gratuito.

Actualmente, el dispositivo tiene un funcionamiento puramente mecánico, pero se cuenta ya con un nuevo modelo electrónico que se probará este año.

En cuestión de maquinaria agraria, la tecnología moderna está incorporada en el día a día. Un ejemplo es la ultramoderna sembradora de patatas. El tractor navega de forma óptima por el campo con ayuda del GPS, mientras la sembradora que lleva a remolque coloca con precisión las patatas de siembra desinfectadas para protegerlas de los hongos en los caballones ya formados. Todo en una única operación.

Hace más de 80 años, cuando se inició la historia de la verdura procesada, se requería mucha más mano de obra. Para la elaboración de las conservas de la empresa, que más adelante se llamaría Hilcona (nombre compuesto por «Hilti Convenience Nahrungsmittel»), los fundadores cultivaban una parte de los productos en su propia explotación agrícola, finca que sigue existiendo y está a cargo de Hilcona Agrar.

Entretanto, Hilcona es el único productor de verduras enlatadas de Suiza. Para ello, los productores locales cultivan, entre otros, cerca de 3400 toneladas de guisantes, 2200 toneladas de judías y más de 1800 toneladas de zanahorias parisinas. Todas de excelente calidad y con el sello «Suisse Garantie», y con una proporción creciente de producción con distintivo ecológico.

Hilcona procesa cerca de tres cuartas partes de la cosecha. Las conservas de verdura de Hilcona han mantenido su popularidad desde sus inicios, tal y como muestran las ventas de los últimos años. Y desde el comienzo de la pandemia por coronavirus, la empresa ha marcado el récord de ventas en su historia.

Además, Hilcona Agrar suministra hortalizas frescas directamente del campo a otros productores de alimentación suizos. Esta colaboración también resulta ventajosa cuando las capacidades productivas de Hilcona están a pleno rendimiento. «En esos casos, intentamos vender el excedente de verdura a nuestros clientes», explica Andreas Messerli. «Para nosotros es muy importante evitar el desperdicio de alimentos.» • *mr*

**Hilcona es el único productor de verdura enlatada de Suiza.**

En la planta de Schaan de Hilcona, la verdura recién cosechada se conserva de la forma más rápida posible.



Disfrutar de forma segura con las salchichas «Bell Würstli»

# Una cifra impresionante

*Pocos alimentos se someten a tantos controles de calidad como la carne. LOOK! ha decidido investigar y demostrar – tomando como ejemplo las salchichas Würstli, de Bell – que esta afirmación no es algo que se diga a la ligera.*

190 es una cifra elevada. Y esta cifra impresiona cuando se sabe que hace referencia al número de controles de calidad que supera una salchicha «Bell Würstli» antes de abandonar la planta de producción de Basilea. De la materia prima al producto acabado. Tomando como ejemplo las «Bell Würstli», las apetitosas salchichas de carne de ternera y cerdo, se puede ilustrar a la perfección el cuidado necesario para que un producto cumpla todos los requisitos de calidad y sabor.

Los controles de calidad se llevan a cabo a lo largo de todo el proceso de producción: en el propio animal, en la materia prima y en el producto, pero también en la maquinaria, los medios de transporte y los espacios de producción.

En el caso de las salchichas «Bell Würstli», el proceso se inicia con la llegada de las terneras y los cerdos. La documentación del proveedor proporciona información sobre los animales; por ejemplo, su origen, el tipo de cría o el nombre del ganadero. Un veterinario comprueba el estado de salud y el número de la marca en la oreja y solo después de este control se autoriza su paso a la siguiente fase del proceso.

Una cuarta parte de los controles, aproximadamente, se lleva a cabo antes del sacrificio y garantiza un trato

respetuoso a los animales y el cumplimiento de la normativa legal, por ejemplo, la legislación sobre protección animal. En las fases de procesamiento –despiece, picado, embutido, atado, ahumado, envasado– la calidad de la carne y del procesamiento son fundamentales. Esta calidad se mantiene también en las fases posteriores de almacenamiento y logística.

33 del total de 190 controles se basan en normativa legal, los 157 restantes son directrices internas de Bell, especificaciones de los clientes o estándares de seguridad alimentaria como IFS

Food o FSSC 22000. 143 controles forman parte directa del proceso, 47 son los llamados controles de apoyo, que se encargan de asegurar un entorno de producción limpio y seguro: por ejemplo, la medición de gérmenes en el aire o la comprobación del agua potable.

Todos y cada uno de los controles contribuyen de forma esencial a la fabricación de productos seguros y deliciosos. Con ellos podemos garantizar en todo momento a nuestros consumidores la calidad de cualquier producto del Bell Food Group. • sh

**Cada control contribuye a un producto final seguro y delicioso.**

